



VALORISATION

# Guide des pressoirs à fruits et des distilleries du **Pays de Montbéliard**



VERGERS VIVANTS

Pressoir d'Etupes



IME  
90380 ROPPE  
(26 km de  
Montbéliard)



Maison de la nature du Sungau  
68210 ALTENACH  
(40 km de Montbéliard)



MONTBELIARD

DE

DAMBENOIS

NOMMAY

ALLENJOIE

FESCHES-LE-CHATEL

DAMPIERRE-LES-BOIS

ETUPES

TAILLECOURT

BETHONCOURT

MONTBELIARD

BART

BAVANS

VOUJEAUCOURT

DASLE

VANDONCOURT

VALENTIGNEY

SELONCOURT

MANDEURE

HERIMONCOURT

MATHAY

Atelier mobile de Vergers Vivants  
Vandoncourt

Pressoir de la Damassine  
Vandoncourt

ESAT La Bergerie  
25580 Etalans  
(78 km de Montbéliard)

Atelier mobile de Vergers Vivants



Distillerie de Mathay



Distillerie de Mandeure



Pressoir de la Damassine

**P** **Pressoir à façon** : professionnels qui proposent un service de pressage des fruits des particuliers et de pasteurisation du jus

**PM** **Atelier mobile** : broyeur, pressoir et pasteurisateur installés sur une remorque à louer.

**Ateliers municipaux** proposés à la location :

**D** **Distillerie**

**P** **Pressoir** (Broyeur et pressoir uniquement - pas de pasteurisation)

Mise à jour des données : 2012

## Pressoirs « à façon »

Un pressoir « à façon » est un atelier qui fonctionne avec du personnel, auquel vous pouvez apporter vos fruits pour les faire transformer en jus. Selon les ateliers, vous pouvez participer, récupérer le jus de vos fruits, payer sous forme de jus le service, etc. Les services et tarifs proposés dépendent de chaque structure.

| Structure  | Services proposés                              | Adresse                                |  |
|--|--|--|--|
| Pressoir de la Damassine                               | Broyage-pressage-centrifugation-pasteurisation | 23, rue des Aiges<br>25230 VANDONCOURT | 03 81 37 82 26<br>www.vergers-vivants.fr         |
| Pressoir de l'Institut Médico-Educatif de Roppe (IME)* | Broyage-pressage-décantation-pasteurisation    | 11 rue Phaffans<br>90380 ROPPE         | 03 84 29 80 10                                   |
| Pressoir de l'ESAT La Bergerie d'Etalans*              | Broyage-pressage-décantation-pasteurisation    | 31 rue Cusenier<br>25580 ETALANS       | 03 81 65 03 86                                   |
| Maison de la nature du Sundgau*                        | Broyage-pressage-pasteurisation                | rue Ste Barbe<br>68210 ALTENACH        | 03 89 08 07 50<br>www.maison-nature-sundgau.org/ |

\* à proximité du Pays de Montbéliard

## Pressoir Mobile

Un atelier mobile, c'est tout simplement une remorque sur laquelle est fixée un broyeur et un pressoir, qui permet de faire son jus de pomme chez soi, en famille ou entre amis. Des cuves et le nécessaire pour la pasteurisation accompagnent ces équipements. Sept ateliers mobiles sont disponibles à la location en Franche-Comté (voir sur [www.vergers-vivants.fr](http://www.vergers-vivants.fr)) dont un sur la Pays de Montbéliard à Vandoncourt.

|                 | Matériel   | Adresse                                |  |
|-----------------|--|--|--|
| Vergers Vivants | Rappe, presse à paquets, pasteurisateur au choix électrique ou à gaz | 23, rue des Aiges<br>25230 VANDONCOURT | 03 81 37 82 26<br>www.vergers-vivants.fr |

## Distilleries et Pressoirs municipaux à la location

Ces distilleries et pressoirs appartiennent aux communes. Les alambics ont un volume compris entre 80 et 100 litres. Ils fonctionnent au bois ou plus rarement au gaz. Il est nécessaire de maîtriser techniquement ces équipements qui peuvent s'avérer dangereux. Pour distiller, il est nécessaire de faire une déclaration aux douanes (ou en trésorerie selon les communes).

Les unités de pressage sont équipées d'un broyeur et d'un pressoir manuel à vis. Il n'y a pas d'équipements pour la pasteurisation et la mise en bouteille du jus.

|                    | Pressoir         | Distillerie      | Téléphone      |              | Pressoir         | Distillerie      | Téléphone      |
|--------------------|------------------|------------------|----------------|--------------|------------------|------------------|----------------|
| Allenjoie          |                  | Oui              | 03 81 93 01 48 | Hérimoncourt | Oui              | Oui              | 03 81 36 30 00 |
| Bart               | Oui              | Oui              | 03 81 90 78 50 | Mandeure     | Oui <sup>1</sup> | Oui <sup>2</sup> | 03 81 36 28 80 |
| Bavans             | Oui <sup>1</sup> | Oui <sup>2</sup> | 03 81 96 26 21 | Mathay       |                  | Oui <sup>2</sup> | 03 81 35 27 20 |
| Bethoncourt        |                  | Oui              | 03 81 96 62 32 | Nommay       |                  | Oui              | 03 81 94 36 94 |
| Dambenois          |                  | Oui              | 03 81 94 31 45 | Seloncourt   | Oui              | Oui              | 03 81 34 11 31 |
| Dampierre-les-bois |                  | Oui              | 03 81 93 01 18 | Taillecourt  | Oui              | Oui              | 03 81 94 55 13 |
| Dasle              |                  | Oui              | 03 81 34 36 14 | Valentigney  | Oui              | Oui              | 03 81 30 46 51 |
| Etupes             | Oui              |                  | 03 81 99 61 00 | Vandoncourt  |                  | Oui              | 03 81 34 57 23 |
| Fesch-le-Châtel    |                  | Oui              | 03 81 93 00 10 | Voujeaucourt | Oui              | Oui              | 03 81 99 87 87 |

<sup>[1]</sup> pressoir hydraulique

<sup>[2]</sup> chauffage au gaz



## Pourquoi des ateliers de transformation sur le Pays de Montbéliard ?

Par son histoire, le Pays de Montbéliard possède un **patrimoine fruitier exceptionnel**. Ces vergers résultent de l'action patiente de l'homme avec son territoire. Aujourd'hui, ce patrimoine est en danger : l'urbanisation, l'évolution des pratiques agricoles et les changements de modes de consommation ont engendré une perte et une fragilisation de ces vergers.

La préservation de ce patrimoine s'inscrit dans une perspective de **développement durable** : fonction de corridor écologique, réservoir biologique, économie et production locales, circuits courts, maintien d'un savoir faire, emplois locaux, etc. C'est pour ces multiples raisons que Pays de Montbéliard Agglomération développe une **politique de préservation des vergers** (programme *Action Vergers*, création de la Damassine) et soutient l'association Vergers Vivants par une convention pluriannuelle d'objectifs.



Vergers traditionnels du Pays de Montbéliard

Ce réseau d'ateliers sur le territoire s'adresse à tous les propriétaires de fruits. Selon leurs envies et capacités, les personnes peuvent être autonomes dans les ateliers en location ou accompagnées dans les ateliers « à façon ».

Des actions de formations ont aussi lieu à la Damassine pour apporter à chacun la connaissance suffisante pour réaliser des productions locales de qualité.

Ces ateliers permettent la transformation de quantités importantes de fruits et donnent donc du sens à la présence de nos vergers et un regain d'intérêt pour leur entretien.

## La distillation

Toute personne, à la simple condition d'être propriétaire ou locataire d'au moins un arbre fruitier ou d'une vigne, a le droit de distiller les fruits ou produits dérivés provenant exclusivement de leur récolte. Elle a alors le statut de bouilleur de cru. La commercialisation des alcools obtenus est interdite.

La production d'alcool est **strictement réglementée**. Le bouilleur de cru doit distiller dans un atelier déclaré. La distillation à domicile est interdite. Une remise de 50 % sur l'imposition est accordée pour de petites quantités (jusqu'à 1000<sup>e</sup>). Vous pouvez vous renseigner auprès des douanes.



Journée de formation à la distillation à Mandeuve

## La distillation, toute une technique

La mise en fermentation des fruits, la distillation et la finition des eaux de vie sont des étapes importantes pour produire un alcool de qualité. Sans connais-

sance, les équipements peuvent se révéler dangereux et l'alcool produit peut contenir des composés hautement toxiques pour l'organisme, en particulier les alcools dits « de tête ». Il est donc essentiel d'être formé aux techniques relatives à toutes les étapes de la distillation.

Si vous êtes intéressé par la distillation, si vous avez besoin de conseils techniques, contactez le **Syndicat des Bouilleurs de Cru du Plateau de Blamont** (2 rue Jules Ferry 25310 Blamont) ou **Vergers Vivants** (coordonnées ci-dessous).

## Les jus de fruits

Il n'y a pas de réglementation particulière pour la fabrication de jus de pommes destiné à un usage domestique.



Pasteurisation et mise en bouteille du jus à la Damassine

Le seul risque sanitaire important résulte de toxines issues de moisissures. Il convient donc d'utiliser du **matériel propre**, de **laver les fruits** (terre, boues, etc.) et de les **trier** pour ne conserver que les fruits sains.

Conserver le jus frais au froid (pour ralentir les fermentations) et consommer-le rapidement.

Si vous souhaitez pasteuriser votre jus, assurez-vous de le chauffer suffisamment. Vous pouvez aussi vous adresser aux pressoirs « à façon » qui s'occuperont de cette étape qui peut se révéler fastidieuse sans le matériel adéquat.

## Contacts utiles

**Vergers Vivants**  
23 rue des Aiges  
25230 VANDONCOURT  
03 81 37 82 26  
www.vergers-vivants.fr

**Bureau Principal des Douanes**  
1 rue Saint Christophe  
Espace Valentin ouest BP 310  
25045 BESANCON Cedex  
09 70 27 66 65

Document réalisé dans le cadre du Programme de coopération territoriale européenne INTERREG IV France-Suisse 2007-2013