

**DELIBERATION N°2022-123/CCOG-PAOG
relative à la validation du règlement intérieur de l'atelier de transformation végétale
du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais (PAOG)**

L'An Deux Mille vingt-deux, le vendredi neuf décembre, à quatorze heures, le conseil communautaire de la CCOG s'est tenu en séance ordinaire, à la salle des délibérations de la Mairie de Saint-Laurent du Maroni, après convocation légale, sous la présidence de Madame Sophie CHARLES, Présidente

Conseillers en exercice = 44

Présents	26
Absents	18
Procurations	00
Votants	26

La convocation des membres du Conseil communautaire a été faite le vendredi 2 décembre 2022.

Publiée le : 21-12-2022

PRÉSENTS :

Mme ADELAAR Esseline - M. ADOÏSSI Achille -
Mme AFOEDINI Linda - M. AGOUSSA Migill - M. ALPHONSE
François - M. ANELLI Serge - Mme APAGI Jocelyne - Mme
CHARLES Marie-Hélène - Mme CHARLES Sophie - Mme CHEN
Célia - M. BENTH Albéric - Mme BOURGUIGNON Arlène - M.
DEIE Jules - M. DOLLOUE Winston - Mme FJEKE Bénédicte - M.
IREMEPO Grégory - Mme KWASIBA Emeline - Mme LO-A-TJON
Josette - M. PAPAYO Mickle - M. RIQUIER Claude - Mme SANTE
Adèle - M. SELLIER Bernard - Mme SOBAÏMI Marie-Chantal - M.
SOEWA Marciano - Mme TELON Sonrisa Sergina - Mme
VOORTHUIZEN Sharon

ABSENTS EXCUSES :

M. YA Tchoua

ABSENTS :

- M. ADAM Lénéick - Mme AGEILAS Sylviana - M. APAYACA
Valentin - Mme BALLA épouse JOSEPH Simone - Mme BARTEBIN
Barbara - M. BOISROND Ferdinand - M. CHAUMET Chris - M.
EDWIN Moïse - M. FATI Gérard - M. FERREIRA Jean-Paul - M.
GABY Claude - M. LOBI Richard - M. MARTIN Paul - Mme PINAS
Roliane - M. THOMAS Franck - M. TOPO Lama - M. VALIES
Patrick

Madame la Présidente ouvre la séance. Conformément à l'article L 2121-15 du **Code Général des Collectivités Territoriales**, il est ensuite procédé à l'élection d'un secrétaire, parmi les membres du conseil, Mme Marie-Chantal SOBAÏMI, Conseillère communautaire, est désigné(e) pour remplir ces fonctions, qu'il (elle) accepte.



Ouest Guyane
un territoire, des projets, un avenir

Envoyé en préfecture le 21/12/2022
Reçu en préfecture le 21/12/2022
Publié le 
ID : 973-249730037-20221209-DELIB2022123-DE

DELIBERATION N°2022- 123/CCOG-PAOG
relative à la validation du règlement intérieur de l'atelier de transformation végétale
du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais (PAOG)

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment son article L-1412-1, L2221-3 à L2221-7, L2221-9, L2221-14, L2333-1, R2221-1 à R2221-14, R2221-16 à R2221-17, R2221-63 à R2221-94 ;

Vu les Articles 32, 33 et 33-1 de la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale ;

Vu le Décret n°85-565 du 30 mai 1985 relatif aux comités techniques des collectivités territoriales et de leurs établissements publics ;

Vu le Code Rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L654-1, L654-4 à L654-7, L654-9 à L654-11, L654-21 à L654-22, L654-25, L654-27 ;

Vu la Loi n° 2004-809 du 13 août 2004 modifiée relative aux libertés et responsabilités locales ;

Vu la délibération n°73/2015 datée du 16 décembre 2015 portant sur la « création de la régie dotée de l'autonomie financière du Pôle AgroAlimentaire de l'Ouest Guyanais – création, statuts et règlement intérieur » ;

Vu la délibération n°31/2016 datée du 7 avril 2016 portant sur la « régie dotée de l'autonomie financière du Pôle AgroAlimentaire de l'Ouest Guyanais – modification des statuts de la régie » ;

Vu le rapport N°2022- /CCOG/PAOG relatif à la validation du règlement intérieur de l'atelier de transformation végétale du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais (PAOG)

Vu l'avis favorable du Conseil d'Exploitation du 28 juin 2022 et du Comité Technique du 31 octobre 2022 concernant la mise à jour du règlement intérieur de l'atelier de transformation végétale du PAOG ;

CONSIDERANT la nécessité d'assurer l'exploitation et la gestion du Pôle AgroAlimentaire de l'Ouest Guyanais ;

CONSIDERANT que le règlement intérieur de l'atelier de transformation végétale n'a jamais été approuvé ;

CONSIDERANT la nécessité de soutenir le secteur agricole et la filière d'agro-transformation ;

CONSIDERANT qu'il appartient notamment au Conseil Communautaire de valider, après avis du Conseil d'Exploitation, le règlement intérieur.

Madame la Présidente expose :

Suite à une réunion qui s'est tenue le 28 juin 2022 au cours de laquelle les usagers de l'atelier de transformation végétale ainsi que les élus du conseil d'exploitation et les équipes de l'atelier étaient conviés, le règlement intérieur de l'atelier de transformation végétale a été validé.

Vous trouverez dans le rapport la version revue et validée en Conseil d'exploitation, le 28 juin 2022 et par le Comité Technique le 31 octobre 2022.

Il est proposé au conseil communautaire :

- **D'Approuver** la validation du règlement intérieur de l'atelier de transformation végétale du PAOG conformément au document joint en annexe.
- **De donner** le pouvoir à la Présidente ou son délégué de faire appliquer ce règlement.

Après en avoir délibéré, le conseil communautaire :

Où les explications de la présidente,

APPROUVE la validation du règlement intérieur de l'atelier de transformation végétale du PAOG conformément au document joint en annexe.

DONNE le pouvoir à la Présidente ou son délégué de faire appliquer ce règlement.

AUTORISE la Présidente ou son représentant signer tout document s'y rapportant.

VOTE => Pour : 26

Contre : 0

Abstention : 0

Fait et délibéré les jour, mois et an susdits
Pour extrait conforme


LA PRESIDENTE

Sophie CHARLES

La présente délibération peut faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif de Cayenne dans un délai de deux mois à compter de sa publication et de sa réception par les services du contrôle de légalité.



Ouest Guyane

Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais

**Règlement intérieur de l'atelier de
transformation végétal du Pôle
Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais**



Quest Guyane

un territoire, des projets, un avenir

Table des matières

1. Préambule	4
2. Informations générales	5
3. Présentation de l'atelier	6
4. Plan de l'atelier	7
5. Assurance	8
6. Horaires d'ouverture et planning de réservation.....	8
7. Personnels participants à la transformation	9
8. Fonctionnement du matériel et des équipements	9
9. Contrôle sur les produits finis	9
10. Gestion des déchets	10
11. Stockage des produits en chambre froide.....	10
12. Etiquetage des produits sortant de l'atelier.....	10
13. Formation	10
14. Sécurité.....	10
15. Incendie	11
16. Électricité.....	11
17. Produits chimiques	11
18. La qualité c'est l'affaire de tous.....	12
19. Le poste de travail	12
20. Facturation	13

1. Préambule

Ce règlement est distribué à tout utilisateur ayant une activité, régulière ou occasionnelle, au sein de l'atelier de transformation végétal du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais. Il permet d'obtenir les informations nécessaires à la réalisation de votre activité et à l'utilisation du service proposé dans les conditions optimales. Il est demandé à tout nouvel utilisateur d'en prendre connaissance et à s'engager, par écrit, à respecter de la totalité du présent règlement.

Le présent règlement est applicable à tout utilisateur ayant une activité (privée ou professionnelle) au sein du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais. Il constitue une décision exécutoire opposable à qui de droit sitôt adopté par le conseil communautaire de la CCOG.

Tout manquement à ces dispositions est de nature à engager des mesures appropriées.

Tout personnel du pôle agro-alimentaire, quel que soit son statut, veille à son application et doit constater tout manquement à ce règlement.

Le pôle agro-alimentaire de l'ouest guyanais vous souhaite la bienvenue !

2. Informations générales

Coordonnées

Adresse du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais

607 Avenue Paule Berthelot

PK 27.5 - Terre Rouge

97360 MANA Tel: 0594 27 76 73

Directeur du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais

Monsieur Vincent GALLEGO

Tel : 0594 34 76 97

Port : 06.94.92.76.12

Email : vincent.gallego@ouestguyane.fr

Responsable de l'atelier de transformation végétal :

Monsieur Steeve FELICITE-ZULMA

Tel : 0594 27 76 73

Port : 06.94.00.45.06 Email : steeve.felicite-zulma@ouestguyane.fr

Technicien de l'atelier de transformation végétal :

Monsieur Rafael SAHIT

Tel : 0594 27 76 73 Email : rafael.Sahit@ouestguyane.fr

Pompiers : 18

SAMU : 15

Gendarmerie : 17

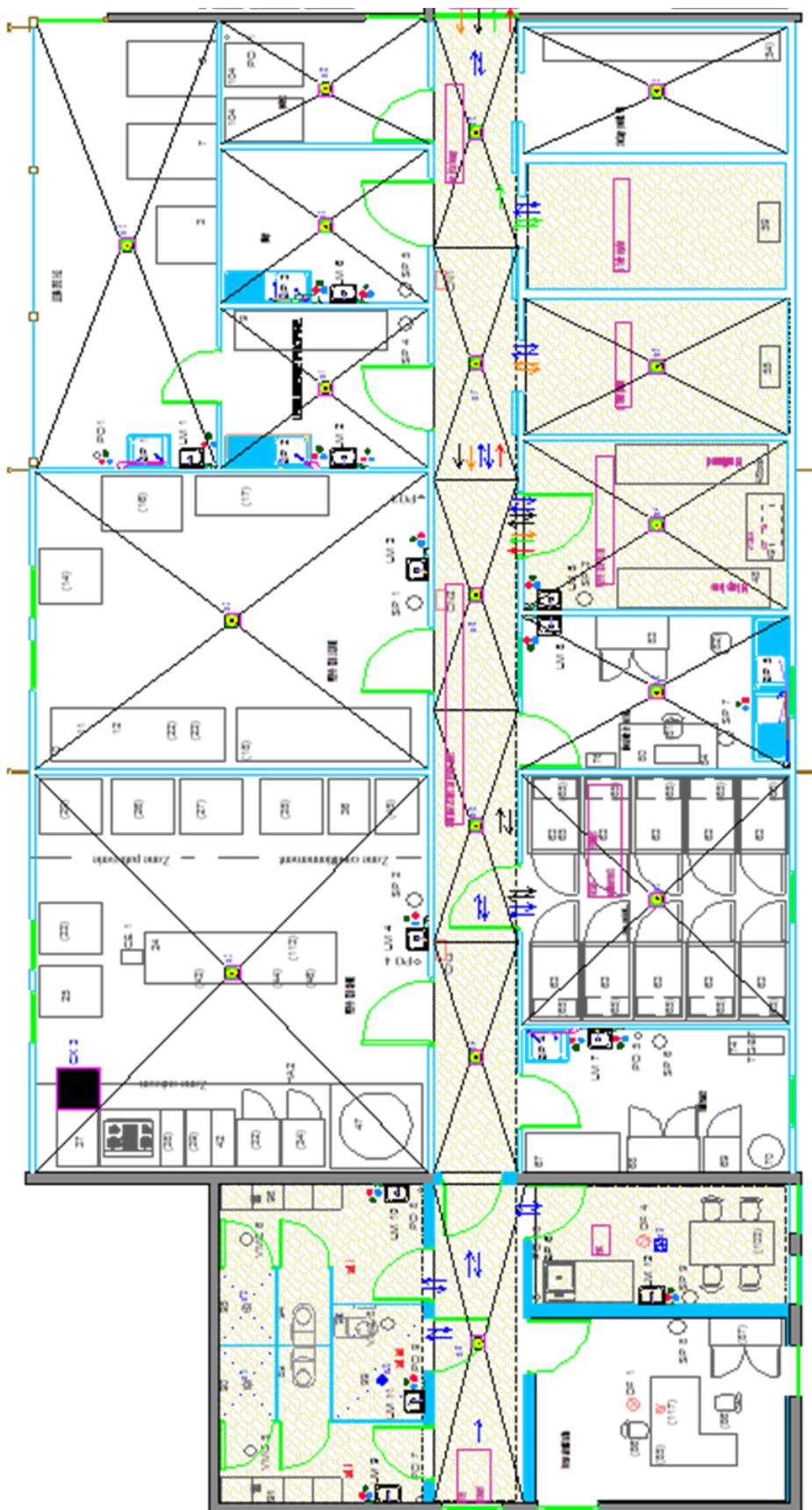
3. Présentation de l'atelier

L'atelier de transformation végétal du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais est une unité de production relais financée avec le concours de la Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais et de fonds européens. L'atelier est réservé exclusivement à la transformation de végétaux. Les activités de l'atelier d'agro-transformation des produits végétaux sont les suivantes :

- La mise à disposition de locaux équipés au profit d'agro-transformateurs ou de porteurs de projet pour la réalisation de produits aux normes sanitaires en vigueur
- La mise à disposition de locaux équipés au profit de centres de formation professionnels à destination de stagiaires en formation agro-alimentaire et / ou de porteurs de projets en voie de spécialisation technique
- L'accompagnement des agro-transformateurs, sur les plans techniques, technologiques et sanitaires de leurs fabrications
- L'accompagnement des actions de recherche et développement au profit des transformateurs ou futurs transformateurs (usagers ou non du pôle).

4. Plan de l'atelier

(Voir ci-après)



5. Assurance

Pour les usagers professionnels, transformant des produits qui seront commercialisés, une assurance civile est obligatoire et doit inclure :

- Les activités professionnelles,
- Une clause « intoxication alimentaire »,
- La couverture des dégâts matériels et corporels, qu'ils pourraient occasionner dans l'atelier (que ce soit par lui-même ou par la main d'œuvre l'accompagnant).

Le responsable de l'atelier pourra renseigner l'utilisateur sur les démarches à suivre et les assurances à contacter.

Les conséquences de dommages causés sur les biens et sur les personnes sont entièrement à la charge de l'utilisateur.

L'utilisateur doit présenter, à la demande du responsable de l'atelier, une attestation de responsabilité civile en cours de validité.

En cas de casse ou de panne de matériel due à un mauvais usage de la part de l'utilisateur, ce dernier supportera les frais de réparation ou de remplacement de l'appareil endommagé et sera responsable des pertes occasionnées sur ses produits.

Le bénéficiaire est l'unique responsable de ses produits transformés au sein de l'atelier (traçabilité, barème de traitements thermiques, étiquetage, contrôle de stabilité, recette, qualité, etc.).

6. Horaires d'ouverture et planning de réservation

L'atelier de transformation est mis à disposition à l'heure durant les horaires d'ouverture au public :

- Du lundi au jeudi de 8h à 16h,
- Le vendredi de 8h à 13h.

Lors de la réservation des locaux, l'utilisateur indique la quantité de matière à transformer, le type de production et le matériel nécessaire.

Chaque utilisateur doit respecter le planning de **réservation de l'atelier**. En cas de désistement, il doit prévenir le responsable de l'atelier au moins 48h avant (week-end non compris). Dans le cas contraire, le forfait de location journalier lui sera facturé (selon tarifs indiqués plus loin).

L'utilisateur doit notamment respecter l'organisation liée aux horaires de travail du personnel et des autres utilisateurs de l'atelier de transformation. Il doit restituer l'atelier dans un état propre. En cas de non-respect ou de manquement constaté au nettoyage, celui-ci sera facturé selon la grille tarifaire.

Tout dépassement d'horaires devra être autorisé et sera facturé selon le tarif en vigueur.

Si l'utilisateur souhaite utiliser de façon régulière l'atelier en dehors des horaires d'ouverture, il peut en faire la demande auprès du responsable de l'atelier qui en étudiera la faisabilité.

7. Personnels participants à la transformation

Les agro-transformateurs peuvent disposer de leur propre main-d'œuvre, à condition que celle-ci soit annoncée au responsable de l'atelier qui autorisera ou non l'accès à l'atelier. Toute personne intégrant l'atelier doit respecter l'ensemble des règles fixées.

Il est de la responsabilité de l'utilisateur que l'intervention des personnes salariées (travaillant avec lui) se fasse dans le respect de la réglementation et du code du travail.

8. Fonctionnement du matériel et des équipements

L'utilisateur doit demander conseil au personnel de l'atelier de transformation pour toute première utilisation ou pour tout équipement nécessitant une procédure de mise en œuvre particulière.

Notamment :

- Les systèmes de régulation (température, pression) ne peuvent être manipulés sans accord préalable du personnel du pôle agro-alimentaire.
- Le montage et démontage des équipements sont effectués ou validés par le personnel de l'atelier (pour le nettoyage entre autres)
- La mise en route, l'arrêt et le nettoyage du pasteurisateur et des générateurs de vapeur ne sont effectués que par le personnel de l'atelier pour des raisons de sécurité.

D'une manière générale, la mise en marche de tout équipement du pôle agro-alimentaire se fait sous la surveillance du personnel du pôle agro-alimentaire, qui vérifie la bonne utilisation du matériel, la qualité du nettoyage.

L'utilisateur s'engage à utiliser le matériel et les équipements conformément à l'usage auquel ils sont destinés. Les modes opératoires d'utilisation et de nettoyage des machines sont consultables au bureau.

9. Contrôle sur les produits finis

Lors des phases de test ou d'accompagnement, un échantillon de chaque produit transformé dans l'atelier est demandé aux utilisateurs, pour un suivi du vieillissement et/ou validation de barème pour les produits traités thermiquement.

L'atelier informe le transformateur en cas de résultat non satisfaisant. De la même manière l'utilisateur prévient l'atelier en cas de problèmes survenus lors du stockage des produits finis.

Cependant ce contrôle est uniquement réalisé à titre consultatif et n'a pas valeur à remplacer des tests réalisés en laboratoire. Les agro-transformateurs restent responsable de leur production.

10. Gestion des déchets

Chaque utilisateur est responsable de gérer ses déchets en fin de production :

- Les déchets compostables sont déposés dans les bacs à composts présents à l'extérieur de l'atelier,
- Les autres déchets (cartons, etc.) doivent être mis dans les poubelles prévu à cet effet,
- Les déchets en verre sont récupérés par le transformateur afin d'être déposés dans les bornes adéquats.

11. Stockage des produits en chambre froide

Le stockage de produits surgelés ou réfrigérés peut être assuré temporairement dans les chambres froides de l'atelier en respectant les règles de rangement et d'identification mises en place par le pôle agroalimentaire.

L'utilisateur s'engage à identifier et assurer la traçabilité de tous ses produits, à l'aide d'étiquettes de sa fourniture.

L'atelier se dégage de toute responsabilité en cas de problème pendant le stockage de ces produits dans les chambres froides (coupure de courant, panne de la chambre froide etc.).

12. Etiquetage des produits sortant de l'atelier

Les étiquettes des produits transformés à l'atelier doivent être conformes à la législation en vigueur. L'utilisateur doit demander conseil au responsable de l'atelier sur les mentions à noter sur l'étiquette. Mais la conception et les informations mentionnées restent sous l'unique responsabilité de l'agro-transformateur. Par conséquent, les dates de validité des produits finis sont établies sous la seule responsabilité de l'agro-transformateur.

13. Formation

Une formation des agro-transformateurs d'une demi-journée sera assurée à leur arrivée par le responsable de l'atelier de transformation qui leur montrera l'atelier, les consignes de travail, d'hygiène et de sécurité.

Tout utilisateur professionnel doit avoir suivi une formation en hygiène et en sécurité au travail. Une attestation sera demandée à la signature de la convention de location.

14. Sécurité

L'accident n'est pas une fatalité : il n'est jamais dû au hasard ou à la malchance. Il est toujours la conséquence d'un enchaînement de causes. Rappelez-vous que tout accident peut être évité.

Pour la sécurité de tous, il est impératif de :

- Respecter les consignes affichées en matière de sécurité,
- Respecter et favoriser le rangement des aires de travail et des voies de circulation,
- Rouler au pas sur le parking,
- Ne pas déplacer le matériel et les équipements de sécurité (carter, extincteur...),
- Ne jamais bloquer l'accès aux sorties de secours et aux extincteurs,
- Signaler à un responsable tout fonctionnement défectueux, protection enlevée, danger imminent, ...

Pour votre sécurité, il est recommandé de :

- Porter les Equipements de Protection Individuelle (chaussures de sécurité, gants appropriés à l'activité, blouse ou vêtement en coton ...),
- D'être vigilant pour les ports de charge (respect des bonnes postures).

15.Incendie

Toute personne découvrant un début d'incendie doit donner l'alerte en prévenant aussitôt :

- Les pompiers (18)
- Le responsable de l'atelier, qui donnera les consignes générales.
- En cas d'incendie, attaquez le feu avec les extincteurs mis à votre disposition.
- Signalez sans retard l'utilisation ou la détérioration du matériel de lutte contre l'incendie.

16.Électricité

Seules les personnes habilitées ont l'autorisation d'accéder aux installations. Ne modifiez jamais une installation (fusibles, thermiques, ...).

17.Produits chimiques

Il est impératif de :

- Prendre connaissance, avant manipulation, des consignes sur les étiquettes des bidons,
- Ne jamais faire de mélange de produits,
- Ne jamais transvaser des produits sans identifier le nouvel emballage,
- Utilisez les protections individuelles conseillées sur l'étiquette.

Attention : même dilués, les produits chimiques peuvent occasionner des graves brûlures. Si malgré tout, une projection vous atteint, rincez-vous très vite avec de l'eau pendant 15 minutes et, appeler un sauveteur secouriste.

18.La qualité c'est l'affaire de tous...

Vous travaillez dans un atelier agroalimentaire. Des règles d'hygiène générales sont à respecter :

- Chaque utilisateur doit veiller à l'entretien journalier de ses vêtements de travail (bottes, tabliers etc.),
- Chaque utilisateur doit avoir une tenue de travail propre et appropriée (blouse ou vêtements en coton, charlotte, chaussures de sécurité, gants et masque si besoin etc.),
- Les bijoux sont interdits à l'intérieur de l'atelier (alliance tolérée),
- Les ongles doivent être courts et non vernis,
- Le matériel utilisé doit être propre,
- Cartons et palettes en bois sont interdits au sein de l'atelier,
- Il est interdit de sortir de l'atelier avec la tenue de travail,
- Il est demandé de se laver les mains aussi souvent que nécessaire en particulier à la reprise de votre poste, en sortant des toilettes, vestiaires, salle de pause, ... Des lave-mains sont à votre disposition dans tous les locaux,
- Le port de la casquette ou de la charlotte est obligatoire dans la zone de production (en production ou non),
- Il est interdit de fumer, manger ou boire dans la zone de production,
- Chaque blessure doit être désinfectée et recouverte d'un pansement et d'un gant détectable
- Il est demandé aux utilisateurs malades de porter un masque et de se signaler au responsable qui déterminera les risques.

19.Le poste de travail

Chacun est responsable de son poste et de son matériel. Il doit donc en prendre soin et appliquer les consignes de nettoyage et de désinfection après leur utilisation (voir plan de nettoyage et désinfection affiché dans chaque salle).

La qualité est l'affaire de tous. Il est donc important que chacun s'implique, à son niveau. Dans notre métier, la qualité et l'hygiène sont intimement liées. Chacun est acteur de la qualité et de la sécurité alimentaire des produits.

N'hésitez pas à consulter le responsable de l'atelier qui vous guidera.

20. Facturation

La prestation de mise à disposition de l'atelier de transformation fera l'objet d'une facturation mensuelle selon les tarifs en vigueur. A votre arrivée et lors de votre départ, vous devrez remplir le cahier d'utilisation de l'atelier qui se trouve dans le bureau du responsable de l'atelier

Des contrats d'accompagnement pourront être mis en place au cas par cas.

