



Miellerie Collective du Massif des Bauges, à Saint Eustache

<http://mielleriecollectivedesbauges.com/>

Règlement intérieur - année 2025

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

I- TARIFS SAISON 2025

- L'adhésion à l'association est de 36€ pour l'année 2025 pour tout apiculteur. Elle est payable dès le début de la saison, avant l'assemblée générale de printemps.
- 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, le défigeur électrique, la chèvre, la pince à fûts, l'évier avec eau chaude, les plans de travail en inox, le petit matériel ; filtres, pots plastiques, herse, couteaux, balance, réfractomètre... L'utilisateur amènera toutefois en complément ses propres outils ; spatules, torchons, cuillère, seaux, sandales...

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

Nombre de hausses	Tarif
De 1 à 10 hausses	5.10€ par hausse
A partir de la 11eme jusqu'à 50 hausses	4.50€ par hausse
Au-delà de 51 hausses	4€ par hausse

Le tarif de la **mise en pots** est fixé au **Kg** de miel conditionné

Nombre de Kg	Tarif
De 1 à 10 kg	Inclus dans l'adhésion
A partir de 11 kg	0.10€ par Kilo de miel

Après une extraction, l'utilisation de la centrifugeuse est incluse dans la cotisation annuelle, jusqu'à 20kg de miel récupéré par centrifugation. Au-delà de 20kg de miel extrait des opercules, le tarif est de 0.50€ par kilo de miel.

L'utilisation de l'étiqueteuse seule et celle du défègeur seul feront l'objet d'une demande préalable et d'un tarif particulier en fonction de leur utilisation.

Pour les membres qui n'ont pas extrait leur miel à la Miellerie, les tarifs de la mise en pots, du séchage d'opercules, sont affichés à la Miellerie.

Toute hausse entrée dans la miellerie sera comptabilisée

NOMBRE DE HAUSSES PRESENTES DANS LA MIELLERIE = NOMBRE DE HAUSSES PAYEES

L'apiculteur qui apporte un nombre conséquent de hausses devrait regrouper ses cadres et compléter ses hausses pour qu'on puisse comptabiliser les hausses pleines et séparer les hausses vides.

L'apiculteur devrait donc s'organiser, soit avant d'arriver à la Miellerie, soit le faire sur place pour faire des hausses complètes afin que la comptabilisation puisse être vérifiée par l'association.

Après son extraction, l'apiculteur marquera à l'extérieur du maturateur au feutre sur un scotch orange le niveau du miel dans le maturateur et la date de son extraction.

Tout apiculteur devra obligatoirement s'acquitter de son dû (coût de l'extraction et/ou de mise en pot) chèque sur place et par virement de préférence, et ceci dès la fin de chaque utilisation ponctuelle des locaux, en plaçant le règlement dans une enveloppe et dans la boîte à lettre, accompagné du bulletin d'intervention rempli.

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 extraie le miel d'une personne qui n'ait pas cotisé à 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,
- Quantité de miel (en kg) mise en pot si utilisation de l'équipement de conditionnement.
- Lieu de production du miel.

A chaque extraction, l'apiculteur remplira un petit pot échantillon qui sera laissé sur place. (voir article 7)

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 à Vincent MONOD au 06.22.09.05.28.

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. Le code est changé régulièrement. La clef sera remise immédiatement après l'utilisation de la miellerie dans la boîte à clef ou 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, étiquetage, 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 de son utilisation normale et optimales de sécurité prévues (lire et respecter les notices d'utilisation des machines qui sont affichées à côté des appareils).

La centrifugeuse à opercules est destinée à sécher et à filtrer les opercules, elle n'est pas destinée à extraire des cadres ou des fragments de cadres.

Le désoperculateur à chaîne nécessite une formation ; il ne devra pas être utilisé pour un nombre de hausses inférieur à 20.

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 leur 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 le stockage ou l'extraction d'un adhérent, la Miellerie s'autorise à passer pour vérifier et contrôler éventuellement la bonne utilisation des locaux.

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.

L'apiculteur qui apporte ses hausses doit s'assurer qu'il n'amène pas d'abeilles dans le local ; il doit ventiler ses hausses lors de leur transport et s'assurer que les abeilles se soient échappées avant leur déchargement à la Miellerie.

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 derrière 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 désoperculateurs et les extracteurs **seront déconnectés du réseau électrique avec le bouton en position hors tension, sur la position Off**. La table tournante sera de même mise hors tension, sur Off.

La manette latérale du jet bleu situé près de l'évier sera mise sur la position « fermée ». Ce jet n'est pas destiné à inonder le sol ni les machines mais à rincer les extracteurs et le bac du désoperculateur. En aucun cas il ne doit servir à rincer la centrifugeuse (auquel cas le moteur est noyé), elle sera simplement nettoyée à l'éponge. 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, sur des palettes et les racks de stockage. Les plateaux inox à roulettes ne sont pas destinés à manutentionner les maturateurs, ils sont réservés aux hausses.

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 les rayonnages.

Le stockage des hausses s'établit dans un délai maximum de 8 jours. Il est sous l'entière responsabilité de l'apiculteur. Les hausses seront identifiées par le nom 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. Les maturateurs seront identifiés avec le nom du producteur et la date de l'extraction.

- 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 chaussons ou 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 : RÔLE ET ENGAGEMENT DES BENEVOLES

Chaque adhérent qui utilise les services devrait participer au bon fonctionnement de l'association et donner quelques heures de son temps au cours de la saison, une demi-journée minimale de bénévolat ; entretien des installations, nettoyages saisonniers, formation, accompagnement des nouveaux adhérents, aide aux visites des écoles, tenue d'un stand, suivi et entretien du rucher ...

ARTICLE 7 : 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. Ne pourront être promus et vendus sous la référence Miellerie des Bauges que les miels extraits et conditionnés à la Miellerie.

ARTICLE 8 : ECHANTILLONS :

Un échantillon de chaque miel extrait sera laissé sur place dans un pot de 100g environ et étiqueté avec la date de l'extraction, le nom du producteur, la particularité du miel (printemps, acacia,..), le lieu du rucher, son altitude.

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. Ce pot est à disposition sur une étagère et le pot rempli sera laissé sur place.

ARTICLE 9 : RESTAURATION

En période d'extraction, aucune restauration ne doit avoir lieu dans l'enceinte de la miellerie.

ARTICLE 10 : 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 11 : 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 12 : TELEPHONE- WIFI

La Miellerie est connectée au réseau de téléphone Orange. Une box ADSL permet de se connecter en WI-FI. Les identifiants de la box sont affichés sur place. Un poste téléphonique est à disposition pour les appels d'urgence ou pour joindre de l'extérieur un utilisateur/visiteur quand il est dans le local ; le numéro d'appel est 04 50 60 88 84.

ARTICLE 13 : VIDEO PROTECTION

Les visiteurs sont avertis qu'un équipement de vidéo protection équipe le local. La réglementation pour les lieux publics est respectée. Sachant que les lieux, le matériel et le stock de miel entreposés présentent un risque de vol ou de malveillance alors que le bâtiment est isolé en campagne, qu'il n'y a pas de gardiennage, que les équipements sont confiés à la responsabilité de chacun, la Miellerie est équipée d'une installation de dissuasion.

ARTICLE 14 : INTERDICTIONS

Il est strictement interdit de fumer et de prendre des repas dans les locaux de la miellerie. Les animaux sont interdits.

Je soussigné(e)

Numéro NAPI :

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 ;

Vincent MONOD, Président
Laurence NAMBOTIN, trésorière
Pascale MASOCH, secrétaire

Stéphane ANSELME-MARTIN,
Baptiste BRUN
Nicolas CARLE
Patrice FERROUD-PLATET,
Pierre HERISSON,
Antoine VOLPI,

Vu, le C.A., actualisation et mise jour du Règlement Intérieur, votée en AG le 15 mars 2025.

Saint Eustache, le 25 mars 2025,
