

BRASSERIE DISTILLERIE LA DUNOISE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE & TARIFS — PRESSAGE DE POMMES

Saison 2026 — Document contractuel remis au client à la réservation

Grille tarifaire

Format de conditionnement	Bag-in-Box 3 litres	Bag-in-Box 5 litres
Prix TTC (contenant inclus)	5,20 €	7,25 €
Prix au litre	1,73 € / L	1,45 € / L
Nombre de BIB pour 100 kg (rendement moyen 60 %)	≈ 20 BIB	≈ 12 BIB
Montant estimé pour 100 kg	≈ 104 €	≈ 87 €

▣ Prestations complémentaires

Forfait petits volumes (< 100 kg) : + 15,00 € TTC — applicable en sus du tarif BIB

Frais de stockage prolongé : 3,00 € TTC / jour, déclenchés 7 jours après notification de disponibilité

Les tarifs sont susceptibles d'être révisés en fonction des coûts d'énergie et d'emballage.

Le paiement est exigible à l'enlèvement. Moyens acceptés : espèces, virement bancaire, carte bancaire, chèque.

Conditions générales de vente

Article 1 — Accès au service et réservation

La prestation de pressage est réalisée exclusivement sur rendez-vous. Aucune prise en charge ne sera effectuée sans réservation préalable confirmée.

Pour valider la réservation, le client doit obligatoirement communiquer :

- son nom et prénom
- un numéro de téléphone portable valide
- une adresse email valide (nécessaire à la facturation électronique)
- une estimation du volume de pommes à apporter (en kg) — une approximation suffit, elle nous permet d'organiser votre créneau et de préparer le matériel adapté

Aucune réservation ne sera confirmée sans ces quatre informations.

Le volume estimé n'a pas besoin d'être exact — une fourchette approximative est suffisante. Il nous permet simplement d'organiser au mieux votre accueil et de déterminer le mode de pressage adapté (Dédié ou Collectif).

Article 2 — Volumes et politique de traçabilité

La brasserie-distillerie garantit une transparence totale sur l'origine du jus en fonction des volumes apportés :

✓ Dès 300 kg — Pressage Dédié

Le lot du client est traité de manière totalement isolée et individualisée. Le client a la garantie stricte de repartir avec le jus issu exclusivement de ses propres pommes.

En dessous de 300 kg — Pressage Collectif

Pour des raisons de contraintes techniques liées aux outils professionnels de pressage, les lots de petits volumes sont systématiquement regroupés.

Le jus obtenu est issu de ce regroupement. La brasserie effectue un contrôle rigoureux à la réception afin de garantir une homogénéité et une qualité globale équivalente entre les lots mélangés.

Le client reconnaît et accepte cette condition dès la réservation.

Pour les volumes inférieurs à 100 kg, un forfait administratif et technique de 15,00 € TTC est appliqué en complément du tarif BIB.

Article 3 — Qualité des fruits apportés et bon de dépôt

Le client est seul et entièrement responsable de la qualité des pommes présentées à la prestation. À la réception, un bon de dépôt est établi et signé par les deux parties. Il mentionne le poids brut apporté, l'état visuel constaté, et le mode de pressage retenu (Dédié ou Collectif). Ce document fait foi en cas de litige.

☐ ☐ Cas de refus de prestation — lot non pris en charge

La brasserie refusera le lot, sans facturation, dans les cas suivants :

- présence de plus de 10 % de pommes pourries ou très abîmées
- fruits présentant une odeur de fermentation alcoolique ou acétique
- moisissures importantes visibles sur une partie significative du lot
- contamination ou souillure manifeste des fruits

En mode Pressage Collectif, ce tri est encore plus strict afin de ne pas impacter la qualité du jus des autres clients.

Cas d'acceptation avec réserve — applicable uniquement en Pressage Dédié (> 300 kg)

Si des défauts partiels mineurs sont détectés sans justifier un refus total, la brasserie peut accepter de réaliser la prestation. Dans ce cas :

- la prestation est facturée normalement
- aucune garantie n'est donnée sur le volume, le goût ou la conservation
- la DLUO pourra être réduite à moins d'un mois
- le client formalise son accord sur le bon de dépôt avant le pressage

Article 4 — Rendement et résultats

Le rendement moyen en jus est de 60 à 65 % du poids de fruits apportés. Ce chiffre est indicatif et varie selon la variété, la maturité et l'état sanitaire des pommes.

Aucune garantie sur le résultat

La brasserie ne peut garantir le volume exact de jus obtenu, ni son goût, sa teneur en sucre ou sa couleur. La prestation est une opération technique sur une matière vivante, et non la fourniture d'un produit standardisé.

Article 5 — Processus de transformation et conditionnement

Le pressage et la pasteurisation sont réalisés avec du matériel professionnel agréé. Le jus est conditionné en Bag-in-Box de 3 litres ou 5 litres, fournis par la brasserie et inclus dans le tarif.

Une tolérance de ± 5 % sur le remplissage des contenants est inhérente aux réglages des machines et ne constitue pas un défaut de prestation.

Article 6 — Conservation du jus et DLUO

La durée d'utilisation optimale du jus pasteurisé (DLUO) est fixée à 9 mois à compter de la date de production. Cette date est explicitement indiquée sur un sticker d'identification collé sous chaque Bag-in-Box.

Conditions de stockage

Pour garantir cette stabilité, les cartons doivent impérativement être conservés à une température inférieure à 16 °C, au sec et à l'abri de la lumière.

Responsabilité — coup de chaleur et reprise de fermentation

Le jus de pomme est un produit naturel et vivant. La brasserie-distillerie décline toute responsabilité en cas de reprise de fermentation ou de gonflement des poches survenant après la date limite inscrite ou suite à de mauvaises conditions de stockage.

Sont notamment visées les expositions aux fortes chaleurs estivales (juin/juillet) dans les garages, abris de jardin ou celliers mal isolés.

Après ouverture

Le jus doit être maintenu au réfrigérateur et consommé rapidement.

La brasserie ne saurait être tenue responsable d'une mauvaise conservation après retrait du produit par le client.

Article 7 — Retrait et frais de stockage

Le client est informé par SMS dès que ses produits sont disponibles. Un créneau de retrait lui est proposé dans ce même message.

Passé un délai de 7 jours calendaires à compter de cette notification, des frais de stockage de 3,00 € TTC par jour commenceront à courir et seront exigibles à l'enlèvement.

Produits non retirés

La brasserie ne peut assurer le stockage indéfini des produits. En cas de non-retrait prolongé, la brasserie se réserve le droit de libérer l'espace de stockage après mise en demeure restée sans réponse.

Article 8 — Logistique et manutention

Afin de faciliter la gestion des lots et les déplacements en entrepôt, le client doit respecter les consignes suivantes lors de chaque venue.

□ □ Accès et stationnement

Le client doit se garer en marche arrière au niveau de la grande porte centrale, afin de permettre un chargement et déchargement rapide et sécurisé.

Dépôt des pommes

Les pommes doivent être transférées par le client dans les caisses plastiques mises à disposition par la brasserie. Chaque caisse contient environ 40 kg ; les palettes Europe accueillent 4 caisses, soit environ 160 kg par palette. Ce conditionnement permet à l'équipe de déplacer les lots sans manutention excessive.

Caisses brasserie obligatoires

Les pommes apportées dans d'autres contenants (sacs, cagettes, bacs personnels) devront impérativement être transvasées dans les caisses de la brasserie avant toute pesée et prise en charge.

Retrait des Bag-in-Box

Les BIB sont stockés sur palette après conditionnement. Le client effectue lui-même le chargement de ses produits. Il est demandé de vérifier l'étiquetage de chaque lot avant chargement afin de ne pas emporter les produits d'un autre client.

La brasserie décline toute responsabilité en cas d'erreur de chargement due à une inattention du client.

Article 9 — Organisation saisonnière

La prestation de pressage est une activité saisonnière. En dehors des périodes actives, le service peut être suspendu sans préavis. La brasserie adapte les créneaux et les regroupements de lots en fonction des volumes à traiter.

Sans rendez-vous confirmé, aucune garantie de prise en charge ne peut être accordée, quelle que soit la période.

Article 10 — Droit de refus

La brasserie se réserve le droit de refuser la prestation dans les cas suivants :

- fruits non conformes aux critères de qualité définis à l'article 3
- non-respect des consignes de logistique ou de rendez-vous
- volume inadapté à l'organisation du moment ou non déclaré à la réservation
- client en situation de litige ou d'impayé antérieur

Article 11 — Responsabilités

La brasserie met en œuvre les moyens techniques nécessaires et respecte les règles d'hygiène applicables à ce type de prestation. Sa responsabilité est limitée à la bonne exécution technique de l'opération de pressage et de pasteurisation.

Le client est seul responsable de la qualité des fruits apportés, du résultat final lié à cette qualité, des conditions de conservation après retrait des produits, et du bon chargement de ses lots.

Article 12 — Acceptation des conditions

✓ **Clause d'acceptation**

Toute réservation d'un créneau de pressage auprès de la Brasserie Distillerie La Dunoise vaut acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente et de la grille tarifaire en vigueur.

Le client reconnaît avoir pris connaissance du présent document avant toute démarche de réservation.