



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

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 !

Dates d'ouverture et de fonctionnement

Du début 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.

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 de la dernière semaine d'août. Lors de l'inscription, nous vous demanderons la quantité de pommes que vous souhaitez presse. L'ouverture de l'atelier est au courant du mois de septembre

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. 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 !

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.

Les bouteilles

Les bouteilles acceptées sont les bouteilles 5 étoiles en verre. Si vous n'avez pas de bouteilles, nous vous en vendons 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.

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.

La pulpe

Vous devez 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.

Le bénévolat !

- **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 y faire également votre jus de pomme à moindre coût **avec vos pommes** en venant vous y investir comme bénévole à travers des journées de travail où vous pourrez participer aux différentes tâches du pressoir : pressage et broyage, embouteillage et nettoyage final des installations... Vous pouvez être intégré à l'équipe de bénévoles du jour où, si vous vous sentez prêt, être responsable de l'atelier pendant une ou deux journées.

Si vous êtes intéressés, participez à la réunion de rentrée ou renseignez-vous auprès de notre secrétariat ! Ces journées se passent toujours dans la bonne humeur !

- **Combien dure une journée de bénévolat ?**

- Une journée 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. Nous nous relayons pour ne pas interrompre le travail entre midi et deux.
- Une demi-journée va de 8h à 13h ou de 13h à la fin du nettoyage

- **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 aux personnes 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.