

# Les pressées Avesnoises 2024



**Le samedi 5 octobre (la journée)**

**GOMMEGNIES**

**(Réservation avant le 27 septembre)**

**Le samedi 12 octobre (la journée)**

**VILLERS-POL**

**(Réservation avant le 4 octobre)**

**Le samedi 26 octobre (la journée)**

**SAINT-HILAIRE-SUR-HELPE**

**(Réservation avant le 18 octobre)**



## Mode d'emploi

L'Association « Les Croqueurs de pommes » et le Parc naturel régional de l'Avesnois vous invitent à trois sessions de pressage participatives. Apportez vos pommes, vos poires et repartez avec votre jus de fruits embouteillé.

Ouverts à tous, ces ateliers vous permettent de participer à la fabrication de votre jus. Dans une ambiance conviviale, vous trouverez tous les conseils de fabrication de jus et de cidre de qualité.



## Quel objectif ?

Ce pressage de fruits a pour objectif de valoriser les fruits des vergers traditionnels de l'Avesnois, à travers la fabrication de jus, afin de redonner une raison d'être aux vergers « haute-tige ».

Vous apprendrez comment faire votre jus, cidre, poiré, choisir les fruits et comment obtenir un jus de qualité...

## Quand et où ?

- **samedi 5 octobre à Gommegnies** – Lieu «Groupe scolaire Saint-Exupéry» - réservation avant le vendredi 27 septembre

- **samedi 12 octobre à Villers-Pol** – Lieu « Etang du Moulin » - réservation avant le vendredi 4 octobre

- **samedi 26 octobre à Saint-Hilaire sur Helpe** – Lieu « cour de l'école » réservation avant le vendredi 18 octobre

## Qui ?

Habitants du Parc naturel régional de l'Avesnois, vous êtes les bienvenus pour participer à l'élaboration du jus, échanger et goûter ce précieux breuvage.

Activité à découvrir en famille.

**Idée :** Les fruits des pommiers en prairie sont parfois perdus, pourquoi ne pas demander l'autorisation des propriétaires et locataires pour les récupérer ?

## Conditions générales

> Il est nécessaire d'apporter au moins 20 kg et 200 kg maxi,

> Les fruits doivent être sains, fermes et propres pour assurer la qualité du jus. Il faut les laver si nécessaire et éliminer les fruits pourris,

> Il faut éliminer tout corps étrangers (cailloux, terre, sable, feuilles, herbes...) susceptibles d'endommager le matériel,

> Prévoir des casiers pour le rangement et le transport des bouteilles pleines,

> Il est impératif de ramener des bouteilles vides, propres et sèches afin d'éviter le développement de moisissures. Les bouteilles non nettoyées seront systématiquement refusées.

> Prévoir des bouteilles propres pour le jus frais.

Conservation maxi de 2 jours ou congélation

> Une commande de bouteilles vides et capsules est possible (modalités communiquées lors de l'inscription).

## Combien ça coûte ?

30€ par famille, correspondant à l'adhésion de l'association les «Croqueurs de pommes» (vous permettant de bénéficier de nombreux avantages).

**> Je viens avec 20 à 200kg de pommes :**

0.50€ le litre pasteurisé

0.70 € la bouteille vide et sa capsule ; si vous avez votre bouteille, vous pourrez acheter des capsules à 0.10€ l'unité.

Le paiement se fera sur place avant l'enlèvement des bouteilles, de préférence par chèque (carte bancaire non acceptée).

## Comment s'inscrire ?

**Uniquement sur réservation :**

- Avant le 27 septembre pour la pressée du 5 octobre à Gommegnies,
- Avant le 4 octobre pour la pressée du 12 octobre à Villers-Pol,
- Avant le 18 octobre pour la pressée du 26 octobre à Saint Hilaire sur Helpe.

Rens. : 03 27 77 51 62 - [louisa.messaci@parc-naturel-avesnois.com](mailto:louisa.messaci@parc-naturel-avesnois.com)

Cette réservation est obligatoire pour planifier le pressage et connaître vos besoins en bouteilles vides. Il est nécessaire d'indiquer le plus précisément possible le poids des fruits apportés afin de vous communiquer l'horaire de pressage de vos fruits.

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : ..... Mail : .....

Participera à la pressée le :

5 octobre à Gommegnies  12 octobre à Villers-Pol  26 octobre à Saint Hilaire sur Helpe

Quantité de pommes à broyer et à presser : ..... kg

Je commande..... bouteilles en verre et capsules

Je compte repartir avec.....% de jus frais et/ou.....% de jus pasteurisé

Je souhaite laisser .....% ou..... litres pour les bénévoles œuvrant à la confection du jus.

Je prévois mes bouteilles  Je souhaite commander mes bouteilles via « les Croqueurs de pommes »

Je n'ai pas de fruits mais souhaite participer à l'élaboration du jus - Horaire de présence : .....