

Règlement du pressoir de La Forêt-Belleville

Nous vous remercions de lire ce document avant de venir faire votre jus de pomme.

1. Ouverture et fonctionnement

De mi-septembre à début décembre au plus tard (en fonction des pommes), du lundi au samedi. Si la demande est forte et le nombre de bénévoles suffisant, le pressoir fonctionnera aussi les dimanches.

Pendant les vacances de la Toussaint, nous accueillons des groupes pour des journées d'animation autour du jus de pomme et nous préparons la Fête de la pomme qui a lieu lors du dernier week-end d'octobre. Par conséquent, il peut parfois être difficile de recevoir des particuliers sur cette période. Merci à l'avance de votre compréhension.

2. Avant de venir - Réserver une date

Une pressée équivaut à 400 kg de pommes pour 200 L de jus environ (cela dépend des pommes). Possibilité d'organiser des pressées collectives pour arriver à cette quantité.

Il est possible de presser d'autres fruits que les pommes, tels les poires.

Pour venir presser vos fruits, assurez-vous :

- d'avoir **minimum 400 kg** de fruit à presser (si ce n'est pas le cas, le jus de vos fruits sera mélangé avec celui d'autres utilisateurs),
- de **prendre rendez-vous** avec l'association plusieurs jours à l'avance car nous avons parfois beaucoup de demandes et devons tenir un planning,
- de venir à **2/3 personnes minimum** (permet un travail plus rapide et efficace !),
- d'avoir **éliminé au maximum terre, feuille, herbe** etc. de vos pommes. Évitez les pommes pourries à cause de la patuline. Vous pouvez les rincer avant de les amener, elles pourront néanmoins passer sous l'eau avant la pressée si nécessaire.
- le jour même, de **respecter les horaires** et les quantités prévues.

⚠ 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 la durée de la pressée.

3. Conseils aux usagers et responsabilités

Des salariés et/ou bénévoles vous accueillent sur l'installation, mais vous participez avec eux au pressage des fruits, à leur mise en bouteille et au nettoyage.

Pour les utilisateurs, il est recommandé de **venir avec des habits de travail adaptés** (étanches et chauds ; prévoir des gants et des chaussures imperméables) et **votre pique-nique** du midi (si vous pressez le matin) ou votre en-cas (si vous pressez l'après-midi).

⚠ Pendant les pressées, les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents ou accompagnateurs.

4. Durée d'une pressée

Prévoir une demi-journée pour une pressée. Néanmoins, il arrive que notre pressoir présente des imprévus et que le temps de chauffe soit un peu plus long (en fonction de la météo), etc.

Il faut parfois attendre, toujours donner un coup de main et être patient quand il y a des problèmes techniques. Sachons garder notre patience et notre sourire ! Pour réduire les temps d'attente de tous les utilisateurs, merci d'arriver à l'heure prévue.

Exemple de cas à titre indicatif : à trois personnes, début 9h avec 400 kg de pommes, vous repartez avec votre jus pasteurisé à 13H30, en ayant mangé sur place le midi !

5. Comment ça marche ?

La **première étape** est la préparation de la pressée en trois tâches à effectuer simultanément :

- le lavage des fruits : à l'extérieur, nécessite une personne pour laver les pommes dans un bac, puis les envoyer dans le « monte-pommes »,
- le broyeur : nécessite une personne qui réceptionne les fruits du « monte-pomme », fait un dernier tri, puis les envoie progressivement dans le broyeur,
- "les toiles" : nécessite une ou deux personnes pour placer le broyé de pommes correctement dans les toiles.

La **seconde étape** :

- la pressée et la mise en tonneaux,
- la pasteurisation : il est nécessaire de prévoir un peu de temps pour que le jus monte en température : nous vous conseillons de faire de ce moment la pause repas ou goûter !
- la mise en bouteille, qui nécessite trois ou quatre personnes.
- le nettoyage des toiles, des claies, des tonneaux, des accessoires et du pressoir.

6. Fourniture des bouteilles et des capsules

Il est recommandé d'utiliser des bouteilles de jus à gros goulot avec capsules à visser. Nous vendons des bouteilles et capsules neuves ou vous pouvez venir avec les vôtres. Nous vous demandons simplement de nous le précisez lorsque vous prenez rendez-vous.

Si vous souhaitez utiliser vos propres bouteilles, ces dernières doivent être lavées et séchées, c'est-à-dire absolument indemnes de trace de jus de pomme, de dépôt ou de moisissure. En effet, le jus qui sort du pasteurisateur, à une température 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.

Pour avoir des bouteilles propres :

- nettoyez-les au goupillon ou au lave-vaisselle juste après avoir consommé le jus,
- stockez-les en les bouchant afin que la poussière n'y entre pas,
- évitez les bouteilles teintées, 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 toute bouteille sale qui sera présentée à l'embouteillage.

Les capsules sont normalement à usage unique. Si toutefois vous souhaitez réutiliser vos capsules, il est possible que certaines ne fonctionnent plus, il faudra alors prévoir de les remplacer par des neuves.

7. Jus frais ou pasteurisé ?

Il est possible de remporter son jus FRAIS ou PASTEURISÉ.

- Le jus frais : les fruits sont simplement pressés. Cela permet de commencer une fermentation du jus.
- Le jus pasteurisé : la pasteurisation consiste à faire chauffer le jus entre 72 et 80°C avant de le mettre en bouteille. Cela permet de couper toute fermentation. Le jus pourra ainsi être conservé pendant deux ans (DLUO).

8. Le marc de pommes

Le marc de pommes après pressage et les fruits trop détériorés sont donnés au GAEC des Hélianthes - ferme d'élevage bio voisine et partenaire de l'association. Le tout est croqué par les bovins et les chèvres.

Vous pouvez demander à emporter le marc restant après le pressage de vos pommes. Celui-ci peut servir pour former des pépinières, faire de la goutte (alcool) ou à l'alimentation des poules, chevaux, chèvres ou aux vaches qui en sont très friands. Prévoyez des cageots (avec du journal au fond), des sacs poubelles ou des caisses plastiques pour pouvoir l'emporter avec vous.

Infos et réservation auprès de VASl Jeunes : 05 55 64 94 62 – contact@vasijeunes.fr