

POM POM POM POM ... JUS !

Le pommier est généralement généreux, si ce n'est le vôtre, c'est celui de la haie d'à côté ou du petit verger du voisin qui vous a donné son aimable autorisation.

Vous avez des pommes, des tartes, puis des compotes,... et il reste encore des pommes !

Nous vous proposons de venir les transformer en jus pour votre consommation familiale.

L'arrivée toute proche d'un pasteurisateur sur la **ferme de Kermarzin** va compléter la chaîne de presse (tri, broyeur, pressoir) et constituera ainsi la **naissance d'un atelier "pur jus de fruit"**, que nous souhaitons **ouvert** au public, et **dans un premier temps (cette année) à vous**.

Dès les vacances de Toussaint, une journée ou deux par semaine seront dédiées à cet atelier, les dates précises seront confirmées prochainement.

Nous envisageons de transformer un volume global de 300kg minimum à 1000 kg maximum de pommes par journée, en 2 ou 3 lots. Groupez-vous avec des amis !

Il faudra donc s'inscrire à l'avance en communiquant la quantité apportée pour une bonne organisation collective :

Matinée à partir de 10h : tri , broyage, pressées

Midi : repas partagé sorti des paniers (le jus décante naturellement = peu de dépôt en bouteille)

Après-midi : pasteurisation, mise en bouteille, nettoyage

Pour nous aider à accompagner cette nouvelle activité, nous vous proposons d'y participer financièrement : achat pasteurisateur (1500€), premières bouteilles et capsules (1500€).

Chaque part de 30€ souscrite à l'avance vous donnera la possibilité de venir transformer vos pommes et sera déduite cette année 2017 de la quantité de jus produite. Exemple :

Vous apportez 100 kg de pommes.

En fin de chaîne cela correspond à 65L de jus (chiffre non contractuel, selon la nature des fruits).

Coût 1 € le litre de jus (bouteille neuve comprise sous réserve d'augmentation du tarif des bouteilles).

Si 1 part souscrite, prix du jus emporté : 65 € - 30 € = 35 €

Si 2 parts souscrites, prix du jus emporté : 65 € - (30x2)€ = 5€

La collecte des parts est centralisée au café " les Voyageurs " de Lanvéoc, aux horaires d'ouverture.

Les fruits apportés et transformés devront être sains et issus de vergers non traités aux pesticides. Et si vous souhaitez apporter vos bouteilles, contactez-nous.

Conservez les fruits dans des cagettes ou des sacs filets (pas de sacs plastiques).

Prévoyez des gants pour le remplissage des bouteilles (75°C c'est chaud !) et des vêtements adaptés à une activité sous hangar, bottes notamment. Oubliez les tongs et les shorts !

Les enfants seront sous la responsabilité de leurs parents. Animaux non admis.

Il est impératif pour tous de respecter les consignes de sécurité pour éviter de faire du jus de doigts, de s'ébouillanter, de se couper avec le verre et autres réjouissances !

Nous sommes disponibles pour répondre à vos questions au **02 98 17 21 67** après 19h30.

Hélène et Baptiste - ferme de Kermarzin - 29560 Argol

À VOS PANIERS !