

Le Moulin des Vignerons de Cotignac

Campagne 2019 – 2020

Pour joindre le Moulin : 06 44 01 44 45

❖ Réception des olives

La réception des olives commencera le Vendredi 15 Novembre.

Elle sera ouverte les Lundi, Mercredi, Vendredi et Samedi : de 8h à 12h pour tous les apports (olives communales, tracées et privées).

Les apports au moulin se feront en cagettes ajourées uniquement.

Des palox sont à disposition les récoltes privées.

❖ La Cueillette

La cueillette est interdite les jours de pluie.

Les olives doivent être saines et exemptes de feuilles. Une effeuilleuse est gracieusement à votre disposition au moulin ; après utilisation, nous remercions les utilisateurs de ramasser les feuilles et les déposer dans les banastons mis à disposition.

❖ Fonctionnement du moulin

L'ouverture du moulin est fixée au **Lundi 18 Novembre pour la trituration**. Il sera ouvert jusqu'en Janvier en fonction des apports.

Le système des rendements hebdomadaires mis en place depuis quelques saisons semble être bien assimilé et bien apprécié de tous. Il sera donc encore utilisé cette année.

Exemple : M.DURAND produit 1 000 kg d'olives.

Apport en huile verte : 150 kg. Rendement 10L = 15L d'huile retirée à part.

Du 17 au 22 nov : 200 kg rendement 11L = 22 litres.

Du 24 au 29 nov : 200 kg rendement 15L = 30 litres.

Du 01 au 06 déc : 100 kg rendement 18L = 18 litres.

Du 08 au 13 déc : 50 kg rendement 20L = 10 litres.

Du 22 au 27 déc : 200 kg rendement 21L = 42 litres.

Du 29 au 03 janv : 100 kg rendement 22L = 22 litres.

Total : 850 kg rendement 17L = 144 litres.

Si certains souhaitent des précisions, renseignez-vous auprès des mouliniers.

❖ Production des AOC

Le moulin est en mesure d'élaborer des huiles AOC. Si certains sociétaires sont concernés, il suffit de se faire connaître : le secrétariat leur donnera toutes les infos et démarches nécessaires.

❖ L'huile destinée à la vente

Comme chaque année, nous vous proposons de laisser en dépôt vente une partie de votre production.

Nous vous rappelons que les sociétaires désireux de produire des huiles destinées à la vente sont tenus (de par la loi) à l'enregistrement de fiches parcellaires, de cultures et de cueillettes tenues par leurs soins (**cahier de traçabilité à votre disposition au secrétariat**).

Avant tout apport ils doivent venir signer auprès du secrétariat l'engagement de la bonne tenue de ces fiches.

Afin de maintenir la qualité de l'huile à la vente, les olives gelées ou trop abîmées ne seront pas acceptées pour la production de cette huile.

La rémunération de l'huile laissée à la vente sera de 11,50€ le litre (elle était de 11€ les années passées).

❖ Production des huiles personnelles

Le moulin propose des triturations privées. Compte tenu de la faible production estimée pour cette année, **le minimum d'apport est fixé à 200 kg d'olives**.

Ces triturations se font sur inscription 48 heures à l'avance ; l'équipe du Moulin est à votre disposition au **06 44 01 44 45**

Pensez à apporter avec les olives des bidons vides : plastique ou inox (pas de verre par mesure de sécurité dans le moulin).

Le règlement de la trituration se fera obligatoirement le jour du retrait de l'huile, par chèque bancaire ou en espèces.

❖ Prix de la trituration

Les coûts de trituration de la campagne 2019-2020 sont fixés à :

- **Trituration olives communales et tracées** : 0,40€ ht soit **0,42€ ttc**
 - **Trituration olives privées et apport en palox plein** : 0,45€ ht soit **0,47€ ttc**
 - **Trituration olives privées (hors palox plein)** : 0,50€ ht soit **0,53€ ttc**
- (Ces prix s'entendent hors cotisation Afidol).

❖ Distribution de l'huile communale

Par mesure d'hygiène et de sécurité vous devez de retirer votre huile les jours de distribution, ou de mandater une personne qui vous remplacera (la distribution s'étale sur une semaine, courant Février). Les frais de trituration seront réglés au plus tard ce jour-là.

Lors de la distribution, vous devez apporter des bidons vides ; les bonbonnes en verres sont acceptées à condition qu'elles soient en parfait état d'utilisation. Le Moulin se décharge de toute responsabilité en cas de casse et de perte d'huile qui restera à la charge entière du sociétaire.

En cas d'impossibilité de vous déplacer pendant la semaine de distribution, l'huile sera conservée au moulin et mise en conditionnement à la charge du sociétaire. Dans ce cas, vous êtes invité à adresser votre règlement de la trituration à la réception de la facture.

❖ Divers

Le conseil d'administration peut être amené à modifier ce règlement et invite les sociétaires à se tenir informés des modifications qui pourraient intervenir durant la campagne ; elles seront affichées à l'entrée du moulin et à la réception des olives.

Toute l'équipe du moulin et les membres du conseil d'administration sont à votre écoute pour toutes propositions ou questions.

N'hésitez pas !

Bonne récolte à tous !

Le conseil d'administration, la commission oléicole