

# 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  
0,50€ / 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](http://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](mailto:contact@adear32.fr)

Site : [www.agriculturepaysanne.org/adear32](http://www.agriculturepaysanne.org/adear32)

**Avec le soutien de :**



Ne pas jeter sur la voie publique

# CROQUE TON JUS

**Venez presser vos propres fruits !!!**

**Édition 2023**



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

**Du 3 Septembre au 17 novembre dans le Gers**