

Du jus de pommes ... sans se presser !

SAMEDI 10 et DIMANCHE 11 OCTOBRE

au gymnase de Guimaec :

*Le groupe 'Pommes et Vergers' du Foyer Rural de Guimaec organise
pour la 4ème année des*

PRESSÉES COLLECTIVES de JUS DE POMME

- - -

**Contacts pour + d'infos, réservation de créneaux
et quantité de pommes :**

pommes.guimaec@protonmail.com
06.61.89.84.15 (JB)



Que va t'il se passer pendant le we ?

Des pommes à presser, qui se perdent dans votre jardin ? Pas de pommes mais quand même envie de faire du jus ? Passer de bons moments autour du pressoir et rencontrer ses voisins ? Échanger savoir-faire, recettes et bonnes choses pommées ?

Plein de bonne raisons de venir autour du pressoir, du broyeur manuel et du pasteurisateur artisanal pour faire le meilleur des jus, à base de pommes et de collectif !



Au Programme

Samedi 10

9 - 17H : pressées et pasteurisations collectives

Vers Midi : repas partagé tiré du panier

15H : C'est le moment privilégié pour venir avec les enfants, presser pommes, dessiner graver et imprimer des étiquettes !

17H : goûter pommé : partageons nos bonnes choses à boire et manger à base de pommes (et autre fruits du verger!)

Et la **Fanfare de Guimaec** viendra passer nous enjailler en musique

Dimanche 11

9 - 13H : pressées et pasteurisations collectives

13H : grand repas partagé

Après-midi : En fonction de la quantité de pommes, on pourra continuer à faire du jus. Avec un goûter pommé, évidemment.



Comment apporter des pommes

Si vous avez des pommes et que vous voulez presser, **dites-nous combien vous en avez, et votre disponibilité dans le we pour presser ensemble.**

Si vous voulez nous déposer des pommes, dites-nous la quantité!

Vous pouvez **déposer vos sacs de pommes** idéalement le **vendredi 09 de 17 à 19h**, ou le **samedi 10 jusqu'à midi**.

Plus tôt on connaîtra les quantités, plus simple ce sera pour s'organiser.

Merci de ne déposer que des pommes à jus (**pommes à couteaux**, pas à cidre!) **non gâtées** !

Afin de prévoir les quantités à presser et de bien s'organiser, il est **nécessaire de nous prévenir, par mail ou sms des quantités que vous imaginez pouvoir apporter, avant le dimanche 3 octobre.**



Répartition et coût du jus

C'est un we de **pressées collaboratives et communes** !

Nous ne sommes pas prestataires de service, mais nous allons presser ensemble, et nous répartir le jus obtenu entre participant.e.s . Qu'on rapporte des pommes ou pas, peu importe, l'idée est de créer de beaux moments autour du pressoir, de se rencontrer, et de presser ensemble !

Pour avoir une idée des quantités, des tarifs et des répartitions :

100kg pommes = 55L

soit :

15L pour le Foyer Rural de Guimaec

20L pour les personnes ayant rapportées les pommes,
20L pour les personnes faisant le jus

PRIX pour 1L de jus
(prix pour les participant.es)

Pour une bouteille propre rapportée
+capsule neuve fournie + prix de la pressée
= 0,7€

Sans rapporter de bouteille propre
+capsule neuve fournie + prix de la pressée
= 1,7€

Vous pouvez rapporter vos **bouteilles à jus à gros goulot parfaitement propres et lavées**. On se garde la possibilité de ne pas les utiliser si elles ne semblent trop sales.

Les capsules neuves sont fournies.

N'oubliez pas vos caisses pour transporter vos bouteilles

Après la pressée et la répartition, des bouteilles seront à vendre pour tout public à **2,5€ le litre , au profit des activités du Foyer Rural.**



Linogravure d'étiquettes

Pendant tout weekend, c'est la **DOUBLE PRESSE**:
des ami.es animeront un atelier **d'impression d'étiquettes** pour le jus avec
la méthode d'impression artisanale en **linogravure** !

Venez dessiner, graver et imprimer des étiquettes !

Atelier ouvert aux petits et grandes !