

# OUVERTURE ET FONCTIONNEMENT

Notre pressoir est ouvert de début septembre à début novembre, les jeudis, vendredis et samedis. Les créneaux d'ouverture peuvent varier en fonction de la demande et des disponibilités des bénévoles.

Pour convenir d'un jour et d'une heure pour presser vos pommes, téléphonez à notre secrétariat au 03 89 08 07 50. Prévoyez environ trente minutes par tranche de cent kilos de pommes à presser.

Si vous ne disposez pas de bouteilles, nous vous en proposons à la vente lors de la première année. Vous pourrez ensuite les réutiliser les années suivantes. Si vous préférez utiliser vos propres bouteilles pour conserver votre jus de pomme, celles-ci doivent être parfaitement propres.

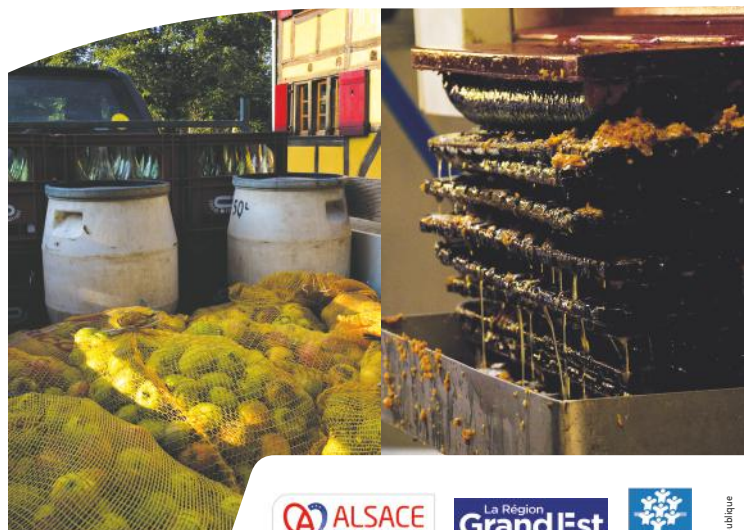
Avant votre venue, assurez-vous que vos pommes soient lavées, sans terre, feuilles ni herbe, et non abîmées. N'oubliez pas de bien les rincer avant de les apporter.

Après le pressage de vos pommes, vous devrez emporter la pulpe restante. Pensez à prévoir des cageots (avec du papier journal au fond), des sacs poubelles ou d'autres contenants pour pouvoir l'emporter avec vous.

# INFORMATIONS PRATIQUES

**Maison de la Nature du Sundgau**  
13 rue Sainte Barbe, 68210 Altenach  
contact@maison-nature-sundgau.org  
www.maison-nature-sundgau.org  
03 89 08 07 50

Retrouvez les tarifs et le règlement du pressoir sur notre site internet rubrique « Pressoir » !



Ne pas jeter sur la voie publique



Maison de la Nature du Sundgau



septembre-octobre

# PRESSEZ VOS POMMES

À LA MAISON DE LA NATURE



# UN PRESOIR ASSOCIATIF

---

Le pressoir de la Maison de la Nature est un outil associatif qui permet à nos adhérents de faire leur propre jus de pomme à partir de leur production. Du pressage des fruits à la mise en bouteille, vous participerez activement au processus, accueillis et accompagnés par des bénévoles. Dans une ambiance conviviale, vous pourrez réaliser du jus pasteurisé, à conserver pendant plusieurs mois. Rien de plus agréable que de déguster un verre de jus de vos propres pommes !



# SAUVEGARDER LES VERGERS DU SUNDGAU

---

En conservant votre verger, vous contribuez à la sauvegarde du patrimoine culturel et naturel du Sundgau. Le verger traditionnel fut pendant longtemps un élément fort de la vie familiale rurale. C'est aujourd'hui encore un milieu naturel de transition entre le village, les espaces cultivés et la forêt.

# VALORISER LES FRUITS DU VERGER POUR...

---

- **L'environnement** : les fruitiers à hautes tiges ne demandent pas de traitements, et sont indispensables à une multitude d'espèces sauvages.
- **Votre paysage** : les vergers hautes tiges embellissent le paysage traditionnel que nous aimons.
- **Votre budget** : consommer les fruits de votre verger vous évite de devoir en acheter.
- **Vos papilles** : les variétés rustiques ont de grandes qualités gustatives que vous retrouverez intactes dans votre jus sans conservateur ni additif !



# DONNER UN COUP DE MAIN

---

Engagez-vous en tant que bénévole ! Vous participerez à diverses tâches telles que le pressage, le broyage, l'embouteillage et le nettoyage des installations... et ainsi rejoindre l'équipe de bénévoles ou, selon vos capacités, devenir responsable de l'atelier.

Une journée de bénévolat s'étend de 8h jusqu'à la fin du nettoyage l'après-midi, avec une pause pour le pique-nique du midi. L'équipe se relaye pour assurer la continuité du travail pendant ce temps. Une demi-journée de bénévolat peut se faire de 8h à 13h ou de 13h jusqu'à la fin du nettoyage.

Le planning est élaboré au mois de septembre. Une réunion au début de la saison vous permettra d'avoir toutes les informations sur le bénévolat dans notre pressoir.

En contrepartie, vous pourrez presser vos pommes chez nous à moindre coût !

