

Tant qu'il y aura des pommes !

FRÉDÉRIC LEFÈVRE

PRESSE À DOMICILE

Texte & photos : Stephan GRAWEZ

Avec sa presse mobile, Frédéric Lefèvre sillonne les campagnes et les villes wallonnes pour permettre aux gens de presser leurs pommes près de chez eux. Sa petite entreprise, Pépipom, est une activité complémentaire et saisonnière. En ce début d'automne 2023, il est à Ittre, Brugelette, Rhode-St-Genèse, Wéris, Natoye, Perwez... À Montzen, des habitants des environs profitent du Marché de la Transition pour apporter leur production et repartir avec leur propre jus emballé en cubis de trois litres.



PRESQUE SALTIMBANQUE.

La presse de Pépipom se déploie comme un petit kiosque ou un chapiteau. Le spectacle est magique et immuable. Ce jour-là, des habitants de Lontzen, de Hambourg et des alentours convergent à Montzen. Ils ont apporté leurs caisses et cageots

remplis des pommes de leur jardin ou verger. Les plus grosses journées, Frédéric Lefèvre peut en presser jusqu'à trois tonnes, qui produiront environ deux mille litres de jus. L'année 2023 n'offre malheureusement pas une très bonne récolte.



LE VERSAGE.

La première étape du pressage est le versage. Les pommes sont amenées par les particuliers, sur rendez-vous, afin de ne pas devoir faire la file. L'attente n'est pas vraiment longue, il faut compter quinze minutes pour cent kilos de pommes. Le client est certain de repartir avec le jus de ses propres fruits.



LAVAGE.

La deuxième étape est celle du lavage. Frédéric vérifie la qualité des fruits. *« C'est la septième année que je voyage avec ma presse mobile. Une activité qui m'occupe environ trente à quarante jours par an. La saison est courte, elle commence mi-septembre. Jusqu'au moment où il reste des pommes... »*



DERNIER TRI.

Un dernier contrôle est effectué lorsque les pommes entrent sur le tapis roulant. *« J'aime ce contact avec les gens. Ils sont contents de venir avec leur production. Ils en ont pris soin. Ils ont vu grandir leurs pommiers. C'est une manière de mieux appréhender ce que l'on consomme »,* explique Frédéric Lefèvre.



DU BROYAGE AU FILTRAGE.

Le bruit du broyage témoigne de l'avancée du processus. Puis vient la stérilisation dans un circuit cylindrique chauffé à quatre-vingts degrés avec une chaudière à mazout. Viennent enfin le filtrage et un petit décantage, avant l'épisode de l'emballage. La remorque de Pepipom pèse plus de deux tonnes, elle agrège toutes les étapes sur un minimum d'espace.

MARC DE PRESSAGE.

Les résidus du broyage sont récupérés. *« Selon les quantités, ils peuvent être soit répandus comme engrais dans des vergers, soit donnés au bétail, soit fournis à une filière de bio-méthanisation. Rien ne se perd ! »*

EMBALLAGE.

Dernière étape : la mise sous vide en pochette de trois litres. Le processus s'achève. Les amateurs de jus naturel sont comblés. *« C'est important aussi que nos enfants voient comment on presse, confie une maman. Ce qu'ils boiront, ils l'auront vu. Cette prise de conscience peut modifier nos habitudes alimentaires. »*



DÉGUSTATION.

Ingénieur agronome de formation, Frédéric doit également jongler avec la gestion d'une petite entreprise. *« La remorque, achetée en Autriche, vaut septante mille euros. Certaines communes organisatrices, comme ici à Montzen, me remboursent mes frais kilométriques afin de me soutenir. La rentabilité varie d'une année à l'autre. »* Pepipom commercialise

aussi son propre jus de pommes, parfois mélangé avec du gingembre ou du citron. *« C'est une démarche naturelle et respectueuse de l'environnement. Même si je ne suis pas certifié bio, car cela me coûterait encore mille euros par an en plus. »*