

Relevé de conclusions
Groupe de Travail NORME
Vendredi 2 Décembre 2022 à 10h30 en visio

Etaient présents :

Sophie DOUILLON (La ferme Florale), Claire PICHOT (La Grange à liens), Gilles PIZAY (Les délices fermiers), Céline Ferrara (Chargée de mission économie de proximité CoPLER – remplacement Clotilde Fabre)

Personnes ressources présentes : Jean Pierre SAUVAGE

Etaient excusés :

Aude-Marie MOYNE (Les légumes de Neulise)

Ordre du jour :

- La question des casiers et des avancées sur ce sujet. Recalibrer le besoin
- Modalités de commandes lors des points de retraits physiques (séparation des produits : produits laitiers et viande pour le stockage), conditionnement
- Y'a-t-il des produits dans ceux proposés qui craignent d'être au froid ? (A ce jour, seulement une consigne réfrigérée est prévue. Demander à le mentionner dans le gform)
- Quid des modalités de nettoyage des consignes avant / après la livraison.

Relevée de conclusions :

- Modalités de conservation des produits :

Fromages (conservé dans du papier) : 6 degrés

Viande (sous vide) : 4 degrés

L'ensemble des fromages (yaourt, crèmes dessert, mais aussi fromages affinés) devront être conservés à une température inférieure à 4 degrés

Légumes -en vrac : 8/10 degrés pour maintien en l'état, mais possibilité de les conserver quelques heures à une température inférieure

Conserves, vins, produits apicoles, etc... : températures ambiante (pas de froid)

Pain (température ambiante mais emballé dans un sachet tissu ou un sachet papier)

Par ailleurs, prévoir les modalités d'association des produits pour éviter les échanges d'odeurs (par exemple, charcuterie / pain)

ATTENTION : A la ferme de Rochefort (Neulise), la chambre froide est à 9 degrés.

Quid de la possibilité de descendre en dessous de ce niveau de température.

Envisager l'achat d'une armoire ventilée (gros frigo, mini chambre froide) ?

Budget d'environ 2000€

Après échange avec Aude-Marie, elle pourrait descendre sa chambre froide à 4 degrés le jeudi soir et prendra soin de protéger les légumes feuilles afin que leur aspect ne soit pas détérioré par le froid.

Pour les casiers libre-service, il sera ainsi possible de prévoir uniquement deux types de casiers : un à 4 degrés pour l'ensemble des produits frais (fromages, yaourts, viande sous vide) et des casiers à température ambiante pour les produits qui ne se conservent pas au frais.

- Modalités de nettoyage des armoires / casiers / frigos :

Les modalités de nettoyage dépendent des produits eux-mêmes :

- Pour les produits emballés, nettoyage à adapter en fonction du niveau de salissure
 - Nettoyage faible avec lingettes alcoolisées
 - Nettoyage approfondi une fois par mois, désinfection
- Pour les légumes, s'ils ont été nettoyés
 - Modalités simples notamment pour la terre
- Pour la volaille entière, qui ne seront pas emballés à mettre dans un sac plastique fermé pour éviter les coulures (à prévoir par les producteurs)

Pour les casiers libre-service, prévoir la désinfection des parties accessibles aux clients (écran, poignées) chaque semaine.

En amont du lancement du fonctionnement du site,

- Rédiger un plan de nettoyage, désinfection pour chacun des sites
- Prévoir le matériel
- Prévoir un planning de nettoyage. (Adapter les plannings et les modalités de nettoyage en fonction des usages)
- Ecrire les consignes pour chaque produit (modalités de stockage, modalités de nettoyage)

- Quels types d'emballages prévoir ?

Sacs papiers, emballages sous vide, emballages plastiques pour la volaille entière, emballages imperméables pour le pain.

Pour limiter les frais liés à ces emballages, nous pouvons envisager de prendre des emballages neutres et de faire réaliser des petits autocollants à apposer sur chacun des emballages afin qu'ils servent de système de fermeture mais également de

Lors du dépôt des produits dans les casiers, attention à ne pas empiler les produits les uns sur les autres pour éviter l'humidité et les souillures.

Attention à la dispo des casiers au fil des commandes pour éviter que nous n'ayons pas la place suffisante lors du dépôt pour stocker les produits (en fonction du nombre de casiers)

- Questions aux fabricants de casiers :

-Comment le froid sera diffusé au sein du caisson ?

-Possibilité d'avoir accès à des casiers comportant des compartiments et des séparations modulables ?

Autres questions aux fabricants de consignes :

-Comment fonctionnera l'ouverture des casiers ? Avec un QR Code/ un code unique ? Sera-t-il possible avec un seul code de voir s'ouvrir plusieurs casiers ?

- Disposerons nous des coordonnées des clients pour les contacter lors de la clôture du point de retrait (en cas de non récupération d'une commande) ?

- Possibilité sur un même casiers d'avoir des températures différentes ?

- Possibilité de blocage des commandes pour éviter que nous n'ayons pas assez de places dans les consignes.

Par ailleurs, solliciter auprès des prestataires les contacts de territoires qui ont mis en place un système proche du notre en termes de fonctionnement. Nous pourrions ainsi avoir un retour d'utilisateurs afin de connaître les ajustements à anticiper.

- Autres questionnements sur les normes :

Quid des normes d'accès aux différents lieux de distribution :

- Normes de stationnement ?
- Normes ERP, doit-on les respecter ?

Solliciter Roger (CoPLER) pour questionnement sur l'impératif de respecter ces normes d'accès.

- Par ailleurs, doit-on souscrire une assurance pour chacun des lieux ?

- Accès à des subventions pour le projet :

Monsieur Sauvage nous indique que Madame Desnaud, en charge des subventions au sein de la Direction Départementale des Territoires sera à contacter afin d'évoquer avec elle les possibilités de soutien financiers au projet.

Un nouveau programme en cours de sortie comporte un volet « projet collectifs » (Ligne 302)

Monsieur SAUVAGE pourra nous donner ses coordonnées

Nous pourrions la contacter pour lui présenter le projet dans un premier temps pour qu'elle puisse nous recontacter au moment où nous pourrions solliciter les financements.

A NOTER :

Nous avons prévu une réunion du groupe de Travail Normes le 12 Janvier 2022 à 11h00
Céline terminant son contrat le 31/12 et Alexandra n'étant pas disponible le 12/01 Matin
cette réunion est reportée **au même jour à 15h00**

Réunion en visio :

<https://us02web.zoom.us/j/88980537906?pwd=ZHdQd0s1Y3hyTHpzZHA2SitBQ0hEUT09>

ID de réunion : 889 8053 7906

Code secret : 003329

Clotilde est remplacée depuis début Septembre par Céline Ferrara, joignable au même numéro (06 18 65 96 42) et sur la même adresse email (cfabre@copler.fr)