

L'ATELIER JUS DE FRUITS de Neuvy-Saint-Sépulchre

description du fonctionnement et règlement pour la saison 2017

C'est un atelier associatif pour les ADHÉRENTS de la Société Pomologique du Berry avec un fonctionnement mixte (salariés/bénévoles/adhérents utilisateurs)

Seuls, pommes, poires et coings peuvent être pressés pour obtenir son propre jus de fruits pasteurisé.

Le jus de raisins, apporté en bidon, peut également être pasteurisé après décantation.

Fonctionnement:

➤ être adhérent ou le devenir et prendre rendez-vous auprès de l'association.

➤ Précisez au moment de la réservation la quantité en kg de fruits (minimum 100 kg) ou le nombre de litres de jus de raisins à traiter.

LE PRESSAGE A LIEU UNIQUEMENT LE MATIN

>Respecter l'heure fixée du rendez-vous

>La quantité de fruits annoncée en kg.

Remarques

➤ l'heure du rendez-vous est parfois difficile à respecter (mauvaise appréciation de la quantité de fruits, pannes imprévisibles)

➤ Les rendez-vous de début et fin de saison sont difficiles à gérer du fait des faibles quantités de pommes à presser.

ÉQUIPEMENT DE L'ATELIER

L'atelier est équipé:

▶ d'une presse rotative ayant un débit maxi de 500 litres/h
▶ des cuves de stockage pour séparer le jus des utilisateurs ayant rendez-vous le même jour.

▶ un filtre à plaques servant à éliminer en partie le dépôt de pulpe dans les bouteilles.(nouveau 2016)

▶ un bloc de pasteurisation électrique servant à maintenir une température de 78° minimum pendant un cours instant et à embouteiller rapidement le jus.(nouveau matériel 2016 avec 6 becs de remplissage)

▶ une machine à capsuler manuelle ou pneumatique.



PARTICIPATION DES UTILISATEURS

Pour que le fonctionnement de l'atelier soit optimum, il est recommandé que les utilisateurs soient au nombre de 2 minimum.

Des vêtements peu fragiles, un tablier, des gants et des chaussures adéquates sont obligatoires (le risque de coupures ou de brûlures par éclatement d'une bouteille est toujours possible).

Mais, dans l'ensemble, tout se passe bien et dans la bonne humeur.

SPÉCIFICITÉ ASSOCIATIVE

L'atelier jus de fruits pasteurisé fonctionne uniquement pour les adhérents de l'association. Il est envisageable pour un même utilisateur de presser en plusieurs fois ses fruits selon la maturité.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

- les fruits sont d'abord lavés, broyés et pressés sans intervention manuelle (sauf le vidage des sacs dans le bac de nettoyage). **Verser par petite quantité les fruits dans le bac de lavage.**
- le jus ainsi obtenu est filtré et ensuite pasteurisé.
- il ne reste plus qu'à embouteiller et capsuler pour assurer une parfaite conservation. **C'est à ce stade que les utilisateurs sont en action le plus souvent car c'est une nécessité pour le bon fonctionnement de l'atelier.**

PRÉPARATION DES FRUITS des adhérents

- **prendre rendez-vous auprès du secrétariat avant de ramasser ses pommes** afin de connaître le jour disponible de pressage.
 - utiliser des fruits juste mûrs et non pourris. (Les fruits trop mûrs donnent moins de jus.)
 - apporter des fruits propres (pas de cailloux, pas de terre...)
 - **stocker les fruits au frais dans des emballages propres et aérés** (pas de sacs plastiques), une fois ramassés.
- NB: Il est possible de pasteuriser du jus de raisins à condition qu'il soit apporté dans des récipients**

RECOMMANDATIONS

- **Pour faciliter l'entretien de l'atelier et le confort du travail des utilisateurs, il est préférable de venir avec des bottes ou chaussures propres.**

Merci.

- Pour le capsulage des bouteilles, il est très important d'utiliser des gants propres ou de se laver les mains. Si les capsules sont souillées, il peut se produire une fermentation dans les bouteilles et donc une mauvaise conservation du jus.

Pressage :	0,20 €
Pasteurisation :	0,55 €
Bouteille :	0,37 €
Capsule :	0,03 €
Total:	1,15 € le litre

FOURNITURE DES BOUTEILLES

- les bouteilles employées sont spécifiques pour absorber le choc thermique lors de la pasteurisation. Elles deviennent fragiles en cas de réutilisation et source de fermentation du jus par manque de propreté.

NB: L'association décline toute responsabilité concernant la qualité de pasteurisation en cas de réutilisation de bouteilles ayant déjà servi.

- Il est donc recommandé d'utiliser des bouteilles neuves afin de réduire tout risque de contamination du jus et les éclatements à l'embouteillage et lors du stockage.

L'association fournit les bouteilles à prix coûtant.

TARIF 2017 en légère augmentation

Ce tarif est fixé en fonction du prix des fournitures et des investissements 2016 et 2017 pour l'atelier (compteur électrique, bouteilles, capsules...) mais également en fonction du temps passé par les salariés.

Remarques importantes

- **L'atelier ne fonctionne pas le samedi sauf exception.** (pannes ou abondance de fruits)
- **L'association n'a pas l'autorisation de produire ou d'encourager à produire des boissons alcoolisées.** (le jus produit dans l'atelier doit obligatoirement être pasteurisé et embouteillé.)
- **Les bouteilles, une fois pasteurisées, doivent impérativement être emportées par l'utilisateur. L'atelier est un espace trop limité pour envisager un quelconque stockage.**

Espace pour les utilisateurs

Le fonctionnement de l'atelier n'est pas parfait quant au respect exact des horaires. Les utilisateurs en attente pourront bénéficier d'une cuisine pour se faire un café ou pour manger leur casse-croûte s'ils le désirent. Possibilité également de se faire réchauffer un plat au micro-onde...

DATE DE FONCTIONNEMENT

L'atelier fonctionnera en septembre, tout dépend de la maturité des fruits et du nombre de demandes des adhérents. Prenez contact au secrétariat de l'association

☎ 02 54 30 94 35