

# Le Moulin des Vignerons de Cotignac

Campagne 2021 – 2022

Pour joindre le Moulin : 07 84 81 13 15

## ❖ Réception des olives

La réception des olives commencera le **Lundi 15 Novembre**.

Elle sera ouverte du **Lundi au Samedi : de 8h à 11h30** pour tous les apports d'olives communales et tracées.

Pour les triturations privées : prendre rendez-vous avec le Moulin au préalable.

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 : le Moulin se réserve le droit de refuser des olives pour des raisons de qualité.

Les olives doivent être 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

Il sera ouvert jusqu'en Janvier en fonction des apports.

Le système des rendements hebdomadaires mis en place sera encore utilisé cette année.

Exemple : En 2020 M.DURAND produit 500 kg d'olives.

Du 17 au 22 nov 2020 : 200 kg rendement 11L = 22 litres.

Du 24 au 29 nov 2020 : 200 kg rendement 15L = 30 litres.

Du 15 au 22 déc 2020 : 100 kg rendement 20L = 20 litres.

Total : 500 kg rendement 14,4L = 72 litres.

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

## ❖ Production des AOC et BIO

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.

Cette année le Moulin sera en mesure de produire une huile certifiée BIO, pour un coopérateur en agriculture biologique.

## ❖ 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.

### ❖ Production des huiles personnelles

Le moulin propose des triturations privées. Compte tenu de la production estimée pour cette année, **le minimum d'apport est fixé à 250 kg d'olives.**

Ces triturations se font sur inscription 48 heures à l'avance ; l'équipe du Moulin est à votre disposition au **07 84 81 13 15**.

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 2021-2022 sont les suivants :

- **Trituration olives communales et tracées** : 0,40€ ht soit **0,42€ ttc**
  - **Trituration olives privées** : 0,47€ ht soit **0,50€ ttc**
  - **Trituration olives BIO** : 0,52€ ht soit **0,55€ 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.

### ❖ Mesures sanitaires liées à la COVID 19 :

Le port du masque est obligatoire à l'intérieur des locaux ; en extérieur et en l'absence de masque, une distance de 1 mètre minimum avec les salariés de la coopérative devra être respectée. Le réceptionnaire des olives portera des gants pour la manipulation des cagettes à olives. Les coopérateurs sont invités à se munir de leur propre stylo. Du gel hydroalcoolique sera à disposition à la réception des olives et lors de la livraison de l'huile. Nous vous remercions par avance de votre implication à respecter ces consignes.

### ❖ 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 la coopérative et sur le site internet [www.vigneronsdecotignac.com](http://www.vigneronsdecotignac.com) rubrique Actualités du Moulin (en bas de page).

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