



Association **La Costelle**
12, route de Clairegoutte
88230 FRAIZE
lacostelle@lacostelle.org

aux adhérents de l'Atelier Jus de fruits,
Fraize, août 2016

Objet : campagne de pressage des pommes 2016

Chers amis,

La saison du pressage des pommes à l'atelier de Fraize débutera le lundi 12 septembre à 14h et se terminera au plus tard le jeudi 27 octobre.



Bag-In-Box

Nouveautés : En plus du nouveau pressoir à bande, fonctionnel depuis l'an passé, cette année verra la mise en service d'un nouveau filtre visant à éclaircir un peu le jus. Parallèlement à l'embouteillage habituel, le remplissage de **BIB** — **Bag In Box**, poche plastique opaque avec robinet en carton de 3 ou 5 litres — déjà en service en 2015, sera maintenu, amélioré et même encouragé. Une forme particulière d'outre souple de 3 litres appelée **Pouch-Up** sera aussi proposée ; celle-ci est plus adaptée que les **BIB**, dans le réfrigérateur, en randonnée, pour les manifestations sportives...



Pouch-Up

Important : Nous attirons votre attention sur le fait que les **BIB** et **Pouch-Up** sont plus hygiéniques et plus pratiques que les bouteilles car, utilisant des emballages perdus, il n'y a plus de bouteilles à conserver ni surtout, à nettoyer. La conservation du jus, à l'abri de la lumière, y est au moins aussi bonne qu'en bouteilles neuves (deux ans), mais une fois ouverts, le jus des **BIB** et **Pouch-Up**, se conserve deux mois, à comparer aux trois jours dans une bouteille entamée.

Tarifs : Ils seront inchangés par rapport aux saisons précédentes, soit 0,75 € par litre de jus pressé, pasteurisé, embouteillé — dans les bouteilles à étoiles de l'adhérent — et capsulé. Des bouteilles à étoiles neuves seront à disposition au prix de 0,45 € pièce, ce qui fera alors 1,20 € par litre de jus embouteillé. La cotisation saisonnière — droit d'accès et assurance — reste à 5 €.

Les **BIB** de 5 litres sont au prix de 5 € et ceux de 3 litres au prix de 3,50 €. Notez que le jus pressé et pasteurisé y est au même prix que dans les bouteilles, les emballages perdus coûtant presque exactement 1,25 €.

Enfin, le broyage simple est à 0,10 € par litre et le broyage pressage (non pasteurisé) à 0,40 € le litre.

Pratique :

Adresse de l'Atelier (fléché dans Fraize) : **Chemin du Tissage à FRAIZE.**

L'atelier sera ouvert tous les jours de 8-12 h et de 14-18 h sauf les dimanche, lundi matin et samedi après-midi à partir du mardi 12 septembre 2016.

La saison débutera le lundi 12 septembre à 14h et se terminera au plus tard le jeudi 27 octobre.

Les réservations des places seront prises dès le mardi 6 septembre à 8 h.

ATTENTION : Pour réserver, vous devez appeler exclusivement le **06 47 42 72 24**, uniquement aux heures normales d'ouverture du pressoir. En cas de non-réponse, soyez patients et insistez. Prenez rendez-vous **AVANT** de ramasser ou cueillir vos pommes. Ne cherchez pas à laisser des messages, ils seront ignorés et perdus.

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

À bientôt ! Très cordialement !

L'équipe du pressoir.

Rappel important : L'atelier municipal, géré par l'association La Costelle, est animé uniquement par les **BENEVOLES**. Ils ne peuvent convenablement « travailler » qu'avec votre compréhension et votre participation. Venez presser vos pommes si possible à deux pour aider à charger la trémie d'entrée puis, en fin d'opération, à alimenter la chaîne d'embouteillage et pour charger vos bouteilles ou vos BIB pleins dans votre voiture.