









# CHARTRE des adhérent·es de l'association REINETTE VERTE

L'association Reinette verte accueille des particuliers souhaitant produire eux-mêmes du jus de fruits (principalement du jus de pomme) à destination de la consommation familiale ou dans le cadre de projets collectifs à vocation pédagogique. Au delà de la production, l'activité favorise une alimentation durable et la préservation de l'environnement. Cette chartre est proposée dans un contexte de fréquentation croissante, avec un souci de bien vivre ensemble afin que chacun contribue en tant qu'adhérent à l'équilibre entre convivialité et efficacité.






## I. Conditions générales d'utilisation

-  La Reinette verte est une association et son fonctionnement repose sur la participation à la vie associative des adhérents (activités proposées, assemblée générale, aide bénévole...). L'adhésion à l'association, demandée aux utilisateurs de l'atelier, vaut acceptation de cette chartre.
-  L'atelier a un fonctionnement basé sur l'entraide, le partage, la ponctualité, dans le respect des autres adhérents et de l'équipe.
-  L'atelier et ses équipements sont la propriété du Verger de la Reinette, ils sont mis à disposition de l'association pour ses activités. L'équipe d'accueillants (salarié-e-s et bénévoles) transmet les consignes à respecter pour la sécurité de tous et un usage approprié du matériel fragile. L'association ne peut être tenue responsable des incidents dus à un non respect des consignes.


## II. Espaces à disposition et circulation (plan à l'entrée de l'atelier)


-  La cour est un lieu de travail et d'usage collectif, petits et grands doivent en prendre soin et maintenir les équipements en bon état. Les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents. La cour est pleine de matériel potentiellement dangereux ou de recoins à éviter.
-  La conduite et le stationnement doivent être adaptés à la fréquentation du site par de nombreuses personnes dont des enfants. La circulation de véhicules (hors chariot élévateur) est interdite dans l'espace entre l'entrée de l'atelier et la zone de pressage.
-  Le kiosque est mis à disposition avec tables et bancs. Chacun repart avec ses déchets (cagettes cassées, cartons inutilisables, restes de pique-nique...), si nécessaire des poubelles sont disponibles à l'entrée de l'atelier (tri verre et carton). Des toilettes sèches sont disponibles à côté du parking.

## III. Organisation de l'activité jus de pomme

-  L'accueil pour le jus de pomme a lieu principalement les week-end entre fin septembre et mi-décembre selon les années. La fabrication se fait sur rendez-vous pris au préalable. Les inscriptions ouvrent le 1<sup>er</sup> lundi de septembre, les demandes d'inscriptions transmises avant cette date ne sont pas prises en compte.
-  Pour réserver, merci de choisir entre mail **OU** appel sur le téléphone fixe **OU** sur le portable sans doubler les demandes. Soyez patients, le maximum est fait pour répondre dans les meilleurs délais et les messages sont traités par ordre d'arrivée. Avant de relancer, il faut patienter 48h en semaine ou 72h quand un week-end est inclus.
-  L'équipe vous propose une date et un créneau horaire provisoire adaptés dans la mesure du possible à votre demande et à la configuration de la journée (nombre de groupes, volumes par groupe...). Les horaires proposés démarrent à 7h30 puis s'échelonnent dans la journée en fonction du nombre de groupes. Les volumes importants peuvent être positionnés en fin de journée si cela est nécessaire pour limiter l'attente des autres adhérents ou de l'équipe d'accueil.
-  Lors de la réservation, vous devez préciser le poids de pommes ainsi que les besoins en bouteilles neuves. Pour toute modification de quantité au-delà de 50 kgs, vous devez en discuter avec la responsable du planning au plus tard le dimanche précédant le rendez-vous qui confirmera ou non la possibilité selon la configuration de la journée.
-  Votre horaire définitif est fixé et confirmé le lundi d'avant votre passage. L'horaire transmis correspond au démarrage du pressage, il faut donc prévoir d'arriver 10 mn avant pour être prêts. En cas de retard d'un groupe, l'équipe d'accueil se réserve le droit d'annuler le rendez-vous ou de le reporter dans la journée.


## IV. Transformation des pommes


 Pour être autonomes sur l'ensemble de l'activité, un minimum de 3 personnes est nécessaire et minimum 4 personnes quand les pommes sont en vrac (remorque, big bag ou palox) OU qu'il y a plus de 500 kgs.

 Il faut prévoir une tenue adéquate pour l'activité avec chaussures fermées ou bottes et pantalon. Des tabliers et des gants sont mis à disposition.

### Pressage


 La quantité minimum pour faire presser ses pommes à part est de 150 kgs.


 Au-delà du poids indiqué lors de la réservation, la tolérance sur la transformation du surplus est à l'appréciation des animateurs.

 Les pommes doivent arriver saines. Attention lors d'un long stockage en amont de la transformation, il faut faire un tri régulièrement pour une meilleure conservation et éviter les big bags ou sacs plastiques.


 Le rendement peut varier de 50 à 65 % selon les conditions climatiques ou la maturité des pommes.


### Embouteillage

 Le jus est de type brut non décanté ; à la fin du pressage, il est pasteurisé puis embouteillé à chaud.


 Conditionnement : bouteilles type Sirop 1L, fermeture avec des capsules couronne Ø 29mm (type bière). Les bouteilles doivent arriver prêtes pour l'embouteillage c'est-à-dire propres et débarrassées des éventuels capsules/films/bouchons utilisés pour le stockage et de préférence déjà en cageots/caisses/sacs.

 Les bouteilles achetées lors de la première venue, appartiennent aux adhérents. Elles peuvent être réutilisées. L'association ne reprend pas les bouteilles si un adhérent ne souhaite pas revenir.

 L'embouteillage est organisé de préférence avec la remplisseuse manuelle pour préserver le rythme agréable et convivial de l'activité pour les participants et l'équipe encadrante. Pour des raisons de configuration de journée, la remplisseuse automatique est parfois utilisée mais elle est moins adaptée aux volumes inférieurs à 300 litres.


 Pour garantir une bonne conservation (2 -3 ans), il faut respecter les précautions suivantes :


- Les bouteilles doivent être propres avant remplissage
- Les bouteilles doivent être rapidement capsulées puis couchées minimum 10 minutes après remplissage afin que le jus chaud pasteurise l'intérieur de la capsule et le haut de la bouteille.
- Les capsules sont fragiles et ne doivent pas être choquées ou accrochées entre elles. Éviter de positionner les bouteilles tête en bas pour ne pas cogner la capsule dans le fond des caisses.

 Le jus est chaud (80°C), il y a donc des risques de casse de bouteilles par choc thermique ou de brûlures principalement dans la zone de remplissage. Pour des raisons de sécurité (hauteur visage et torse), les enfants de moins de 1,40 m doivent éviter de circuler devant la tireuse et la capsuleuse.

### Fourniture de pommes

 L'association garantit la fourniture de pommes non traitées ou biologiques.

 Pour le jus fabriqué avec des pommes fournies par l'association, l'équipe fait le maximum pour honorer les litres réservés mais les quantités de pommes étant limitées en cas de faibles rendements ou de difficultés à s'approvisionner, celles-ci pourront être réajustées ou plafonnées.

 Les assemblages pommes d'adhérents/pommes fournies par l'association sont tolérés mais plus complexes à gérer. Cela implique de la rigueur sur les prévisions car les modifications de réservation impactent la disponibilité ou non pour d'autres familles.