

## Règlement intérieur de la coopérative

Applicable depuis le 1<sup>er</sup> Octobre 2003. Modifié le 16/02/07.

### 1. Conditions obligatoires pour faire triturer les olives.

Le moulin à huile de Velaux est une société coopérative agricole.

Pour faire triturer vos olives, vous devez obligatoirement être coopérateur. Pour devenir coopérateur, vous devez vous acquitter d'un droit d'entrée et d'un nombre de parts correspondant à vos apports d'olives. (cf. conditions obligatoires d'adhésion à la coopérative oléicole).

### 2. Qualité des olives.

- Seules les olives provenant du bassin d'Aix en Provence seront acceptées en trituration collective.
- Pour les autres bassins de production français, la trituration se fera obligatoirement à façon.
- Les olives apportées au moulin devront être de bonne qualité. Sont considérées comme olives de bonne qualité les olives conformes à chacune des conditions suivantes :
  - les olives ne devront pas être ramassées par terre.
  - les olives doivent être exemptes de traces de fermentation, moisissure, de pourriture et de réfrigération.
  - les lots d'olives devront être exempts de terre, pierres, branches et feuilles.
  - le traitement phytosanitaire des olives et des oliviers doit être réalisé uniquement avec les produits autorisés et pendant les périodes préconisées par les organismes donnant régulièrement des avertissements agricoles.
  - les olives devront être livrées dans des contenants propres et sans odeur. Sont prohibés les sacs en plastique, les seaux ayant contenu des produits chimiques, de la peinture ou d'autres produits nocifs.
  - le pourcentage d'olives véreuses par lot devra être inférieur à 10%.
  - le stockage des olives chez le coopérateur ne doit pas excéder 48 heures dans de bonnes conditions de conservation, exempt d'odeurs susceptibles de dénaturer la qualité intrinsèque de l'huile.
- Pour tout manquement aux critères mentionnés ci-dessus, les lots d'olives seront stockés à part afin d'être examinés par les membres du conseil d'administration. Ils pourront être acceptés ou refusés à l'issue de cet examen.

## Coopérative Oléicole de Velaux

Route du Moulin Neuf

13880 Velaux

Tel/Fax : 04.42.46.31.07

### 3. Réception des Olives.

- La réception des olives se fait aux jours et horaires indiqués sur le courrier qui vous sera envoyé avant la campagne.
- Il vous appartient de prendre rendez-vous avec le moulin pour les gros apports et pour les triturations à façon ainsi que pour l'AOC 48h à l'avance.
- Les olives peuvent être triturées à façon pour un poids minimum d'olives de 350 kg en un seul apport.
- Dans un souci d'équité, notre coopérative effectue un rendement par périodes homogènes. Aussi, les variétés d'olives apportées en dehors des périodes de maturité optimale et qui seraient susceptibles de faire baisser le taux moyen de rendement en huile seront séparées des autres lots et traitées à part avec une tarification adaptée.
- Les olives issues de vergers classés en AOC doivent être séparées des autres lots et être conformes par leur variété, leur mode de culture et de récolte, aux critères exigés dans le cahier des charges de l'huile d'olive AOC du Pays d'Aix-en-Provence. Une copie du certificat INAO précisant la situation géographique, les numéros de parcelles et le nombre d'arbres pourra être exigé.
- Il appartient au coopérateur de faire agréer son huile en AOC s'il le souhaite. Le moulin ne procédera à aucune démarche administrative auprès de l'INAO ou du Syndicat AOC Pays d'Aix, ni aux analyses d'huile AOC ou à façon et dégage toute responsabilité sur les caractéristiques de l'huile obtenue.

### 4. Achats d'huile par la coopérative.

- A chaque nouvelle campagne, les producteurs pourront, sous certaines conditions, vendre tout ou partie de leur huile Tradition ou AOC en fonction des besoins de la coopérative.
- La coopérative communiquera dans le courrier d'ouverture de campagne le prix d'achat HT au litre d'huile, ainsi que les volumes qu'elle compte acquérir, ceci pour chaque catégorie d'huile, AOC et/ou Tradition.
- Le coopérateur désirant vendre son huile à la coopérative devra le stipuler par écrit au secrétariat du moulin, en précisant le nombre de litres qu'il souhaite vendre, pour chacune des catégories (AOC et/ou Tradition).
- Le conseil d'administration dépouillera l'ensemble des offres. Il retiendra les propositions en fonction des catégories d'huile et des volumes proposés en regard des besoins effectifs de la coopérative. Dans le cas où les offres seraient supérieures aux besoins de la coopérative, les quantités achetées aux coopérateurs désirant vendre seront proportionnelles à leurs apports d'olives et aux volumes proposés à la vente.
- Les coopérateurs qui désirent vendre leur huile au moulin devront respecter les dates de récolte préconisées par la coopérative concernant les variétés et les apports destinés à la vente.
- Le paiement de l'huile au coopérateur sera échelonné sur l'année en fonction du rythme des ventes.

## Coopérative Oléicole de Velaux

Route du Moulin Neuf 13880 Velaux Tel/Fax : 04.42.46.31.07

### 5. Distribution de l'huile.

- Les dates de distribution d'huile seront communiquées par courrier avec la facture de trituration.
- La livraison d'huile se fait dans des emballages neufs fournis par la coopérative dont le prix est inclus dans le prix de la trituration (bidon de 5l).
- Toute sortie d'huile, après acquittement des frais de trituration, sera assujettie d'un bon de sortie.
- Les retraits d'huile devront être effectués par le coopérateur ou, en cas d'empêchement, par une personne habilitée qui aura été mandatée expressément par écrit.
- La coopérative décline toute responsabilité vis à vis de l'huile laissée en dépôt par un coopérateur après la date de distribution, que ce soit l'huile AOC, Tradition ou à façon. Les coopérateurs souhaitant laisser leur huile pour stockage provisoire à la coopérative, devront en faire préalablement la demande au Conseil d'Administration qui en fixera les conditions.
- Si dans un délai de 30 jours après la date de distribution notifiée, l'huile n'est pas récupérée par le coopérateur, l'huile restera acquise par la coopérative (sauf en cas de demande et acceptation sous forme d'accord écrit de la coopérative).
- Pour l'huile à façon, le stockage se fera en fonction des disponibilités des cuves.
- Pour l'huile à façon, après acquittement des frais de trituration, les retraits sont libres.
- Pour les fêtes de fin d'année, chaque coopérateur pourra retirer un acompte en huile nouvelle. Cet acompte ne pourra être supérieur à 50% du volume d'huile qu'il aura produit.

### 6. Conditions et Tarifications d'entrée à la Coopérative.

Droit d'entrée	20 €
Coût de la part	10 €
Frais de gestion	6.50 € TTC

Les frais de gestion sont annuels ainsi que la taxe Afidol.

Le droit d'entrée est unique.

Le nombre de parts est calculé en fonction des apports et révisable annuellement.

### 7. Conditions d'adhésion pour les nouveaux coopérateurs recevant des parts existantes.

Pour les nouveaux inscrits bénéficiant de dons ou d'héritage de parts, ainsi que pour ceux qui procèdent à l'achat d'un verger ou d'une propriété auxquels sont « attachées » des parts, ces nouveaux adhérents devront s'acquitter du droit d'entrée.

## 8. Conditions régissant l'enlèvement des grignons.

- Les demandeurs doivent se faire connaître et se faire enregistrer sur une liste établie au moulin de préférence avant le début de campagne. Cette demande si elle est orale doit être suivie d'une lettre de confirmation.
- Les demandeurs doivent présenter un moyen de transport adéquat pour ce type de chargement (tracteur, bennes, camion, etc.).
- Les enlèvements se feront suivant un calendrier géré par le moulinier.
- Le moyen de transport sera mis en place et enlevé par le propriétaire selon les instructions du moulinier.
- Les coopérateurs ayant apporté des olives pour la trituration peuvent dans la limite des disponibilités enlever gratuitement des grignons.
- Le prix des grignons est établi chaque saison par le conseil d'administration.
- La quantité de grignons laissée à chaque demandeur sera déterminée par le conseil d'administration.
- Le conseil d'administration se réserve le droit de suspendre à tout moment la vente des grignons si les conditions précitées ne sont pas remplies ou si la quantité produite par le moulin n'est pas suffisante.

**Le Conseil d'Administration.**