



Promolive ASSOCIATION

POUR LA PROMOTION DE L'OLIVIER EN PAYS NÎMOIS

Association d'oléiculteurs familiaux à Nîmes depuis 38 ans

MICRO-MOULIN 100% associatif
« LES OLIVETTES » de PROMOLIVE

GUIDE DE BON USAGE

POUR LA CAMPAGNE

2026 - 2027

Ce document est disponible à la lecture
lors de votre venue au moulin.

Il vous sera ainsi **demandé de signer**
un cahier d'émargement affirmant
que **vous avez bien pris connaissance et respecté**
des conditions d'apports et de trituration de vos olives,
en particulier que vous vous engagez
à réserver l'huile qui vous sera restituée
EXCLUSIVEMENT
à un usage familial non commercial

www.promolive.org



MICRO MOULIN associatif LES OLIVETTES
Guide de bon usage
Règlementation et fonctionnement
Campagne 2026 / 2027
Adopté en CA le 8 octobre 2026

Article 1 - Réglementation particulière à la campagne 2026/2027

1er jour de réception des olives : **Lundi 26 octobre**

Ensuite tous les **Lundis** et **Mercredis de 9h à 16H45**

(sauf éventuelles modifications dont vous serez informés par mail)

Oct. : Lundi 26 - Mercredi 28

Nov. : Lun 2 - Merc 4 - Lun 9 - **Jeudi 12** - Lun 16 - Merc 18 - Lun 23 - Merc 25 - Lun 30

Déc. : Merc 2 - Lun 7 - Merc 9 - Lun 14 - Merc 16 - Lun 21

Fermé du 22 décembre au 3 janvier

Janvier : Lundi 4 janvier - Mer 6 - Lun 11 - Merc 13 - Lun 18

Ensuite tous les **Lundis et Mercredis** - (date fermeture en fonction des apports)

PRISE DE RENDEZ-VOUS OBLIGATOIRE par internet sur :

promolive-reservation.netlify.app

Sauf accord préalable aucun apport « sauvage » ne sera accepté

Exceptionnellement, si pas d'internet : appel 06 20 29 86 95



IMPORTANT

Attention : Sauf adaptation en fonction du déroulement de la campagne, il a été décidé que, compte tenu du volume limité d'olives que nous pouvons traiter dans nos locaux actuels et le nombre de bénévoles mouliniers disponibles, **ne seront acceptés uniquement les adhérents ayant apporté des olives ces deux dernières campagnes**, ainsi que les **nouveaux apporteurs ayant adhéré avant le 26 octobre 2026**. **Pas de nouveau apporteurs qui auraient adhéré à Promolive après le 26 octobre 2026**. Tout apport « sauvage » sans rendez-vous sera refusé. *Merci pour votre compréhension.*

Prix des bidons vendus sur place : 5 litres = 3 € 60 € ttc

Prix coûtant partenaire CAPL Calvisson(Bidon+ bouchon) 3 litres = 2,80 € ttc

Coût adhésion (de date à date) donnant droit à 1 seule campagne de trituration : 15€

Participation aux frais de trituration : 0,50 € ttc par kilo d'olives apporté



Promolive ASSOCIATION

POUR LA PROMOTION DE L'OLIVIER EN PAYS NÎMOIS

Association d'oléiculteurs familiaux à Nîmes depuis 38 ans

LE LIEU

PLAN D'ACCÈS MOULIN PROMOLIVE

110 chemin de la CIGOGNE - Route de Sauve - 30820 CAVEIRAC

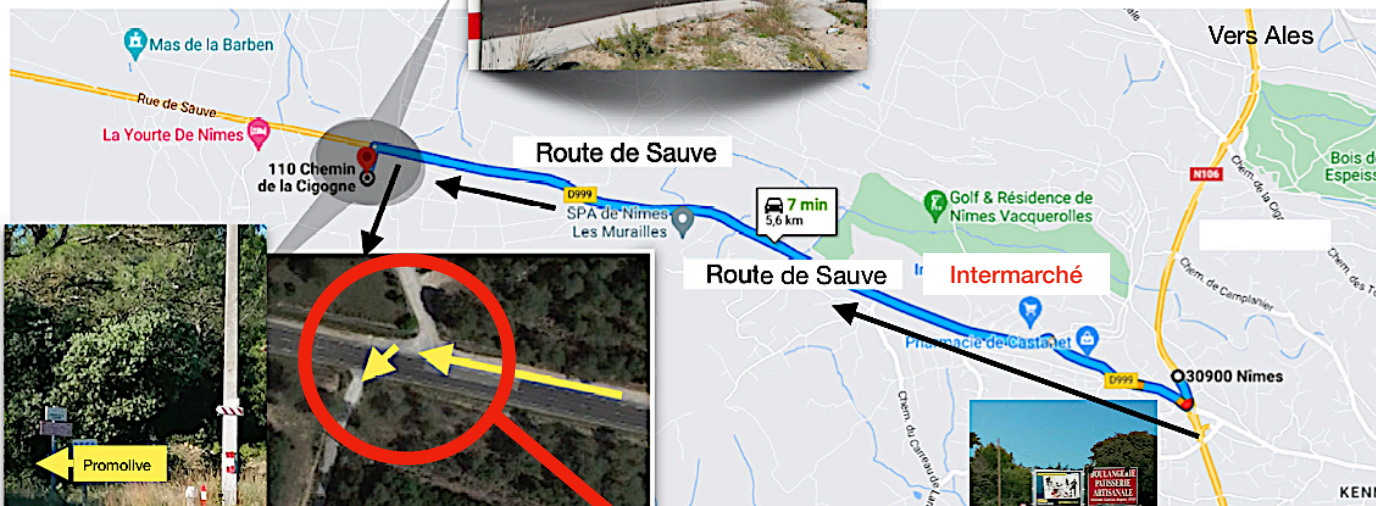


LE CENTRE EQUESTRE



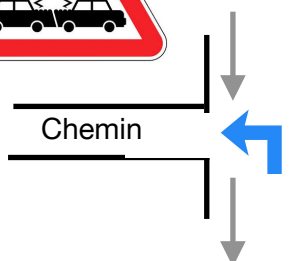
EN FACE LE CENTRE EQUESTRE LE CENTAURE

En face panneau plié avec chèvre blanche.
Chemin au pied du poteau
électrique en béton
Il y aura un fléchage.



Route très dangereuse !
(longue ligne droite)

**Soyez
très
prudent**





Article 2 - Réglementation générale

2-1 : Pour bénéficier du service du moulin associatif **il est impératif de respecter les articles du présent guide de bon usage.**

2-2 : L'apporteur doit être **adhérent** à l'association PROMOLIVE en tant que **personne physique** et être à jour de sa **cotisation**.

2-3 : Chaque adhérent fait presser ses olives comme s'il le faisait lui même.

- L'huile obtenue est destinée à être utilisée pour sa propre consommation familiale. **Elle ne saurait être vendue.**

2-4 : Il est impératif de planifier les apports pour le bon fonctionnement du moulin.

Pour cela, il est obligatoire de prendre rendez-vous selon les modalités présentées à l'article 1

2-5 : A l'arrivée au Micro Moulin Les responsables du moulin s'assurent que l'apporteur **est bien adhérent** à l'association PROMOLIVE.

2-6 : Le règlement de l'adhésion, s'effectue en espèces ou par chèque à l'ordre de PROMOLIVE

2-7 : A l'arrivée au Micro Moulin l'adhérent **signe un cahier d'émargement** de bonne lecture, acceptation et respect du présent guide de bon usage.

2-8 : L'adhérent s'engage à apporter des olives saines, très bien effeuillées, propres, sans cailloux et **cueillies sur l'arbre depuis 4 jours maximum.**

2-9 : Le ou les membres du Conseil d'Administration présents au moulin **sont libres de refuser tout apport dont la qualité nuirait à la qualité de l'huile produite.** Cette décision est prise si manifestement les olives sont moisies, pourries, oxydées, gelées, ramassées depuis plus de 5 jours, mal effeuillées, présence de corps étrangers... (photo sera prise)

2-10 : Si acceptées, les olives sont pesées. Un bon sera remis au déposant.

2-11 : Le déposant apporte ses propres contenants en plastique:

- qui doivent être proportionnés au volume d'huile attendu et propres
- sur lesquels il aura mentionné son nom et son prénom
- **le verre est interdit**

L'équipe des mouliniers se réserve le droit de procéder au remplacement (au frais de l'adhérent) de tout bidon jugé non conforme aux exigences d'hygiène.

2-12 : Chaque apporteur se charge de déposer ses olives dans le local de stockage qui lui sera indiqué par les responsables de la réception.

2-13 : L'huile produite n'est pas filtrée afin de préserver tous les arômes obtenus lors de l'extraction.

2-14 : A noter que la restitution de l'huile s'effectue en fonction du planning de fonctionnement du moulin.

2-15 : **Le règlement de la participation aux frais de trituration s'effectue au retrait de l'huile par chèque ou en espèces.** Ces paiements servent à payer en partie le coût de fonctionnement et de la maintenance du moulin.

2-16 : Le paiement vaut validation du volume d'huile attribué et retiré en fonction du rendement moyen du jour de trituration des olives de l'adhérent. Aucune contestation postérieure ne sera recevable.

3 : Conclusion

3-1 : **C'est dans un esprit associatif que fonctionne le micro-moulin « Les Olivettes » de Promolive.**

3-2 : C'est un service rendu aux adhérents de PROMOLIVE qui, par cet outil pourront obtenir collectivement l'huile issue exclusivement de leurs propres olives.

3-3 : **En aucune façon, ce micro moulin est une concurrence aux moulins professionnels.** Rappel : L'huile obtenue est destinée à être utilisée selon la tradition millénaire, pour la seule consommation familiale de l'adhérent. **Elle ne saurait être vendue.**

3-4 : L'ensemble des intervenants du micro-moulin mettra tout en oeuvre pour rendre le meilleur service à ceux qui, par leurs apports, contribuent à la réalisation des missions de PROMOLIVE. **Ils sont tous bénévoles et consacrent beaucoup de leur temps pendant les 3 mois de la campagne. Respectez-les Merci.**