

## Fiche technique : achat d'un système de pressage mobile pour les riverains et agriculteurs du Parc naturel des Hauts-Pays

*Objectifs et problématique : favoriser les circuits courts, améliorer et densifier le bocage en proposant un outil permettant de « retrouver » une utilité aux fruitiers grâce à du jus de qualité*

Le Parc naturel met à disposition deux presses à fruits à destination de ses riverains et producteurs afin de valoriser leur production fruitière.

Deux types de pressoirs sont donc disponibles selon les besoins, un petit pressoir manuel (jusqu'à 20kg de fruits) et un hydro pressoir sur remorque avec système de pasteurisation.

En amont de cette opération, une action baptisée « vergers pour tous » promeut la plantation de fruitiers haute tige – RGF afin d'améliorer le maillage et reconstituer le bocage.



Figure 1: remorque du Parc avec l'ensemble broyeur, pressoir et pasteurisateur

L'équipe technique du Parc naturel a choisi une presse sur remorque afin de pouvoir fournir l'outil nécessaire à la transformation du jus tout en n'étant pas liée aux normes d'une utilisation dans un local adéquat. Cet outil a permis de transformer **2800** litres de jus et être

utilisé 40 fois en 2015. De ces 40 utilisations, 26 utilisations ont été payantes, les 14 autres faisant partie de démonstrations ou animations.

Le système sur remorque est fourni avec tout le petit matériel (seaux alimentaires, thermomètres,...) et une notice avec des photos explicatives.

Le petit presseur (20kg) à fruits n'a lui été utilisé que trois fois lors d'animation...

## 1. Parties du presseur sur remorque

*Hydro presseur (gauche) et presseur manuel 20kg droite:*



Figure 2 : hydro presseur (gauche): un simple branchement à l'eau de ville permet à une membrane de gonfler et de presser son jus. Il permet de transformer 160kg de matière broyée.

*Broyeur et pasteurisateur :*



Figure 3: broyeur à pommes, à brancher sur une prise secteur 220V (gauche). Le pasteurisateur (à droite) (alimenté par un bruleur à gaz) a été fixé sur un socle par l'équipe technique afin d'avoir une bonne combustion et éviter les assauts du vent. C'est le seul pasteurisateur transportable pouvant fournir un débit théorique de 100litres/heure.

## 2. Démonstration des coûts

### a. Investissement en matériel

<b>Matériel</b>	<b>Prix - euros</b>
Pressoir inox 20l	460
Hydro pressoir	2440
Broyeur	1058,75
Pasteurisateur	1489,51
Rallonge électrique, tuyau et lance	153.55
Thermomètre	15
Fixation sur remorque (petit matériel)	90,29
<b>Total</b>	<b>5646.63.1</b>

### b. Coût opérationnel et consommable

<b>Bouteilles et étiquettes PNHP (spécialement réalisées à cet effet)</b>	<b>Prix - euros</b>
2640	1385.5

→ 50 cents/ pièce (prix coutant)

<b>Bonbonnes gaz</b>	<b>Prix -euros</b>
6	97.94

<b>Bouteilles désinfectant (nettoyage du pasteurisateur)</b>	<b>Prix - euros</b>
1	71.18

### c. Frais liés au personnel (hors salaire)

<b>Frais personnel en kilomètres</b>	<b>Prix - euros</b>
Km (4 mois)	487.25

d. Frais liés à l'utilisation et à la casse de certaines pièces

**84.50 euros** (remplacement quatre fois du raccord qui joint les deux parties du pasteurisateur)

e. Argent encaissé

locations	Prix -euros
26	260

→ 10 euros de location/personne



### 3. Discussions et coût total « annuel » de l'opération

Hors investissement, cette action nous a coûté : **1655.21 euros**

Bouteilles (2640)	1385.50
Bonbonnes de gaz (7)	97.94
Bouteille de désinfectant (1)	71.18
Frais liés à la casse et l'utilisation	84.50
<b>Total</b>	<b>1655.21 euros</b>

De ce total, nous pouvons retrancher les bouteilles qui sont au prix courant (les 65.5 euros de différences proviennent des étiquettes étiquetées PNHP qui viennent d'une partie promotion).



Figure 4: bouteilles avec étiquettes PNHP

Hors bouteilles nous sommes donc à un total de 253.62 euros.

Si l'on rajoute les frais kilométriques ; nous arrivons à un total de fonctionnement de **740.87 euros** pour une rentrée de **260 euros**.

Cette opération nous coûterait **480.87 euros par an (740-260euros)**. Le reste (investissement en matériel), faisant partie d'un subside, n'a pas été compté dans l'opération car nous estimons que cette remorque est un outil que nous voulons fournir aux détenteurs de fruitiers.

Une utilisation coûte au Parc naturel 28.49 euros.

### 5. Problèmes, inconvénients et solutions

Le pressoir et le broyeur fonctionnent parfaitement. Quant au pasteurisateur, il est plus fragile et est plus technique dans son utilisation.

De ce fait, pour 2016, le pasteurisateur devra être mieux fixé. Nous entendons par là, un meilleur système de fixation interne entre les deux parties du pasteurisateur. La pièce qui joint

la partie supérieure et la partie inférieure est fragile et n'est pas stoppée, ce qui peut la « déformer » lorsqu'on veut nettoyer le système et le fermer correctement.



Figure 5: raccord entre le serpentin et la partie supérieure du pasteurisateur

Aussi, nous avons fixé intentionnellement ce système sur une remorque déjà présente au Parc afin de visualiser si cet outil était attractif. Après 2800 litres de jus produits, nous pouvons répondre que oui.

Cependant, cette presse sera refixée sur une remorque plateau qui sera financée par le Pouvoir Organisateur du Parc naturel. Une remorque plateau permettra de mieux fixer le système de presse et d'avoir un travail optimum et simplifié.

Le fait de la déposer chez les locataires nous a permis d'éviter toute casse lié au transport mais aussi tout problème lié à deux immatriculations différentes. Avec le temps de démonstration, cette opération a coûté au Parc **50 heures** de travail par un agent en 3 mois, ce qui est relativement raisonnable.

Sachant que cette opération, hors salaire, nous coûte **480.87** euros, nous verrons avec le Pouvoir Organisateur si nous augmentons les tarifs ou si nous demandons une participation lors du déplacement de la remorque.

Egalement, nous avons fait signer une convention de location à chaque prêt. Cette dernière devra être officialisée juridiquement. Pour favoriser les circuits courts et pouvoir travailler vers de la vente directe, nous imposerons un autocontrôle et un pré-nettoyage pour les professionnels.

La pasteurisation est, comme nous l'avons annoncé, plus technique. Il vaut mieux surveiller les températures avec un thermomètre électronique dans les bouteilles pour être certain d'atteindre les 85°C nécessaires à la pasteurisation. Les thermomètres sur le pasteurisateur ont tendance à se dérégler durant le transport...

Enfin, le système est tellement complet et facile d'utilisation que le petit pressoir n'a quasiment pas été utilisé....

En conclusion, avec une équipe technique débrouillarde et bricoleuse, nous avons su mettre en place un système fonctionnel à moindre coût. Ce système demande à être amélioré (remorque en plateau entièrement galvanisé et pasteurisation) mais a pu répondre à une attente des riverains, en attestent les 2800 litres de jus produits....