



Miellerie Collective du Massif des Bauges, à Saint Eustache

<http://mielleriecollectivedesbauges.com/>

Règlement intérieur - année 2018

Approuvé par chaque membre de l'association qui souhaite utiliser les locaux et le matériel

I- TARIFS SAISON 2018

- L'adhésion à l'association est de 30€ pour l'année 2018 pour tout apiculteur. Elle est payable en début de saison, en février.
- Le tarif comprend l'utilisation du local et du matériel :

- Un local de 60m² environ qui comprend une entrée, des toilettes, une douche, une chambre chaude pour recevoir les hausses avant extraction, un grand atelier pour l'extraction du miel, un emplacement de stockage provisoire et un emplacement pour son conditionnement.

- le déshumidificateur, les 2 extracteurs, la chaîne à désoperculer, le désoperculateur à lame vibrante et chauffante, les bacs à désoperculer inox et plastiques, la centrifugeuse, les maturateurs, la pompe doseuse et la table tournante pour la mise en pot du miel, l'étiqueteuse semi-automatique, l'évier avec eau chaude, les plans de travail en inox, le petit matériel ; filtres, pots plastiques, herse, couteaux, balance, réfractomètre... L'utilisateur amènera en complément ses outils ; spatules, torchons, cuillère, seaux...

Le tarif de l'utilisation est fixé à la hausse (de 10 ou 12 cadres).

Nombre de hausses	Tarif
De 0 à 10	6€ par hausse
De 10 à 100	3€ par hausse
De 10 à 100	1€ par hausse si vente de 10% à nos partenaires
Plus de 100	Nous contacter

L'utilisation de l'équipement de conditionnement et d'étiquetage seul est possible. Celle-ci se voit appliquer un tarif de 0.30€ par kilo de miel.

L'utilisation de la centrifugeuse seule est possible au tarif de 0.50€ par kilo de miel, au-delà de 20kg de miel récupéré par centrifugation.

Tout apiculteur devra obligatoirement s'acquitter de son dû (coût de l'extraction et/ou de mise en pot) sur place et par chèque de préférence, et ceci dès la fin de chaque utilisation ponctuelle des locaux.

II- REGLES D'UTILISATION DE LA MIELLERIE

ARTICLE 1 : APICULTEURS UTILISATEURS

L'utilisation de la miellerie et de ses équipements est strictement réservée aux membres de « *L'association des apiculteurs de la Miellerie Collective du Massif des Bauges* » en règle du paiement de leur cotisation de l'année en cours.

Pour être membre utilisateur des installations, il faut adhérer à l'association des « *apiculteurs de la miellerie collective du Massif des Bauges* » et posséder un numéro de SIRET ou NAPI. Les membres bienfaiteurs sont dispensés de cette formalité.

Il n'est pas accepté qu'un adhérent extrait le miel d'une personne qui n'a pas cotisé pour l'association.

Tout apiculteur devra obligatoirement remplir et signer le « BULLETIN » pour procéder à une quelconque opération au sein des locaux de la miellerie. Celui-ci comporte :

- Nom, prénom, adresse et numéro de téléphone et adresse mail de l'utilisateur,
- N° de SIRET et/ou NAPI,
- Date et heure d'utilisation de la miellerie (début et fin),
- Nombre de hausses à extraire ou quantité de miel (en kg) mise en pot si utilisation de l'équipement de conditionnement seul.
- Lieu de production du miel.

ARTICLE 2 : RESERVATION et ANNULATION

La réservation préalable de la miellerie est obligatoire. Le planning de la miellerie est consultable sur le site internet de la Miellerie collective :

<http://mielleriecollectivedesbauges.com/planning.html>

Ensuite la réservation est demandée en contactant un des responsables Laurence NAMBOTIN à confirmer par SMS au 06.01.94.07.89. ou par mail : laurencen74@hotmail.com ou Stéphane ANSELME-MARTIN par mail : stef.anselme@free.fr

La réservation est confirmée lorsqu'elle apparaît sur le planning du site Internet.

Les apiculteurs doivent annoncer l'activité qu'ils souhaitent pratiquer et la quantifier approximativement (extraction, nombre de hausses, mise en pots, quantité de miel à conditionner, étiquetage, nombre de pots) prévenir un responsable du planning **au minimum 48 heures à l'avance** de leur passage. Les places se remplissent au fur et à mesure des appels. Tout apiculteur doit aider à estimer le temps d'utilisation de la Miellerie et s'engage à respecter le planning qui lui a été affecté.

Si le membre constate qu'il ne peut terminer son extraction ou sa mise en pots en temps et en heure, il contactera le responsable de la miellerie.

Il est demandé de se décommander **au minimum 24 heures à l'avance**.

La **clef ou le code d'accès de la miellerie** sera récupéré auprès de la personne désignée lors de la réservation. La clef sera remise immédiatement après l'utilisation de la miellerie à la personne en charge de l'état des lieux (cf. article 4).

ARTICLE 3 : RESPONSABILITE et ASSURANCE

La responsabilité civile de l'utilisateur doit être couverte par son assureur en cas d'accident, qu'il soit corporel, matériel ou qu'elle concerne ses produits. À ce titre, l'utilisateur devra fournir une photocopie de sa police d'assurance Responsabilité Civile de l'année en cours lors de son inscription. Ainsi, toute perte ou dégradation du matériel par l'utilisateur, entraînera la prise en charge à ses frais des réparations.

La miellerie a souscrit une assurance RC auprès de Groupama n°41623804M

Toute personne introduite dans la miellerie par un membre le sera en sa présence et sous sa propre responsabilité.

Pour leur propre sécurité, les utilisateurs doivent respecter les consignes d'utilisation des machines, les conditions d'hygiène et informer les responsables de tout problème éventuel rencontré.

A cet effet, le BULLETIN de participation (cf art.1) et un CAHIER sont laissés sur le meuble de l'entrée pour que chaque utilisateur remplisse le bulletin et mentionne, après chaque intervention, ses observations :

- Date,
- Nature du travail effectué (extraction, conditionnement, préparation de nougat, confiserie, pain d'épices...)
- Quantité de hausses extraites
- Quantité de miel conditionné
- Observations sur le nettoyage, dysfonctionnement éventuel,
- Avis général.

De plus, ces observations seront accompagnées du règlement pour l'utilisation du matériel de la Miellerie Collective.

L'utilisateur travaille sous sa responsabilité et s'engage à utiliser le matériel dans les conditions optimales de sécurité prévues (lire et respecter les notices d'utilisation des machines qui sont affichées à côté des appareils).

L'association décline toute responsabilité concernant un éventuel accident, l'utilisateur s'engage à ne pas poursuivre l'association de la miellerie collective qui lui fait confiance.

Si un problème est constaté pendant l'utilisation de la miellerie, le membre prendra contact au plus vite avec le responsable afin de prendre les mesures nécessaires.

A cet effet, les contacts téléphoniques des services de secours et des responsables de l'association sont affichés ci-dessous.

ARTICLE 4 : UTILISATION-NETTOYAGE-ENTRETIEN

Le matériel, les machines, les locaux sont confiés à chaque utilisateur, sous sa responsabilité. Tout matériel détérioré ou manquant à l'inventaire sera automatiquement facturé à la personne en cause.

En cas de non-respect de l'obligation de laisser propre le matériel et les locaux, l'utilisateur sera pénalisé de 100€.

Les utilisateurs de la miellerie devront impérativement signaler aux responsables tout dégât occasionné ou défaut dans le matériel constaté.

Après chaque passage, un état des lieux et un inventaire du matériel seront effectués. Avant le départ, prendre contact avec le responsable pour l'état des lieux.

Pendant l'extraction, il est obligatoire de fermer les fenêtres et la porte pour éviter d'être envahi par des abeilles pilleuses ou des guêpes attirées par l'odeur du miel.

Les fenêtres sont équipées de moustiquaires à enroulement pour permettre de les ouvrir afin de ventiler le local. Vérifier que les moustiquaires soient bien descendues et bloquées en position basse.

Il est impératif de ne pas laisser des hausses ou du miel à l'extérieur de la miellerie, que la poubelle soit vidée dans un sac plastique fermé et étanche, débarrassé et emmené par l'utilisateur ou déposé dans le container à ordures ménagères situé au rond-point devant la fromagerie.

Aucun autre matériel et équipement de la miellerie ne doit quitter le local.

En ce qui concerne le nettoyage, il est obligatoire de se référer et de respecter la fiche « procédures de nettoyage ».

Après utilisation, la miellerie et le matériel utilisé seront obligatoirement nettoyés, désinfectés, parfaitement rincés et séchés, hormis la centrifugeuse qu'il faut nettoyer soigneusement avec une éponge et ne pas laver à grande eau. Avant nettoyage, les extracteurs seront déconnectés du réseau électrique avec le bouton en position hors tension Off.

La manette latérale du jet bleu situé à l'entrée sera mise sur la position « fermée ».

Le nettoyage et la désinfection se feront à l'aide des produits et ustensiles présents dans l'atelier.

- Salle de stockage et de conditionnement

Réservez un emplacement auprès du responsable au moment du rendez-vous.

La chambre chaude est un lieu de stockage pour les hausses en attente d'extraction ; elle n'est pas un lieu de stockage des maturateurs. Les maturateurs seront stockés dans la zone conditionnement, au-delà de l'évier.

Le circuit du miel est dicté par « la marche en avant » depuis la porte d'entrée de droite jusqu'à sa sortie par celles de gauche, comme dans une cuisine professionnelle, il ne retourne pas en arrière de son trajet.

En aucun cas le miel extrait ne devra rester dans la chambre chaude, il sera mis le long du mur au-delà de l'évier sur des rayonnages (en cours de réalisation).

Le stockage des hausses s'établit dans un délai maximum de 8 jours. Il est sous l'entière responsabilité de l'apiculteur.

Le stockage du miel extrait s'établit dans un délai maximum de 12 jours. Il est sous l'entière responsabilité de l'apiculteur.

- Environnement proche de la miellerie

Il est interdit de causer des nuisances extérieures. L'apiculteur veillera donc à la propreté des extérieurs, à ne pas laisser de résidus de miel sur le sol pouvant attirer les abeilles, à ne pas laisser les portes de son véhicule ouvertes, à ne pas laisser exposer une remorque ouverte contenant des traces de miel.

Un tuyau d'arrosage a été installé à l'extérieur pour rincer les traces de miel sur le trottoir et l'intérieur des remorques.

- Stationnement des véhicules

Le trottoir accepte les véhicules pour faciliter le déchargement temporaire des hausses.

La municipalité interdit de laisser longtemps les véhicules stationnés devant la miellerie car ils masquent la circulation à l'endroit du rétrécissement de la voirie, aménagé pour nos livraisons.

Merci de respecter cette consigne ;

- 1) Pendant le chargement/déchargement ; placer le véhicule éloigné du bord du trottoir, le plus possible contre la fromagerie, de façon à masquer le moins possible la vue du bord de la route.
- 2) Dès que la livraison est effectuée, aller garer le véhicule sous la fromagerie, près de la porcherie où nous avons l'autorisation de stationner jusqu'à 5 véhicules côte à côte.

ARTICLE 5 : TENUE VESTIMENTAIRE ET CORPORELLE

L'utilisateur est astreint à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit se munir d'une tenue propre comportant des bottes blanches alimentaires et de sécurité, un tablier, un pantalon et une charlotte.

Des charlottes, couvre-chaussures et tabliers sont à votre disposition dans la miellerie collective.

Il est recommandé à chaque utilisateur de s'équiper de bottes alimentaires et de sécurité.

En cas de petite plaie, des gants jetables, utilisés réglementairement sont obligatoires.

Cette tenue est retirée et rangée dans l'emplacement prévu à cet effet pour toute sortie de la miellerie.

ARTICLE 6 : CONTROLES SANITAIRES

En cas de contrôle sanitaire individuel sur le miel, l'association décline toute responsabilité vis-à-vis de la qualité du miel en cause.

La vente du miel à un partenaire recommandé par la Miellerie devra être autorisée par le conseil d'administration de la Miellerie Collective des Bauges et en application du cahier des charges du Partenaire.

ARTICLE 7 : ECHANTILLONS :

Un échantillon de chaque miel extrait sera laissé sur place dans un pot de 100g et étiqueté avec la date de l'extraction, le nom du producteur, le lieu du rucher.

Ce n'est pas une mesure de police, cette initiative est avant tout pour constituer une « bibliothèque annuelle » qui retrace et témoigne de l'activité de la

Miellerie Collective afin d'encourager chacun à valoriser le travail de l'association et la confiance de nos partenaires.

ARTICLE 8 : RESTAURATION

Aucune restauration ne doit avoir lieu dans l'enceinte de la miellerie.

ARTICLE 9 : COMMERCIALISATION (les modalités restent à préciser)

L'apiculteur ayant extrait son miel, garde la possibilité de le commercialiser lui-même ou avec nos partenaires par le biais de l'association.

ARTICLE 10 : CLAUSES D'ANNULATION-SANCTIONS

L'Association se réserve le droit d'intervenir à tout moment, pour contrôler si l'utilisateur respecte bien les règles d'hygiène, de propreté et d'utilisation correcte du matériel. En cas de non-respect du présent règlement, les responsables de la miellerie envisageront d'en exclure l'apiculteur responsable, la cotisation annuelle restera acquise à l'association. En cas de problème majeur l'association réclamera le dédommagement du préjudice, sans toutefois limiter la responsabilité de l'adhérent mis en cause.

ARTICLE 11 : INTERDICTIONS

Il est strictement interdit de fumer et de prendre des repas dans tous les locaux de la miellerie.

Les animaux sont interdits.

Je soussigné(e).....

Déclare avoir pris connaissance du présent règlement et m'engage à en respecter les clauses.

à le

(Signature précédée de la mention « lu et approuvé »)

Liste des responsables bénévoles de la Miellerie, membres du Conseil d'Administration ;

Antoine VOLPI, président,
Jean-Pierre DELAUNAY, vice-président
Patrice FERROUD-PLATET
Stéphane ANSELME-MARTIN
Laurence NAMBOTIN
Patrick HOENIG
Vincent MONOD
Marion CRISTINELLI

Membres d'honneur;

Michel CHAPPET, maire de Saint Eustache
Audrey STUCKER, chargée de mission au Parc Naturel Régional du Massif des Bauges

Vu, le C.A., actualisation du Règlement Intérieur 2017, le 25 février 2018,

Téléphones utiles:

1. Président :	Antoine Volpi	06 12 52 09 60
2. Secrétaire :	Laurence Nambotin	06 01 94 07 89
3. Trésorier:	Stéphane Anselme-Martin	06 15 97 09 83
4. Secrétaire adjoint:	Vincent Monod	06 22 09 05 28

Numéros d'urgence :

SAMU : 15

Pompiers: 18 // 112

Police :17

C2A service de l'eau : 04 50 83 89 39

Gendarmerie : 04 50 68 52 83

Mairie de St Eustache : 04 50 32 00 14
