Le 23/09/2026

LE BROC

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

COMMUNE DU BROC

RÈGLEMENT INTÉRIEUR DU MOULIN À HUILE COMMUNAL

Préambule

Le présent règlement intérieur, approuvé par le Conseil municipal et affiché à l'entrée du moulin, a pour objet de définir les conditions de fonctionnement et d'utilisation du moulin à huile communal.

Il vise notamment à garantir le bon déroulement des opérations de réception et de trituration des olives, à assurer la sécurité des usagers et du personnel, ainsi qu'à préserver les installations et les équipements du moulin.

L'accès et l'utilisation du moulin impliquent l'acceptation et le respect des dispositions du présent règlement.

Article I. Jours et modalités d'ouverture du moulin

Le moulin à huile communal est ouvert du **mardi au vendredi**, selon les modalités suivantes :

- Pour les apports compris entre **150 kg et 500 kg d'olives pour une piste individuelle**. Pour toute quantité supérieure à 500 kg, plusieurs rendez-vous doivent être réservés ;
- Pour le dépôt des quantités d'olives comprises entre **10 kg et 149 kg,** faire votre demande par mail à : **moulin@lebroc.fr**
- **Aucune quantité inférieure à 10 kg n'est acceptée**.

Les horaires et modalités d'accueil sont susceptibles d'être adaptés en fonction des nécessités de fonctionnement du moulin.

Article II. Réception et conditions d'acceptation des olives

Les olives doivent être apportées dans des contenants propres, adaptés au transport et permettant leur manipulation dans de bonnes conditions, notamment des sacs en toile ou des caisses.

Pour la récupération de l'huile, chaque client doit impérativement se munir de contenants adaptés, à son nom, en **plastique alimentaire ou en acier inoxydable**. **Les contenants en verre ainsi que les bouteilles en plastique classiques ne sont pas autorisés.** En cas d'absence de contenant adapté ou si celui-ci ne répond pas aux critères précités, un contenant pourra être fourni par le moulin et sera facturé en sus du prix de la trituration.

Les olives doivent être propres et exemptes de feuilles, branches, terre et autres débris. Les agents du moulin se réservent le droit de refuser des olives présentant un état susceptible de compromettre l'hygiène, la sécurité sanitaire ou la qualité de la production.

La pesée des olives est obligatoirement réalisée **en présence du client**.

À l'issue de la pesée, un bon d'entrée est établi et remis au client. Celui-ci mentionne notamment :

- le poids brut (olives et contenant) ;
- la tare correspondant au poids du contenant ;
- le poids net des olives.

Le client vérifie les informations portées sur le bon d'entrée et le signe.

Article III. Trituration des pistes individuelles > ou = à 150kg

La trituration des olives est effectuée selon l'ordre des rendez-vous pris par les clients.

Les clients sont tenus de respecter l'horaire qui leur a été attribué afin de garantir le bon fonctionnement du moulin et d'éviter tout retard dans les opérations de trituration.

Seules les personnes dont les olives sont en cours de trituration sont autorisées à rester dans l'enceinte du moulin, dans la limite de **deux personnes maximums par apport**. La présence du client pendant l'ensemble du processus de trituration est fortement recommandée.

La durée de trituration est d'environ **45 minutes**. Toutefois, afin de tenir compte de l'ensemble des opérations nécessaires à la réception, à la pesée, à la trituration et à la récupération de l'huile, il est recommandé de prévoir une présence sur place d'environ **1h30 à 2h00**.

Article IV. Trituration des apports collectifs entre 10 kg et 149 kg

Les olives apportées en petites quantités sont regroupées afin de constituer une quantité suffisante pour procéder à une trituration. La trituration est réalisée lorsque la quantité cumulée des dépôts atteint au moins **150 kg**.

Les clients déposant des quantités **inférieures à 150 kg doivent quitter l'enceinte du moulin après la pesée et l'enregistrement de leur dépôt.**

La durée de la trituration est d'environ **45 minutes**.

L'huile issue de la trituration collective sera disponible selon les informations fournies par les mouliniers.

Article V. Hygiène et sécurité

Les clients sont tenus de respecter l'ensemble des consignes d'hygiène et de sécurité affichées dans le moulin ainsi que les instructions données par le personnel.

Il est notamment interdit :

- de fumer dans l'enceinte du moulin ;
- de consommer des aliments dans les zones de trituration ;
- de se pencher au-dessus des équipements et machines ;
- de toucher aux appareils et équipements de production sans autorisation ;
- d'introduire quelque objet ou élément que ce soit dans les machines de trituration.

L'accès aux zones de travail et aux équipements est strictement réservé aux personnes autorisées.

Article VI. Tarification

Les tarifs applicables aux opérations de trituration sont fixés par délibération du Conseil municipal. Ils sont affichés à l'entrée du moulin et sont applicables à l'ensemble des usagers. Pour les usagers bénéficiant du tarif résident un justificatif de domicile de moins de 3 mois devra être fourni

Article VII. Modalités de paiement et récupération de l'huile

- Le client doit se présenter au moulin muni de son bon d'entrée et de son ticket de pesée afin de récupérer un bon de sortie d'huile
- Le paiement est à effectuer **exclusivement par chèque ou en numéraire** (aucun distributeur automatique de billet sur la commune) sur présentation du bon d'entrée des olives, du bon de sortie d'huile et du ticket de pesée auprès de **l'agence postale communale, située 10 Grand Rue**, de **8h00 à 12h00** et de **13h00 à 17h15**.
- Le client peut récupérer son huile sur présentation de la facture acquittée

Article VIII. Responsabilité des clients

Les clients sont responsables de la qualité, de l'état sanitaire et de la conformité des olives qu'ils apportent au moulin.

Le moulin communal ne saurait être tenu responsable du rendement obtenu lors de la trituration, celui-ci pouvant notamment varier en fonction de la variété des olives, de leur degré de maturité, de leur état et des conditions de récolte et de conservation.

Toute réclamation relative à la réception, à la pesée ou à la prestation doit être formulée auprès du personnel du moulin **avant le départ du client**.

Article IX.Vidéosurveillance

Le bâtiment du moulin est équipé d'un système de vidéosurveillance.

Ce dispositif est mis en œuvre dans le respect de la réglementation applicable en matière de protection des personnes et des données à caractère personnel.

Article X. Stationnement

Le stationnement des véhicules devant le moulin est autorisé uniquement pendant le temps nécessaire au **déchargement des olives**.

À l'issue du déchargement, les véhicules doivent être déplacés et stationnés sur le **parking du stade**.

Tout véhicule stationné de manière gênante sur la voie publique est susceptible de faire l'objet d'une verbalisation dans les conditions prévues par le Code de la route, notamment son **article R.417-10**.

En cas d'affluence, les clients seront invités à stationner sur le stade et devront suivre une file d'attente.

Article XI.Sanction

Tout manquement aux dispositions du présent règlement intérieur peut entraîner, selon la nature et la gravité des faits constatés, un avertissement ou une mesure d'interdiction temporaire ou définitive d'accès au moulin.

Les mesures prises devront être proportionnées à la nature du manquement constaté et respecter les dispositions législatives et réglementaires applicables.

Article XII. Entrée en vigueur du règlement et affichage

Le présent règlement intérieur entre en vigueur à compter de son approbation par le Conseil municipal.

Il est affiché à l'entrée du moulin et porté à la connaissance de l'ensemble des usagers.

Toute personne utilisant les installations du moulin est réputée avoir pris connaissance du présent règlement et s'engage à en respecter les dispositions.

Le Maire