



MICRO MOULIN associatif LES OLIVETTES
Guide de bon usage



Règlementation et fonctionnement
Campagne 2022 / 2023
Ouverture le 25 octobre 2022
Sur rendez-vous téléphonique
07 82 36 56 80



ASSOCIATION

Promolive

MICRO MOULIN associatif LES OLIVETTES

Guide de bon usage

Règlementation et fonctionnement
Campagne 2022 / 2023

-
- **Jour officiel de réception des olives : le MARDI (9h-17h)**
 - *Jour officiel de trituration : le JEUDI (9h- 17h)*

1er jour de réception : mardi 25 octobre

2d jour de réception : MERCREDI 2 novembre

Ensuite chaque Mardi

Rappel : fermeture entre Noël et jour de l'An comme d'habitude

Date de fermeture estimée : fin janvier (selon apports)

Lieu de réception des olives et de trituration

110 chemin de la Cigogne - Route de Sauve 30820 Caveirac

(plan joint en fin de guide)

Uniquement sur rendez-vous téléphonique 07 82 36 56 80

1- Réglementation

1-1: Pour bénéficier du service du moulin associatif domicilié temporairement pour cette campagne 2022/2023 dans les locaux de notre adhérent membre du Conseil d'Administration Jean-Marc Mounet 110 chemin de la Cigogne Route de Sauve 30820 Caveirac (voit plan d'accès en fin de guide) **il est impératif de respecter les articles qui régissent la présente réglementation.**

1-2: L'apporteur doit être adhérent à l'association PROMOLIVE en tant que personne physique et être à jour de sa **cotisation inchangée fixée pour l'année à 15 €.**

1-3: Chaque adhérent fait presser ses olives comme s'il le faisait lui-même.

- L'huile obtenue est destinée à être utilisée pour sa propre consommation familiale. Elle ne saurait être vendue.

1-4: La campagne de trituration et de pressage est annoncée à chaque adhérent.

2: Fonctionnement

2-1 : Avant l'arrivée au Micro Moulin.

Il est impératif de planifier les apports pour le bon fonctionnement du moulin.

Pour cela, il est indispensable de prendre rendez-vous par téléphone au : 07 82 36 56 80

2-2: Les heures d'ouverture du micro-moulin sont : 9h à 17 heures le Mardi (excepté le mercredi 2 novembre)

2-3: Comme les années précédentes le moulin fonctionnera au mois de janvier : sa date de fermeture sera fixée au regard du niveau des apports.

2-4: Réception des olives uniquement sur rendez-vous individuel téléphonique

2-5: A l'arrivée au Micro Moulin Les responsables du moulin s'assurent que l'apporteur est bien adhérent à l'association PROMOLIVE.

2-6: Le règlement de l'adhésion, s'effectue par chèque à l'ordre de PROMOLIVE (15€ par an)

2-7: L'adhérent s'engage à apporter des olives saines, effeuillées, propres, sans cailloux et cueillies sur l'arbre depuis moins de 5 jours..

2-8: Exceptionnellement les olives véreuses peuvent être apportées sous réserve de le signaler lors de la prise de rendez-vous, afin de limiter le taux d'acidité.

2-9: Les olives sont pesées. Un bon sera remis au déposant.

2-10: Le déposant apporte ses propres contenants en plastique:
-qui doivent être proportionnés au volume d'huile attendu
-sur lesquels il aura mentionné son nom et son prénom
-le verre est interdit

2-11: Il est possible de faire l'acquisition de bidons au moulin: le bidon de 5 litres coûte 3 € Paiement à l'ordre de Promolive.

2-12: Chaque apporteur se charge de déposer ses olives dans le local de stockage qui lui sera indiqué par les responsable de sala réception.

2-13: Pour des raisons de sécurité, d'hygiène et ne pas gêner les équipes de travail il est demandé impérativement aux apporteurs, sauf accord express des accueillants, de ne pas circuler dans l'aire de stockage et de ne pas pénétrer dans le local abritant le moulin pendant la trituration.

2-14: Il est rappelé que seule l'huile non filtrée préserve tous les arômes obtenus lors de l'extraction.

2-15: A noter que la restitution de l'huile s'effectue en fonction du planning de fonctionnement du moulin.

2-16: Le règlement de la trituration s'effectue uniquement par chèque établi à l'ordre de «PROMOLIVE » et conditionne la remise de l'huile.

2-17: Les paiements servent à payer la maintenance du moulin et à amortir le matériel.
Cette année, le coût de trituration est inchangé par Kg d'olives est fixé à 0,50 euro.

2-18: L'adhérent peut, s'il le souhaite, noter ses observations sur un cahier mis à sa disposition dans les locaux du micro moulin. Vous pouvez obtenir toutes informations relatives aux adhésions et au fonctionnement de PROMOLIVE en appelant Luc Poulain d'Andecy au 06 20 29 86 95 ou José LOPEZ au : 06 64 57 93 50

3 : Conclusion

3-1: **C'est dans un esprit associatif que fonctionne le «micro moulin».**

3-2: C'est un service rendu aux adhérents de PROMOLIVE qui, par cet outil pourront obtenir l'huile issue de leurs propres olives.

3-2: **En aucune façon, ce micro moulin est une concurrence aux moulins professionnels.** Rappel : L'huile obtenue est destinée à être utilisée pour la propre consommation familiale de l'adhérent. Elle ne saurait être vendue.

3-3: L'ensemble des intervenants du micro-moulin mettra tout en oeuvre pour rendre le meilleur service à ceux qui, par leurs apports, contribuent à la réalisation des missions de PROMOLIVE.

PLAN D'ACCÈS MOULIN PROMOLIVE

110 chemin de la CIGOGNE - Route de Sauve - 30820 CAVEIRAC

