



Atelier Jus de Fruits  
2A Chemin du Tissage  
88230 FRAIZE - 06 59 50 12 36 -  
[lacostelle@lacostelle.org](mailto:lacostelle@lacostelle.org)

Fraize, le 12 Août 2025

### **Objet : Campagne de pressage des pommes 2025**

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, **à l'Atelier 2A Chemin du Tissage - 88230 Fraize (fléchage à partir de l'église)**

**L'atelier sera ouvert le Lundi 1<sup>er</sup> Septembre 2025 et il cessera son activité au plus tard le Jeudi 31 Octobre 2025.**

**Une permanence téléphonique sera assurée à partir du lundi 25 août 2025** pour la réservation des créneaux horaires. Vous pouvez appeler au **06 59 50 12 36** tous les jours de 9h à 12 h et de 14h à 17h – sauf le dimanche et le samedi après-midi. En cas de non-réponse, soyez patients et insitez. **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 :**

Suite aux augmentations de l'énergie et des contenants, nous sommes dans l'obligation de modifier nos tarifs.

Broyage/Pressage	Litre de jus pasteurisé	BIB et Pouch-up® 3L	BIB 5L	Cotisation annuelle
0,35 €/Litres	0,80 €/Litres	<b>3,70 € soit :</b> 1,30 € le contenant 2,40 € le jus (3 X 0,80 €)	<b>5,50 € soit :</b> 1,50 € le contenant 4,00 € le jus (5 X 0,80 €)	<b>5,00 €</b>

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

- BIB 3 litres : **5,50 €**
- BIB 5 litres : **8,00 €**

#### **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**, les Pouch-up® 3L dans la limite du stock disponible.
- \* **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 aux différentes opérations.
- 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.