



LES CROQUEURS *de pommes*® de l'Avesnois-Thiérache

Règlement Ateliers pressées et bonnes pratiques

- 1) Préambule
- 2) Pressées participatives
- 3) Inscription
- 4) Règlement
- 5) Dates et lieux des pressées
- 6) Coût et paiement
- 7) Prestataires régionaux

1. Préambule

L'association des Croqueurs de Pommes de l'Avesnois-Thiérache vous propose d'élaborer vos propres jus de fruit, pomme, poire, coing... etc et leur mélange avec les fruits de votre propre verger. Pour ce faire, l'Association organise des ateliers pressées participatives et met à disposition de ses adhérents le matériel nécessaire à l'élaboration de jus de fruit frais ou pasteurisé. En aucun cas l'association ne peut être considérée comme prestataire de service. Les ateliers pressées que l'association organise ne sont pas des prestations mais des animations sous forme d'ateliers participatifs où chaque participant réalise son propres jus aidé d'une équipe de bénévoles et des autres participants. Lors de ces pressées vous apprendrez comment faire vos jus, cidre, poiré, comment choisir les variétés, comment obtenir un jus de qualité... Ces pressées ont pour objectif de valoriser les récoltes fruitières des adhérents de l'association, de redonner une raison d'être aux vergers traditionnels existants ou replantés, de promouvoir et pérenniser par leurs usages les fruitiers anciens et d'apporter les éléments pomologiques nécessaires au choix des meilleures variétés et de leurs meilleurs usages.

2. Ateliers pressées participatives

Les pressées sont organisées sous forme d'ateliers participatifs. Elles sont effectuées dans un esprit d'entraide, de convivialité et de partage. Prévoir 3h à 5 h de présence pour participer au bon déroulement de l'atelier et aider les autres. L'organisation de ces pressées est soutenue par une équipe de bénévoles qui sera renouvelée à chaque journée de pressage. Sur les différents postes : accueil, déchargement et pesage, broyage, pressage, filtration des jus et gestion des fûts, pasteurisation, un bénévole vous aidera et veillera à la bonne organisation du poste. L'aide de tous les participants sera demandée lors du déchargement du matériel et la mise en place de la pressée en début de journée, ainsi qu'en fin de journée pour le nettoyage et le rechargement du matériel. Si vous souhaitez faire partie de l'équipe de bénévoles, contacter Margaret au 06 14 14 11 94. Le repas de midi pour les bénévoles sera pris en charge par l'association.

3. Inscription

L'inscription est obligatoire pour participer à une journée pressées. Il ne nous sera pas possible d'accepter les non inscrits. Il vous sera demandé : votre n° de téléphone pour vous joindre en cas de besoin, la quantité de fruits apportée (2 kilos en moyenne pour 1 litre), le nombre de bouteilles à vous fournir.

Un bon d'inscription atelier pressée est à votre disposition en faire la demande à JP Delebecque 03 27 39 82 24 ou mail jean-pierre.delebecque@wanadoo.fr . Les adhérents à jour de leur cotisation le recevront par mail par notre équipe de Com Renée et Norbert.

Le bon d'inscription Atelier pressée est à retourner aux personnes suivantes :

- Les ateliers pressées en Avesnois **Gérald Bocahut**
- Pressée de la vallée de la Brune à 02 Burelles **Jean-Luc Morlet**

- Pressée Fesmy le Sart **André Langlet**
- Pressée Premont et secteur Bohain **Jean-Michel Heyman**
- Pressée Anor et autres **Jean-Pierre Delebecque**

4. Règlement

Si vous souhaitez participer aux pressées, il vous est demandé de bien respecter les points suivants:

- Être adhérent à l'association des Croqueurs de Pommes de l'Avesnois-Thiérache ou toute autre association locale des Croqueurs de Pommes. Votre cotisation annuelle devra être réglée avant votre inscription ; au besoin, les priorités d'inscription seront données aux adhérents ayant réglé leur cotisation avant le 01 juillet de l'année en cours. L'adhésion est de 30€, vous recevrez notre bulletin trimestriel, et des ateliers de taille, greffage, pomologique ...etc vous seront proposés gratuitement tout au long de l'année. Si le volume d'inscription aux ateliers pressées le permet, de nouveaux adhérents pourront s'inscrire. Dans ce cas la cotisation sera de 35€ et couvrira le dernier trimestre de l'année en cours et l'année suivante.
- De faire parvenir votre bon d'inscription « atelier pressée » à la personne désignée pour les inscriptions.
- Afin de permettre à tous nos adhérents de participer, les inscriptions à plusieurs ateliers pressées seront limitées en fonction du nombre d'inscrits.
- Participer à la pressée en aidant les autres.
- Être accompagné de 1 ou 2 personnes pouvant vous aider aux différentes manipulations
- Venir avec des fruits propres et sains sans corps étranger (cailloux, terre, sable, feuilles, herbe... susceptibles d'endommager le matériel et de nuire à la qualité de votre jus) : la responsabilité des croqueurs de pommes de l'Avesnois-Thiérache ne peut être engagée au regard de l'état sanitaire de vos fruits. Vos fruits doivent être triés et lavés 1 ou 2 jours avant la pressée. Les fruits mal lavés, abîmés, pourris, moisissus seront refusés.
- Le traitement des déchets de pulpe sera assuré par l'Association sauf cas particulier, précisé lors de votre inscription, ou il vous sera demandé de reprendre les pulpes (cela peut intéresser des éleveurs)
- Avoir des bouteilles très propres à large goulot type Twist Off de 48mm. Les bouteilles mal lavées seront refusées. Les bouteilles dont l'ouverture n'est pas Twist Off de 48mm seront refusés.
- Si vous n'avez pas vos propres bouteilles, celle-ci peuvent être commandées à l'association lors de votre inscription. Les capsules TO48 seront systématiquement remplacées par des neuves.
- Il est nécessaire d'apporter au moins 50 kg et maxi 200kg. Il est important pour la bonne organisation des journées de pressée et ne pas devoir finir trop tardivement, de ne pas dépasser la quantité pour laquelle vous vous êtes inscrit. Une balance est mise à disposition, en cas de dépassement du poids, il vous sera proposé de reprendre vos fruits en excédent, de les donner à un autre participant ou de les laisser en don à l'association.
- Pour la manutention, le poids des contenants ne doit pas être supérieur à 20 kg, les fruits peuvent être stockés en caisses plastiques, bois ou sacs en toile de jute ou filet. Les remorques chargés en vrac ne seront pas acceptés.
- Vos bouteilles vides seront conditionnées de préférence en casiers à bouteilles, éventuellement dans des bacs ou caisses solides. Les caisses carton seront refusées. Merci de bien prévoir 2 casiers à bouteilles vides supplémentaire pour le démarrage de votre pasteurisation.
- Prévoir des casiers à bouteilles pour le rangement et le transport des bouteilles pleines, éventuellement des bacs ou caisses solides. Les caisses carton seront refusées.
- Pour le jus frais, il est demandé de ramener de préférence vos propres bouteilles vides, ou autres récipients facilement manipulables (ceux ci devront être correctement lavés). Les jus frais se conservent 3 à 4 jours au réfrigérateur, au delà ils fermenteront avec risque d'explosion du récipient. Les jus frais peuvent être congelés pour stopper la fermentation. Dans ce cas laisser 10% de vide dans les récipients pour la dilatation. A la décongélation la fermentation reprendra dans les deux ou trois jours suivants.
- Respecter les consignes de sécurité et d'utilisation des différents matériels. Respecter les balisages mis en place, notamment de stationnement de vos véhicules. Respecter les consignes qui vous seront données par l'équipe de bénévoles. Vous munir de gants adaptés à la chaleur (80°C à la sortie du pasteurisateur) pas de gant type latex ou caoutchouc : les bouteilles glissent.
- S'engager à ne pas revendre votre jus : c'est une production familiale. Pour de plus grandes quantités, supérieures à 200kg adressez-vous à un professionnel : voir leurs adresses chapitre 7

Pour la bonne tenue de nos ateliers pressées, dans l'organisation, la sécurité et votre sécurité, nous vous demandons d'approuver et respecter ce règlement.

5. Dates et lieux des pressées

Les dates et lieux des pressées sont précisés dans notre calendrier d'activités. Celui ci est disponible sur notre site internet à la page suivante : <https://croqueurs-national.fr/> rubrique vie associative, calendrier Avesnois-Thiérache. Ceux qui sont à jour de leur adhésion recevront cette information par mail ou courrier.

6. Coût et paiement

Pasteurisation	0,50€ le litre
Capsule to48	0,10€
Jus frais non pasteurisé	0,20€ le litre
Bouteille 1lit to48	0,60€ fourni par l'association si vous n'avez pas vos propres bouteilles.

Une facture vous sera remise à la fin de votre pressée, il conviendra de la régler le jour même de préférence par chèque ou éventuellement en espèces, pas de paiement par carte bleue.

7. Prestataires régionaux

Si vous souhaitez presser des quantités plus importantes nous vous conseillons de prendre contact avec les établissements suivants.

- Monsieur Sébastien Tellier- 200 route de Valenciennes à Le Quesnoy
Tél 03.27.27.66.48
200kg minimum jus issus des pommes déposées
- Ets Contesse – 29 chemin de Montorgueil à Boulogne sur Helpe
Tél 03.27.61.05.89
Minimum de 10kg mais le jus provient de pommes mélangées à d'autres
- Ferme de l'Estantue LEBRUN Benjamin
Tél: +32 (0) 71/84 41 80 GSM: +32 (0) 474/40 77 30
Web: <http://www.transvert.be>
rue Sart-Bas 18
6210 Rêves Belgique

Association des Croqueurs de pommes
de l'Avesnois-Thiérache
le 31 août 2025
Le bureau de l'association