

SOMMAIRE

Remerciements	2
Préambule.....	3
1. Contexte des filières de valorisation des fruits	
2. Contexte de l'étude	
3. Cinq définitions	
Introduction.....	7
Méthode d'enquête	8
 <u>Première partie : Analyse comparée</u>	
I. Lien du pressurage avec l'arboriculture familiale	9
1. Polyvalence des unités de pressurage	9
2. Origine des pommes pressées	11
3. Pratiques des arboriculteurs familiaux	15
II. Contraintes de fonctionnement.....	20
1. Les jus proposés en rétrocession	23
2. Les caractéristiques de la prestation.....	24
3. L'approvisionnement, de la cueillette à la collecte.....	30
4. La concurrence commerciale aux entreprises de pressurage	34
III. L'implication des collectivités	37
1. Les aides à l'échelle de l'Alsace	37
2. Les aides à l'échelle des départements.....	40
Typologie des unités de pressurage	45
 <u>Deuxième partie : Perspectives</u>	
I. Maîtriser la qualité.....	46
1. Analyse des dangers liés à la qualité alimentaire.....	51
2. Analyse des dangers liés au conditionnement en bouteilles	52
II. Valoriser les jus de terroir	54
1. Valorisation commerciale	54
2. Valorisation pédagogique	55
III. Valoriser les compétences des associations	56
1. Préserver la convivialité du travail.....	56
2. Améliorer l'accueil	57
3. Diversifier la valorisation des ressources du verger.....	59
Conclusion	61
Bibliographie	62
Table des annexes	63

REMERCIEMENTS

Je remercie pour leur accueil sympathique et attentionné

Béatrice Bulou, Chef du service Agriculture,

Raphaël Lauth, Chargé de l'Agriculture et de la Forêt,

Muriel Guth, Secrétaire du service Agriculture,

à la Région Alsace, ainsi que

Edith Wittmer, Secrétaire de la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin,

René Legrand, Secrétaire Général de Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin,

François Kempf, Secrétaire Général de la Fédération des Producteurs de Fruits du Haut-Rhin,

au nom de la Confédération des Producteurs de Fruits d'Alsace.

Merci à l'ensemble des arboriculteurs bénévoles et des professionnels rencontrés dans les unités de pressurage pour leur disponibilité et pour leur accueil chaleureux rafraîchissant!

Merci aux personnes rencontrées dans les Communautés de communes de Benfeld et environs, de la Haute Vallée de la Bruche, du Val de Villé, au Pays de Brumath et à l'Agence de Développement de l'Alsace de Nord, ainsi qu'à toutes les personnes contactées pour leurs précieuses informations.

Merci encore à

Nadia Carmaux et Jean-François Bertheaux, du pôle SIG de la Région Alsace

pour la réalisation des cartes de ce rapport.

PREAMBULE

1. Contexte des filières de valorisation des fruits des vergers alsaciens

Dans le Bas-Rhin : la tradition de la collecte

Région historique de production fruitière, l'Alsace ne compte plus de site industriel de pressurage de fruits en raison de l'arrêt de cette activité dans les usines de Réa, Cidou et Jacoby. La première raison est la délocalisation de cette activité en Allemagne dans la maison mère, notamment si la marque a été rachetée, comme pour Réa qui fait partie du groupe Eckes-Granini. La deuxième est la compétitivité du prix des jus concentrés obtenus à partir de fruits pressés en Europe de l'Est.

Dans le Bas-Rhin, la tradition des cultures fruitières a bénéficié des systèmes de ramassage des industriels. Mais l'entreprise Réa a été rachetée par un groupe allemand et aujourd'hui la totalité du pressurage des fruits se fait en Allemagne. L'usine de Colmar a été fermée et celle de Sarre-Union, depuis l'arrêt du pressurage en 1997, expédie les fruits collectés et conditionne des jus issus de pur jus, de jus concentrés et de purées, tout comme l'usine Cidou à Mietesheim depuis 2000. La collecte à Mietesheim, arrêtée depuis 1994, a cependant repris en 1999. Jacoby poursuit la collecte des pommes, quetsches et mirabelles biologiques en Alsace Bossue par l'intermédiaire d'un collecteur basé à Lohr mais les fruits sont pressés à Auggen, en Allemagne, Illzach n'étant que l'adresse commerciale de Jacoby France.

L'écoulement des fruits des vergers familiaux par la filiale Réa à Sarre-Union est toujours assuré une collecte conventionnellement réalisée par la coopérative Jucoop dans le Kochesberg, l'Alsace Bossue et en Lorraine au moyen de camions-bennes de 12 à 24 tonnes. La collecte des récoltes familiales représente une moyenne annuelle de 6 500 tonnes entre 1999 et 2004. Une partie de ces fruits pressés en Allemagne est destinée à la gamme de jus de terroir Réa « Les vergers d'Alsace ».

Jucoop est également un groupement de producteurs de pommes à jus qui dispose de 300 ha de vergers intensifs composés de variétés à haut rendement pour le jus et cueillis à la ramasseuse. La production espérée était de 2000 tonnes par an, mais cet objectif n'est pas atteint.

Cette entreprise coopérative a fait l'objet d'aides régionales au titre du soutien au Contrat de Plan Etat Région, du programme de développement de la filière pomme à jus et pour l'acquisition de matériel.

Dans le cadre du Fonds de Gestion de l'Espace Rural, et avec le soutien des structures intercommunales, la Ferme de la Jucoop fait partie des trois sites pilotes pour la réhabilitation des vergers familiaux qui ont été implantés dans des zones traditionnelles de collecte de fruits à destination des industries de jus de fruits.

Dans le Haut-Rhin : le pressurage comme valorisation d'appoint

L'arboriculture dans le Haut-Rhin n'est pas une activité qui s'est structurée de manière industrielle comme dans le Bas-Rhin. D'après la Chambre d'Agriculture, l'arboriculture, tant professionnelle que familiale, est traditionnellement moins présente dans ce département à vocation davantage céréalière. De plus, les agglomérations de la région frontalière représentent un bassin de consommation de fruits frais que la production ne parvient pas à satisfaire, les producteurs de fruits étant peu nombreux.

Le pressurage des fruits intervient donc seulement comme une valorisation d'appoint pour les producteurs de fruits à couteaux souhaitant écouler les fruits grêlés ou de petit calibre. Les jus sont commercialisés dans des circuits de vente directe ou de proximité. L'entreprise Junatur mise à part, dont la maison mère se trouve dans le Bas-rhin, c'est aussi le cas pour les jus produits par les entreprises de pressurage du Moulin Jenny à Hésingue, du Pressoir Linder à Wolschwiller et Kempf à Stosswihr.

2. Contexte de l'étude dans le programme régional en faveur de l'arboriculture

La tempête du 26 décembre 1999 a affecté le paysage arboricole alsacien : la profession agricole a estimé à 20% la part du verger alsacien endommagée.

Suite à la tempête de 1999, les pouvoirs publics ont réagi par un programme de réhabilitation du verger alsacien, organisé selon le type de production fruitière.

L'action en faveur des fruits à noyaux est coordonnée par la CEAFL et l'ESTIFEL et vise à faire reconnaître la Quetsche d'Alsace comme Appellation d'Origine Contrôlée pour structurer une filière de valorisation. Cette démarche animée par la Confédération des Producteurs de Fruits d'Alsace (COPROFA) associe également la Chambre d'Agriculture, Alsace-Qualité et le Conseil régional par le biais de Verexal. Cette station expérimentale assure la formation des moniteurs d'arboriculture et le suivi qualitatif des variétés plantées.

Pour les fruits à pépins, le Conseil Régional est le principal partenaire de la Confédération des Producteurs de fruits d'Alsace pour l'animation d'une démarche collective des arboriculteurs familiaux. La Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin a assuré la maîtrise d'ouvrage d'un Plan de Développement Durable (PDD) destiné à imaginer des formules contractuelles d'entretien et d'amélioration des vergers entre agriculteurs et propriétaires. Dans cette perspective, un état des lieux des vergers traditionnels Bas-Rhinois a été réalisé en 2000 par Simsy Lefèvre, et la présente étude s'est largement appuyée sur son travail.

Programme Régional 2003 pour l'arboriculture familiale du Conseil Régional

Le programme de soutien à l'arboriculture familiale concerne la plantation de nouveaux arbres, la formation des particuliers par le biais de moniteurs et la sensibilisation du public par le biais d'animations scolaires et de manifestations. Elle prend en compte à hauteur de 30% les actions de formations pour les moniteurs et les arboriculteurs, l'acquisition de matériel pédagogique, et l'animation technique assurée dans les vergers-écoles ou par la publication de recueils de pomologie.

Les moniteurs ont pour rôle d'apporter un savoir-faire aux arboriculteurs amateurs, afin de redonner envie aux propriétaires de vergers d'améliorer leur patrimoine fruitier.

En 2003, la contribution régionale en faveur de l'arboriculture familiale s'est chiffrée à 43 480 euros.

Par ailleurs, le Conseil Régional soutient depuis 2003 un dispositif de trame verte. Celui-ci a pour but de recréer des connexions entre les espaces naturels existants par des haies, des pré-verdissements de lotissements et de zones d'activités, par la réhabilitation écologique de friches industrielles. Les arbres fruitiers ont bien sûr leur place dans cette trame qu'ils concourent déjà à tisser par leur triple intérêt écologique, paysager et récréatif.

Le Conseil Régional est impliqué dans la poursuite de la démarche de structuration de la filière « Quetsche d'Alsace ». Engagée en 1997, elle vise à la faire reconnaître comme Appellation d'Origine Contrôlée sous le nom de « Dornquestche ».

En effet, le rapport *Diagnostic et perspectives pour le verger traditionnel Bas-Rhinois* de Simsy Lefèvre a mis en évidence la nécessité de promouvoir la valorisation des fruits pour intéresser les particuliers à la plantation et à l'entretien des vergers. Il expose les différents débouchés des fruits à pépins et leur possible diversification, aussi bien pour la commercialisation que pour la consommation directe des familles. Il fait le point sur les filières de valorisation en insistant sur le manque d'intérêt pour la cueillette et sur la nécessité d'améliorer les débouchés commerciaux par l'appui aux produits de terroir de qualité.

La commande du Conseil Régional pour un état de lieux des activités de pressurage des fruits en Alsace s'inscrit donc dans la volonté d'encourager les circuits de proximité des fruits, que ce soit par une valorisation familiale ou commerciale.

3. Cinq définitions utiles

Par commodité de langage, les unités de pressurage de fruits en jus seront nommées par des termes génériques différents selon leur statut. Les définitions suivantes ont pour objet d'explicitier les connotations qui sont attachées aux dénominations employées.

Atelier ou station de jus de pommes

Unité de pressurage de fruits mise à disposition par une association à un large public. Les termes d'« atelier », utilisé dans le Bas-rhin, et de « station », pour Haut-Rhin, impliquent une gestion collective de l'équipement, l'ouverture et la convivialité du lieu de transformation pour les participants, qu'ils soient membres et/ou clients. Ces unités n'assurent pas forcément la pasteurisation du jus et toutes ont un appareil productif « artisanal ».

Entreprise de pressurage

Unité de pressurage de fruits appartenant à une petite ou moyenne entreprise.

Ces entreprises de pressurage sont le plus souvent des entreprises familiales en S.A.R.L. dont les propriétaires sont pluri-actifs, aussi bien dans les secteurs agricoles qu'industriels. Certains pressoirs sont ainsi le prolongement d'une activité agricole : le pressoir Linder dans le Haut-Rhin, qui se consacre à la façon de jus, relève d'une volonté de diversifier les activités d'une exploitation céréalière suite à la vente de vaches laitières. Le pressoir privé de M. Carrier à Vollerdingen résulte d'une initiative familiale pour valoriser ses vergers en agriculture biologique. La référence au « pressurage » insiste sur la continuité entre l'approvisionnement local en fruits et leur valorisation directe en Alsace, par opposition aux seules activités d'expédition et de conditionnement des usines de transformation telles que celles de Sarre-Union ou de Mietesheim.

La main-d'œuvre des entreprises de pressurage est familiale, et complétée par l'emploi de 2 à 9 saisonniers. Les entreprises employant des salariés extérieurs à la famille toute l'année (technicien, commercial) sont en minorité.

Certaines de ces entreprises peuvent être qualifiées d'industrielles dans la mesure où ce sont des petites ou moyennes entreprises de transformation agro-alimentaires qui dépendent de la Chambre de commerce et d'Industrie et qui ont recours à au moins un intermédiaire pour distribuer leurs produits. Cette dénomination ne tient pas compte ni des effectifs, ni des volumes produits.

Le pressoir Linder fait figure d'exception dans cette catégorie car il ne commercialise pas de jus.

En revanche, toutes ces entreprises, sauf Junatur pour l'instant, pratiquent aussi la vente directe sur place ou sur des marchés.

Il existe enfin des pressoirs privés qui n'ont pas été recensés car ils n'ont pas été identifiés comme entreprises de pressurage : il s'agit d'une activité menée dans un cadre familial ou agricole, dont les produits sont vendus directement sur place ou sur des marchés. Le but est de diversifier les activités, soit en valorisant une récolte, soit en achetant des fruits.

Rétrocession

La rétrocession caractérise l'obtention, en une seule démarche auprès d'une unité de pressurage, de jus de fruits en quantité proportionnelle à celle des fruits apportés. La rétrocession implique seulement la facturation de la façon, voire du contenant, et garantit que le jus provient bien des fruits collectés.

La rétrocession n'est pas forcément immédiate : le client échangiste peut détenir un compte sur un ou deux ans pour chercher progressivement ses bouteilles, et parlera alors de rétrocession en magasin. Lorsque l'unité de pressurage ou de transformation propose une gamme de jus issus d'autres fruits pour diversifier

l'offre, la rétrocession peut se transformer en tarifs préférentiels sur ces produits. La rétrocession directe désigne le fait de récupérer le jus de sa propre récolte dans le délai de fabrication du jus (entre 2h et 48h).

Arboriculture familiale

L'arboriculture familiale évolue avec le mode de vie de plus en plus urbain de la population.

Les fruits des particuliers proviennent en partie de verger traditionnels, définis par une «parcelle plantée d'au moins 10 arbres fruitiers hautes –tiges, exploités de manière extensive et ne subissant que des traitements et interventions légères.»(Mutschler, cité par Glanchard, 1997).

Ils proviennent aussi de vergers plantés d'arbres demi-tiges ou de haies fruitières. Les quantités apportées correspondent aussi parfois à la récolte d'un ou deux arbres ou d'une petite haie plantée dans un jardin. Les arbres fruitiers de petit gabarit et à production rapide sont aujourd'hui plus adaptés à la dimension des jardins, en particulier dans les lotissements, et au rythme de déménagements de la population active.

Enfin, certains fruits proviennent de vieux arbres ou d'arbres sauvages non entretenus. Ils sont souvent ramassés plus tardivement, en octobre.

Les vergers familiaux ont donc des situations différentes : les vergers de ceinture sont plus ou moins menacés selon qu'ils se trouvent en zone constructible ou proche de cette zone, à l'arrière des maisons. D'autres vergers de ceinture sont un peu plus éloignés ou forment des alignements de plein-champ.

Clients

Ce sont les arboriculteurs à qui est facturée une prestation de façon de jus, même s'ils sont membres de l'association gérant l'atelier où ils apportent leurs fruits.

INTRODUCTION

Sous l'allure anodine d'une ancienne gare ou d'un hangar, les ateliers associatifs de pressurage de pommes sont en automne des lieux d'effervescence. Ce printemps ils sont le lieu de convergence de toutes sortes d'interrogations : sachant la taille des arbres d'où viennent les pommes, la quantité apportées par les clients, le nombre de lavages, la température de pasteurisation du jus, et la couleur des gants, quel est l'âge des bénévoles ? Tout au long de la visite des ateliers de fabrication de jus de pommes se pressent et se mélangent les notions de sauvegarde des vergers, de qualité sanitaire, de goût et de couleur locale, d'hygiène et de sécurité.

Lieu de transformation d'une ressource éparpillée dans les jardins et les vergers, les ateliers associatifs se trouvent à la base d'une arborescence composée des problématiques de l'action collective régulatrice et interventionniste dans les branches de l'environnement et de la santé publique, et de celle des initiatives privées de valorisation commerciale des fruits.

La fabrication de jus implique une vision transversale de l'arboriculture par l'intérêt porté aux variétés, aux pratiques culturelles, au rythme des plantations et à conditions de récolte et d'écoulement des fruits. Interface entre la production familiale des enjeux de société, ils suscitent l'intérêt des collectivités : Les conditions de transformation sont-elles fiables ? Le développement d'ateliers associatifs a-t-il un impact sur l'activité des professionnels ?

A la demande de la Confédération des Producteurs de Fruits d'Alsace, mais aussi suite à la sollicitation des collectivités pour la création de ce type d'ateliers et aux revendications des professionnels du pressurage, le Conseil Régional d'Alsace a souhaité établir un état des lieux des activités de pressurage en Alsace afin de dégager une ligne de conduite de l'action publique. L'inventaire des ateliers sous forme cartographique comporte un diagnostic technique mais compare également le fonctionnement des ateliers associatifs avec les entreprises de pressurage, et leur interactions avec l'arboriculture et la valorisation des produits. En quoi les ateliers de jus de fruits sont-ils des outils de préservation du paysage et des savoir-faire alsaciens ? Quelles sont les conditions à la pérennité de leur activité ?

METHODE D'ENQUETE

L'enquête s'est déroulée en mai 2004, au cours d'un stage de trois mois.

Elle a consisté à inventorier et à visiter toutes les unités de pressurage alsaciennes. Elle porte sur 21 ateliers associatifs et sur 8 sites de 7 entreprises de pressurage. Certains pressoirs familiaux ont été identifiés dans les vallées vosgiennes mais ne sont pas pris en compte, même si le jus fait l'objet de vente directe. Un atelier associatif n'aurait pas été visité, celui du Moulin de Storckensohn (Haut-Rhin). Deux projets d'ateliers associatifs ont été intégrés à l'enquête, ceux de Rossfeld et du Pays de Brumath, mais pas celui à Rosheim, encore en discussion au sein de l'association arboricole.

L'entretien avec le responsable de l'unité comportait un questionnaire sur le fonctionnement général de l'unité de pressurage guidé par une grille d'entretien en 7 rubriques, et la visite des installations reportées dans la grille d'entretien correspondante. Ces grilles figurent en annexe et ont été adaptées pour les rencontres avec les professionnels du pressurage, notamment sur les thèmes de la rétrocession, de la commercialisation et de la concurrence des ateliers associatifs.

L'ensemble des résultats a été compilé dans des tableaux de manière à pouvoir comparer et cumuler les données pour chaque rubrique. Ces tableaux sont la banque de données brutes qui a servi à faire des estimations chiffrées, à construire les graphiques et les cartes et à dégager des tendances qualitatives. Ils permettent un accès thématique et un accès pour chaque unité de pressurage. Un lexique des termes codifiés employés dans ces tableaux qui figurent en annexe en facilite la lecture.

L'enquête a été complétée par la rencontre les agents de développement de trois Communautés de Communes et du Pays de Brumath, impliqués dans une politique de valorisation des fruits par le pressurage. Ont été aussi contactés des élus locaux, des organismes publics (Sycoparc, Départements, Direction Régionale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes, Alsace Qualité), le responsable des vergers de la Jucoop, ainsi que des entreprises du secteur de la transformation des fruits et de l'ingénierie extérieures à l'Alsace.

Première partie

ANALYSE COMPAREE

I. Lien du pressurage avec l'arboriculture familiale

1. Polyvalence des unités de pressurage

Le pressurage en Alsace est un des moyens de valoriser les productions fruitières des vergers familiaux car il concerne différentes sortes de fruits, même si la plupart des produits élaborés visent à valoriser la pomme.

Sur les 8 entreprises de pressurage, 5 d'entre elles proposent des mélanges ou des nectars à base de jus de fruits rouges, de poires, de coings, de raisin, de cerises, de prunes. Le pressurage de fruits à noyaux et de petits fruits exige d'autres équipements que pour les fruits à pépins, ce qui justifie que ces produits soient le fait des entreprises. Une des difficultés soulevée par la profession est l'approvisionnement en petits fruits auprès des particuliers et des petits producteurs. Or les productions existent ou peuvent être augmentées si le débouché est organisé efficacement. Pour preuve, l'enquête auprès de 97 arboriculteurs des associations du pays de Brumath révèle qu'un quart de ceux intéressés parla création d'un atelier de jus de pommes aimeraient aussi pressurer d'autres fruits, fruits à pépins et raisin principalement, mais aussi cerises, mûres, groseilles et prunes. L'enjeu pour l'arboriculture familiale et pour ces entreprises est de se mettre en relation pour examiner l'offre et la demande.

La plupart des ateliers associatifs sont uniquement équipés pour presser du jus de pommes et, à la rigueur, les fruits à pépins comme les poires et les coings (voir la carte suivante). Selon les machines, les poires s'avèrent trop pâteuses et les coings trop durs, ce qui parfois les obstrue ou les abîme. Deux entreprises acceptent aussi de fabriquer du jus de poire à la demande. Les rares ateliers qui pressent de petits fruits ou les incluent sont généralement des ateliers dotés de pressoirs manuels ou de presses à cages qui se prêtent plus facilement à un usage polyvalent et expérimental. Peu nombreux sont les ateliers où les associations ou les particuliers réalisent des essais de jus avec des adjonctions (purées ou sirop de fruits, citron, épices), ce qui montre que les familles sont attachées à la pureté du jus obtenu pour identifier la saveur authentique. Un argument récurrent des arboriculteurs familiaux est la consommation d'une boisson saine, « naturelle » et non alcoolisée. Ceci n'empêche pas de déguster le pur jus en mélange, comme le soulignent quelques associations par la distribution de conseils de dégustation ou de recettes de jus de pommes chaud.

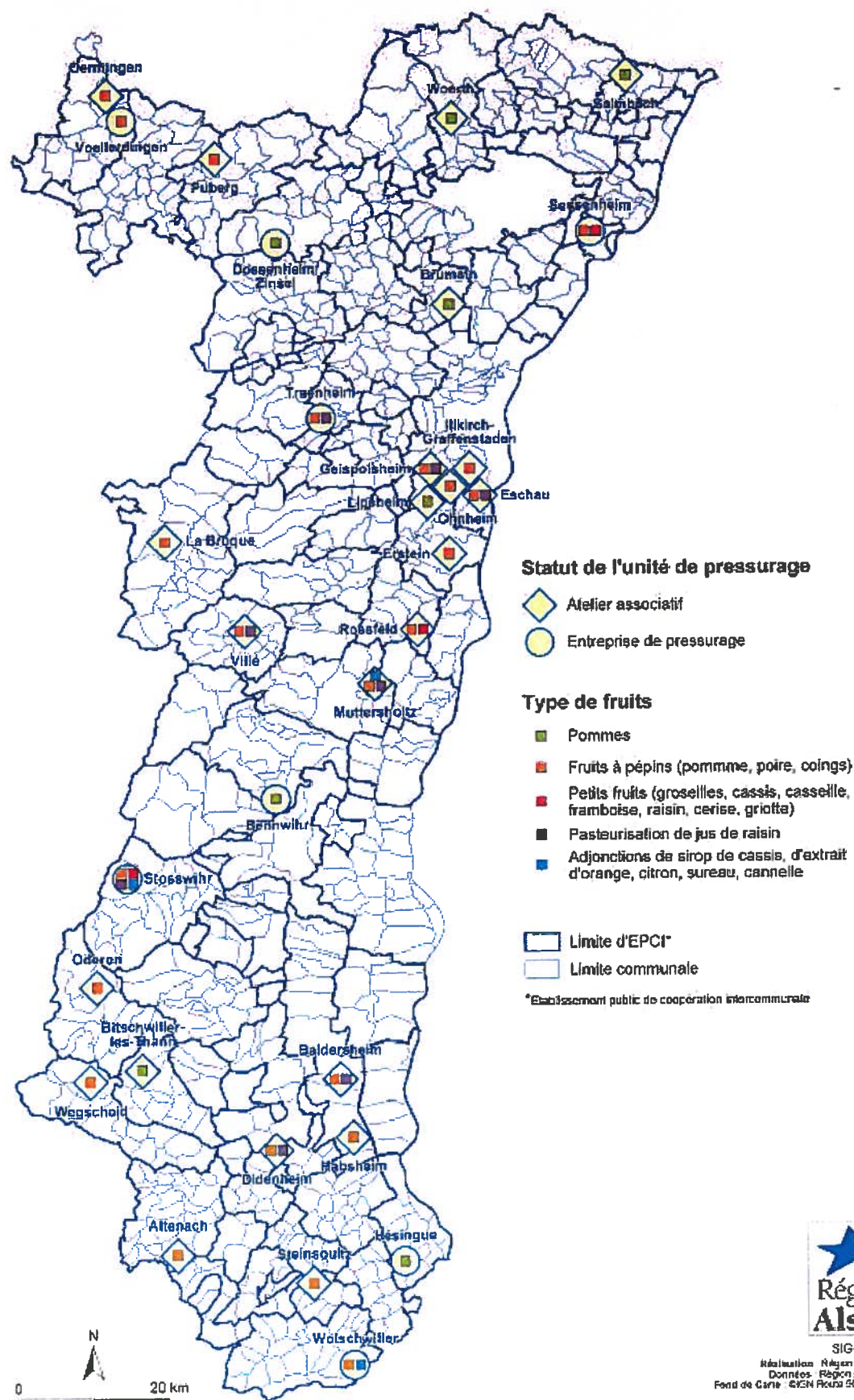
En revanche, la polyvalence des ateliers associatifs se manifeste par un éventail de services.

Au pressurage s'ajoute la tradition de la distillation et celle redécouverte du séchage. La visite a révélé que quatre ateliers se situent à côté d'une salle de distillation : Illkirch-Graffenstaden, Oderen, Oermingen et Wegscheid. Les deux projets des Vergers de Brumath et de Rossfeld comportent à terme l'installation d'un séchoir à fruits, tandis qu'à Illkirch, un des membres fait déjà la démonstration du séchage avec son propre équipement.

Au sein des ateliers de pressurage, la flexibilité du fonctionnement associatif permet aux associations de proposer plusieurs prestations de services comme le broyage et le pressurage : le jus frais est transformé chez les particuliers en vinaigre, en vin de pommes, ou en cidre, tandis que les pulpes ou le moût sont mis à fermenter pour l'élaboration de schnaps. Les ateliers associatifs de jus de pommes ont un équipement adapté pour pasteuriser le jus de raisin, ce qui conduit quelques particuliers à apporter leur jus frais et à solliciter cette prestation auprès de l'association.

Prestation des unités de pressurage selon le produit

Sortes de fruits utilisées



2. Origine des pommes pressées

2. 1. Variétés

Le pressurage de fruits est l'occasion de se rendre compte de la diversité des variétés produites dans les vergers familiaux. Il est significatif que, parmi les 31 responsables interrogés, 18 hésitent à donner une estimation du nombre de variétés de pommes pressées dans l'unité. Cette diversité du «tout-venant» est confirmée par 12 réponses qui évaluent ce nombre entre 10 et 100 variétés, et plus souvent entre 15 et 30 variétés.

Les arboriculteurs ont insisté sur le caractère ancien des variétés, davantage que sur leur spécificité locale. Deux variétés locales ont été mises en évidence : la Blanche de Baldenheim, citée dans l'atelier de Muttersholtz et l'Eichelgold, identifiée depuis 1930 en Alsace Bossue, autour des unités de Vollerdingen et d'Oermingen.

Variétés de pommes citées dans les unités de pressurage d'Alsace.

Variété	Ancienneté	Origine	Utilisation	Culture	Pas de parasites animaux connus	Peu sensible aux maladies	Occurrence lors de l'enquête
Rambourg d'hiver	1628	France	variée	Recommandé en haute-tige et demi-tige, alterne	*		4
Pomme de Noël	Très ancienne	Alsace	variée		*		4
Petit Bohn	1848	Allemagne	Pomme à cidre au printemps	alterne	*	*	3
Belle de Boskoop	1856	Hollande	variée				2
Gravenstein	1659	Danemark	Pomme à couteau et à cuire	alterne			2
Reinette grise d'Automne	1670	Région de Metz	Variée, pomme à sécher	alterne			2
Pomme de mai		France, très répandue en Alsace	variée	alterne	*	*	1
Erbachhofer	1925	Sauerland	Pomme à jus et à cidre		*	*	1
Blanche de Baldenheim		Région de Baldenheim	variée		*		1
Eichelgold	1930	Alsace Bossue	variée		*	*	1
Edelfranken							1
Wasserkrone							1

Source : 2003, Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin, Le verger familial d'Alsace et ses anciennes variétés de pommes, Tomes 1, 2, 3.

Les arboriculteurs jouent un rôle de conseil auprès des particuliers quant aux variétés utilisées, même s'ils s'expriment plutôt lors des expositions fruitières, des cours d'arboriculture et des commandes groupées des associations, que dans les ateliers. En effet, lors de la plantation, le choix des variétés ne se fait pas en fonction de l'utilisation des fruits en jus : les vergers familiaux sont avant tout destinés à la consommation en

fruits à couteaux et à pâtisserie. Mais l'argument en faveur des variétés anciennes qu'est leur rusticité, permettant de limiter le recours aux traitements, est tout aussi valable pour le jus.

Néanmoins, tous les arboriculteurs et fabricants de jus s'accordent à dire que le jus est meilleur lorsqu'il est issu d'un mélange de variétés, alliant variétés sucrées, parfumées et acides, comme les anciennes pommes à cidre. Les entreprises de pressurage sont particulièrement attentives à une grande diversité des variétés lors la fabrication d'un jus pour garantir l'homogénéité du produit.

Les conseils spécifiques que donnent les responsables des unités de pressurage sur les variétés concernent le bon fonctionnement des machines : dans certaines unités, la Golden est refusée, ainsi que les pommes trop mûres, car leur chair, sous l'action de la presse, donne plus de compote que de jus. Au contraire, on obtient avec des pommes acides un jus au pH optimal pour la conservation.

La matière première des unités de pressurage sont des pommes issues d'une trentaine de variétés différentes, dont la majorité sont des variétés anciennes. La présence d'anciennes variétés de pommes à cidre, ou le mélange de plusieurs variétés de pommes de table garantit la qualité gustative des jus des particuliers. Cette diversité est aussi un facteur de la qualité gustative des jus de fruits des entreprises de pressurage alsaciennes. Même si aucune unité de pressurage n'a encore observé que les anciennes variétés se faisaient plus rare, le vieillissement des vergers et la préférence pour les variétés nouvelles lors des plantations laissent entrevoir une évolution des productions fruitières familiales en terme de variétés.

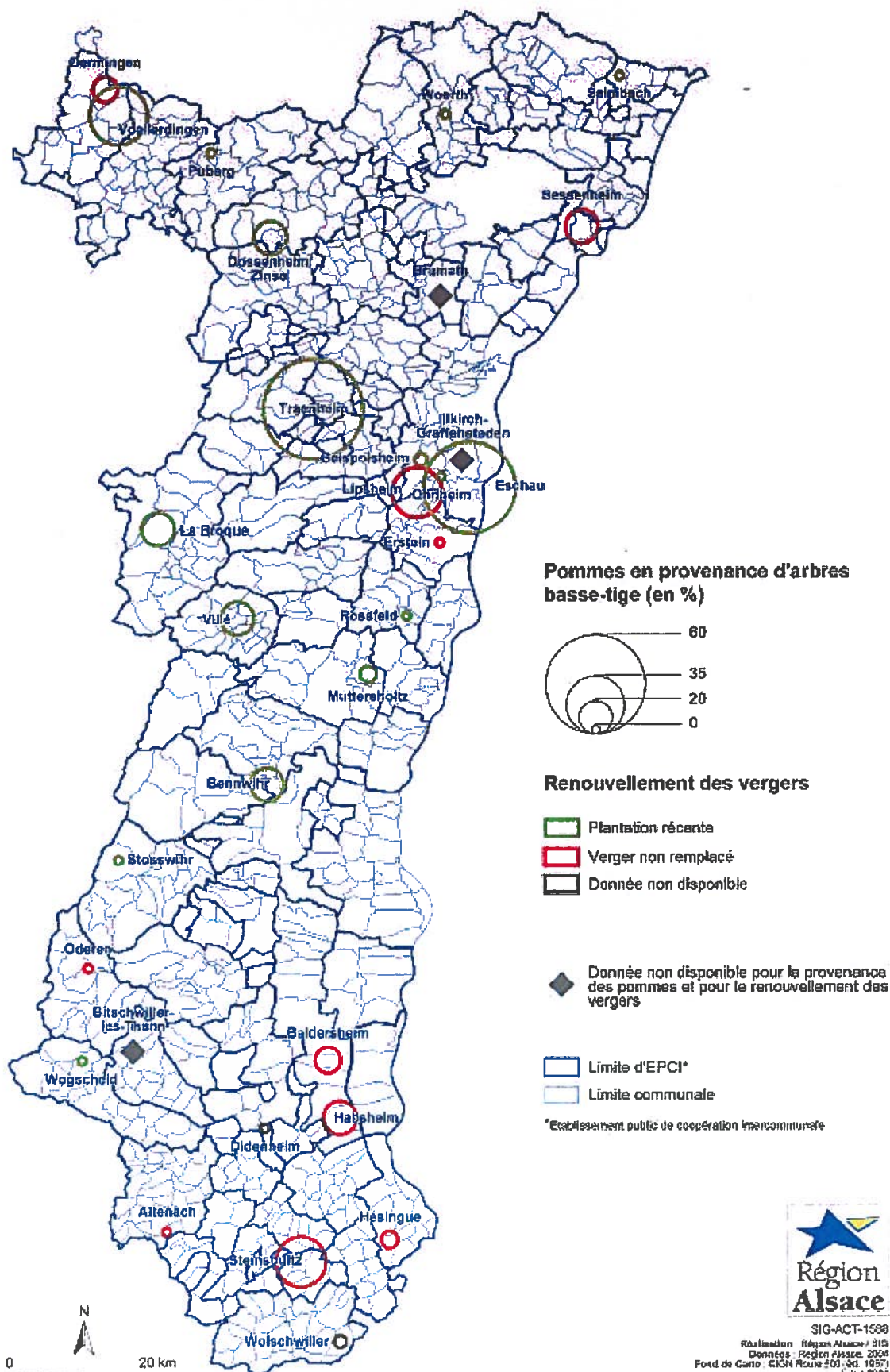
Il est donc d'autant plus intéressant de maintenir les anciennes variétés des vergers familiaux, en tant que patrimoine génétique, biologique et paysager de l'Alsace, qu'elles constituent une matière première de choix pour le pressurage. Ceci en raison de leur rusticité, qui permet de limiter le recours aux traitements, et de l'acidité de certaines d'entre elles, qui garantit la qualité chimique et gustative du jus.

2. 2. Conduite des arbres et Paysage

Le contact des responsables des unités de pressurage avec les arboriculteurs familiaux et avec leur production leur donne une vision partielle de l'évolution des pratiques arboricoles et donc des paysages. Les entretiens ont dégagé des tendances quant aux arbres et vergers d'où coule le jus de pommes pressuré en Alsace que traduit la carte de la page suivante.

Evolution du paysage arboricole en Alsace

D'après les pommes pressées - Juillet 2004



Selon le pourcentage de pommes issues d'arbres basse-tige par unité et selon le tonnage moyen pressé par unité, on peut déduire le tonnage moyen annuel de pommes pressées issues d'arbres basse-tige.

Part des productions provenant d'arbres basse-tige

Type de production	Unités de pressurage	Quantité de pommes transformées en kg	Estimation de la récolte*	Estimation du nombre d'arbres récoltés	Estimation de la surface en verger en ha**
Issue d'arbres basse-tige	Ateliers associatifs	65 000	140 kg/arbre	465	7
	Unités de pressurage	822 560	140 kg/arbre	5875	84
Totale	Unités de pressurage	4 534 440	140 kg/arbre	32 400	465

Estimation fondée sur les ratios utilisés par Simsy Lefèvre

* valeur moyenne ne tenant compte ni de la conduite de l'arbre ni de sa situation géographique.

** sur la base de 70 arbres/ha.

La quantité de pommes issues d'arbres basse-tige dans les unités de pressurage alsaciennes représente 18% de la quantité totale de pommes pressées. Cela correspond approximativement à une surface de 84 ha de vergers conduits en haie fruitière.

On peut donc affirmer que la façon de jus de pommes en Alsace valorise principalement les fruits de vergers traditionnels ou d'arbres de plein-vent. Dans les ateliers associatifs, c'est en moyenne bien plus de 80% de la matière première qui provient de ces arbres haute- et demi-tige, car la part significative des productions d'arbres basse-tige est en fait transformée dans les entreprises de pressurage.

Les entreprises de pressurage transforment davantage de fruits issus d'arbres basse-tiges que les ateliers associatifs pour deux raisons :

- Premièrement cette conduite est le plus souvent révélatrice d'une culture plus intensive que dans les vergers traditionnels et ces fruits sont donc en partie livrés par des producteurs professionnels.
Cela vérifie l'hypothèse selon laquelle les ateliers associatifs ont pour principale mission la préservation des paysages de l'arboriculture familiale en complétant les débouchés destinés à l'autoconsommation.
Cela rappelle le double rôle que jouent les entreprises de pressurage : entretenir les débouchés de l'arboriculture familiale et valoriser les productions de la filière fruitière alsacienne.
- La deuxième raison est que la conduite en basse-tige est plus adaptée à la pression foncière en plaine d'Alsace, là où sont implantées certaines entreprises de pressurage.

En effet, dans ces zones d'urbanisation et de mobilité de la population, comme à Eschau, les associations arboricoles sont favorables aux petits arbres, scions et pillars, pour encourager les familles à planter. Si à court terme ce compromis pour une telle conduite se traduit par une modification des paysages liés à l'arboriculture familiale, elle évite au moins sa disparition. En effet, la moitié des responsables d'unité de pressurage n'ont pas observé de plantations récentes et concluent à un vieillissement des vergers, attesté par le retour de bouteilles non utilisées par les particuliers.

Partout la conduite basse-tige peut être intéressante pour relancer une demande en arbres haute- et demi-tige, comme ce fut le cas dans la Haute-Vallée de la Bruche. A noter que certaines communes plantent des arbres haute-tige de variétés rustiques en bordure de chemin ou de route et entretiennent ainsi le paysage des alignements de plein-vent. Par exemple, à Saales, ces arbres sont attribués aux particuliers ou aux écoles par le biais de l'association arboricole. D'après les chiffres du Syndicat des arboriculteurs et récoltants familiaux de la Haute Vallée de la Bruche, 62% des arbres fruitiers plantés entre 1985 (date de création de l'atelier) et 2003 sont des arbres à pépins, ce qui représente 412 pommiers et 70 poiriers.

Les unités de pressurage une manière d'intéresser les particuliers à consommer leurs fruits. Les associations, par le biais des ateliers, peuvent donner envie aux familles de planter des arbres en vue d'une récolte, ce qui explique la tendance actuelle aux plantations d'arbres basse-tige. Ces plantations donnent une impulsion bénéfique à l'arboriculture familiale dont les vergers traditionnels, d'où proviennent plus de 80% des pommes pressurées dans les ateliers, sont menacés de mourir de vieillesse.

3. Pratiques des arboriculteurs familiaux

Les clients dont il est question ici sont les clients échangistes, c'est à dire les clients à la rétrocession de jus dans les unités de pressurage, que cette rétrocession se fasse directement sous forme de jus, propre ou issu d'un mélange, ou de manière étalée sous forme de bons d'échanges. (Les membres des associations sont aussi considérés comme clients en raison de la facturation de la façon de jus).

3. 1. Quantité moyenne de pommes apportées par opération

Quantité moyenne de pommes apportées pour une opération de pressurage (en kg).

Unités de pressurages	Apport moyen minimum cité	Apport moyen maximum cité	Moyenne par opération
Ateliers associatifs	50	300	190
Entreprises de pressurage	100	700	260
Apport moyen pondéré dans une unité de pressurage			210

En moyenne, les arboriculteurs familiaux apportent 210 kg de pommes au pressurage. Cette quantité correspond à la capacité de transport d'une voiture, avec éventuellement une petite remorque, voire d'un petit tracteur. Dans toutes les unités de pressurage, certains clients reviennent une à deux fois au cours de la saison pour presser d'autres pommes. Ceci est lié à la facilité de transport, mais aussi aux petites quantités de pommes ramassées au fur et à mesure selon le caractère précoce ou tardif des variétés.

Dans les ateliers associatifs, les apports de petite quantité comprises entre 50 et 150 sont plus fréquents en raison de la souplesse de l'organisation et de leur proximité qui justifie le déplacement pour une faible quantité. Lorsqu'ils estiment la quantité de jus produits supérieure à leurs besoins ou à leur capacité de stockage, certains clients laissent le surplus de jus pasteurisé à disposition de l'association, lorsqu'elle l'accepte.

Les entreprises de pressurage réceptionnent des apports en quantités plus variées en raison de la diversité des clients : le petit arboriculteur local y côtoie un arboriculteur habitué de l'entreprise ayant fait le déplacement avec plusieurs centaines de kg de pommes tout comme un producteur professionnel qui apporte 2 tonnes de pommes invendables en fruits à couteaux pour les revendre en jus. Au-delà de 700kg, ce qui correspond à environ 500 l de jus, on peut considérer que le jus sera en partie revendu et que le client est donc un producteur professionnel ou un pluri-actif valorisant une partie de sa production en vente directe. Les ateliers associatifs équipés de presse hydraulique ou à bandes comptent généralement un ou deux clients de ce type.

Tonnage absorbé par les ateliers associatifs	+	Tonnage de l'activité à façon des entreprises de pressurage	=	Tonnage total destiné à transformation pour la rétrocession aux particuliers	Apport moyen par opération	Estimation du nombre d'arboriculteurs familiaux en Alsace
635	+	1618	=	2253	210 kg	10 700

En théorie, à raison de 2253 tonnes (moyenne entre 1999 et 2004) de pommes absorbées chaque année par les unités de pressurage alsaciennes pour la rétrocession de jus aux particuliers (moyenne entre 1999 et 2004), on peut évaluer autour de 10 000 le nombre d'arboriculteurs familiaux livrant des pommes pour faire du jus. (Le chiffre de 10 700 correspond à une hypothèse haute en raison des gros apports de professionnels réalisés dans les entreprises de pressurage).

3. 2. Nombre et évolution des clients (voir les cartes suivantes)

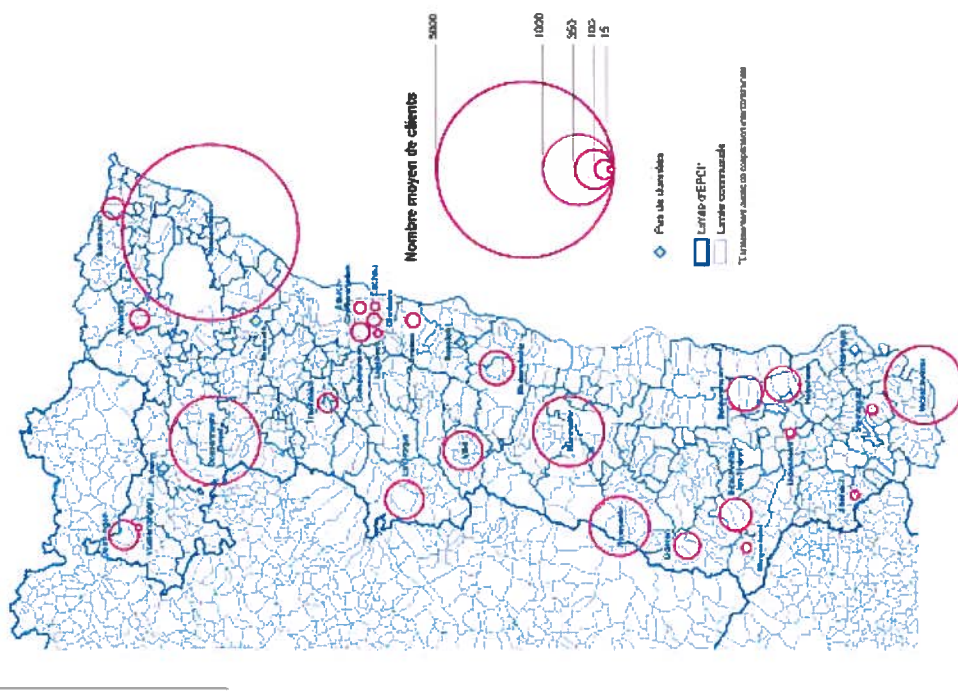
Unités de pressurages	Nombre moyen minimum de clients cité	Nombre moyen maximum de clients cité	Moyenne du nombre de clients entre 1999 et 2003
Ateliers associatifs	20	500	136
Entreprises de pressurage	15	5 000	1 200

Le nombre moyen de clients varie selon les activités et le volume de jus produit par les entreprises de pressurage. Ce chiffre se base sur le fichier des clients. Or, même si ce fichier augmente ou est stable, les entretiens révèlent que bon nombre de clients échangistes deviennent de simples fournisseurs : ils se débarrassent d'un surplus de pommes dont ils transforment une partie dans les ateliers associatifs. Il est donc difficile de conclure sur l'évolution du nombre de clients échangistes dans les entreprises de pressurage, si ce n'est que, dans l'absolu, le fichier client des entreprises les plus récentes augmente, tandis que les autres entreprises tendent à perdre l'attachement des particuliers, aussi bien clients échangistes que simples fournisseurs.

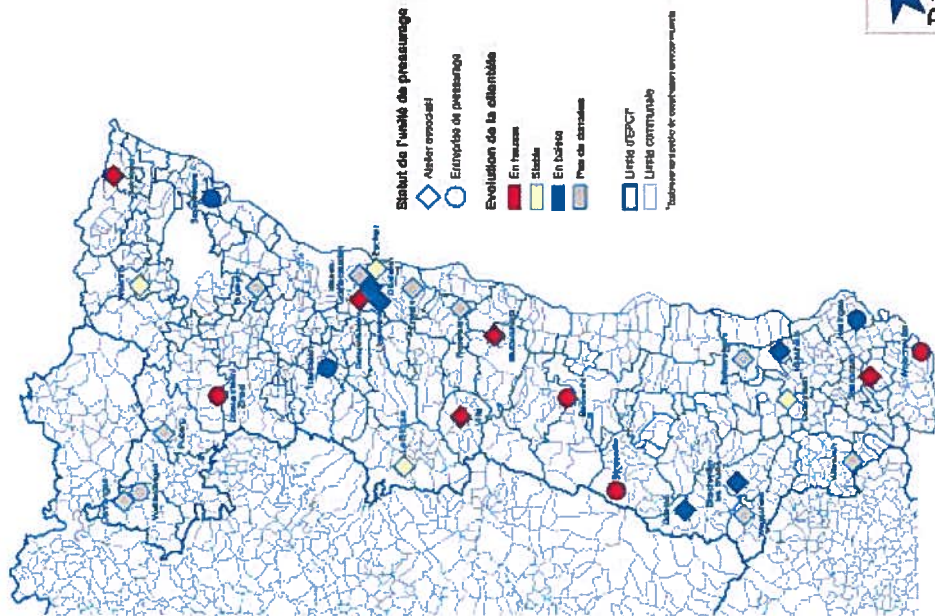
L'évolution du nombre de clients dans les ateliers associatifs semble tout aussi difficile à interpréter. D'après l'observation du cas de Salmbach, l'augmentation du nombre de clients semble se stabiliser trois années après la mise en activité d'un nouvel atelier. D'après la carte il semblerait que la fréquentation d'une unité de pressurage ne dépende pas seulement de facteurs géographiques comme la proximité de l'unité de pressurage, la prédominance des vergers traditionnels, la densité de population ou la répartition des unités de pressurage voisines. Elle serait fonction également du type de prestation et de facteurs humains comme le dynamisme de l'association, la régularité du fonctionnement voire de facteurs subjectifs comme la situation et l'esthétisme des locaux ou le charisme des bénévoles !

Volume de la clientèle à la rétrocession de jus

Nombre moyen de clients annuel entre 1999 et 2003



Evolution de la clientèle sur la période 1999-2003



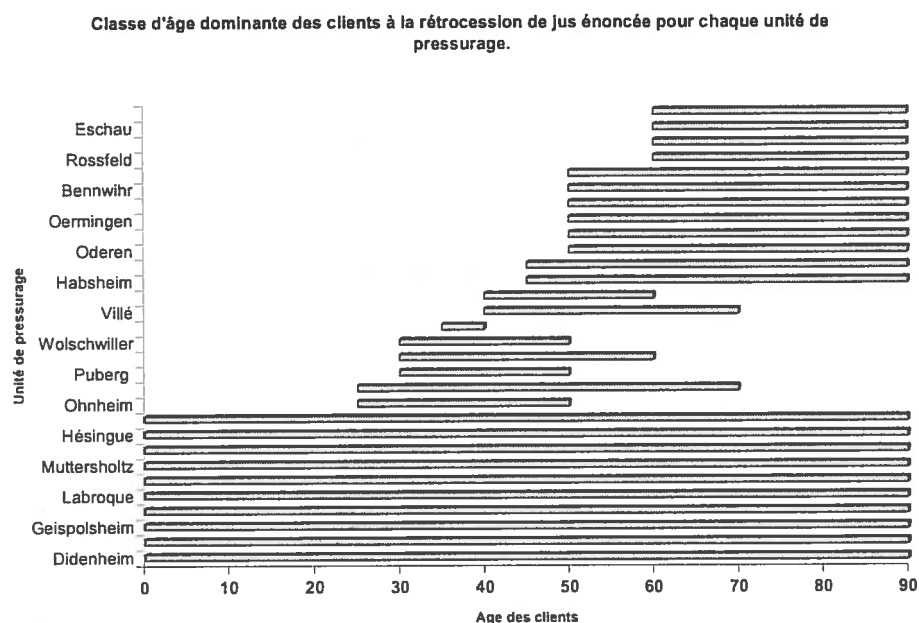
SIG-ACT-1001
Région Alsace
Département
Fond de carte: IGN France 100 000 1997
Juillet 2004

3. 3. Portrait des clients échangistes

Lors de l'enquête menée auprès des 31 unités de pressurage et des entretiens qui se sont souvent tenus en groupe, seules 6 femmes ont été rencontrées dont 3 dans les entreprises de pressurage. L'emploi du terme « arboriculteurs familiaux » recouvre bien une réalité masculine, surtout dans l'implication associative, même si dans les vergers, les celliers et les cuisines, c'est bien toute la famille qui participe et profite de la valorisation des fruits.

Les ateliers associatifs ont souvent été décrits comme le lieu d'une activité réunissant plusieurs générations d'une même famille. En résumé, les grands-parents viennent avec du temps, les enfants avec leurs bras et les petits-enfants avec leur curiosité. Très rarement, les responsables d'ateliers ont mentionné des groupes de jeunes gens ou de jeunes familles qui se réunissent pour ramasser des pommes délaissées et pour les apporter en commun.

La plupart des personnes interrogées ont défini une classe d'âge dominante des clients.



Le premier constat est une surreprésentation de la classe des plus de 50 ans, et plus particulièrement des personnes âgées de 55 à 65 ans. Ils constituent une catégorie d'arboriculteurs connaisseurs qui entretiennent traditionnellement les vergers et qui sont habitués des unités de pressurage. Leur surreprésentation s'explique aussi par leur disponibilité pour apporter les fruits de la famille aux horaires d'ouverture de l'unité de pressurage.

Le deuxième constat est la mise en évidence par certains responsables de la catégorie des 30 – 50 ans qui représente les familles de jeunes actifs vivant avec leurs enfants. Cette catégorie est particulièrement sensible à l'initiation au goût et à l'environnement que constitue le pur jus pour leurs enfants.

Mais là encore, il est délicat d'interpréter les résultats en fonction des caractéristiques des unités de pressurage. En effet il est surprenant que figurent parmi les ateliers à la clientèle la plus âgée ceux d'Oermingen et d'Altenach, ouverts e, 2001 et 2002, et le projet de Rosfeld. Parmi les unités de pressurage qui ont noté l'engouement des jeunes familles, on trouve deux entreprises de pressurage récentes, les jus Kempf et le pressoir Linder, créés en 1998 et 1994.

Les familles d'actifs sont aussi la clientèle visée par les projets d'ateliers et il semble en effet possible de développer leur intérêt pour la fabrication de jus : certaines familles des lotissements d'Eschau par exemple achètent des pommes aux producteurs pour presser elles-mêmes du jus dans l'atelier. L'activité de pressurage de l'association arboricole est souvent le meilleur moyen d'attirer à elle de nouveaux membres et de les amener à s'intéresser à la plantation et à l'entretien de vergers. C'est pourquoi plus d'un tiers des associations pratique une politique d'ouverture envers les particuliers qui viennent, du moins au début, seulement profiter de l'association pour fabriquer du jus : elles s'acquittent d'une cotisation de membre passif, moindre que l'adhésion normale à l'association.

Les unités de pressurage, par la valorisation des fruits qu'elles proposent, sont de plus en plus perçus comme un support de sensibilisation aux avantages du verger familial en terme d'économie familiale, de goût, de loisir, d'environnement paysager et écologique.

En valorisant tous les types de récolte de pommes, notamment les pommes petites, grêlées ou acides, le pressurage crée un débouché susceptible de déclencher l'envie dans les familles de planter des arbres et d'entretenir les vergers de plein-vent et d'anciennes variétés.

II. LES CONTRAINTES DE FONCTIONNEMENT

Le fil conducteur de l'analyse des contraintes s'inspire du débat de la concurrence qu'exerceraient les activités associatives envers les entreprises de pressurage, que l'annonce dans la presse de la création de l'atelier dans le Pays de Brumath a fait partir en fermentation.

Pour éviter le dilemme du verre à moitié plein ou à moitié vide, un simple constat sous forme de cartes et de graphiques présente les données chiffrées recueillies lors des entretiens. Les questionnaires figurent en annexe et permettent de constater que les chiffres ont pu être recoupés et vérifiés à l'aide de différentes questions.

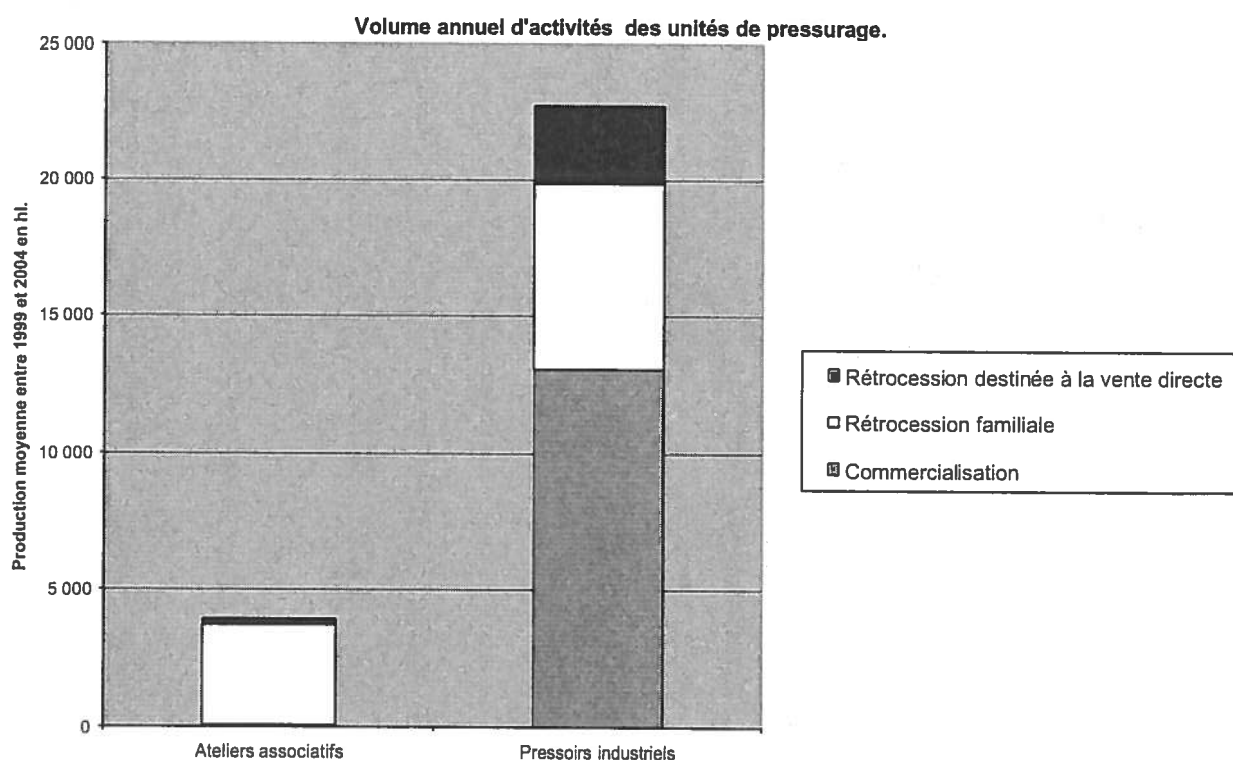
D'après les revendications de l'ensemble des entreprises de pressurage du Bas-Rhin, la prolifération d'ateliers associatifs se traduirait et se traduit déjà par des difficultés d'approvisionnement local, par une baisse d'activité et par une baisse des ventes. L'enquête tient compte des deux projets d'ateliers associatifs situés dans le Bas-Rhin à Rossfeld et dans le pays de Brumath. La création d'un atelier est aussi en discussion au sein de l'association arboricole de Rosheim depuis au moins 4 ans.

Les raisons invoquées par les professionnels sont une concurrence déloyale portant sur un produit similaire, sur la prestation de service à moindre coût et sur la vente à des prix cassant le marché et dans des réseaux de distribution commerciale.

Les motivations des arboriculteurs familiaux pour la création d'un atelier associatif ne sont pas propres au statut associatif de l'unité de pressurage, même s'ils insistent sur la volonté de récupérer leur propre jus.

L'objectif de l'analyse est ici de comparer les contraintes de fonctionnement auxquelles sont soumises les deux types d'unités de pressurage, associations ou entreprises, en fonction des quatre points critiques principaux que sont d'une part le produit et la prestation proposés aux particuliers, et d'autre part l'approvisionnement et la valorisation des pommes par les unités de pressurage. Il ne s'agit pas d'opposer les unités associatives aux entreprises, mais de dégager les problématiques communes et les caractéristiques propres à chacune d'elles afin de préserver la complémentarité de leurs activités.

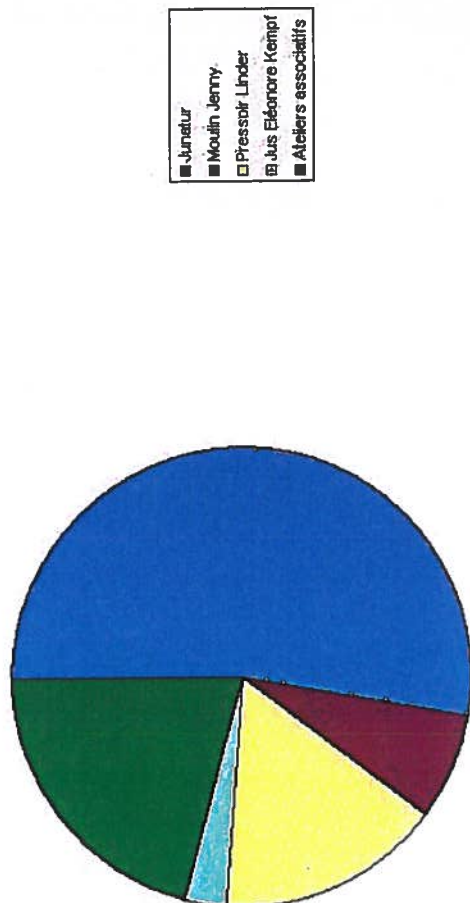
CONSTAT :



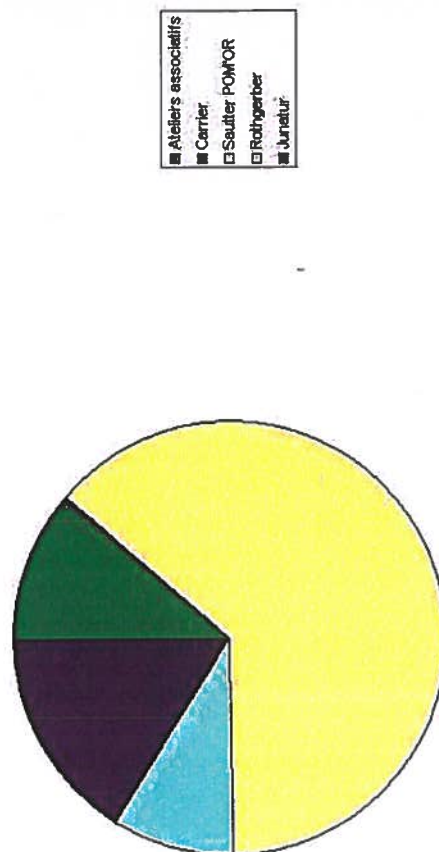
Litrage produit en moyenne entre 1999 et 2004



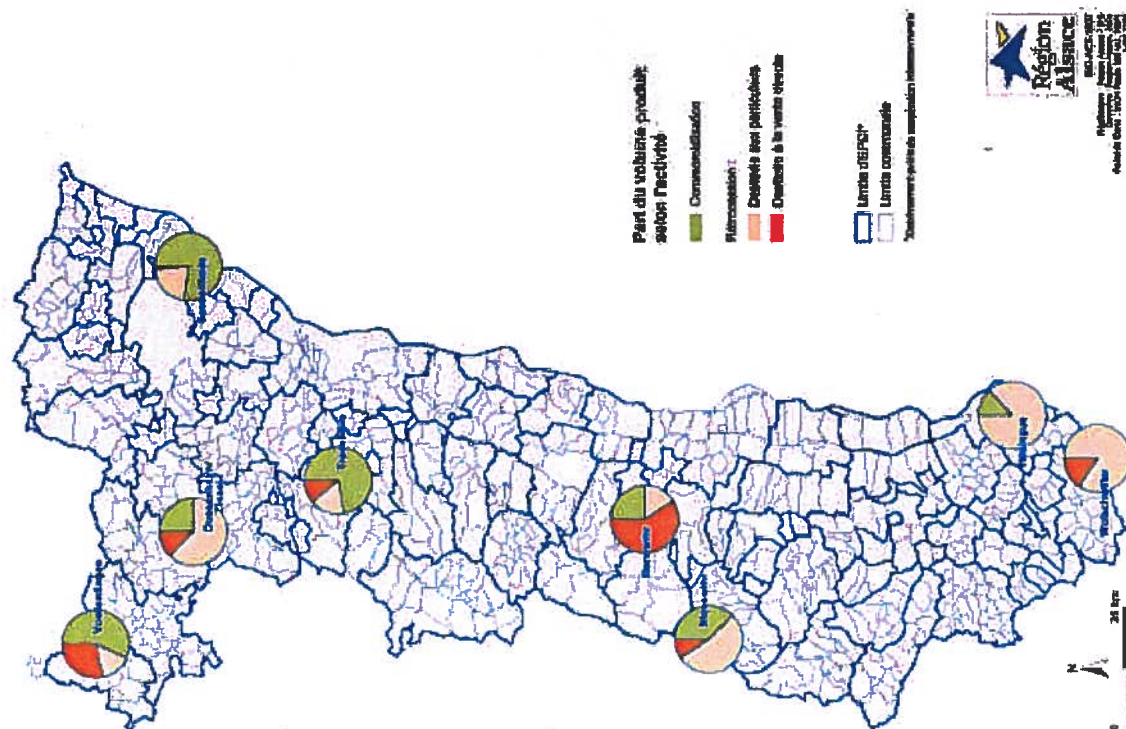
Haut-Rhin
(total de 6 070 ha).



Part du volume de jus pressé dans les différentes entreprises et dans l'ensemble des ateliers associatifs du Bas-Rhin
(total de 19 070 hl).



Activité des entreprises de pressurage en Alsace
Répartition du volume produit selon l'activité - Période 1999-2003



1. Les jus proposés en rétrocession

Les unités de pressurage ont en commun de proposer du jus de pommes obtenu à partir de fruits achetés aux particuliers ou aux producteurs alsaciens. Cela vaut aussi le cas échéant pour les jus de poire, ou les jus issus de mélanges de pommes, de poires et de coings.

La définition du jus de fruit se distingue de celle du jus concentré ou obtenu à partir de concentré et le considère comme le « produit fermentescible mais non fermenté, obtenu à partir de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient. Les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et séparés pendant la transformation peuvent être restitués. » (16 mars 2001, règlement (CE) N°466-2001 de la commission du 8 mars 2001).

1. 1. Obtenir son propre jus

La principale revendication des arboriculteurs familiaux favorables à un nouvel atelier et l'objet de fierté récurrent des responsables actuels est de pouvoir proposer aux familles de boire le jus de leurs PROPRES pommes. L'avantage n'est pas l'intérêt gustatif, que garantit un mélange de plusieurs variétés, mais la confiance qu'accordent les arboriculteurs à leur propre production et au procédé de fabrication à l'œuvre dans les ateliers associatifs.

Les considérations sur la provenance d'arbres basse-tige des pommes pressurées, plus importante dans les entreprises de pressurage, ne doivent pas empêcher pour ces entreprises de distinguer volumes d'activité et prestation. Si une partie du jus commercialisé ou rétrocedé en magasin provient de pommes de vergers de producteurs professionnels, il est possible dans une même entreprise ou une autre d'obtenir le jus de sa propre récolte. Une alternative consiste à proposer la rétrocession d'un jus issu d'un mélange de récoltes particulières comme c'est le cas à Sessenheim où l'entreprise Sautter-Pom'Or pressure à part les fruits des arboriculteurs familiaux de la vallée de la Sauer pour en garantir l'origine géographique. La Cidrerie du Sundgau à Héisingue et le Pressoir Linder à Wolschwiller ne s'approvisionnent pas en dehors des apports volontaires des particuliers car ils pratiquent principalement ou exclusivement la façon de jus en rétrocession.



Jus rétrocedé	Ateliers associatifs et en projets	Entreprises de pressurage	Total toutes unités confondues
Jus issu de sa propre récolte	18	5	23
Jus issu d'un mélange de récoltes particulières	5	2	7
Jus issu d'un mélange entre arboriculteurs familiaux et producteurs professionnels (apportant plus de 2 tonnes)	0	3	3

L'obtention d'un jus de pommes issu de sa propre récolte est possible aussi bien dans une entreprise que dans un atelier associatif. Si les ateliers sont proportionnellement plus nombreux à fonctionner de manière individualisée, les entreprises qui proposent ce jus sont au moins aussi rigoureuses dans la séparation et l'identification des petites quantités de jus.

1. 2. Déguster un jus de pommes trouble ou clair sans adjonctions.

Que ce soit en rétrocession directe ou en rétrocession en magasin, dans un atelier associatif ou dans une entreprise, le jus rétrocedé, trouble ou clair ne comporte pas d'adjonctions : ni sucre, ni miel, ni citron, ni acidifiant comme l'autoriserait la législation dans certaines proportions.

Dans les ateliers associatifs, le jus trouble est plus populaire et les tanins, qui effraient les enfants à travers les bouteilles des rayonnages, sont appréciés ici comme un gage d'authenticité. Les entreprises qui pratiquent la rétrocession en magasin, à Traenheim, Sessenheim et Stosswihr proposent généralement le choix entre jus clair ou trouble. Le jus clair est filtré mécaniquement puis par collage enzymatique : le procédé est identique dans les ateliers associatifs et les entreprises de pressurage. Des pectinases, enzymes présentes dans les fruits, sont ajoutées sous forme de poudre dans les cuves de jus où elles font précipiter les pectines. Après décantation, le jus clarifié est filtré avec de la gélatine pour éliminer ces enzymes, puis pasteurisé.

1. 3. Varier les plaisirs

Les entreprises de pressurage, pour la façon de jus en rétrocession, n'acceptent généralement que les pommes. C'est aussi le cas des ateliers associatifs, hormis pour ceux équipés de pressoirs manuels, pour des raisons de facilité de manipulation et de nettoyage. (voir carte).

Toutefois, quelques arboriculteurs profitent de la souplesse du fonctionnement associatif pour tenter la fantaisie en ajoutant sirop, cannelle ou extrait de fruit. Il est en effet possible pour sa propre consommation d'ajouter au jus frais des épices ou arômes naturels pourvu que leur granulométrie n'empêche pas le jus de monter en température de manière homogène lors de la pasteurisation.

Les entreprises de pressurage qui ont une activité commerciale ouvrent leur gamme à la rétrocession en bons d'échange ou en tarifs préférentiels. Le comptoir s'élargit alors aux jus de variétés, aux mélanges de jus de fruits, aux jus de légumes, aux nectars : les fruits à pépins et à noyaux des vergers alsaciens et lorrains y côtoient les petits fruits (Alsace, Grand Est), la myrtille (Vosges, Ardèche) et des fruits exotiques. L'avantage pour les familles est d'écouler une grande quantité de pommes tout en diversifiant leur consommation de jus dans l'année.

En définitive, pour les arboriculteurs familiaux, le premier critère de différenciation des unités de pressurage en terme de produit est la possibilité d'obtenir le jus de sa propre récolte.

2. Les caractéristiques de la prestation

2. 1. Flexibilité

La flexibilité d'une unité de pressurage se traduit pour le client par la possibilité d'apporter les fruits tout de suite après leur récolte, à un moment et dans une quantité qui varient en fonction des caractéristiques de la saison des pommes (la rubrique des tableaux de référence est « Activité »).

Unités de pressurage	Nombre de semaines d'ouverture			Nombre de journées de pressurage		
	Min. cité	Max. cité	Moyenne	Min. cité	Max. cité	Moyenne
Ateliers associatifs	5	16	10	6	48	27
Entre prises de pressurage	6	12	9,75	27	96	56

En moyenne, les ateliers associatifs et les entreprises de pressurage ouvrent 10 semaines entre début septembre et mi-novembre, selon la durée de la saison des pommes. En début et en fin de saison, le particulier peut toujours transformer ses pommes dans l'un ou l'autre type d'unités de pressurage.

En revanche, les entreprises de pressurage ont une activité plus intensive sur la même période d'ouverture : elles produisent tout au long de la journée, y compris le samedi. Trois produisent également le dimanche en pleine saison.

Les ateliers associatifs s'organisent en majorité en demi-journées (7) ou en journée complète (6), plutôt que sur des horaires plus réduits comme le soir (2) ou l'après-midi (2). L'objectif est de regrouper les opérations afin de rentabiliser le temps consacré chaque jour au nettoyage de l'atelier. Les trois quarts des ateliers associatifs sont ouverts le samedi, parfois sur demande uniquement, mais aucun le dimanche.

L'offre des unités de pressurage quant aux horaires d'ouverture est donc à peu près équivalente. Pour les arboriculteurs familiaux actifs, bon nombre d'unités de pressurage fonctionnent encore en début de soirée, le soir ou le samedi.

Le confort pour les particuliers est aussi lié aux conditions de réception des fruits, surtout en pleine saison.

- 19 unités de pressurage, dont 6 entreprises, fonctionnent par opération, ce qui permet de s'adapter aux demandes des particuliers et d'éviter le stockage des fruits. Les aléas viennent alors des clients qui ont mal estimé la quantité de fruits à pressurer ou qui sont en retard.
- 10 unités procèdent par étapes alternées et définissent des horaires de réception des fruits. Lorsqu'elles personnalisent la façon de jus, le client revient le lendemain chercher ses bouteilles, une fois le jus pasteurisé. Cette méthode permet de réduire la perte de temps liée à la réception progressive des fruits, mais exige un local et une organisation suffisante pour transformer la quantité de fruits livrée. En pleine saison, le risque pour un ou deux ateliers est de devoir entreposer les pommes dans les chariots plusieurs jours.

De ce point de vue, les entreprises de pressurage ont l'avantage d'offrir un service au particulier dans des infrastructures adaptées à la transformation de plus grandes quantités qui garantissent l'absorption rapide des pommes.

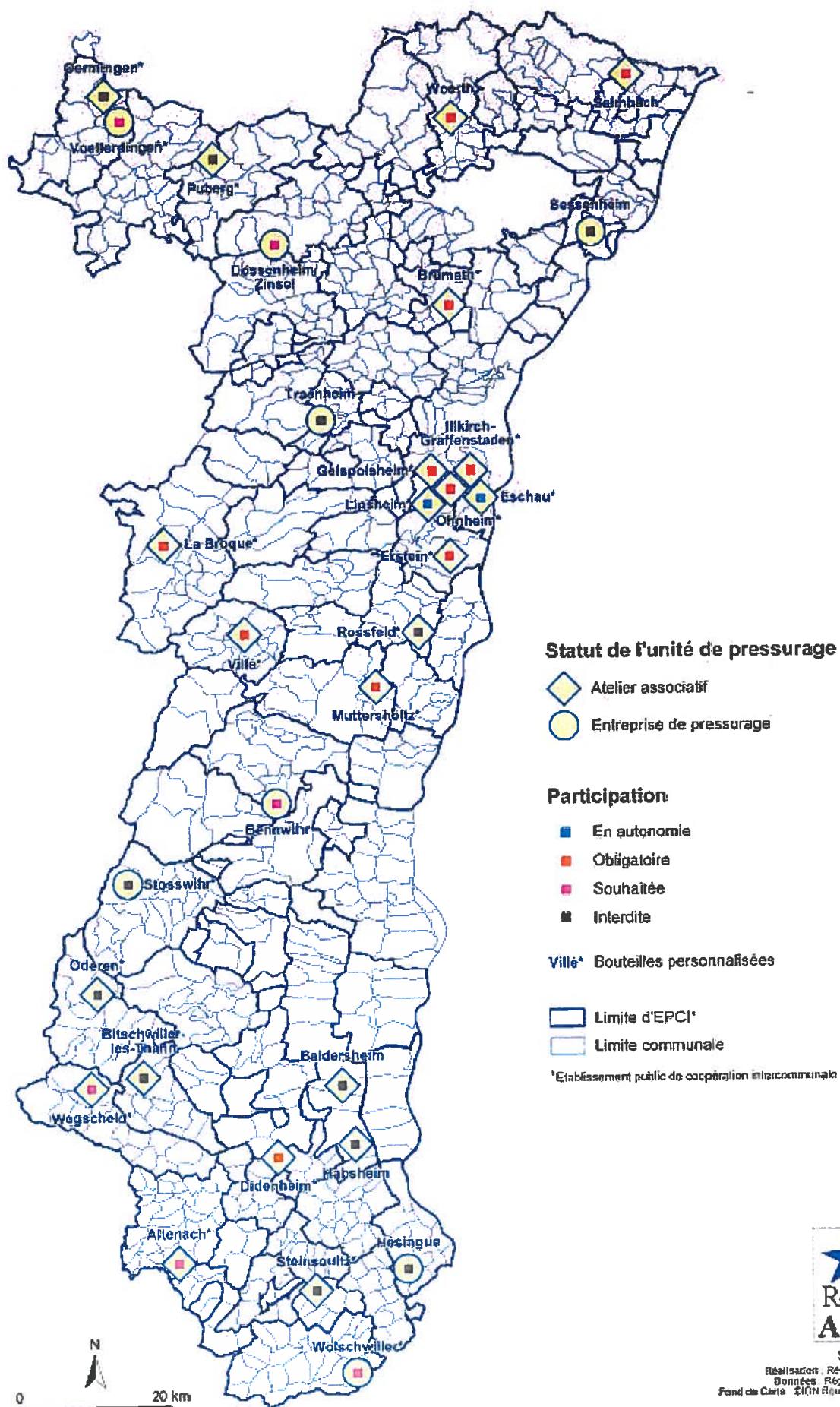
En terme d'ouverture, les unités de pressurage offrent un service équivalent au particulier. La flexibilité des ateliers associatifs est compensée par l'efficacité de l'organisation des entreprises. Toutefois en pleine saison, l'effervescence au moment de la réception des fruits est perçue de manière parfois subjective : on prêterait à la joyeuse cohue débordée de l'atelier le nom de convivialité et de solidarité du travail en équipe, et on assimilerait les moments d'attente devant le pressoir de l'entreprise à une perte de temps interminable. Or les encombrements aux abords des entreprises de pressurage sont davantage liés à l'organisation de la collecte des fruits, qu'à la prestation de jus à façon, et concernent donc plutôt les industries de jus comme Réa à Sarre-Union.

En fin, en terme de quantité, la carte rappelle que les ateliers associatifs sont dans l'ensemble plus disposés à accepter les quantités de pommes à pressurer inférieures à 150 kg (qui correspond à la récolte moyenne d'un arbre).

2. 2. L'encadrement de l'atelier

Il dépend des deux aspects de la prestation proposée qui sont la participation à la production de jus et la reconnaissance de la qualité du procédé de fabrication.

Participation des clients au pressurage



Participation des clients à la production

Dans la plupart des unités de pressurage, les clients participent à la *manutention* lors de la livraison des pommes et lors de l'enlèvement des bouteilles, sauf dans quatre entreprises de pressurage (à Héisingue, Sessenheim, Stosswihr et Traenheim). Il est aussi toujours possible d'assister à la production en restant sur le pas de la porte, hormis à Sessenheim, où l'usine comporte un plus grand nombre de salles. Dans les entreprises de pressurage, les clients ne participent pas à la *production* pour des raisons pratiques, mais ils en sont même exclus pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

La participation des clients à la production du jus dans les ateliers associatifs (voir la carte) relève d'un souci de savoir, d'un attachement au savoir-faire et au savoir-vivre. La participation des clients leur permet de suivre le procédé de fabrication sans adjonction et d'observer, le cas échéant, la transformation de leurs propres pommes. C'est un gage de transparence de la part des responsables de l'atelier. Elle est aussi le moyen de mettre en pratique un savoir-faire, de le transmettre tout en rappelant les méthodes manuelles des anciens. Les clients sont ainsi impliqués dans les étapes de fabrication du jus, ce qui les responsabilise sur la qualité de la matière première et sur le respect du procédé. Mais dans tous les cas, la pasteurisation et le soutirage des bonbonnes le cas échéant est confiée à des bénévoles connaisseurs. Enfin, elle fait partie de l'engagement associatif qui pérennise les traditions collectives : la répétition de gestes manuels et la solidarité des bénévoles donnent à une journée de fabrication de jus de pommes un caractère de rituel automnal pour les clients, surtout lorsqu'ils viennent en famille. C'est aussi la juste contribution au travail des bénévoles et elle se poursuit dans le nettoyage suite à l'opération.

Aucune participation : les ateliers associatifs qui produisent un jus issu d'un mélange de récoltes sont dans cette catégorie, sauf Woerth. S'y trouvent également de petits ateliers dont les locaux et les installations ne permettent pas la participation des clients en toute sécurité.

Participation obligatoire : L'effectif souhaité est d'environ de deux personnes pour aider au pressage, ou à l'embouteillage et au capsulage, et le plus souvent aux deux. Il est courant que les bénévoles effectuent tout le travail pour des personnes âgées. La présence des clients dans l'atelier jusqu'à la récupération de leur propre jus varie avec la quantité de pommes pressées entre 1h à 3h environ, sauf à Erstein, Geispolsheim et Illkirch-Graffenstaden où les clients doivent revenir le lendemain pour la phase de pasteurisation..

Participation autonome : Deux personnes minimum sont requises à Eschau et Lipsheim et le pressoir leur est mis à disposition en l'absence du responsable.

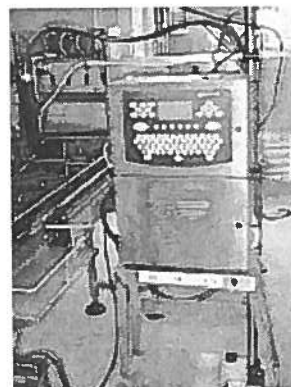
La participation ou non à la fabrication du jus est donc un critère de différenciation entre les unités de pressurage perpétuant une tradition familiale que l'on pourrait qualifier de villageoise, au sens de communautaire, et celles offrant une prestation de service : 8 ateliers associatifs et les 8 entreprises de pressurages proposent la façon de jus en prestation de service (Steinsoultz est exclu car le jus rétrocédé par l'association n'est pas pasteurisé.).

La reconnaissance de la qualité

Les particuliers pluri-actifs et professionnels qui souhaitent écouler leurs pommes en vendant du jus en vente directe sont responsables du produit vendu et sont donc parfois soucieux d'avoir des garanties de qualité ou de conformité.

L'étiquetage

Seuls les produits commercialisés doivent répondre à la directive 2001/112/CE relative à l'étiquetage (voir partie hygiène). Les entreprises de pressurage ayant une activité commerciale sont équipées pour l'étiquetage et le marquage des bouteilles, ce qui permet à certains clients de fournir leur propre étiquette, ou d'utiliser une étiquette standard de l'entreprise personnalisée à son nom. Ces étiquettes ne mentionnent pas l'entreprise mais uniquement son numéro d'emballer. Bien que le numéro de lot puisse être remplacé par la date limite d'utilisation optimale dès lors qu'elle est indiquée en clair (mois/ année), l'atelier associatif de Labroque s'est équipé d'une marqueuse (photo ci-dessus) pour indiquer sur la vis le numéro de la bouteille, du lot,



du client et la date de durabilité. Cet investissement est destiné aux fermes auberges et agriculteurs de la vallée.

Les conditions de fabrication

Trois unités de pressurage ont ou ont en projet une certification. : Le pressoir privé de Voellerdingen est certifié par Ecocert pour la fabrication du jus biologique. Les ateliers de Labroque et, à terme, de Rossfeld, envisagent une certification ISO. Leur motivation est de prendre le maximum de précautions pour se dégager de toute responsabilité. Elle pourrait aussi, à l'image des entreprises, être un argument de vente, ce qui ne constitue pourtant pas la vocation d'un atelier associatif. En effet, les responsables insistent sur le fait que l'atelier doit rester ouvert à l'accueil des clients, de leurs enfants, et du public lors de démonstrations. Or les entreprises de pressurage ne sont pas certifiées, celle de Voellerdingen mise à part. le coût d'une certification ISO 9001 a été évalué à 80 000 euros par l'une d'elle et estimée trop chère.

En tant que société, les entreprises de pressurage sont néanmoins soumises à des normes plus strictes et à des contrôles plus fréquents. La mise aux normes concerne les revêtements, les installations électriques, les issues de secours et pompes à incendie. Elle se fait à travers l'acquisition de machines plus performantes donc plus récentes. Elle concerne également la protection des mécanismes automatiques pour la sécurité du travail, ainsi que la mise à disposition pour les employés de locaux (toilettes, vestiaires..).

De plus les professionnels de la fabrication de jus sont mieux informés des normes et des innovations soit parce qu'ils ont suivi une formation initiale en Allemagne, soit par des groupes interprofessionnels, soit par leur réseau de relation au sein des entreprises ou par des revues étrangères.

Malgré le professionnalisme auquel s'appliquent et tendent les ateliers associatifs, les entreprises de pressurage restent la référence en matière d'hygiène et de sécurité en raison de leur capacité d'investissement et de leur réactivité vis à vis de l'évolution des normes.

2. 3. Conséquences des contraintes liées à l'encadrement

La fabrication de jus nécessite la présence de 2 à 10 personnes selon les quantités transformées et le degré d'automatisation de l'unité de pressurage. L'équipe de fabrication se limite à 6 personnes maximum dans les entreprises.

L'enjeu des entreprises de pressurage : la compétitivité des tarifs (rubrique « aspects financiers »)

En saison de pressurage, 6 des 8 entreprises emploient entre 2 à 7 travailleurs saisonniers à plein temps et rémunérés au SMIG.

Le coût de la main-d'œuvre n'a pas pu être isolé, mais il augmente les frais fixes répercutés dans le prix de vente.

De plus, le jus rétrocedé, comme celui commercialisé, est soumis à la T.V.A. de 5,5%.

Pour nuancer, on suppose que le volume d'activité de certaines entreprises permet des économies d'échelles limitant les coûts de production liés à l'énergie et l'amortissement.

Prix de la façon d'un litre

Unités de pressurage	Prix d'un litre à façon (sans vente de bouteille)			Estimation du coût moyen de la pasteurisation d'un litre
	Prix min. cité	Prix max. cité	Prix moyen	
Ateliers associatifs	0,13	0,60	0,40	0,22
Entreprises de pressurage	0,36	0,60	0,52	0,32

En moyenne, on peut estimer que la façon d'un litre est 0,12 euros plus chère dans les entreprises de pressurage. D'après les professionnels rencontrés, la marge est comprise entre 25% et 30%, ce qui représente 0,13 à 0,16 euros. Ils estiment aussi qu'une marge de 0,15 euros est nécessaire pour avoir la capacité d'investir afin de maintenir l'activité.

En considérant une marge de 0,15 euros, le coût moyen de la façon d'un litre est de 0,38 euros pour les entreprises de pressurage, incluant les charges et les taxes auxquelles sont soumises les entreprises.

Ces chiffres ne suffisent pas à déterminer si les associations, en moyenne, ont un coût de fabrication plus élevé ou si elles dégagent aussi une marge permettant d'investir, et, ce cas échéant, à évaluer son importance.

A noter que les frais fixes des associations ne comportent généralement pas de loyer, ou un loyer symbolique payé à la commune, et que la mise à disposition de locaux comporte parfois la prise en charge par la commune des travaux de réfection extérieurs des locaux ou des factures d'eau. Ils ne comportent pas non plus de frais liés à la main d'œuvre, si ce n'est des indemnités pour les bénévoles sous forme de tarifs préférentiels pour la façon de leur jus personnel. En revanche, comme dans les entreprises, ils incluent des frais d'assurance pour le biens et les personnes œuvrant dans l'atelier, de l'ordre de 300 euros par an. (tableau encadrement et personnel).

Pour les ateliers associatifs : l'enjeu du bénévolat (rubrique « encadrement et personnel »)

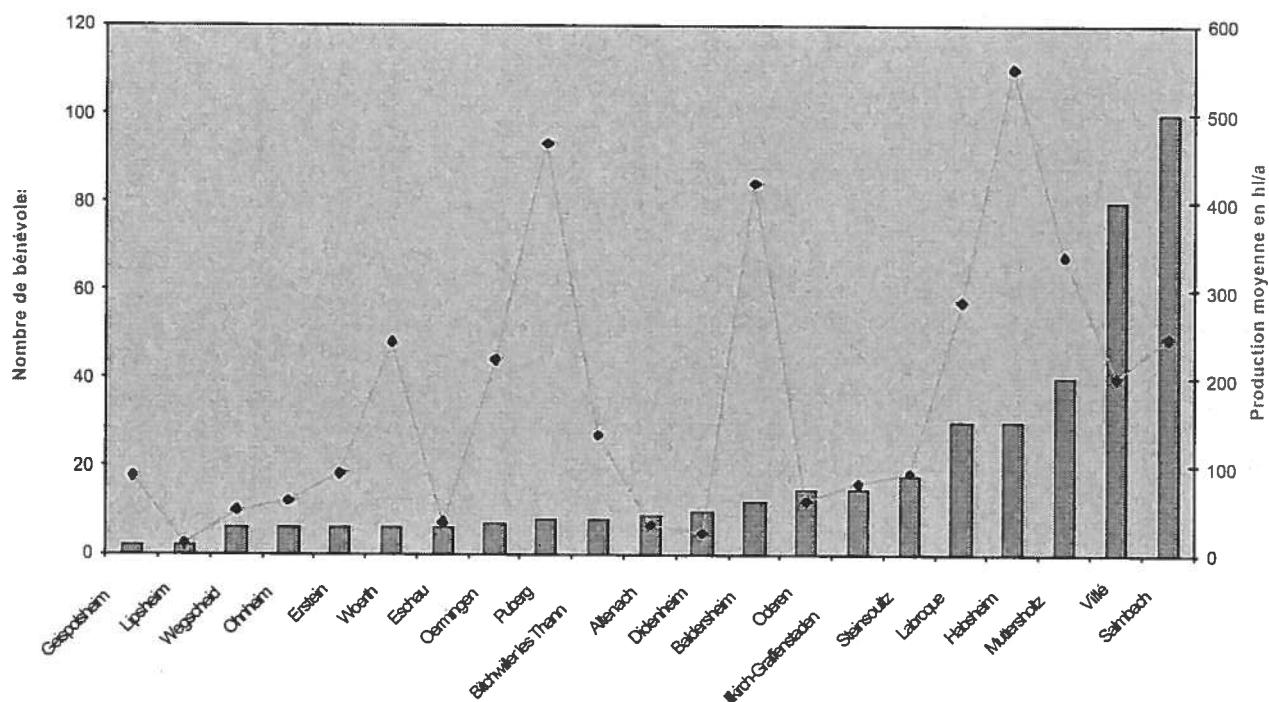
Nombre de journées de pressurage par travailleur, salarié ou bénévole, et par saison.

Unités de pressurage	Min. cité	Max cité	Moyenne
Ateliers associatifs	1	20	7,5
Entreprises de pressurage	16	50	35

Pour les bénévoles, le nombre moyen de journées passées à fabriquer du jus équivaut grosso modo à un jour par semaine pendant la saison. Mais le temps consacré varie beaucoup en temps d'un atelier à un autre selon l'importance de l'équipe de bénévoles, et donc de remplaçants.

Le graphique (page suivante) montre que le nombre de bénévoles œuvrant dans l'atelier au cours d'une saison n'est pas fonction de l'importance du volume d'activité. La moyenne théorique d'une équipe de 20 personnes durant la saison cache un écart de 2 à 100 bénévoles : on constate donc un manque de répartition du travail de pressurage au sein des membres des associations. En effet certaines associations ne disposent pas d'un remplaçant par poste occupé par un bénévole, et certains sont donc actifs durant toutes journées de pressurage de la saison !

Classement des ateliers associatifs selon le nombre de bénévoles.



Le désintérêt pour le bénévolat, par conséquent, s'accroît avec la surcharge de travail qu'il provoque et menace son renouvellement. Un tiers des responsables associatifs citent le manque de disponibilité de l'encadrement comme facteur limitant. En effet, la tendance est que la majorité des bénévoles sont des retraités ou des actifs de plus de 50 ans. Trouver des bénévoles qui prennent le relais des responsables est l'enjeu majeur pour la pérennité des ateliers de Baldersheim, Bitschwiller les Thann, Habsheim et Puberg. Ces 4 ateliers ont en commun de proposer un jus clair issu d'un mélange de récoltes, et de fonctionner en prestation de service.

3. L'approvisionnement, de la cueillette à la collecte

Les cartes représentant les aires de provenance des fruits pressurés à partir des communes limites citées par les responsables montrent que les arboriculteurs ont recours aux unités de pressurage sur l'ensemble du territoire alsacien. Les aires d'influence des entreprises et des ateliers associatifs se complètent, voire se superposent, tout comme les celles des ateliers associatifs entre eux, notamment au sud de la Communauté Urbaine de Strasbourg.

Un des arguments de l'ensemble des professionnels des entreprises de pressurage à l'encontre des ateliers associatifs la diminution de la possibilité de s'approvisionner en pommes auprès des arboriculteurs familiaux alsaciens, et d'être obligé d'opter pour un approvisionnement extérieur.

Or au cours des entretiens, 4 responsables d'entreprises sur 7 ont affirmé ne pas avoir constaté sur les cinq dernières années de déficit quant à la quantité de l'approvisionnement en pommes. Dans deux cas, le déficit serait accentué lors des mauvaises années où seuls les ateliers associatifs capteraient les petites récoltes, ce qui n'apparaît pas sur le graphique comparant les productions moyennes annuelles voir dans le CONSTAT). 6 sur 7 n'ont pas observé de baisse de la qualité des pommes, et le septième l'attribue à la conjoncture des saisons. Pourtant entre 1998 et 2004, le nombre d'ateliers associatifs a augmenté de quatre unités.

	1997	1998	2000	2002	2003	2005
Nouvel atelier associatif		Salmbach	Altenach	Oermingen	Wegscheid	Rossfeld Brumath
Production moyenne* par atelier (en l.)	21 880	22 30	21 040	21 090	20 130	21 300

* : calculée à partir de la production moyenne de chaque atelier entre 1999 et 2004.

La carte sur le devenir des pommes «si le pressoir n'existait pas... » montre que la création des ateliers associatifs est en général justifiée par le fait que les pommes étaient laissées à terre. Cette carte est la représentation des réponses à une question à choix multiples un peu provocatrice. La tentation est grande d'attribuer la récurrence de la réponse "laissées au sol" à la fierté des responsables quant au rôle des unités de pressurage dans la valorisation des fruits. Néanmoins, avec réalisme, la plupart d'entre eux ajoutent que beaucoup de pommes sont toujours laissées sous l'arbre. Cette carte montre surtout que la collecte n'est citée en réponse unique que par une entreprise. Ceci révèle que d'après les responsables d'ateliers, ce seul débouché des pommes ne suffit pas à motiver les particuliers à la cueillette des fruits mais peut-être soutenu comme valorisation complémentaire de la consommation des familles, même suite à la création d'un atelier.

Le développement du pressurage des pommes par des ateliers associatifs ne remet pas en cause la collecte des fruits : il survient même plutôt en l'absence d'organisation de la collecte, en cas de disparition d'un point de collecte (Cas de Villé, annexe), ou suite à la tombée en désuétude de la tradition de la collecte (tableau arboriculture familiale) par manque de rentabilité. A ce titre, les unités de pressurage d'Oermingen et de Voellerdingen, à moins de 10 km de la collecte de Sarre-Union, sont parmi les plus récentes.

Perception globale de la collecte des fruits au cours de l'enquête

incitatif	FACTEUR	dissuasif
	Cueillette	*
	Prix d'achat des pommes	*
*	Proximité	
*	Rétrocession en jus	
*	Organisation du transport	
*	Tradition	
*	Réputation de l'entreprise	

Le premier obstacle à la valorisation des fruits pour un autre débouché que la consommation familiale est la cueillette, d'où l'intérêt d'encourager les modes de transformation destinés à l'autoconsommation pour intéresser les familles à la récolte. De plus, des initiatives de contractualisation à l'image des Opérations Programmées d'Amélioration des Vergers menées dans le Meuse sont organisées sur des sites pilotes (Les Vergers solidaires dans la Communauté de communes de la vallée de la Sauer, Communauté de communes du Val de Villé, voir Annexe IV) L'exigence de qualité et de traçabilité des pommes, au regard du prix d'achat d'environ 0,10 euros/kg est un facteur dissuasif. Ceci explique le fonctionnement en Alsace Bossue de la collecte de pommes de l'agriculture biologique, achetées à environ 0,40 euros/kg et certifiées au frais de l'entreprise de pressurage Jacoby installée à Auggen (Allemagne).

L'organisation du ramassage et du transport par des privés, des coopératives comme Jucoop ou des associations comme l'Association des producteurs de fruits de Lembach et environs permet de diminuer la distance de livraison et le coût du transport pour les arboriculteurs.

Rappelons que l'implication dans la collecte de certaines entreprises de pressurage ou de transformation de fruits se justifie par leur intérêt pour des fruits peu traités, issus de plusieurs variétés, et qui leur permet de se positionner dans la gamme des produits de terroir, surtout lorsqu'elles pratiquent en parallèle la rétrocession de jus. L'exemple d'un tel ancrage et d'un partenariat avec les arboriculteurs familiaux est le jus de la Vallée de la Sauer pressuré à Sessenheim.

Enfin, la structuration de la collecte permettrait de valoriser d'autres sortes de fruits cultivées par des arboriculteurs familiaux et utilisées par les entreprises de pressurage (groseilles, griottes, cassis principalement).

Le comportement des particuliers concernant la livraison de fruits à une entreprise de pressurage par le biais ou non d'un mécanisme de collecte n'est pas modifié par la création d'un atelier associatif car elle dépend principalement de la rentabilité ou non de l'opération, celle-ci étant liée à l'appréciation subjective de son temps et de son argent. La preuve est que certains clients des entreprises de pressurage, dont les ateliers associatifs ont capté le prestation de façon de jus (pour des raisons de produit, de service, de prix ou de proximité), continuent à livrer leur surplus de pommes en tant que fournisseurs. Les ateliers associatifs constituent une motivation pour la récolte des productions familiales dont les entreprises de pressurage pourraient tirer parti par la structuration de la collecte.

4. La concurrence commerciale aux entreprises de pressurage alsaciennes

Le facteur limitant l'activité mis en exergue par les entreprises de pressurage est le manque de débouchés qui provoque la faible progression voir la baisse des ventes. Quatre des huit usines visitées sont pour l'instant surdimensionnées au regard du volume d'activité : d'après certains responsables des entreprises, elles fonctionnent parfois seulement à 50% de leur capacité.

Dans un contexte socio-économique où la consommation de jus de fruits et surtout de pur jus baisse, les associations ont été accusées par l'ensemble des professionnels d'élargir l'environnement concurrentiel en distribuant dans les commerces régionaux.

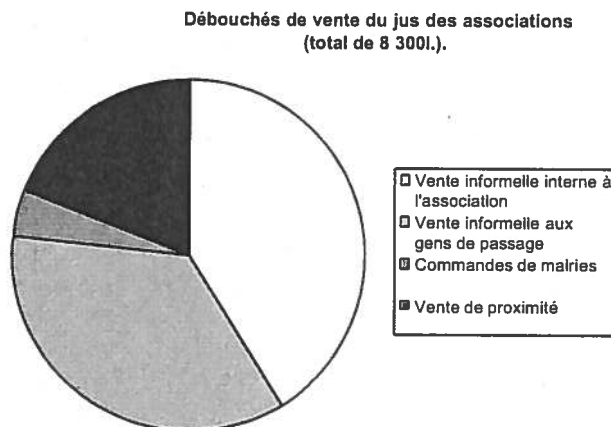
Le devenir des jus embouteillés dans les ateliers associatifs a donc été un point abordé dans les questionnaires. Il est certain que les familles qui font pressurer leurs pommes n'en achèteront pas dans le commerce. Pour autant il n'est pas évident qu'elles représentent un manque à gagner pour les entreprises car elles n'en consomment pas forcément autant avant de pressurer leurs fruits. De plus, la consommation de leur jus de pommes les orientera peut-être vers la gamme diversifiée d'une entreprise de pressurage locale. Quoiqu'il en soit, les professionnels admettent volontiers la liberté des particuliers de consommer le produit de leur récolte.

4. 1. La commercialisation du jus produit par les associations en leur nom.

L'argument soulevé par l'ensemble des professionnels est avéré, mais dans des proportions qu'il est juste de préciser : 1575 litres auraient été commercialisés et 340 litres vendus aux communes.

La plupart des associations produisent ou gardent du jus pour leurs besoins. Selon la taille de l'association, son implication dans les manifestations locales et les actions de bienfaisance, et la fréquence des dégustations et des animations scolaires, ces besoins varient entre 25 et 1000 litres environs. Au delà de 1000l de jus, on constate que la plupart des associations en vendent une partie (6 associations sur 8 le font). Habsheim est un cas particulier où le surplus de jus est donné à l'équipe de bénévoles. Pour les associations

pour lesquelles le volume vendu était inconnu mais la vente supposée, sa valeur a été approximativement définie en déduisant du volume totale 400 à 1500 litres selon ses activités. Le fait de vendre du jus de pommes à consommer sur place, au verre, frais ou pasteurisé, lors de manifestations associatives n'a pas été considéré comme une activité de vente, car il ne s'agit pas du produit emballé.



Le premier constat est que la majorité des associations, 13 sur 19 soit 68%, ne tirent aucun bénéfice de leur jus. Le deuxième constat est que la plus grande partie du jus est vendue de manière informelle : soit exclusivement à des membres de l'association, pour compenser les petites récoltes ou les rendements décevants de certains particuliers, soit également à des gens de passage qui sont des locaux ou des visiteurs attirés par la présence de l'atelier. Enfin parmi ces associations qui pratiquent la vente informelle, certaines en plus vendent du jus au détail aux communes ou de manière formelle. Les deux associations concernées par la vente formelle ont ouvertement parlé de vente directe : soit elles tiennent une permanence de vente annoncée dans la presse ou le bulletin d'information locale, soit elles vendent du jus au détail en bouteille lors des fêtes locales. L'une d'entre elle aurait placé ses bouteilles dans le supermarché de proximité, ce qui n'a pas pu être vérifié.

4. 2. La commercialisation du jus par les clients

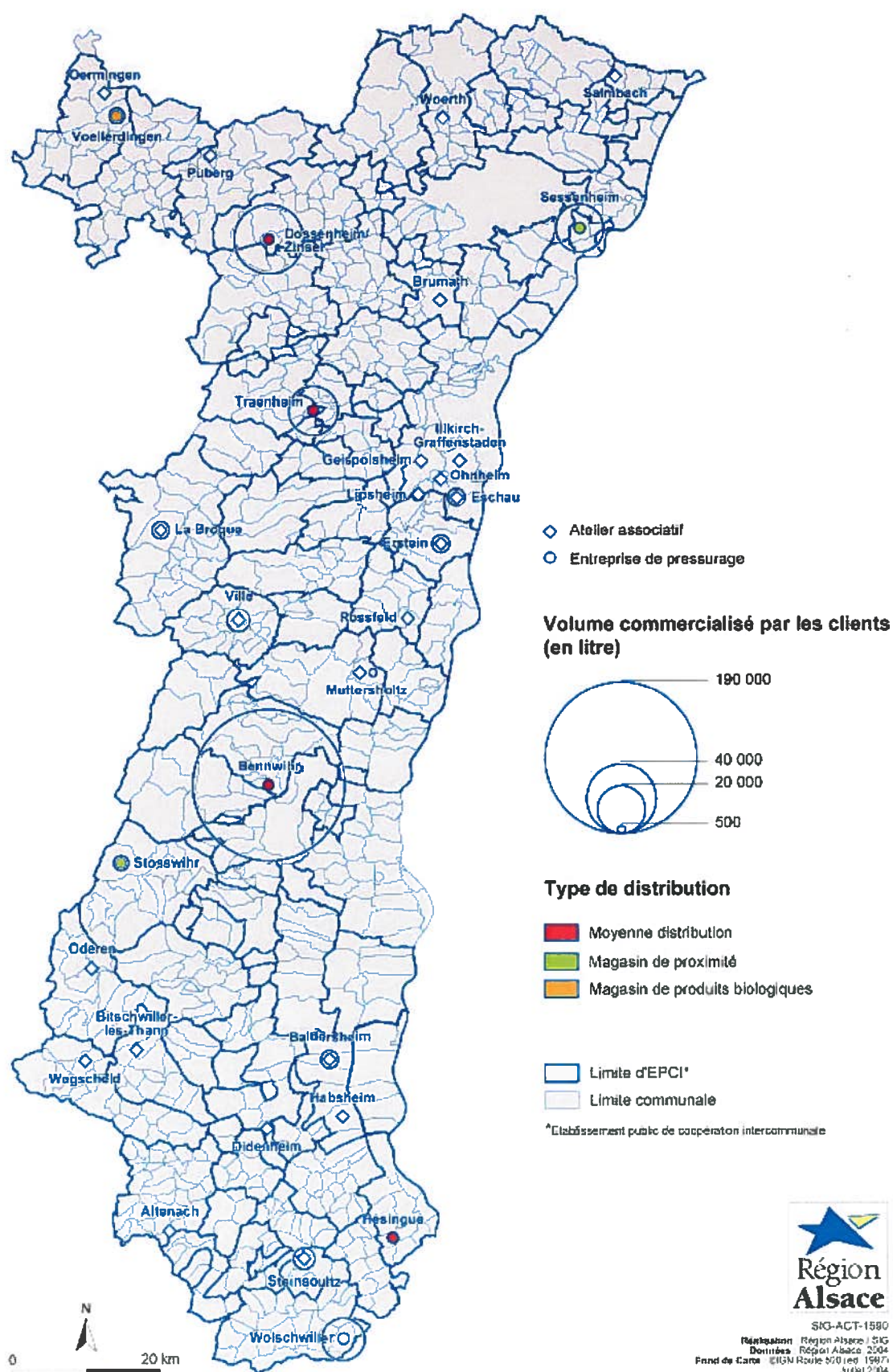
Les responsables de 14 ateliers associatifs ont affirmé que les clients ne revendaient pas le jus. Dans cinq cas, les clients signent une décharge où ils s'engagent à réserver le jus à leur consommation personnelle. La commercialisation par les clients a été explicitée pour quatre ateliers associatifs et s'élève à environ 20 000 litres.

Le premier graphique du CONSTAT, par sa faible lisibilité, met en évidence la faible part du volume de jus commercialisé par les clients des ateliers associatifs au regard de celui commercialisé par les clients des ateliers de pressurage. Ceci s'explique par le caractère associatif des ateliers : les bénévoles sont réticents à travailler pour des membres qui vont tirer profit de la transformation des pommes. Un compromis consiste à mettre à l'atelier à disposition des membres qui veulent transformer leurs pommes pour la vente directe.

Or le type de clients qui revendent le jus (carte suivante) est le même dans les ateliers associatifs que dans les entreprises de pressurage : il s'agit d'agriculteurs, producteurs de fruits ou pluri-actifs ayant une ferme ou une ferme-auberge qui diversifient leur source de revenus par la vente directe de bouteilles de jus de pommes de 1l, de vinaigre de pommes, ou par la vente de jus en table d'hôtes. La quantité de jus varie entre 500 et 3000 litres. Le réseau de distribution est limité à la vente directe, sur place ou sur les marchés de producteurs.

Commercialisation du jus de pommes pressées en Alsace

Juillet 2004



De manière générale, les entreprises de pressurage considèrent que la vente dans ces réseaux de proximité n'empiète pas sur leur part de marché, constituée le plus souvent des réseaux de distribution commerciale. De plus, lorsque les clients qui revendent le jus l'ont fait pressurer dans une entreprise, ils considèrent qu'ils ont créé leur propre concurrence et que celle-ci est loyale.

Les ateliers associatifs ont été accusés de concurrence déloyale concernant la commercialisation. Cependant les dérives observées dans deux associations représentent un litrage et la baisse d'activité observée dans certaines entreprises de pressurage ne peut leur être imputée. Toutefois, il est utile de rappeler aux associations et aux communes que la vente d'un produit emballé n'est pas la vocation d'une association arboricole

Au fil des entretiens et de manière explicite, il s'avère que la concurrence à laquelle sont confrontées les entreprises de pressurage alsacienne est celle des jus de fruits issus de concentrés ou des boissons sucrées aromatisées aux fruits. Or associations et les entreprises ont pour mêmes objectifs de maintenir le goût pour les jus de qualité et de terroir, et de promouvoir une filière de transformation locale source de dynamisme rural et d'éducation à l'environnement. D'un point de vue commercial, l'action des associations pourraient davantage se révéler un atout complémentaire.

Conclusion :

La concurrence des ateliers associatifs s'exerce dans le champ de la prestation de service lorsque pour un produit équivalent (jus de sa propre récolte ou issu d'un mélange, jus trouble ou clair), un atelier associatif propose un tarif plus avantageux et/ou lorsque sa situation géographique le rend plus favorable. L'inventaire des ateliers associatifs est donc présenté sous forme d'une typologie reprenant ces critères.

Néanmoins le professionnalisme, la diversité des jus rétrocedés et le fait de ne pas avoir à participer du tout à la production peuvent jouer en faveur de l'entreprise de pressurage.

III. L'IMPLICATION DES COLLECTIVITES PUBLIQUES

Les aides publiques auxquelles peuvent prétendre les ateliers ou les entreprises de pressurage ne dépendent pas des programmes et politiques de soutien à l'arboriculture. Néanmoins, parallèlement au programme régional de soutien à l'arboriculture familiale, les Directions de l'Environnement des Conseils Généraux des deux Départements ont également une politique sectorielle d'aide à la plantation de vergers et à la formation des arboriculteurs.

Les unités de pressurage sont concernées par des aides à l'investissement de la part des collectivités territoriales que sont le Département, la Région et l'Union Européenne. Les différentes aides dont peuvent bénéficier les unités de pressurage varient selon leur statut, selon le type d'investissement, selon leur maîtrise d'ouvrage, et selon leur implantation ou non en zone éligible. Une seule aide est prévue de manière sectorielle pour le pressurage de fruits, indépendamment de ces facteurs. Un tableau récapitulatif présentera donc les différentes aides qui peuvent être sollicitées selon l'unité de pressurage, suite à leur exposé à l'échelle de l'Alsace puis de chaque département.

1. les aides à l'échelle de L'Alsace

1. 1. Les aides territoriales de la Région et de l'Europe (voir la carte suivante)

A) De la Région par la politique en faveur du Massif Vosgien

Direction de l'Animation et de l'Aménagement du Territoire

Objectif « soutenir l'agriculture de montagne »

Opération financée : Création ou amélioration de locaux de transformation et de vente.

Les ateliers associatifs de fabrication de jus de fruits sont concernés par cette aide en tant que regroupement d'arboriculteurs « engagés dans une démarche reconnue d'amélioration de la qualité ». Les pressoirs d'entreprises ne peuvent y prétendre en raison de leur statut d'entreprise agro-alimentaire, à moins qu'ils soient le prolongement ou une diversification des activités d'un agriculteur.

Le montant de l'aide est calculé à raison de 50% du coût des opérations avec un budget plafonné à 75000€ H.T. (Pour les associations, celles-ci n'étant pas assujetties à la T.V.A., les calculs s'effectuent sur la base du coût T.T.C. d l'investissement).

Les dépenses éligibles sont, pour le local de transformation :

- **les matériels de production**
- les équipements frigorifiques
- **les revêtements, parois isolantes, carrelage des murs, des sols et des plafonds**, nécessaires pour disposer de surfaces lisses et lavables exigées pour respecter les normes sanitaires.

Même si ces locaux ne sont pas des locaux de vente, les ateliers associatifs sont des lieux de valorisation des produits du terroir et à ce titre, en plus de la signalétique et de l'intégration paysagère des bâtiments et aires de stationnement sont pris en compte comme dépenses éligibles

- les revêtements de façades (crépis, peintures, bardages)
- les revêtements de sol (terrasses, aménagement des aires de stationnement)

Le gros-œuvre peut être pris en compte dans la limite du montant subventionnable fixé à 75 000 euros HT.

La particularité de cette aide à l'agriculture de montagne est qu'elle n'est pas strictement sectorielle et qu'elle permet alors d'intégrer la mise aux normes et la mise en valeur des ateliers. (exemple d'Oermingen avec haie et pressoir)

B) De l'Europe : la superposition avec la zone éligible à l'objectif 2 du FEDER jusqu'à 2006

L'Objectif 2 traite de la reconversion économique et sociale des régions en difficulté structurelle. Il concerne jusqu'en 2006 les anciennes régions industrielles de l'Alsace Bossue et certaines vallées vosgiennes en reconversion après l'arrêt de l'activité textile. D'autres zones du Massif Vosgien et du Sundgau sont en phase de Soutien Transitoire jusqu'en 2005. (Carte sur les aides régionales et européennes). Les unités de pressurage de fruits y sont visées par l'axe D de l'Objectif 2 qui est d' « assurer le développement rural ».

Deux instruments financiers du programme Objectif 2 concernent les unités de pressurage de fruits.

- Le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER), créé en 1975, dont les interventions concernent notamment les investissements productifs, les infrastructures concourant au développement local des zones rurales, les investissements liés à la production de l'environnement, et les projets de coopération transfrontalière.

- Le Fonds Européen d'Orientation et de Garantie Agricole (FEOGA) qui participe aux opérations de modernisation de l'agriculture et de développement rural.

La carte présente les unités de pressurage ayant bénéficié des aides européennes pour leur financement.

Les pressoirs des PME agro-alimentaires sont concernés par la mesure d' « amélioration de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles » qui permet de moderniser l'outil de production.

Les ateliers gérés par une association sont concernés par la « commercialisation de produits agricoles de qualité ». Cette mesure vise à encourager les démarches collectives des agriculteurs pour écouler une production de qualité dans les circuits locaux en faisant face aux exigences du marché. Elle concerne aussi bien les coopératives, les associations, que les établissements publics et collectivités (Communautés de communes, Parc Naturel Régional).

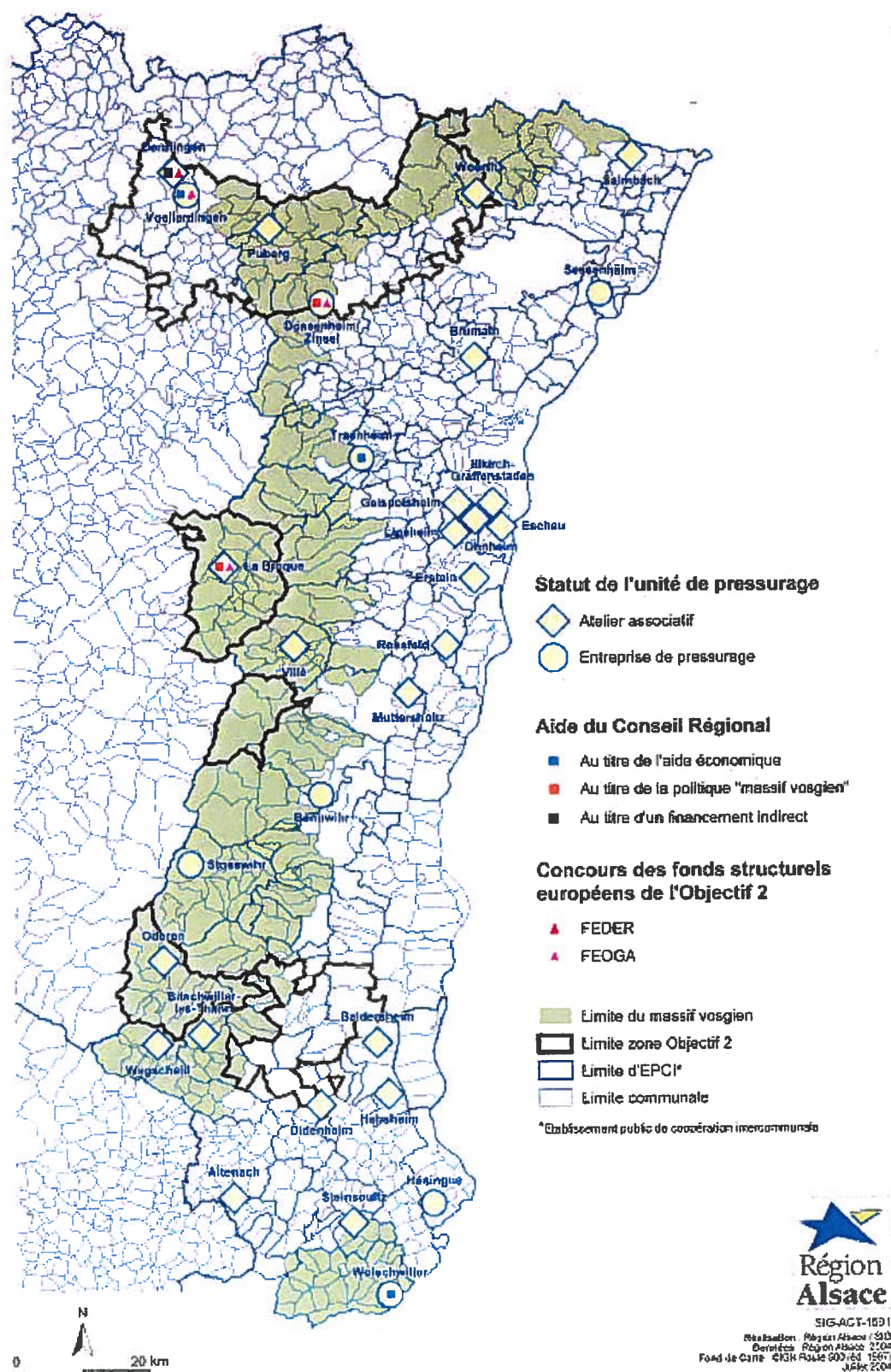
La totalité de la zone concernée par la politique du Massif Vosgien est comprise dans celle éligible à l'Objectif 2 des fonds structurels européens. Cette subvention régionale peut donc être complétée par un concours européen au titre de la diversification des activités agricoles par des structures agricoles ou associatives. Les ateliers ayant bénéficié des aides au titre du Contrat de Plan Etat Région Massif Vosgien, comme celui de Labroque, ont donc aussi obtenu des subventions européennes.

Exemples des ateliers associatifs ayant reçu des aides de la Région et de l'Europe :

Renouvellement de matériel de production à Labroque

	Région au titre de la politique Massif Vosgien	Europe
2001 : presse à bande, laveuse de bouteilles	30% soit 25 028 euros	37% soit 27 700 euros
2003 : ensemble de pasteurisation, module de nettoyage, visseuse semi-automatique, étiqueteuse, centrifugeuse, compresseur	20%	50 % (FEOGA)

Aides régionales et européennes



Création de l'atelier d'Oermingen

La création de l'atelier d'Oermingen a fait l'objet d'une couverture à 80% des frais par des financements publics : cette initiative de la commune, dont la communauté de communes est membre du SYCOPARC, contribuait à la mise en oeuvre du plan d'action vergers et à une dynamique territoriale de valorisation des produits authentiques locaux. La commune a donc bénéficié de financements indirects de la part de la Région par le biais du Festival des Vergers organisé par le Sycoparc., s'élevant à 20% du montant HT de l'opération soit 8 070 euros. L'apport du FEDER représente 15% du montant HT soit 47 500 euros.

1. 2. Aide sectorielle

Direction du Développement économique

D'après le Contrat de plan Etat-Région 2002-2006, le soutien à la filière agro-alimentaire en Alsace, est la compétence de la Région. Seule la filière viti-vinicole relève des aides de l'Etat gérées par la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt (DRAF).

Prime d'orientation agricole aux industries agro-alimentaires (POA IAA)

Objectif : soutenir et dynamiser les PME et PMI de l'agro-alimentaire par la modernisation des outils de production.

Pour bénéficier de cette aide, l'entreprise doit réaliser la majorité de son chiffre d'affaires par le biais d'intermédiaires de distribution.

Les opérations concernées sont les investissements productifs en matériel neuf en vue de la modernisation de l'appareil productif et supposant un gain technologique. Ceci exclut les travaux immobiliers comme la réfection de carrelages ou de murs. Ces dépenses doivent être financées de manière classique en tant qu'investissement.

Le taux d'aide varie autour de 10% du montant HT et est plafonné à 114000 euros HT sur 3 ans.

La subvention concerne des opérations non aidées par ailleurs mais peut être complétée par un concours des fonds structurels européens.

Les entreprises n'ont pas toujours la capacité d'investir dans du matériel neuf ou préfèrent financer leur acquisition par des crédits-bail pour ne pas augmenter la base de la taxe professionnelle, ce qui les conduit à ne pas solliciter cette aide.

Cette aide ne concerne ni les dépenses liées à la structuration de l'approvisionnement, comme les collectes, ni celles liées à des actions de promotion et de commercialisation. Ceci est le rôle d'Alsace Qualité.

2. Les aides à l'échelle des départements

L'aide au titre du développement local est un point commun aux deux départements. Elle concerne donc aussi quasiment tout le territoire alsacien, c'est à dire toutes les communes organisées en intercommunalité.

2. 1. Cas du Bas-rhin

Service économie

La politique est celle de la préservation du paysage de vergers par le soutien à l'arboriculture familiale. Cette politique comporte également une subvention de fonctionnement à la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin et l'aide au recensement des arbres et variétés.

Depuis 1984, une délibération du conseil Général entérine la possibilité d'une subvention pour l'acquisition de matériel destiné à la fabrication de jus de fruit : 10% du montant sans plafond

Critères :

- achat ou remplacement de matériel, mise aux normes (pas les locaux)
- sans but lucratif (Association, association par le biais d'une CdC ou CdC)

Service Développement local

Financement additionnel : enveloppe globalisée avec CdC

Critère :

- dépend de l'attribution de la subvention de 10% ou non du service économie
- La CdC doit disposer d'une Charte intercommunale, même si l'atelier de jus n'y figure pas et doit faire la demande de cette subvention, même si elle est intégralement attribuée à une commune membre.

- Il doit rester l'argent suffisant sur l'enveloppe globalisée

Montant : jusqu'à 40% (le Conseil Général du Bas-Rhin finance au maximum 50% de la dépense).

Financement alternatif : enveloppe développement local

Objectif :

- combler les domaines non pris en compte dans les critères précédents, comme des extensions de locaux.

Encourager les actions intercommunales

Critère :

- l'opération doit recueillir l'avis technique favorable du service économie
- La CdC doit participer au financement de l'opération

Montant : 50% de la dépense de la CdC selon le principe de parité

2. 2. Cas du Haut-Rhin

Service des actions sportives et associatives

La création d'ateliers de pressurage bénéficie d'un financement du Conseil Général dans le sens où celui-ci répond au besoin en locaux destinés à des activités non lucratives. En effet, le financement de la construction de locaux par des associations est instruite par le service des actions sportives du Conseil Général, et celui des bâtiments communaux ou intercommunaux par le Service de l'action territoriale.

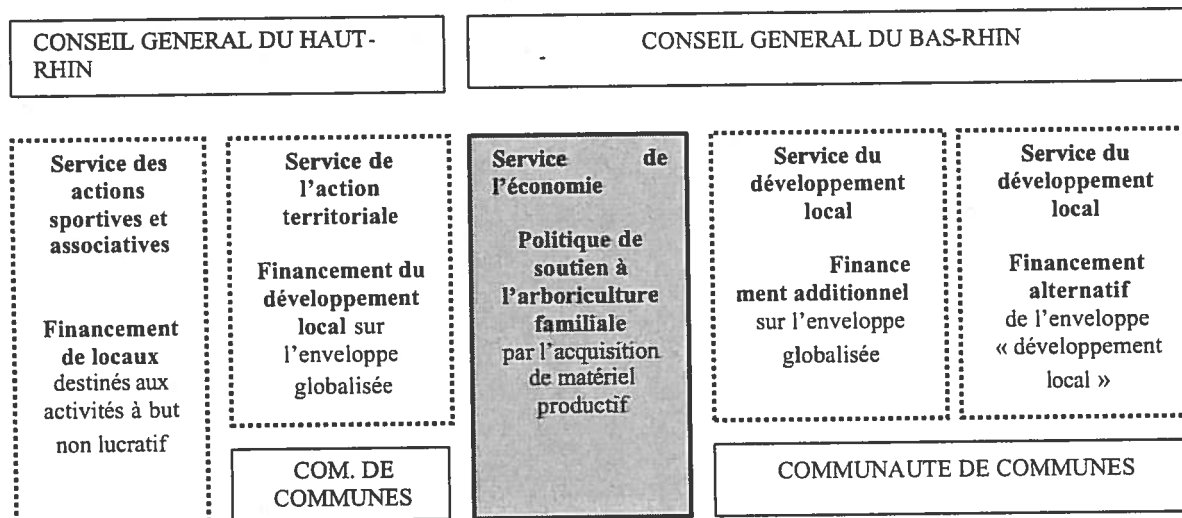
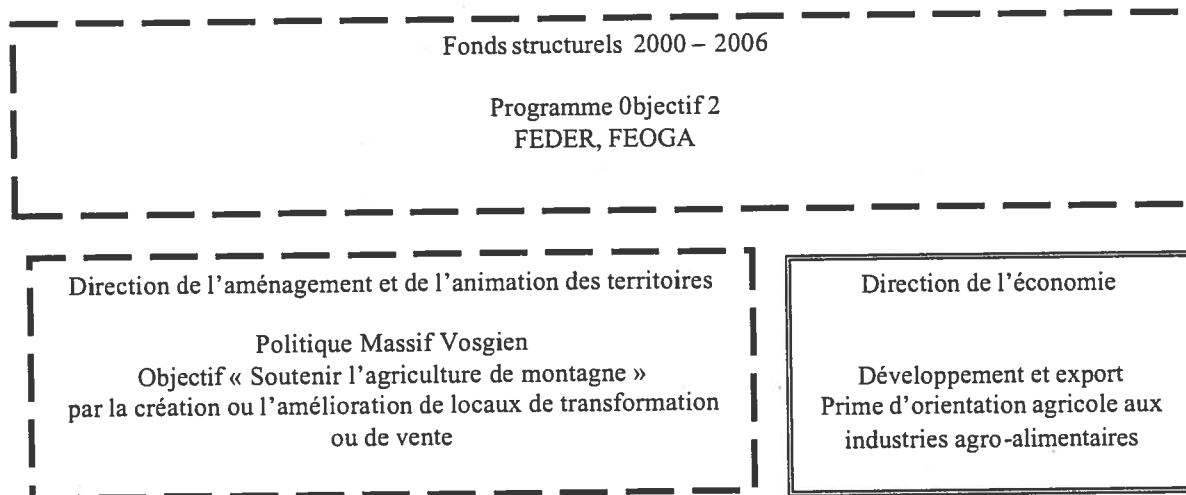
En matière d'arboriculture, cela concerne les abris de vergers, les locaux de réunions ou les locaux destinés à abriter un équipement productif de transformation de fruits comme un atelier de pressurage ou une distillerie : les dépenses éligibles sont celles de l'acquisition du terrain, et des travaux d'investissement de construction, allant du terrassement aux finitions des murs (carrelages, peintures) en passant par l'installation de l'électricité et d'un bloc sanitaire.

Le montant de l'aide est équivalent à celui de la commune dans une limite de 20% du coût des opérations éligibles. Il est calculé en fonction de la surface hors-œuvre nette, avec un plafond de 610 euros par m².

Service de l'action territoriale

En plus de financer les bâtiments communaux, ce service peut participer à l'acquisition d'équipement productif par le biais de l'enveloppe globalisée de développement local, à condition que la Communauté de communes soit impliquée financièrement dans le projet.

Aides à l'investissement des collectivités territoriales
pour la création et la transformation d'unités de pressurage de fruits en Alsace.



Aides territoriales



Aides aux entreprises



Aides aux structures juridiques à but non lucratif

Les Conseils Généraux n'ont pas de politique visant à organiser ou réguler le développement de l'activité de fabrication de jus, mais répondent aux sollicitations des élus locaux. Aucune étude préalable n'est nécessaire à l'attribution des subventions. Elles peuvent donc être attribués à des ateliers de fabrication de jus de divers statuts, associatifs ou privés selon politique locale.

De plus, le schéma récapitulatif des aides met en évidence le rôle charnière des Communautés de communes dans la recherche de financements pour les ateliers. C'est donc l'action des communes et des Communautés de communes qui est déterminante dans la stratégie de préservation de l'arboriculture familiale et l'accompagnement des ateliers associatifs comme le soulignent les exemples présentés en annexe IV. Ceux-ci font état de l'implication des communes et de leurs regroupements dans le maintien de l'arboriculture selon le contexte agraire de chaque entité paysagère alsacienne.

Pour les élus locaux, la fabrication de jus y est perçue comme le support économique et pédagogique d'une politique en faveur des vergers familiaux, complémentaire de la sauvegarde des milieux naturels ouverts et des actions de diversification des débouchés des fruits comme le soutien à l'organisation de collecte. Les projets d'atelier Brumath de pressurage de Rossfeld et du pays de ont en commun la mise à disposition par la collectivité d'un atelier qui se veut un outil pédagogique en échange de son animation par les associations. L'organisation des locaux, et le fonctionnement de l'atelier défini dans une convention doivent donc tenir compte de ces problématiques d'accueil, de sensibilisation et d'animation envers un large public.

TYPLOGIE
des unités de pressurage en fonction de la prestation.

Ateliers associatifs à production familiale :

Altenach, Didenheim, Erstein, Eschau, Lipsheim, Muttersholtz, Oderen, Ohnheim, Steinsoultz, Villé, Wegscheid

Production annuelle : entre 1000 et 10 000 litres
 (sauf Muttersholtz et Oderen qui produisent autour de 30 000 litres)
Débit habituel : moins de 200 l/h
Participation à la production (sauf à Oderen et Steinsoultz)
Triturage : pressoir manuel, cage à eau ou petite presse à paquets
Pasteurisation : par électrode, résistance, ou échangeur à plaques

Ateliers associatifs participatifs :

Brumath, Geispolsheim, Illkirch-Graffenstaden, Labroque, Rossfeld, Salmbach, Woerth

Production annuelle : entre 8 000 et 30 000 litres
Débit habituel : de 200 à 800 l/h
Participation à la production
Triturage : presse à paquets ou à bande
Pasteurisation : échangeur à plaques

Unité de pressurage en prestation de service proposant le propre jus de sa récolte

Entreprises : *Dossenheim sur Zinsel, Bennwihr (Junatur), Stosswihr (Kempf), Voellerdingen (Carrier),
 Wolschwiller (Linder)*
Ateliers associatifs : *Oermingen*

Production : 16 000 pour l'atelier associatif
Débit habituel : supérieur à 200 l/h
Triturage : presse à paquets ou à bande
Pasteurisation : échangeur à plaques

Unité de pressurage en prestation de service proposant un jus issu d'un mélange

Entreprises : *Hélingue (Moulin Jenny), Traenheim (Rothgerber), Sessenheim (Sautter Pom'Or)*
Ateliers associatifs : *Baldersheim, Bitschwiller les Thann, Habsheim, Puberg*

Production : entre 13 000 et 60 000 litres pour les ateliers associatifs
Débit habituel : de 600 à 1 000 l/h
Triturage : presse à paquets ou à bande
Pasteurisation : échangeur à plaques

Deuxième Partie

PERSPECTIVES

I. MAÎTRISER LA QUALITE

La sécurité alimentaire est une priorité pour toute association ou entreprise qui manipule et transforme des produits destinés à la consommation humaine pour des raisons de santé publique mais aussi par obligation légale dès que le produit est mis en marché (Directive Européenne 93/43) .

Les entreprises de pressurage utilisent la procédure HACCP, sigle désignant un outil pour l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise dont les étapes sont exposées dans la fiche 2 de l'annexe V. Avant d'envisager une quelconque certification, cette méthode est la base du contrôle de la qualité dont doivent s'inspirer les ateliers associatifs.

Elle est aussi le fil directeur du *Guide de bonnes pratiques hygiéniques pour l'industrie française des jus de fruits, nectars et produits dérivés* (2001, Editions des Journaux Officiels) qui détaille l'ensemble des précautions à prendre tout au long du processus, et qui devrait trouver une place dans tous les ateliers de pressurage. A noter que ce guide exclut les préparations destinées aux restaurations collectives ou à une alimentation particulière (type régime).

De manière générale, les responsables ont exprimé leur souci de l'hygiène de la sécurité alimentaire et de la sécurité liée à l'accueil des clients lors de la production. Une impression générale a été reportée par atelier dans le tableau Hygiène et sécurité. Les bénévoles consacrent 2h par jour au nettoyage et entretiennent régulièrement les surfaces et les machines. La maintenance et le nettoyage général est effectué en début et en fin de saison. Toutefois, à la lecture du Guide des bonnes pratiques, il apparaît que les désinfections devraient être hebdomadaires. L'évacuation des pulpes se fait rapidement car elles sont valorisées sous forme de compost ou de fourrage et ne pose pas de désagrément.

Les recommandations suivantes se fondent sur la description du fonctionnement et des installations faite par les responsables dans l'atelier à une période où il n'étaient pas en activité : les conditions de fabrication n'ont donc pas été observées directement, surtout que dans certains ateliers certains équipements ou panneaux d'information étaient démontés ou rangés. Elles s'organisent en deux parties : la première concerne les précautions à prendre dans l'atelier, la deuxième est consacrée à aux exigences liées au conditionnement en bouteilles.

1. L'analyse des dangers et des points critiques liés à la qualité alimentaire du jus, dans l'atelier.

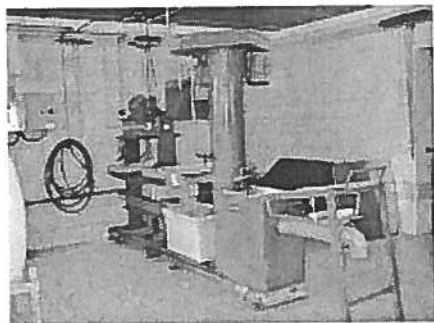
1. 1. Dangers physiques

Ce sont les corps étrangers susceptibles d'être retrouvés dans le jus comme les cailloux, les poussières, les écailles de peinture ou les bris de verre.

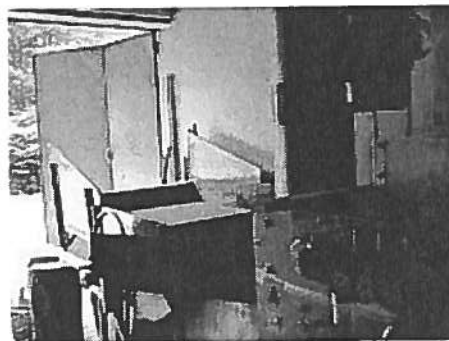
Lors de la réception :

Même si les pommes apportées ont déjà été lavées, les ateliers qui les versent directement dans le broyeur risquent ou dans le bac de rinçage d'un broyeur à élévateur s'exposent à l'intrusion d'un corps étranger amené lors du transport ou de la manutention à l'extérieur de l'atelier. Un rinçage préalable au jet ou par aspersion dans la vis sans fin d'élévation constituent des précautions minimales.

- Prévoir un bain préalable à celui du bac du broyeur
- Installer une rampe, de préférence grillagée pour le rinçage au jet, ou une bande de tri avant le bac du
- Privilégier une aspersion dans la vis à élévation du broyeur.
- Prévoir systématiquement un bain avec rinçage par aspersion ou deux bains.



Rampes de tri avant le
bac du broyeur à
Salmbach (à gauche) et
Labroque (à droite)

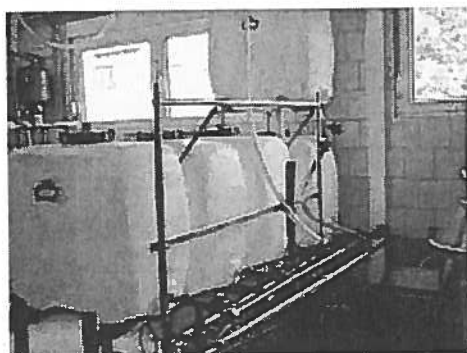


Lors des manipulations et décantations

L'utilisation de circuits fermés avec pompe réduit le risque d'intrusion. Mais les cuves de transvasement et de décantation doivent impérativement être fermées ou disposer d'un couvercle.

L'absence de couvercles a été constatée dans le cas d'ateliers manipulant des petites quantités manuellement dans des bassines, mais aussi pour des cuves placées dans une salle pas entièrement carrelée. La présence d'écailles sur les murs et les plafonds et les poutres en bois sont des facteurs de risque.

- Privilégier les fûts ou prévoir un couvercle pour les bassines et les cuves.
- Effectuer au moins un filtrage par tamis à la sortie de la presse et des cuves de décantation.
- Veiller à avoir des murs et plafonds lisses et en bon état, et éviter d'entreposer les cuves sous les installations fixes (tuyaux, poutres).
- Généraliser l'interdiction de manger et de fumer dans les salles de fabrication, et prévoir un lieu pour à l'écart.



Fûts alimentaires
pour chaque
opération à
Salmbach et
Labroque.



1. 2. Dangers chimiques :

La contamination en amont par les produits phytosanitaires

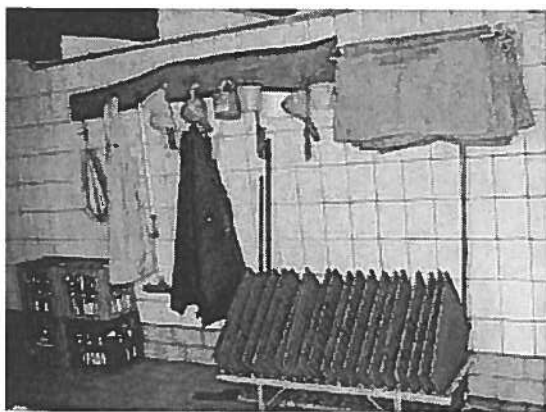
L'obtention d'un jus par simple pressurage, sans utilisation d'eau autre que celle contenue dans le fruit limite la présence de nitrates. En revanche, elle on y retrouve l'ensemble des substances chimiques assimilées lors de la maturation du fruit puisque les fruits sont pressés avec la peau. A Geispolsheim, la présence d'un type de dépôt dans certaines bouteilles a été identifié comme la précipitation de substances de traitements épandues dans les champs de maïs voisins de vergers.

Bien qu'un tiers des responsables affirment que plus de 90% des fruits pressurés sont non traités, il est nécessaire que les associations arboricoles appellent les particuliers à la vigilance quant aux types de produits de traitement utilisés, à leur dosage et à leur fréquence et période d'épandage, comme elles le font déjà lors des formations. C'est une manière d'interpeller les particuliers sur les pratiques culturelles raisonnées et biologiques par le biais de leur position de consommateur.

- Informer les clients et former les arboriculteurs familiaux
- Systématiser le nettoyage et le rinçage des fruits lors de la réception (voir ci-dessus)
- Analyser le jus issu de mélanges de récoltes, en particulier dans les ateliers situés en plaine.

La contamination par l'environnement du matériel

La désinfection de l'atelier nécessite l'emploi de produits d'entretien. Il est préférable d'utiliser des produits biologiques et obligatoire d'utiliser des produits alimentaires pour les surfaces au contact du jus, ou de rincer abondamment à l'eau potable en se référant aux conseils du fabricant et du fournisseur.



Petit matériel de manipulation dans l'atelier associatif « familial » de Muttersholtz

De plus, les matériaux au contact avec les produits et particulièrement les revêtement des cuves de stockage et les emballages, peuvent contaminer les produits par migration de molécules indésirables : lors de l'acquisition de machines d'occasion, il est nécessaire de se référer au décret n°92-631 du 8 juillet 1992 et à la directive 1999/91/CE du 23 novembre 1999 sur les auxiliaires technologiques et les matériaux au contact des aliments pour en vérifier la conformité. Le matériau de référence pour les surfaces alimentaires est l'inox, et les clayettes en bois des presses à paquets seront remplacées par des clayettes en inox. De plus, les ateliers utilisant des tamis, passoirs et épuisettes doivent veiller à la conformité du matériel (plastique alimentaire ou inox), et proscrire le matériel rouillé.

Enfin, les toilettes, lorsque le local est forcément situé dans la salle unique de l'atelier, doivent être équipés d'un lavabo avec du savon et un robinet main libre afin d'éviter les mains sales. Les bénévoles doivent également être vigilants aux plaies sur les mains qui pourraient contaminer le jus lors des manipulations, et le cas échéant porter des gants à usage unique.

- Vérifier la conformité des surfaces au contact du jus lors de l'acquisition de machines d'occasion
- Ranger les produits d'entretien dans un local de stockage ou dans une armoire sous-clé.
- Respecter les concentrations et les recommandations de rinçage à l'eau potable lors du nettoyage en place du matériel.

- Eviter l'utilisation des lubrifiants à un endroit du processus de fabrication car aucune molécule de lubrifiant n'est homologuée « alimentaire »

1. 3. Dangers biologiques

Risques liés à l'altération du produit

Bien, que la composition des jus de fruits et en particulier leur pH inférieur à 4,5, interdit la multiplication des organismes pathogènes, les dangers biologiques doivent être pris en compte dans le secteur des jus de fruits, d'une part pour des raisons de santé publique, et d'autre part en cas d'altération du produit. Le risque d'intoxication avec un jus qui évolue par fermentation alcoolique ou lactique est bénin et indisposant pour une personne en bonne santé mais peut-être un facteur d'aggravation sérieuse de l'état de santé pour une personne fragile.

Dans les ateliers rétrocédant ou faisant déguster le jus frais, il est important d'insister sur les conditions et la durée de conservation, en fonction de la température extérieure et du transport. Le jus pasteurisé a subi un traitement de stabilisation microbiologique et le risque pathogène est alors considéré comme négligeable. Même dans le cas d'une recontamination après la pasteurisation, la flore d'altération se développe rapidement, des filaments apparaissent, ce qui rend les produits bien visiblement impropres à la consommation.

Dans l'ensemble le procédé de pasteurisation des ateliers associatifs est fiable car plus d'un tiers d'entre eux n'ont eu aucun départ en fermentation, et pour les autres, des moisissures ont été observées au début de l'activité de l'atelier ou concernent moins de 1% du volume produit, et les causes ont été identifiées.

Identification des causes de départs en fermentation

Cause de départ en fermentation	Nombre d'ateliers concernés
Manque de propreté des bouteilles	4
Étanchéité	3
Manque de contrôle de la température	3
Résidus de grosses particules	2
Nettoyage de la centrifugeuse	1
Réglage du pasteurisateur	1

La recommandation principale pour s'assurer de la pasteurisation est d'éviter que la température ne descende au-dessous de 75°C voire 78°C : l'étalonnage des appareils de mesure, l'installation de voyants lumineux ou sonores face au poste de soutirage et l'ajout d'un système de retour automatique du jus non pasteurisé ou d'une cuve tampon homogénéisant la température sont des moyens de maîtrise simple du procédé, adaptés à la présence de bénévoles novices au poste de pasteurisation.

Risques liés à la patuline

La plupart des associations recommandent aux particuliers d'apporter des fruits sains et fraîchement récoltés, sans en préciser les raisons. Il est généralement compris qu'une proportion importante de fruits abîmés donne un goût de pourri au jus, et l'association compte sur la responsabilité des arboriculteurs qui vont boire leur jus pour cueillir les fruits à temps, les trier, ne pas les stocker et les transporter en vrac, ou dans des contenants respirants (cagettes, filets ou sacs de jute). Or les particuliers ne sont pas explicitement informés du risque de contamination du jus par des micro-organismes, notamment par une mycotoxine dont les effets toxiques ont été découverts récemment.

Les mycotoxines sont produites par des champignons (des genres *Aspergillus*, *Penicillium* et *Byssoschlamys* pour la patuline), et contaminent certains fruits en causant leur dégradation. On leur attribue

des effets cancérigènes et des effets toxiques sur le système immunitaire. Parmi les mycotoxines, deux sont susceptibles de contaminer des produits à base de fruits : la patuline et l'ochratoxine A (Cette dernière touche principalement les céréales, les fruits secs et les produits dérivés du raisin, dans de plus faibles proportions le raisin blanc).

La patuline affecte particulièrement les pommes, sous l'expression de « pourriture bleue des pommes ». Elle est surtout produite entre le moment de la récolte et le traitement des fruits sur le site de fabrication. La production est très liée à l'état sanitaire des fruits mais il y a des cas où l'infection est interne et invisible dans une pomme d'aspect sain. L'utilisation de fruits affectés par ces moisissures peut entraîner la présence résiduelle de patuline dans le jus pasteurisé car elle n'est pas détruite par la chaleur. L'AFNOR (Association Française de Normalisation) fixe une limite maximale dans les jus de pomme de 50µg/l de patuline(NVF 76-002).

Or les fruits apportés par les particuliers comportent toujours un peu de fruits abîmés et ont le plus souvent été ramassés, après que les fruits aient traîné sous l'arbre, et parfois stockés plus de trois jours en cas d'affluence à l'atelier non anticipée par le particulier. Les fruits pourris ou comportant une partie noire doivent donc être écartés. Seuls trois ateliers disposent d'un endroit prévu pour le tri des pommes. Il est donc nécessaire de généraliser les rampes ou bandes de tri pour contrôler la matière première apportée par les clients et pour leur faciliter l'opération de tri en cas de qualité insuffisante.

- Conseiller les clients sur la récolte et la manutention le plus tôt possible (annonce de l'ouverture de l'atelier, prise de rendez-vous au téléphone) et en expliciter les raisons.
- Prévoir un lieu pour le tri des pommes (rampe ou bande), si possible hors de la salle de pasteurisation.
- Accompagner le tri par des panneaux d'information et le contrôle d'un bénévole.
- Identifier les récipients destinés aux déchets

Ces recommandations sont complémentaires du nettoyage des pommes. Pour s'assurer à l'avance de la qualité sanitaire de la matière première on peut imaginer que les associations publient au printemps une sorte de cahier à l'intention des membres pressurant des fruits. Ponctué de recettes de cocktails de fruits, il résumerait sous forme de calendrier les bonnes pratiques de culture ou les cours de formation, le temps de la récolte selon les variétés, et les consignes de tri et de manutention avant de prendre rendez-vous à l'atelier.

2. L'analyse des dangers et les précautions liées au conditionnement en bouteilles.

L'enquête a révélé que tous les ateliers conditionnant le jus utilisent des bouteilles en verre de 1l (type verre étoilé à capsule, en verre blanc à vis, bouteilles de jus à vis de type récupérées) ou de 0,75 l de type bouteilles de crémant. Les bonbonnes sont de moins en moins utilisées mais servent à pasteuriser le jus avec les électrodes et à le soutirer en bouteilles. D'après l'arrêté du 29 février 1984, la contenance des emballages destinés au consommateur final va de 5 mL jusqu'à 10L . Les bonbonnes réservées à l'usage familial ont une contenance de 25l et ont l'inconvénient de devoir être consommées rapidement après ouverture. Les poches plastiques sous vides se rétractent au fur et à mesure de la consommation et peuvent donc se conserver plus longtemps.

Certains modèles de bouteilles en verre ne sont plus commercialisés. Toutefois le conditionnement dans des bouteilles capsulées est toujours aux normes.

Deux ateliers utilisent le conditionnement en poche plastique sous-vide, les « bag in box ». Mais le conditionnement en bouteilles de verre représente un tel avantage écologique en raison du système de consigne ou de recyclage du verre perdu et des bouteilles consignées en fin de vie, que seul ce mode de

conditionnement nous semble digne d'intérêt dans le contexte des ateliers associatifs, où est fait l'éloge des produits authentique et du bon sens des savoir-faire des anciens.

2. 1. Le risque biologique lié au contenants

Les associations demandent aux particuliers d'apporter des bouteilles propres de la « qualité alimentaire ». Cela signifie que les bouteilles doivent être rincées aussitôt après usage, égouttées puis stockées à l'endroit ou couchées, et protégées des poussières et des animaux. De même les bouteilles récupérées ou achetées par l'association doivent être stockées dans un endroit propre.

Or, comme pour les confitures, elles doivent ensuite être stérilisées.

Dans 6 ateliers associatifs, les bouteilles ne font l'objet d'aucun rinçage avant utilisation. 3 ateliers réserve leur équipement de lavage aux bouteilles destinées au jus produit par l'association. Or, même si la pasteurisation stabilise le jus, la bouteille, bien que couchée et au contact du jus chaud, ne sera pas pasteurisée et exempte de micro-organismes. De plus, le premier facteur de fermentation dans les ateliers associatifs est lié au contenant, et en particulier au manque de propreté des bouteilles.

Il est donc préférable d'organiser le lavage des bouteilles dans l'atelier, afin de s'assurer de leur stérilisation, en particulier lorsque les bouteilles ne sont pas personnalisées. Une stérilisation systématique est justifiée par l'usage multiple des bouteilles et les aléas du stockage (des maladies peuvent être véhiculées par les excréments du rat par exemple).

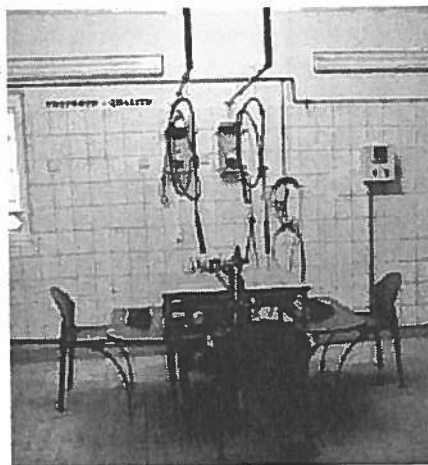
Deux méthodes de **stérilisation** sont possibles : la méthode familiale qui consiste à chauffer les bouteilles à plus de 100° pendant 20 minutes, ou le lavage à l'eau tiède et à la soude alimentaire suivi d'un rinçage à l'eau potable. Un contrôle dans un lieu suffisamment éclairé doit permettre de vérifier le propreté du verre. Sinon, la bouteille doit être brossée et remise dans le circuit.

2. 1. Le danger physique de la sécurité des personnes

Le départ en fermentation dans une bouteille, outre le risque biologique, comporte le risque physique de coupure pour la personne si la bouteille explose dans l'atelier ou à la maison. Dans l'atelier, le risque est aussi de se brûler.

L'embouteillage a été souvent mentionné comme un poste où la vigilance des bénévoles doit être de mise, surtout lorsque les clients participent au soutirage et au capsulage. La plupart des ateliers, même ceux qui ne pratiquent pas le lavage ou qui lavent à l'eau froide, utilisent des bouteilles préchauffées dans un évier ou dans un tunnel. Mais en cas d'incident, si les bénévoles sont en général revêtus d'équipements de protection, la plupart des ateliers ne mettent à disposition des clients que des gants.

Dans deux ateliers, une table de pasteurisation avec une rigole en inox a été imaginée pour limiter les éclats de verre et les giclures en cas d'explosion lors du soutirage des bonbonnes (ci-contre, à Eschau)



De plus, lors du capsulage manuel, les bénévoles doivent s'assurer que les clients ne forcent pas le geste, au risque de provoquer une micro-fissure au niveau de la capsule qui compromette l'étanchéité de la bouteille. Le refroidissement des bouteilles couchées est également un moyen de vérifier l'étanchéité du vissage.

Mesures préventives de sécurité du travail

- Généraliser la mise à disposition de tabliers lavables
- Recommander le port de bottes ou de grosses chaussures

Mesures préventives liées à la fabrication

- Stériliser les bouteilles et les préchauffer
- Utiliser des capsules cédant avant que le verre ne se brise, sur les conseils des fournisseurs.
- Vérifier que l'embout et la capsule sont adaptés au diamètre du goulot
- Vérifier l'étanchéité

3. Normes relatives à l'étiquetage

Suite à la publication du guide des bonnes pratiques pour la fabrication du jus de fruits, deux textes relatifs aux jus de fruits ont été adoptés. Les extraits concernant les jus de fruits figurent à l'annexe VI. La directive européenne 2001/112/CE définit les normes relatives au produit et à l'étiquetage pour lesquelles la commercialisation est autorisée.

Les associations ne vendant pas de jus ne sont pas tenues à l'étiquetage, mais 9 associations en ont conçu une pour habiller les bouteilles présentées et ouvertes lors des dégustations et manifestations.

En toute rigueur, les mentions obligatoires qui doivent être portées sur l'emballage extérieur du produit sont la dénomination de vente, la date, le lot et les coordonnées du vendeur.

La dénomination :

Certaines mentions sont interdites pour ne pas faire état de propriétés de prévention, de traitement ou de caractéristiques particulières : « sain » ou « sans produits chimiques » sont à proscrire absolument. La dénomination « jus de pommes » sous-entend déjà que le jus résulte directement du pressurage et tolère l'ajout de sucre ou de jus de citron dans des proportions définies (voir à l'annexe V).

Certains termes ajoutés à la dénomination doivent répondre à des conditions de production ou fabrication qui correspondent à une réalité, sous peine d'être constitutifs de délits de publicité fausse ou de nature à induire en erreur le consommateur, ou encore de tromperie, à savoir :

Les termes de « *Maison* » et « *Fermier* » ne peuvent être attribués à un jus fabriqué dans un atelier associatif. Le terme « *artisanal* » non plus : il qualifie un produit dont le fabricant possède la qualité d'artisan conformément à la réglementation française relative au répertoire des métiers. En effet, le décret n° 98-247 du 2 avril 1998 relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers prévoit dans son annexe la liste des activités relevant de l'artisanat avec leur correspondance dans les codes de la NAF. Ainsi, seuls les professionnels relevant du code 15.3 « conservation et transformation des fruits et légumes » peuvent prétendre à la qualité d'artisan, les associations en sont donc exclues.

Les termes autorisés en Alsace et adaptés aux conditions de fabrication des ateliers associatifs sont :

« *A l'ancienne* » : fabrication selon des usages anciens répertoriés,

« *Traditionnel* » : pour les produits ne renfermant pas d'additifs et fabriqués selon des recettes respectueuses de la tradition sur le plan des dénominations et de la composition notamment,

« *Naturel – vrai – véritable* » : ce terme ne peut être appliqué qu'à des produits que l'on trouve dans la nature ou aussi proche que possible de son milieu d'origine, non traité, ne comportant que des constituants normaux, sans additif, ni résidus ou corps étranger.

La quantité

La quantité peut être exprimée en unité de volume et doit figurer en caractères d'au moins 4 mm de hauteur pour les poids nets compris entre 200 et 1000g, d'au moins 6 mm au-delà.

La date

La date pour les produits peu périssables la date est une date limite d'utilisation optimale (DLUO) annoncée par « A consommer de préférence avant mois/année »

Le lot

Le lot de fabrication correspond à un ou plusieurs unités de vente d'une denrée alimentaire qui sont été produites, fabriquées ou conditionnées dans des conditions pratiquement identiques. Il est déterminé sous la responsabilité de producteur, du fabricant, du conditionneur ou du premier revendeur. Le numéro de lot peut être remplacé par la date de durabilité dès lors qu'elle est indiquée en clair (mois/ année ou jour/ mois/année).

L'indication du fabricant et /ou de l'emballleur est obligatoire pour les produits préemballés. Elle doit comporter le nom ou la raison sociale et l'adresse complète du fabricant, conditionneur ou vendeur.

L'amélioration et la reconnaissance de la qualité sanitaire du jus fabriqué dans les ateliers associatifs repose sur des améliorations simples et sur une implication plus directe des arboriculteurs, à la fois producteurs et consommateurs. Plutôt que de fixer un mode opératoire en vue d'une certification, c'est avec eux et pour eux que doit être élaboré une sorte de cahier des charges, dont le modèle constitué par Alsace Qualité figure en annexe IV.

Les points de vigilance sont :

- les traitements subis par les fruits
- la récolte et la manutention des fruits
- l'information des clients sur les risques sanitaires
- la mise en place d'un endroit réservé au tri des pommes
- le nettoyage systématique des fruits
- la généralisation des moyens de contrôle de la pasteurisation
- la stérilisation des bouteilles
- le contrôle de leur étanchéité
- le prêt d'équipements de protection
- l'entretien des peintures et des plafonds

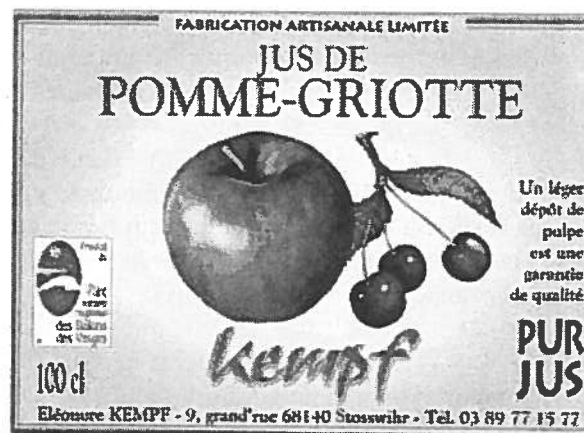
II. VALORISATION DES JUS DE TERROIR

1. La valorisation commerciale de la gamme des entreprises de pressurage

1. 1. Actions de promotion

L'exemple le plus marquant est l'obtention du label du parc Naturel Régional des Ballons des Vosges en 2002 par l'entreprise de pressurage Kempf (étiquette ci-contre) pour ses jus pressurés à Stosswihr et dont la publicité s'est traduite par une augmentation de 30% des ventes.

Les élus de la Communauté de communes de Benfeld et environs sont très attachés à favoriser le jus de pommes local brs des réceptions et s'approvisionnent auprès d'une ferme en agriculture biologique à Boofsheim. Certaines communes présentent à ces occasions le jus fabriqué par des associations. Or il serait plus profitable pour le développement des entreprises locales de servir des jus pressurés dans des entreprises, tout en faisant la promotion de l'activité associative de pressurage présente sur la commune.



Position des Communautés de communes sur la vente de jus produit dans les ateliers associatifs

Communauté de communes	Vente par l'association	Vente par des particuliers	Figuration du logo sur l'étiquette
Val de Villé	Prestation non commerciale		opposé
Haute-Vallée de la Bruche	Oui, car quasiment interne à l'association	Oui, en vente directe	non
Pays de Sarre-Union	Prestation non commerciale		opposé
Benfeld et environs	Aux locaux et touristes	Ne sait pas	Pas opposé
Pays de Brumath	Aux collectivités pour autofinancement	non	Pas opposé
Pays de la Petite Pierre	Prestation non commerciale		oui

1. 2. Soutien à la pénétration de marchés

Trois créneaux sont porteurs pour les entreprises de pressurage mais elles s'interrogent sur les moyens ou les soutiens possibles pour pénétrer ces marchés.

La moyenne et grande distribution exige une logistique importante pour les livraisons et une trésorerie permettant d'attendre le paiement des factures. Ce réseau implique une démarche commerciale et l'embauche de personnel compétent.

La restauration impose une très forte compétitivité des prix en raison facturation au client selon un pourcentage qui renchérit les produits haut de gamme.

Les livreurs de boissons représentent au travers des fêtes locales un marché important. Mais pour les associations, mêmes arboricoles, le choix des boissons répond plutôt à une logique bon marché favorisant les boissons sucrées aromatisées.

1. 3. Création de débouchés.

Certains membres du personnel administratif des lycées et collèges sont sensibles à la valorisation des produits du terroir. Mais la restauration collective exige de ces produits qu'ils soient compétitifs : au niveau du prix bien sûr, mais surtout au niveau de leur facilité de manutention et de manipulation.

Toutefois les boissons sucrées ne rentrent pas dans la composition nutritionnelle d'un repas de cantine. En revanche elles peuvent constituer un goûter lors d'une sortie ou remplacer les cannettes de boissons sucrées aromatisées dans les distributeurs des établissements scolaires. C'est d'ailleurs dans cette optique que l'entreprise Sautter POM'OR propose du jus de pommes d'Alsace conditionné en briquettes (photo ci-contre).



2. La valorisation pédagogique par les ateliers

2. 1. Sur le site de l'atelier

Seuls quatre ateliers associatifs n'accueillent pas de groupes, en raison de l'étroitesse des lieux. Quelques ateliers n'accueillent que des petits groupes ou ne pasteurisent pas le jus lors des visites, pour des raisons de sécurité. En revanche, si l'atelier de Steinsoultz n'accueille pas de scolaires, l'association dispose d'un pressoir ambulant et anime des démonstrations et des dégustations dans les écoles du Sundgau.

Ces animations font partie d'une sensibilisation au goût de la jeune génération qui peut influencer les comportements présents ou futurs de consommation alimentaire : la visite de l'atelier se termine par une dégustation de jus frais ou pasteurisé, voire de jus de pommes chaud issu du jus produit au nom de l'association accompagné d'une pomme ou d'une tartine de confiture.

Dans la maison de la Nature d'Altenach, l'animation de fabrication de jus de pommes est faite dans une salle de réunion attenante avec un pressoir manuel acheté à des fins pédagogiques par la Communauté de communes. Elle s'intègre à des animations sur les aliments issus du verger (jus, miel) ou du potager.

A Illkirch, l'animation autour de l'atelier de pressurage prend place au sein d'un cycle pédagogique autour des couleurs et des saveurs du verger au fil des quatre saisons.

2. 2. Lors des manifestations et des dons

La dégustation, la vente de verres de jus ou les dons sont aussi l'occasion de faire découvrir un produit authentique à un large public, surtout lorsque les manifestations dépassent le cadre de l'association, comme les manifestations sportives, les fêtes ou marchés de village, le Téléthon, ou la Fête de la musique.

Les dons caritatifs à la Croix-Rouge, aux Restos du Cœur et aux goûters lors des dons de sang sont aussi une manière de donner un prix économique à une ressource locale, comme s'efforce de le faire Les Vergers Solidaires en initiant la collecte de fruits par un organisme d'insertion et pour les besoins locaux des organisations caritatives.

Cette valorisation pédagogique et gratuite des surplus de jus et du jus produit par l'association en son nom sont une action de promotion de l'activité de pressurage en Alsace qui est susceptible d'amener les particuliers n'ayant pas de fruits à opter pour un jus de terroir dans les rayons de leur supermarché ou de leur magasin.

III. VALORISER LES COMPETENCES DES ASSOCIATIONS

1. Préserver la convivialité du travail

1. 1. Impulser le renouvellement du bénévolat

L'enjeu du soutien à l'arboriculture familiale est de sauvegarder les vergers existants et donc d'assurer le fonctionnement des structures existantes. Cela se traduit par un soutien au rôle d'animation des associations arboricoles, fondé sur l'engagement actif des bénévoles.

L'analyse a mis en évidence le manque de répartition des tâches et donc l'insuffisant renouvellement des bénévoles dans certains ateliers associatifs, même si d'autres associations fonctionnent avec une organisation différente : à Habsheim a été prévu dans le règlement intérieur que chaque membre donne une journée de travail à l'association. A Villé, l'association Juval a embauché un retraité à mi-temps et compte chaque jour de la semaine sur le bénévolat d'une des 6 associations membres de Juval.

Mais les responsables des ateliers associatifs craignent que le recours à une personne salariée ne porte le coup de grâce au bénévolat. Alors que cela ne signifie pas obligatoirement remplacer le travail des bénévoles dans l'atelier par celui d'un employé saisonnier.

L'enjeu est donc de supporter les associations en veillant à ne pas désamorcer le bénévolat. L'intervention d'un animateur, pour être un moyen supplémentaire, doit apporter une compétence neuve. Les objectifs de l'association doivent donc être définis au préalable : soit ils sont supportables par une action bénévole, soit elle doit avoir recours à une personne dont le champs d'action dépasse celui de l'association.

La personne salariée pourrait être un animateur permanent dont les services sont mutualisés

- *Soit par plusieurs associations arboricoles* : elle aurait alors pour mission sur un secteur d'organiser la valorisation des fruits selon les débouchés par saison (rédaction des conseils pour l'apport des fruits, prise de rendez-vous et répartition dans les ateliers, conseils techniques et recherche d'information pour les responsables des ateliers, organisation logistique et administrative des manifestations et des animations).
- *Soit par un collectif d'associations et d'acteurs privés ou publics locaux* : elle aurait pour mission de coordonner et d'animer les activités productives et/ou pédagogiques de l'atelier associatif en automne et de les intégrer dans un programme d'animation locale annuel.

C'est déjà le cas de l'animateur permanent de la Maison de la Nature d'Altenach, dont l'association chargée du fonctionnement de l'atelier. Lors du pressurage, des bénévoles de l'association arboricole sont aussi présents. L'animateur organise aussi des activités de fabrication de jus de pommes pour le grand public qui s'intègrent chaque années aux thématiques pédagogiques que propose la Maison de la Nature.

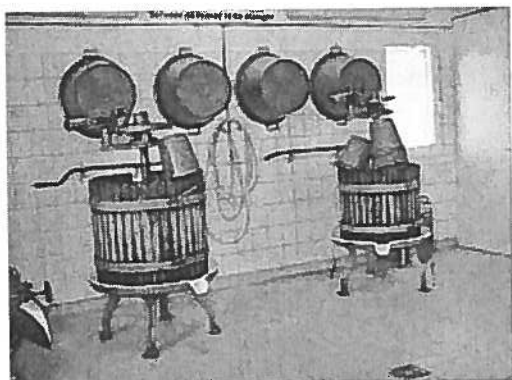
Un autre exemple est le « jeu-promenade dans les vergers » organisés par un office de tourisme en partenariat avec l'entreprise Junatur à Dossenheim, et qui propose aux visiteurs et aux touristes en une journée de découvrir les vergers, l'usine de pressurage, de déguster des fruits et des jus et d'écouter des légendes sur ces thèmes. Les entreprises de pressurage, car elles transforment d'autres fruits que les fruits à pépins, peuvent être visitées à d'autres saison qu'à l'automne, et peuvent présenter leurs installations et surtout leur gamme de jus toute l'année. D'autres filières de valorisation agro-alimentaires dans des entreprise et associations locales pourraient avoir besoin des compétences d'un animateur à l'année.

La question du recours à une personne salariée dont le temps de travail serait mutualisé mérite d'être posée pour relancer l'implication familiale dans les ateliers associatifs.

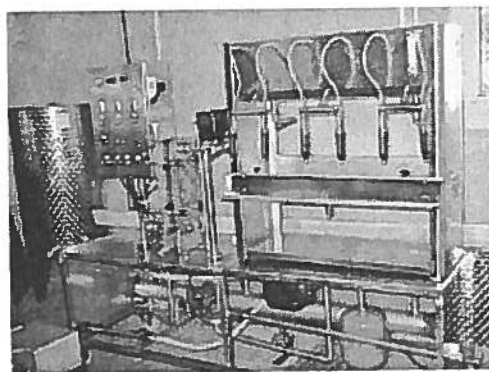
1. 2. Limiter les investissements en productivité

Pour assurer les conditions d'hygiène et de sécurité de l'activité de pressurage, des investissements en installations intérieures et en matériel productif sont indispensables ; mais il s'agit de maintenir un équilibre entre la production nécessaire à la rentabilité et à la satisfaction des normes d'hygiène, les conditions de productions propres à un fonctionnement associatifs. Les installations et les équipements doivent être conçus pour favoriser la participation des clients aux étapes de la fabrication. Quatre responsables ont en effet insisté sur le fait que la limite au débit de production était le travail d'amateurs dans une ambiance conviviale. Les tâches manuelles, les gestes répétitifs sont, dans un contexte associatif, la participation à un travail collectif et sociabilisant. S'épargner la tâche par un gain de productivité est le cours naturel du progrès, comme le démontrent les entreprises de pressurage, mais les ateliers associatifs ont aujourd'hui la spécificité de perpétuer les valeurs sociales attachées aux savoir-faire traditionnels.

- Systématiser la participation des clients lorsque cela est techniquement possible
- Maintenir les étapes de manipulation
 - Lavage
 - Tri
 - Pressage : préférer la presse à paquets à la presse à bande (Elle supprime la manipulation des clayettes et le côté spectaculaire de la pressée ; son entretien et sa maintenance sont plus délicats)
 - Soutirage manuel ou semi-automatique (4 ou 6 becs représente le nombre maximum pour la manipulation d'une personne).
 - Capsulage ou vissage manuel ou semi-automatique

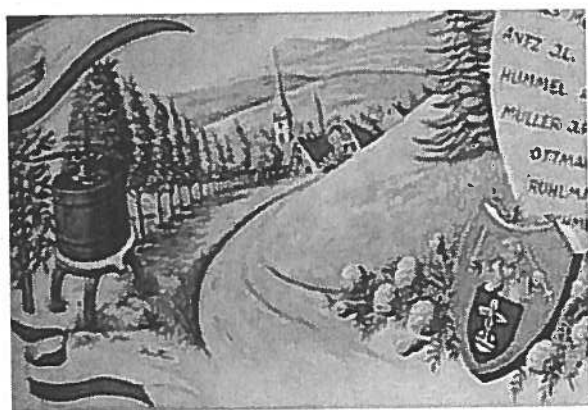


Pressoirs manuels à Eschau et soutireuse semi-automatique à labroque.



L'animation est aussi nécessaire pour inciter les particuliers à transformer leurs fruits : les soutiens à l'investissement doivent privilégier cet aspect de sensibilisation à celui de la productivité de l'équipement.

2. Améliorer l'accueil



Fresque à Lipsheim

2. 1. Rendre les équipements de transformation accessibles

Les ateliers associatifs sont souvent accessibles pour la circulation automobile. A l'écart du village, ou sur une place, souvent en bord de rue dégagé lorsque ce sont des anciennes laiteries (dans quatre cas) ou une ancienne gare, leurs abords permet le stationnement des véhicules de livraison. L'effervescence automnale n'a pas été décrite comme nuisance de voisinage, bien au contraire. Lieux de passage et de convivialité, surtout quand sont intégrés au bâti ancien ou aux lotissements, les abords sont parfois

embellis par un ancien pressoir fleuri et des haies fruitières, comme à Oermingen . L'atelier d'Illkirch est le seul à être situé à côté du verger-école.

Une des limites à laquelle sont confrontés au moins un quart des ateliers est l'exiguïté des locaux, ce qui en limite l'aménagement fonctionnel, à moins de mettre les équipements sur roulette et de procéder par étapes alternées. Les démonstrations peuvent aussi se dérouler à l'extérieur si les équipements sont de petits pressoirs mobiles. D'où l'intérêt éventuellement d'aménager les abords (sécurité par rapport à la voirie, évacuation des eaux). Les ateliers de Labroque, Salmbach et Woerth ont en projet de construire un local ou un réduit adjacent pour dégager l'atelier de la chaudière, ou créer une salle de réception ou d'enlèvement supplémentaire. D'autres ateliers tentent de créer un espace de stockage, parfois à l'étage. En effet la majorité des ateliers associatifs ne disposent que d'une seule pièce pour la fabrication.



A gauche : Atelier de Muttersholtz dans la cour de l'école maternelle.



A droite : Plate-forme en vue d'une construction adjacente à l'atelier de Woerth (ancienne gare).

L'accessibilité des locaux demande une attention particulière : quatre ateliers comportent des marches, certains ont un accès étroit pour la réception des fruits. De plus, l'agitation lors de la fabrication et la contiguïté des postes exige des précautions quant à la sécurité des personnes. Seuls cinq ateliers affichaient (au printemps) des conseils de sécurité à proximité des machines.

- Prévoir la montée des marches pour une personne à mobilité réduite
- Opter pour des sols anti-dérapant
- Entretenir les murs (peintures, éclairage, plafonds)
- Matérialiser des périmètres de sécurité autour de certaines machines (salle de pasteurisation, bande carrelée autour de la presse à paquets, installations temporaires lors des animations)
- Vérifier la conformité des machines (fermeture des automatismes)
- Informer les clients (accueil, affiches à chaque poste)
- Prévoir une trousse à pharmacie et mettre en évidence un téléphone (surtout si l'atelier est mis à disposition en l'absence de bénévoles).

2. 2. Intensifier l'accompagnement pédagogique

Moins d'un tiers des ateliers associatifs disposent sur le site de pressurage d'information que ce soit sur l'arboriculture ou sur le procédé de fabrication.

De plus, une journée de pressurage est l'occasion de découvrir, au fil des opérations, d'autres variétés de pommes, de discuter d'autres modes de transformation de fruits, ou de comprendre le procédé de fabrication, et la fermentation qui produit ensuite le cidre... autant de sujets qui pourraient être enrichis par la mise à disposition d'ouvrages, par quelques panneaux d'information, ou par des animations ponctuelles sur l'arboriculture. En effet, la clientèle de l'atelier de jus de pommes ne sont pas toujours des arboriculteurs férus et actifs dans les autres activités de l'association.

- Créer des supports visuels ou des animations pour informer sur l'arboriculture et la transformation des fruits
- Diversifier la valorisation des ressources du verger

3. Diversifier l'utilisation des ressources des vergers

Pour la plupart des élus locaux et des agents de développement des regroupements de communes, la problématique majeure est la diversification des produits issus des vergers familiaux.

3. 1. Le séchage comme alternative à la distillation

Dans les réponses à la question « Si le pressoir n'existait pas, que deviendraient les fruits ? », les items qui suggéraient que les pommes pouvaient être "consommées" ou "vendues" n'ont jamais été cités, ce qui montre que l'écoulement par les particuliers eux-mêmes est saturé, à moins de promouvoir de nouveaux procédés de transformations et de nouveaux modes de consommation familiale.

Les fruits séchés apparaissent comme un produit de consommation courant adapté à l'évolution des habitudes alimentaires de plus en plus nomades. La transformation en jus ne concerne pas les fruits à noyaux, qui sont aussi de moins en moins distillés. Or les prunes, les mirabelles et les abricots se prêtent au séchage, tout comme les lamelles de pommes.

Il est pourrait être promu comme mode de transformation à la maison par des démonstrations de séchage à l'atelier, comme quelques associations le font déjà. Une ou plusieurs associations peuvent aussi acquérir un appareil mis à disposition des familles en libre service. Il peut aussi s'agir d'un appareil plus gros, fixe ou ambulant, pour sécher en même temps les récoltes de plusieurs arboriculteurs, à la manière de fonctionner d'un atelier de pressurage.

Deux responsables d'ateliers se disent intéressés par un séchoir, à Geispolsheim et Rossfeld..

3. 2. La collecte des fruits

Les ateliers associatifs pourraient être les interlocuteurs des entreprises de pressurage pour renseigner les professionnels sur l'offre des arboriculteurs (fruits à pépins mais aussi petits fruits, prunes, cerises, griottes) afin de mettre en place et de coordonner des mécanismes de collecte de proximité plus intéressants pour les arboriculteurs que les points d'apport existants.

3. 3. Utiliser les ressources énergétiques du verger

Synonyme de lumière dans les vallées vosgiennes, les vergers font couler dans le verre un zeste d'énergie solaire. Les énergies renouvelables du soleil et du bois, mais aussi l'eau sont aussi caractéristiques de ce milieu naturel.

L'énergie

Pour l'eau chaude utilisée lors du pressurage

Les besoins en énergie des unités de pressurage sont limités à la période automnale. De plus, pour les ateliers utilisant la pasteurisation par électrodes, la consommation d'énergie est surtout électrique. Pour la pasteurisation, deux ateliers utilisent le fioul et sept le gaz. Dans la Maison de la Nature d'Altenach, une partie de l'électricité est d'origine photovoltaïque, mais l'investissement se justifiait pour l'ensemble des locaux.

En revanche, les ateliers associatifs utilisent de l'eau chaude : en circuit fermé, pour la pasteurisation par échange de chaleur, pour nettoyer ou préchauffer des bouteilles, et pour le nettoyage.

- Une première économie consiste à récupérer l'eau chaude pour le nettoyage.
- On peut aussi envisager un chauffage solaire thermique pour réchauffer la température de l'eau qu'une source d'énergie fossile continuerait à élever pour permettre une pasteurisation fiable.
- La source de chaleur pourrait aussi être une chaudière à bois.



Il faut s'interroger sur la rentabilité de l'investissement, notamment pour une utilisation en septembre et en octobre. Mais dès lors que l'activité de pressurage se situe dans des locaux avec des besoins en eau chaude plus étalés, la solution du solaire thermique et du bois énergie doit être examinée.



Photographies : L'atelier d'Altenach utilise l'eau chaude des panneaux thermiques (en haut du toit à gauche) pour le nettoyage. Les jours couverts, une chaudière à bois complète l'apport énergétique.

Pour le séchage

Le séchage des fruits peut aussi s'effectuer uniquement en captant l'énergie solaire pour réchauffer une masse d'air qui, ascendante, optimise la température et la ventilation dans le séchoir. Le coût, le faible encombrement, la maniabilité de ce procédé en font une option de choix pour une association arboricole.

L'eau

L'évacuation des eaux de rinçage, riche en matières organiques, n'est pas toujours prise en charge par le réseau et se fait parfois à la rivière, comme le montre la carte sur le devenir des eaux usées en annexe VI. Une fosse de décantation, ou un lagunage par phyto-épuration sont des précautions de traitement avant le rejet à la rivière.

Les associations ont de plus en plus une mission de service public qui justifie le financement de certaines de leurs activités. Le financement par une contractualisation permet un meilleur suivi et aussi, d'envisager des actions ciblées.

La plus grande couverture du financement des ateliers situés en zone prioritaire d'aménagement n'est pas justifiée car en plaine les vergers sont tout autant menacés. La pression foncière et immobilière les fait disparaître plus rapidement et de manière plus difficilement réversible qu'en montagne, où ils sont enfrichés. La politique de financement des ateliers associatifs aurait donc avantage à être définie manière sectorielle, et de manière à permettre des actions à court –terme pour maintenir l'intérêt économique du verger. Un des critères pour les actions concernées serait leur portée pédagogique locale.

CONCLUSION

Depuis une trentaine d'années, le pressurage de fruits à pépins en Alsace est devenu aussi populaire que ne l'était alors encore la distillation. La transformation en jus, bien que limitée principalement aux pommes, est le moyen pour les arboriculteurs familiaux d'écouler la récolte de tout type de variétés de d'arbres de leur verger, et d'en profiter toute l'année.

Les unités de pressurage alsaciennes recouvrent un diversité de prestation : les arboriculteurs familiaux ont le choix entre les ateliers associatifs participatifs où, entouré de bénévoles, chacun produit son propre jus avec des équipements parfois proches du mode de production familial, et les prestations de service que tant les entreprises de pressurage que les ateliers associatifs, rétrocédant selon l'unité, le jus issu d'une récolte particulière ou bien celui d'un mélange. Une des causes de l'essoufflement du bénévolat est peut-être justement la professionnalisation de certains ateliers associatifs de prestation de service.

Pourtant, plutôt que de concurrence, on peut parler de complémentarité à condition de définir les compétences de chaque statut dans la valorisation du produit de terroir. Les ateliers associatifs, sans but lucratif et donc sans exigence de productivité, sont l'occasion d'adapter l'utilisation d'un équipement de transformation par un large public. Dans le domaine associatif, les financements publics les plus productifs sont ceux qui contribuent à la sécurité et au confort de l'accueil et à son contenu pédagogique. Les producteurs souhaitant valoriser leurs fruits par la vente direct de jus, ainsi que les arboriculteurs pressés, préféreront l'efficacité et la reconnaissance de qualité de la façon de jus en entreprise de pressurage.

L'intérêt économique de la récolte des pommes que concrétisent les unités de pressurage pourrait se porter sur d'autres productions fruitières délaissées par manque de débouchés. Les ateliers associatifs ont donc un rôle à jouer dans leur diversification : d'une part en mettant à la disposition des particuliers des outils comme les alambics et les séchoirs, d'autre part en centralisant l'information sur les apports de fruits potentiels des familles afin de structurer, avec les entreprises alsaciennes de pressurage, un réseau de collecte de proximité.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrage

2001, Editions des Journaux Officiels, *Guide de bonnes pratiques hygiéniques pour l'industrie française des jus de fruits, nectars et produits dérivés* (brochure J.O. 5916/2000)

Ouvrage consultable à la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin et disponible auprès de la division des J.O. – 26, rue Desaix 75727 Paris cedex 15. Renseignements 01.40.58 .79. 79. (Prix : 4,27 Euros)

Textes réglementaires

Journal officiel des Communautés européennes, 16 mars 2001, *règlement (CE) N°466-2001* de la commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Journal officiel des Communautés européennes, 12 janvier 2002, *Directive 2001/112/CE* du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation.

Travaux

Lefèvre Simsy, octobre 2000, *Plan de Développement durable : diagnostic et perspectives pour le verger traditionnel bas-rhinois*, Fédération des Producteurs de fruits du Bas-Rhin, 78p.

Publications

2003, Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin, *Le verger familial d'Alsace et ses anciennes variétés de pommes*, Tomes 1, 2, 3.

Alsace Qualité, 2001, *La Qualité en Alsace, un engagement fertile, Actions pour le développement et la promotion de la qualité alimentaire en Alsace*, 10 pages.

Sites Internet

Centre Romand de pasteurisation : www.jus-de-pommes.ch

TABLE DES ANNEXES

ANNEXE I : Grilles d'entretien

ANNEXE II : Lexique pour la lecture des tableaux

ANNEXE III : Tableaux d'enquête

ANNEXE IV : Action des Communautés de communes

ANNEXE V : Fiches d'Alsace Qualité

ANNEXE VI : Directive 2001/112/CE

ANNEXE VII : Cartes

Rapport-gratuit.com 
LE NUMERO 1 MONDIAL DU MÉMOIRES

ANNEXE I

VISITE DE L'UNITE DE

Adresse :

LIEU

Autres locaux que atelier :

Propriétaire des locaux :

Propriétaire des accès :

Taille des véhicules de livraison - Bouteilles, bonbonnes :

- Fruits :

Contraintes...

d'accès

de stationnement

les deux

aucune

DESCRIPTION DE L'ATELIER

Réception à l'extérieur OUI NON*Quels conseils donnez-vous aux personnes quand elles prennent rendez-vous ?*

Temps de stockage :

Récipients de transport :

vrac

filets

sacs

récipients rigides

Nettoyage

Renouvellement de l'eau :

Produit : Rinçage ?

Tri*Quels conseils donnez-vous au moment du tri ?*

	fruits abîmés			fruits tombés			traités		
Matière première	O	N	un peu	O	N	nsp	O	N	nsp
Conseils									

Triturage

Broyeur manuel :

électrique :

Presse : manuelle : à bande

hydraulique à paquets ou à cage

Cuves : - Temps de stockage :

- Matériau :

- Couvercle : OUI NON

(Filtrage)

temps de décantation :

Filtre :

à masse

à plaque

à Guhr

Pasteurisation

Pasteurisateur :	électrode	cloche Baumann	échangeur à plaque
------------------	-----------	----------------	--------------------

Débit théorique :l/h

Energie pour le chauffage : électricité gaz chauffage central solaire ou biogaz ?

Cuve tampon : NON OUI - Temps de stockage :
- Matériau :
- Couvercle : OUI NON

Température de pasteurisation :°C

Appareil de mesure : thermomètre thermostat alarme

Fréquence du contrôle :

Conditionnement

Capsuleuse ou autre : manuelle semi- automatique

Débit habituel à l'heure :l/h

Quels conseils donnez-vous au moment du conditionnement ?

Propreté des bouteilles ou bonbonnes	Désinfection des capsules et des contenants consignées	Position de refroidissement des bouteilles	Utilisation des bonbonnes

Comment les jus sont-ils identifiés et séparés selon les clients ?

EFFICACITE ET GESTION

Rendement du pressurage :

Limites au débit de production:	pasteurisation	embouteillage
	travail d'amateurs	autre :

	Augmentation du débit	Mise au normes	Economies d'eau ou d'électricité	Confort
Travaux depuis la mise en activité (année et investissement)				

Quel est le devenir des moûts ?

valorisation :

Quel est le devenir des eaux usées ?

Y a-t-il une redevance pollution ou participation supplémentaire au traitement de l'eau ? NON
OUI :

La station d'épuration communale est-elle adéquate lors des pics de production ? NON OUI

HYGIENE ET SECURITE

Sécurité dans l'atelier :

Sur quels points portez-vous des conseils ou une surveillance ?
stockage des produits Machines Electricité
Tuyaux chauds Verre

En cas de....Avez-vous des gants et / ou bottes pour les clients
une trousse à pharmacie
de la documentation et / ou des panneaux sur les bonnes pratiques

Nettoyage

	Nettoyage en cours de production :	Nettoyage quotidien :	Nettoyage exceptionnel Fréquence :
Où			
Avec quoi ?			

Hygiène

Incidents de fabrication : - fréquence :
- causes identifiées ? NON OUI :

Suivi sanitaire : Contrôle de l'acidité, ou et du taux de sucre Analyses
Bouteilles témoins Cahier de suivi

Existe – t-il un système de garantie pour le client? NON OUI :

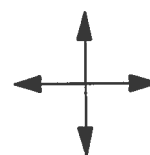
L'atelier, le procédé ou le produit est-il certifié ? NON OUI / en projet :

FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER DE

LIEN AVEC L'ARBORICULTURE FAMILIALE

Sortes de fruits utilisées	adjonctions (provenance)	types de jus
Pépins		
Noyaux ou baies		

Quel est le rayon de collecte des fruits ? (4 communes)



Procédez-vous à une collecte pour l'atelier? NON OUI : pourquoi, comment

Avez-vous des contrats avec associations, coopératives, entreprises de collecte ? NON OUI
Lesquelles :

pourcentage de clients qui livrent à un centre de collecte	%	pourcentage de la récolte livré	%
---	---	---------------------------------	---

Si le pressoir n'existait pas, les pommes auraient-elles été

laissées au sol
consommées

livrées à un centre de collecte
données

Variétés

nombre de variétés transformées : 	de table à jus les deux	locales rares
---	---------------------------------------	----------------------

Les clients ont-ils plantés d'autres arbres ? NON OUI : type de variété * ?

Des fruits proviennent-ils de vergers basse-tige ? NON OUI : %

En matière de goût, faites vous des expérimentations ou donnez vous des conseil ?

E	mélanges de variétés	C
E	jus avec adjonctions	C
E	types de jus	C

Avez vous de la documentation à disposition du public ? NON OUI...
 sur l'arboriculture sur procédé de fabrication sur la législation

CLIENTS OU PUBLIC

Quantité minimale de pommes à transformer :kg

Peut-on venir... sans contenants ? OUI NON ...sans fruits ? OUI NON

Peut-on venir sans être adhérent à l'association ? NON OUI

La fabrication se déroule-telle avec la participation des clients ? OUI NON

Si OUI peut-on apporter les pommes sans participer à la production ? NON OUI :

Par client : - Quantité moyenne de pommes apportées :kg

- Nombre moyen de litres produits :l

Evolution du nombre de clients

1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003

Les mêmes personnes viennent-elles plusieurs fois dans la saison ? NON OUI :

Type de public concerné : - Classe d'âge dominante : N, Animations scolaires
 - Effectif habituel du groupe : N, Familles
 - Nombre de membres : Groupes d'amis
 - Nombre de non-membres :

COMMERCIALISATION

Tout le jus est-il restitué , ou en commercialisez-vous une partie directement ?
 Des clients commercialisent-ils eux-mêmes le jus? NON OUI...

Type de clients	Nombre	Lieu de commercialisation	Réseau de commercialisation	Type de produit	Quantité en l

L'atelier utilise une ou des étiquettes ? NON OUI...

Utilisateur d'une étiquette	Concepteur	Modifications depuis la mise en activité

Le jus a-t-il une appellation commune ou un label ? NON OUI :

Quelles sont les actions de promotion ou les supports de publicité ?

ACTIVITE

Année de mise en activité :	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Qté absorbée/fruit (kg)									
Quantité de jus en l									

Facteurs de forte ou faible production saisonnière :
externes : matière première, présence
internes : disponibilité de l'atelier

Pressurage	Période	Nombre de jours	Horaires

L'atelier est-il ouvert le week end ? OUI NON sur demande

Limites à l'ouverture : disponibilité de l'encadrement bruit autre :
incident technique travaux de rénovation

ENCADREMENT ET PERSONNEL

	personnes encadrant la fabrication	personnes impliquées dans l'encadrement durant la saison	personnes référentes pour la		jours moyen de présence
			production	gestion	
Nombre de					

Statut de ces personnes : bénévoles salarié : autre :
Sont-elles des personnes... actives pluri-actives retraitées
Formation : attestation de stage formation initiale autre :

Rémunération ou indemnité :(montant ou nature)

ASPECTS FINANCIERS

Coût total de mise en place :francs EUROS

Coût du local ou montant du loyer :francs EUROS

Y a-t-il eu des études de faisabilité économique et technique ? NON OUI :

Nom de l'équipementier :

Temps de retour sur investissement :

Financement

INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT
Commune : CdCommunes : Département : Europe :	

Coûts pour une bouteille : demander une FACTURE

Prix d'une bouteille d'un litre :EUROS

	FRANCS	EUROS
Prix de la matière première		
Prix de l'amortissement de l'équipement		
Prix de l'énergie		
Prix de la main d'œuvre		
Prix du service (comptabilité, secrétariat)		
Prix du contenant		
Prix de la capsule		
Prix de l'étiquette		

INTERACTIONS LOCALES

L'atelier, ou une salle attenante, est il le lieu d'autres manifestations ? NON OUI

exposition démonstration : réunions : repas : vente :
autre :

L'activité a-t-elle un impact sur le commerce local ? NON

OUI :

La présence de l'atelier suscite-t-elle des plaintes des riverains ? NON

OUI :

Qui apporte un soutien et sous quelle forme ?

élus locaux :

Fédération

presse :

autres associations :

collectivités :

QUESTIONS OUVERTES

1 Quelles sont vos principales difficultés ?

2 Quels soutiens vous font défaut ?

3 Comment voyez-vous l'avenir ?

4 Quels sont vos projets ?

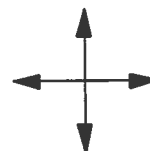
5 Quels sont vos suggestions ?

FONCTIONNEMENT DE L'ENTREPRISE

LIEN AVEC L'ARBORICULTURE FAMILIALE

Sortes de fruits utilisées	adjonctions (provenance)	types de jus
Pépins		
Noyaux ou baies		
Fruits hors-Alsace		

Quel est le rayon de collecte des fruits de vergers ? (4 communes)

**Approvisionnement**

Avez-vous des contrats avec associations, coopératives, entreprises de collecte ? NON OUI

Lesquelles :

-
-
-
-
-

pourcentage de clients qui livrent à un centre de collecte	%	pourcentage de la récolte livré	%
--	---	---------------------------------	---

Si le pressoir n'existait pas, les pommes auraient-elles été

laissées au sol
consommées

livrées à un centre de collecte
données

Qualité et variétés des fruits

Sélectionnez-vous vos fournisseurs ? NON OUI : comment, pourquoi

Avez-vous un cahier des charges avec vos fournisseurs ?

pratiques culturales
variétés

récolte
calibre

NON OUI :
manutention
délais autre

Avez-vous un déficit en approvisionnement ? NON OUI : Depuis combien d'années :

En quantité
qualité

Variétés

nombre de variétés transformées : 	de table à jus les deux	locales rares
--	---------------------------------------	--------------------------

Les fournisseurs ont-ils plantés d'autres arbres ? NON

OUI : type de variété * ? (particuliers) type de variété ° (professionnels)

Des fruits proviennent-ils de vergers basse-tige ? NON OUI : %

En matière de goût, faites vous des expérimentations? NON

OUI : mélanges de variétés :
jus avec adjonctions :
types de jus :

Avez vous de la documentation à disposition des clients et fournisseurs particuliers? NON

OUI... sur l'arboriculture sur procédé de fabrication sur la législation

CLIENTS A LA RETROCESSION DE JUS

Pratiquez-vous la rétrocession de jus aux fournisseurs de pommes ? NON OUI

Si OUI, à partir de quelle quantité livrée :kg

Récupèrent-ils le jus de leur propres pommes ? NON OUI

Si OUI, à partir de quelle quantité à transformer :kg

Peuvent-ils récupérer leurs propres bouteilles ? NON OUI

La fabrication se déroule-telle avec la participation des clients ? OUI NON

Si OUI peut-on apporter les pommes sans participer à la production ? NON OUI :

Si NON peut-on y assister ? NON OUI :

Par fournisseur particulier : - Quantité moyenne de pommes apportées :kg

Si rétrocession : - Nombre moyen de litres produits :l

Evolution du nombre de clients à la rétrocession de jus

1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003

Les mêmes personnes viennent-elles plusieurs fois dans la saison ? NON OUI :

Type de public concerné : - Classe d'âge dominante : N,
- Effectif habituel du groupe : N,

Animations scolaires
Familles
Groupes d'amis

COMMERCIALISATION

Commercialisez-vous tout le jus produit ?
la partie non rétrocédée :%

Des clients commercialisent-ils eux-mêmes le jus? NON OUI... (tableau)

Sous quelle étiquette ? celle de l'atelier
la leur
la leur avec mention du nom de l'entreprise

Quel créneau de clientèle visez-vous ?

Type de clientèle	Rayon de distribution	Lieu de commercialisation	Réseau de commercialisation	Type de produit	Quantité en l

L'atelier utilise une ou des étiquettes ? NON OUI...

Utilisateur d'une étiquette	Concepteur	Modifications depuis la mise en activité

Le jus a-t-il une appellation commune ou un label ? NON OUI :

Quelles sont les actions de promotion ou les supports de publicité ?

ACTIVITE

Année de mise en activité :	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Qté absorbée/fruit (kg)									
Quantité de jus en l									

Facteurs de forte ou faible production saisonnière : matière première apports et collecte
disponibilité de l'atelier débouchés

Pressurage	Période	Nombre de jours	Horaires

L'atelier est-il ouvert le week end ? OUI NON sur demande

Limites à l'ouverture : disponibilité de l'encadrement bruit autre :
incident technique travaux de rénovation

ENCADREMENT ET PERSONNEL

	personnes encadrant la fabrication	personnes impliquées dans l'encadrement durant la saison	personnes référentes pour la		jours moyen de présence
			production	gestion	
Nombre de					

Statut de ces personnes : bénévoles salarié : autre :
Sont-elles des personnes... actives pluri-actives retraitées
Formation : attestation de stage formation initiale autre :

Rémunération ou indemnité :(montant ou nature)

ASPECTS FINANCIERSCoût total de mise en place :francs **EUROS**Coût du local ou montant du loyer :francs **EUROS***Y a-t-il eu des études de faisabilité économique et technique ?* NON OUI :

Nom de l'équipementier :

Temps de retour sur investissement :

Financement

INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT
Commune : CdCommunes : Département : Europe :	

Coûts pour une bouteille : demander une FACTURE

Prix d'une bouteille d'un litre :EUROS

	FRANCS	EUROS
Prix de la matière première		
Prix de l'amortissement de l'équipement		
Prix de l'énergie		
Prix de la main d'œuvre		
Prix du service (comptabilité, secrétariat)		
Prix du contenant		
Prix de la capsule		
Prix de l'étiquette		

La rétrocession de jus est-elle une activité rentable ? NON OUI

Avantages :

Inconvénients :

INTERACTIONS LOCALES

L'atelier, ou une salle attenante, est il le lieu d'autres manifestations ? NON OUI

exposition démonstration : réunions : repas : vente :

autre :

L'activité a-t-elle un impact sur le commerce local ? NON

OUI :

La présence de l'atelier suscite-t-elle des plaintes des riverains ? NON

OUI :

Quels sont vos partenaires ? entreprises de la filière des jus autres-

-
-
-

Qui apporte un soutien et sous quelle forme ?

élus locaux :
Fédération

presse :
autres associations :
collectivités :

QUESTIONS OUVERTES

Quelle est la conjoncture générale du secteur des pur jus ?

Connaissez-vous une baisse d'activité : NON OUI : depuis quand

Sentiment sur la concurrence

Les ateliers associatifs sont-ils une source de concurrence potentielle avérée ?

Sur quoi s'exerce la concurrence ?

- les produits
- la prestation de service
- l'accès la matière première
- les conditions de fabrication
- les prix

Est-ce que cette concurrence se traduit par une évolution

- Du volume de fruits collectés :
- De leur qualité :
- Du rythme des ventes :
- Des lieux de vente :

Quelle est la distance acceptable d'un atelier associatif par rapport à votre lieu d'activité ? ...km

De quoi elle dépend?

Les ateliers associatifs ont-ils des domaines d'action complémentaires de ceux d'une filière professionnelle ? NON

OUI : lesquels maintien d'un intérêt et d'un savoir-faire des particuliers dans l'arboriculture
 maintien du goût d'un jus de qualité
 motivation pour la collecte des récoltes particulières
 animation rurale et promotion de la filière agro-alimentaire locale

A quelles conditions ? :

Questions ouvertes

1 Quelles sont vos principales difficultés ?

2 Quels soutiens vous font défaut ?

3 Comment voyez-vous l'avenir ?

4 Quels sont vos projets ?

5 Quels sont vos suggestions ?

Communauté de communes de / ou

VALORISATION PAYSAGERE ET ECONOMIQUE DES VERGERS

1 Qui est à l'origine d'une action en faveur des vergers familiaux ?

2 Sur quels thèmes aviez-vous été sollicités ?

3 Avec quels partenaires ou avec quel programme avez-vous élaboré une stratégie politique en faveur des vergers ?

4 Avez-vous été sollicités pour soutenir les filières professionnelles des pommes de table et des jus de fruits ?

5 Ces acteurs économiques sont-ils intégrés à l'action pour les vergers ?

6 Quels sont les objectifs de votre action

7 Quels sont les moyens mis en œuvre concernant ?

Action en faveur des particuliers	Structuration d'une filière locale	Promotion commerciale des produits locaux
<ul style="list-style-type: none">- Favoriser l'autoconsommation (libre-cueillettes, bourse aux vergers, vergers partagés)- Maintenir des savoir-faire de transformation	<ul style="list-style-type: none">- Organisation d'un système de collecte- Diversification des produits issus des vergers familiaux- Transformation à échelle locale- Débouchés des produits locaux dans les filières de grande distribution (grandes surfaces, restauration)	<ul style="list-style-type: none">- Filière AOC, Labels de terroirs, appellation commune, utilisation du logo- Points de vente directe, marchés de terroir et touristiques

8 Quelles sont les limites de l'action publique ?

ÉCOULEMENT DES PRODUCTIONS FAMILIALES

9 De quel soutien les arboriculteurs ont-ils besoin ?

mise à disposition de locaux

financier, à l'investissement

financier, pour le fonctionnement

- frais de formation
- frais de conseil pour investissement
- frais pour les actions dans les écoles
- prêt de matériel communal

relais d'information

- mise en réseau avec les autres communes
- valorisation de leur action par la presse ou des manifestations

10 Y a-t-il une demande de diversification des

- 6 fruits transformés ou collectés (petits fruits pour confiture, fruits séchés)
- des points de collecte ou des lieux de transformation
- des modes de transformation (séchage)

L'ACTIVITÉ DE PRESSURAGE DES FRUITS

12 Les ateliers associatifs ont-ils des domaines d'action complémentaires de ceux d'une filière professionnelle ?

NON

OUI : lesquels

maintien d'un intérêt et d'un savoir-faire des particuliers dans l'arboriculture
maintien du goût d'un jus de qualité
motivation pour la collecte des récoltes particulières
animation rurale et promotion de la filière agro-alimentaire locale

13 A quelles conditions ? : (répartition, taille ou prestation?)

LA COLLECTE DE.....

DESCRIPTION

Motivation :

Marchandise :

nombre de variétés collectées : 	de table à jus les deux	locales rares
--	---------------------------------------	----------------------

Les clients ont-ils plantés d'autres arbres ? NON

OUI : type de variété * ?

Des fruits proviennent-ils de vergers basse-tige ? NON

OUI : %

Points de collecte :

Contenants :

Enlèvement :

Transport

Contenant :

Temps :

Réception

Lieu

Tri

Délai

Stockage

Organisation

Statut

Nombre de personnes et statut

Information des fournisseurs

Relations avec les clients

Interface entre les deux

FOURNISSEURS

Qui	Nombre	Statut	Activité	Age	Repreneurs ?

Les particuliers sont-ils attachés au devenir de leur pommes ? NON OUI :

Quelle part des arboriculteurs amateurs apporte des fruits à la collecte ?

Quel pourcentage de la récolte est apporté ?.....%

Quels sont leurs autres moyens d'écoulement ?

Consommation jus vente distillation don abandon

Dans les années de faible récolte, avez-vous moins de fournisseurs ? NON OUI

EVOLUTION DE L'ACTIVITE

Nombre de	1999	2000	2001	2002	2003
clients					
communes					
tonnes					

Comment vous adaptez-vous aux fluctuations des quantités apportées ?
(partenariats, stockage...)

Quels sont les points de collecte ?

Existants :

En projet : AUCUN :

INCITATIFS	FACTEURS...	DISSUASIFS
	Prix	
	Distance	
	Organisation	
	Rétrocession en jus	
	Le devenir des pommes	
	Exigence de qualité	
	Publicité, tradition	

Existe-t-il une demande ou des projets de diversification de la collecte concernant

Les fruits collectés :

Les clients ou les débouchés :

QUALITE DE L'APPROVISIONNEMENT

Quel est l'intérêt de l'approvisionnement par collecte pour vos clients ?

Proximité

Coût

Qualité des fruits

Image de marque

Avez-vous un cahier des charges ?

NON

OUI :

Variété

Culture

Maturité

Récolte

Manutention

Fraîcheur

Tri et calibre

Quelle est d'après vous la qualité des fruits issus de l'arboriculture familiale ?

Gustative

Traitements

Fraîcheur

Comment avez-vous mis ou pourriez-vous mettre en place une traçabilité des fruits des vergers ?

Le système de collecte garantit-il la même qualité d'approvisionnement à un atelier de pressurage privé que celle de l'approvisionnement direct d'un atelier associatif ?

Les ateliers associatifs sont-ils une source de concurrence potentielle avérée ?

Sur quoi s'exerce la concurrence ?

- les produits
- la prestation de service
- l'accès la matière première
- les conditions de fabrication
- les prix

Est-ce que cette concurrence se traduit par une évolution

- Du volume de fruits collectés :
- De leur qualité :
- Du rythme des ventes :
- Des lieux de vente :

Quelle est la distance acceptable d'un atelier associatif par rapport à votre lieu d'activité ? ...km
De quoi elle dépend?.....

Les ateliers associatifs ont-ils des domaines d'action complémentaires de ceux d'une filière professionnelle ? NON

OUI : lesquels

- maintien d'un intérêt et d'un savoir-faire des particuliers dans l'arboriculture
- maintien du goût d'un jus de qualité
- motivation pour la collecte des récoltes particulières
- animation rurale et promotion de la filière agro-alimentaire locale

A quelles conditions ? :

IMPLICATION DES POUVOIRS PUBLICS

Les collectivités ont-elles participé à la mise en place de la collecte ? ou à celle d'un autre mode d'écoulement des fruits des vergers ?

<i>Action</i>	<i>collectivité</i>	<i>Montant ou subvention</i>	<i>politique</i>

Les pouvoirs publics ont-ils un rôle à jouer dans la structuration de filières de proximité ?

(Ex de débouchés : libres-cueillettes pour les habitants, banques alimentaires, commandes pour les écoles ou restaurations collectives...)

ANNEXE II

LEXIQUE POUR LA LECTURE DES TABLEAUX

Les **communes** correspondent aux communes d'implantation de l'unité de pressurage : l'adresse, voire le nom de l'association celle de l'entreprise peut faire référence à une autre commune. Les communes isolées en fin de liste sont les communes d'implantation des **entreprises de pressurage**. Parmi les communes d'implantation se trouvent les **projets d'ateliers**, à **Rossfeld** et à **Brumath** pour celui du pays de Brumath dont le lieu n'est pas encore déterminé.

Les **cases videss** signifient que la question n'avait pas lieu d'être posée au regard des informations précédentes, ou que la question a oublié d'être posée ou que la réponse n'était pas exploitable.

Lorsque les interlocuteurs ont répondu qu'ils ne savaient pas, « **nsp** » a été consigné.

FONCTIONNEMENT

LIENS AVEC L'ARBORICULTURE FAMILIALE

Les **fruits utilisés** sont ceux collectés ou apportés par les particuliers que l'unité est en mesure de presser. Leur jus ne sont pas forcément rétrocédés directement (cas des petits fruits dans les entreprises de pressurage).

Les **adjonctions** désignent les ajouts réalisés après le pressurage, soit pour leur action chimique (collage enzymatique), soit, à l'initiative du client, pour leur intérêt gustatif (extraits d'orange, sirop de cassis, cannelle, sureau).

La **collecte pour l'unité de pressurage** désigne les mécanismes d'approvisionnement en fruits alsaciens autres que l'apport ou la collecte des fruits des particuliers.

« **Si le pressoir n'existait pas...** » : la question à choix multiple était, « ...que deviendraient les pommes ? »

Le nombre de variétés est celui constaté par les responsables lors du pressage.

La **filière** distingue les « pommes de table », incluant de manière sous-entendue aussi les anciennes pommes à cidre, qui proviennent des particuliers ou des vergers professionnels de pommes à couteaux, des « pommes à jus » qui désignent ici les nouvelles variétés de pommes à haut rendement en jus et acides.

Authenticité : ici ont été distinguées les variétés « rares », ou « locales, anciennes ». En fait les variétés anciennes ne sont pour la majorité pas des variétés locales, ce qui a été alors précisé le cas échéant.

Les **arbres basse-tige** ont un tronc inférieur à 1m et sont le plus souvent conduits en haie fruitière. Ils ne comprennent pas les arbres demi-tige.

Les **plantations récentes** concernent à la fois particuliers et professionnels, et les arbres de toutes variétés ou tout gabarit.

Parmi les expérimentations des arboriculteurs et les conseils donnés par l'association à ses membres pour améliorer la qualité gustative, ont été distingués les « **mélanges** » de variétés de pommes avant le pressurage, les **adjonctions** et la **turbidité du jus**.

La **documentation** concerne exclusivement le site de l'atelier, et non les autres activités de l'association ou les actions pédagogiques des entreprises.

CLIENTS A LA RETROCESSION DE JUS OU PUBLIC

L'apport minimum est le nombre de kg à partir duquel on peut soit obtenir son propre jus, soit devenir client à la rétrocession.

L'apport moyen est la quantité de pommes la plus fréquemment apportée.

Le **surplus** désigne la quantité de jus pasteurisé laissé par les clients à disposition de l'association, ou remporté frais pour consommation ou transformation à la maison.

Les clients ayant effectué **plusieurs passages** sont revenus presser dans la saison.

Le **stockage** permet aux clients de revenir chercher des bouteilles ou remplir des bouteilles de jus pasteurisé.

Lorsque les responsables ont mentionné les **familles**, cela signifie que les enfants viennent assister à la production.

Les **groupes** désignent les initiatives collectives ou les visites collectives dans l'atelier. L'**adhésion** est **automatique** lorsque pour presser les clients doivent devenir membre de l'association sans modalités particulières au fait de seulement faire du jus.

La **part de membres actifs** désigne les clients membres de l'association qui sont investis bénévolement dans les activités associatives, qu'elles concernent l'atelier ou d'autres événements.

COMMERCIALISATION

La **rétrocession totale** sous-entend que l'atelier ou l'entreprise n'accepte aucun stock provenant du jus des particuliers.

La mention de **manifestations** suggère éventuellement une vente de jus au verre à consommer sur place.

ACTIVITE

L'**année 0** est l'année de mise en service de l'unité, ou de création de l'entreprise dans le cas des entreprises familiales dont les responsables ont changé depuis.

Une **journée de pressurage** est comptabilisée sur la base de 8h d'activité. Leur nombre a été chiffré selon les horaires d'ouverture dans la semaine en tenant compte des fins de semaines, et selon la période de pressurage.

La **journée complète** sous-entend une production ou du nettoyage en soirée, une **demi-journée** représente plus de 4h de travail (qui sont une **matinée** ou un **après-midi** ou une **soirée**), et peut représenter une journée de pressurage.

ENCADREMENT ET PERSONNEL

La **fabrication** désigne le nombre de postes à pourvoir pour le fonctionnement de l'atelier.

L'**équipe** désigne le nombre de bénévoles sur lequel le responsable peut compter pour participer au moins une fois dans la saison au fonctionnement de l'atelier.

Le nombre de **journée de présence** est une moyenne pour estimer l'implication horaire de chaque bénévole au cours de la saison : la journée est entendue comme la journée de pressurage (8h).

« **Déclaré** » : Certains responsables ont tenu à préciser qu'ils déclareraient un certain nombre d'heures à la MSA pour être assurés, les autres ne se sont pas exprimés à ce sujet.

ASPECTS FINANCIERS ET COÛTS

Le **prix d'un litre** correspond à la facturation de la façon.

INTERACTIONS LOCALES

Les **autres manifestations** concernent uniquement le site de l'unité de pressurage.

L'**impact sur le commerce local** désigne les bénéfices indirects observés par les commerçants ou restaurateurs installés à proximité de l'unité de pressurage.

Les **soutiens** sont tous les contacts (associations, collectivités, presse, entreprises, organismes) considérés comme tels par les responsables.

DESCRIPTION DE L'UNITE DE PRESSURAGE

Lors de la visite des *entreprises de pressurage*, la description de l'usine a fait l'objet du même questionnaire que pour les équipements des ateliers associatifs. Toutefois, par leur taille et leur productivité, ils ne sont pas toujours comparables à ceux des ateliers associatifs. De plus, la visite des usines avait davantage pour but de donner une idée des contraintes des entreprises que de procéder à un inventaire. Enfin, la description des usines n'est pas consignée dans les tableaux pour respecter le désir de discrétion de certains professionnels. Néanmoins la visite de ces usines est ouverte au public dans certaines conditions. Certaines observations apparaissent quand même sous forme de cartes.

DESCRIPTION DU LIEU

Le **nombre de salles** tient compte des différentes pièces servant à la transformation des fruits (sans compter une éventuelle pièce de stockage).

DESCRIPTION DE L'EQUIPEMENT

Les **sacs** désignent les sacs plastiques, les **filets** regroupant les sacs à pommes de terre et sacs en jute.

Tous les procédés de **filtrage** n'aboutissent pas à un jus clair : on l'obtient par collage enzymatique et/ou avec un filtre à plaques.

Le **débit théorique** est le nombre de litre que la machine peut pasteuriser en une heure, le **débit habituel** est le nombre de litres embouteillés à l'heure.

La **cuve tampon** est une cuve fermée en inox qui permet d'homogénéiser la température du jus sorti du pasteurisateur.

La **position de refroidissement** couchée des bouteilles met le goulot et la capsule ou la vis au contact du us chaud pour une meilleure pasteurisation. Les bouteilles sont parfois retournées un cours instant à la main.

EFFICACITE ET GESTION

Rien à signaler.

HYGIENE ET SECURITE

Rien à signaler.

ANNEXE III

COMMUNE	Fruits utilisés	Adjonctions	Type de jus	Prestations	Limite approximative	Limite est	Limite ouest	Limite nord	Limite sud	Collecte pour l'atelier	Cahier des charges	Ecoulement	Pourcentage de clients qui livrent aussi à une collecte	Si le pressoir n'existait pas	Nombre	Filière	Authenticité	Provenance de basse-tige	Plantations récentes	Mélanges	Adjonctions	Type de jus	Documentation
Allenach	poirnes, poires, coings	rien	pur jus clair pomme	broyage, pressage pour cidre, vin, schraips	30 km	Tragsdorf	Belfort	Burnhaupt	Crix	achat de poirnes à un producteur pour le propre jus de l'association		0%	pressées ailleurs	nsp	de table	peu (surtout golden)	non	non	non	non	non	trouble pour problèmes de pasteurisation	arboriculture, fabrication
Baldersheim	poirnes, poires, raisin	pectinex, gélatine	pur jus clair pomme ou pomme-poire	broyage, pressage pour cidre et pasteurisation de jus de raisin	50 km	Saint-Amann	Blie	Comar	Montbéliard	Achat à un producteur de 6l quand petite saison				nsp	les deux	anciennes	15%	non	non	non	non	arboriculture	
Bichwiller les Thann	poirnes	pectinex, gélatine	pur jus clair pomme	pressage, filtration pour cidre	20 km	Le Thillot	Schweighouse	Guebwiller	Belfort	non, achat des achats de poirnes (6l) pour vente de jus	non	nsp		nsp	les deux	anciennes, locales, rares	nsp	nsp	oui, pour 3000€ en 2003 à l'annonce du projet (1000€ d'habitude). Le pépiniériste est allé chercher des greffons de variétés anciennes	non	non	trouble	non
Burnath	poirnes		pur jus trouble pomme	pas prévu	15km	Schwindradzheim	Gambshheim	Haguenau	Reichstett		non	<1% (pas renable pour 200kg, professionnels y livrent le 2ème crok)	lissées au sol	nsp	nsp	de table	anciennes	nsp		non	non	non	non
Didenheim	poirnes, raisins, cerises, poires	rien	pur jus trouble pomme ou pomme-poire, poire, cerise ou raisin	pressage pour cidre, pèk d'un alambic	15 km	Cernay	Sierenz	Ersteinheim	Dannemarie	non	non	0%	lissées au sol	nsp	nsp	de table	anciennes	non	nsp	non	non	non	non
Erstein	poirnes, poires, coings	rien	pur jus trouble pomme ou pomme-coings ou pomme-poire	broyage, pressurage pour cidre et pasteurisation de jus de raisin (4 personnes)	10km (pas de Erstein même)	Obernai	Obernheim	Eschau	Berfeld	non	non	0%	lissées au sol collectées	20	de table et anciennes poirnes à cidre	anciennes	non	non	non	non	non	non	non
Eschau	poirnes, poires, raisin	rien	pur jus trouble pomme	broyage, pressurage pour cidre et pressurage de raisins dans pressoirs manuels	10 km	Bourghheim	Bourghheim	Strasbourg	Erstein	achat des surplus de poirnes des particuliers pour le jus de l'association (0,10 euros) et à des producteurs de Traenheim et Rosheim par 500 kg	non	0%	lissées au sol	nsp	de table	locales, anciennes	55%	oui, pilier et scions	expérimentation s pour jus de l'association homogène	expérimentation s des particuliers	non	non	livré sur la fabrication et parniveau d'information
Gelspolsheim	poirnes, poires, raisins	pectinex selon membre	pur jus clair pomme ou poire ou pomme-poire	broyage, pressurage pour cidre et pasteurisation de jus de raisin	15 km	Bourghheim		Strasbourg	Erstein	non	non	0%	pressées ailleurs	50	les deux	anciennes	5%	de table, nouvelles	non	non	non	non	non
Habsheim	poirnes, poires	pectinex, gélatine	pur jus clair pomme ou pomme-poire	pressage, filtration pour cidre, vin ou vinaigre	20 km	Chalamp	Cernay	Hirtzelden	Ferrette	non	non	0%	lissées au sol	100	de table	anciennes	quelques professionnels	non	non	non	non	non	non
Illkirch-Graffenstaden	poirnes, poires, coings	rien	pur jus trouble pomme ou pomme-coings ou pomme-poire	broyage, pressage pour cidre, vin, schraips	15 km	CU Strasbourg				Achat à un producteur connu quand petite saison	traitement connu	nsp	pressées ailleurs ou par ses propres moyens	30	de table	anciennes	nsp	nsp		non	non	non	non
Labrique	poirnes, poires, coings	rien	pur jus trouble pomme ou pomme-coings ou pomme-poire	broyage, pressage pour cidre, vin, schraips de pores	vallee (30 km)	Molsheim	Senones	Wangenbourg	Saales	non	non	plus (event, collecte pour un camion de 1tome à POMCOP)	lissées au sol	nsp	de table	locales, anciennes	un peu de quenouilles et sifons chez les particuliers	oui, de table	non	non	non	non	non
Lipsheim	poirnes	rien	pur jus trouble pomme	broyage, pressage pour vin (1 personne)	10 km	Griesheim près Molsheim	Fegersheim	Strasbourg	Erstein	achat de poirnes à jus à un producteur (1 tonne de Braeburn pour les gens de l'association)	non	0%	nsp	nsp	de table	anciennes	30%	non	oui, remplacement	non	non	non	non
Mudersholz	poirnes, poires, raisins	sirop de cassis, orange	pur jus trouble pomme ou pasteurisation de jus de raisins	broyage, pressage pour cidre, schraips et pasteurisation de jus de raisins	10km	Schoenau	Ebernheim	Wittenheim	Heidolsheim	non	non	0%	lissées au sol	25	de table	locales (Blanche de Baldersheim), anciennes	10%	oui, remplacement	non	expérimentation s des particuliers	non	non	non
Odern	poirnes, poires	rien	jus clair pomme ou pomme-poire, jus frais	pressage pour cidre, vinaigre	vallee	Bussang	Guebwiller	La Bresse	Guebwiller	non	non	très peu	lissées au sol	nsp	les deux	anciennes, locales	non	non	non	non	non	non	arboriculture, fabrication
Oerningen	poirnes, poires	rien	pur jus trouble pomme ou poire seule	broyage, pressurage pour cidre et pasteurisation de jus de raisin (4 personnes)	20km	Rothbach les Bischofsbetsviller	Villersviller	Sarreguemines	Durlingen	non	non	nsp (Jucocop, livraison sans rétrocession de jus)	lissées au sol collectées	nsp	de table	anciennes, locales	15%	non	non	non	non	non	non
Orenheim	poirnes, poires, coings	rien	pur jus trouble pomme ou pomme-coings ou pomme-poire	broyage, pressage pour cidre, vin, schraips de pores	15 km	Griesheim près Molsheim		Strasbourg	Erstein	non	non	0%	pressées ailleurs	nsp	de table	anciennes	non	de table, à jus	conseil	non	non	non	fabrication
Putzberg	poirnes, poires	pectinex, gélatine	pur jus clair pomme ou pomme-poire	pressage, filtration pour cidre	20 km	Ingwiller	Saene-Union	Bische	Saverne	non	non	<1% (Jucocop, Jurauf)	lissées au sol collectées	30	de table	anciennes, locales	non	de table, nouvelles	conseil	non	non	non	non
Rosfeld	poirnes, poires, raisins, casselles, groseilles	rien	pur jus trouble de poirnes et de mélanges de fruits	broyage, pressurage pour cidre et pasteurisation de jus de raisin (4 personnes)		Villé	Rhinau	Erstein	Mudersholz	non	non	peu à Schaefferstheim (POMCOP)	pressées ailleurs	nsp	de table	anciennes	non	oui, commune de Westhouseil long des chemins	expérimentation s	non	non	non	non
Salmbach	poirnes	rien	pur jus trouble pomme	pressage pour cidre	20 km	Draehenborn	Lauterbourg	Landau	Sultz	non	non	surplus à Sassenheim (POMCOP)	lissées au sol	nsp	de table	locales, anciennes	non	oui, de table 98% et au début piliers et scions pour relancer	conseils	non	abandon du cidre en 2003	vente de recettes et conseils de conservation	
Steinsultz	poirnes, poires	rien	pur jus trouble pomme ou pomme-poire non pasteurisé	pressage pour cidre	20 km	Illuth	Héringue	Sierenz	Lucelle	non	non	0%	lissées au sol, vendues au marché	nsp	les deux	anciennes, locales	30%	non	non	non	non	non	non
Villé	poirnes, poires, coings, raisins	rien	pur jus trouble pomme	broyage, pressurage pour cidre et pasteurisation de jus de raisin	vallee (20 km)	Ribeauvillé	Provençhite sur Fave	Barr	Sainte-Marie aux minas	non	non	plus (avant, rétrocession de jus Rda à Comar)	nsp	25	de table	locales, anciennes	un peu	oui, nouvelles variétés	non	parfois citron	non	non	non
Wegscheid	poirnes, poires, coings	rien	pur jus trouble pomme ou pomme-poire ou pommes-coings	broyage pour schraips, pressage pour cidre, vinaigre, prêt du pasteurisateur pour pasteurisation à domicile	vallee (30km)	Burnhaupt	Le Thillot	Thann	Gironnauy	non	non	0%	lissées au sol	nsp	de table	anciennes, locales	non	oui, anciennes, locales	non	non	non	non	non
Werseth	poirnes	pectinex, gélatine	pur jus clair pomme	pressage, filtration pour cidre 2%	15 km	Prauschdorf	Reichstoften	Lembach	Eschbach	non	non	peu, pas renable (0,07€/kg)	lissées au sol	15	de table	anciennes, locales	non	oui, selon choix du pépiniériste	dés palices pour event, une ferme diversifier avec citron	avant, un peu de poire pour clarifier à la pectine		non	non

COMMUNE	Polyvalence			Rayon de provenance des fruits					Ecoulement		Variétés			Qualité gustative								
	Fruits utilisés	Adjonctions	Type de jus	Prestations	Limite approximative	Limite est	Limite ouest	Limite nord	Limite sud	Collecte pour l'atelier	Cahier des charges	Pourcentage de clients qui livrent aussi à une collecte	Si le pressoir n'existe pas	Nombre	Filière	Authenticité	Provenance de base-âge	Plantations récentes	Mélanges	Adjonctions	Type de jus	Documentation
Bannwihr	pommes : 300l	rien	pur jus trouble	non	50 km			Obenheim		achat des surplus de pommes des particuliers (0,08 à 0,10 euros) et à des producteurs (La Pommerais)	pommes non traitées pour le jus trouble	nsp		nsp	de table	locales, anciennes	20% (idem)	oui	pas Golden ni Boskoop	non	non	plus car secret
Dossenheim sur Zinsel	pommes : 300l, cassis?	rien	pur jus trouble	non	50 km	Wissensbourg			Molsheim	achat des surplus de pommes des particuliers (0,08 à 0,10 euros) et à des producteurs	pommes non traitées pour le jus trouble	nsp		nsp	de table	locales, anciennes	20% (pour pommes rétroclonées)	oui	pas Golden ni Boskoop	non	non	car secret
Hélingue	pommes	rien	pur jus clair pomme	non	30 km		Darmstadt	Malsouse	Dallmout	non	non, mais exigences écrites de variétés, de calibre, de manipulation et de délai	nsp		nsp	de table	locales, anciennes	10%	non	non	non	essai de jus trouble	historique
Sessenheim	pommes, poires, cassis, groscaillots	rien	pur jus trouble pomme	non	70 km, surtout Outre Forêt			Wissensbourg		achat de pommes à producteurs de couleurs de vergers intensifs traités les poires mandentien et années	non, mais exigences écrites de variétés, de calibre, de manipulation et de délai	nsp		nsp	de table	de tout	20%	non	pas pour particuliers	non	non	circuit
Stossweihr	pommes, poires, cassis, framboises, sureau	rien	pur jus trouble pomme	non	vallée et plaine	Neuf-Brisach	Gérardmer	Sigolsheim		achat à un producteur de petits fruits de Soultz-Haut-Rhin comme appoint	non, mais exigences écrites sur les pratiques culturelles	0%		0%	les deux	de tout	non	verger Kergoff (chêne traité de variétés rustiques)	pas pour les particuliers	pas pour les particuliers	non	non
Traenheim	pommes, poires, collige, rabais	rien	pur jus trouble pomme	non	50 km		Breuschwickersheim	Saverno	Obenheim	achat à des producteurs (Johel et Grégory)	*Production Intégrée PFT d'Alsace qualifié ou certification biologique et exigences orales de pratique culturale (non traité) de manipulation et de délai.	nsp		nsp	les deux	locales, anciennes	60%	chez les producteurs (nouvelles variétés, anciens)	pas pour particuliers	non	non	conseils sur le traitement
Vollardinghen	pommes, poires, collige	sureau	pur jus trouble pomme ou pomme-poire, ou poire, ou pommes-collige	non	5 km	Dallangen	Sarre-Union	Oermingen	Diemeringen	possède 5ha de vergers en agriculture biologique et CAD, et achète à des producteurs biologiques de Dornfessel et Biesert	certification Ecocert	100% (Rias ou Jacoby)	pressées ailleurs, collectées	15	de table	locales (Eichengold), anciennes	35% (pas intensive)	lui : 200 arbres	non	expérimentation sureau	non	non
Wollschweier	pommes, poires	orange	pur jus trouble pomme ou pomme-poire	broyage, pressurage pour cidre et pasteurisation de jus en rayon		Belfort	Fribourg	Guebwiller	Dallmout	non	non	0%	pressées ailleurs	nsp	de table	anciennes	5% (dizaine de producteurs)	nsp	non	orange	non	non

Les responsables interrogés n'ont pas d'ordre d'idée du pourcentage de la récolte livrée par les personnes qui apportent des fruits à la collecte

COMMUNE	Prestation					Participation		Comportement des clients			Evolution du nombre de clients					Type de public									
	Propre jus	Retrait le lendemain	Bouteilles personnalisées	Apport minimum	Taux de rétrocession	Vente de bouteilles	Participation recommandée	Tâches	Efficacité	Droit d'assister	Apport moyen	Surplus	Plusieurs passages	Stockage	1999	2000	2001	2002	2003	moyenne	classe d'âge dominante	Familles	Groupes	adhésion à l'association	Part de membres actifs
Altenach	oui	non	oui	50		oui	recommandée	pressage, capsulage	3	oui	200	non	non	non	resp	15	18	30	30	25	> 60	animation grand public ailleurs	écoles	collégiale	100%
Baldersheim	non	non	non	5	0.6	oui	non			oui	300	oui	oui	oui	resp	resp	resp	resp	300	> 50	collégiale	écoles	collégiale	resp	
Blitzwiller les Thann	non	non	non	5	0.6	oui	non			oui	100	non	oui	plus	en baisse	resp	resp	400	100	250	resp	écoles	collégiale	resp	
Brumath	oui	resp	oui	resp		oui	oui	resp	resp	oui	resp	resp								membres de 30 - 60	visées	écoles, associations d'Alsace	automatique	resp	
Didenheim	oui	sur demande	oui	20		non, récupération	obligatoire	pressage, embouteillage, capsulage	indifférent	oui	180	non	oui	non	30	30	30	30	30	non	oui	non	automatique	80%	
Ersheim	oui	oui	oui	80		non, récupération	obligatoire	embouteillage et capsulage	2	oui	300	oui ou frais	oui	non	resp	resp	resp	70	35	55	non	scolaires	écoles	automatique	12%
Eschau	oui	non	oui	50		non, récupération	indispensable	pressage	2 min car seuls	oui	200	non	oui	non	25	25	25	25	25	> 60 ans et exploitants	oui, récents	écoles en petits groupes	automatique à EFFOR	40%	
Gelispolsheim	oui	oui	oui	50		don de récupération	obligatoire	embouteillage et capsulage	2	oui	170	non	oui	non	hausse : 4 par an	resp	resp	resp	100	non	oui	écoles	automatique	resp	
Habsheim	non	non	non	10	0.5	oui	non			oui	150	non	oui	non	resp	resp	resp	resp	resp	> 45	amis, écoles	écoles	automatique	80%	
Illkirch-Gratzenstaden	oui	oui	oui	100		oui	obligatoire	manutention	2	oui	300	non		non	resp	resp	resp	resp	45	>45 ans	oui	écoles	ou supplément de 0,20 par litre	75%	
Labroque	oui	non	oui	25		oui et facturation du lavage	obligatoire	pressage	indifférent	oui	130	non		non	340	340	340	340	340	non	oui	écoles	collégiale de sociale (5 euros)	resp	
Lipheim	oui	non	oui	100		non	indispensable	pressage	2 min car seuls	oui	150	frais	non	non	en baisse	resp	resp	resp	20	> 60	oui	écoles	écoles	95%	
Multersholtz	oui	non	oui	35		non, récupération	obligatoire sinon supplément	pressage, capsulage	2	oui	150	non	oui	non	en hausse	resp	resp	resp	350	280	non	oui	écoles et associations	ou collégiale de membre de passage	25%
Oderen	oui	non	oui	10		non, de bonnes	non			oui	100	non	oui	non	en baisse	resp	resp	resp	180	< 50		écoles	collégiale	80%	
Oermingen	oui	non	oui	80		oui	non			oui	300	non		non			180	250	215	> 50 ans	oui	handicapés en petits groupes	écoles, amis, écoles	50%	
Ohnheim	oui	non	oui	50		non, récupération	obligatoire	pressage, capsulage	2	oui	200	non	oui	non	55	75	30	53	27	48	25 - 50	oui	écoles (pas de pasteurisation)	automatique	80%
Puberg	sur demande	oui	oui	120	0.6	oui	non			oui	250	oui	selon variétés	non	resp	resp	resp	resp	resp	30 - 50 ans	oui	non	ou collégiale	80%	
Reasfeld	oui	resp	oui			oui	non													membres > 80	visées	écoles	automatique	resp	
Salmbach	oui	non	non	50		oui, verre perdu	obligatoire	pressage, embouteillage et capsulage	2	oui	200	oui		non	105	144	138	131	130	non	oui	écoles	collégiale	non	
Steinsulz	oui	non	pas de conditionnement	50		non	non			oui	200	claire	oui	non	hausse : 20 nouveaux par an	resp	23	resp	49	35	35 - 40	non	non	automatique	50%
Villé	oui	non	oui	50		oui	obligatoire	embouteillage et capsulage	3	oui	200	non		non	hausse : 20 nouveaux par an	resp	resp	resp	350	40 - 70	oui	écoles	automatique à Juval	resp	
Wagscheid	oui	non	pas de conditionnement	20		non	obligatoire	pressage	indifférent	oui	50	non	oui	non					20	non	oui	écoles	non	50%	
Woerth	non	oui	non	10	0.6	oui	obligatoire	pressage embouteillage, capsulage	2	oui	200	non	oui	non	100	100	100	100	100	25 - 70	oui	non	écoles	automatique	80%

COMMUNE	Prestation					Participation			Comportement des clients				Evolution du nombre de clients					Type de public			déficit en approvisionnement							
	Propre jus	Retrait le lendemain	Bouteilles personnalisées	Apport minimum	Taux de rétrocession	Vente de bouteilles	Participation	Tâches	Effectif	Droit d'assister	Apport moyen	Surplus	Plusieurs passages	Stockage	1999	2000	2001	2002	2003	moyenne		classe d'âge dominante	Familles	Groupes	quantité	qualité		
Dossenheim sur Zinsel	oui	non	non	50		consigne incluse	souhaitée	manutention extérieure		oui	150	non	oui	non	en hausse de 3%, mais beaucoup de clients deviennent de simples fournisseurs					nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	> 50, jeunes en hausse	écoles, lycées agricoles et visites touristiques	irrégularités accentuées	non
Bennwihr	oui	non	non	50		consigne incluse	souhaitée	manutention extérieure		oui	150	non	oui	non	en hausse de 3%, mais beaucoup de clients deviennent de simples fournisseurs					nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	> 50, jeunes en hausse	écoles, lycées agricoles et visites touristiques	irrégularités accentuées	non
Héilingue	non		non	12	0.5	consigne incluse	non			oui	100	nsp	oui	non, rétrocession	en baisse					nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	non		non	non
Seesenheim	non		non	20	0.63	consigne incluse	non			non	nsp	allémanca	oui	non, rétrocession	en baisse depuis 2001					nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	non	portes-ouvertes	perte de 4000 clients	plus de fruits rouges
Stosswihr	sur demande	non	oui	100	0.6	oui	non			oui	700	consommation totale ou vente	oui, car petites quantités	non, rétrocession sur 2 ans						nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	40 - 60	écoles, lycées agricoles et visites touristiques	non	non
Traenheim	plus	verre perdu	verre perdu	10	0.5	verre perdu	non			non	300	oui	oui	non, rétrocession	en baisse					nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	>50	non	oui (récolte)	non : tous les hautes-liges pourraient être certifiés biologiques
Vollerdingen	oui	non	oui	100		oui	souhaitée	accès aux machines	3	oui	300	consommation totale ou vente	oui	non						nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	non	oui	écoles	non
Wolschwihr	oui	non	oui	80		oui	souhaitée	manutention extérieure		oui	150	non	oui, selon variétés	refuse bouteilles pleines comme vides	en hausse					nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	30 - 50	oui	non	

COMMUNE	Répartition du jus Stockage pour les clients	Répartition du jus Partie non rétrocédée	"Commercialisation" par l'entreprise clients	Commercialisation par l'association Rayon et réseau de distribution	Produit	Volume en L	Types de clients	Commercialisation par les clients Lieu ou événement	Réseau	Produit	Volume en L	Etiquette de l'atelier	Concepteur	Modification	Mention de l'atelier	Mention d'une collectivité	Appellation commune du jus	Publicité pour l'atelier	Pour le jus	volume rétrocédé moyen
Bennwihr	oui	non	25% du tonnage total de fruits apportés ou achetés	Alsace : 80 sites de moyenne distribution (supermarchés Roud Point, Coop, Alfac, Super U)	bouteilles 1L	80 000	producteurs	Région de Colmar	moyenne distribution	bouteilles 1 L	190 000	oui	oui, avec n° d'emballer	professionnel	oui	non	marque déposée Junatur	commercial et chevaliers, étoilées		240 000
Dessenheim sur Zinsel	oui	non	25% du tonnage total des fruits apportés ou achetés	Alsace : 80 sites de moyenne distribution (supermarchés Roud Point, Coop, Alfac, Super U)	bouteilles 1L	80 000	30 producteurs	marchés de Saverne et Strasbourg	vente directe, restauration et supermarchés	bouteilles 1L ou 0,25 L	40 000	oui	oui, avec n° d'emballer	professionnel	oui	non	marque déposée Junatur	commercial et chevaliers, étoilées		240 000
Héisingue	non	non	10 % du tonnage des pommes apportées	10 km : vente directe, dépot dans les commerces et marchands de boissons	bouteille 1L consignée	8000	non	non	non	non	non	oui	non	Moulin Jenny	non	Cidre du Sundgau	marque déposée "SUN"	non	non	40 000
Sessenheim	non	non	75 % du tonnage en rétrocession soit 32 000L	30 km : vente directe sur place et dans les centres de collecte de Gresswiller et Schaeffersheim, magasins de proximité à Strasbourg et dans deux collèges.	bouteilles 1L consignées minibriques	970 000	4 fermes et Vergers de Lorraine	vente directe	vente directe	bouteille de 1L	18 900	oui	oui, avec n° d'emballer	nap	non	non	non	radio locale, brochures	offre de panier garni, brochures	290 000
Stosswihr	oui	non	50% du tonnage total des fruits apportés et achetés	30 km : vente directe surtout en saison touristique, vente à 75% des fermes- auberges de la vallée, sélection de magasins de proximité à Sélestat, Colmar, Munster, Saverne	bouteilles 1L consignées et bouteilles de 0,25cl	30 000	producteurs de fruits et agriculteurs	Sigolsheim et Neuf- Brisach	vente directe	bouteilles 1L	7 000	oui	oui, avec n° d'emballer	professionnel	oui	non	Produit du Parc Naturel des Ballons des Vosges	par le PNR (Lignes Bleues)	par le PNR	47 000
Traenheim	non	non	70% du tonnage total de fruits apportés, produits et achetés	Est : vente directe, grandes surfaces et magasins	bouteilles 1L à verre perdu et 0,5 L	environ 130 000	producteurs	Alsace	vente directe	bouteilles 1L	20 000	oui	oui, avec n° d'emballer	oui, baisse du coût	non	non	Rohrgerber Délissa (marque déposée)	brochures	brochures	50 000
Vollerdingen	oui	non	65% du tonnage total des fruits apportés, produits ou achetés	60 km : marchés biologiques et marchés transfrontaliers, 6 magasins biologiques et leur centrale La Cigogne et 2 supermarchés	bouteilles de 1L, capsules	5000	2 producteurs biologiques	vente directe	vente directe	bouteilles de 1L	2000	oui	oui	Carrier	oui	non	certification Ecoart	articles	articles	3000
Wolschwiller	oui	oui	non	30 km : Sundgau, marchés de Burbaupt, Altkirch et Saint-Louis	bouteilles et restauration	15 000	10 producteurs, 3 fermes	vente directe, MGSurfaces	vente directe	bouteilles et restauration	15 000	oui	oui, avec n° d'emballer	Linder	non	non	non	non	non	96 000

COMMUNE	Quantité de jus produite en l.										Quantité de pommes absorbée					Ouverture				
	année 0	1999	2000	2001	2002	2003	Moyenne	1999	2000	2001	2002	2003	Moyenne	facteurs	Période d'ouverture	Journées de pressurage	Organisation	Horaires	Ouverture le week-end	Facteurs limitants
Altenach	2000	nsp	2300	3300	5000	2600	3300	nsp	3300	4700	7100	3700	4700	récolte, prix	5 semaines	8	sur demande	journée	le samedi	disponibilité
Baldersheim	1993	nsp	41 200	42 500	64 800	20 000	42 000	nsp	68 700	70 800	108 000	33 300	70 000	récolte	9 semaines	14	étapes alternées	après-midi	non	aucun
Bleichwiller les Thann	1970	nsp	nsp	nsp	15 000	12 000	13 500	nsp	nsp	nsp	25 000	20 000	22500	récolte	8 semaines	24	étapes alternées	demi-journées	réception le samedi	disponibilité
Brumath	2005	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	18 000	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	récolte	10 semaines	nsp	nsp	journée	le samedi	nsp
Didenheim	1994	2500	2500	2500	2500	2000	2 500	4 200	4 200	4 200	4 200	3 300	4 000	récolte	8 semaines	24	sur demande	demi-journées	le samedi sur demande	aucun
Erstein	1987	6696	13672	5581	10 366	5063	9160	10 300	21000	8600	15950	13 600	13900	récolte	11 semaines	28	étapes alternées	demi-journée	le samedi sur demande	aucun
Eschau	1990	3670	5900	1170	4960	2500	3640	5560	8940	1770	7500	3800	5500	récolte, bouteilles	8 semaines	19	sur demande	journée complète	non, propre fabrication le samedi	disponibilité
Galspolsheim	1983	6522	15145	5302	12787	4978	8900	4565	10600	3700	8 950	3 484	6240	récolte	7 semaines	35	étapes alternées	journée	le samedi	aucun
Habsheim	1970	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	env 55 000	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	env 78 600	récolte	8 semaines	20	étapes alternées	après-midi	le samedi	aucun
Illkirch-Graffenstaden	1989	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	env 8 000	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	15 000	récolte, travaux	6 semaines	12	étapes alternées	demi-journée	le samedi	disponibilité
Labroque	1986	23 739	25 901	15 784	31 412	46 252	28 600	32 000	34 500	21 000	57 000	84 000	45 700	récolte, meilleur entretien des vergers, bonne image de l'atelier et nouvelle presse à plus faible rendement	8 semaines	48	2 équipes par jour	journée complète	le samedi	aucun
Lipshelm	1980	1420	1064	600	1656	1500	1 250	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	2 000	nsp	6 semaines	6	sur demande	soirée et samedi	le samedi	disponibilité
Muttersholtz	1993	25 420	47 000	25 600	45 600	25 000	33 700	36 300	67 000	36 500	65 100	35 700	48 200	récolte	8 semaines	32	sur demande	journée complète	le samedi	disponibilité
Oderen		nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	60 000 (dont 40 000 frais)	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	80 000	récolte	8 semaines	12	sur demande	le samedi complet	que le samedi	disponibilité
Oermelingen	2002		22000	22000	6625	3375	6000	31 430	31 430	31 430	31 430	5 400	9600	récolte	7 semaines	24	sur demande	journée	non	aucun
Ohnheim	1994	6875	9375	3750	6625	3375	6000	11000	15000	6000	106 000	5 400	9600	récolte	8 semaines	13	sur demande	selon les demandes	le samedi sur demande	aucun
Puberg	1988	62 134	43 915	38 869	47 366	40 000	46 500	88 800	62 700	55 500	67 700	57 100	66 500	récolte	6 semaines	30	étapes alternées	journée complète	parfois le samedi	aucun
Rosfeld	2005	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	50 000	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	rapport qualité /prix et qualité de l'accueil	nsp	nsp	nsp	nsp	le samedi	aucun
Salmbach	1998	17 000	30 000	26 000	27 700	22 000	24540	28 300	50 000	43 300	46 100	36 600	40 900	récolte	8 semaines	16	sur demande	journée complète	le samedi	aucun
Steinsoultz	1998	nsp	15 500	2950	9100	9400	9240	nsp	31000	5900	18 200	18 800	18 500	récolte	10 semaines	26	sur demande	soirées	le samedi sur demande	aucun
Villé	1994?	nsp	nsp	nsp	nsp	20 000	20 000	nsp	nsp	nsp	nsp	28 500	28 500	récolte	8 semaines	32	sur demande	demi-journée	non, nettoyage le samedi	non
Wagscheid	2003					1000	1000				1800	1800			16 semaines	20	sur demande	demi-journées	le samedi sur demande	aucun
Woerth	1980	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	24 000	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	40 000	récolte	6 semaines	15	étapes alternées	demi-journées	non	disponibilité

ACTIVITE : ENTREPRISES DE PRESSURAGE

COMMUNE	Quantité de jus produite en l							Quantité de pommes absorbée					Ouverture							
	année 0	1999	2000	2001	2002	2003	Moyenne	1999	2000	2001	2002	2003	Moyenne	Facteurs	Période d'ouverture	Journées de pressurage	Organisation	Horaires	Ouverture le week-end	Facteurs limitants
Bennwihr	1998	en hausse, grâce à la partie commerciale	nsp	nsp	nsp	nsp	320 000	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	400 000	récolte, apports, débouchés	11 semaines	77	sur demande : en continu	journée complète	samedi et dimanche	autre : débouchés (atelier surdimensionné à 50% de l'activité)
Dossenheim sur Zinsel	1989	en hausse, grâce à la partie commerciale	nsp	nsp	nsp	nsp	320 000	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	400 000	récolte, apports, débouchés	11 semaines	77	sur demande : en continu	journée complète	samedi et dimanche	autre : débouchés (atelier surdimensionné à 50% de l'activité)
Hésingue	1963	en baisse par rapport à il y a 10 ans	nsp	62 000	30 000	nsp	46 000	nsp	nsp	103 000	50 000	nsp	76 600	récolte	7 semaines	38	en continu	journée complète	samedi	déprise des vergers
Sessenheim	1953	en baisse par rapport à il y a 10 ans	nsp	nsp	nsp	nsp	1 400 000	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	2 000 000	apports et collecte	12 semaines	96	par étapes car capacité de stockage de 1 500 000 litres	journée	samedi matin	aucun
Stosswihr	1957	en hausse car reprise de l'atelier avec nouvelle entreprise en 1998	nsp	nsp	nsp	nsp	18 600	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	31 000	récolte	9 semaines	27	à la demande	après midi et journée	samedi	aucun
Traenheim		en baisse	nsp	nsp	nsp	nsp	180 000	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	300 000	récolte, apports et collecte, débouchés	12 semaines	48	en continu	journée complète	samedi (réception)	stockage quand il fait chaud
Vollerdingen	2002			6 000	8 000	7 000		nsp	nsp	8 570	11 430	10 000	nsp	nsp	6 semaines	36	par étapes	journée complète	samedi et parfois le dimanche	disponibilité
Woischwiller	1994	40 000	160 000	70 000	60 000	150 000	96 000	53 300	213 300	93 300	80 000	200 000	128 000	récolte	10 semaines	50	en continu	journée complète	samedi	autre : approvisionnement

ENCADREMENT ET PERSONNEL : ATELIERS ASSOCIATIFS

COMMUNE	Fabrication par	Equipe	Equipe Références production	Références gestion	Journées de présence	Statut	"déclarés"	Profil	Formation	Financière	Indemnité	En nature
Altenach	2	9	1	1	1	1 salarié et 8 bénévoles	rien	1 actif et retraits	par le permanent	non		non
Baldersheim	6	12	par poste	4	3	bénévoles	rien	rien	tradition	non		1 repas
Bleichwiller les Thann	8	8	Président		20	bénévoles	oui	actifs et retraits	excursion	prestation gratuite		30 l de jus, 1 repas, l'excursion
Bumath	5	30	5	nsp	nsp	bénévoles	oui	80% retraits	équipementier	rien		rien
Didenheim	1	10	non	Président	3	bénévoles	rien	actifs et retraits	sur le tas	non		non
Erstein	1	6	6	Président	15	bénévoles	rien	retraits	sur le tas, visites	frais de déplacement		non
Eschau	1 puis 3 pour la pasteurisation	6	4	Trésorier	8	bénévoles	oui	9 actifs et 2 retraits	sur le tas	rien		repas
Galspolsheim	1	2	2	Trésorier	20	bénévoles	rien	2 retraits	sur le tas	pourboire et indemnité à la bouteille		non
Habsheim	6		non	Trésorier		bénévoles	rien	actifs et retraits	sur le tas	non		100 l de jus
Illkirch-Gratzenstaden	4	15	4	1	3	bénévoles	non	retraits	visites, formation initiale de fabricant et fiches techniques			
Labroque	10	30	6	1	10	bénévoles	rien	10 actifs et retraits	visite d'atelier et d'exposition de matériel de transformation de fruits à Stuttgart	100 l de jus fabriqués gratuitement		un repas et une sortie
Lipsheim	1	2	1	0	6	bénévoles	rien	actif de 23 arts	sur le tas	non		non
Muttersholtz	4, en 3 équipes par jour	40			4	bénévoles	15 actifs et 25 retraits		sur le tas et mise au point par l'association	non		2 repas-débat
Oderen	5	15	Président et un autre	Trésorier	2	bénévoles	rien	12 actifs et 3 retraits	sur le tas	non		1 repas
Oermingen Olmheim	5 1	7 6	1	Trésorier	16 15	bénévoles bénévoles	rien rien	retraits actifs	équipementier	rien		rien
Puberg	3	8	président du comité	Trésorier	15 minimum	bénévoles	100% la MSA	retraits pas adhérents	sur le tas	200 euros		non
Rosfeld	5	15	3	nsp	nsp	bénévoles si possible ou contrats de réinsertion	rien	actifs et 5 retraits	visites et équipementier	non		non
Salmbach	10	100	5	Trésorier	2	bénévoles	rien	60% actifs	sur le tas	réduction de 6 euros sur la fabrication de jus		non
Steinsoultz	2	18	2	2	3	bénévoles	rien	actifs et retraits	sur le tas	tarif dégressif pour l'excursion selon la participation aux activités de l'association		1 repas
Villé	1 puis 3 pour la pasteurisation	80, parmi les 6 associations membres de Juval	15	Trésorier	2	un salarié saisonnier à mi-temps retraité et 3 bénévoles de chacune des 6 associations de Juval	rien	majorité d'actifs	sur le tas	25 l de jus fabriqués gratuitement		repas et pique-niques
Wegscheid	2	6	1	Secrétaire de Mainte	8	bénévoles	rien	actifs	sur le tas	non		non
Woerth	2	6	1		4	bénévoles	rien	actifs et retraits	sur le tas	rien		rien

ENCADREMENT ET PERSONNEL : ENTREPRISES DE PRESSURAGE

COMMUNE	Fabrication par	Equipe			Statut			Formation
		Equipe	Référents production	Référents gestion	Journées de présence	Statut	Profil	
Bennwihr	5	9	1	1	42	employés à temps-plein et 7 saisonniers	actifs	ancien industriel
Dossenheim sur Zinsel	5	9	1	1	42	M. Adolff, un employé à temps plein et 7 saisonniers	actifs et pluri-actifs	
Héringue	6	6	1	1	42	M. Jenny et 5 saisonniers	patron âgé et actifs	tradition familiale
Sessenheim	3	9	1	1	24	employés à l'année	actifs	formation initiale en Allemagne
Stosswihr	3	5	1	1	16	entreprise familiale et 2 saisonniers	actifs	tradition familiale
Traenheim	3	4	1	1	36	2 employés et 2 saisonniers	pluri-actifs (producteurs)	sur le tas et en Allemagne
Vollerdingen	2	5	1	1	30	entreprise familiale	pluri-actifs (producteurs)	visites et sur le tas
Wolschwiller	4	4	1	1	50	entreprise familiale et 2 saisonniers	pluri-actifs (chimie et exploitation agricole) et retraite	coopération avec Junatur, visites et diplôme en chimie

ASPECTS FINANCIERS ET COUTS : ENTREPRISES DE PRESSURAGE

COMMUNE	Année 0	Montant de l'équipement de l'unité de production	Equipementier	Machines d'occasion	Montant des acquisitions immobilières	Etudes préalables	Temps de retour sur investissement	Financement de l'investissement				Financement du fonctionnement		Coûts	Coûts	Estimation des frais de tarification	Intérêt de la rétrocession	
								Autofinancement	Commune	CdC	Conseil Général	Autres	Montant du loyer	Subventions	Prix de la façon par litre	Prix de la pasteurisation par litre	Prix de la tarification	
															Prix des pommes lavées	Prix de la vente d'une bouteille	Prix des frais fixes par litre	
Besswil	1968		différents car propres adaptations	oui, de plus en plus	location d'un bâtiment communal depuis 2001	oui, étude d'opportunité plus chère que la subvention obtenue par ailleurs								non	0,58 ± 0,25	0,90 que pour vente	40% pour la main-d'œuvre	pas de stock, règlement rapide, pas de contraintes (production, transport, commercialisation et animaux)
Dossenheim sur Zinsel	1989		différents car propres adaptations	oui, de plus en plus	location d'un bâtiment communal depuis 2001	d'opportunité plus chère que la subvention obtenue par ailleurs		subvention du CG pour le bâtiment pendant 12 ans	non	non	indirectement	20 % sur le matériel et 20% de l'Europe FEOGA objectif 2 en 2001 et 2003		non	0,58 ± 0,25	0,09 que pour vente	40% pour la main-d'œuvre	pas de stock, règlement rapide, pas de contraintes (production, transport, commercialisation et animaux)
Héringue	1953	nsp	nsp	nsp	nsp	non	nsp	quasi-totalité	non	non	non	non	nsp	non		nsp	nsp	pas de stock, vente sur place et vente assurée
Sessenheim	1953			oui, car moins de TP				quasi-totalité	non	non	non	non		non	0,36	conseillée	unitaire	30 % du CA par le magasin ou se fait la rétrocession
Sossenheim	1968	nsp	différents	non	localien	non	12 ans	quasi-totalité	non	non	non	non	nsp	non	environ 0,60	1,90 verre perdu	nsp	préservation de la main-d'œuvre, pas de patrimoine naturel
Traenheim	7		différents, assemblée avec aide de l'État				10 ans	quasi-totalité	non	non	non	Région sur matériel neuf		non			unitaire	
Vollerdingen	2002	33 540 euros		oui	560 000 euros	non	20 ans (10 000 euros par an)	30 % sur le matériel et 100 % sur l'immobilier	non	non	10 % sur le matériel	20 % sur le matériel et 20% de l'Europe FEOGA objectif 2				nsp	nsp	services pour les familles. Permet d'assurer une activité à propre récolte jusqu'à équilibre
Welschwiller	1994	nsp	différents	non		non		quasi-totalité et sans emprunt (vente de vaches laitières)	non	non	non	1997 : région pour achat de la presse	association propriétaire	non	0,52	0,2	0,32	vente demandée autres compétences (commerce, gamme, local) et pas de concurrence. Marges élevées

COMMUNE	Autres manifestations sur le lieu de l'atelier	Impact sur le commerce local	Plaintes des riverains	Soutiens
Altenach	Maison de la Nature : démonstration dans une salle avec broyeur et pressoir manuel, stages d'arboriculture et d'apiculture, animations sur le miel, le potager et la basse-cour.	non	non	Cdc et Conseil Général, association arboricole
Baldersheim	oui : repas de comité	non	non	commandes groupées avec Habsheim, compétences diverses au sein de l'association
Bitchwiller les Thann	oui : repas des bénévoles dans une cuisine	non	non	non : peu de soutien des élus
Brumath	vestiaire pour accueil de visiteurs, salle pédagogique d'exposition et place pour séchoir ou alambic à terme	non	non	le crédit Mutuel propose de la publicité gratuite, association Sauvegarde Nature
Didenheim	non	non	non	commune et Conseil Général
Erstein	réunions	non	non	Fédération
Eschau	réunion, repas, exposition, vente un samedi, visites d'écoles et de handicapés	non	non car précautions	Commune, par le bulletin et le local
Geispolsheim	non	non	non	non
Habsheim	non	non	non	commandes groupées avec Baldersheim
Illkirch-Graffenstaden	exposition fruitière, réunions , repas, cours de taille, verger, initiation au séchage et aux confitures maison, animations scolaires en cycle pédagogique	non	non	municipalité, associations des jardins familiaux, des mycologues, d'apiculteur
Labroque	exposition fruitière, réunions , repas, cours de taille, location de la salle aux apiculteurs (Projet d'une verger école à proximité et d'un point de vente ailleurs)	non	non	CdC avec la démarche paysagère de Massif et Crédit Mutuel
Lipsheim	réunions, repas, sortie populaire	non	une fois trop tôt le matin	non
Muttersholtz	démonstration pour écoles et associations, école maternelle à côté	non	bruit le soir et barrières de sécurité dans la cour de l'école	non
Oderen	oui : exposition fruitière et repas dans le foyer, distillation attenante			commune avec travaux de sécurité
Oermingen	dégustation dehors lors des visites (abords aménagés)	non	non	Conseiller Général
Ohnheim	non	non	non (précaution de ne pas travailler le soir)	non
Puberg	non	non	non	autres associations d'arboricultures ont apporté leurs fonds propres pour la création de l'atelier
Rossfeld	exposition, démonstration dans le verger école en projet et cours, visite, réunions; miellerie et vente de jus	non	non (ancienne menuiserie)	élus locaux, associations arboricoles voisines, mairie de Rossfeld
Salmbach	réunions, repas, visites d'écoles hors fonctionnement	10 repas par semaine chez le traiteur	non	loyer modeste de la commune
Steinsoultz	oui : repas de comité	non	non	maire de 1988 pour acquisition du local
Villé	visites d'écoles	non	non	élus locaux
Wegscheid	non	non	non	
Woerth	non	non	non	Conseiller Général, bonnes relations avec les commerçants , la Coop et le Super U, Fête des associations

INTERACTIONS LOCALES : ENTREPRISES DE PRESSURAGE

COMMUNE	Autres manifestations sur le lieu de l'atelier	Impact sur le commerce local	Plaintes des riverains	Soutiens
Dossenheim sur Zinsel	visites d'écoles et avec l'Office de tourisme "Jeux et promenade dans les vergers"	non	oui donc déménagement en 2001	Commune, Sycoparc et Offices de tourisme
Bennwihr	visites d'écoles et avec l'Office de tourisme "Jeux et promenade dans les vergers"	non	oui donc déménagement en 2001	Commune, Sycoparc et Offices de tourisme
Héringue	vente des produits du Moulin et visite historique	non	non	aucun
Sessenheim	visites d'écoles	non	non	revendeurs de boisson, communes achetant du jus pour les réceptions et pour les visites de vergers-écoles.
Stosswihr	visites d'écoles et animation dans un centre de loisirs	nsp	non	Commune, Fédération des producteurs et autres associations, Parc Naturel Régional
Traenheim	non	non, TP	non	Producteurs et transformateurs de fruits du pays de Bade
Vollerdingen	visites d'écoles	non	oui car copropriété	commune avait proposé un local, Europe et Région
Wolschwiller	non, arrêt de la vente à la ferme	non	non	Chambre d'Agriculture pour la gestion, fournisseurs et Junatur pour échanges d'expériences.

LIEU

COMMUNE	Nombre de salles pour le jus	Autres locaux	Surface annoncée en m2	Propriétaire des locaux	Propriétaire des accès	Taille des véhicules de livraison des bouteilles	...des fruits	Contraintes d'accès	Situation
Altenach	1	Maison de la Nature du Sundgau : infrastructures d'accueil, salle d'exposition, miellerie et verger...	30m2 max	Cdc	CdC			stationnement étroit	construction intégrée aux bâtiments existants, et à côté du nouveau verger et de vieux arbres.
Idersheim	2	salle de réunion,		commune	commune	semi-remorque	voitures, petites remorques, tracteurs	aucune : arrivée couverte	grand bâtiment contigue au stade
Chwiller les Thann	3	salle de rangement					voitures, petites remorques, tracteurs	encombrement	le long de la Thur
Brumath	nsp	salle pédagogique, vestiaire		Charte Cap 2010 en cas de dissolution de l'atelier					construction neuve avec terrain pour verger
Idenheim	2	non		commune	commune		voitures, petites remorques	aucune	sur la place centrale
Erstein	1	salle de réunion	70	commune	commune		voitures, petites remorques	aucune	en ville
Eschau	1	salle de réunion, toilettes, salle de stockage		commune	commune	semi-remorque	voitures, petites remorques	aucune	ancien bâtiment avec grande cour
Isolsheim	1	grenier de rangement		commune	commune		voitures, petites remorques	aucune	bâtiment en limite de village
Isolsheim	1	bureau, salle de réunion		association	association	semi-remorque	voitures, petites remorques, tracteurs	aucune	hangar inséré dans un lotissement
Illkirch-iffenstaden	1	toilettes, salle de réunion avec bibliothèque, salle de stockage, salle de distillation	nsp	association	commune			aucune	atelier assez petit mais la production y est organisée par étape ce qui permet d'optimiser l'utilisation de la pièce. Les locaux sont vastes et près du verger et de jardins familiaux, au sein d'une ZI.
Labroque	3	grande salle de réunion avec cuisine, bureau, salles de stockage	180	Syndicat	commune	semi-remorque	voitures, petites remorques, tracteurs	aucune	construction récente de type montagnard, en retrait sur une vaste aire de stationnement
Lipsheim	1 avec toilettes	salle de réunion	nsp	commune	commune		voitures	aucune	local spacieux pour la taille de l'équipement
Leimersholtz	2	salle de stockage	nsp	commune	commune	semi-remorque	camionnettes, tracteurs, remorques	cour de l'école	atelier intégré au bâti ancien du village et bien ouvert sur l'extérieur mais petit et sombre. L'accès des véhicules accès est compliqué par la cour.
Oderen	1	salle de distillerie, club		association	association et commune		voitures, petites remorques	aucune	à l'écart de la route
Reimersheim	1 avec toilettes	bureau, salle de distillation	160	commune	commune	semi-remorque	voitures, petites remorques	aucune	ancienne laiterie, abords soignés (pressoir et haie fruitière)
Reimersheim	1	non (ancien garage)		commune	commune		voitures, petites remorques	aucune	ancien garage des pompiers
Reimersheim	2 étagées	bureau, salle de réunion		commune		semi-remorque	voitures, petites remorques	marches	ancienne laiterie
Rosfeld	2	vestiaire, bureau, salle pédagogique, miellerie, salle de stockage	nsp	CdC Benfeld et environs	nsp	nsp	nsp	aucune	ancienne menuiserie avec terrain pour verger
Saalmbach	1	non	70	commune	commune	semi-remorque	voitures, petites remorques	marches	ancienne laiterie au centre du village, placette
Teinsoultz	1	salle de réunion, débarras		association	commune		voitures, petites remorques	marches	ancienne laiterie
Villé	1	non		CdC du Val de Villé	commune	semi-remorque	voitures, petites remorques	étroitesse pour l'accès intérieur	local étroit, peu d'accès sur l'extérieur, insuffisant pour le stockage, dans un entrepôt intercommunal sur la zone industrielle
Vegscheid	2	salle de distillerie		commune	commune		voitures, petites remorques	aucune	près de la Maison du Pays
Woerth	3 dont un grenier à demi-carrelé	non		commune	commune	semi-remorque	voitures, petites remorques	marches	ancienne gare

UNE	Extérieure	Temps de stockage	Réceptacles de livraisons	Réceptacles de maintenance	Nettoyage	Renouvellement de l'eau	Produit	Rincage	Tri	Fruits admettes	Fruits non traités	Fruits traités	Conseils sur les fruits	Bruteur	Presse	Temps de stockage	Pompe	Matériau des cuves	Couvercle	Filtrage	Mécanique	Collage enzymatique	Pasteurisateur	débit théorique	énergie	cuve tampon	température	mesure	contrôle	Lavage des bouteilles	Conseil sur la propriété des bouteilles	Embouteillage	Débit habituel	Position de refroidissement	Utilisation des bouteilles	Conseil sur les bouteilles	Séparation des jus	Identification
lach	oui	rsp	filets	non	bac et jet à chaque opération	non	non	non	à la livraison	un peu	100%	oui	les laver	électrique à socle	hydraulique à paquets, câbles	aucun	oui	plastique	oui	oui	laminé cage centrifugeuse	non	échangeur à plaques	60	électricité (en partie photovoltaïque)	non	rsp	voient lumineux	lavage avec soude NaOH et adducteur	oui	soufflante 2 bocs et capsuleuse manuelle	80	couchées	peu	2 cuves de 200L	non		
chim	oui, nalle 2 à 8 jours	filets (conçus sacs plastique)	charots de stockage	non	un bain	eau courante	non	non	après la pesée sur la bande	un peu	50%	oui	non	électrique à paquets	hydraulique à paquets	nuit	oui	plastique	non (tol en bois)	oui	à plaque	oui	per asorption d'eau à 75°C dans 2 charots de 200L pendant 20min (bouteilles debout en deux rangées)	1440	mazout	non	75°C (20min)	thermomètre	visuel	lavage avec soude et conditionnement à froid	oui	automatique	100	couchées	non	non	non	
alh	un mois	filets, réceptacles rigides, vrac	rsp	non	bac du broyeur	non	non	non	à la livraison	non	rsp	oui	oui, et sur entente pour livraisons	électrique à paquets	1 à 2 jours de décontamination	non	bidon bleu	oui	non	décontamination	non	échangeur à plaques	600	gaz	rsp	83°C	thermomètre électronique	voient lumineux	lavage à l'eau tiède	oui	semi-automatique pour vis	rsp	couchées	non	cuves et vannes	rsp		
helm	oui	rsp	sacs, réceptacles rigides	non	dans l'évier, selon le client 0 à 3 fois	à chaque opération	non	non	selon le client	10%	100%	rsp	non	électrique à cage (à eau)	1 à 2 jours de décontamination	non	bidon bleu	oui	non	décontamination	non	échangeur bain-marie	100	électricité	non	75°C	thermomètre, sonde	voient lumineux	préchauffage	non	2 vannes cuves pour souffler, capsuleuse manuelle	100	insalés pour que la pasteurisation réussisse à 75°C	manipulation par chacun	manipulation par chacun			
eln	oui	3 jours maximum	sacs, réceptacles rigides	non	non, ou bassin	non	non	non	non	un peu	90%	oui	non	électrique hydraulique	24h	oui	plastique	oui	oui	décontamination	non	échangeur bain-marie	150	électricité	non	75°C	thermomètre, sonde	voient lumineux	non, seul pour l'association avec le vase	oui	soufflante semi-automatique 2 bocs et capsuleuse manuelle	150	couchées	non	cuves de 100, 200 et 300L	étiquetage		
au	oui	2 jours maximum	sacs, filets	non	novasso dans bassins avec plusieurs	rsp	non	non	novasso dans bassins avec plusieurs	un peu, 25%	oui	oui	écrit : décharge à signer (la pour l'assurance, la forme un dépôt)	2 pressions manuelles vis à vis, presse hydraulique à cage	aucun	oui	plastique	non	oui	décontamination	non	2 électrodes Ditzler	200	électricité	non	78°C	thermomètre minuteur	non, préchauffage/ou, "propreté alimentaire" à l'eau tiède	oui	soufflage d'une bonbonne sur table et capsuleuse manuel	200	couchées	oui	non	non			
helm	oui	court	sacs, filets	non	bac du broyeur	non	non	non	non	non	majorité	oui	non	électrique hydraulique	nuit	oui	oui	oui	oui	à plaque	oui	échangeur à plaques	1000	gaz	non	75°C	thermomètre lumineux	voient lumineux	lavage avec soude	oui	automatique	600	couchées	non	cuves de 100, 150 et 200L	non		
ch-sèdent	oui	rsp	sacs, filets, rigides, vrac	non	bac du broyeur	à chaque opération	non	aspiration	à la livraison	un peu	rsp	oui	non, les anciens	électrique hydraulique	nuit	oui	plastique	oui	oui	décontamination	non	échangeur à plaques	250	électricité	oui	80°C	thermomètre électronique	voient lumineux	novasso : lavage à l'eau tiède, préchauffage	oui	soufflante semi-automatique 6 bocs et capsuleuse manuelle sur table inox	200	couchées 24h	cuves de 100, 150 et 200L	écage d'identification (tol, date, coordonnées, milieu et emballage fournis, prestation est emballages à l'heure)			
ague	oui	15 jours de délai, réceptacles rigides	non	non	bac du broyeur	rsp	non	non	sur une rampe grillagée	un peu	75%	oui	oui (ne pas stocker) ou (si possible, stocker pour la commande et mise à disposition de matériel)	électrique à bande	nuit	oui	inox	oui	oui	décontamination	non	échangeur à plaques	350	électricité	non	80°C	thermostat	voient lumineux	lavage à la javel, rinçage au tamboir puis à l'eau aérée	oui	soufflante semi-automatique 6 bocs et capsuleuse manuelle	2750L/h, 12000/jou	couchées	cuves de 100 à 300 litres, prestation est emballages à l'heure				
alm	oui	1jour	non	non	au jet d'eau	rsp	non	non	selon le client	non	non	rsp	non, les anciens	électrique hydraulique	aucun	non	plastique	non	oui	passoires	non	électrodes Ditzler (1)	50	électricité	non	78°C (20min)	thermomètre minuteur	visuel, au dessus de la soufrière	non	non	préchauffage et capsuleuse manuelle	50	rebutées 2 sec	2 cuves de 240L	non			
aboltz	oui	1 semaine à problème d'opération	filets, réceptacles rigides, vrac	non	bac du broyeur	à chaque opération	non	aspiration	à la livraison	non	en partie	oui	na selon la demande	électrique hydraulique	aucun	oui	plastique	oui	oui	laminé cage	non	2 électrodes Ditzler	200	électricité	non	78°C	thermomètre sonde	voient lumineux	rinçage à l'eau froide, préchauffage	oui	soufflage d'une bonbonne et capsuleuse manuel	120	couchées	cuves de 200L	non			
ren	non	moins d'une semaine	sacs	non	un bain à chaque opération	non	non	non	à la livraison	un peu	rsp	non	bos du rendement	électrique hydraulique	aucun	non	plastique	non	oui	superposition de lami	non	électrodes Ditzler (3)	150	électricité	non	78°C (20min)	thermomètre	visuel	pi de brasses et encore sales	non	soufflante semi-automatique 4 bocs et capsuleuse manuelle	150	couchées	attente un jour, presse et refroidissement par chacun	manipulation par chacun			
ngen	non	2 jours maximum	sacs, filets et réceptacles rigides	non	bac du broyeur	eau courante	non	non	non	un peu	80%	rsp	oui (ne pas stocker)	électrique hydraulique	aucun	oui	plastique	oui	oui	centrifugeuse	non	échangeur à plaques	250	électricité	non	85°C à 82°C	thermostat	visuel, au dessus de la soufrière	lavage à l'eau tiède	oui	soufflante semi-automatique 4 bocs et capsuleuse manuelle	200	rebutées 2 sec	2 cuves de 240L	non			
helm	oui	rsp	(conçus pour meilleure estimation), réceptacles rigides	non	non, ou au bac et dans le bac du broyeur	non	non	non	non	non	non	oui (remassés à partir du 15 octobre au bord des routes et des canaux)	écrit : règlement "canars, propres et fraîches"	électrique hydraulique	aucun	non	plastique	oui	oui	à plaque, cuve	non	électrodes Ditzler (1) prêtée à Ditzler	50	électricité	non	78°C (20min)	thermomètre sonde	voient lumineux	préchauffage à l'eau de javel de bouteilles réceptacles	oui	soufflage d'une bonbonne et capsuleuse manuelle	50	égale, bouteilles à vis à l'heure pour vérifier l'efficacité	manipulation par chacun	manipulation par chacun			
erig	oui	vrac, sacs, réceptacles rigides	charots 250kg ou 125kg	non	bac du broyeur	non	non	non	à la livraison	10%	90%	rsp	non	électrique hydraulique	nuit	oui	plastique	oui	oui	non	non	échangeur à plaques	600	gaz	non	80°C	thermomètre électronique	voient lumineux	lavage à l'eau tiède	oui	soufflante automatique et capsuleuse manuelle	debout	cuves de 100, 200 ou 300L	nombre de cuves	manipulation par chacun			
feld	rsp	ns	ns	rsp	rsp	rsp	rsp	rsp	non	un peu	100%	rsp	non	électrique à bande	rsp	rsp	rsp	rsp	oui	centrifugeuse	non	échangeur à plaques	250	gaz	80°C	thermomètre	visuel	lavage et préchauffage	rsp	rsp	300	rsp	sur mouze, vous pour pressage immédiat	étiquetage par chacun				
bach	non	2 jours maximum	vente de filets	non	bac du broyeur	rsp	non	non	rampe	un peu	100%	rsp	non	électrique hydraulique	aucun	oui	plastique	oui	oui	centrifugeuse	non	échangeur à plaques	400	fool	non	82°C	thermomètre et sonde	voient lumineux	non-préchauff, ou écrits et détaillés	semi-automatique 2 bocs et capsuleuse manuelle	300	couchées	3 cuves de 200L et vannes	non				
oulitz	oui	3 jours maximum	filets ou réceptacles rigides	non	bac du broyeur	non	non	non	non	un peu	70%	oui	à la livraison	électrique hydraulique	aucun	oui	inox	non	non	non	non	électrodes Ditzler (1) prêtée à Ditzler	rsp	électricité	non	85°C	thermomètre	visuel	non, rinçage préchauffage	oui	non	80	couchées	oui	cuves de 200L	pièce à linge colorée		
lle	non	3 jours maximum	vrac, sacs, sacs	non	bac de broyeur	rsp	non	non	à la livraison	un peu	de plus en plus 80%	oui	non	électrique hydraulique	aucun	oui	plastique	oui	oui	aluminium	non	2 électrodes Ditzler	100	électricité	non	80°C	thermomètre sonde	minuteur	non, rinçage préchauffage	oui	non	non	manipulation par chacun	manipulation par chacun				
cheld	oui	court	filets, réceptacles rigides	non	non	non	non	non	non	un peu	100%	oui	non	électrique à cage (à eau)	aucun	non	seu en plastique	non	non	non	non	échangeur à plaques	20	électricité	non	80°C	thermomètre	visuel	lavage à l'eau tiède et conditionnement pour le moment	non	non	non	manipulation par chacun	manipulation par chacun				
erth	non	2 jours maximum	vrac, sacs, réceptacles rigides	non	bac du broyeur	eau courante	non	non	après la pesée	un peu	100%	oui	oui (ne pas stocker)	électrique hydraulique	nuit	oui	plastique	non	oui	cellulose	oui	échangeur à plaques	900	gaz	oui	80°C	thermomètre électronique	visuel, au dessus de la soufrière	lavage à l'eau tiède et conditionnement pour le moment	oui	automatique 6 bocs et capsuleuse manuelle une semi-automatique	800	couchées et lavé	non	non			

EFFICACITE ET GESTION

UNE	Rendement du pressurage	Limites au débit de production	Travaux depuis la mise en activité					Devenir des pulpes		Devenir des eaux usées	
			Augmentation de la performance	Mise aux normes	Locaux et confort	Economies d'eau et d'électricité	Travaux en cours ou en projet	Valorisation	Délai d'enlèvement	Tout à l'égoût	conteneur à verre
1	70%	pasteurisation	centrifugeuse pour meilleure pasteurisation	non	non	1999 : chaudière à bois et solaire thermique (42m2) pour le chauffage de la Maison de la Nature et de l'eau chaude sanitaire, solaire photovoltaïque (21m2), subventionnés à 80% par l'Europe, l'ADEME, le Conseil Général et Régional. Eau chaude de nettoyage (peu de pression quand c'est la chaudière).	augmenter le débit avec un pasteurisateur à gaz	Chaque client les ramènent comme engrais, sinon compost pour les poules	1 jour		
neim	60% (plus car stock)	manipulation à embouteillage	stockage	inox alimentaire à la place de l'aluminium, transporteuse à bande pour le tri	chauffage	non	non	distillation par les particuliers ou l'association, chasseurs	2 semaines	oui	oui
ler les	55% (plus car stock)	non	non	1974 : filtre - carrelage et inox	1990 : halle de réception	non	non	cultivateur		Non 68m3 directement à a Thur	
1	70%	centrifugeuse de 370l/h	pas prévu	pas prévu	pas prévu	filtration et récupération des eaux de lavage	séchoir et alambic	paysans et chasseurs	nsp	oui	nsp
im	60% (pourtant pas filtré)	broyeur et pressoir 80L	pompe, pasteurisateur avec un radiateur	non	non	non	carrelage et peinture à refaire. Quand?		aucun	oui	
	70%	non	Acquisition d'une râpe et presse hydraulique (5335€) et du nouveau pasteurisateur (3800€)	réfection des peintures (deux fois)	non	non	nouvelle presse et laveuse, éclairage au dessus de l'évier	vergers, paysans et lie pour schaps	1 jour	oui	non
	66%	pasteurisation	caisson pour la presse	peinture après 10 ans et vérification de l'électricité	table de pasteurisation avec rigole de sécurité, carrelage antidérapant exigé par la mairie	pas de lavage des particuliers	non	garde-chasse	nsp	oui, sauf eaux de la cour dans l'ill	nsp
shelm	75%	non	pompe à injection et cuve à gaz pour maintenir la température constante	machine à laver pour les tamis tissus, peinture chaque année	non	non	non, locaux trop petits	Chaque client les ramènent comme engrais	aucun	oui avec fosse pour récupérer le gros des dépôts, donnés à un paysan	
lm	60% (plus car stock)	travail d'amateurs	embouteilleuse et laveuse	clayettes en aluminium pour la presse	non	non	non	vergers et chasseur	1 jour	oui	
staden	50%	embouteillage	pasteurisateur	pasteurisateur à plaque avec nettoyage autonome (30 500 euros)	non	non	aménager le local de stockage et organiser la sortie des pulpes	sur place : terreau, sinon, paysan	2 jours	non, bac de décantation et épandage en puits perdu	nsp
ue	60%	pasteurisation	amélioration des machines (presse à paquet puis à bande, pasteurisateur, cuves, soudeuse 4 becs, embouteilleuse semi-automatique, tunnel de préchauffage,	marqueuse à bouchons, fosse de décantation recrépie	revêtements et électricité	non	projet de construction pour couvrir la réception des fruits, d'un grillage pour protéger les stocks de bouteilles et discussion pour le rachat d'une centrifugeuse)	paysans	1 jour	non, rejet à la Bruche après fosse de décantation refaite	nsp
.m	nsp	pasteurisation et embouteillage	non	réfections par les bénévoles deux fois par an	non	non	non	compost	aucun	oui	nsp
holtz	70%	pasteurisation	presse à paquets, pasteurisateur	réfection de l'électricité	pasteurisateur évite les bonbonnes	non	déménagement	Chaque client les ramènent comme engrais	aucun	oui, 2,5L eau/L de jus, avec fosse et tamis	dépôt
	75% (presse à paquet et non filtré)	pasteurisation par électrode (300/h)	non	électricité basse tension	non	non	non	chasseurs		oui	
igen	70%	mauvaise estimation des clients, embouteillage	visseuse (13000€), à la demande de clients	non	non	non	toiture en projet	paysans et chasseur	1 jour	non, les 100m3 par mois vont directement à la rivière sans décantation préalable	
lm	62%	pasteurisation par électrodes (50/h)	broyeur	broyeur plus sécuritaire car fermé	non	non	non	Chaque client les ramènent comme engrais	aucun	oui (avec eaux de pluie, grille devant l'atelier refusée par la CUS lors des travaux de voirie)	oui
l	65%	manipulation de petites quantités	nouvelles filtreuses, pallocs et lavage	toiture, lachine à laver les bouteilles	salles d'embouteillage, toilettes, salle de réunion	non	non	paysans ou chasseurs		oui	
ld	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	nsp	séchoir à fruits et légumes pour capacité moyenne, pas trop gourmand en électricité	nsp	nsp	oui avec fosse selon norme	nsp
ach	60%	pasteurisation, travail d'amateurs	non	non	entretien	non	construction d'un réduit pour la chaudière, presse à bande	paysan	1 jour	oui, 5l eau/l de jus	nsp
oultz	50%	pasteurisation par électrode (100/h)	remplacement du compresseur	peinture et rénovation des cadres des fenêtres en aluminium (13 680 euros dont 280 de la Fédération, une subvention du CG en cours et un prêt)	non	non	non	Chaque client les ramènent comme engrais ou pour la distillation	aucun	oui	
	70%	travail d'amateurs	presse	non	non	jet d'eau haute pression	déménagement ou refaire le sol	paysan	2 jours	oui, 2l eau/l de jus	oui
held	60%	non	non	non	non	non	conditionnement	Chaque client les ramènent comme engrais	aucun	oui	
h	75%	non	toutes les machines ont été changées	remplacement des portes et fenêtres par la Commune	construction autofinancée d'un local attenant pour l'enlèvement des bouteilles au sec	non	réfection des murs			oui	

HYGIENE ET SECURITE

Hygiène															Impression générale	
COMMUNE	Participation du public	Points de conseils et sensibilisation	Sécurité Gants / Bouteilles	Trousses à pharmacie	Documentaire / panneaux	Nettoyage en cours de production	Nettoyage quotidien	Avec 2h minimum	Fréquence	Avec	Incidents de fabrication	Causes	Suivi sanitaire	Garantie		
Alesnach	oui	machines et produits (remarque en hauteur)	gants gants et bidons prêts	oui	étiquettes de consignes de sécurité	pas d'eau chaude	oui	2h minimum	début et fin de saison	eau de Javel et nettoyage	2L avec mesures sur 300L, a été une fois	grosses particules pas passées dans donc centrifugation, et bouteilles	non	oui	Les activités pédagogiques ne se font pas dans l'atelier mais dans une grande salle. Le début du pasteurisateur est lent.	
Baldersheim	non	verre	gants, bidons	oui	non	buvaire	oui	produit alimentaire	habillage avec révision technique	peu, mais pas un peu trouble	négligent	non	ressent le remplacé mais si incident	non	L'atelier dispose des équipements pour lire et briser plusieurs fois les parois sans altérer de stockage. Lors de la pasteurisation les bidons sont protégés et il y a un capot en cas de chute de température.	
Blichwiller les Thonn	non	produits rangés	gants	oui	non	non	oui	produit Karacher et produit	début, fin et fin de saison	peut Karacher, produit et fin de saison	négligent	éclaboussé	bouteilles témoins et analyses à l'usine	remplace merl	La pasteurisation des bouteilles par aspersion devrait garantir cela des capsules. Par contre le stockage des fruits plusieurs jours a fait changer certains clients d'avis.	
Brunath	oui	bocal à part pour le stockage des produits	prêt de gants, bidons, bidons et bidons	oui		non	chaque soir	nap	début et fin de saison	nap		qualité des capsules et diamètre des bouteilles	non, mais analyse en projet pour le jus de l'association	non	L'association est consciente des précautions à prendre vis à vis d'un large public et s'efforce des bonnes pratiques hygiéniques, tout en laissant la responsabilité de la qualité du jus au client. Il faudrait mettre en œuvre concrètement une sensibilisation (conseils, affichage), car une partie du public est novice.	
Dienheim	oui	embouteillage	gants prêts	non	panneaux	seaux, machines, sol	oui	peut d'eau, mais à la machine à laver avec pression pour les dévies en bois	début et fin de saison	décontamination des locaux à l'eau de Javel	peu	bouteilles témoins et analyses au début et fin de saison	non	non	petit atelier familial bien proportionné, peu encombré, avec deux salles distinctes, chaises et propres.	
Erstein	oui	presses, responsables la pasteurisation	gants prêts, et bidons prêts	oui	non	non	oui, purge des tuyaux et pasteurisateur		fin de saison	eau de Javel, brosses, pour l'hygiène et raccords	mesures au début	bouteilles pas couchées	non, mais analyse en projet pour le jus de l'association	non	locaux vastes et clairs, avec des portes au plafond en bon état, souci de la sécurité autour des machines lors des visites (tourner), méthyloges munies des couvertures de l'association mais sans manger, nettoyage complet et régulier.	
Eschau	oui	pasteurisation par un responsable	gants prêts, bidons	oui, pas à disposition	panneau sur l'hygiène et responsabilité de manger et l'hygiène	oui	eau, brosses et fils		deux dans la saison	décontamination	non	pour chaque lot de propre l'association pour les analyses (Université Louis Pasteur)	signature d'une feuille de contrôle pour les particuliers	non	Faites est assuré pour le risque sanitaire mais pas pour les accidents alors que les particuliers y sont seuls le matin si ce sont des habitants. Les consignes sont affichées, les produits sont stockés dans une pièce à part. Le stockage s'effectue dans une pièce à part, sur une table avec l'opérateur de sécurité. Seule l'association peut briser les fruits sur place. Pour chaque lot, elle inscrit le provenance des fruits (nom, quantité, lieu), et effectue une analyse (gratuite). Il y a un souci du respect des normes sanitaires et des analyses sont faites régulièrement, les consignes sont bien indiquées et complètes?	
Gelsolaheim	oui	presses, embouteillage	gants et bidons prêts, essuyés, brosses ou brosses	oui	étiquettes	dayettes, sol (3/4h)	oui	peut d'eau, lavage des fils en machine	habillage avec révision technique	alimentaire à la machine	8 litres (0,15h), concerne les mêmes machines au début et fin de saison	propreté des bouteilles, nettoyage et qualité des pommes	non, mais analyse en projet pour le jus de l'association	non	encadrement supplémentaire (1 personne) pour les animations scolaires, souci du méthyloges régulier, une seule salle mais pas de stockage de fruits, mais pointer en bois au plafond.	
Habsheim	non	verre	gants, bidons	oui	étiquettes	du poste de l'équipe	oui	peut Karacher, pour saison lavette, produit	tous les 15 jours	décontamination des caves	non, mais pas parties trouble	après le voyage lumineux	analyses microbiologiques de LPT	remplace merl	"professionnalisme" (organisation par équipe de méthyloges et analyses).	
Illkirch-Graffenstaden	oui	embouteillage	Prêt de gants et bidons prêts, brosses, brosses de chirurgien pour la presse	oui	non	non	oui	décapant et séchage pour le produit, pas haute pression pour les dévies	début et fin de saison	eau de Javel, nettoyage des machines	Une fois des mesures	nap	non	non	Locaux propres et clairs et souci de la qualité du produit de fabrication. Les incidents peuvent venir des bouteilles lavées à l'eau froide ou mal lavées par les membres.	
Labroque	oui	pasteurisation (les brosses gants pas dans la table propre)	gants gants et bidons	oui	non	non	oui	Purge du pasteurisateur avec antibactérien et décapant			mesures au début	suivi de l'Université Louis Pasteur : bouteilles sales	non	non	en projet : norme ISO mais laquelle et sur quelle partie du procédé? (Ne veulent pas embêter les enfants de venir ou de visiter)	
Lispheim	oui	aucun mais pasteurisateur dans l'atelier	non, pas à l'atelier	oui	non	non	à chaque opération	peut d'eau et haute pression	fin de la saison	nap	non	température pas respectée par les novices	échanges lors de réunions	non	Les clients sont des anciens du comité de l'association et l'atelier est resté un simple équipement à la disposition de quelques habitants.	
Miltshausen	oui	pasteurisation par un capotage	gants et bidons prêts, brosses	oui	"ne pas laver"	oui	oui	eau et fil haute pression	fin de saison	eau de Javel	fermentation	température pas respectée par les novices	non	non	L'atelier est équipé et les murs sont écaillés et humides. Certains fruits usés sont en matériaux oxydables. Le pasteurisateur permet un procédé rapide (c'est-à-dire en 10 min) et des équipements de protection sont à disposition.	
Obern	non	électrodes	gants, bidons, brosses		documentaire sur le nettoyage	oui car peu de matériel	oui	peut d'eau et brosses			non		non	non	Souci de la sécurité et conscience du danger du poste de pasteurisation (interdit en raison d'un perçage rétrograde et pas de nettoyage).	
Obernheim	non	non	gants, bidons	oui	non	oui si pause	oui	peut d'eau, lavage des fils en machine	habillage avec révision technique	peut d'eau, lavage des fils en machine	non		bouteilles témoins	non	Locaux vastes et clairs, machines bien disposées, suivi régulier de l'équipement proche	
Obernheim	oui	pasteurisation, soudage	gants et bidons prêts	oui	documentaire sur le nettoyage	machines et sols	oui	peut d'eau	fin de saison	eau de Javel, brosses, nettoyage des pressions avec peinture	non		non	non	Souci de la sécurité et conscience du danger du poste de pasteurisation (interdit en raison d'un perçage rétrograde et pas de nettoyage).	
Pulvers	non				non	caves	oui	peut Karacher et brosses	début et fin de saison	Vapor : ammoniac alimentaire, capsules de pour l'hygiène	non		bouteilles témoins	remplace merl		
Rosfeld	non	nap	nap	nap	nap									oui	Certification : en projet, absorption d'un mode opératoire avec la description du procédé ou de fabrication, la surveillance des services vétérinaires et éventuellement une certification ISO pour être à l'abri de responsabilités et surtout pour avoir un siège de crédibilité comme argument de vente	
Salmbach	oui	une personne est chargée de l'entretien et de la machine, embouteillage	gants et bidons prêts	oui	étiquettes/panneaux	non	oui, 2h	brosses à l'usage et non chimique, pasteurisateur et lavage des fils en machine	début et fin de saison	décontamination des murs et plafonds	fermentation de 60L de jus clair	bouteilles sales et machine rouillée après pour nettoyer le fil	exercices d'hygiène et de nettoyage technique : concluant	oui	non	L'atelier est assuré pour les accidents (deux signaux, brûlure et coupure) et le risque sanitaire. L'encadrement semble nombreux et les consignes sont affichées, les produits sont stockés dans la pièce sous clé. Vérifier contrôle les installations de réseau.
Stalmsheim	non	non	gants, bidons		non et prêt d'un pasteurisateur à distance sans machine	non	oui	peut Karacher	début et fin de saison	décontamination à la soude	oui, surtout au début	Cratère et début du transport à domicile, ajout de citron pour l'acidification	non	non	Les locaux sont étroits et encombrés. La pasteurisation se fait à domicile, ce qui augmente le risque de contamination du jus pendant le transport et d'accident avec les électrodes qui sont prêtes sans mode d'emploi. Mais les clients sont des habitués qui s'y connaissent et appréhendent les brosses dans une pièce à part.	
Vittel	oui	pasteurisation par un responsable	gants, brosses et bidons prêts	oui	panneaux	non	oui	peut Karacher, produit et brosses	habillage avec révision technique	propreté des bouteilles, nettoyage et qualité des pommes	mesures, cas particuliers	nap	analyses au début	non	La première est assurée par l'association, les clients ont un équipement à disposition et les consignes de sécurité sont affichées. Le méthyloges est effectué par les différents équipes de bénévoles selon un protocole commun, les produits sont stockés sous clé et les déchets (verre, organique) recyclés. Le sol n'est pas lisse (béton) mais devrait bientôt être changé.	
Wagelsheim	oui	non	gants prêts	non	non	machines sous	oui	peut d'eau	fin de saison		une fois	propreté des bouteilles	non	non	Prises extérieures avec un équipement familial et conçu pour une manipulation facile (électrode plongant dans une cave fermée).	
Wernth	oui	essuyer, embouteillage	gants et bidons prêts	oui	non	non	oui, purge des tuyaux	peut Karacher et produit		peut Karacher et produit	oui, surtout au début, pas terminé	réglage du pasteurisateur	non	remplace merl	Effort au niveau du tri grâce aux clients (pas 3 tonnes entrées mais pas pas stockées) et l'absence de la pasteurisation. Mais les caves de décontamination sont ouvertes et dans le jus qui n'est caraté que sur la moitié de la pièce, le reste sert de lieu de rangement pour l'atelier (part matériel).	

ANNEXE IV

ANNEXE IV : Action locale des regroupements de communes **les ateliers comme support d'une politique en faveur des vergers familiaux.**

Le soutien des établissements publics de coopération intercommunale aux ateliers de jus de fruits s'inscrit dans leur compétence de développement local (Oermingen, Brumath) ou d'environnement (Labroque, Villé, Benfeld). Les agents de développement ont pour mission de monter les dossiers pour la recherche de financements, mais leur action locale s'inscrit dans une réflexion globale sur la valorisation des vergers familiaux.

La plupart des Communautés de communes soutenant les unités de pressurage de fruits le font en faveur d'ateliers associatifs ou gérés par une association.

Elles sont le plus souvent impliquées dès la création de l'atelier (cas de Villé et d'Oermingen), voire se portent maître d'ouvrage de projets d'ateliers (cas de Rossfeld et Brumath). Lorsque les ateliers fonctionnaient avant la mise en place de l'intercommunalité comme à Labroque ou à Puberg, les Communautés de communes ont soutenu des investissements d'amélioration de la production ou d'extension de locaux.

Vallées Vosgiennes : réhabiliter les friches et écouler les fruits

Dans le val de Villé et la vallée de la Bruche, les ateliers de Labroque et Villé absorbent une grande partie de la production de pommes. L'habitude, peu suivie, d'apporter des fruits à Schaeffersheim pour l'usine Réa de Colmar jusqu'à sa fermeture en 1992 ne s'est pas poursuivie faute d'organisation suffisante d'un système de collecte.

Le Syndicat des Arboriculteurs et des Producteurs de fruits de la Haute-Vallée de la Bruche avait pourtant pris l'initiative de rassembler les apports des particuliers de la vallée dans un camion pour les livrer à l'usine Sautter-POM'OR à Sessenheim. Ce trajet de plus de 60 km et l'impossibilité de récupérer leur propre jus a encouragé les arboriculteurs à transformer localement leur pommes dans un atelier associatif. Dans le Val de Villé, c'est davantage le refus des distilleries de s'adapter aux besoins des particuliers qui a orienté les arboriculteurs vers un autre mode de transformation locale des fruits.

Communauté de communes de la Haute-Vallée de la Bruche

En 2001, la Communauté de communes de Schirmeck a participé à hauteur 5% à l'investissement pour la presse à bande et la laveuse de l'atelier de Labroque : ceci est le résultat d'un partenariat en amont sur le thème du verger.

L'agent de développement chargé de l'environnement est en relation avec les arboriculteurs du Syndicat par le biais d'une démarche paysagère sur l'ensemble de la vallée. Elle vise à lui redonner de la lumière en réhabilitant les friches et les sapinières en espaces ouverts. L'enjeu paysager est aussi un moyen de mobiliser les propriétaires fonciers sur le maintien de la qualité de l'eau et du sol, de la biodiversité, et de l'agriculture de montagne, au sein d'Associations Foncières Pastorales (AFP). Ces associations permettent de négocier les nouveaux usages du sol et de mettre en place les pâtures, les prairies de fauches et les vergers.

L'objectif commun de la Communauté de communes et du Syndicat d'arboriculteurs et de producteurs de la Haute-Vallée de la Bruche est donc d'amener les propriétaires à planter des arbres fruitiers, par petits lots, notamment sur le parcellaire morcelé des AFP dégagé par les travaux de génie écologique. Les alignements de fruitiers, des arbres de haute-tige et de variété rustique, sont plantés dans les pâtures de manière à diversifier la végétation et à créer des points d'appel visuels dans le paysage. Au sein de l'AFP du Col de Saales, la commune de Saales a planté des arbres sur des terrains en agriculture biologique. Ils sont répartis en location entre particuliers par l'association arboricole. La fauche est assurée par l'agriculteur ou le bétail. (PHOTO)

La participation en 2001 à l'acquisition de nouveau matériel pour l'atelier de jus de pommes se situe dans la logique de transformation de ces productions fruitières : les arbres non répartis entre particuliers reviennent à l'association qui en fera du jus.

Communauté de communes du Val de Villé

La CdC a été sollicitée par les arboriculteurs lors de la construction en 1994 d'un entrepôt intercommunal sur la zone industrielle de Villé. La demande de création d'un atelier de jus de pommes était motivée par la disparition des débouchés pour les fruits, notamment à cause du refus des distilleries de la vallée de traiter des petites quantités de fruits. La création d'un atelier de jus de pommes répondait à la nécessité de trouver une alternative à la distillation tout en favorisant la transformation des fruits des particuliers pour leur propre consommation.

La Communauté de communes du Val de Villé a donc mis à disposition une salle au sein de l'entrepôt intercommunal pour abriter l'atelier, les travaux d'installations intérieures restant à la charge de l'association Juval. Lors des investissements en matériel productif comme l'achat de presses en 1994 et 2002, elle a pris en charge la TVA en préfinancement.

La démarche de la CdC du Val de Villé est similaire à celle de la HVB, même si les statuts de regroupement foncier y sont plus variés, dans la mesure à elle vise à restaurer le patrimoine environnemental des vergers. Le refus des distilleries de traiter les petites quantités de fruits des particuliers s'explique par le coût des productions locales : elles sont quatre fois plus chères qu'un approvisionnement dans les pays de l'Est. Il faut donc envisager des valorisations autres que l'alcool qui permettent la transformation locale des produits, comme les confitures et les « vins de fruits » déjà produits dans les vallées vosgiennes.

Cette démarche se poursuit aujourd'hui à travers la possibilité de mettre en place une « Opération d'Amélioration des Vergers » (OPAV) en tant que site pilote.

Pour cela, la CdC a mis en place un système qui permettrait de mettre en relation les personnes ayant des fruits et celles qui en cherchent. Les entreprises de fabrication de jus et de mélanges comme SautterPom'or et Rothgerber s'approvisionnent en fruits rouges et en petits fruits en dehors de l'Alsace. (En effet au cours des discussions il est arrivé tour à tour que quelqu'un se plaigne du manque d'une sorte de fruit, puis une autre de son manque d'acheteurs.) Ces systèmes peuvent s'appeler « bourse d'échanges » ou « collecte » selon les modalités, mais l'enjeu est toujours de centraliser les productions mais surtout les informations relatives aux besoins et disponibilités en fruits.

La problématique est double : il s'agit d'une part de mettre en relation les personnes ayant des fruits et ceux qui en auraient besoin, d'autre part, de susciter un intérêt économique à l'entretien des vergers (qu'il soit fait par le propriétaire ou en prestation de service). Pour l'instant le travail consiste à recenser précisément les besoins.

Les Communautés de communes de ces deux vallées vosgiennes ont une action commune : elles financent chacune à 20% et en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et le FEOGA le poste d'un technicien chargé d'animer l'Association des Producteurs Fermiers de la Montagne. Celle-ci organise les Marchés de Montagnes où sont vendus les produits transformés à la ferme comme des confitures ou des « vins » de fruits.

Communauté de communes de la Vallée de la Doller et de Soultzbach

Dans le cadre de la restauration d'un paysage ouvert et du maintien de connaissances arboricoles et de savoir-faire, la Communauté de communes a fortement soutenu l'implantation sous maîtrise d'ouvrage communale d'un atelier de pressurage, d'une distillerie et d'un verger-école à Wegscheid-Kirschberg, à proximité de la Maison du Pays. L'originalité du projet est aussi de mettre en valeur les variétés fruitières sauvages qui poussent en forêt.

L'implication locale a permis de dégager des fonds européens au titre du programme LEADER+ et de classer la vallée comme patrimoine naturel.

Alsace-Bossue : diversifier l'écoulement des fruits pour mieux les valoriser

Depuis 2001, l'atelier d'Oermingen complète celui de Puberg sur le territoire de l'Alsace-Bossue où l'arboriculture familiale était traditionnellement encouragée par les besoins d'entreprises de pressurage.

Pour freiner le vieillissement des vergers familiaux et suite à la baisse de popularité de la collecte industrielle, les Communautés de communes de Sarre-union et de la Petite-Pierre sont parties prenantes à l'initiative du Sycoparc du plan d'action en faveur des vergers haute-tiges du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord.

Le programme d'actions du Parc des Vosges du Nord

Ce programme élaboré en 2000 consiste en une campagne de replantation, un suivi et une protection du patrimoine naturel des vergers traditionnels, des actions d'information et une nouvelle valorisation des productions. Mais le Sycoparc hésite pour cette dernière ligne d'action à s'immiscer dans une logique économique. L'attribution d'une marque « Parc », le soutien au jus locaux auprès des restaurants et supermarchés, la diversification des produits, le soutien à la vente direct et à la consommation sont donc en suspens. En revanche, il met en place avec la Communauté de communes de Niederbronn -les -Bains un dispositif d'entretien et de récolte des vergers par contractualisation avec des organismes d'insertion nommé « Les Vergers solidaires ».

Communauté de communes du Pays de Sarre-Union

C'est l'agent de développement chargée du développement local qui a monté le dossier de subvention pour la commune d'Oermingen , maître d'ouvrage de l'atelier. L'objectif était de donner satisfaction à un besoin local de transformation directe des pommes : pour leur propre consommation de jus, les particuliers ne souhaitaient plus passer par la grande unité de production de Réa qui rétrocède un jus issu du mélange des fruits de différents producteurs.

Pour financer l'investissement, la commune d'Oermingen a bénéficié de la subvention sectorielle du Conseil Général ainsi que des subventions du Conseil Régional et du fonds européen FEDER de par son appartenance aux périmètres éligibles « Massif Vosgien » et de « Objectif 2 ». L'implication de la Communauté de communes du Pays de Sarre-Union dans le montage de dossier a permis au projet de bénéficier de l'enveloppe « développement local » du Conseil Général. La Communauté de Communes a également apporté 20% du montant de l'investissement et soutient la promotion de l'atelier en l'inscrivant, avec celui de Puberg, dans le programme des journées portes-ouvertes « Savoir-faire et artisanat en Alsace Bossue ».

Plaine d'Alsace et Sundgau : les communautés de communes maîtres-d'ouvrage.

L'atelier de la Maison de la Nature du Sundgau, premier exemple d'outil pédagogique

A la demande de la jeune association arboricole, la Communauté de Commune de la Porte d'Alsace a souhaité intégrer aux animations tout public de la Maison de la Nature d'Altenach la fabrication de jus de pommes. Elle a donc investi dans la construction et l'équipement d'un atelier destiné à la production des arboriculteurs ainsi que dans l'acquisition de petites machines mobiles, ludiques et pédagogiques pour les démonstrations tout public. L'atelier et les animations sont encadrés par un permanent de la Maison de la Nature. L'investissement, le fonctionnement de l'atelier, mais aussi l'installation d'équipements solaires pour l'énergie mobilisent une partie des crédits départementaux, régionaux, nationaux et européens accordés sous forme d'enveloppes globalisées au titre du développement rural, du développement local, de la pédagogie environnementale et de l'animation.

En Plaine, la pression foncière est un facteur d'accélération de la déprise des vergers familiaux en plaine. Outre le fait qu'une population périurbaine et mobile s'intéresse généralement moins à l'arboriculture, les vergers sont menacés de disparition rapide par la construction. Les communautés de communes ont donc une réflexion sur des principes d'urbanisme afin de préserver ou de recréer des ceintures vertes lors de la création de lotissements avec le cadre de vie pour argument. Les projets d'ateliers de pressurage y sont donc aussi perçus comme le support d'une sensibilisation tout public à l'environnement et aux savoirs-faire locaux.

Communauté de communes de Benfeld et Environs

La création d'un atelier à Rossfeld par la Communauté de communes de Benfeld et environs correspond, selon les objectifs de la charte intercommunale, à une «action globale de gestion de l'espace, de l'environnement, des paysages et du patrimoine ». En effet le projet a la particularité de regrouper une miellerie et un atelier de pressurage, mettant en évidence l'importance des abeilles pour les vergers et réciproquement. Le terrain devrait permettre d'implanter un verger et des ruches à proximité.

La Communauté de communes souhaite valoriser ce lieu comme outil de sensibilisation à l'environnement en l'intégrant à l'un des circuits pédestres du Ried, proposés avec un guide dans les quatre offices de tourisme.

L'atelier et la miellerie disposeraient de salles de stockage, de locaux d'accueil fonctionnels et d'une salle pédagogique de 125m². L'atelier, d'une surface de 125 m² également, sera conçu de manière à pouvoir assurer des démonstrations aux enfants des écoles dont la Communauté de communes couvre les frais de déplacement. Il comporte un emplacement réservé ultérieurement à un séchoir à fruits.

La Communauté de communes est le maître d'ouvrage de ce projet dont le financement sera complété par les subventions du conseil Général concernant l'atelier de jus de fruits, par la Région et l'Europe concernant la miellerie. L'achat du terrain et du bâtiment d'une ancienne menuiserie en copropriété avec la commune de Rossfeld a coûté 125 000 euros. Le montant de l'aménagement de l'atelier et de la moitié des locaux d'accueil est prévu à environ 180 000 euros. Le devis pour le matériel productif de l'atelier est de 80 000 euros. La participation de l'association arboricole de Benfeld et environs à l'investissement se limite à des travaux de finitions en régie.

La contrepartie à cet investissement attendue par la Communauté de communes est une animation pédagogique de la part des associations. Le fonctionnement de l'atelier sera à la charge de l'association, moyennant un loyer symbolique. L'exigence de la Communauté de communes est que l'atelier soit ouvert à tous, selon des modalités restant à définir par l'association.

Pays de Brumath

Le « Pays de Brumath » est chargé par convention d'élaborer la charte intercommunale des communautés de communes de la région de Brumath, de Gumbsheim-Kilstett et de la Basse-Zorn. Sollicité sur les thèmes de l'eau et des vergers par les associations, il lui est apparu opportun d'utiliser les vergers comme prétexte à une politique environnementale et paysagère.

Le Pays de Brumath a été retenu lors de l'appel à projet Agenda 21 avec comme thème d'entrée la valorisation économique des vergers. Cette problématique avait été soulevée par une inquiétude sur le devenir des vergers suite à la tempête de 1999 qui a accéléré les effets de la pression foncière sur les parcelles constructibles. L'agent de développement a donc mobilisé les arboriculteurs et les élus autour de la recherche de débouchés économiques pour les fruits. Ceci a rapidement conduit à un projet d'atelier de jus de pommes. Emanant des arboriculteurs et envisagé comme un service à la population, le projet s'est imposé sous forme d'un atelier associatif. Il est inscrit depuis mai 2000 dans le Contrat d'objectifs de la Charte intercommunale. L'objectif est de mettre à disposition un outil pour la collectivité dont la gestion répondrait à un Cahier des Charges établi avec l'association Les Vergers de Brumath, regroupant les cinq associations arboricoles concernées.

Pour le « Pays de Brumath », il s'agit bien d'un outil pédagogique pour susciter la prise de conscience de la valeur économique des vergers et favoriser leur sauvegarde. Il représente un pari sur le fait que sa création va entraîner un engouement pour l'entretien des vergers et donc un besoin local de transformation des fruits. De plus, l'atelier est considéré comme « la partie émergée de l'iceberg » et doit permettre par son aspect concret d'engager une politique en amont de sensibilisation et d'animation environnementale sur les vergers. Le Pays de Brumath s'appuie pour l'instant sur l'animateur environnement de la Communauté de communes de Gumbsheim-Kilstett pour des expositions sur le paysage et des projections en plein air sur le thème des vergers.

Le site de l'atelier n'est pas encore défini et se heurte au prix du foncier. Le projet nécessite de l'espace, surtout parce qu'il prévoit des lieux de stockage, un bureau mais surtout l'accueil du public. Cela répond à l'exigence du Pays de Brumath de faire de ce site un lieu d'animation du territoire. Toutefois l'agent de développement admet que les arboriculteurs, fort de l'engouement des élus, ont vu grand et que le projet demande à être revu pour diminuer les coûts d'investissement sans pour autant renoncer à la qualité de l'accueil. L'association effectuera les travaux de finition en régie. Le fonctionnement sera à la charge des Vergers de Brumath. Il sera demandé à l'association une participation symbolique à l'investissement sous forme de frais d'amortissement versé au pays de Brumath pour chaque litre de jus produit. La vente de jus par l'association sera limitée à compléter l'autofinancement de l'atelier et pourrait se faire sous forme de commandes de collectivités avec des étiquettes à leur nom.

ANNEXE V

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AVEC LA MÉTHODE H.A.C.C.P

La sécurité alimentaire est devenue une priorité pour toute entreprise produisant, manipulant, transformant ou mettant en marché des produits destinés à la consommation humaine. D'abord, parce qu'offrir au client une alimentation saine et de qualité constitue la raison de tout producteur, ensuite parce que la loi lui en fait obligation.

En effet, la directive européenne 93/43 plus connue sous le nom de directive "hygiène" transcrite dans le droit français par différents arrêtés, stipule que tout opérateur est responsable de la qualité sanitaire des produits qu'il met en marché. Pour assurer cette sécurité, l'entreprise doit mettre en œuvre une démarche préventive "se fondant sur les principes développés dans la méthode H.A.C.C.P".

H.A.C.C.P, UN OUTIL POUR L'ANALYSE DES DANGERS ET LEUR MAÎTRISE

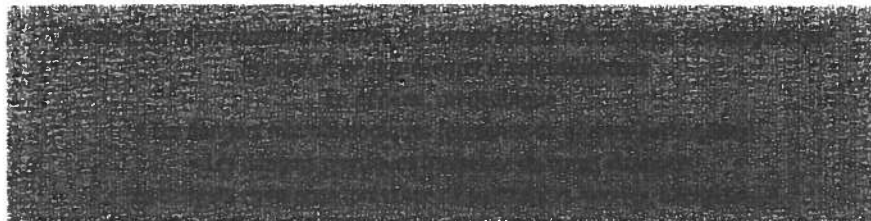
H.A.C.C.P. est considéré comme un outil dont la mise en œuvre est fortement conseillée aux entreprises. En fait, derrière un sigle anglo-saxon compliqué "Hazard Analysis Critical Control Point", ce qui peut se traduire en français par "Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise", se cache une démarche de bon sens.

Quelle que soit la taille et la nature de votre entreprise (IAA, artisans des métiers de la bouche, agriculteurs, transformateurs...), si vous produisez et mettez en marché des produits alimentaires, vous avez l'obligation de procéder à une analyse préalable de risque. Alsace Qualité peut vous accompagner dans une démarche adaptée à vos besoins et votre taille d'entreprise.



H.A.C.C.P., UN OUTIL POUR L'ANALYSE DES DANGERS ET LEUR MAÎTRISE

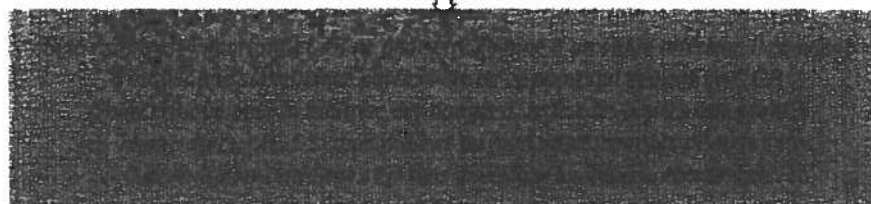
En simplifiant la méthode et en n'en retenant que les principes fondamentaux, on peut identifier les étapes suivantes :



J'identifie à quelles étapes de mon processus de production ces dangers peuvent apparaître. Pour cela, je mets à plat mon diagramme de fabrication. A chacune des étapes de mon processus, j'évalue et je hiérarchise les dangers (=risques).



J'élabore les mesures préventives que je peux mettre en œuvre pour maîtriser ces dangers (procédure de nettoyage-désinfection, hygiène des personnes...).



Je garde une trace des vérifications que j'ai effectuées sur les points critiques par un enregistrement approprié.



Je mets en place un dispositif de surveillance de l'efficacité de mon système HACCP.

L'Analyse préliminaire des risques et leur maîtrise constituent la base de tout système qualité dans une entreprise alimentaire. Cette analyse et surtout les mesures qui en découlent doivent être intégrées dans le dispositif de gestion de la qualité en entreprise (par ex. dans une démarche d'assurance qualité).

LE CAHIER DES CHARGES PRODUIT

Assurer la transparence et la traçabilité, valoriser les savoir-faire

Élaborer un cahier des charges produit vise avant tout à assurer la transparence sur les modes d'élaboration, de transformation et les caractéristiques d'un produit alimentaire. Il s'adresse, soit au client de l'entreprise (distributeur, transformateur), soit au consommateur final.

Son objectif est :

- de rassurer (ex : sur les méthodes de production mises en œuvre),
- de valoriser des avantages particuliers (ex : qualité des matières premières, mode de cuisson...),
- d'assurer une traçabilité depuis les matières premières jusqu'au produit final.

C'est une démarche marketing qui s'appuie sur des faits et des preuves

LE CONTENU D'UN CAHIER DES CHARGES PRODUITS

(Plan type proposé par Alsace Qualité)

1	Le champ d'application	Le (les) produit(s) concerné(s)
2	Les caractéristiques implicites du produit	Caractéristiques découlant de l'application de la réglementation ou des normes.
3	Les caractéristiques explicites du produit	Caractéristiques qui découlent de savoir-faire particuliers et qui confèrent au produit des qualités qui vont au-delà des exigences réglementaires. Il peut s'agir : <ul style="list-style-type: none"> • des caractéristiques particulières de matières premières mises en œuvre • de modes de production (ex : mode de production biologique, agriculture raisonnée) • de modes de transformation • de compositions de produits • de caractéristiques physico-chimiques • de caractéristiques organoleptiques
4	Les schémas de vie du produit et les moyens de maîtrise et de contrôle	Le respect des caractéristiques implicites et explicites est garanti par des modes opératoires et des points de contrôle.
5	La traçabilité	Chaque étape du processus est contrôlée pour assurer le suivi.

L'entreprise ou la filière peut choisir de faire vérifier ou non par un organisme tiers indépendant (organisme certificateur), le respect du cahier des charges. Dans le cas d'un signe officiel de qualité, ce suivi est obligatoire.

Voir la fiche 8 concernant les signes de qualité.

ANNEXE VI

ANNEXE VI : Les textes relatifs au jus de fruits parus après 2000.

Journal officiel des Communautés européennes

Texte réglementaire relatif à l'hygiène

16 mars 2001, règlement (CE) N°466-2001 de la commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Section	Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.1. Métaux lourds	Fruits tels que définis à l'article 1 ^{er} de la Directive 90/642/CEE, à l'exclusion des baies et petits fruits	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
	Baies et petits fruits	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
	Jus de fruits, jus de fruits concentrés(pour consommation directe) et nectars de fruits tels que définis dans la Directive 93/77/CEE du Conseil	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2. Cadmium	Légumes et fruits, tels que définis à l'article 1 ^{er} de la Directive 90/642/CEE, à l'exclusion des légumes-feuilles, des fines herbes, de tous les champignons, des légumes tiges, des légumes-racines et des pommes de terre	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

Toutefois le Code de pratique pour l'évaluation des jus de fruits de l'Association de l'Industrie des Jus et Nectars de fruits et légumes de l'Union Européenne (AIJN) recommande des teneurs maximales en métaux lourds plus faibles : par exemple 0,02mg/l pour le cadmium (Source : 2001, Guide de bonnes pratiques hygiéniques)

Texte relatif au produit et à l'étiquetage

12 janvier 2002, Directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Article 3 : Dénomination

- 1) référence aux annexes

ANNEXE 1

I. Définitions

Jus de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu partir de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient. Les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et séparés pendant la transformation peuvent être restitués.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. (Cas particulier des limettes).

Nectars de fruits

a) Le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu en ajoutant de l'eau et des sucres et/ou du miel aux [jus de fruits, jus de fruits concentrés ou obtenus à partir d'un concentré], à de la purée de fruits ou à un mélange de ces produits et qui est en outre conforme à l'annexe IV.

L'addition de sucres et/ou de miel est autorisée dans une quantité non supérieure à 20% en poids par rapport ou poids total du produit fini.

b) Par dérogation au point a) les fruits figurant à l'annexe IV, parties II et III, ainsi que l'abricot peuvent servir, individuellement ou en mélange, à la fabrication de nectars sans addition de sucres, de miel et/ou d'édulcorants.

II. Ingrédients, traitement et substances autorisées

1. ingrédients autorisés

correction du goût acide

Pour les [jus de fruits], autres que les jus de poires ou de raisins, l'addition de sucres est autorisée. Pour corriger le goût acide, la quantité de sucres ajoutée ne peut dépasser 15g par litre de jus. (...).

Pour les [jus de fruits et nectars de fruits], dans le but de corriger le goût acide, l'addition de jus de citrons et/ou de jus concentré de citrons jusqu'à 3g par litre de jus, exprimé en anhydre d'acide citrique, est autorisée. (...).

L'addition à la fois de sucres et de jus de citrons, concentré ou non, ou d'acidifiants autorisés par la directive 95/2/CE au même jus de fruits est interdite.

2. traitements et substances autorisées

Cas particulier pour le jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydre sulfureux.

ANNEXE II

Définition des matières premières (fruit, purée, sucres, miel)

ANNEXE IV

Dispositions particulières aux nectars de fruits

Nectars de fruits obtenus à partir de	Teneur minimale en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
Fruits à jus acide non consommable en l'état	
Prunes	30
Quetsches	30
Cerises aigres (griottes)	35
Autres cerises	40
Abricots	40
Coings	50
Citrons et limettes	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie (mirabelles...)	25
II. Fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpes ou très aromatisés, avec jus non consommables en l'état (fruits exotiques principalement)	25
Fruits à jus consommable en l'état	
Pommes	50
Poires	50
Pêches	50
Agrumes (sauf citrons et limettes)	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50

2) Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot fruit.

3) Pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron dans les conditions fixées à l'annexe I, la dénomination est complétée par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre. Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par le mention « plusieurs fruits », par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés.

4) Pour les jus de fruits auxquels des sucres ont été ajoutés à des fins d'édulcoration, la dénomination de vente doit comporter la mention « sucré » ou « addition de sucres » suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutée, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre

7) Pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention « teneur en fruits : ...%minimum » ? Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

Article 10

(...). Ces dispositions sont appliquées de manière à autoriser la commercialisation des produits définis à l'annexe I s'ils répondent aux définitions et règles prévues par la présente directive avec effet au 12 juillet 2003.(...).

- pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO_2 présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l,
- enzymes pectolitiques,
- enzymes protéolytiques,
- enzymes amylolitiques,
- gélatine alimentaire,
- tanins,
- bentonite,
- gel de silice,
- charbons,
- adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

ANNEXE II

DÉFINITIONS DES MATIÈRES PREMIÈRES

Aux fins de la présente directive, les définitions ci-après sont applicables:

1) Fruit

Tous les fruits. Aux fins de la présente directive, la tomate n'est pas considérée comme étant un fruit.

2) Purée de fruits:

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus.

3) Purée de fruits concentrée:

Le produit obtenu à partir de purée de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

4) Sucres:

Pour la production de:

a) nectars de fruits:

- les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine,
- le sirop de fructose,
- les sucres dérivés de fruits;

b) jus de fruits obtenus à partir d'un concentré:

- les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE,
- le sirop de fructose;

c) jus de fruits: les sucres visés au point b) contenant moins de 2 % d'eau.

5) Miel:

Le produit défini par la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel.

6) Pulpes ou cellules:

Les produits obtenus à partir des parties comestibles du fruit de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus tirées de l'endocarpe.

ANNEXE III**DÉNOMINATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE I**

a) "vruchtendrank": pour les nectars de fruits;

b) Süßmost:

la dénomination "Süßmost" ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations "Fruchtsaft" ou "Fruchtnectar";

- pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée,
- pour les jus de fruits obtenus à partir de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;

c) "succo e polpa" ou "sumo e polpa": pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de pulpe de fruits et/ou de pulpe de fruits concentrée;

d) "æblemust": pour le jus de pommes non additionné de sucres;

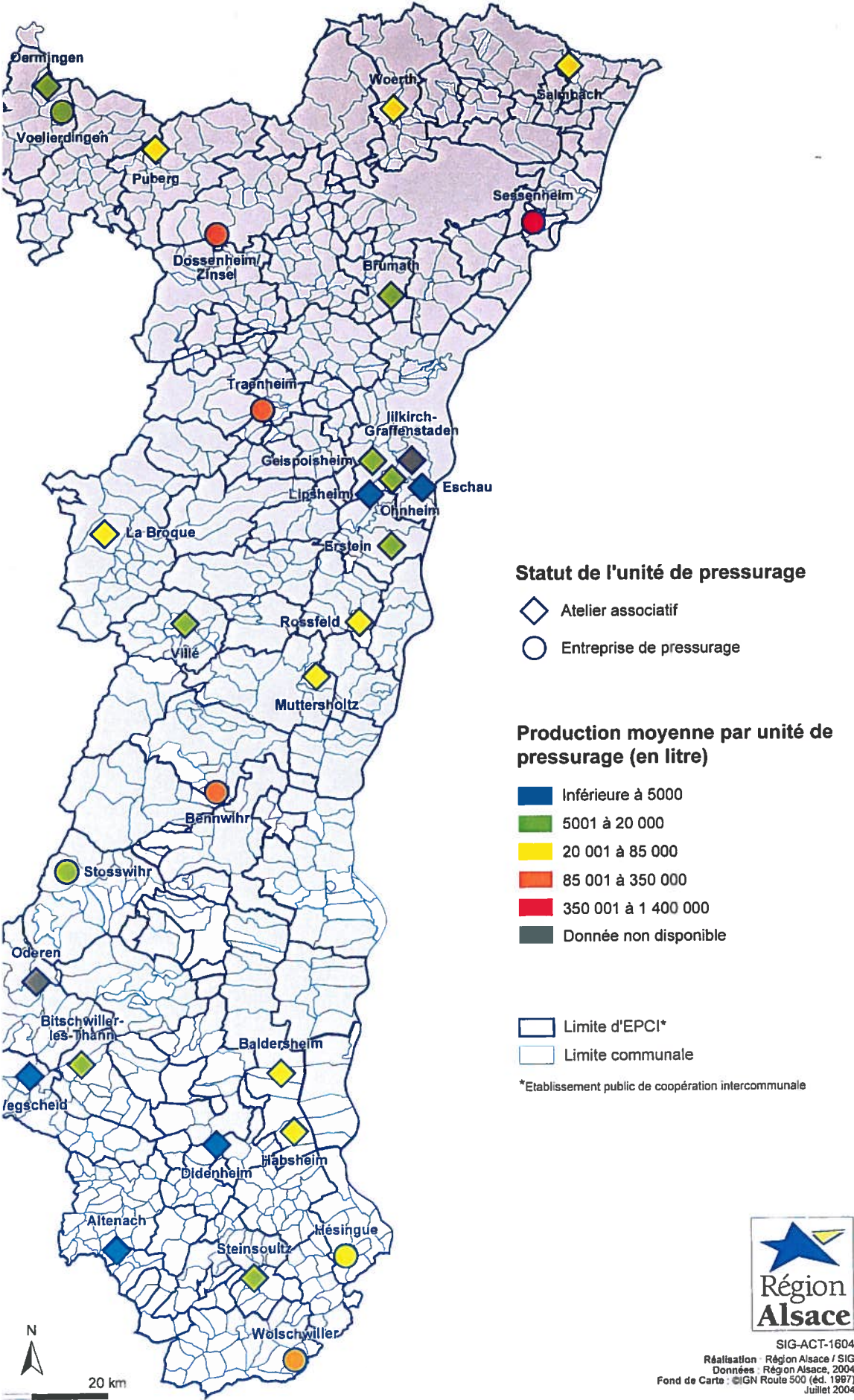
e) - "sur ... saft", complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus non additionnés de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau,
- "sød ... saft" ou "sødet ... saft", complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus obtenus à partir de ce fruit, additionnés de plus de 200 grammes de sucres par litre;

f) "æpplemust": pour le jus de pommes non additionné de sucres;

g) "mosto": synonyme de jus de raisin.

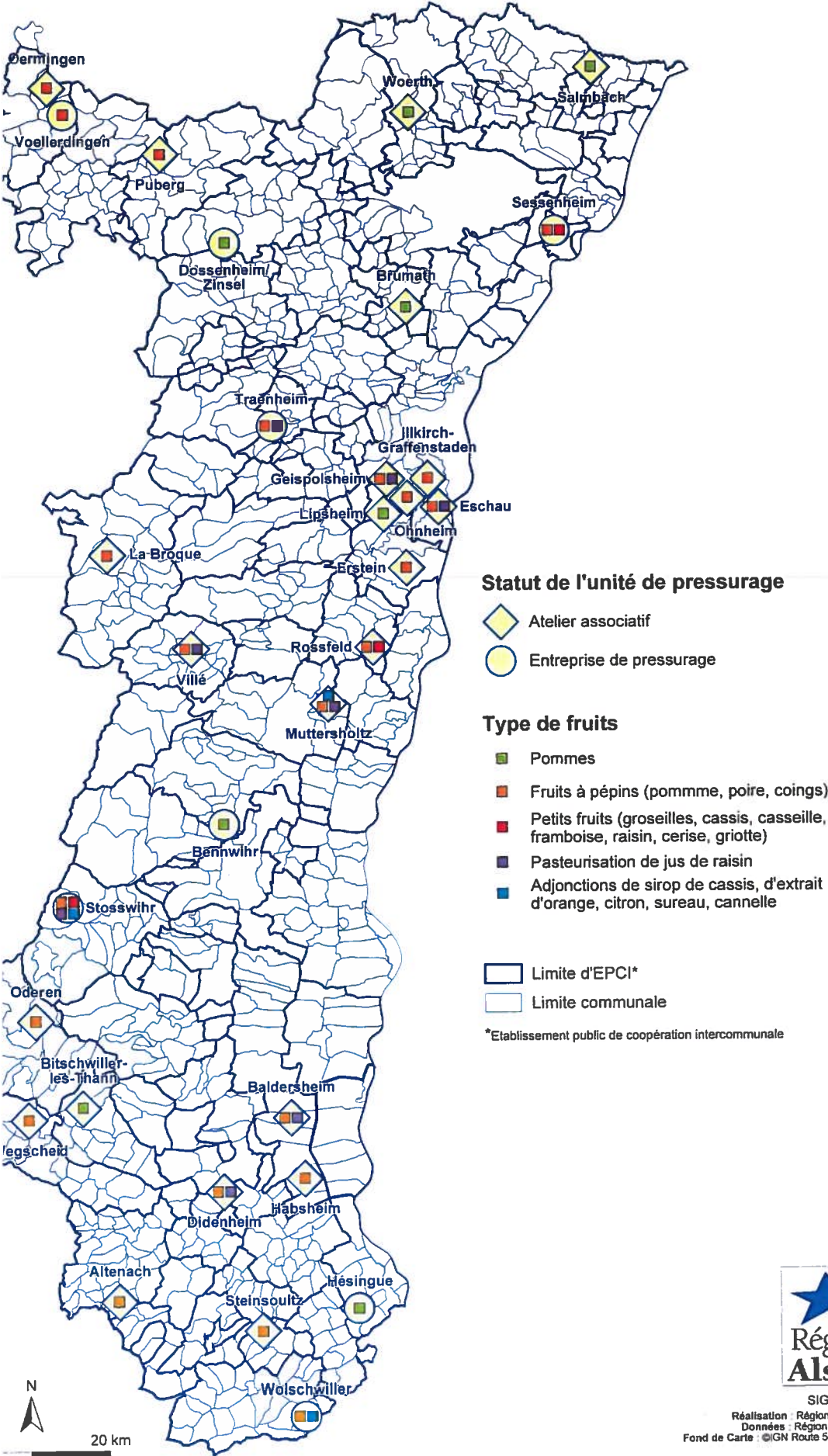
5001159

duction de jus de fruits en Alsace enne annuelle sur la période 1999-2003



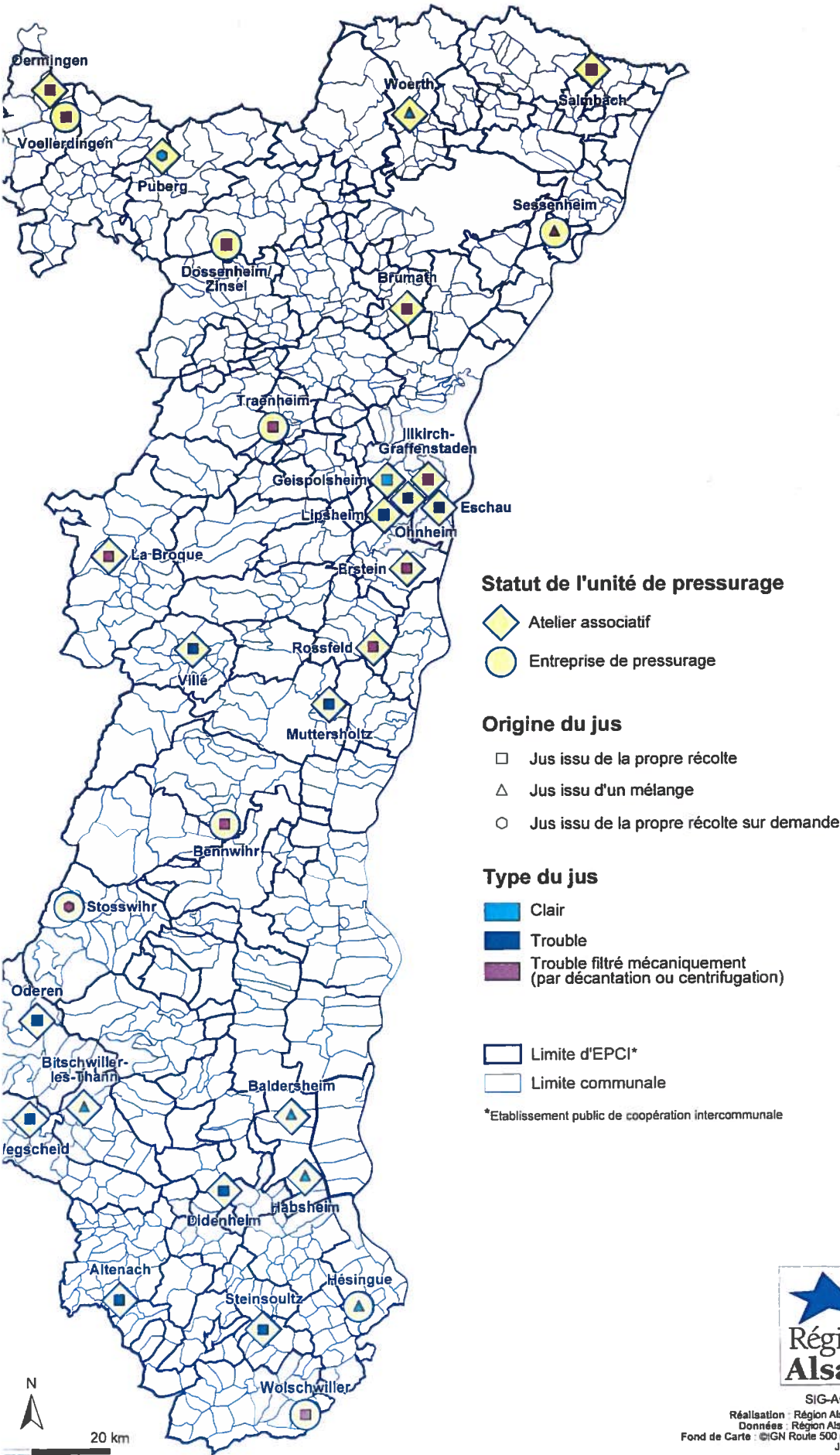
station des unités de pressurage selon le produit

es de fruits utilisées



SIG-ACT-1597
Réalisation : Région Alsace / SIG
Données : Région Alsace, 2004
Fond de Carte : ©IGN Route 500 (éd. 1997)
Juillet 2004

station des unités de pressurage selon le produit ine et type de jus

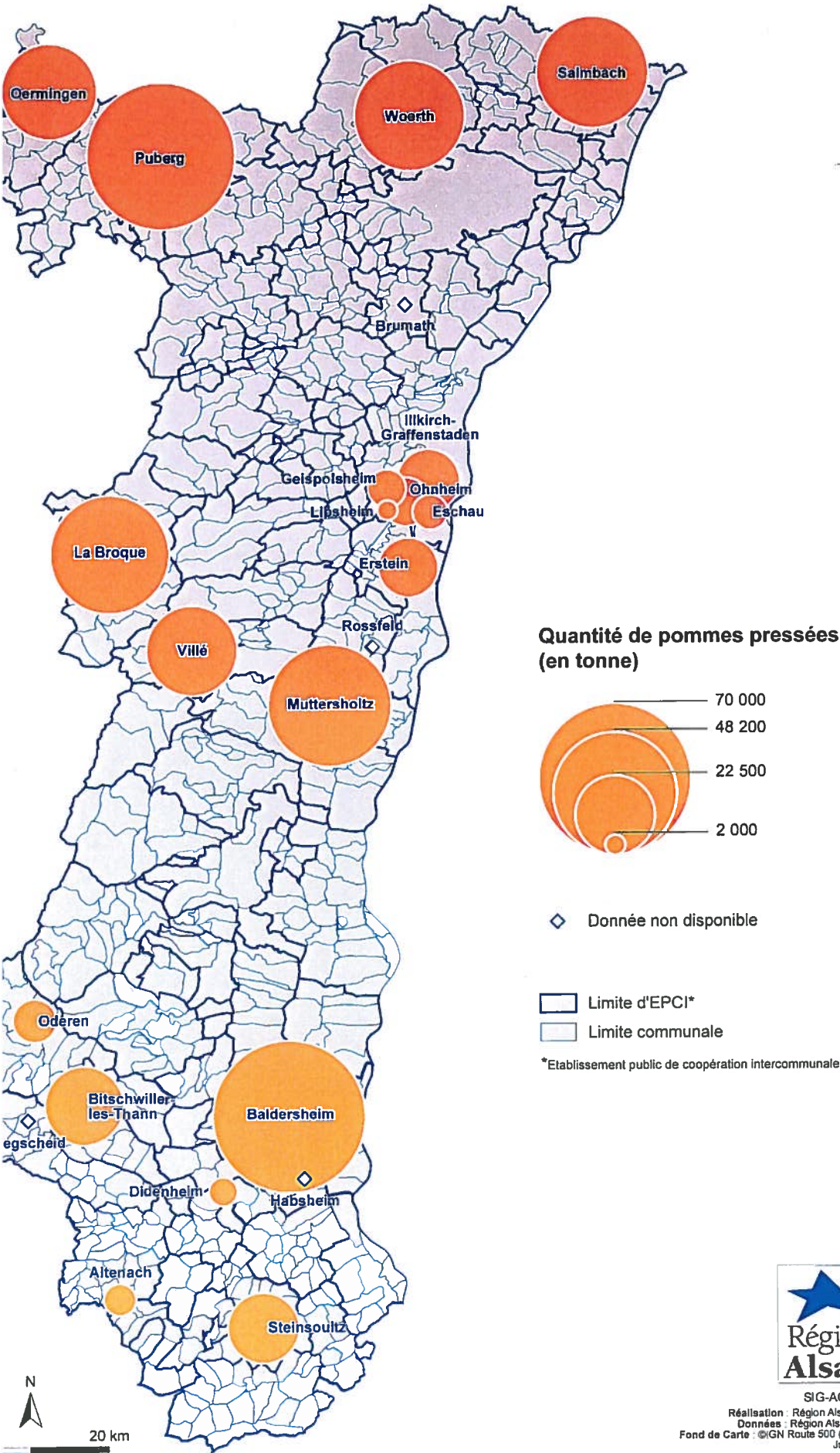


SIG-ACT-1596

Réalisation : Région Alsace / SiG
Données : Région Alsace, 2004
Fond de Carte : ©IGN Route 500 (éd. 1997)
Juillet 2004

ivité des ateliers associatifs

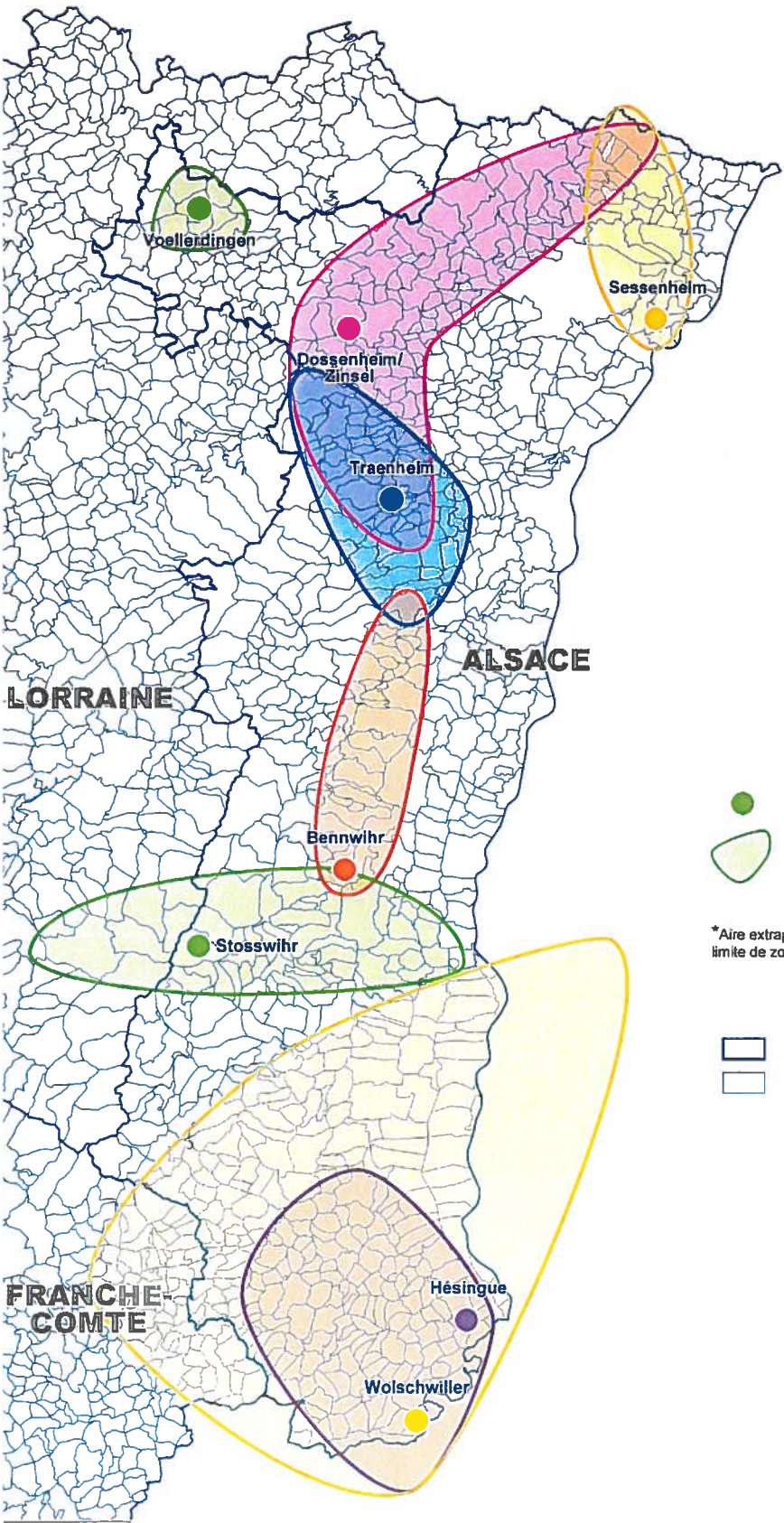
nage de fruits absorbé en moyenne entre 1999 et 2004



SIG-ACT-1599

Réalisation : Région Alsace / SIG
Données : Région Alsace, 2004
Fond de Carte : ©GN Route 500 (éd. 1997)
Juillet 2004

Aire de provenance des fruits des entreprises de pressurage
juillet 2004



- Localisation de l'atelier associatif
- Aire de répartition des fruits*

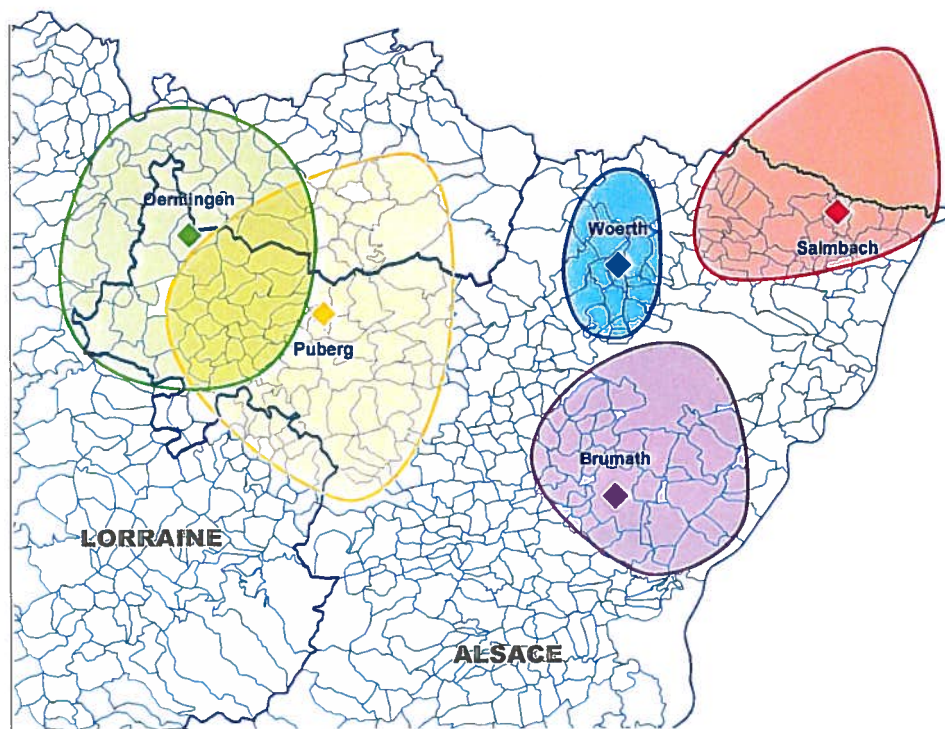
*Aire extrapolée à partir de quatre communes en limite de zone

- ▬ Limite régionale
- ▬ Limite communale



SIG-ACT-1585
Réalisation : Région Alsace / SIG
Données : Région Alsace, 2004
Fond de Carte : ©IGN Route 500 (éd. 1997)
Juillet 2004

Aire de provenance des fruits des ateliers associatifs Alsace du Nord - Juillet 2004



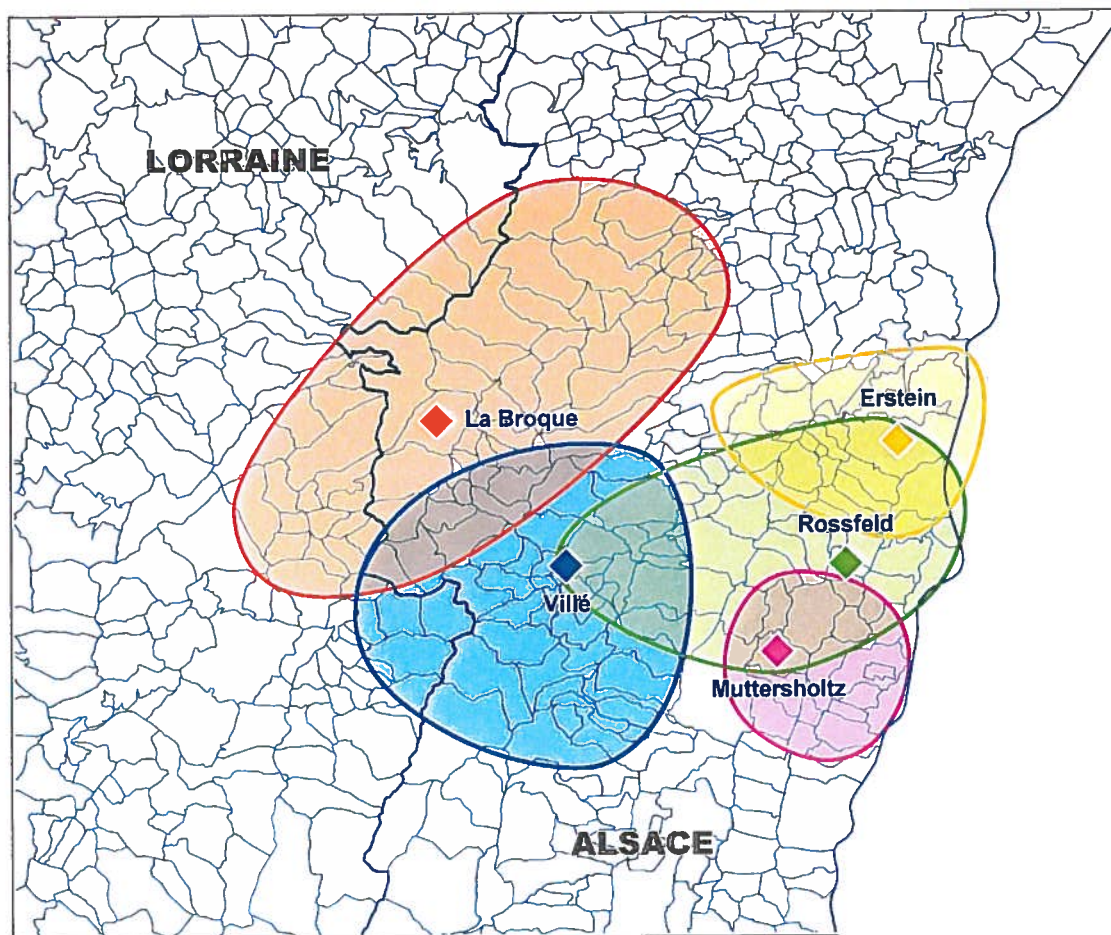
*Aire extrapolée à partir de quatre communes en limite de zone



SIG-ACT-1581
Réalisation : Région Alsace / SIG
Données : Région Alsace, 2004
Fond de Carte : IGN Route 500 (éd. 1997)
Juillet 2004

Aire de provenance des fruits des ateliers associatifs

Alsace centrale - Juillet 2004



- ◆ Localisation de l'atelier associatif
- Limite régionale
- Aire de répartition des fruits*
- Limite communale

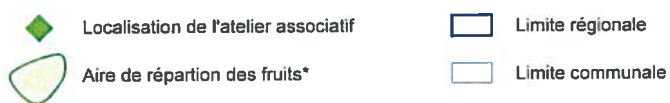
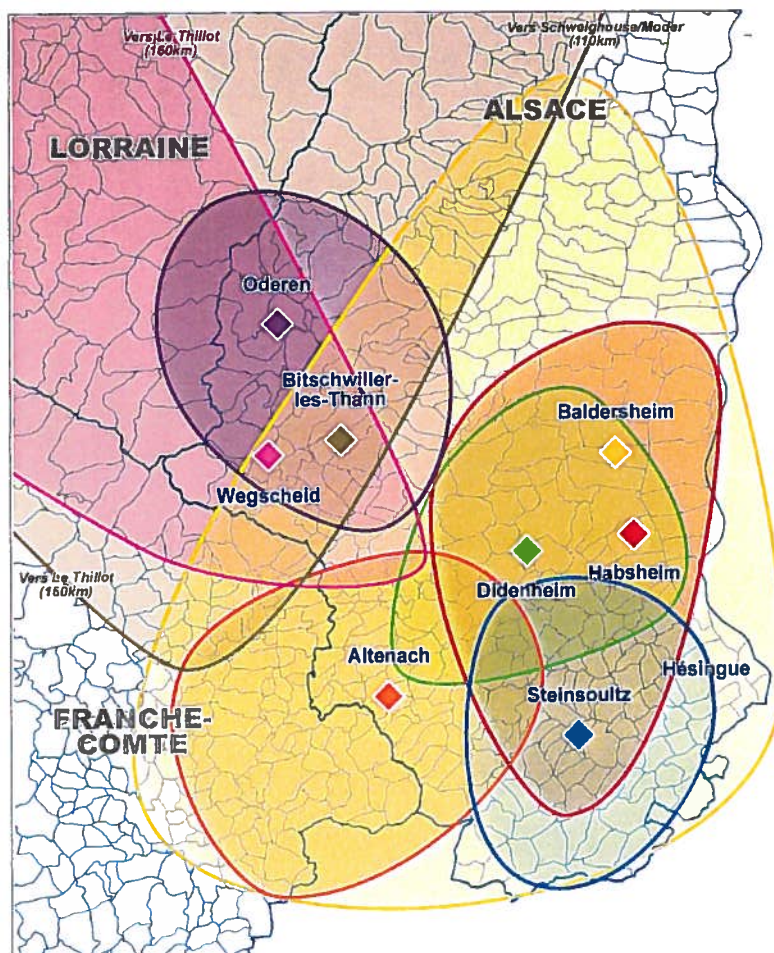
*Aire extrapolée à partir de quatre communes en limite de zone



SIG-ACT-1582
Réalisation : Région Alsace / S/G
Données : Région Alsace, 2004
Fond de Carte : ©IGN Route 500 (éd. 1997)
Juillet 2004

Aire de provenance des fruits des ateliers associatifs

Alsace du Sud - Juillet 2004

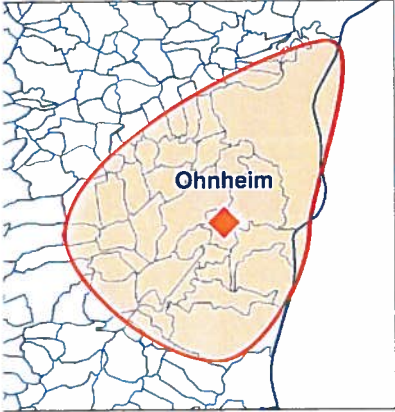
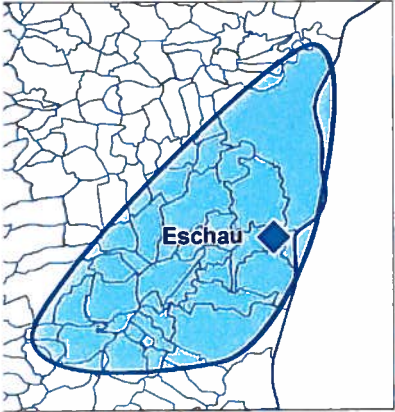
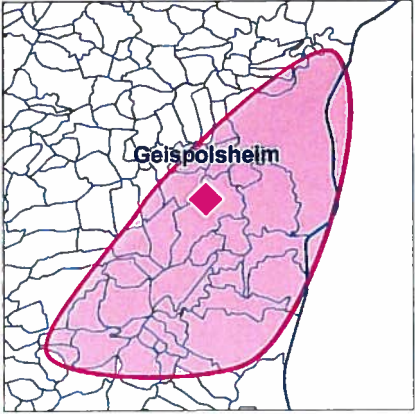
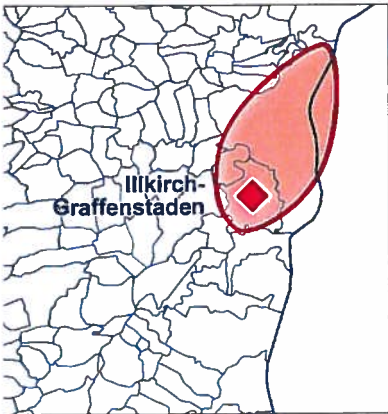


*Aire extrapolée à partir de quatre communes en limite de zone



SIG-ACT-1583
 Réalisation : Région Alsace / SIG
 Données : Région Alsace, 2004
 Fond de Carte : IGN Route 500 (éd. 1997)
 Juillet 2004

Aire de provenance des fruits des ateliers associatifs
Communauté Urbaine de Strasbourg - Juillet 2004



- Localisation de l'atelier associatif
- Aire de répartition des fruits*

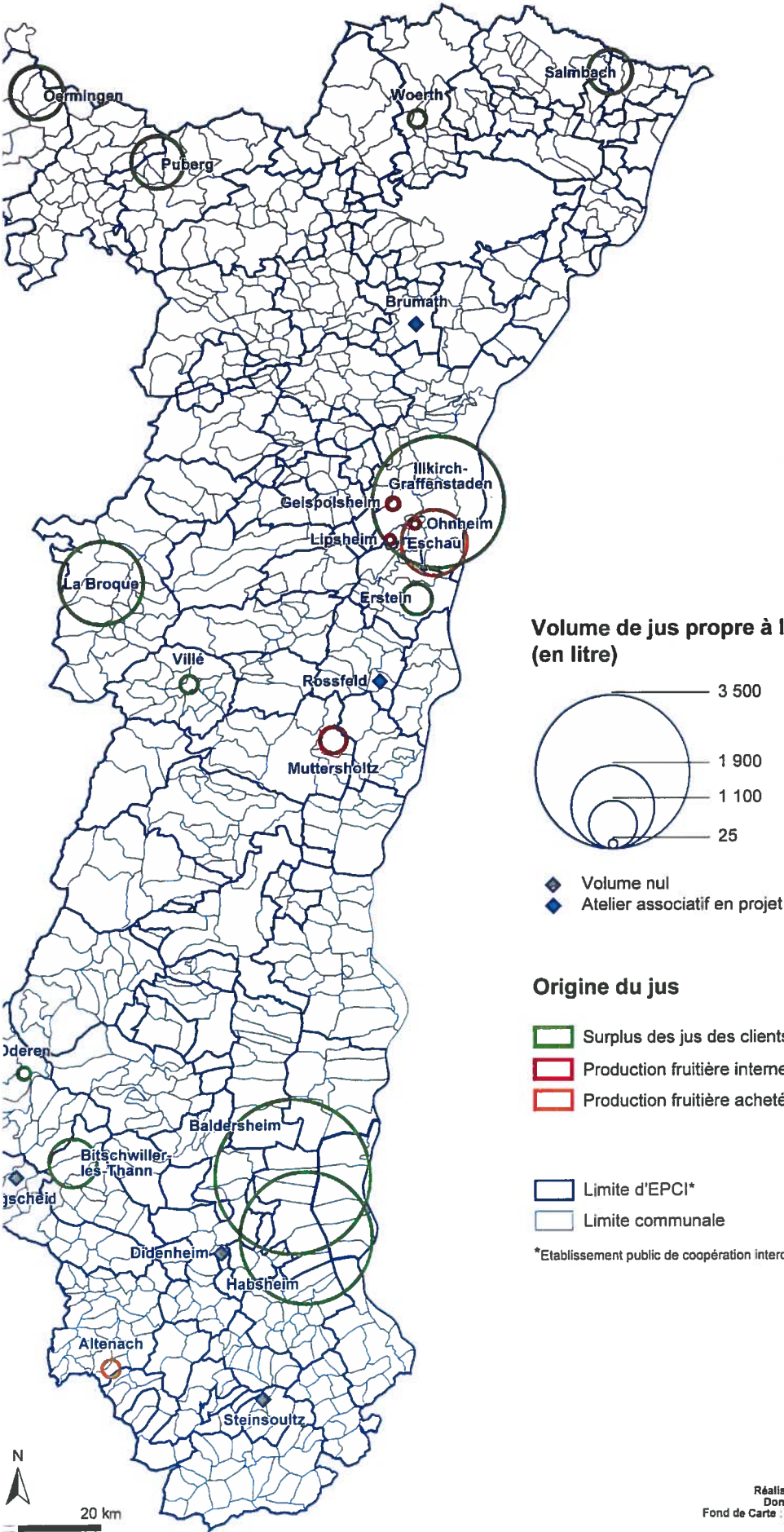
- Limite régionale
- Limite communale

* Aire extrapolée à partir de quatre communes en limite de zone



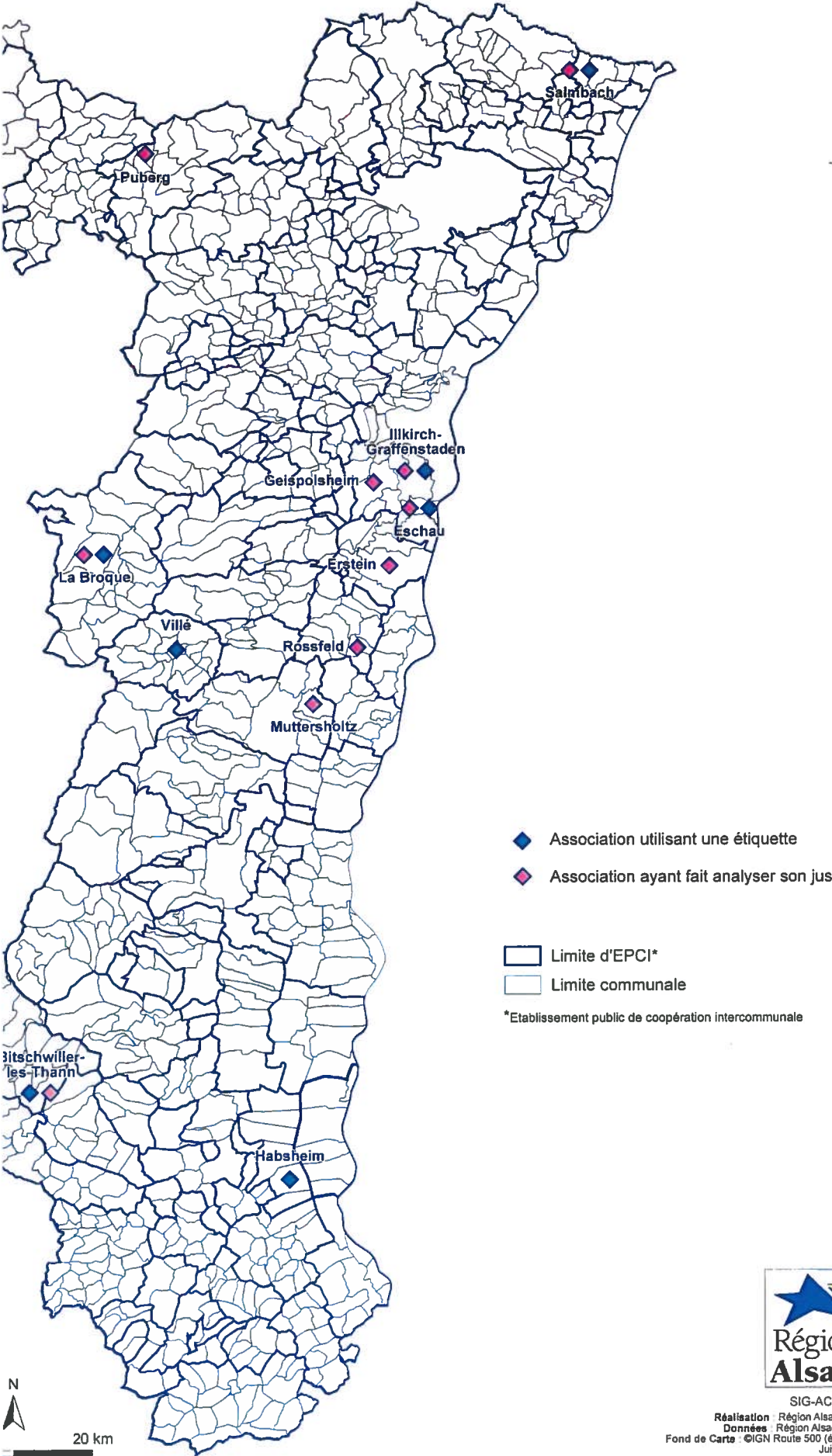
Caractéristiques des jus propres aux associations en Alsace

Volume et origine du jus - Juillet 2004



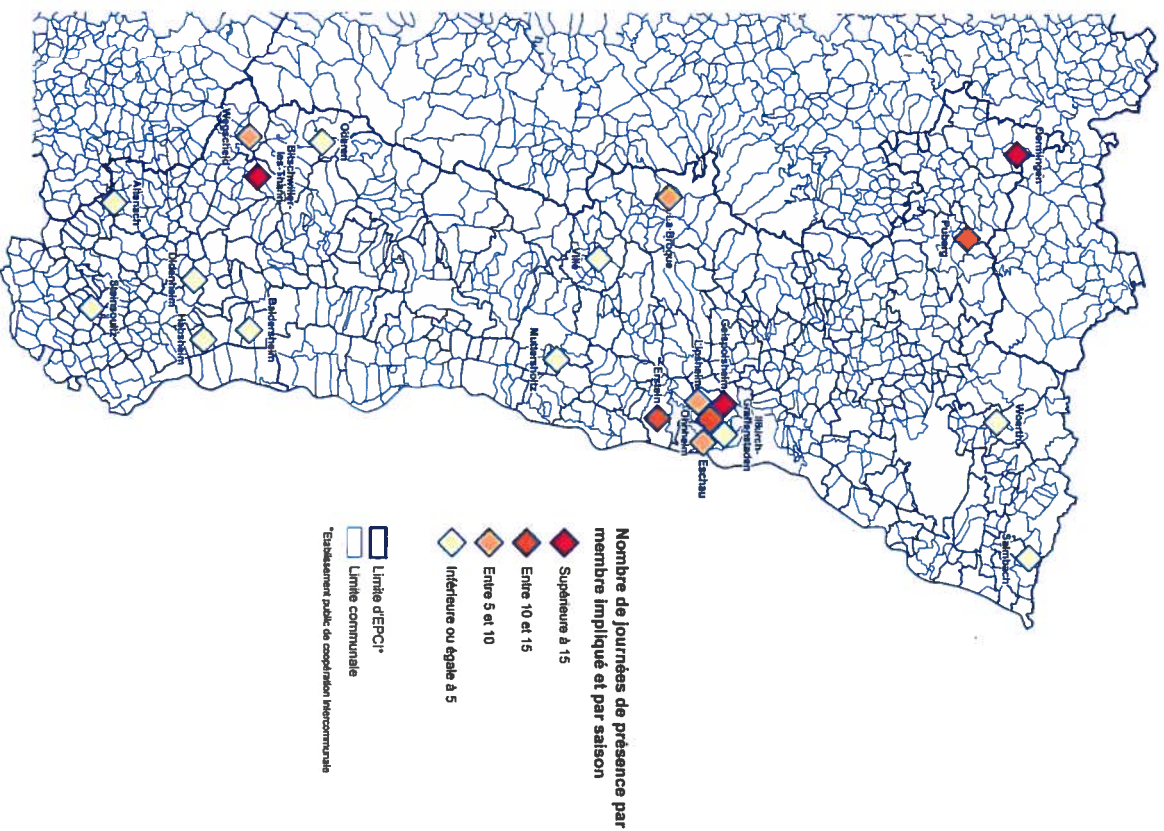
Caractéristiques des jus propres aux associations en Alsace

Etat et analyse du jus - Juillet 2004

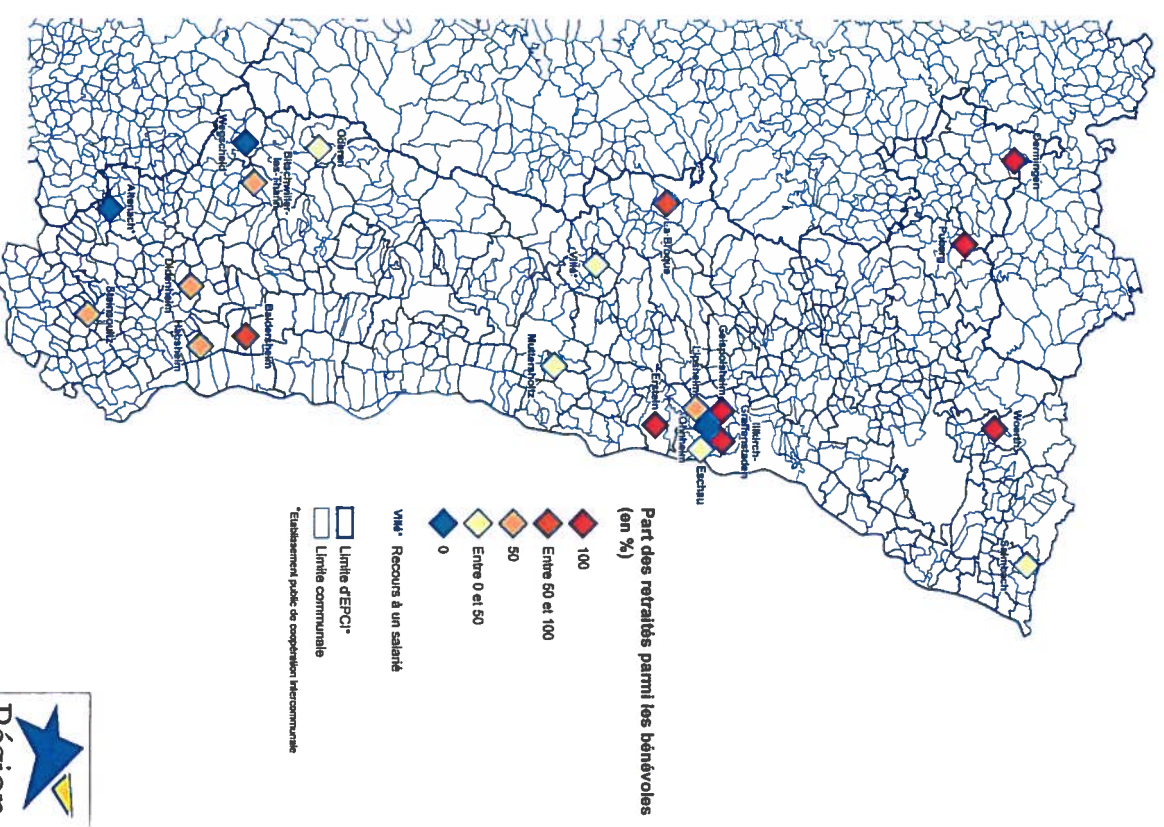


SIG-ACT-1594
Réalisation : Région Alsace / SIG
Données : Région Alsace, 2004
Fond de Carte : ©IGN Route 500 (éd. 1997)
Juillet 2004

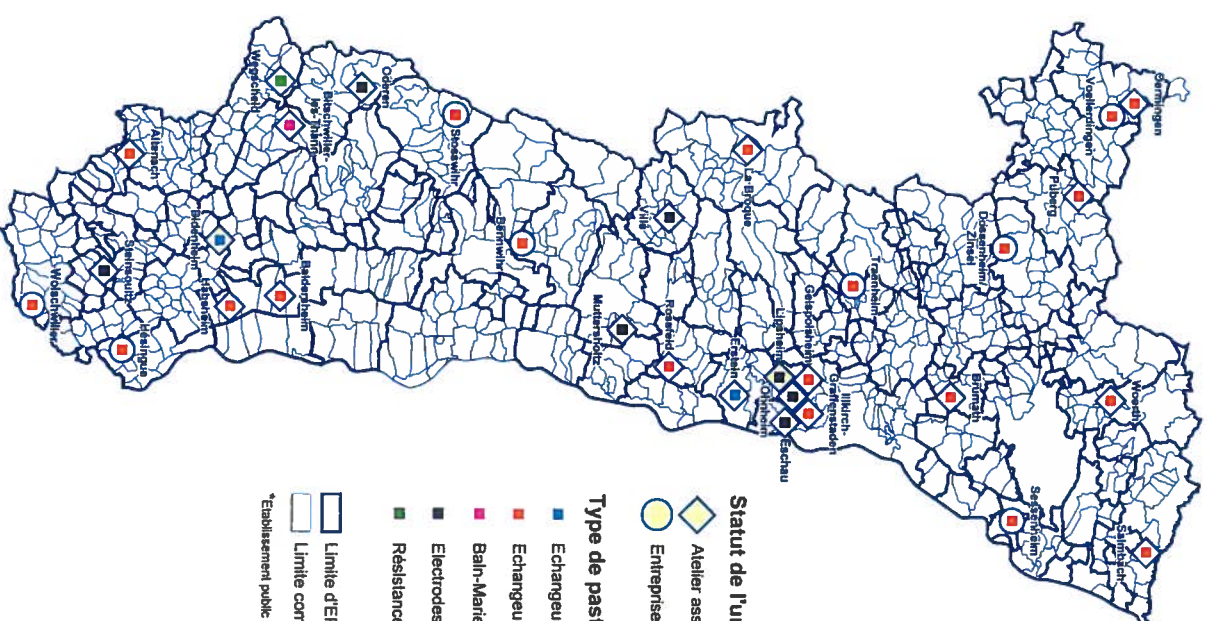
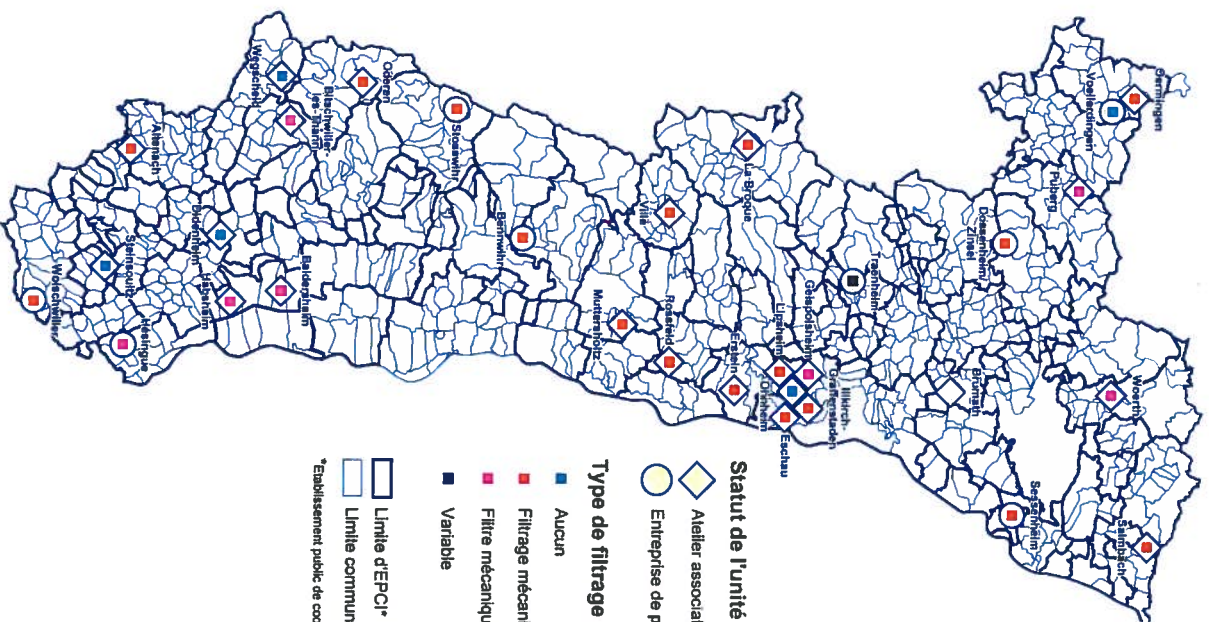
Estimation du nombre de journées de présence



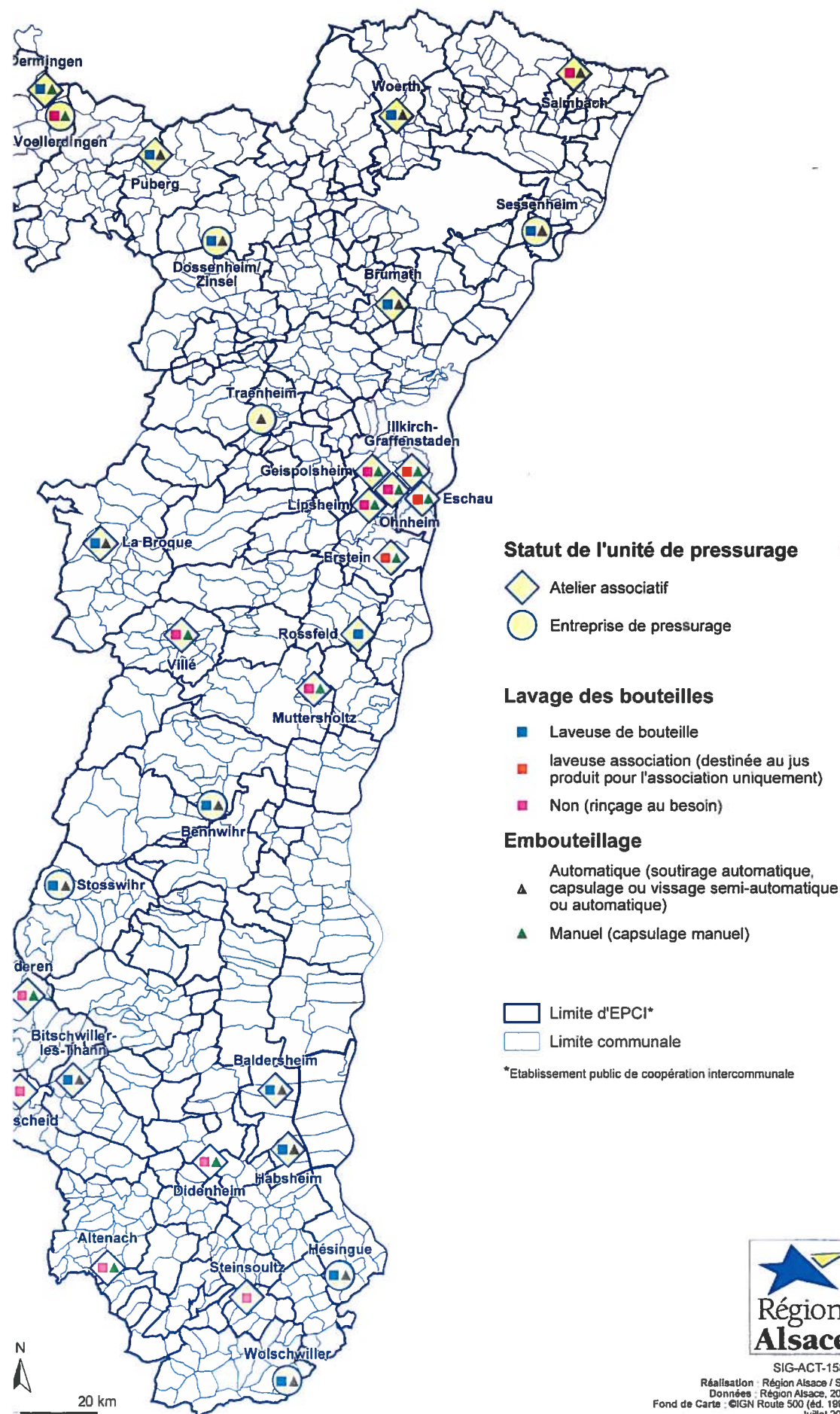
Estimation de la part des retraités



Pasteurisation

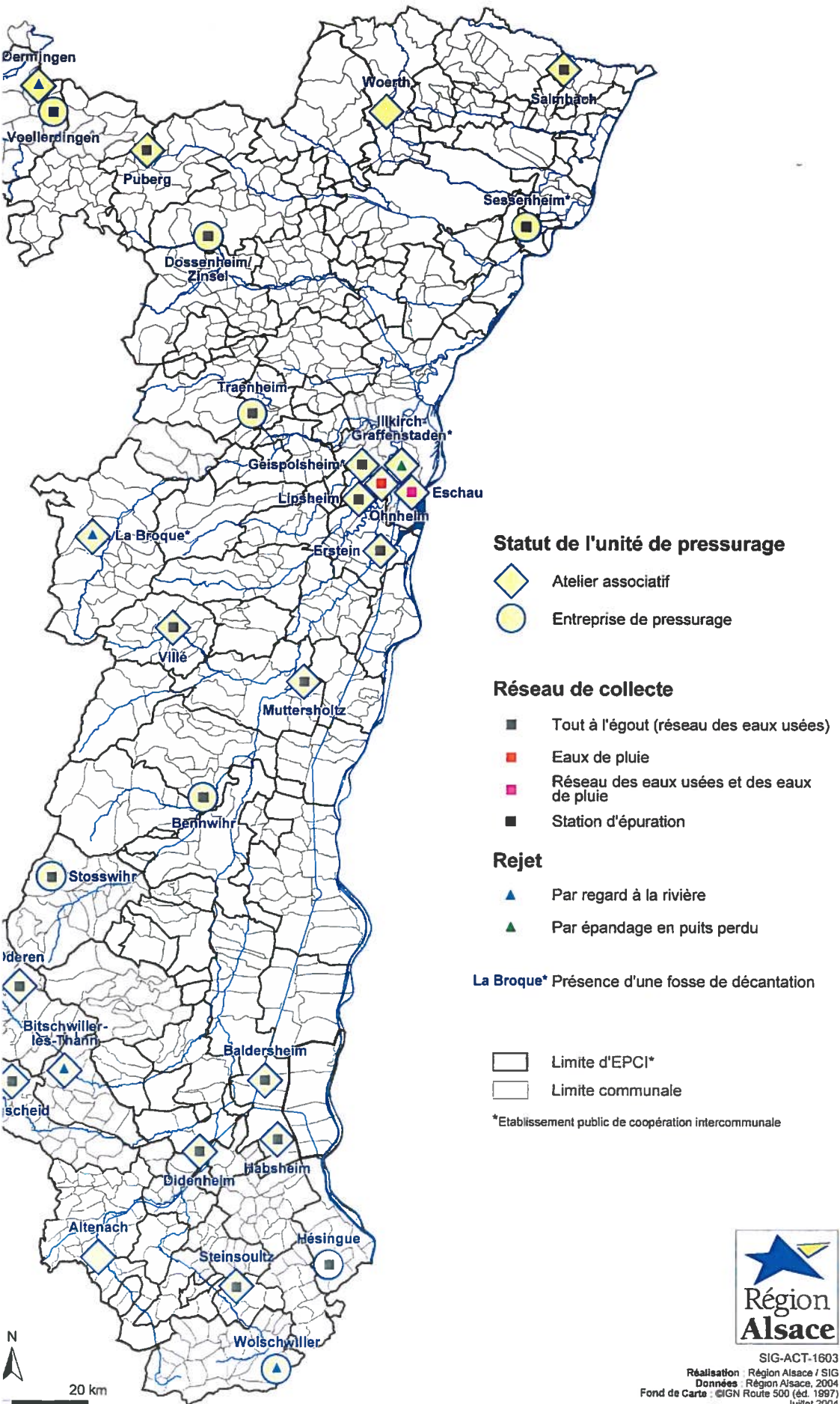


Processus de fabrication des unités de pressurage en ce ditionnement



enir des eaux usées des unités de pressurage

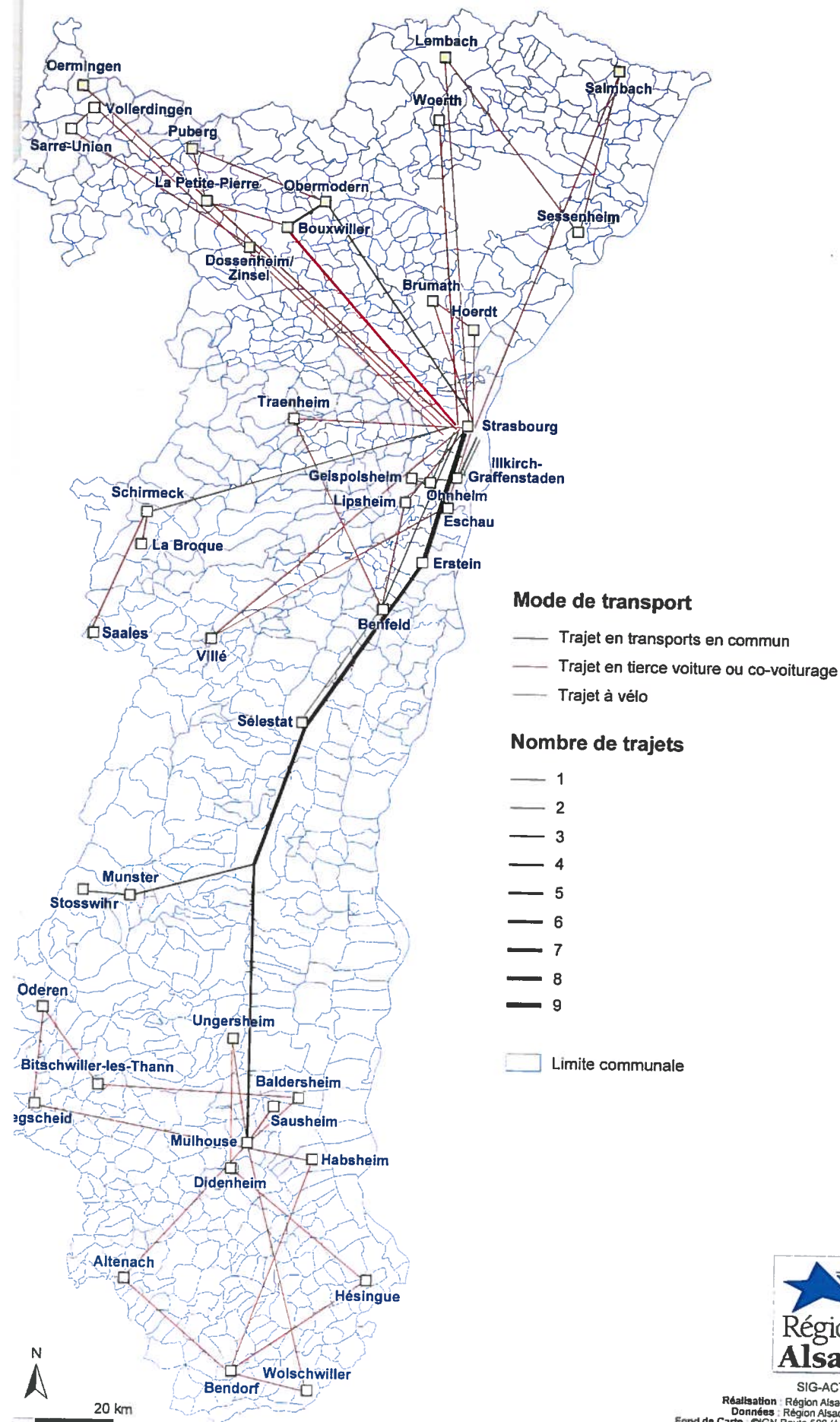
d'évacuation



SIG-ACT-1603
Réalisation : Région Alsace / SIG
Données : Région Alsace, 2004
Fond de Carte : ©IGN Route 500 (éd. 1997)
Juillet 2004

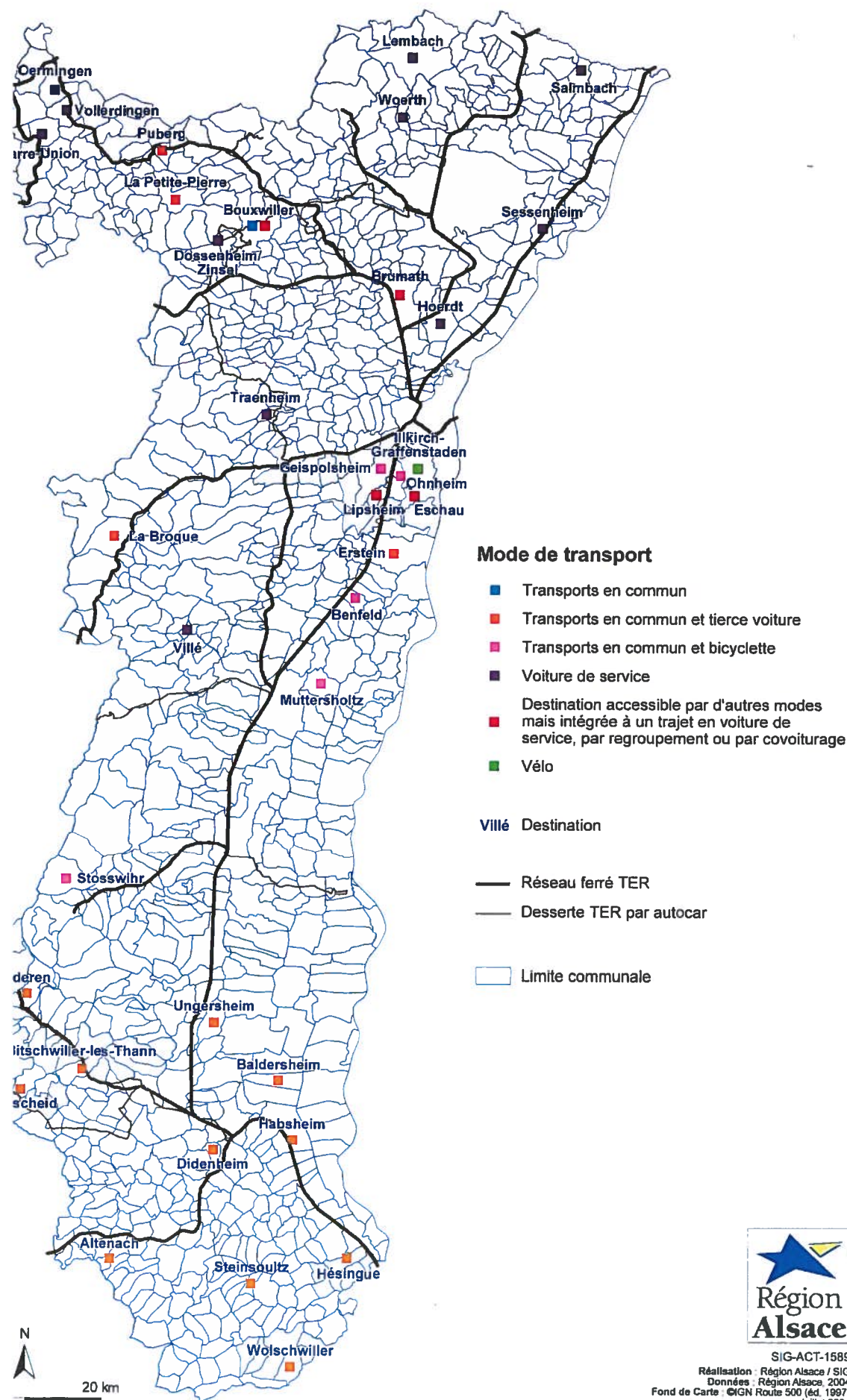
placements professionnels lors du stage

avril - 23 juillet 2004



SIG-ACT-1602
 Réalisation : Région Alsace / SIG
 Données : Région Alsace, 2004
 Fond de Carte : IGN Route 500 (éd. 1997)
 Juillet 2004

Accessibilité des destinations dans le cadre des placements professionnels du stage



SIG-ACT-1589

Réalisation : Région Alsace / SIG
Données : Région Alsace, 2004
Fond de Carte : ©IGN Route 500 (éd. 1997)
Juillet 2004