

# Troisième édition de Ramène ta pomme !

OF 09/10/2019

**Brec'h** — Dimanche, l'écomusée de Saint-Dégan organise plusieurs animations autour de la pomme. L'entreprise Mouvipress sera présente pour transformer les pommes des participants en jus.

## L'événement

Pour la troisième édition de Ramène ta pomme, organisée dans le cadre du Festival un automne autrement, de Ti Douar Alré, les organisateurs de l'écomusée de Saint-Dégan ont mis sur les animations, en parallèle du traditionnel marché des producteurs et du pressage des pommes.

C'est véritablement la reconstitution d'une fête villageoise, façon XXI<sup>e</sup> siècle, autour de l'événement saisonnier du pressage des pommes que propose l'écomusée. « Cette année, nous avons voulu développer l'animation pour son côté festif, indique Marie-Odile Hubaud, de l'écomusée. Outre le pressage de pommes dans notre presseur, il y aura des animations : cirque, musique, conteur, peinture... » Pour ceux qui recherchent la découverte du terroir, la société d'horticulture du pays d'Auray organise une visite du verger conservatoire et animera un atelier sur les greffes. Des dégustations des saveurs d'antan au coin du feu seront proposées. La communauté de commune Auray Quiberon terre atlantique (Aqta) animera un stand sur le tri et le compostage.

### Mouvipress : le presseur mobile

C'est pour les mettre dans leur presse ambulante que l'écomusée de Saint-Dégan invite les participants à ramener leurs pommes, dimanche.

Gilles Gillot et Emmanuel Loquet sillonnent le Grand-Ouest dans leur camion-presseur. « On n'a rien inventé, précise Emmanuel Loquet, les presseurs de pommes passaient dans les fermes, avec leur presseur



Préparation active de Ramène ta pomme ! à l'écomusée, avec Elouen Sourget, en service civique, et Tony Le Saux, médiateur du patrimoine.

derrière leur tracteur. Nous l'avons juste modernisé. » Pour ce faire, ils ont fait un énorme travail pour équiper un camion. À l'intérieur, tout le processus de transformation s'effectue. « On lave, broie, presse, filtre, pasteurise et conditionne. »

Leur installation est capable de transformer, en dix minutes, 100 kg de pommes en 70 litres de jus. « Le liquide sort à 80 °C. Nous le conditionnons en poches de trois ou cinq litres. Le jus pasteurisé, une fois la poche ouverte, se boit dans les un à

un mois et demi. Selon le conditionnement, nous facturons 1 € ou 1,35 € le litre. »

Les deux presseurs entament leur troisième saison. Ils ont créé leur entreprise après un licenciement économique. « Nos parents étaient issus du milieu agricole, poursuit Emmanuel Loquet. J'étais programmeur industriel et Olivier était dans la couverture. » Ils se sont inspirés des camions presseurs ambulants qui existent en Allemagne. Dans leur presseur, ils ont vu passer beaucoup



PHOTO : OUEST-FRANCE

de pommes, mais aussi des poires, des kiwis, des coings, du raisin et aussi des fruits rouges.

« Nous travaillons majoritairement avec des particuliers. Nous sommes complets. Les gens veulent revenir aux produits locaux. Ils veulent sortir de la logique des supermarchés. »

**Dimanche 13 octobre**, de 11 h à 18 h, écomusée de Saint-Dégan, rue park Segal. Entrée : 3 €. Réservation indispensable pour presser ses pommes : [www.mouvipress.fr](http://www.mouvipress.fr).