



Avec



Les Transfos

COLLECTIVES

VENDREDI

26

SEPTEMBRE

8h - 17h

Jus de pomme

Atelier des Jardins de la Haute Vallée, Couiza

100% pommes, sans traitement

Tarif : 1,30€/litre + % de jus pour Atout Fruit*



MARDI

14

OCTOBRE

8h30 - 17h

Gelée et pâte de coing

Atelier des Jardins de la Haute Vallée, Couiza

à partir de coings sains

Tarif : 1€/230g + % de pots pour Atout Fruit*



MERCREDI

26

NOVEMBRE

8h30 - 17h

Confiture de "gratte-cul"

Atelier des Jardins de la Haute Vallée, Couiza

à cueillir rouge dès septembre et à congeler

Tarif : 1€/230g + % de pots pour Atout Fruit*



MARDI

27

JANVIER 2026

14h - 17h

Huile de noix

Les Noyers de l'Alba, Peyrefitte-sur-l'Hers

Cerneaux sans coques (minimum = 1 kilo)

Tarif : 5€/litre + % d'huile pour Atout Fruit*



07 77 77 95 02
atout.fruit@gmail.com

Crédit photo du milieu :
© Idriss Bigou-Gilles



Avec



Les Transfos

COLLECTIVES

Conditions pour amener vos fruits

Dispositif **sur inscription** ouvert aux **adhérents**, proposé dans le cadre d'une **consommation familiale**, en aucun cas pour une activité lucrative.

Vos fruits doivent être lavés et triés.

Selon la quantité de fruits, vous pouvez les déposer à Chalabre le mercredi précédant l'atelier de transformation (petite quantité) ou les amener directement à Couiza.

A partir d'une certaine quantité de fruits, la **participation à l'atelier de transformation** est demandée. Un taux de prélèvement différent est appliqué.

L'**annonce préalable de la quantité de fruits estimée** est obligatoire afin de ne pas dépasser la capacité de l'atelier. Une répartition équitable pourra être proposée.

Des cueillettes collectives pourront vous être proposées sur des sites partenaires de l'association.

* **% de commission** à partir d'une certaine quantité selon les fruits (don à Atout Fruit). Voir détails dans le règlement intérieur de l'association (Article 10)



07 77 77 95 02
atout.fruit@gmail.com

Crédit photo du milieu :
© Idriss Bigou-Gilles

Les transformations collectives de fruits (Article 10 extrait du règlement intérieur d'Atout Fruit)

Lors des transformations d'Atout Fruit, il est proposé aux adhérents d'intégrer leurs fruits afin d'en retirer les produits transformés. Ce dispositif est proposé dans le cadre d'une consommation familiale, non pour une activité lucrative.

<i>Évolution possible selon les tarifs pratiqués des JHV</i>	Confitures (pots de 230g) (quantité mini : 1 kg de fruits)	Jus (bouteilles d'1 litre) (quantité mini : 12 kg de fruits)	Huile (au litre) (quantité mini : 1 kg de cerneaux)
Tarif contenant, opercule, pasteurisation	1€ / pot de 230g	1,30€ / L	5€ / L
0% don pour Atout Fruit	Jusqu'à 2 kg de fruits	Jusqu'à 12 kilos de fruits	Jusqu'à 4 kg cerneaux
20% don pour Atout Fruit	de 2 à 8 kg de fruits	de 13 à 80 kilos de fruits	De 4 à 12 kg
50% don pour Atout Fruit (20% si participation à la journée de transformation)	de 8 à 12 kg de fruits (12 kg = maximum)	de 80 à 150 kilos de fruits (150 kg = maximum)	(12 kg = maximum)

Si la totalité des demandes dépasse la capacité de transformation de l'atelier, une répartition équitable sera proposée.