

FAQ - La presse à fruits de Vent de Terre

Vous avez une question ? ci-dessous une liste des questions les plus souvent posées :

Où ?

Chemin du Paradis n°2 à 4163 Tavier (Anthisnes)

Quand ?

du lundi 7 septembre 2026 au mercredi 28 octobre 2026, sur rendez-vous uniquement

Quels fruits ?

Nous pressons principalement des pommes, toutes les variétés se pressent. Certaines seront plus acides et d'autres plus sucrées, un mélange est donc plus savoureux.

Nous acceptons également de presser des poires. Si vous en avez, veuillez à ce qu'elles soient bien fermes. De plus, si vous en amenez, tenez compte du fait que nous ne pourrions pas les mélanger avec les pommes d'autres personnes. Vous devez donc avoir des fruits pour remplir une presse complète (que vous optiez pour un mélange pommes/poires ou uniquement poires).

Nous ne pressons pas le raisin.

Quelle quantité de fruits ?

Nous avons deux presses : une petite de 270 kg et une grande de 400 kg

Pour des questions logistiques, nous vous demandons d'apporter vos fruits soit par 270 kg (petite presse entière) soit par 400kg (une grande presse entière). Il est également possible de réserver par demi presse (soit 135kg soit 200 kg), celles-ci sont alors complétées avec d'autres pommes afin de remplir la presse au complet et garantir un bon pressage.

Si vous n'avez pas assez de fruits, nous vous invitons à vous organiser avec votre famille, vos amis ou encore vos voisins afin d'avoir la quantité requise.

Comment estimer la quantité de fruits ?

La quantité de fruits sur un arbre dépend de son âge, de sa variété, de la saison, de sa santé, etc. Vous pouvez estimer le poids en fonction du volume. Par exemple une caisse de 60cm sur 40cm sur 25cm de haut remplie de pommes pèsera environ 20 kg (caisse bleue ou verte pliante dans laquelle les fruits et légumes sont mis dans les grandes surfaces).

Quand et comment apporter ses fruits ?

Vous devez impérativement réserver une presse (voir ci-dessous). Attention de bien avoir réservé la presse avant de cueillir vos fruits. Merci de bien veiller à ce que les fruits ne soient pas pourris, terreux ou pleins de coups. Il est préférable de prendre les fruits directement sur l'arbre.

Ensuite, nous vous demandons d'amener vos pommes et vos bouteilles propres (si vous en avez) la veille de la date prévue pour la presse entre 16h00 et 18h00.

Les fruits seront transvasés dans nos caisses afin de faciliter la manutention lors du pressage. Nous pressons du lundi au vendredi. Pour ceux qui auraient réservé une presse un lundi, nous attendons les fruits le dimanche précédent entre 16h00 et 18h00. (Merci de téléphoner si besoin).

Si vous devez stocker les fruits pendant plusieurs jours avant la date du pressurage, veuillez les conserver dans un endroit frais, si possible ventilé et à l'abri de la lumière.

Cette année, nous vous donnons une nouvelle possibilité : vous pouvez venir déposer vos

fruits et vos bouteilles propres sur notre site de MEHAGNE (Chemin du Carmel à 4053 Embourg) les lundis entre 7h45 et 8h15 uniquement. Ils seront pressés le jour même, et vous pourrez venir récupérer vos bouteilles le mercredi au magasin entre 11h et 18h. Attention cependant à toujours bien veiller à réserver votre créneau préalablement.

Quel est le ratio kilos de fruit / litres de jus

Le rendement est estimé entre 50% et 60% en fonction de la variété des pommes et de la saison.

En résumé, pour une grosse presse de 400 kg, le pressage donnera environ 200 litres de jus, soit +/-270 bouteilles de 75cl et pour une petite presse, +/- 180 bouteilles.

Quels contenants ?

Nous utilisons des bouteilles à cidre de 75cl (bouteilles vertes à capsuler). Celles-ci sont réutilisables d'une année à l'autre. Si vous apportez vos propres bouteilles, veillez à ce qu'elles soient bien nettoyées afin d'éviter des problèmes de conservation (nous utilisons vos bouteilles dans l'état où nous les recevons). Nous fournissons les capsules.

Nous pouvons également remplir des tourilles, nous ne faisons par contre pas de cubis.

Quand récupérer ses jus ?

Les bouteilles de jus devront être récupérées le jour de la presse entre 17h00 et 18h00.

Prix

Les tarifs sont 0,85€ par bouteille pressée et 0,55 € de plus pour une bouteille neuve.

Remplissage de tourille : 0,50 €