

pressi-mobile

Ne gâchez plus vos fruits ! Buvez-les !

Guide de préparation

Consignes pour la préparation des fruits et la conservation des jus — Saison 2026

Vous avez pris rendez-vous avec Pressi-Mobile et nous vous en remercions. Afin que tout se déroule dans les meilleures conditions, vous trouverez ci-après l'ensemble des conseils et consignes à suivre pour profiter pleinement de vos jus.

Simple • Rapide • Naturel • Convivial
À proximité • Pas de gâchis • Utile !

Votre rendez-vous en bref

- Minimum **100 kg de fruits**, soit 5 filets de 20 kg. Vous obtiendrez entre 60 et 75 litres de jus.
- Conditionnement : **Pouch-Up de 3 litres**, identifiés à votre nom. Nous ne proposons pas les bouteilles aux particuliers.
- Règlement à la fin du conditionnement, **par carte bancaire ou par chèque**, sur la base des litres obtenus.
- Prévoyez de la place dans le coffre : 100 kg donnent une vingtaine de poches.
- Prévoyez des gants de manutention : le jus sort de la pasteurisation à plus de 80 °C.

Pour la saison 2026, les drives du Mans–Joué-l'Abbé et de Carhaix–Le Moustoir ouvrent à partir du 15 août. Les ateliers du Pressi-Mobile Tour ouvrent à partir du 1er septembre. Pour vos fruits précoces, privilégiez les drives.

Jus clairs, jus troubles

Pressi-Mobile a fait le choix de produire du jus trouble, pour plusieurs raisons.

L'intérêt du jus trouble

Les consommateurs recherchent de plus en plus le jus non clarifié : c'est le jus le plus proche du fruit à l'état brut.

Le **jus trouble** est simplement filtré puis pasteurisé. Cet aliment naturel fournit effectivement plus de fibres et de nutriments que les jus clarifiés — ces derniers perdent notamment jusqu'à la moitié de leurs polyphénols, des antioxydants naturels bénéfiques pour la santé.

Pourquoi le jus clair est-il plus courant ?

Le **jus clair** est considéré comme plus présentable pour le commerce. Pour devenir clair, le jus de pomme subit une « clarification enzymatique » : des enzymes cassent les pectines, très présentes dans les pommes et particulièrement dans les pépins.

Pourquoi chercher à casser les pectines ? Parce qu'elles ont des propriétés gélifiantes — très utiles pour les confitures, mais gênantes ici : elles empêchent les dépôts de sédimenter rapidement. Pour obtenir un jus sans dépôt, il faut donc forcer ce processus en « cassant » le jus naturel. Cette étape est en outre longue et coûteuse.

Un dépôt naturel dans le jus trouble

Les particules de pomme qui flottent sont naturelles. Elles vont toutefois avoir tendance à sédimenter, c'est-à-dire à se déposer lentement au fond. C'est tout le charme du jus trouble, même si c'est parfois moins présentable. Secouez simplement le contenant avant de vous servir.

Le taux de sucre, le taux d'acidité et bien d'autres paramètres influencent l'agrégation des particules en dépôt. Sachez qu'elles seront d'autant plus présentes que les fruits seront très mûrs ou ramassés depuis longtemps — mais là encore, ce n'est pas vrai pour toutes les variétés.

Cueillez vos fruits — consignes et conseils

Pressi-Mobile vous accueille avec un minimum de 5 filets de 20 kg, soit 100 kg de fruits. Pour vous faire une idée de ce que cela représente, sachez qu'un petit pommier donne au moins 100 kg de pommes. Pour les plus grands, c'est jusqu'à 400 kg !

Toutefois, nous ne pesons pas vos fruits : au moment de régler, nous ne comptons que les litres de jus obtenus.

Quand cueillir ?

Dans l'idéal, cueillez les fruits dans l'arbre quelques jours avant le rendez-vous :

- Les fruits n'auront pas le temps de s'altérer ni de commencer à se déshydrater ; n'ayant que peu séjourné au sol, ils ne porteront ni flore ni pourriture.
- Ils donneront un meilleur jus, car ils se seront bonifiés sur l'arbre : les sucres continuent de se former jusqu'aux derniers jours de maturation.

Si vos fruits commencent à tomber de l'arbre et que le rendez-vous est encore lointain :

- Stockez les fruits sous abri, au frais, à l'abri de la lumière directe.
- Étalez-les plutôt que de les entasser : la chaleur qui se dégage au cœur d'un tas accélère la fermentation.
- Éliminez régulièrement les fruits abîmés — ils contaminent vite les fruits sains.
- Protégez-les des rongeurs, particulièrement actifs à cette période.
- **Faites impérativement un dernier tri avant le pressage.** Une seule pomme noire peut gâcher le goût de l'ensemble du jus.

Peut-on ramasser les fruits tombés ?

S'ils sont juste tombés dans l'herbe, il n'y a aucun problème. Mais ils ne doivent pas y rester trop longtemps : toute une faune et de nombreux champignons vont s'en faire un régal.

S'ils sont tombés en se blessant, ce n'est pas trop grave si c'est peu de temps avant le pressage ; sinon, il faut les écarter. S'ils sont abîmés, il vaut mieux couper les parties concernées.

S'ils sont noirs ou commencent à pourrir par endroits, il ne faut pas les presser : le goût du jus pourrait s'en ressentir, et il faut éviter le risque de contamination des autres fruits ainsi que le risque de mycotoxine de type patuline.

Ce dernier point mérite qu'on s'y arrête. La patuline est une toxine produite par certaines moisissures qui se développent sur les fruits blessés ou pourris. Elle résiste à la pasteurisation : une fois présente dans le jus, on ne l'élimine plus. C'est la raison pour laquelle nous insistons autant sur le tri en amont — c'est le seul moment où l'on peut agir.

**« La qualité de vos jus est grandement déterminée
par la qualité et l'état de vos fruits »**

En résumé, voici un bon indicateur pour votre tri : **pressez les fruits que vous mangeriez vous-même !**

Préparez votre recette !

Tous les fruits peuvent-ils faire un bon jus ? Il vous suffira de mélanger vos fruits pour atténuer ou renforcer certaines de leurs caractéristiques :

- **Leur acidité** — donne de la longueur au jus, le rend désaltérant
- **Leur douceur** — le rend rond en bouche et sucré à souhait
- **Leur côté fruité** — rappelle la chair du fruit frais
- **Leur amertume** — il en faut un peu, mais pas trop

À partir de ces éléments de base, on peut plus facilement arbitrer les débats sur les proportions idéales : 50 % de pommes à couteau contre pommes à cidre ? 70 % ? 100 % ? En réalité, tout dépend des caractéristiques de vos variétés. Faites vos essais et goûtez, ou alors jetez-vous dans la marmite — toutes les recettes sont bonnes avec vos fruits !

Quels fruits pouvons-nous presser ?

La pomme reste la base de la très grande majorité des jus. Nous pressons également la poire, le coing, le raisin, le kiwi et la betterave rouge, ainsi que des mélanges plus originaux : carotte-gingembre, citron, fraises décongelées. Certains fruits ne peuvent pas être pressés seuls — c'est le cas du kiwi, qui doit être associé à la pomme. En cas de doute sur une variété ou un mélange, appelez-nous avant votre rendez-vous.

Préparation du jour J

Si vous avez plusieurs variétés, il est préférable de les **mélanger** directement dans les sacs. Pressés ensemble, les fruits donneront un jus plus homogène, alors que pressés séparément, les jus se mélangeront moins bien, à cause notamment de leur différence de densité.

Dernier tri : les fruits ramassés depuis quelques semaines ont évolué — l'éthylène qu'ils dégagent favorise leur mûrissement. Certains sont devenus impropres, il faut les éliminer.

Lavage des fruits : cette opération est fortement conseillée pour les fruits tombés à terre, afin de réduire les risques sanitaires. Dans tous les cas, nous lavons systématiquement les fruits à l'entrée de la machine.

Transport : utilisez des filets, c'est ce qu'il y a de plus pratique à transporter et surtout ils ne prennent plus de place une fois vides. Vous aurez besoin de cette place dans votre coffre ou votre remorque pour récupérer le jus : nos conditionnements y seront posés à plat pour favoriser leur refroidissement rapide.

Les cageots ne sont pas pratiques car ils prennent de la place, cèdent sous le poids du jus, et les agrafes qu'ils contiennent en grand nombre percent les poches.

Prévoyez des gants de manutention car le jus sort de la pasteurisation à plus de 80 °C.

Le jour J

Présentez-vous à l'heure convenue lors de la réservation et venez à notre rencontre ! L'ordre de passage sera celui des rendez-vous pris, et non pas l'ordre d'arrivée.

L'ambiance est très conviviale : chacun compare ses fruits, ses recettes de jus, ses trucs et astuces pour avoir plein de pommes tous les ans.

Ensuite, il suffira d'approcher votre voiture ou votre remorque de la zone de chargement. Vos jus seront conditionnés en Pouch-Up de 3 litres.

Et puis vient votre tour : vous videz vos sacs directement à l'entrée de la machine et, quelques minutes après — moins de 10 minutes pour 100 kg — vous récupérez votre jus chaud et conditionné. C'est là toute la particularité de Pressi-Mobile : vous voyez vos propres fruits entrer dans la machine et votre propre jus en ressortir. Aucun mélange avec la production d'un autre, aucun intermédiaire.

« En nous laissant un numéro de portable, nous pouvons plus facilement vous prévenir en cas de retard »

Transport, stockage et limite de consommation

Transport : une fois vos jus réalisés, il faut favoriser un refroidissement rapide. C'est pourquoi nous posons les poches à plat dans le fond de votre coffre ou de votre remorque, et pourquoi nous vous invitons à apporter vos pommes dans des filets plutôt que dans des caisses. Les poches se superposent jusqu'à 3 étages. Une fois rentré chez vous, laissez refroidir avant de passer au stockage.

Date optimale de consommation : nous préconisons une consommation dans l'année qui suit la production du jus. Les contenants sont conçus pour des durées allant jusqu'à 24 mois, mais de nombreux paramètres — état sanitaire des fruits, ramassage au sol, variétés, maturité au moment du pressage — influencent la formation d'un dépôt naturel qui accélérera le vieillissement des jus.

Une fois ouverts, les jus peuvent se consommer jusqu'à 8 semaines, tant que l'air n'entre pas à l'intérieur : le robinet de soutirage est conçu pour ne pas laisser passer l'air, donc pas d'oxygène pour oxyder le jus. Voici l'immense avantage du Pouch-Up sur la bouteille !

Stockage : il est impératif de stocker les poches à une température inférieure à 25 °C, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et aéré, à l'abri du gel et des rongeurs. Les poches se superposent jusqu'à 3 couches.

Un mot sur les rongeurs : c'est de loin la première cause de fuite constatée. Une poche percée par une souris se vide en quelques heures. Un local sain, ou des poches surélevées sur une palette, suffisent à éviter le problème.

Le Pouch-Up®

Nous avons choisi le Pouch-Up® pour ses qualités multiples :

Pratique : boire son jus pendant 2 mois après ouverture, c'est magique ! La boisson n'est jamais au contact de l'oxygène grâce à cet astucieux bouchon qui ne laisse pas passer l'air quand on suture.

Hygiénique : nos contenants sont certifiés pour recevoir des liquides jusqu'à 90 °C sans aucun transfert de matière. Ils sont garantis sans bisphénol A ni phtalate — le certificat est affiché sur le Pressi-Mobile.

Très solide : quand une poche tombe par inadvertance, elle ne casse pas.

Écologique : son poids plume et ses matériaux recyclables en font un champion de l'empreinte carbone. À volume de jus équivalent, elle présente une empreinte carbone environ 80 % inférieure à celle du verre — un écart qui s'explique par son poids très faible, réduisant l'énergie de fabrication comme les émissions liées au transport.

Fabriqué en France : nos emballages sont produits exclusivement à Épernay.

Facile à offrir : sans carton, original, et transportable partout tout en étant plus résistant qu'une bouteille.

Le prix de nos conditionnements

CONDITIONNEMENT	CONTENANCE	PRIX (TTC au litre)
Pouch-Up ©	3 litres	1,50 €
Simple pressage filtration	Venez avec vos barriques, nous les remplissons !	0,55 €

La TVA est de 20 %. Le règlement s'effectue à la fin du conditionnement, par carte bancaire ou par chèque. Nous délivrons des tickets conformément à la réglementation en vigueur.

Pressi-Mobile est certifié FR-BIO-01 par Ecocert pour la transformation des fruits issus de l'agriculture biologique.

Xchange — la communauté locale du verger et de la nature

Donner, trouver, échanger, s'entraider, près de chez soi.

Chaque automne, c'est la même histoire. Certains ont des pommiers qui croulent sous les fruits et ne savent plus quoi en faire. D'autres regardent leur récolte et se disent qu'ils n'atteindront jamais les 100 kg nécessaires. Et pourtant, ces deux personnes habitent souvent à quelques kilomètres l'une de l'autre.

C'est pour cela que nous avons créé **Xchange by Pressi-Mobile** : une plateforme gratuite où chacun publie ses offres et ses demandes, et échange avec des personnes proches de chez lui.

Que peut-on y échanger ?

- **Des fruits** — à donner quand la récolte déborde, à chercher quand elle est un peu juste
- **Des greffons** — pour sauvegarder et multiplier les variétés locales, souvent introuvables en jardinerie
- **Des poules et des essaims d'abeilles** — pour faire vivre le verger et le jardin
- **Des outils** — broyeur, échelle, sécateur de force, filets de récolte : à prêter ou à emprunter plutôt qu'à racheter
- **Des services et des coups de main** — taille, récolte, entretien du verger, entraide entre voisins
- **Des événements nature** — fêtes des plantes, trocs de graines, ateliers de greffage organisés dans votre département

**Ce qui ne vous sert plus est peut-être utile à votre voisin.
Ce qui vous manque se trouve peut-être à quelques kilomètres.**

**xchange.pressi-mobile.fr
Découvrez Xchange en 1 minute : youtu.be/GjEfHNd2aP8**

Pressi-Mobile

Pressi-Mobile a été créé par Olivier Clerc, entrepreneur finistérien très attaché à ses origines agri/agro. Le déclic s'est fait en regardant les pommes au sol chez un voisin — phénomène tellement courant ! Sa sensibilité au gâchis a fait le reste.

La première remorque est arrivée en septembre 2013. En 2018, Pressi-Mobile a créé le premier drive d'Europe à deux pistes consacré au pressage de pommes et fruits à pépins, sur la commune du Moustoir : la piste Armor à bâbord et la piste Argoat à tribord, pour ne pas oublier d'où nous venons.

Kerempuilh — 29270 Carhaix

02 98 43 54 54 — contact@pressi-mobile.fr

pressi-mobile.fr — xchange.pressi-mobile.fr

Ne gâchez plus vos fruits ! Buvez-les !