

<p>Règlement intérieur 2022-2023 de gestion du hangar de la Direction de l'agriculture – HOTU NUI TUHAA PAE</p>

Etant rappelé que :

La société civile agricole SCA HAUTEA est signataire, avec la Polynésie française (DAG) de la convention n° 4851/MAF/DAG du 07 juillet 2022 fixant les conditions d'exploitation par la SCA HAUTEA du hangar agricole sis sur la parcelle dépendant de la terre Teruapupu, cadastrée AC N°16, commune associée de Mataura, commune de Tubuai, et des équipements et matériels y entreposés.

Règles générales :

1. Les hangars et les équipements agricoles (zone de stockage, chambres froides, chaîne de lavage carotte) doivent pouvoir servir à tous les producteurs de Tubuai, membres ou non de la société, mais après demande et sous le contrôle et la surveillance d'un responsable désigné par la société. A ce titre, le responsable désigné par la SCA HAUTEA doit pouvoir être joignable et présent rapidement sur site (pendant les heures ouvrables) pour en permettre l'accès aux producteurs qui en font la demande.
2. Les hangars et équipements ne doivent servir qu'aux activités de conditionnement, stockage et commercialisation des produits agricoles.
3. Tout manquement d'un tiers au présent règlement, à savoir l'utilisation des équipements sans en avoir fait la demande au responsable de la SCA HAUTEA, le non-respect des horaires et des quantités de livraison prévues, détérioration du matériel, etc..., peut conduire à l'interdiction du contrevenant d'utiliser les équipements.
4. La SCA HAUTEA prend en charge le nettoyage et l'entretien régulier des bâtiments et de leurs abords. Elle prend en charge toutes les réparations et le remplacement des équipements qui s'avèrent nécessaires, mais également les frais d'électricité, d'eau, de téléphone et les dépenses afférentes à l'exercice des activités de la société.

Horaires d'ouverture des installations :

5. Les heures d'ouverture du bureau et des hangars sont de de 7H00 à 11H00 et 14H00 à 16H00.
Les jours ouvrables vont du lundi au vendredi.
6. **Pendant la campagne carottes et pommes de terre**, les jours où le bateau est à quai et la veille de l'arrivée du bateau sont considérés comme ouvrables (samedi et dimanche compris) afin de prolonger l'accès des chambres froides aux producteurs.
7. **Hors campagne carottes et pommes de terre**, la SCA HAUTEA doit assurer une **permanence** au bureau pendant les heures d'ouverture au moins deux jours avant l'arrivée prévue du bateau TUHAA-PAE IV (samedi et dimanche compris) pour permettre aux producteurs d'avoir accès facilement aux installations sous la surveillance du responsable

de permanence. En dehors de ces deux jours, la SCA HAUTEA désigne chaque semaine un responsable administratif d'astreinte dont le nom et le numéro de téléphone portable sont inscrits sur la porte du bureau de la SCA HAUTEA. Il doit rester joignable pendant les jours et les heures ouvrables et pouvoir donner accès rapidement aux installations afin que les producteurs puissent y stocker leurs marchandises.

Règles d'utilisation des chambres froides et tarifs applicables au stockage :

8. Tout stockage de produits agricoles dans les chambres froides doit être noté dans le registre de stockage par le responsable administratif (de permanence ou d'astreinte) : nom du producteur/désignation du produit/poids/date de stockage/n° de la chambre froide/références notés sur l'emballage (s'il y a lieu)/date de sortie prévue.
9. Le stockage frigorifique dans la chambre froide de 4-6°C de 65 m³ est fixé à 6 F/kg de produit pour 5 jours de stockage. Au-delà de cette durée initiale, le tarif augmentera de 1,5 F/kg tous les 2 jours. Toute tranche de 2 jours commencée est due en totalité. Dans cette chambre froide, la priorité est donnée aux produits maraichers autres que les carottes. Cette chambre froide est prévue pour un stockage de petites quantités et de courte durée. Le montant est à régler à la SCA HAUTEA gestionnaire des installations. Le minimum à stocker par 24h est de 250 kg de produits.
10. Le stockage frigorifique dans la chambre froide de 8-10°C de 65 m³ est fixé à 4 F/kg de produit pour 5 jours de stockage. Au-delà de cette durée initiale, le tarif augmentera de 1 F/kg tous les 2 jours. Toute tranche de 2 jours commencée est due en totalité. Dans cette chambre froide, la priorité est donnée aux produits maraichers autres que les carottes. Cette chambre froide est prévue pour un stockage de petites quantités et de courte durée. Le montant est à régler à la SCA HAUTEA gestionnaire des installations. Le minimum à stocker par 24h est de 250 kg de produits.
11. Le stockage frigorifique dans la chambre froide négative de 33 m³ est fixé à 38 F/kg de produit pour 5 jours de stockage. Au-delà de cette durée initiale, le tarif augmentera de 10 F/kg tous les 2 jours. Toute tranche de 2 jours commencée est due en totalité. Le minimum à stocker par 24h est de 40 kg de produits.
12. Le tarif de stockage dans les 2 grandes chambres frigorifiques du hangar est fixé à 7 F/kg de produit jusqu'au transport sur le bateau, pour un maximum de 7 jours de stockage, à régler à la SCA HAUTEA gestionnaire des installations. Toute journée supplémentaire de stockage (soit à partir du 8^e jour) sera facturée 0,5 F/kg/jour.

Les points 9. à 12. sont illustrés dans le tableau ci-dessous :

en F/kg	Durée de stockage														
	Tarif d'accès	2 jours	3 jours	4 jours	5 jours	6 jours	7 jours	8 jours	9 jours	10 jours	11 jours	12 jours	13 jours	14 jours	15 jours
chambre froide 4-6°C	6	6	6	6	6	7,5	7,5	9	9	10,5	10,5	12	12	13,5	13,5
chambre froide 8-10°C	4	4	4	4	4	5	5	6	6	7	7	8	8	9	9
chambre froide négative	38	38	38	38	38	48	48	58	58	68	68	78	78	88	88
Grandes chambres froides	7	7	7	7	7	7	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10	10,5	11

13. La perte en eau des produits au cours de la chaîne de stockage et de transport (ressuyage) est prise en compte afin de garantir la conformité de la commande réceptionnée à l'arrivée en magasin à Papeete, par rapport aux engagements pris par les producteurs de Tubuai.

Ainsi, lors de la facturation du stockage par la SCA HAUTEA gestionnaire des installations, le ressuyage des produits est pris en compte à raison de 5% par produit. (Par exemple, un sac pesé 21 kg est facturé à 20 kg).

Règles d'utilisation de la laveuse de carottes et tarifs applicables au lavage:

14. La capacité de traitement maximale de la laveuse de carottes est de 2,5 tonnes/heure. Afin de limiter les charges de fonctionnement le rendement moyen à atteindre est de 2 tonnes/heures, soit 12 tonnes /jour pour 6 heures de travail.

15. L'ensemble des opérations de lavage, tri et calibrage des carottes doit être assuré dans la mesure du possible par la SCA HAUTEA pour un meilleur contrôle de la qualité.

16. Le tarif de traitement (lavage et stockage frigorifique) est de 25 F/kg avec stockage jusqu'au transport sur le bateau, pour un maximum de 15 jours de stockage. Toute journée supplémentaire de stockage sera facturée 0,5 F/kg/jour. Cependant, si le stockage total est inférieur ou égal à 7 jours, le tarif sera fixé à 22 F/kg pour 7 jours.

Le tarif du lavage (sans stockage frigorifique) est de 15 F/kg.

17. Les carottes devront être bien triées dans les champs, car le lavage et triage des rebuts à la charge de la SCA HAUTEA gestionnaire sera facturé 10 F/ kg au producteur.

18. **Pendant la campagne de carottes, de juillet à décembre**, les producteurs doivent avoir réservé leur tour sur le planning de traitement affiché dans le bureau pour pouvoir faire laver leurs productions.

19. Les réservations doivent se faire auprès du responsable administratif ou du responsable technique des équipements désignés par la SCA HAUTEA et dont les noms et numéro de téléphone portable sont indiqués sur le planning et la porte du bureau.

20. Les réservations doivent se faire si possible une semaine à l'avance afin de permettre à la SCA HAUTEA de s'organiser.
21. Tout retard à la livraison de plus d'une heure, non justifié, peut entraîner l'annulation de la réservation. Le tour de l'agriculteur retardataire pourra être donné au suivant.
22. Les agriculteurs ayant réservé sont prioritaires sur ceux n'ayant pas réservé.
23. Les producteurs doivent essayer de grouper les récoltes les jours précédant l'arrivée du bateau afin de traiter au moins 10 tonnes de carottes/jour.
24. Les carottes trop sales (terres, feuilles,...) doivent être pré-lavées et pré-triées avant passage dans la laveuse. La SCA HAUTEA gestionnaire peut refuser toutes marchandises trop sales pouvant entraîner des dysfonctionnements de la chaîne de lavage.

Facturation et règlement :

25. Conformément à la Loi du Pays 2015-4 du 14 avril 2015 portant réglementation des pratiques commerciales en Polynésie française, la SCA HAUTEA gestionnaire établira une facture lors de chaque prestation de lavage et/ou de stockage des carottes (au pire un reçu permettant d'éditer la facture plus tard).

La facture sera établie en deux exemplaires. Le prestataire et le client en conserveront chacun un.

La facture (ou reçu) devra clairement indiquer les informations suivantes :

- Le nom de la SCA HAUTEA prestataire
- Le nom du producteur
- La date de la prestation
- les quantités de carottes lavées et stockées
- les quantités de rebuts lavés et triés (pour tous les producteurs)
- les quantités de produits maraichers stockés (autres que les carottes)
- les tarifs
- la date à laquelle le règlement doit intervenir, soit 30 jours après la date de la prestation.

26. Le règlement des factures de lavage et/ou stockage devra se faire au plus tard 30 jours après l'exécution de la prestation.

Obligations du responsable administratif :

27. **Pendant la campagne de carottes**, la SCA HAUTEA doit assurer une permanence au bureau pendant les heures ouvrables au moins 2 jours/semaine et 4 jours pleins avant l'arrivée prévue du bateau pour assurer le suivi administratif de la campagne et permettre aux producteurs de s'inscrire sur le planning de traitement des carottes.
28. En dehors de ces jours de permanence, la SCA HAUTEA désigne chaque semaine un responsable administratif d'astreinte dont le nom et le numéro de téléphone portable sont inscrits sur la porte du bureau de la société. Il doit rester joignable et proche du bureau pour permettre aux producteurs de venir s'inscrire sur le planning.

Obligations du responsable technique :

29. La SCA HAUTEA désigne un responsable technique des équipements qui seul peut faire fonctionner la laveuse de carottes. L'utilisation des équipements de la zone de traitement des carottes devra se faire sous son contrôle.
30. Le responsable technique est chargé de :
- la mise en route et du contrôle des équipements de la zone de traitement des carottes : laveuse, élévateur et chambres froides ;
 - l'entretien du matériel en place ;
 - le contrôle de la qualité des carottes ;
 - la tenue du registre de traitement des carottes où seront notées les informations suivantes : date, nom du producteur, heure de démarrage de la chaîne de lavage, heure de livraison, heure de démarrage du lavage, heure fin lavage, quantités lavées, volumes des écarts de tri et de calibrage, quantités stockées.
 - l'organisation et le regroupement des récoltes et du travail, en accord avec le responsable administratif et les agriculteurs.
31. Il devra être présent en permanence dans les locaux aux jours et heures de traitement prévus sur le planning et au moins 4 jours pleins avant l'arrivée prévue du bateau TUHAA-PAE IV. Il arrivera au moins une heure avant le démarrage prévu des opérations de lavage pour pré-refroidir l'eau de l'hydrocooler et restera au moins une demi-heure après la fermeture pour le rangement et nettoyage de la chaîne de conditionnement.
32. Il doit également rester joignable pendant les heures ouvrables en dehors des heures de traitement réservées afin de donner accès rapidement aux installations pour les producteurs qui en font la demande si des créneaux sont libres.

Contrôle qualité des carottes :

33. Les carottes destinées à la commercialisation en frais devront respecter un cahier des charges précis affiché dans le hangar.
34. Les récoltes de carottes contenant une proportion trop importante de saletés, de terre, de cailloux et de feuilles devront subir un triage et pré-lavage par les agriculteurs. Le non-respect de cette règle peut conduire le responsable technique à refuser le lavage au contrevenant et son tour sera donné à un autre agriculteur.
35. Les carottes récoltées doivent être lavées dans un délai de 24 heures maximum après la récolte. Le principe est de récolter aujourd'hui pour laver demain. Toutes les carottes ayant séché et brûlé au soleil depuis plus de 24 heures seront refoulées et interdites de lavage.
36. Les champs devront être récoltés à partir du 3ème mois après le semis et la limite de récolte est fixée à 3 mois et demi, toute carotte récoltée hors délai se verra refusée au lavage. Un planning de production des carottes sera fourni par la CAPL à la SCA HAUTEA pour faciliter la programmation et le contrôle des récoltes.

37. Les carottes seront classées et valorisées selon le tableau suivant :

	Tri au champ	Traitement au hangar de Tubuai			
		Table de tri	Calibreuse		
Désignation	Rebut	Rebut	Catégorie 1	Catégorie 2 et 3	Catégorie 4
Caractéristiques	carotte fourchues, cassées, fendues, collet vert > 2cm, ou présentant des traces de pourritures		Calibre < 30 mm	Calibres : 30 à 45mm ou 45 à 50 mm	Calibre > 50mm
Valorisation / prix producteur	Vente en frais interdite : alimentation bétail, compost	Vente en frais interdite : alimentation bétail, compost	Vente en frais interdite si < 25 mm	Vente en frais sur Tahiti : 130 F/kg au producteur	Vente en frais sur Tahiti : 60 F/kg au producteur

Les carottes fourchues, déformées, cassées, fendues, brûlées par le soleil, ligneuses et fibreuses et présentant un collet vert sur une longueur supérieure à 2 cm seront classées en rebut. Les rebuts ne peuvent être commercialisés en frais dans les commerces de détail. Ils pourront selon les cas être autoconsommés.

Les carottes dont le calibre est inférieur à 25 mm ne pourront être commercialisées en frais dans les commerces de détail. Elles pourront être transformées.

38. Les emballages contenant les carottes de catégorie 1, 2, 3 et 4 seront scellées avant stockage et identifiées par un marqueur spécial (lien de couleur) et par un numéro d'agriculteur afin de permettre un bon suivi de la qualité du produit sur le marché.

Le président de la
SCA HAUTEA

Gilbert HAUATA