

# Pom d'Happy presse à façon vos pommes et vos poires

sur le site des ateliers ruraux aux Quatre Vents à 7890 Ellezelles.

**Conditionnement** du jus pasteurisé en bouteille de 1 litre ou en cubi Bag In Box de 5 litres.

Aussi possible au litre dans une petite cuve vous appartenant pour que vous puissiez transformer le jus en cidre ou en vin.

## Dates de pressages sur rendez-vous:

**Pressage en direct** de vos fruits **dès le lundi 31 août jusqu'à la fin du mois d'octobre 2020**. Uniquement sur rendez-vous ! A partir du **mercredi 19 août** jusqu'au **jeudi 27 août 2020**, vous pouvez déposer vos fruits et nous fabriquerons vos jus dans les 48H00 en fonction du planning de nos autres productions.

## Mode de fonctionnement pour les jus centrifugés

Par rapport à la date estimée de la cueillette de vos fruits et de la quantité de pommes (quantité minimale de 50 kg pour obtenir son propre jus. Associez-vous avec d'autres personnes si vous avez de plus petites quantités) que vous nous communiquerez (aussi sur base d'une estimation), nous vous fixerons une date et une heure de rendez-vous ainsi qu'un temps de travail attendu. Vous repartirez le jour même avec vos jus fraîchement pasteurisés. Prévoyez des gants (type gants de vaisselle) pour enlever vos bouteilles chaudes ou cubis chauds.

En plus de la date de récolte et de la quantité à presser ainsi que le récipient voulu (bouteille ou cubi), n'oubliez pas de nous transmettre vos coordonnées (nom, prénom, adresse, n° de téléphone et votre adresse e-mail ainsi que le type de jus désiré (centrifugé, clarifié ou en vrac pour une fabrication ultérieure par vos soins de cidre ou de vin).

## Méthode de travail

Après le pressage des fruits, les jus sont filtrés et centrifugés pour supprimer le plus gros du dépôt. Ensuite, nous les pasteurisons. Nous prévoyons aussi une rinceuse pour les personnes qui voudraient réutiliser leurs anciennes bouteilles qu'ils auront préalablement nettoyées.

## Prix 2020 - pour les particuliers- des jus centrifugés et pasteurisés

Les prix varient en fonction du nombre de bouteilles ou de cubis de jus par lot de pressage (pas de cumul de différents batchs de pressages de jus pour déterminer le prix). Ce prix comprend :

- le pressage des pommes ;
- la centrifugation du jus;
- la pasteurisation du jus ;
- le récipient (bouteille ou cubi avec son emballage en carton) ;
- la capsule ;
- la cotisation d'emballage et le montant de la TVA.

Nombre de litres	Prix jus centrifugé (bouteille 1 litre)	Prix jus centrifugé (cubi de 5 litres)
< 50 litres	1,40 EUR/Litre	Non disponible
De 50 litres à 99 litres	1,30 EUR/Litre	1,30 EUR/Litre
De 100 litres à 199 litres	1,25 EUR/Litre	1,25 EUR/Litre
De 200 litres à 349 litres	1,15 EUR/Litre	1,15 EUR/Litre
>= à 350 litres	1,10 EUR/Litre	1,10 EUR/Litre

N'hésitez pas à vous associer avec vos amis, voisins, membres de votre famille pour bénéficier de tarifs dégressifs. D'ailleurs, plus vous aurez de variétés de pommes et de poires, meilleur sera votre jus !

**Réutilisation des bouteilles d'année en année (réduction 0,20 EUR sur le montant indiqué ci-dessus). Rappel: réduction de 0,20 EUR/Bouteille uniquement valable pour les bouteilles propres (rinçage au pressoir).**

Pour les personnes qui veulent fabriquer leur vin ou leur cidre, le prix du pressage seul (jus en vrac à la sortie du pressage) est de 0,50 EUR/Litre.

**Pour un jus clarifié**, nous vous demandons 20 centimes de plus par litre que ceux indiqués dans le tableau ci-dessus. Vous devez déposer vos pommes et revenir chercher votre jus clarifié quelques jours plus tard (la quantité minimale de fruits est de 150 kg pour fabriquer du jus clarifié).

**Réservation ou demande de renseignements** à l'adresse e-mail [pressoir@pomdhappy.be](mailto:pressoir@pomdhappy.be) ou au n° de téléphone 0032(0)493/18.33.81. **N'hésitez pas à envoyer un SMS si personne ne décroche.**

Réservation de votre date de pressage à partir du lundi 17/08/2020.