# REGLEMENT DU PRESSOIR 2015

## 1. Conditions générales d'utilisation

- Le pressoir est un équipement de Pays de Montbéliard Agglomération, géré par l'association Vergers Vivants.
- Ce règlement s'applique aux particuliers souhaitant produire du jus exclusivement destiné à leur consommation familiale.
- **Pour faire presser ses pommes et ainsi récupérer le jus de ses fruits, le particulier doit apporter un minimum de 100 kg de fruits au pressoir**. Le pressoir est accessible **uniquement sur réservation** auprès de Vergers Vivants. Avant tout apport de pommes, le particulier prendra donc rendez-vous avec Vergers Vivants (au 03 81 37 82 26 de préférence les mercredis, samedis et dimanche de 14h à 17h). Il indiquera le poids approximatif de fruits (+/- 20%). En fonction des caractéristiques techniques du matériel et du planning d'occupation du pressoir, Vergers Vivants vous proposera une date et un créneau horaire. Le jour du rendez-vous, le particulier s'engage à respecter l'horaire prévu.

## 2. Apport des fruits au pressoir

- Le particulier s'engage à :
  - **Respecter au mieux le poids de fruits annoncé**. Si le poids de pomme constaté diverge de plus de 20% du poids annoncé lors de la prise de rendez-vous, Vergers Vivants se réserve le droit de ne transformer en jus que la quantité prévue afin de ne pas retarder les particuliers suivants. Pour s'assurer du poids, le particulier peut acheter à la boutique de la Damassine des sacs filets d'une contenance de 20 kg à 25 kg environ.
  - **Apporter des fruits préalablement triés et lavés**. Vergers Vivants se réserve le droit de refuser les lots de fruits atteints de pourriture ou/et souillés par des excréments d'animaux, boue, etc. (le jus issu de ces fruits est de mauvaise qualité gustative et les risques microbiologiques sont importants)
  - **Transférer vos pommes dans des caissettes fournies** par Vergers Vivants à votre arrivée au pressoir.

## 3. Extraction

- Le particulier repart avec le jus de ses pommes.
- Pour le rachat de jus, l'association accepte uniquement les fruits de vergers familiaux, de **bonne qualité gustative, à maturité** (11% de sucre minimum) et exempt de traitement post-récolte.

## 4. Pasteurisation et mise en bouteille

- Vergers Vivants est garant de la qualité de la pasteurisation sauf si le contenant est fourni par le particulier.
- Les bouteilles fournies par le particulier doivent être de modèle « twist off » 1 litre et 48 mm d'ouverture. Elles doivent être propres et sèches, ainsi que les capsules correspondantes.

Nous acceptons aussi vos bouteilles de 1 litre à couronne dans la mesure où elles sont toutes strictement identiques et sous réserve de leur compatibilité avec nos équipements (contactez-nous).
Dans le cas où l'association constate un défaut d'hygiène ou en cas de casse répétée à la pasteurisation, elle refusera l'embouteillage dans ces contenants.

- Vergers Vivants propose un conditionnement en Bag In Box (cubi) de 5 litres et 3 litres.

## 5. Participation à la production

- Pour bénéficier d'un tarif préférentiel, **deux personnes** participent à la production de jus (tri et lavage des pommes, évacuation de la pommée, mise en bouteille, nettoyage de l'atelier et de ses équipements). Elles s'engagent à respecter les règles d'hygiène et de sécurité affichées dans le local et les consignes dictées par le responsable du pressoir.
- Elles viendront au pressoir munies d'une **paire de bottes propres** et éventuellement de gants. L'association mettra à leur disposition tablier et selon besoin gants.
- Les enfants peuvent participer au tri des fruits, ils ne sont pas autorisés à pénétrer dans l'atelier. Sur le site, ils sont sous la responsabilité de leurs parents ou tuteur.

## 6. Départ de la marchandise

- Les bouteilles pasteurisées seront stockées dans des caissettes à plat.
- A charge du particulier **d'apporter ses casiers (ou autres contenants)**, d'y transférer ses bouteilles et de les charger dans son véhicule.

## 7. Tarifs

Les tarifs sont les suivants :

- **Formule complète** : Lavage, pressage, pasteurisation et embouteillage
  - 1,10 €/litre *(rachat possible de ce jus par l'association à 1,43 €/litre)*
  - 1 €/litre en cas de participation *(rachat possible de ce jus à 1,43 €/litre)*
- **Formule partielle** : Lavage, pressage, pasteurisation, embouteillage (bouteilles fournies par le particulier)
  - 0,70 €/litre *(0,75 €/litre si capsule neuve)*
  - 0,60 €/litre en cas de participation (0,65 €/litre si capsule neuve)
- **Formule minimum** : Lavage, pressage
  - 0.40 €/litre

***Rachat de jus :***

Nous vous proposons de racheter une partie de votre production. Ce jus destiné à être vendu à la Damassine doit être produit dans des bouteilles neuves (**formule complète**). Le **tarif de rachat est de 1,43 € le litre** dans la limite d'une facturation à 0 €. Nous ne proposons un rachat que pour des fruits issus de vergers familiaux, de bonne qualité gustative, à maturité (11% de sucre minimum) et exempt de traitement post-récolte.

Exemple : vous avez apporté 50 bouteilles et 200 kg de pommes. Vous ne souhaitez repartir qu'avec vos 50 litres de jus. Nous produisons avec votre participation 100 litres de jus.

Vous nous devez : 0.60x50 (vos bouteilles et capsules) + 1x50 (bouteilles neuves)= 80 €

Nous vous rachetons 50 litres à 1.43 = 71,50 €

Vous repartez donc avec vos 50 litres pour 8,50 € (au lieu de 30 €)

## 8. Divers

Le pressoir sera ouvert du 9 septembre au 21 novembre inclus (sauf demande suffisante).

Si vous avez rendez-vous, **pour les urgences** (retard, poids de pommes, etc.) vous pouvez laisser un message au responsable du pressoir au 06 07 67 91 98. Vous ne pouvez pas, à ce numéro, demander un rendez-vous ou modifier une date de rendez-vous !