


# Pressoir Low Tech et broyeur à pomme

 Lanternejura



[https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Pressoir\\_Low\\_Tech\\_et\\_broyeur\\_%C3%A0\\_pomme](https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Pressoir_Low_Tech_et_broyeur_%C3%A0_pomme)

Dernière modification le 16/03/2025

 Difficulté **Moyen**

 Durée **1 jour(s)**

 Coût **10 EUR (€)**

## Description

Pressoir Low Tech et broyeur à pomme

# Sommaire

## Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Video d'introduction

Étape 1 - PRESOIR - Fabrication du bâti

Étape 2 - PRESOIR - Perçage de la marmite et du plateau

Étape 3 - PRESOIR - Mise en place de la vis sans fin

Étape 4 - PRESOIR - Faire un disque coulissant et une cale anti-dérapante

Étape 5 - BROYEUR - Perçage et renforts des trous

Étape 6 - BROYEUR - Préparation de la tige avec la lame

Étape 7 - FAIRE SON JUS !

Étape 8 - FAIRE SON JUS !

Commentaires

# Introduction

Voici un tuto pour montrer la réalisation d'un presseur et d'un broyeur pour faire du jus à petite échelle (une famille...) avec des pommes, du raisin ou autre fruit... Et éventuellement faire son cidre, vinaigre, vin,, etc....



## Matériaux

Pour le presseur :

- **une chute de poutre et des vieilles lattes en chêne** pour faire un bâti solide, mais ce pourrait être n'importe quel autre structure résistant à forte pression intérieure (ex : cadre en métal)
- **une marmite** ou tout autre récipient (ex : un seau alimentaire pourrait faire l'affaire)
- **une plaque avec rebords** ou un bac
- **un vis sans fin** ou tout élément pouvant créer une pression (ex : cric à manivelle ou hydraulique)
- **des chutes de planches** pour faire un disque en bois coulissant dans la marmite
- **des clous ou vis costaudes**

Pour le broyeur :

- **un seau alimentaire** avec couvercle
- **une tige fileté**
- **2 rondelles et 2 écrous** indesserrables
- **1 grosse équerre** qui fera 2 plaque de renforts pour les trous
- **1 plaque de métal** qui sera la future lame



## Outils

Les outils standards du bricoleur :

- scies
- visseuse / dévisseuse / perceuse
- meuleuse d'angle
- etc...

## Étape 1 - PRESSEUR - Fabrication du bâti

- dans mon cas, j'ai pris 1 grosse poutre que j'ai découpée en 2 éléments haut et bas.
- je les ai reliés avec 4 lattes en chênes
- le tout est cloué avec des gros clous (préférer les clous au vis qui supportent mieux la pression en cisaillement dans ce cas).



## Étape 2 - PRESOIR - Perçage de la marmite et du plateau

- faire des trous régulièrement répartis à la mèche métal, principalement sur le bas de la marmite
- ne pas hésiter à se faire un support temporaire basique pour se faciliter la tâche. Prendre du temps pour en gagner par la suite...
- le support servira pour broyer les pommes avec le broyeur par la suite !
- percer le plateau dans un de ses coins



---

## Étape 3 - PRESOIR - Mise en place de la vis sans fin

- il s'agit d'une vieille vis d'établi de l'arrière grand père ;-)
- percer un trou dans l'élément haut
- trou une astuce pour caler l'écrou et la rondelle : ici j'ai vissé 2 pièces de métal pour éviter que l'écrou ne tourne et utiliser des vis à large tête (vis à volets) pour venir les caler.



## Étape 4 - PRESSOIR - Faire un disque coulissant et une cale anti-dérapante

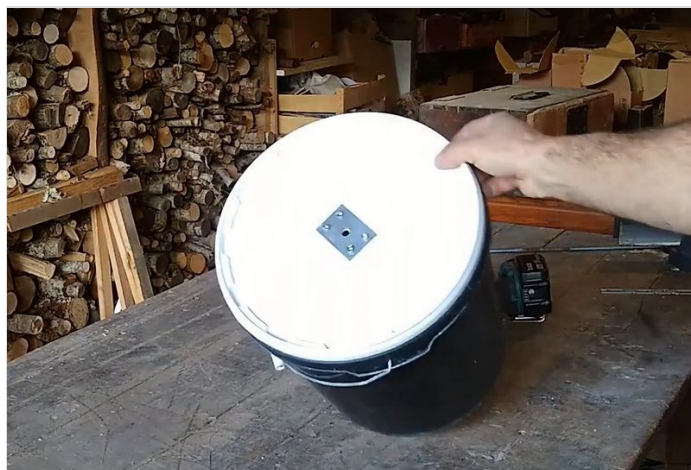
- déterminer le diamètre intérieur de la marmite. Astuce : couper un bout de tasseau petit à petit et tester pour qu'il rentre au plus juste, puis le mesurer.
- découper un disque à la scie sauteuse ou à ruban dans des pièces de bois
- utiliser idéalement du bois brut : cette pièce sera imprégner de jus et nettoyer donc ne pas utiliser des panneaux style agglo ou même OSB qui se déliteront
- assembler les pièces par vissage
- fabriquer une cale avec une amorce de trou : cela évitera que la vis sans fin ne ripec avec la pression

Le presseur est terminé !



## Étape 5 - BROYEUR - Perçage et renforts des trous

- Percer un trou bas et haut dans le seau pour permettre le passage de la tige filetée qui recevra la lame
- Renforcer les trous avec 2 plaques en métal vissées : j'ai utilisé une équerre que j'ai coupée en 2 et j'ai agrandi le trou centrale.



## Étape 6 - BROYEUR - Préparation de la tige avec la lame

- affûter un bout de métal et percer un trou central comme pour un faire une mini lame de tondeuse à gazon. J'ai utilisé une patte de maintien de fenêtre dans mon cas.
- fixer la lame sur la tige filetée à l'aide des 2 rondelles et 2 écrous indesserables.
- faire la tige dans le seau à l'intérieur des trous
- couper ce qui dépasse de la tige en se mettant en butée haute et basse.

Le broyeur est terminé !



## Étape 7 - FAIRE SON JUS !

Quelques conseils :

- pour le broyage, utiliser le support précédent pour broyer à l'horizontal, puis secouer puis broyer à la vertical, etc...
- déverser le broyat dans un linge à mailles grossières, pour que seul le jus passe lors du pressage
- ne pas presser trop fort d'un coup : créer une pression, attendre que le jus sorte, que la pression redescende et serrer à nouveau

Bonne dégustation





## Étape 8 - FAIRE SON JUS !

Quelques conseils :

- pour le broyage, utiliser le support précédent pour broyer à l'horizontal, puis secouer puis broyer à la vertical, etc...
- déverser le broyat dans un linge à mailles grossières, pour que seul le jus passe lors du pressage
- ne pas presser trop fort d'un coup : créer une pression, attendre que le jus sorte, que la pression redescende et serrer à nouveau

Bonne dégustation

