



Règlement intérieur du Moulin du Pays d'Aigues

1/ Qualité des olives

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 doivent pas être ramassées par terre
- Les olives doivent être exemptes de traces de fermentation, moisissure, de pourriture et de réfrigération.
- Les lots d'olives doivent 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 doivent être livrées dans des contenants propres, sans odeur et sans traces d'eau. Sont prohibés les sacs en plastique, les seaux ayant contenus des produits chimiques, de la peinture ou d'autres produits nocifs.
- Le pourcentage des olives véreuses par lot devra être inférieur à 5%.
- Le stockage des olives chez le producteur ne doit pas excéder les 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-dessous, les lots d'olives seront stockés à part afin d'être examinées par le moulinier. Ils pourront être acceptés ou refusés à l'issue de cet examen.

2 / Réception des olives

La réception des olives se fait aux jours et horaires indiqués sur le courrier qui vous sera envoyé avant la campagne. Les olives peuvent être triturées à façon pour un poids minimum d'olives de 150 Kg en un seul apport. 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 au minimum une semaine à l'avance.

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 Provence. Une copie du certificat INAO précisant la situation géographique, les numéros de parcelle et le nombre d'arbres pourront être exigés.

Il appartient au producteur 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 de Provence, ni aux analyses d'huile AOC et dégage toute responsabilité sur les caractéristiques de l'huile obtenue.

3/ Achat d'huile par le moulin

A chaque nouvelle campagne, les producteurs pourront, sous certaines conditions, vendre tout ou partie de leur huile en fonction des besoins du moulin. Pour cela, les producteurs devront le stipuler au secrétariat du moulin en début de campagne, en précisant la quantité d'huile qu'il souhaite vendre. Le moulin n'achètera que l'huile qu'il aura lui-même trituré, le prix sera fixé en début de campagne selon la catégorie de l'huile (BIO ou non BIO).

Le paiement de l'huile au producteur se fera une semaine après réception du règlement de la trituration des olives.

4/ Distribution de l'huile

La distribution de l'huile sera faite aux jours et heures d'ouverture indiqués sur le courrier envoyé avant la campagne, au minimum 1 semaine après la réception des olives. Pour les presses personnelles, la distribution se fera en accord avec le moulinier.

La distribution de l'huile se fera dans des contenants propres fournis par le producteur ou par le moulin sous conditions de paiement. Tout contenant en verre est interdit. Le moulin se réserve le droit de refuser un contenant quand il sera jugé impropre et pouvant porter atteinte à la qualité de l'huile. Le retrait d'huile se fera dans un délai de 45 jours après la date de réception des olives. Passé ce délai l'huile sera considérée comme la propriété du moulin. Aucune facturation de trituration ne sera alors appliquée. Toute sortie d'huile fera l'objet d'une facturation pour les frais de trituration, ainsi que la taxe Afidol (dont le montant est fixé par l'ONIVOL).