

Entreprise / Agroalimentaire / Fruits / Innovation

## **Forte du succès rencontré en Bretagne, la société Pressi-Mobile lance cet automne une tournée en Bourgogne : 30 dates programmées entre Dijon et Lyon**

« Venez avec vos fruits, repartez avec votre jus ! », tel est le credo du concept Pressi-Mobile qui transforme en quelques minutes les fruits en jus de fruits (conditionnés en Bag-in-Box®). Lancé en 2013 à Carhaix en Bretagne, Pressi-Mobile est un atelier itinérant de pressage et de conditionnement de jus de fruits unique en France, qui s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers propriétaires de vergers. Forte du succès remporté lors des deux premières éditions dans l'Ouest, la société Pressi-Mobile se développe aujourd'hui en Bourgogne. Son premier affilié lancera en septembre une tournée d'une trentaine de dates dans un large périmètre s'étendant entre Dijon et Lyon.

### **LA TOURNEE PRESSI-MOBILE PRES DE CHEZ VOUS**

La tournée Bourguignonne sera officiellement lancée le 12 septembre 2015, à Cuiseaux (71). Elle traversera 6 départements et proposera aux clients une trentaine de dates\*. Il est d'ores et déjà possible pour les clients de s'inscrire via le site <http://pressi-mobile.fr>.

**21 - Côte d'Or** : Beire le Chatel (02/10) - Saulon la Rue (30/10)

**71 - Saône et Loire** : Cuiseaux (12/09) - Autun (26/09) - Chagny (14/11) - Charolles (11/10) - Chauffailles (27/09) - Cluny (03/10 et 04/10) - Digoin (19/09) - Louhans (14/10) - Mâcon (28/10) - Mervans (13/09) - Montceau les Mines (25/10) - Saint-Désert (18/10) - Tournus (07/11)

**01 - Ain** : Ambérieu en Bugey (14/09) - Châtillon sur Chalaronnes (17/10) - Montluel (02/11) - Saint Trivier de Courte (07/10)

**69 - Rhône** : Chaponost (18/09) - Charbonnières les Bains (08/11) - Chasselay (28/09) - L'Arbresle (30/09) - Mornant (05/10) - Saint-Martin en Haut (31/10) - Sainte Foy l'Argentière (04/11) - Tarare (21/10) - Villié Morgon (16/09) - Vourles (09/10)

**39 - Jura** : Lons le Saunier (24/10) - Sellières (10/10)

**42 - Loire** : Feurs (15/11) - Pelussin (10/10 et 11/10)

*\*dates sous réserve de modification : calendrier à jour sur le site internet, à la page "particuliers"*



### **LE CONCEPT PRESSI-MOBILE EN UN CLIN D'OEIL**

Cet atelier lave les fruits (pommes, poires, coings, kiwis, raisin en petites quantités...), les broie, presse la pulpe, filtre le jus, le pasteurise et le conditionne.

La ligne est installée dans une remorque qui mesure 6,50 m de long et pèse 3,5 tonnes.

Il a une capacité de pressage de 1,5 T/h de fruits et de 1200L de jus/heure filtré, pasteurisé et conditionné. [www.pressi-mobile.fr](http://www.pressi-mobile.fr)

## COMMENT ÇA MARCHE ?

**POUR LES PETITES QUANTITES** : il suffit de se rendre sur le site *pressi-mobile.fr* pour trouver le lieu de pressage le plus proche de chez soi, prendre RDV en ligne (ou par téléphone au 03 73 37 73 37) et apporter a minima le jour du RDV 100kg de fruits. L'opération prend 15 minutes pour 100 kg de pommes, une journée pour 15 tonnes.

**POUR LES GRANDES QUANTITES** : dans le cadre de pressage de grandes quantités de fruits (au minimum 4 tonnes), Pressi-Mobile se déplace directement sur les exploitations.

## UN SERVICE ECO-RESPONSABLE QUI REPOND A UNE TENDANCE DE FOND

L'idée est née du constat du gâchis que représente la non-valorisation de centaines de tonnes de pommes, qui restent souvent aux pieds des arbres suite aux tris imposés par différents acteurs de la filière fruits. Olivier Clerc, le dirigeant, a donc conçu un outil unique et sur-mesure en réaction à plusieurs constats :

- L'engouement pour les produits naturels, notamment les jus de fruits
- La tendance de fond à la relocalisation
- L'intérêt pour les circuits courts
- Les initiatives de nombreux acteurs en faveur de la réduction du gâchis alimentaire
- Les initiatives en faveur de la revalorisation de surplus alimentaires

## CONCEPT UNIQUE EN FRANCE, PRESSI-MOBILE INNOVE SUR TOUS LES FRONTS

**Performances techniques inédites** : véritable concentré de technologie, Pressi-Mobile intègre sur une même ligne de production toutes les étapes de la transformation des fruits en jus, du pressage au conditionnement final. Ses atouts techniques : une haute productivité, une grande capacité de pressage et la rapidité du process.

**Mode de conservation** : grâce à une conservation en Bag-in-Box® ou en poches souples Pouch-up®, le conditionnement proposé par Pressi-Mobile permet de **conserver les jus de fruits jusqu'à 2 ans et 8 semaines après ouverture**. **INFO +** : Depuis mai 2013, l'entreprise s'est engagée auprès de l'organisme de contrôle **ECOCERT** France, à respecter l'ensemble des règles communautaires relatives au mode de production biologique. Depuis juillet 2013, le process de Pressi-Mobile est certifié conforme à l'agriculture biologique **Fr-bio-01**.

**Environnemental et écologique** : les conditionnements utilisés assurent non seulement une bien meilleure conservation des jus mais ils génèrent moins de recyclage et sont beaucoup plus faciles à stocker que des bouteilles en verre (le remplissage de bouteilles fait toutefois partie de la prestation quand il est demandé). Le modèle de circuit court permet également de réaliser des économies logistiques importantes (transport, déplacement).

**Social et économique** : le procédé permet aux producteurs de développer, sans investissement, des revenus complémentaires à forte valeur ajoutée issus de la revente des jus de fruits. Mais il a également une dimension sociale, par les rencontres qu'il engendre et la convivialité intergénérationnelle qu'il génère.

### Contacts presse

**Pressi-Mobile** : Olivier CLERC - 02 98 435454 - 06 60 39 73 73 - [contact@pressi-mobile.fr](mailto:contact@pressi-mobile.fr)

**Pressi-Mobile Bourgogne** : Thomas DUPLAY ou Laurent THIBERT - 03 73 37 73 37

**Agence Tonnerre de Presse** : Lenaïg Deletre - 06 15 31 22 14 - [contact@tonnerredepresse.fr](mailto:contact@tonnerredepresse.fr)