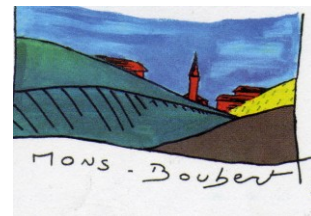




## Règlement et conditions d'utilisation du poulailler partagé de Mons-Boubert



### I. Objet

Le présent règlement a pour objet de définir les conditions et les modalités de la mise en place d'un poulailler partagé sur la commune de Mons-Boubert avec la participation de la Communauté de Communes de la Baie de Somme Sud dans le cadre de son programme de réduction des déchets.

L'objectif de ce projet est d'encourager les habitants du lotissement situé rue de Bas 80210 Mons-Boubert à réduire leurs déchets fermentescibles (ex : restes alimentaires).

### II. Utilisateurs du poulailler partagé

L'apport de déchets alimentaires au sein du poulailler partagé est réservé exclusivement aux personnes habitant le lotissement ayant signé le présent règlement. Exceptionnellement les déchets de cuisine issus de denrées végétales (fruits et légumes, pâtes, riz et autres féculents) de la cantine scolaire pourront être déposés par les agents de la commune.

Chaque utilisateur s'engage à créer toutes les conditions de réussite pour le bon fonctionnement du poulailler partagé.

### III. Apports de déchets

Le poulailler n'est pas une poubelle, pour la bonne santé des poules seuls les déchets alimentaires peuvent y être déposés.

Veillez trouver ci-dessous une liste des déchets pouvant être déposés aux poules :

| Déchets à déposer aux poules   | Déchets à ne pas déposer aux poules  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Epluchures de fruits et légumes</li> <li>● Restes de salades</li> <li>● Pain</li> <li>● Charcuteries</li> <li>● Croûtes de fromages, pizzas, tartes...</li> <li>● Coquilles d'œufs broyées</li> <li>● Restes de plats préparés :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- légumes cuits, viandes, poissons</li> <li>- pommes de terre cuites</li> <li>- riz, pâtes et autres féculents</li> <li>- restes de soupes et sauces</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pommes de terre crues</li> <li>● Epluchures d'oignons, de bananes, d'agrumes, de kiwi</li> <li>● Feuilles de poireaux crues</li> <li>● Trognons de choux</li> <li>● Os</li> <li>● Fruits et pains moisis</li> <li>● Rhubarbe</li> </ul> |

#### IV. Distribution et consommation des œufs

Les œufs produits dans le poulailler partagé ne peuvent en aucun cas être recueillis par d'autres personnes que les signataires du règlement. Ces utilisateurs pourront choisir, s'ils le souhaitent, de distribuer les œufs à des tiers.

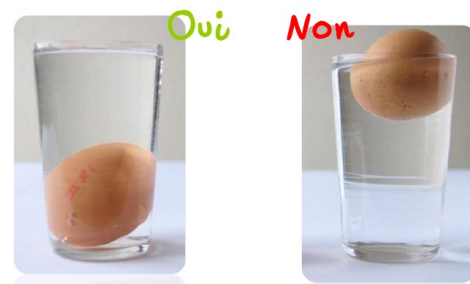
En aucun cas les œufs seront utilisés pour de la restauration collective (cantine scolaire, atelier cuisine à école...).

**Pour éviter tout mécontentement, les œufs seront distribués selon un calendrier et en fonction du numéro pair ou impair du logement.**

**Chaque foyer concerné par le calendrier pourra récupérer 3 œufs au maximum par jour.**

Par souci d'hygiène et de sécurité, je vous prie de trouver ci-dessous quelques conseils pour bien consommer vos œufs :

- Collectez vos œufs le plus souvent possible, en hiver pour éviter qu'ils gèlent et en été pour éviter un coup de chaud.
- Vérifiez qu'ils ne soient pas fissurés, car des bactéries de type salmonelle risqueraient de s'y développer.
- Lorsque vous ramassez votre œuf, il est conseillé d'écrire au crayon à papier sur la coquille la date du jour de ponte. Stockez-les à une température autour de 5°C. Ainsi, vous savez que vous pouvez conserver à partir de cette date vos œufs pendant environ 28 jours dans le réfrigérateur. Les œufs sont considérés comme « extra frais » les 9 premiers jours suivant la ponte.
- Vous avez un doute sur la fraîcheur d'un œuf ? Plongez-le dans un verre d'eau. L'œuf frais coule alors qu'un œuf pourri flottera. En effet en vieillissant un œuf perd de son eau et la bulle d'air qu'il contient se gonfle. Ainsi plus un œuf est vieux mieux il flotte et sera non consommable. S'il est entre 2 eaux, vous pourrez les consommer rapidement en les faisant bien cuire.
- Si vous apercevez un œuf abîmé dans le poulailler, mettez-le directement à la poubelle.



#### IV. Engagements

**Les utilisateurs du poulailler partagé s'engagent à :**

- Ne pas brutaliser les gallinacées
- Se tenir à l'alimentation donnée dans la liste ci dessus
- Tenir propre le poulailler
- Informer la Communauté de Communes de la Baie de Somme Sud et la Mairie de Mons Boubert du moindre problème (grillage ou outils défectueux, maladie d'une poule, problème de prédateur...)
- Noter la date sur les œufs à chaque ponte

#### V. Responsabilités

En aucun cas la Mairie de Mons Boubert ainsi que la Communauté de Communes de la Baie de Somme Sud ne pourront être tenues responsables du manquement des obligations engagées par les utilisateurs et de la mauvaise consommation des œufs qui sont produits par le poulailler partagé.

L'Utilisateur du poulailler partagé

Signature

Le Président de la Communauté de  
Communes de la Baie de Somme Sud

Stéphane HAUSSOULIER

Le Maire de Mons Boubert

Emmanuel DELAHAYE