



Maison de la Nature du Sundgau

Règles de fonctionnement du pressoir de la Maison de la Nature du Sundgau

**Nous vous remercions par avance de lire ce document
attentivement avant de venir faire votre jus à la MNS !**



1- Dates d'ouverture et de fonctionnement

De la mi-septembre au début novembre, les jeudis, vendredis et samedis. Si la demande est forte et le nombre de bénévoles suffisant, le pressoir fonctionnera également les mardis et les mercredis.

2- Comment s'inscrire ?

Téléphonez à notre secrétariat au 03 89 08 07 50. Un jour et une heure de rendez-vous vous seront proposés (attention : il est nécessaire d'avoir au moins 30kg de fruits !!). Vous pouvez téléphoner à partir du 4 septembre. Lors de l'inscription, nous vous demanderons la quantité de pommes que vous souhaitez presser et si vous possédez des bouteilles ou non.

3- Surplus de pommes par rapport à la quantité annoncée

Nous nous réservons le droit de refuser un fort surplus de fruits si la quantité amenée est supérieure à la quantité annoncée lors de la prise de rendez-vous, car ceci a des répercussions sur les temps d'attente des personnes qui se succèdent et sur les fins de journées des bénévoles.

4- Qui fera votre jus de pomme ?

Des bénévoles vous accueillent sur l'installation, mais vous participez au pressage des fruits ou à leur mise en bouteille. Il est conseillé de venir à 2 personnes pour un travail plus efficace, d'amener des bottes et des habits de travail.

5- Les bouteilles

Les bouteilles acceptées sont les bouteilles 5 étoiles en verre. Si vous n'avez pas de bouteilles, nous vous les vendons la 1^{ère} année, et vous pouvez ensuite les réutiliser les années suivantes.

Si vous souhaitez utiliser vos propres bouteilles pour conserver votre jus de pomme, ces dernières doivent être propres, c'est-à-dire absolument indemnes de trace de jus de pomme, de dépôt ou de moisissure. La bouteille doit être parfaitement translucide, frottée au

goupillon avant utilisation. En effet, le jus qui sort du pasteurisateur, à une température supérieure à 80°C, n'est pas suffisamment chaud pour éliminer les spores des levures ou moisissures restés dans une bouteille sale. La moindre salissure, même de très petite taille, peut provoquer une reprise de la fermentation du jus dans la bouteille, avec un risque d'explosion.

Pour avoir des bouteilles propres

- Nettoyez-les au goupillon juste après avoir consommé le jus,
- Stockez-les en les bouchant avec un papier d'aluminium ou un film plastique afin que la poussière n'y entre pas,
- Nettoyez-les encore une fois avant la journée de pressage,
- si vous récupérez des bouteilles, évitez les bouteilles brunes ou vertes, où il est difficile de voir l'état de propreté,
- ne conservez pas les bouteilles trop usées, qui peuvent présenter des faiblesses et moins bien résister à la mise en bouteille ou à une fermentation légère.

Nous refuserons désormais toute bouteille sale qui sera présentée à l'embouteillage. De plus, la mention bouteilles personnelles apparaîtra au bas de la facture.

6- Et pour les pommes...

- évitez les pommes pourries à cause de la patuline,
- les pommes doivent être propres, sans terre, sans feuille, sans herbe, etc... : rincez les fortement avant de les amener.

7- La pulpe

Vous devrez emporter la pulpe restante après le pressage de vos pommes. Celle-ci peut se mettre au compost ou être donnée aux poules ou aux vaches, qui en sont très friandes. Prévoyez des cageots (avec du journal au fond), des sacs poubelles ou des caisses plastiques pour pouvoir l'emporter avec vous.

8- Troc : temps contre jus de pomme !

• Le principe

Le pressoir de la Maison de la Nature du Sundgau est un outil associatif au service des adhérents de l'association. Ainsi, vous pouvez faire également votre jus de pomme gratuitement à la Maison de la Nature du Sundgau en échange de temps de travail. Le tarif proposé est de 100 litres de jus de pommes par journée de travail, limité à deux journées de travail par adhérent (soit 200 litres de jus maxi).

Si vous vous sentez prêt pour encadrer des journées de travail sans la présence d'un salarié de la maison de la nature (cela implique que vous participiez à une journée de formation en début de saison), vous bénéficiez de 200 l de jus gratuit par journée de travail (limité également à deux journées).

Les bouteilles restent à votre charge. Le travail consiste à aider au pressage des « clients », aider à l'embouteillage, aider au nettoyage (une journée de pressage = deux heures et demi de nettoyage).

• Combien dure une journée de travail ?

- Une journée de travail va de 8h à la fin du nettoyage (en général, jusqu'à au moins 19h), avec une pause d'une heure pour le pique nique de midi (=100 l de jus gratuit)

o Une demi-journée va de 8h à 13h ou de 13h à la fin du nettoyage (=50 l de jus gratuit)

- **Nombre de bénévoles par journée de pressage :**

Le nombre de bénévoles est limité à 4 personnes par journée. Le planning est élaboré lors d'une réunion début septembre où sont conviés tous les bénévoles de la Maison de la Nature. Priorité sera donnée aux participants à cette réunion ou au personne qui se seront manifestées avant la réunion pour nous indiquer leur date de disponibilité.

- **Quand sera pressé votre jus ?**

De 8 à 15h, nous pressons le jus des bénéficiaires. Le jus des bénévoles est fabriqué à partir de 15h.

9- Trop de pommes ou pas de pommes ?

Si vous avez trop de pommes et que vous pouvez en donner gratuitement, signalez-le-nous ! Nous avons besoin de pommes pour faire le jus bu par les enfants à la Maison de la Nature toute l'année et pour les bénévoles du pressoir qui n'ont pas de pommes !

10- Tarifs :

- Adhésion obligatoire à la MNS : 10€

- Le jus (Prix par litre de jus) :

- Jus brut, bonbonne fournie par le bénéficiaire : 0.27€
- Jus pasteurisé, bouteille fournie par la MNS : 0.80€
- Jus pasteurisé, bouteille fournie par le bénéficiaire : 0.48€
- Jus pasteurisé, bonbonne fournie par le bénéficiaire : 0.42€
- Broyat de fruit : 0.12€

- Prix coûtant des bouteilles : 0.36€ (sous réserve de l'augmentation du prix des bouteilles en 2010)

11- Le pressoir est un outil associatif !

Le pressoir de la Maison de la Nature n'est pas un outil commercial, destiné à produire beaucoup de jus pour gagner beaucoup d'argent. C'est un outil associatif, qui doit permettre aux particuliers de faire leur jus de pomme avec leur « petite » production. Nous sommes des amoureux des vergers qui souhaitent qu'ils ne disparaissent plus du Sundgau. Il faut parfois attendre, toujours donner un coup de main et être patient quand il y a des problèmes techniques : nous sommes des amateurs qui donnons de notre temps pour rendre service, et nous ne sommes pas des professionnels du jus de pomme. Alors ne nous « pressons » pas, sachons garder notre patience et notre sourire. Nous avons tous à y gagner.