

100% Notre jus

Ingrédients pour une bonne organisation :

- Amenez vos fruits (pommes, poires, coings) **PROPRES, NON TRAITÉS et TRIÉS**
- **Amenez vos bouteilles** en verre (Modèle : 1 litre, fraîcheur de 254 mm de hauteur dont la capsule est la TO48 gros goulot) **ou commandez-en avant le 15 août**. Contacts à l'intérieur.
- **Réservez** à l'avance et indiquez la quantité que vous souhaitez presser !
- Bouteille vide : 0,60€
(Sous réserve d'augmentation de nos fournisseurs)
- Prix : 0,70€ / L pressé et pasteurisé
0,55€ / L pressé et non pasteurisé
- Pour 1 litre de jus : 2,1 kg de pommes ou poires sont nécessaires.

Atelier participatif : chacun participe à l'élaboration du jus collectif.

Le covoiturage, pensez-y !
Toutes les infos sur www.gers-covoiturage.fr

Manifestation organisée par l'**ADEAR 32**
«Développons l'agriculture paysanne».



Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers

56 avenue des Pyrénées, 32000 Auch

Tél : 05 62 05 30 86

E-mail : contact@adear32.fr

Site : www.agriculturepaysanne.org/adear32

Avec le soutien de :



Ne pas jeter sur la voie publique

CROQUE TON JUS

Venez presser vos propres fruits !

Édition 2024



Animation «100% Notre Jus» autour du pressoir, repas partagé...

Du 23 août au 17 novembre dans le Gers