



REGLEMENT DU PRESOIR 2024

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 toute autre demande, contacter l'association.
- **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.
- **Réservations :**
 - Avant tout apport de pommes, le particulier prendra rendez-vous avec Vergers Vivants au 03 81 37 82 26 toute la journée de lundi ou au 03 81 37 78 30 les mercredis et samedis de 14h à 17h30.
 - En dehors de ces créneaux ou si toutes les lignes sont occupées, le particulier peut **envoyer un email à pressoir@vergers-vivants.fr mentionnant son n° de téléphone portable et la quantité de pommes à presser. Il sera rappelé le mardi ou le vendredi suivant le jour du message.**

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. Les contenants doivent être propres et sans odeurs (éviter la toile de jute, pas de sacs de farine, d'engrais, d'aliments, etc.)
 - **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 ses pommes sur une palette fournie** par Vergers Vivants ou directement sur la table de tri en cas de participation de l'utilisateur.
 - En cas d'apport de **coing** : le client passera en toute fin de journée et doit préalablement brosser ses coings pour en retirer leur « duvet ». Il devra en informer l'association lors de la prise de rendez-vous.

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 et **sans capsule**. Nous vous conseillons de repasser vos bouteilles propres à l'eau la veille et de ne pas remettre les capsules.

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.

5. Participation à la production

- Pour bénéficier d'un tarif préférentiel, **deux personnes** participent à la production de jus (tri et lavage des pommes, mise en bouteille, manutention des bouteilles). Une seule personne participante ne pourra prétendre au tarif préférentiel.
- Les participants s'engagent à respecter les règles d'hygiène et de sécurité affichées dans le local et les consignes dictées par le responsable du pressoir. Si une personne ne respecte pas les directives du responsable du pressoir, celui-ci pourra l'exclure définitivement 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. Les caisses du pressoir ne peuvent quitter les locaux.

7. Tarifs (TTC)

Les tarifs sont les suivants :

- **Formule complète** : Lavage, pressage, pasteurisation et embouteillage (dans des bouteilles neuves fournies par l'association)
 - ▶ 1,30 € /bouteille 1L
 - ▶ 1,20 € / bouteille 1L en cas de participation
- **Formule partielle** : Lavage, pressage, pasteurisation, embouteillage (bouteilles fournies par l'utilisateur)
 - ▶ 0,95 € /litre (*une capsule neuve fournie*)
 - ▶ 0,85 € /litre en cas de participation (*capsule neuve fournie*)
- **Formule minimum** : Lavage, pressage (contenants fournis par l'utilisateur)
 - ▶ 0.40 € /litre
- **Bag In Box BIB** (pour 100 litres minimum) : Lavage, pressage, pasteurisation, mise en BIB (poche fournie).
 - ▶ BIB 3 litres : 3,60€ le jus + poche ou 4,10€ avec le carton.
 - ▶ BIB 3 litres avec participation : 3,30€ le jus + poche ou 3,80 € avec le carton.
 - ▶ BIB 5 litres : 5,80€ le jus + poche ou 6,40€ avec le carton.
 - ▶ BIB 5 litres avec participation : 5,30€ le jus + poche ou 5,90€ avec le carton.

Achat de jus :

Nous proposons de vous acheter une partie de votre production. Ce jus destiné à être vendu à la Damassine doit être produit dans des contenants neufs. Chaque litre laissé à l'association sera acheté 0,60 € qui viendra en déduction sur votre facture. Nous ne proposons un achat 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.

Pour vos 50 bouteilles, vous nous devez : $0.85€ \times 50 = 42.50 €$

Nous vous achetons 50 litres à $0.60€ = 30 €$

Vous repartez donc avec vos 50 litres pour $12,50 €$ (au lieu de $42.50 €$)

8. Divers

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 !

La présence d'animaux est interdite dans et aux alentours du pressoir.