

Les pressées Avesnoises 2023



Le samedi 7 octobre (la journée)

LEVAL

(Réservation avant le 29 septembre)

Le samedi 21 octobre (la journée)

SAINT-HILAIRE-SUR-HELPE

(Réservation avant le 13 octobre)

Mode d'emploi

L'Association « Les Croqueurs de pommes » et le Parc naturel régional de l'Avesnois vous invitent à deux sessions de pressage participatives. 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. 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, choisir les fruits et comment obtenir un jus de qualité...

Où et quand ?

Le samedi 7 octobre (la journée)

Leval, « Kiosque Richard GASTOUT »

(Réservation avant le vendredi 29 septembre)

Le samedi 21 octobre (la journée)

Saint Hilaire sur Helpe, « cour de l'école »

(Réservation avant le vendredi 13 octobre)

Qui ?

Habitants du Parc naturel régional de l'Avesnois, ceux n'ayant pas de fruits à presser, vous êtes les bienvenus pour participer à l'élaboration du jus, échanger et 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 étrangers (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 propres pour le jus frais.

Conservation maxi de 2 jours ou congélation

> Une commande de bouteilles vides et capsules est possible (modalités communiquées 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 20 à 200kg de pommes :

0.50€ le litre pasteurisé

0.70 € la bouteille vide et sa capsule ; si vous avez votre bouteille, vous pourrez acheter des capsules à

0.10€ l'unité.

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

Comment s'inscrire ?

Uniquement sur réservation :

- Avant le 29 septembre pour la pressée du 7 octobre à Leval,

- Avant le 13 octobre pour la pressée du 21 octobre à Saint Hilaire sur Helpe.

Rens. : 03 27 14 90 80 mail : contact@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 :

7 octobre à Leval 21 octobre à Saint Hilaire sur Helpe

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