

LE PRESOIR DES VERGERS BOURGUI-COMTOIS

Atelier ambulant de fabrication artisanale
de jus de fruits

REGLEMENT INTERIEUR

Préambule ;

L'atelier de jus de fruits a été créé dans une démarche qualitative, environnementale et sociale. Il permet de valoriser les fruits des vergers, d'éviter la perte et de passer un bon moment de convivialité.

C'est pourquoi il est essentiel de respecter ce règlement intérieur.

1/ Inscription

Nous vous accueillons uniquement sur rendez-vous, vous devez donc réserver en ligne ou contacter le 06.24.52.67.76 pour prendre rendez-vous.

Laissez un message sur le répondeur, nous vous rappelons en fin de journée.

Il sera nécessaire de préciser :

- Votre nom, prénom et numéro de téléphone
- Le poids approximatif des fruits à transformer
- Votre lieu de résidence

2/ Les fruits

A. La qualité

Les fruits doivent être cueillis à maturité et livrés rapidement après la cueillette.

Vérifiez l'état de vos fruits pour garantir la qualité de nos produits, les fruits en sur maturité et les fruits avariés ne seront pas acceptés et ne seront donc pas pris en compte dans le décompte final.

B. La propreté

Les fruits doivent être propres. Les feuilles, herbes, branches colmatent le broyeur et nécessitent un nettoyage trop fréquent.

Les fruits ne doivent pas être maculés de boue ou de bouse. Eviter les ramassages dans la terre ou dans les chemins (terre ou cailloux détériorent le broyeur)

C. L'emballage des fruits

Les fruits sont apportés en caisses de préférence, elles pourront ensuite vous servir pour déposer vos Pouch-Up®. Attention pas de clous, ni de vis qui risqueraient d'endommager les contenants. Pour le transport des push-up la caisse est indispensable.

Les sacs ajourés sont préférables aux autres. Les fruits doivent rester au contact de l'air.

Interdiction d'utiliser de sacs d'engrais ou des sacs ayant contenu des pesticides = risque d'intoxication.

Les emballages devront être robustes et maniables par une seule personne.

Les sacs doivent être fermés par une ficelle et non un fil de fer

Ne pas boucher les éventuels trous avec un morceau d'étoffe qui risquent d'être emportés vers la vis sans fin et le broyeur, puis de la colmater.

Les fruits doivent être séparés par famille même s'ils sont en petite quantité.

Le transport des fruits est à la charge et sous la responsabilité de l'utilisateur.

3/ Les contenants

Les Pouch-Up® sont fournis par le pressoir mais vous pouvez apporter vos bouteilles, elles doivent être impeccablement propres (un bon rinçage dès qu'elles sont vides évite la formation de moisissures difficiles à éliminer par la suite). Le pressoir des vergers ne pourra être tenu responsable de la non-qualité des jus dû à un mauvais nettoyage des bouteilles.

Les bouteilles doivent être intactes (non ébréchées), sinon elles ne résistent pas à la chaleur ou ne ferment pas de manière étanche. Les bouteilles non conformes seront éliminées de la collecte et non prise en compte dans le décompte final.

Vous pouvez aussi commander des bouteilles neuves sur le site J'aime mes bouteilles : jaimemesbouteilles.fr

Pour le transport des bouteilles, il est impératif d'apporter des caisses. Le transport des produits finis est à la charge et sous la responsabilité de l'utilisateur.

4/ Conditions d'utilisation des installations

Il vous faut tout d'abord prévoir **un lieu d'installation au plat avec un point d'eau** devant votre domicile ou un autre lieu mais bien nous confirmer l'adresse. Pas besoin d'électricité, le pressoir est équipé d'un groupe électrogène de 380V.

Nous avons besoin de pouvoir nous installer 1h avant l'heure de début de l'atelier et devons restons 2h après pour le nettoyage.

Il faut aussi définir un point de stockage des déchets (compost...), il nous est possible de réaliser l'évacuation de ceux-ci mais à votre charge.

Les différentes opérations sont effectuées sous la conduite du responsable de l'exploitation et avec la collaboration **obligatoire de 3 participants. ATTENTION : Il est impossible de réaliser l'atelier sans ces 3 personnes.**

Pour chaque utilisateur, une fiche récapitulative sera remplie au moment de la livraison des fruits. Elle sera contresignée par le responsable de l'exploitation.

Le non-respect du règlement intérieur entrainera l'exclusion de l'utilisateur de l'atelier.

En cas de dysfonctionnement remarqué, l'utilisateur doit en informer le responsable de l'atelier, qui est alors le seul autorisé à intervenir sur le matériel.

5/ Les consignes de sécurité

L'accès à l'atelier et l'utilisation des machines ne se font qu'en présence d'un responsable qui vérifie la bonne utilisation du matériel.

En cas d'accident, d'incendie ou de risque imminent, l'utilisateur doit :

- Prévenir immédiatement le responsable de l'atelier et/ou si nécessaire les secours. Les numéros d'urgence sont affichés sur les tableaux

En cas de menace ou atteinte grave à l'ordre public dans l'enceinte, les abords ou sur les installations de l'atelier, le responsable de l'exploitation pourra en cas d'urgence prendre les mesures qu'il juge utiles, dans le respect de la légalité, notamment interdire l'accès aux installations à toute personne relevant ou non de l'atelier.

Il est formellement interdit de monter sur la remorque et de s'approcher lors des manœuvres d'installation et de repli.

COVID : Nous vous demandons de porter des masques dans certaines zones de l'installation, merci de respecter la signalisation. Nous mettons à votre disposition du gel hydroalcoolique.

Attention aux brûlures, les contenants sont très chauds, vous ne devez pas les manipuler avec les mains, pensez à apporter des gants.

Il est obligatoire de porter les tabliers qui vous seront fournis pour le poste de remplissage.

6/ Tarification

La transformation des fruits sera facturée à chaque utilisateur en fonction de plusieurs critères :

- Quantité de fruits conformes livrés
- Pour valider votre rendez-vous, nous vous demanderons le versement d'un acompte de 250€
- En cas d'annulation, vous devez nous informer au -72h avant la date du rendez-vous, dans le cas contraire nous conserverons l'acompte versé.