

Faire du jus avec l'atelier mobile

En facilitant la valorisation des récoltes, nous souhaitons susciter un regain d'intérêt pour les vergers traditionnels et donc leur maintien.

A. Règlement interne pour utilisation du matériel

1. Dispositions générales.

**Le matériel est exclusivement réservé et destiné aux adhérents de l'association
« CROQUEURS DE POMMES JURA BRESSE »**

Une formation auprès de la commission de gestion sera obligatoire.

Les adhérents qui le souhaitent prendront possession du matériel et réaliseront le pressage chez eux (location à la journée).

Les adhérents retraités devront louer le matériel en semaine de préférence, afin de laisser libre accès les weekends et jours fériés aux adhérents toujours en activité professionnelle.

La location du matériel sera limitée à une journée par adhérent.

La location du matériel est éventuellement possible aux associations pour des manifestations dans les mêmes conditions que les adhérents et la revente du jus sera effectuée sous la seule et entière responsabilité de ces dernières.

Le matériel pour le transfert du jus, bonbonnes etc... sera à la charge des adhérents.

Tarif : Afin de parer au remplacement de matériel consommable (toiles, clayettes et petits accessoires) et à l'usure du matériel, une participation est demandée : 20 € la journée.

Caution : 500 euros, correspondant à 10% de la valeur du matériel. Le chèque de caution ne sera pas encaissé et sera rendu lors du retour en bon état du matériel.

Un inventaire joint en annexe, signé par chaque emprunteur au moment du prêt et au retour du matériel sera effectué. La totalité du matériel prêté devra être rendu propre et en bon état de marche. Tout matériel manquant ou détérioré sera facturé et déduit sur la caution.

Les horaires de prise de possession du matériel et de sa restitution devront être scrupuleusement respectés.

2. Lieux de pressage

Quatre lieux de pressage pour formation et pressage de petites quantités seront prévus chaque année.

Les dates de pressages seront précisées tous les ans par l'association.

CROQUEURS DE POMMES JURA BRESSE

REGLEMENT ATELIER MOBILE

3. Membres de la Commission

La commission d'organisation et de gestion de cette nouvelle activité a été validée par le CA de septembre 2018 .

Ci-dessous membres de la commission :

- Mr BECHE Gérard
- Mr CHEVEAUX Pierre
- Mr ESCAICH Patrick
- Mr LONJARET Gilles
- Mr PLANET André
- Mr PIRAT Christian

4. Sécurité

L'utilisation du matériel est sous la responsabilité des utilisateurs, en aucun cas l'association ne pourra être tenue pour responsable de tout problème survenu lors de son utilisation.

ANNEXE

Notice d'utilisation

1. Lavage et tri des pommes

Dans des bassines plongez les pommes dans l'eau, brassez-les et retirez les éventuelles pommes pourries. Ensuite, transférez-les dans un seau.

2. Broyage des pommes

Les pommes lavées correctement et exemptes de cailloux, grossièrement égouttées sont ensuite déversées dans la trémie du broyeur. Attention à ne pas vouloir aller trop vite au risque de bloquer le broyeur. Dans ce cas, débrancher toujours l'appareil avant de retirer les pommes qui bloquent la râpe.

Vous récupérez ainsi les pommes broyées dans une bassine, on parle alors de la pommée.

3. Pressage de la pommée

- Après avoir déposé une première claie dans le réceptacle en inox, installez le cadre en bois et une toile par dessus (placée en losange par rapport au cadre). Penser à installer un seau à la sortie du pressoir pour réceptionner le premier jus. Remplissez le cadre de pommée et repliez consciencieusement la toile.

CROQUEURS DE POMMES JURA BRESSE REGLEMENT ATELIER MOBILE

- Retirez alors le cadre, installez une nouvelle claie sur le paquet et déposez à nouveau le cadre recouvert d'une toile (avant la première utilisation, faites tremper les toiles dans un seau d'eau). Répétez cette opération jusqu'à obtenir 6 paquets recouverts à l'extrémité d'une claie.
- Installez le "chapeau" du pressoir, verrouillez-le à l'aide des clés. Actionnez le vérin hydraulique pour comprimer l'ensemble des paquets. Une fois arrivé à la hauteur maximum de développement du vérin, faites redescendre l'ensemble, descendez d'un trou les clés métalliques et pressez à nouveau.
- Une fois le jus entièrement coulé, relâchez la pression du vérin, ôtez le chapeau du pressoir et videz les toiles du reste de la pommée appelée les drêches.

Par pressée, vous obtenez généralement entre 40 et 50 L de jus.

4. Décantation (optionnel)

Pour obtenir un jus plus clair, vous pouvez le laisser décanter une nuit en fût.

5. Lavage, nettoyage.

Videz un seau d'eau dans le broyeur en marche, puis rincez-le.

Pour tout arrêt de travail de plus de 2 heures, le matériel devra obligatoirement être rincé afin d'éviter l'adhérence des résidus de pomme sur le broyeur et le pressoir.

Les toiles non utilisées sous 24 heures seront obligatoirement lavées et séchées.

Passez les toiles au jet.

Rincez en frottant avec une brosse les claies.

Lavez les bonbonnes au produit vaisselle à l'aide d'une brosse.

Rincez abondamment tous les éléments de l'atelier mobile : bassines, seaux, entonnoirs, pressoir, plateau de la remorque...

Prévoir 1 heure de nettoyage avant la restitution du matériel.

6. calage de la remorque

Lors du positionnement de la remorque en position de travail, bien relever la roue jockey et mettre en place les pieds de stabilisation avant pressage.

Association Croqueurs de pommes JURA BRESSE.