



Conditions générales pour Biofruits Service de presse et mise en bouteille

Biofruits SA (Biofruits) fournit aux particuliers (client/s, fournisseur/s) la possibilité de transformer leurs fruits et/ou de préparer des boissons pour une mise en bouteille. Les conditions générales qui suivent régissent les droits et obligations des parties dans le cadre des prestations dites « pressoir ».

1. Création d'un compte client

La création d'un compte client au travers de la plateforme dédiée constitue le préalable nécessaire et obligatoire à l'accès aux prestations « pressoir ». La création d'un compte client est possible sur place à la livraison des premiers fruits. Le client est tenu d'informer Biofruits en cas de changement dans ses informations personnelles. Biofruits traite les données personnelles strictement nécessaires à l'exécution du contrat, à la gestion des accès et au respect des obligations légales. Toute demande relative aux données personnelles peut être adressée à : info@biofruits.ch

2. Conclusion et exécution du contrat

Le client qui confie de la marchandise à Biofruits est réputé avoir pris connaissance et accepté l'ensemble des règlements, prescriptions et tarifs en vigueur. **Le contrat de pressoir prend effet dès la première livraison de marchandise.** Les présentes conditions générales sont réputées acceptées par le client dès la signature du bulletin d'apport des fruits, lors de la création ou de la modification du compte client, ou encore par toute réservation de production effectuée auprès de Biofruits.

Biofruits se réserve le droit d'adapter les présentes conditions générales en tout temps, notamment en fonction des impératifs liés à la production. Toute modification est communiquée au client et devient applicable automatiquement, sauf opposition écrite de sa part dans un délai de trente (30) jours à compter de la communication.

Une offre ne vaut pas engagement et contrat de production. Seule une commande fixe validée et contresignée par Biofruits selon bon de commande vaut contrat de production. Toutes modifications de procédés pendant la production peuvent engendrer des différences de coûts. Les modifications doivent être validées par le client fournisseur et le responsable de production.

3. Conditions de paiement

Suivant la production, les factures sont dues dans leur intégralité à trente (30) jours à partir de la date d'émission, sauf dispositions contraires prévues dans le contrat conclu avec le client. Si la facture n'est pas réglée dans les trente (30) jours suivant la date d'émission de la facture ou la date de paiement convenue de manière spécifique, le client se trouvera en demeure, sans qu'il ne soit besoin de lui faire notifier un nouveau rappel. Tout courrier de rappel sera facturé au tarif de **CHF 30.-/HT**. Lors de la première production, ainsi qu'en cas de manquement avéré, Biofruits se réserve le droit d'exiger un acompte équivalent à 50% du coût prévisionnel de la production.

Des intérêts moratoires au taux de 5% l'an seront dus sur toutes factures dès l'échéance de la date d'exigibilité, à savoir dès le 30^{ème} jour suivant la date d'émission de la facture concernée. Les frais de recouvrement en application de l'art. 106 du Code Suisse des Obligations sont dus en sus des intérêts moratoires.

4. Conditions spécifiques à la transformation de fruits à façon.

A. Modalités de livraison de fruits

Les conditions de livraison de fruits par les clients fournisseurs sont fonction de la catégorie à laquelle le fruit appartient, chaque fruit ayant sa particularité et ses caractéristiques.

Les critères énoncés ci-après sont impératifs et déterminent les qualités, modalités de livraison et de conditionnement ainsi que les types de fruits acceptés par Biofruits.

Pommes :

- Emballages : palox plastique uniquement.
- Qualité des fruits : Maturité optimale, ni trop verts ni trop mûrs, exempts de tout dégât (morsures, piqûres, etc.). Aucune présence de moisissure ou de pourriture. Les fruits doivent être propres, non souillés, ne pas avoir été ramassés au sol et ne contenir aucun corps étranger (feuilles, brindilles, branches, etc.).
- Variétés acceptées : toutes.

Poires (hors Williams) :

- Emballages : palox plastique uniquement.
- Qualité des fruits : Maturité optimale, ni trop verts ni trop mûrs, exempts de tout dégât (morsures, piqûres, etc.). Aucune présence de moisissure ou de pourriture. Les fruits doivent être propres, non souillés, ne pas avoir été ramassés au sol et ne contenir aucun corps étranger (feuilles, brindilles, branches, etc.).
- Variétés acceptées : toutes sauf Williams, Celina et poires à Botzi.

Poires Williams :

- Emballages : palox plastique uniquement.
- Qualité des fruits : Poires vertes, exemptes de tout dégât (morsures, piqûres, etc.). Qualité homogène dans les palox, pas de mélange de poires jaunes et de poires vertes. Aucune présence de moisissure ou de pourriture. Les fruits doivent être propres, non souillés, ne pas avoir été ramassés au sol et ne contenir aucun corps étranger (feuilles, brindilles, branches, etc.).
- Variétés acceptées : Williams uniquement. Si d'autres variétés sont mélangées, la totalité de la livraison sera refusée. **La poire Guyot est strictement interdite.**

Coings* :

- Emballages : palox plastique uniquement.
- Qualité des fruits : Maturité optimale, ni trop verts ni trop mûrs, exempts de tout dégât (morsures, piqûres, etc.). Aucune présence de moisissure ou de pourriture. Les fruits doivent être propres, non souillés, ne pas avoir été ramassés au sol et ne contenir aucun corps étranger (feuilles, brindilles, branches, etc.).
- Variétés acceptées : toutes.

**Réserve concernant les coings : la quantité minimale requise pour effectuer une pressée est de 2'500 kg. Si ce seuil n'est pas atteint, la distribution sera réalisée un autre type de jus (pomme, poire, etc.).*

Abricots, fraises, pêches/nectarines :

- Emballages : caisses IFCO uniquement, de préférence 6416, sans suremballages (par ex. barquette, alvéole, etc.). Les mêmes types et modèles de caisses doivent être utilisés sur une même palette, le client étant responsable du conditionnement dans des caisses conformes d'une taille et d'un type uniforme.
- Qualité des fruits : Maturité optimale, ni trop verts ni trop mûrs, exempts de tout dégât (morsures, piqûres, etc.). Aucune présence de moisissure ou de pourriture. Les fruits doivent être propres, non souillés, ne pas avoir été ramassés au sol et ne contenir aucun corps étranger (feuilles, brindilles, branches, etc.).
- Variétés : toutes. **Les Luizets sont pressés à part** et doivent être annoncés à la réception ou à la personne en charge de la pesée, sans quoi les fruits seront considérés comme abricots standards. Il n'y a pas de presse possible en Luizet BIO dû à une quantité insuffisante pour faire une presse séparée. Ils seront mélangés aux abricots BIO standards.
- Calibres : pour l'abricot et la pêche le calibre minimum à respecter est de **35 mm**.

Tomates :

- Emballages : caisses IFCO uniquement, de préférence 6416, sans suremballages (par ex. barquette, alvéole, etc.). Les mêmes types et modèles de caisses doivent être utilisés sur une même palette, le client étant responsable du conditionnement dans des caisses conformes d'une taille et d'un type uniforme.
- Qualité des fruits : Maturité optimale, ni trop verts ni trop mûrs, exempts de tout dégât (morsures, piqûres, etc.). Aucune présence de moisissure ou de pourriture. Les fruits doivent être propres, non souillés, ne pas avoir été ramassés au sol et ne contenir aucun corps étranger (feuilles, brindilles, branches, etc.).
- Variétés : toutes sauf tomates jaunes et tomates vertes.

Raisins :

- Emballages : palox plastique uniquement. Biofruits met à disposition des palox si besoin et sur demande. Les raisins peuvent être livrés dans des emballages personnels, avec l'obligation de déverser la récolte dans les palox mis à disposition sur le site de Biofruits, à la charge du fournisseur.
- Qualité des fruits : Maturité optimale, ni trop verts ni trop mûrs, exempts de tout dégât (morsures, piqûres, etc.). Aucune présence de moisissure ou de pourriture, sans traces de mildiou ou d'oïdium. Les fruits doivent être propres, non souillés, ne pas avoir été ramassés au sol et ne contenir aucun corps étranger (feuilles, brindilles, branches, etc.).
- Teneur en sucre moyenne : 14 Brix/60° Oe pour le blanc et 18 Brix/70° Oe pour le rouge (sondages aléatoires possibles).
- Variétés : Biofruits n'opère pas de distinctions de cépages, seules les catégories blanc ou rouge faisant foi.
- Livraison en jus déjà pressé : sur réservation seulement, il est possible pour le fournisseur de livrer le jus de raisin déjà pressé, sous certaines conditions de stockage et quantités :
 - Les cuves doivent supporter la congélation (IBC plastique, cuve plastique).
 - Les cuves ne doivent pas être pleines (maximum env. 80%). La congélation fait augmenter le volume du produit.
 - La quantité minimale est de 2'000 litres par couleur (rouge ou blanc) et par format de bouteille. Par exemple : 8'000 bouteilles de jus de raisin blanc 25cl = 2'000 litres.
 - Le jus doit être déjà débourbé et sans adjonction de SO2 ou autres dérivés (interdits dans les jus).

Biofruits rappelle que la qualité des fruits est très importante et qu'une qualité inférieure à la norme sera refusée à l'entrée et l'élimination sera réalisée aux frais du client. Un contrôle et pré-triage sont effectués lors de la livraison et à nouveau sur la ligne de presse. Il est aussi essentiel de respecter une homogénéité dans les emballages livrés. En effet, ceux-ci seront stockés en cellule frigo ou congélateur et la logistique en est directement impactée. En cas de besoin, des emballages sont mis en location par Biofruits selon conditions.

B. Emballages à la livraison des fruits

Les emballages non conformes et non uniformes ni homogènes seront refusés (caisses en bois, palox en bois, etc.). Les emballages sont rendus sans nettoyage. La décongélation laisse des traces dans les emballages. Un décompte et une reprise des consignes de caisse IFCO par Biofruits peuvent être arrangés avant la saison.

- IFCO verts ancienne génération : rendus en l'état, pas de reprise de consigne possible.
- IFCO verts nouvelle génération : rendus en l'état ou reprise de consigne possible seulement avec bulletin d'échange IFCO. Le fournisseur/client doit être affilié à IFCO.
- IFCO noirs nouvelle génération : rendus en l'état ou reprise de consigne possible.

Les palettes non échangées seront facturées **20.-/pièce HT**.

C. Calendrier des livraisons des fruits et des productions

Les dates d'ouverture des réceptions, ainsi que le calendrier des livraisons et des productions, sont publiées chaque année sur le site de Biofruits. Ce calendrier, mis à jour annuellement, ne fait pas partie intégrante des présentes conditions générales.

Les livraisons effectuées en dehors des périodes publiées ne sont pas garanties d'être traitées ; Biofruits se réserve donc le droit de les refuser.

Tous les fruits livrés durant la saison doivent être récupérés en jus avant la fin de l'année civile, sauf accord contraire entre les parties. En cas de surplus, des dates de réserve sont prévues (notamment en janvier et/ou en mars).

D. Rendements et calculs de conversions

Les rendements sont calculés selon une moyenne contrôlée aléatoirement. Ils peuvent cependant être affectés par la qualité des fruits (maturité, calibre, etc.). Rendements moyens :

Jus de fruits, 100% jus

Jus de pommes 68% (100 kg de fruits = 68 litres de jus)

Jus de poires 65% (100 kg de fruits = 65 litres de jus)

Jus de tomates 65% (100 kg de fruits = 65 litres de jus)

Jus de raisin 78% (100 kg de fruits = 78 litres de jus)

Jus de coings 55% (100 kg de fruits = 55 litres de jus)

Nectar de fruits, 50-55% de purée de fruits, eau et sucre

Nectar de poires Williams 150% (100 kg de fruits = 150 litres de nectar)

Nectar d'abricots 150% (100 kg de fruits = 150 litres de nectar)

Nectar de fraises 140% (100 kg de fruits = 140 litres de nectar)

Nectar de pêches 140% (100 kg de fruits = 140 litres de nectar)

La conversion est arrondie au carton complet. Par exemple :

100 kg de pommes = 68 litres. Divisé par 6 bouteilles de 100 cl = 11.33 cartons = 11 cartons complets.

120 kg de pommes = 81.6 litres. Divisé par 6 bouteilles de 100 cl = 13.60 cartons = 14 cartons complets.

Production des jus et nectars

Les conditions de production des jus et nectars sont séparées en 2 catégories : production propre et production groupée.

Production propre

Les conditions sont organisées par format, car chaque format (100 cl, 50 cl, 25 cl) nécessite une production séparée et donc une presse séparée.

Ainsi, pour un format donné, une quantité minimale de fruits est requise et cette quantité doit être disponible pour chaque format demandé, même s'il s'agit du même fruit.

Quantités minimales par format

| Format | Quantité minimale de bouteilles | Minimum de fruits pour JUS | Minimum de fruits pour NECTAR |
|--------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 100 cl | 2'000 bouteilles | 4'000 kg | 2'000 kg |
| 50 cl | 2'000 bouteilles | 4'000 kg | 2'000 kg |
| 25 cl | 2'000 bouteilles | 4'000 kg | 2'000 kg |

Exemple :

Si un client souhaite produire du jus de pomme en 100 cl et en 25 cl, il doit fournir 4'000 kg de pommes pour le 100 cl et 4'000 kg supplémentaires pour le 25 cl, car les productions ne peuvent pas être réalisées simultanément. Seules les productions en bag-in-box peuvent être regroupées et réalisées en même temps, quel que soit le format.

Livraison des fruits

La livraison doit être effectuée en **une ou deux fois maximum**, dans un délai de dix (10) jours. Les livraisons ne peuvent pas être étalées sur toute la saison.

Production groupée

Quantités par formats

100 cl : pas de minimum.

12x50 cl : seulement sur commande. Une seule journée par année est prévue selon le calendrier.

24x25 cl : minimum de 2'000 bouteilles.

Bag in Box : pas de minimum.

Quantités par fruits

Aucune quantité minimale n'est nécessaire

Etiquetage en production groupée ou production propre

100 cl : minimum de 500 étiquettes du même format, de la même série.

12x50 cl : minimum de 2'000 étiquettes du même format, de la même série.

24x25 cl : minimum de 2'000 étiquettes du même format, de la même série.

E. Conditions d'étiquetage

Délai de livraison : les étiquettes doivent impérativement être remises à Biofruits avant la saison du fruit, sans quoi la production ne sera pas planifiée et le sera lors d'une prochaine saison dudit fruit selon les dates disponibles. Biofruits peut fournir des données statistiques pour aider le client à calculer ses besoins avant de commander les étiquettes, sans frais administratifs supplémentaires.

Quantité : il y a automatiquement une perte de matière lors du calibrage de votre étiquette sur nos machines. Il est donc important de prévoir une marge supplémentaire à la commande. Exemple : vous produisez 10'000 bouteilles, prévoyez entre 5 et 10% d'étiquettes en plus.

Qualité : le client et l'imprimeur sont responsables de la qualité des étiquettes. Pour les nouveaux clients, les changements de types d'étiquettes ou de fournisseur d'étiquettes, il est recommandé de faire un test sur nos machines. Sans test, Biofruits se décharge de la responsabilité de la qualité ou de la réussite de l'étiquetage. En cas d'impossibilité d'étiquetage due à la qualité, les bouteilles seront livrées sans étiquette. Un étiquetage ultérieur sera facturé au client au tarif de **0.35 CHF/bouteille HT**. Biofruits propose aussi la fourniture d'étiquettes personnalisées en noir et blanc au format de 100 mm de hauteur sur 75 mm de largeur pour les bouteilles de 100 cl, sans limite de quantité. La pose de cette étiquette est soumise aux conditions d'étiquetage citées au point E ci-dessus.

F. Choix dans les jus à récupérer

Les jus remis sont fonction du type de fruits livrés. Il n'y a pas d'échanges possibles, sauf si la saison le permet. La totalité des jus produits doit être récupérée par le client.

G. Stockage des fruits

Tous les fruits livrés doivent être récupérés en jus durant l'année civile en cours, sauf accord contraire écrit entre les parties ou cas de force majeure empêchant la production dans le chef de Biofruits. Les kilos de fruits non traités ou les jus non enlevés au **31.12** de l'année de la livraison seront traités et facturés au tarif usuel de stockage et reportés à l'année suivante, conformément aux règles applicables auprès de Biofruits en matière de stockage que le client et fournisseur accepte avec les présentes conditions générales.

H. Achat de fruits à transformer

Biofruits fixe les quantités et les prix selon le marché et annonce les quotas avant les saisons respectives. Les décomptes producteurs des fruits achetés se font en fin de saison quand toutes les entrées sont terminées. Le paiement des fruits livrés est effectué jusqu'à concurrence de CHF 200.- par la remise de bons d'achats auprès de Biofruits – Le Shop, le solde est payé par virement bancaire.

I. Tarifs et conditions de paiement

Les prix sont fixés au plus tard à réception de la livraison de fruits et disponibles en tout temps sur notre site internet <https://www.biofruits.ch/fr> ou à la réception.

Les prix comprennent le travail (réception des fruits, presse, mise en bouteille, pasteurisation, mise en carton) ainsi que les contenants (carton neutre, bouteille, capsule). Les prix sont calculés en fonction des litres de produits finis et sont stipulés hors tva. Le paiement est exigible au plus tard à la réception des jus, les frais éventuels de stockage étant à payer en sus.

5. Livraison de matériel et conditions de stockage

Biofruits prend en charge en entreposage contre rémunération aux conditions définies dans les présentes dispositions générales et règlement, pour une période déterminée ou indéterminée, tous produits pouvant être conservés ou traités en température ambiante, frigorifique ou au moyen de grand froid sous température contrôlée (-18°C). Biofruits dispose d'entrepôts à rayonnages mobiles qui sont gérés selon le principe FIFO (First In First Out). Des prestations complémentaires liées à la logistique des marchandises déposées en entrepôt peuvent être activées dans les limites et aux conditions définies dans le présent document.

Les conditions spécifiques de stockage s'appliquent entièrement à la relation contractuelle des parties. Chaque client est responsable des marchandises qu'il fournit et/ou qu'il achète et paie lui-même, et doit les assurer en conséquence.

Le client a l'obligation d'annoncer les arrivages (emballages, matières premières, divers) **au minimum 24 heures à l'avance** et qu'ils soient **accompagnés d'un bulletin de livraison** en bonne et due forme. Le bulletin doit contenir les informations de stockage usuelles, comme la température par exemple. Sans ces documents, Biofruits se décharge de la responsabilité d'un mauvais traitement des marchandises.

Le matériel doit également être conforme aux directives transmises par Biofruits, sans quoi il sera refusé en production.

5.1 Droit de mise à disposition

A l'égard de Biofruits, le client entreposant est réputé seul ayant droit des marchandises entreposées, sauf stipulation contraire convenue par écrit lors de l'entrée des marchandises. La sous-location de surfaces d'entreposage ou la prise en charge de marchandises propriété de tiers est interdite sans autorisation écrite.

5.2 Annonce d'arrivage et instruction de stockage

Le client a l'obligation d'annoncer à l'entrepositaire les arrivages au minimum **24 heures à l'avance (ou un jour ouvrable)**, avec les instructions de stockage. Avec l'annonce d'arrivage, le client entreposant communique à l'entrepositaire, par courrier ou courrier électronique, les données obligatoires suivantes :

- Identité du transporteur
- Descriptif exact de la marchandise et modalités de stockage
- Unité de stockage ainsi que son poids
- Date de limite de conservation ; un numéro de LOT
- Date et heure d'arrivage si connue
- Estimation de la durée de stockage

Le client est responsable de l'exactitude des données. Sans instruction précise du client, Biofruits se réserve le droit de refuser la marchandise à l'entreposage et/ou de décider des conditions de stockage, l'entrepositaire étant déchargé de toutes responsabilités en lien avec une altération des marchandises stockées découlant de mauvaises instructions ou de l'absence d'instruction d'entreposage, le client entreposant assumant les risques découlant d'une transmission inexacte ou incomplète des instructions de stockage.

5.2.1 Marchandises

L'entrepoteur est en droit de décider librement de l'acceptation des marchandises et de déterminer leur aptitude au stockage et sa capacité à prendre en charge les marchandises du client. Biofruits prend en charge, dans les limites de ses capacités d'entreposage, des marchandises qui ne sont pas de nature à porter atteinte aux personnes et aux biens et ne génèrent pas de nuisances (odeur, bactéries, etc.). Biofruits se réserve le droit de revoir les conditions d'entreposage à réception des marchandises ou durant le temps d'entreposage, notamment les tarifs, selon l'évolution des normes en vigueur ou encore des exigences des autorités ou de ses partenaires contractuels, dont les assureurs. Seules des marchandises en bon état, intactes et adaptées aux conditions d'entreposage proposées par Biofruits peuvent être déposées, aucun constat d'état n'étant établi par Biofruits. Biofruits se réserve le droit d'enlever immédiatement les marchandises dont l'odeur, la nature ou l'état pourraient porter atteinte aux personnes et aux biens ou générer des nuisances de quelque nature que cela soit. En cas d'urgence, Biofruits peut procéder sans forme de préavis, aux frais et sous la responsabilité du client, à toute mesure de sécurité dont l'exécution sans délai lui apparaît indispensable en lien avec les marchandises entreposées, dont leur évacuation de ses locaux et leur destruction. Après la date de limite de conservation, Biofruits se réserve le droit de détruire la marchandise à la charge du déposant afin d'éviter tout endommagement des autres produits stockés et/ou de résilier sans préavis le contrat de stockage. L'entrepoteur est en droit de vérifier ou de faire vérifier en tout temps, moyennant préavis de visite, le contenu et la nature des marchandises entreposées.

5.2.2 Conditionnement

Les marchandises doivent être emballées ou groupées de façon à permettre des contrôles numéraires et d'état. Le déposant emballe et étiquette les marchandises conformément à la législation en vigueur. Chaque lot doit également être muni de marques distinctives fixées solidement et indiquant le nombre d'emballages et le poids. Biofruits est déchargé de toute responsabilité s'agissant de la qualité et des propriétés des marchandises entreposées, son obligation étant restreinte au maintien de la quantité (nombre d'emballages ou de colis). Sauf convention particulière écrite, les marchandises rangées dans des emballages ou colis doivent être consignées et déposées sur des palettes EURO (TYPE 1) 80cm x 120cm, avec une **hauteur maximale de 220cm** au moment de leur arrivée en entrepôt. A défaut, le client entreposant assume les frais de manutention en lien avec le conditionnement conforme aux exigences qui précèdent des marchandises, Biofruits restant au surplus en droit de refuser les marchandises consignées de manière non conforme à ses exigences.

5.2.3 Mise en entrepôt et reconnaissance

A l'arrivée des marchandises, Biofruits vérifie le conditionnement général, la présence d'un étiquetage comprenant notamment les poids, quantités, la limite de date de conservation, les marques et numéros et établit un bulletin d'entrée. Aucun contrôle de l'état de la qualité de la marchandise ou de conformité de l'étiquetage à la législation en vigueur n'est effectué, en dehors des vérifications ayant pour objet d'assurer la sécurité des personnes et des biens, mais encore d'éviter les nuisances de quelque nature que cela soit. Lors de la sortie de la marchandise, une vérification de quantité est établie par Biofruits contradictoirement avec le déposant ou son transporteur, avec l'établissement d'un bulletin de sortie. Le client entreposant vérifie de manière régulière l'état de la marchandise entreposée, à charge pour lui d'alerter Biofruits de toute dégradation ou évolution d'état devant donner lieu à des prises de mesures de telle manière notamment à prévenir des dommages aux entrepôts et aux tiers. Les marchandises entreposées sans signature du déposant sont réputées soumises aux présentes conditions et considérées comme acceptées par le client. Sur demande du client, BIOFRUITS peut délivrer une confirmation écrite de réception des marchandises entreposées.

5.2.4 Température

Biofruits prend en charge la marchandise à la température indiquée sur le bulletin d'entrée ou l'accord écrit établi avec le client entreposant. Les chambres froides de grand froid sont stabilisées à -18°C afin d'éviter une rupture de la chaîne du froid lors de mouvements de manutention. Biofruits ne saurait être tenue responsable des dommages subis par les marchandises résultant de variations de température inévitables, notamment lors des opérations d'entrée ou de sortie, de sous-traitance, ou de dégivrage des équipements de réfrigération.

De même, Biofruits décline toute responsabilité en cas d'arrêt total ou partiel des installations consécutif à un événement relevant de la force majeure, tels que notamment des coupures de courant d'une durée supérieure à huit (8) heures, des événements climatiques, catastrophes naturelles, incendies, guerres, actes de sabotage, lock-out, inondations, émeutes, troubles à l'ordre public, épidémies ou pandémies, ainsi que tout autre événement échappant à la sphère de contrôle de Biofruits.

Il appartient en tout état de cause au client entreposant d'assurer ses marchandises contre ces risques.

Dans les cas d'arrêt prolongé de ses installations, Biofruits avise le client entreposant de manière immédiate, à l'aide des numéros ou moyens de contacts communiqués et permet l'enlèvement des marchandises suivant les instructions et modalités qui seront décidées.

5.2.5 Dommages

Biofruits est dégagé de toute responsabilité au titre de l'endommagement des marchandises déposées, aucun constat d'état ou de qualité n'étant effectué à réception, à moins que la faute de Biofruits dans la conservation ou manutention des marchandises ne puisse être formellement établie, les cas de force majeure étant quoi qu'il en soit constitutif d'une exclusion de responsabilité. Le client entreposant est seul responsable des dommages et nuisances que la marchandise entreposée pourrait subir ou causer aux tiers, dont Biofruits, respectivement encore de la même manière des accidents et atteintes que pourraient subir les auxiliaires et représentants du client sur le site de Biofruits.

5.2.6 Durée de l'entreposage

La durée d'entreposage est limitée à la durée de conservation maximale des marchandises entreposées, avec pour référence l'étiquetage apposé sur les emballages.

5.2.7 Visite des marchandises, contrôles de qualité

Le client entreposant supporte la charge de contrôler et vérifier de manière régulière l'état et l'évolution de l'état des marchandises entreposées. Seul Biofruits peut effectuer des transferts internes des stocks de marchandises pour autant que les conditions initiales de stockage soient respectées. L'entrepositaire consent au déposant un droit d'inspection et de contrôle pendant les heures d'ouvertures de l'entrepôt, moyennant une annonce préalable dans un délai correspondant à un jour ouvrable. Le déposant et/ou les personnes mandatées par lui-même aux fins du contrôle d'état doivent pouvoir justifier de leur identité et de leurs pouvoirs pour le compte du déposant. La visite et le contrôle ne peuvent se faire qu'en présence de l'entrepositaire ou de son représentant. Les opérations complémentaires de l'entrepositaire, selon la demande du client entreposant, telles que les vérifications de qualité, les inventaires, la mise à disposition de personnels et d'engins de manutention sont facturés séparément selon la grille tarifaire en vigueur.

5.2.8 Enlèvement des marchandises

Toute sortie ou expédition de marchandise doit être annoncée par le déposant à Biofruits **au moins 1 jour ouvrable à l'avance**. L'annonce doit contenir tous les renseignements nécessaires à la préparation de l'opération tels que le numéro du bulletin de livraison, le nombre de colis, le n° de lot précis, la date de sortie, l'heure de sortie, etc. Ces informations doivent être transmises par courrier ou courrier électronique. Si la demande est communiquée oralement, le déposant assume le risque d'une mauvaise exécution ou de l'absence d'exécution de sa demande. Dans le cas où les marchandises seraient commissionnées, ou qu'une double manutention devrait être exécutée (ex. erreur de date de sortie par le client) les opérations complémentaires seront facturées.

L'entrepositaire est autorisé mais non obligé de contrôler lors de la sortie, le contenu et la qualité des marchandises. Tout défaut visible (notamment quantité, état extérieur, avarie apparent, non-conformité manifeste) doit être signalé par écrit à Biofruits dans un délai de trois (3) jours ouvrables à compter de la reprise de la marchandise. Passé ce délai, la marchandise est réputée acceptée sans réserve et aucune réclamation ultérieure ne sera admise. Il est également en droit de refuser la remise de la marchandise à la personne mandatée, jusqu'à ce que tous les frais liés à l'entreposage des marchandises soient payés ou garantis à la date de sortie de la marchandise (droit de rétention). L'entrepositaire n'assume aucune responsabilité quant à la sécurité technique du chargement ou aux délais d'attente lors des opérations de dépôt ou de retrait des marchandises.

5.2.9 Lois, ordonnance et règlement

Les clients sont obligés au respect de toutes les dispositions légales liées au transport, à la manutention, à l'emballage, à l'étiquetage et à la conservation des marchandises entreposées et sont responsables des sanctions encourues du fait de leur inobservation. Ils doivent également respecter le présent règlement et les règlements d'ordre intérieur affichés ou tenus à leur disposition par Biofruits. L'accès aux chambres froides n'est permis qu'au client entreposant ou son mandataire autorisé en présence de représentants de Biofruits. Toute sous-location de case ou d'emplacement est interdite sans autorisation écrite. Après chaque entrée ou sortie, les portes d'accès seront soigneusement fermées par les personnes entrantes ou sortantes.

Il est notamment défendu :

- d'apporter toute modification quelconque aux aménagements ou installations des chambres froides ou des autres locaux
- de toucher aux appareils frigorifiques, engins de manutention ou aux gaines d'aération et d'en ouvrir les trappes
- de toucher aux fils et aux installations électriques
- de déposer quoi que ce soit dans les passages et de s'y livrer à un travail quelconque
- de fumer et de jeter des déchets dans les différentes parties de l'entrepôt
- de pénétrer dans la salle des machines
- de pénétrer sans autorisation dans les chambres froides

Les clients sont responsables des comportements et actions de leurs auxiliaires ou représentants, Biofruits se réservant le droit de refuser l'accès aux entrepôts au client déposant, ses auxiliaires ou représentants pour le cas où les règles intérieurs et prescriptions ne seraient pas respectées.

5.2.10 Droit de rétention

En application des art. 485 al. 3 CO et/ou 895 et suivants CCS, Biofruits est au bénéfice d'un droit de rétention sur toutes les marchandises entreposées par le client déposant. Ce droit de gage légal sert de garantie au titre du paiement de toutes les créances, en capital, intérêts et frais de Biofruits à l'encontre du client déposant. Biofruits se réserve le droit de suspendre toute nouvelle entrée, mouvement ou prestation en cas d'impayé.

En cas d'insuffisance de la valeur des marchandises confiées, ou en cas de défaut de paiement à l'échéance, Biofruits est autorisée, quarante-huit heures après l'envoi recommandé d'une mise en demeure, de vendre les marchandises en couverture de ses créances.

5.2.11 Transfert à tiers, changement de domicile

Le client entreposant peut céder à tous tiers de leur choix, tout ou partie des marchandises entreposées, après en avoir avisé Biofruits par écrit. Biofruits consentira au transfert pour autant que le cessionnaire soit clairement identifié, que sa solvabilité soit effective, qu'il accepte par sa signature les présentes conditions et règlement et que tous les frais et taxes d'entrepôts soient soldés au jour du transfert. Biofruits valide le transfert par l'édition d'un nouveau bulletin d'entrepôt.

Le client entreposant est tenu de communiquer, sans délai et par écrit, un changement de domicile et/ou de données de contact. S'il néglige de le faire, et que les communications qui lui sont adressées sont retournées, faute de pouvoir être délivrées, Biofruits pourra, sans autre forme de recherches d'adresse, trente (30) jours après un nouvel essai infructueux, vendre les marchandises entreposées en couverture de ses créances et frais et/ou les faire détruire aux frais du client.

5.2.12 Paiement des factures

Biofruits établit et communique au travers de sa plateforme numérique une grille tarifaire de prestations de service avec tarifs concernant le stockage et les services logistiques offerts ainsi que les conditions de paiements dans un document intitulé « tarif d'entrepôt et frais accessoires », lequel est mis à jour trimestriellement, les nouveaux tarifs étant opposables au client entreposant sans autre forme de préavis, sous réserve d'un accord particulier écrit. Les factures visent le détail des sommes dues par le client entreposant par référence, au document "tarif d'entrepôt et frais accessoires" sous réserve d'un accord particulier écrit. Le montant de la facture doit parvenir à BIOFRUITS au plus tard le trentième jour suivant la date de son établissement. Les paiements doivent être effectués par virement bancaire ou postal ou en cash ou carte de crédit, sans frais supplémentaires pour BIOFRUITS. Chaque rappel de paiement sera facturé au prix de CHF 30.-, HT. Dès l'échéance de la facture un intérêt moratoire de 5% est dû. Les factures qui devront être encaissées par la voie du recouvrement seront majorées des frais effectifs exposés par Biofruits, au sens de l'art. 106 CO, mais également les honoraires et frais de ses mandataires, frais de justice et intérêts.

5.2.13 Paiement des avances

Lorsque BIOFRUITS acquitte pour le compte de clients certains frais dont les marchandises peuvent être grevées, tels que droits de douane, frais de transport, débours, etc., le remboursement de ces avances doit être effectué au plus tard dans les trente (30) jours à dater du jour de la réception des marchandises. Passé ce délai, les sommes avancées porteront intérêt à 5 % l'an.

5.2.14 Résiliation du contrat

Les deux parties sont en droit de résilier le présent contrat moyennant un préavis écrit, sous pli recommandé, notifié à l'adresse de l'autre parti, trois mois avant la date d'échéance qui correspondra à la fin d'un mois. BIOFRUITS est en droit de vendre ou de détruire les marchandises non retirées à l'échéance du contrat, sans autre forme de préavis, aux frais du client entreposant.

6. Emballages du produit fini et matières premières

Emballages :

Les frais de développement d'emballages personnalisés sont à la charge du client, par exemple : frais de cliché, frais de découpe, frais d'étude, ou tous autres frais relatifs à la création de l'emballage. Tout nouvel emballage doit être testé et validé par la production. En cas d'arrêt d'activité ou de transfert

chez un autre prestataire, la totalité des emballages personnalisés encore en stock doit être entièrement payée.

Biofruits n'est pas responsable des délais fixés par les fabricants.

Matières premières :

Toutes les matières premières uniques destinées au client doivent être payées avant la date de péremption. Sont considérées comme matières premières uniques, les matières ne pouvant pas être utilisées pour d'autres productions. En cas d'arrêt d'activité ou de transfert chez un autre prestataire, la totalité des matières doit être entièrement payée. Les frais de destruction d'une matière ayant dépassé la date limite de consommation sont entièrement supportés par le client.

7. Taxes de recyclage et d'élimination des déchets

Le client en tant que metteur en marché des produits finis, demeure seul responsable du respect des obligations légales suisses en matière de reprise, de collecte et de recyclage des emballages aluminium. À ce titre :

- Le client assume l'intégralité des responsabilités liées à la valorisation, au recyclage et à la gestion du circuit de reprise de ses emballages aluminium mis sur le marché.
- Toutes redevances, contributions, adhésions ou démarches administratives liées au système IGORA ou à tout autre organisme de reprise reconnu en Suisse sont à la charge exclusive du client.

Les taxes d'élimination anticipée sur le verre sont comprises dans nos tarifs.

8. Planning et délai

Tous les emballages (Ex. : étiquettes, cartons personnalisés) et toutes les matières premières doivent être disponibles sur le site de Biofruits au minimum quinze **(15) jours** avant la date de production convenue. Si un retard est constaté, Biofruits se réserve le droit d'annuler une partie ou la totalité d'une production, aux frais du client, le coût de l'annulation étant de **CHF 5'000.- /ht.** par jour de production réservé et non utilisé.

9. Pertes de production et tolérances de volumes

Les opérations de préparation, filtration, transfert et mise en bouteille génèrent des pertes techniques normales, dont l'ampleur dépend notamment du volume traité et de la nature de la recette.

En conséquence, les tolérances suivantes s'appliquent :

Pertes de production (volume restitué vs volume fourni)

- Pour un volume **inférieur à 1'000 litres** par recette : **tolérance maximale \pm 20 %**
- Pour un volume **inférieur à 5'000 litres** par recette : **tolérance maximale \pm 10 %**

Surproduction ou sous-production en fin de conditionnement

Pour tout volume **dès 5'000 litres** : une tolérance de **\pm 5 %** entre la quantité prévue et la quantité effectivement conditionnée est admise.

Dans ces limites de tolérance, le client s'engage à **accepter l'intégralité des quantités produites**, qu'elles soient légèrement inférieures ou supérieures au volume prévu, et à **en acquitter le prix total**, les prix unitaires fixés dans la commande faisant foi.

10. Etiquetage

Biofruits n'est pas responsable de la qualité des étiquettes. L'étiquetage postérieur à la production est facturé en sus. Les étiquettes doivent respecter les prescriptions machine, faute de pouvoir être posées, l'attention du client étant en particulier attirée sur la qualité d'enroulement et de colle des étiquettes fournies, les productions hors CH étant souvent insuffisantes. En cas de ralentissement, d'arrêt ou d'endommagement de la machine en raison de la qualité des étiquettes fournies, les coûts supplémentaires liés à la prolongation du temps de production et/ou à la remise en état de l'installation sont supportés par le client.

Le stock des étiquettes n'est pas assuré par Biofruits.

11. Pasteurisation

La pasteurisation fait partie intégrante du processus de production. Biofruits conseille les clients avec son expertise mais celui-ci est responsable de son propre protocole. Biofruits se réserve le droit de refuser la recette si un risque sanitaire existe.

Dans le cadre d'un service de pasteurisation de boisson produites chez un tiers, Biofruits réalise la pasteurisation selon les paramètres convenus et dans le respect des bonnes pratiques du métier. Le contenu du produit reste **entièrement sous la responsabilité du client**. Biofruits n'ayant aucun contrôle sur la recette, la fermentation ou la stabilité du produit, elle **ne peut être tenue responsable** en cas de débordement, explosion, ou détérioration pendant ou après la pasteurisation.

Si un incident survient (explosion, débordement, fuite, etc.), **les frais liés au nettoyage, à la remise en état du matériel ou à l'élimination des déchets** seront facturés au client selon le temps et les coûts engagés.

12. Comportement en production

Afin de garantir la sécurité alimentaire et le bon déroulement des opérations, toute personne (client, prestataire, sous-traitant, etc.) accédant à la zone de production de boissons doit impérativement être annoncée à la réception et respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. L'accès à cette zone est strictement réservé aux personnes autorisées et encadré par le personnel de l'entreprise. Le port de tenues adaptées (blouse, charlotte, surchaussures, etc.), la désinfection des mains, ainsi que l'interdiction de consommer de la nourriture, des boissons ou d'utiliser un téléphone portable sont obligatoires. Tout comportement inapproprié, irrespectueux des consignes ou susceptible de compromettre l'hygiène, la sécurité ou la qualité des produits entraînera l'exclusion immédiate de la zone de production et pourra justifier l'arrêt temporaire ou définitif de la collaboration.

13. Confidentialité des recettes

Chaque partie s'engage à maintenir confidentielles toutes les informations qui pourront être échangées entre elles afin d'établir une recette ou de réaliser une étude ou une production.

De manière générale, chaque partie s'interdit de divulguer ces informations confidentielles à un quelconque tiers.

14. Prise en charge des produits finis

Après l'annonce de la production, la totalité des boissons est à récupérer dans les cinq (5) jours ouvrables, sous réserve d'un accord particulier de stockage. Passé ce délai, la marchandise est gardée selon les conditions et tarifs de stockage.

L'échange des palettes est à la charge du client. Les palettes non échangées sont facturées CHF 20.- HT/pièce.

15. Réclamations

Toute réclamation relative aux prestations fournies par BIOFRUITS, notamment en matière de stockage, de mise en bouteille, de qualité, de décomptes de stocks, de tarifs ou de tout autre service, doit être adressée **par écrit** à BIOFRUITS dans un délai de **sept (7) jours** à compter de la réception de la facture, du bulletin de livraison, ou du document ou événement à l'origine de la réclamation. Passé ce délai, les prestations concernées ainsi que les décomptes, quantités, qualités, prix et autres éléments facturés seront réputés **intégralement acceptés** par le client et considérés comme **exacts**. Aucune forme de **compensation** ou de déduction unilatérale n'est admise, sauf accord particulier **express et écrit** conclu entre les parties.

16. Palettisation et logistique

La palettisation se fait selon les standards définis par Biofruits en fonction de la hauteur maximale et du poids toléré par les transporteurs usuels. Toutes modifications (augmentation de la hauteur, mélange de références, etc...) impliquent des frais logistiques selon les tarifs en vigueur.

17. Droit applicable et for

En cas de divergence entre les versions, la version française prévaut.

Les présentes conditions générales sont soumises au droit suisse. Tout litige sera soumis à la compétence exclusive des tribunaux ordinaires du canton du siège social de l'entreprise.

Nullité partielle

Si une ou plusieurs dispositions des présentes conditions générales devaient être déclarées nulles, illégales ou inapplicables par une autorité compétente, la validité des autres dispositions n'en serait pas affectée.

Les parties s'engagent à remplacer la disposition invalide par une disposition valable se rapprochant le plus possible de l'intention économique et juridique initiale.