



# Les trucs et astuces des Éco-jardiniers



## Buvez vos pommes !

Que vous ayez un ou deux fruitiers ou bien un verger, vous avez sans doute des pommes à jus parmi vos variétés qui ne demandent qu'à être pressées pour vous offrir du jus de qualité durant l'hiver.

**Les éco-jardiniers vous donnent leurs bonnes adresses, correspondant à leurs envies. Un grand merci à Agnès Fleury, Daniel Hennion, Adeline Lafontaine, Nicolas Selva et Jean-Luc Testart, ainsi qu'à Jean-Pierre Blavet !**

Pensez à anticiper : les structures de pressage sont souvent débordées, surtout les années fastes.

<h3>Applepom</h3>	Vorstsesteenweg, 76 - 1601 Ruisbroek (B) <a href="mailto:info@appelpom.com">info@appelpom.com</a> +32 (0)2 378 06 80 <a href="https://www.appelpom.com/">https://www.appelpom.com/</a>
<b>Conditionnement et tarifs</b> Conditionnement en cubis de 3 ou 5 L. 4,20 € pour 3 L / 5,90 € pour 5 L.	<b>Organisation</b> Presse à domicile si > 3 000 kg. Sinon, il faut rejoindre une tournée. Possibilité d'autres fruits. Fruits triés et propres.
Daniel l'a testé : « <i>Le jus est trouble, ce qui ne me gêne pas. J'apprécie d'être sûr de récupérer le jus de mes pommes</i> ».	

<h3>Les croqueurs de pommes</h3>	504 rue François Anicot - 59553 Cuincy (F) <a href="mailto:jean-michel.dambrine@laposte.net">jean-michel.dambrine@laposte.net</a> +33 (0)3 27 98 23 46 <a href="https://www.leschticroqueurs.com/newpage">https://www.leschticroqueurs.com/newpage</a>
<b>Conditionnement et tarifs</b> 1L. Pasteurisation : 0,50 € / L. Bouteilles : 0,50 € / L. Bouchons : 0,10€ / L.	<b>Organisation</b> Sur adhésion et réservation. Se déplacent. Voir détails pratiques sur leur site.
Agnès précise : « <i>Il est possible de ramener ses bouteilles pour diminuer le prix.</i> »	





# Les trucs et astuces des Éco-jardiniers



## Les vergers Tellier

Route de Valenciennes - 59530 Le Quesnoy (F)  
[contact@lesvergerstellier.com](mailto:contact@lesvergerstellier.com)  
+33 (0)6 84 78 57 84  
<https://www.lesvergerstellier.com/>

### Conditionnement et tarifs

Bouteilles de 1 L ou cubis de 3 L.  
De 1,10 à 1,35 € / L en fonction des quantités.  
Ajout de sirop : + 0,10 € / L.  
3,60 € / cubis de 3 L.

### Organisation

Sur rendez-vous.  
Fruits sains et propres.  
Mélanges : pommes/poires, pommes/sirop.

Vos fruits ne seront pas mélangés à d'autres.

## Institut de Genech

Rue de la Libération - 59242 Genech (F)  
[t.bauduin@institutdegenech.fr](mailto:t.bauduin@institutdegenech.fr)  
+33 (0)7 77 26 17 72  
<http://www.biodimestica.eu/fr/contacts/users/genech>

### Conditionnement et tarifs

Bouteilles de 1 L.  
1,10 € / L.

### Organisation

Sur rendez-vous, Qté. min. : 200 kg.  
Fruits sains et propres.  
> 400 kg : lot séparé,  
< 400 kg : jus de mélange.

A l'origine plutôt à usage interne ou professionnel. En fonction des quantités, il est possible que les pommes soient mélangées au moment de la presse.

## Le Cense de la Pommeraie

Rue vendervelde, 81 - 7972 Quevaucamps (B)  
+32 (0) 69 59 08 83  
<http://www.centrelapommeraie.be/Index.htm>

### Conditionnement et tarifs

Bouteilles de 1 L.  
1,40 € / L.

### Organisation

Uniquement sur RDV.  
Délai entre dépôt et reprise : quelques jours.  
>150 kg : lot séparé,  
< 150 kg : jus de mélange.

« 162 L de jus pour 288 kg de pommes ! », se réjouit Adeline, juste un peu déçue de ne pas avoir pu donner ses bouteilles vides.



# Les trucs et astuces des Éco-jardiniers



## Pom D'Happy

Rue 4 Vents - 7890 Ellezelles (B)

[pressoir@pomdhappy.be](mailto:pressoir@pomdhappy.be)

+32 (0) 493 18 33 81

[www.pomdhappy.isasite.net](http://www.pomdhappy.isasite.net)

### Conditionnement et tarifs

Bouteilles de 1 L ou cubis 5 L.

Jus trouble : 1,40 € / L à 1,10 € / L.

Cubis : 1,30 € / L à 1,10 € / L.

Clarification : 0,20 € / L.

Réduction de 0,20 € si bouteilles personnelles.

### Organisation

Prise de RDV possible, Qté. min. : 50 kg

Enlèvement du jus trouble le jour même (prévoir des gants pour récupérer les jus chauds).

Délai de plusieurs jours si jus clarifié.

Paiement en liquide (pas de lecteur CB).

« Tu repars avec le jus de tes pommes 2 ou 3 heures après être arrivé ! » explique Jean-Pierre

## La Presse du Verger

Rue de longuesault - 7500 Tournai (B)

[Lapresseduverger@gmail.com](mailto:Lapresseduverger@gmail.com)

+32 (0) 473 67 19 04

<https://www.facebook.com/Lapresseduverger/>

### Conditionnement et tarifs

Bouteilles de 1 L

Tarifs dégressifs selon quantités (1 à 1,50 € / L).

### Organisation

Uniquement sur rendez-vous.

Cueillir les fruits et les apporter.

Sur place : nettoyage, broyage, pasteurisation, mise en bouteille.

Les fruits ne sont pas mélangés à d'autres.

Ici, on se charge de tout, y compris du nettoyage.

## Les vergers de la Pèvièle et de la Scarpe

828 rue de la Lombarderie - 59870 Bouvignies (F)

[lesvergersdepevele@gmail.com](mailto:lesvergersdepevele@gmail.com)

+33 (0)6 81 83 95 14

<https://www.lesvergersdepevele-scarpe.fr/pressees>

### Conditionnement et tarifs

Bouteilles de 1 L.

Pasteurisation : 0,50 € / L.

Bouteilles : 0,50 € / L.

Bouchons : 0,10 € / L.

### Organisation

Service réservé aux adhérents à l'association.

Choix d'une date via un formulaire en ligne.

200 kg max. / famille de fruits propres et sains.

Pressages participatifs et collaboratifs : prévoir une demi-journée de présence.

« De bons moments conviviaux ! » explique Nicolas, de l'association Nos Jardins de Campagne, qui accueille une pressée collective.

Vous aussi, [venez rejoindre le réseau des éco-jardiniers du Parc naturel transfrontalier du Hainaut](#) et partagez vos savoir-faire et expériences avec d'autres passionnés du jardinage au naturel !





# Les trucs et astuces des Éco-jardiniers



## *Labiau Presse*

Rue Pont de Wiers, 6 – 7608 Wiers (B)

[labiaupresse@gmail.com](mailto:labiaupresse@gmail.com)

+32(0)479 78 12 69

<https://labiaupresse.com/>

### **Conditionnement et tarifs**

Bouteilles de 1 L ou cubis 5 L.

Tarifs dégressifs selon quantités :

Bouteilles 1,40 à 1,60 € / L

Cubis : 1,00 à 1,30 € / L

Réduction de 0,20 € / L si bouteilles personnelles.

### **Organisation**

Uniquement sur rendez-vous par mail ou téléphone.

Les lundi, samedi et dimanche de 8h à 18h.

Préciser la date de récolte, la quantité estimée.

Uniquement fruits triés, propres et non pulvérisés.

Pressage, filtration, pasteurisation et conditionnement.

Nous vous proposons également de vous fournir le jus de vos pommes pour la confection de votre vin ou de votre cidre !



Photos : F. Lecomte.

Vous aussi, [venez rejoindre le réseau des éco-jardiniers du Parc naturel transfrontalier du Hainaut](#) et partagez vos savoir-faire et expériences avec d'autres passionnés du jardinage au naturel !

