

ACTION JUS DE POMME

LIEUX DE RAMASSAGE :

chez vous, vos voisins !

Mettez des petites annonces à la mairie, boulangerie !

Communiquez vos bons plans de ramassage par téléphone et mails : Contacter Jil au 0768483246 – jil.benoit@gmail.com

DATES DE PRESSAGE :

07 octobre 2018 Atelier du fruit Plogastel St germain-
besoin de 3-4 personnes du déchargement au pressage à la mise
en bouteilles avec Patrice Le Roux (possibilité de 2 équipes de 3
personnes)

prévoir des gants, bottes, cartons pour les bouteilles

On recherche : un lieu de stockage (sec, à l'abri de la lumière)

une remorque pour le transport des jus !



Choix des fruits, ramassage :

Choisir les fruits sains (non pourris, non cognés)

mangeable cru (pommes à jus, à couteaux, non amères)

sans terre, propres.

stockez les fruits sous abri, au frais, à l'abri de la lumière directe.

Eliminez régulièrement les fruits abimés

La qualité du jus dépend de la qualité et l'état des fruits.

La conservation également s'en trouvera améliorée.

Choisissez des arbres non traités