Atelier Jus de Fruits
4, chemin du tissage
88230 FRAIZE
lacostelle@lacostelle.org
06 59 50 12 36

Fraize, le 04 août 2023

Objet : **Campagne de pressage des pommes 2023**

Chers amis, adhérents de l'Atelier Jus de Fruits,

La COSTELLE et ses bénévoles se préparent pour cette nouvelle saison afin de vous accueillir dans les meilleures conditions possibles.

L'atelier sera ouvert le jeudi 7 septembre et il cessera son activité le samedi 28 octobre. Une **permanence téléphonique** sera assurée **à partir du vendredi 1er septembre** pour la réservation des créneaux horaires.

Vous pouvez appeler au **06 59 50 12 36** tous les jours de 8 à 12 h et de 14 à 17h – sauf le dimanche et le samedi après-midi. En cas de non-réponse, soyez patients et insistez. Ne laissez pas de messages, ils seront ignorés et perdus. Nous vous recommandons de prendre rendez-vous **avant de ramasser ou de cueillir vos pommes** car certaines variétés se dégradent vite.

Tarifs :

Broyage/Pressage	Litre de jus pasteurisé	BIB et Pouch-up® 3L	BIB 5L	Cotisation annuelle
0,30 € / Litre	0,75 € / Litre	3,50 € soit : - 1,25 € le contenant - 2,25 € le jus (3 X 0,75€)	5,25 € soit : - 1,50 € le contenant - 3,75 € le jus (5 X 0,75 €)	5,00 €

Prix du jus de pommes du verger vendu par l'association :

- BIB 3 litres : 5 €
- BIB 5 litres : 7,5 €

Informations :

✓ Dans une démarche de développement durable, vous avez la **possibilité de réutiliser l'emballage carton de vos BIB**, en bon état, bien entendu. Dans ce cas, une remise de **50 cts par carton** vous sera accordée.

✓ **Les bouteilles à étoiles ne sont plus fabriquées** et notre stock est épuisé mais **notre chaîne de remplissage continuera de fonctionner avec celles que vous avez.**

Nous continuerons à mettre à votre disposition **les BIB 3L et 5L ainsi que les Pouch-up® 3L**.

✓ **Important** : Nous ne nettoyons pas les bouteilles car nous ne sommes pas équipés pour cela (La réglementation européenne prescrit le lavage à la soude chaude). Veuillez donc prendre le plus grand soin des bouteilles que vous réutilisez pour votre consommation.

✓ Comme chaque année, notre souci sera de satisfaire un maximum d'adhérents, mais toujours dans l'éthique de l'atelier, c'est-à-dire privilégier une consommation familiale. Dans ce cadre, **la quantité maximale de pommes à presser est fixée à 500 kg** (Une dérogation pourra être accordée aux associations à but non lucratif et aux écoles). Il sera possible d'obtenir plusieurs rendez-vous si vos pommes arrivent à maturité à des moments différents.

✓ Il vous est demandé de respecter les horaires donnés.

Dans l'espoir d'avoir le plaisir de nous retrouver prochainement dans notre atelier, nous vous souhaitons une belle et bonne récolte.

L'équipe du Pressoir

Rappel important :

1) L'atelier municipal, géré par l'association « La Costelle », est animé uniquement par des bénévoles qui ne peuvent convenablement « travailler » qu'avec votre compréhension et votre participation.

2) De la qualité des pommes dépend la qualité du jus obtenu. C'est pourquoi, il vous est conseillé de veiller à la propreté des fruits et de les laver si besoin.