

Unité mobile de presse à fruit - Verger conservatoire

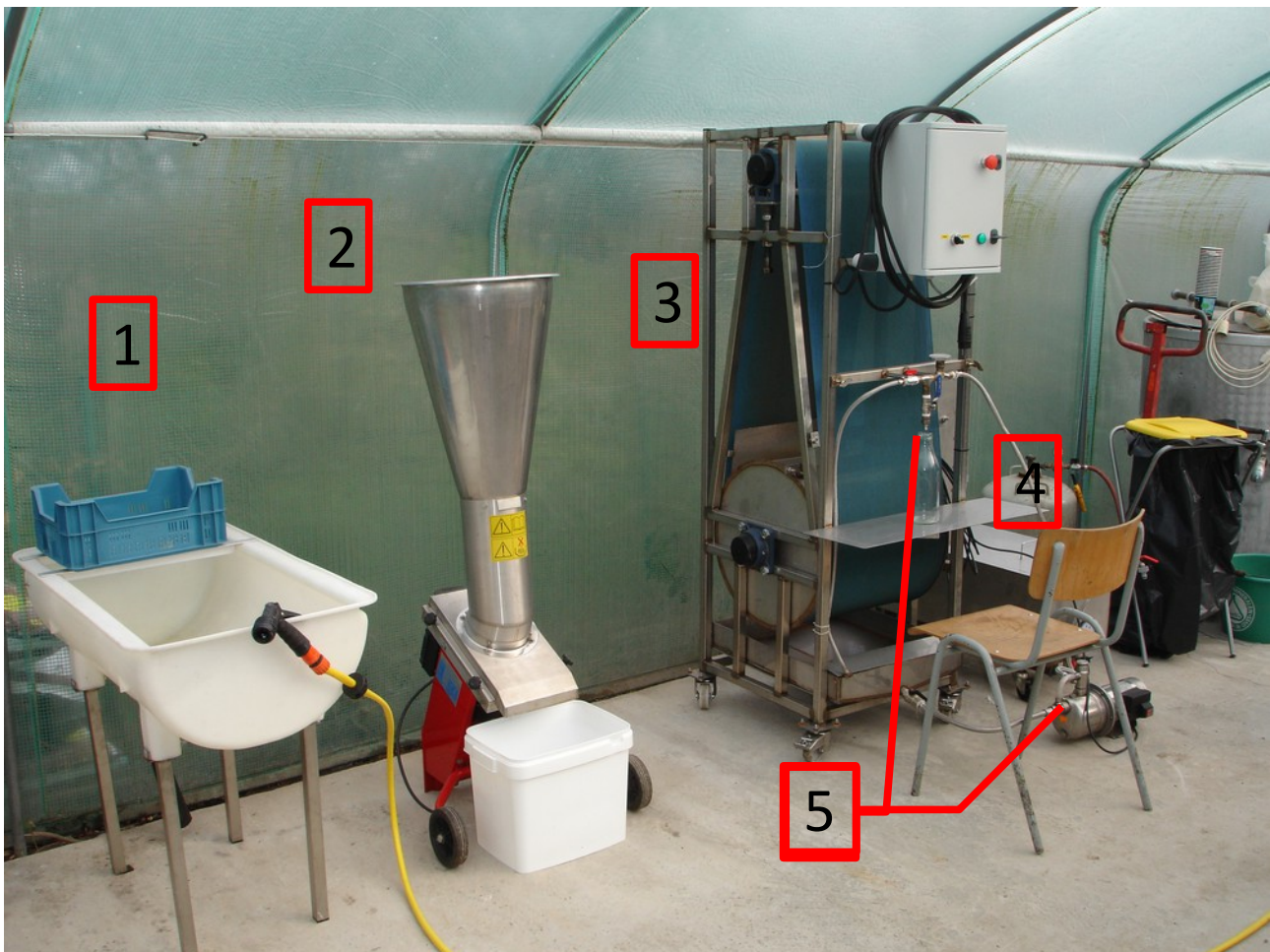
Description de la presse mobile	2
Principe de fonctionnement collaborant	6
Payement	7
Groupe gestion presse 2015	8
historique des modifications	9

Description de la presse mobile

La "presse mobile", qui est bien plus qu'une presse, est en fait une petite unité de production de jus de pommes pasteurisé en continu. Une vidéo est disponible [ICI](#)

Cette unité se compose

1. d'une cuve de lavage-rinçage des pommes,
2. d'un broyeur,
3. d'une presse à bande,
4. d'un pasteurisateur,
5. d'un système de soutirage du jus à chaud.



Il faut 4 personnes pour le fonctionnement de l'unité:

- une pour le lavage-broyage, (poste 1, 2),
- une pour le remplissage-vidange de la presse, (poste 3)
- une pour le soutirage. (poste 5)
- une pour gérer le IN/OUT (apporter pommes, aider lavage, enlever déchets et bouteilles remplies)

Le laveur:

Il se compose d'une cuve remplie d'eau, et d'un bac perforé pour le rinçage des fruits.

Les fruits sont déversés dans l'eau de la cuve, tout en retirant les éventuelles mauvaises pommes, les feuilles, branches...

Les pommes sont retirées de la cuve au moyen du bac perforé. Le bac perforé est posé sur les 2 traverses au dessus de la cuve, les pommes sont ensuite rincées à l'eau au moyen du pistolet.



Le broyeur:

Il se compose d'un châssis inox, d'un moteur, et d'un couteau rotatif.

Les pommes contenues dans le bac perforé du laveur sont déversées dans la râpe, les pommes seront ensuite broyées en petits morceaux.



La presse:

Elle se compose d'un châssis inox, de 2 tambours, d'une bande de transport perforée, d'un système de remplissage manuel, et d'un système manuel d'évacuation des déchets. La bande est actionnée par un moteur et un variateur de vitesse. En dessous du grand tambour se trouve un bac de réception du jus, et un filtre.

La presse fonctionne en continu, la râpüre est déposée sur le grand tambour, elle est ensuite coincée et comprimée fortement entre le tambour et la toile perforée. (à gauche sur la photo) Le jus passe à travers la toile perforée et tombe dans le bac, dans lequel il sera filtré.

La cadence estimée sur 2014 est de 50L/h

La pulpe dans un 1er temps peut être donnée aux bestiaux.



Le pasteurisateur:

Il se compose d'une cuve remplie d'eau, d'un serpentín sur lequel est branché une pompe. En dessous de la cuve se trouve un système de chauffage au gaz pour chauffer l'eau contenue dans la cuve.

Le jus est pompé du bac de la presse à travers le serpentín de la cuve, il est ensuite acheminé chaud vers la petite table de remplissage des récipients.



Le remplissage des récipients:

Il se compose d'une table de remplissage, d'un thermomètre de contrôle, d'une vanne, d'un système avec un bec de remplissage pouvant convenir pour tous les goulots des bouteilles et également pour les cubis.

Les récipients sont remplis à chaud, à t° contrôlée, puis fermés à la main.



Principe de fonctionnement collaborant

La presse mobile ne peut être utilisée que sous la conduite et la surveillance d'une personne attirée et formée. C'est René Lambert, concepteur et fabricant de la machine, qui en est le responsable principal et qui peut attribuer le titre de responsable à une autre personne formée par ses soins. (voir liste en fin de document)

Tout membre des amis de la terre peut apporter des pommes et il participe au pressage des fruits avec la presse mobile.

Les pommes peuvent provenir, soit des membres eux-mêmes, soit du verger conservatoire des AdT. Dans ce dernier cas, les pommes seront réparties entre les parrains présents après le partage pour dégustation lors de la « maraude organisée ».

Les pommes apportées devront être prêtes à être utilisées. Si un nettoyage (lavage) semble nécessaire, il devra être fait avant de venir à la presse.

Le consommable et les bouteilles vides ou cubis de 3L sont achetés par les Amis de la terre.

Nous pouvons réutiliser vos bouteilles et bouchons s'ils sont propres.

Le membre doit apporter les pommes sur le lieu où se situe la presse mobile qui est fixé, pour l'instant, rue Baziles, 31 4670 BLEGNY .

Le membre collabore au pressage avec et sous la conduite d'un ou deux responsables de presse. **Le membre doit venir accompagné d'une autre personne** car le pressage demande 4 personnes pour que cela se passe aisément et correctement. Il faut une personne au broyage, une au soutirage (le responsable), une au remplissage de la presse et une à l'amenée des bouteilles vides ou cubis et l'évacuation et stockage des bouteilles ou cubis de jus remplis.

Le membre repart ensuite avec ses bouteilles ou cubis de jus, ainsi que les pulpes résultant du pressage.

Il est donc impératif de venir avec des contenants pour pouvoir reprendre vos bouteilles ainsi que la pulpe. L'idéal est le cajot.



La période de pressage se situe vers fin septembre jusqu'à mi octobre et est ajustée en fonction de la saison et des ressources disponibles.

Payement

PRESSAGE DE JUS DE POMMES

Le montant à payer correspondant au nombre de litre de jus sera calculé en fonction des contenants utilisés. Un mail récapitulatif sera envoyé au membre dans les jours qui suivent le pressage afin qu'il puisse effectuer le payement.

Ce montant est à verser sur le compte des amis de la Terre, Locale du Pays de Herve:
BE53 5230 8069 2153 - BIC: TRIOBE91 avec la mention «**pressage jus de pommes**».

Le rendement de la presse est de l'ordre de 50%. Donc, 200kg de pommes donneront environ 100L de jus en bouteille.

Le montant au litre dépend des contenants dont le prix peut varier :

Montant 2015 :

Pas de contenant fourni	1,00 €/L
Bouteilles en verre et couvercles fournis	1,45 €/L
Cubi plastique 3L	1,1666 €/L
Cubi plastique 3L + carton	1,35 €/L

DON – SOUTIEN DU PROJET PRESSE

Vous pouvez aussi soutenir le projet presse en tant que tel en versant un DON sur le compte du Fédéral :

BE65 5230 8002 7196 – BIC : TRIOBEBB avec la mention «**don projet presse**».

Les dons supérieurs à 40€ donnent droit à une déduction fiscale.

Groupe gestion presse 2015

Prénom Nom	Technicien formé	Tel	Gsm	Email
Pierre-Yves Delhez		087 26 80 45		Pierre-Yves Delhez@magotteaux.com
Didier Brick		04 375 09 88	0497 82 63 83	dbrick@scarlet.be
Francis Davin Responsable planning	oui		0475 93 97 87	davinf@skynet.be
René Lambert Responsable technique et planning Presse	oui		0475 83 14 58	rene.lambert.16@gmail.com
Colette Louon		04 377 43 66		colette.louon@scarlet.be
Jean-Marie Deckers		087 67 47 76		/
Charles Robert			0497 02 09 77	charles499@hotmail.com
Emile Spirlet		04 377 39 19		emilespirlet@hotmail.com
Jacques Remy Responsable campagne	oui	04 377 43 66		jacques.remy@scarlet.be
José Maréchal	oui		0486 49 28 59	marechal-jose@skynet.be

principe de fonctionnement général Les membres apportent leurs pommes et les membres repartent avec le jus en bouteille ou en cubi
la presse ne sera utilisée qu'en présence d'un responsable formé à son usage

Gestion et décisions Toute décision concernant la gestion de la presse est prise sans recours par l'équipe du verger, laquelle est également chargée de tenir la gestion de son amortissement, de son entretien et des comptes de son utilisation.

historique des modifications

Version	Date	Commentaire
1,1	12/08/14	Adaptation bouteille, cubi, plus détails
1,2	22/09/14	Modifications dues aux problèmes de paiement modification du mode, les donateurs déjà faits resteront des dons; prix bouteille 0,35 au lieu de 0,3€
1,3	09/11/14	Enlever Michèle, Jeanine, Jacques Delhez , Bénédicte du groupe, AF :Ajuster le mode de la carte à jus => via mail et fichier
1,4	19/06/15	Ajuster mode de paiement, nbre de pers nécessaire, ajouter techniciens formés
1,5	21/09/15	Enlever David du groupe ; ajout lien vers la vidéo de la presse
1,6	27/09/15	Mise des prix 2015 donnés par FD
1,7	10/11/15	Ajout période de pressage
1,8	12/12/15	Liliane se retire du groupe presse et arrête d'être trésorière en 2016