



Jus du Bon Pasteur

Produire collectivement du jus de pomme selon des techniques ancestrales ...

Depuis 2017, un groupe de citoyens de Woluwé-Saint-Pierre produit son propre jus avec les fruits produits par une dizaine de pommiers situés dans le parc des Fraternités du Bon Pasteur. Le groupe souhaite ainsi augmenter son autonomie alimentaire mais aussi réduire le gaspillage. Par ailleurs, certains de ces arbres étant de variétés rustiques (Cwastresse double, Reinette grise, Président Roulin, Radoux, Reinette Hernaut), il poursuit également un objectif de conservation et de préservation de la biodiversité.

La mise en route du projet

Le groupe « Jus du Bon Pasteur » obtient l'autorisation des Fraternités du Bon Pasteur de récolter les pommes et passe avec elles une convention pour l'occupation d'un local dans le parc. Avec l'aide du subsidé obtenu dans le cadre de l'appel à projets Good Food, le groupe acquiert alors le matériel

nécessaire et, fin 2017, produit une première cuvée d'une petite centaine de litres. Après une période de rodage, le projet s'ouvre aux habitants du quartier qui peuvent apporter leurs propres pommes à la presse ce qui amène la production à 200 litres en 2018 !

En automne, les temps de cueillettes et le pressage sont ouverts à tous... Chaque participant reçoit une bouteille de jus en remerciement de son travail mais l'intérêt de l'implication dans ces moments de travail collectif est surtout d'apprendre des savoir-faires et de partager un moment convivial. Les participants sont initiés à chaque étape de la fabrication et sont donc chacun capables à la fois de cueillir les pommes, les broyer, presser le broyat, pasteuriser le jus et le mettre en bouteille. C'est cette collaboration de chacun au projet global qui permet la transmission des compétences et favorise ainsi la pérennité du projet.

Un projet qui donne envie de consommer mieux

« Ce que ce projet nous a apporté, c'est évidemment du bon jus, bio, local, pas cher et écologique, à partager avec familles et amis, mais aussi pendant les moments de travaux collectifs les deuxième samedis du mois ou pendant les fêtes comme les feux de la Saint-Jean le 24 juin. Mais c'est aussi du savoir-faire, de la reconnaissance, l'envie de lancer d'autres projets liés à l'autonomie alimentaire, la certitude que tout le monde est capable de le faire, de chouettes moments conviviaux intergénérationnels, une valorisation des vieux pommiers présents et une bonne raison d'en planter de nouveaux, et puis des liens avec le quartier, même si ce point reste encore à améliorer pour les années suivantes. »

Outre la production, la vocation de ce projet est également la sensibilisation. Les porteurs font régulièrement visiter le verger et expliquent aux visiteurs (enfants ou adultes) comment fabriquer du jus de pommes. Ainsi, ils espèrent démontrer qu'il est facile de réduire son empreinte écologique en choisissant du jus de pommes bio et local et peut-être éveiller des vocations dans le domaine de l'alimentation durable !

Le projet a été soutenu dans le cadre de l'appel à projets citoyens Good Food – Inspirons le quartier en 2017.

Contact : Morgane Philippe - m_organe@hotmail.com