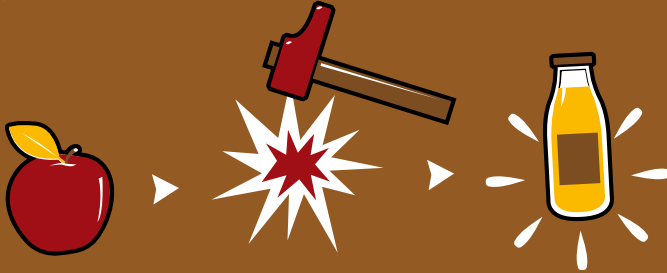


Les pressées Avesnoises 2018



Le samedi 20 octobre (la journée)
GOMMEGNIES, École René Jouglet
(Réservation avant le 12 octobre)

Le samedi 3 novembre (la journée)
FONTAINE AU BOIS, Terrain de la plaine, rue du Cateau
(Réservation avant le 26 octobre)

Le samedi 10 novembre (la journée)
HARGNIES, Hall rue de Mons
(Réservation avant le 2 novembre)

INSCRIPTION
OBLIGATOIRE
PLACES LIMITÉES

Mode d'emploi

L'association « Les Croqueurs de pommes » et le Parc naturel régional de l'Avesnois vous invitent à trois sessions de pressage collectif. Apportez vos pommes, vos poires et repartez avec votre jus de fruits embouteillé.

Ouverts à tous, ces ateliers vous permettent de participer à la fabrication de votre jus, même si vous n'avez pas de fruits. Dans une ambiance conviviale, vous trouverez tous les conseils de fabrication de jus et de cidre de qualité.

Quel objectif ?

Ce pressage de fruits a pour objectif de valoriser les fruits des vergers traditionnels de l'Avesnois, à travers la fabrication de jus, afin de redonner une raison d'être aux vergers « haute-tige ».

Vous apprendrez comment faire votre jus, cidre, poiré, comment choisir les fruits, comment obtenir un jus de qualité...

Où et quand ?

Gommegnies le samedi 20 octobre

(Réservation avant le 12 octobre)

Fontaine au bois le samedi 3 novembre

(Réservation avant le 26 octobre)

Hargnies le samedi 10 novembre

(Réservation avant le 2 novembre)

Qui ?

Habitants du Parc naturel régional de l'Avesnois, Même en n'ayant pas de fruits à amener, vous êtes le bienvenu pour participer à l'élaboration du jus, échanger, goûter ce précieux breuvage.

Activité à découvrir en famille.

Idée : Les fruits des pommiers en prairie sont parfois perdus, pourquoi ne pas demander l'autorisation des propriétaires et locataires pour les récupérer ?

Conditions générales

> Il est nécessaire d'apporter au moins 20 kg et 200 kg maxi,

> Les fruits doivent être sains, fermes et propres pour assurer la qualité du jus, il faut les laver si nécessaire et éliminer les fruits pourris

> Il faut éliminer tout corps étranger (cailloux, terre, sable, feuilles, herbes...) susceptibles d'endommager le matériel,

> Prévoir des casiers pour le rangement et le transport des bouteilles pleines,

> Il est impératif de ramener des bouteilles vides, propres et sèches afin d'éviter le développement de moisissures. Les bouteilles non nettoyées seront systématiquement refusées.

> Prévoir des bouteilles en plastique propres pour le jus frais. Conservation maxi de 2 jours ou congélation

> Une commande de bouteilles vides et capsules est possible (modalité à voir lors de l'inscription).

Combien ça coûte ?

30€ par famille, ce qui comprend l'adhésion à l'association les 'Croqueurs de pommes' (vous permettant de bénéficier de nombreux avantages).

> Je viens avec 0 à 200kg de pommes :

0.50€ le litre pasteurisé

0.60 € la bouteille vide et sa capsule ; si vous avez votre bouteille, vous pourrez acheter des capsules à **0.10€** chacune.

> Vous pouvez également acheter des casiers à bouteilles au prix de **5€**

Le paiement se fera sur place avant l'enlèvement des bouteilles, de préférence par chèque (carte bancaire non acceptée).

Bon à savoir 100 kg de fruits produisent un équivalent de 40 à 50 litres de jus soit un rendement de 40 à 50%.

Comment s'inscrire ?

Uniquement sur réservation :

- Avant le 12 octobre pour la pressée du 20 octobre à Gommegnies.

- Avant le 26 octobre pour la pressée du 3 novembre à Fontaine au bois,

- Avant le 2 novembre pour la pressée du 10 novembre à Hargnies,

Rens. : Jérémy Trannoy 03 27 84 65 91 - mail : jeremy.trannoy@parc-naturel-avesnois.com

Cette réservation est obligatoire pour planifier le pressage et connaître vos besoins en bouteilles vides. Il est nécessaire d'indiquer le plus précisément possible le poids des fruits apportés afin de vous communiquer l'horaire de pressage de vos fruits.

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél. : Mail :

Participera à la pressée le :

20 octobre à Gommegnies 3 novembre à Fontaine au bois 10 novembre à Hargnies

Quantité de pommes à broyer et à presser : kg

Je commande bouteilles en verre et capsules

Je compte repartir avec % de jus frais et/ou % de jus pasteurisé

Je souhaite laisser litres pour les bénévoles œuvrant à la confection du jus

Je prévois mes bouteilles Je souhaite commander mes bouteilles via « les Croqueurs de pommes »

Je prévois mes casiers Je souhaite commander mes casiers via « les Croqueurs de pommes »

Je n'ai pas de fruits mais souhaite participer à l'élaboration du jus - Horaire de présence :