



# Les bonnes pratiques des p'tits Pois

## Mon service à l'épicerie

*Comment gérer l'épicerie durant les heures d'ouvertures pour offrir les meilleures conditions d'achats et un accueil chaleureux*

**Concerne :** épicier·ère·s

**Référent :** coop@lesptitspois.ch

**Version :** 1.5

**Date :** 30.11.2024

**Créée par :** Stéphanie Kalicki, Fanny Magnenat, Antoine André, Marianne Golaz, Aurélia Barras

**Révisée par :** Philippe Beck

## Accès à l'épicerie

La clé se trouve dans une boîte à clé dans notre boîte aux lettres.

## Préparatifs

- **Allumer** les lumières, l'interrupteur se trouve en entrant à gauche. Ouvrir les **stores**.
- Se **laver les mains** et mettre un **tablier** (ils sont suspendus dans la salle derrière le magasin).
- Vérifier si les **linges** et **torchons** doivent être changés. Si c'est le cas, les mettre dans le cageot « à laver » et sortir de nouveaux linges et torchons.
- Consulter le **livre de bord** (biffer les notes qui ne sont plus d'actualité) et allumer la **balance** + **l'ordinateur portable**.
- Vérifier et noter la **température des frigos** sur le document à cet effet, posé sur le comptoir.
- **Sortir tous les fruits et légumes** du grand frigo blanc.
- Vérifier **l'état des produits** ainsi que les **dates de péremption**. Informer le/la référent.e approvisionnement des produits qui sont invendables et mettre en avant les produits dont la date de péremption approche de l'échéance.
  - Si besoin, créer un post-it pour attirer l'attention des coopérateur.trice.s sur un produit spécifique.
  - Si le produit peut être congelé, noter la date et le mettre au congélateur.
- Mettre les **étiquettes** des noms des fruits et légumes là où elles manquent.
- **Ranger** les rayons et **ajouter** la marchandise si besoin et disponible.
  - Si besoin, remplir les distributeurs et les boccas.
- La petite salle à l'arrière est chauffée, **laisser toujours la porte fermée** pour éviter les pertes d'énergie.

## Ouverture

- Sortir le « **panneau de trottoir** » et le placer, ouvert :
  - près de la route (mais pas sur la zone parking !) s'il fait jour,
  - proche de la porte des P'tits Pois sinon.
- Allumer les lumières des **frigos** à vitre transparente.
- Durant les deux heures de vente, **être attentif à l'état des stocks** et si besoin recharger les rayons et silos.
- Si le stock d'un **produit est épuisé**, une commande a vraisemblablement été passée par le responsable du produit en question. Cela dit, n'hésitez pas à lui envoyer un message pour l'informer de la situation, vous trouverez de qui il s'agit sur la fiche produit.
  - *Ne pas noter ce manque sur le livre de bord !*
- **Encourager** la vente des produits qui doivent être écoulés durant la journée et/ou le lendemain. A priori, nous ne faisons plus de réduction lorsqu'un produit devient pressant mais nous pouvons couper les bouts qui ne sont plus comestibles si besoin pour ne payer que ce qui est consommable.

## Rangements, nettoyages et fermeture

- Noter dans le **livre de bord** les éventuelles infos utiles pour la prochaine équipe.
- Brumiser les **salades et les légumes feuilles** et les ranger dans le frigo dans les caisses.
- Remettre au **frigo blanc** les fruits et légumes qui le nécessitent (*cf. liste sur le frigo blanc !*)
- **Couvrir** les autres cageots de fruits et légumes avec du papier, *sauf les noix*. Couvrir le tout avec les grands plastiques. (Cela évite que les produits se dessèchent ou soient altérés par trop de lumière).
- Fermeture du matin : couvrir les **pains** restants avec les draps pour éviter qu'ils sèchent.  
Fermeture du soir : les emballer, peser, étiqueter (poids et date) et mettre au congélateur. Avertir Antoine du poids total (*cf. bonne pratique du pain*).
- **Éteindre** balance, ordinateur, lumières des frigos, machine à café...
- Les mercredis et samedis, vider le **bac à compost** au point de collecte du quartier ; le laver et le laisser ouvert à sécher.
- Dès que le **sac poubelle** pour déchets divers est plein, le sortir et l'apporter au point de collecte, mettre un nouveau sac. *La réserve se trouve sous l'évier de la petite salle.*
- Laver les **louches et cuillères** qui ont été utilisées pour les produits en vrac.
- Passer un coup de **chiffon humide** sur les tables, de **balais ou d'aspirateur** et si nécessaire de serpillière sur le sol.
- Si son **tablier** est propre, le suspendre dans la salle de derrière. Sinon, le mettre dans le cageot prévu à cet effet.
- Rentrer et ranger le « **panneau de trottoir** ».
- Fermer les **fenêtres** (impostes). Baisser les **stores**.
- S'assurer que les **lumières** sont éteintes ; verrouiller la porte.

**Merci pour ta précieuse participation au bon fonctionnement de notre coopérative !**

## Nettoyage des contenants

S'ils sont complètement vides, les contenants doivent être nettoyés avant un nouveau remplissage.

- **Silos** : le décrocher de la paroi, l'ouvrir, passer avec un chiffon humide ou laver à l'eau. Bien sécher avant tout nouveau remplissage.
- **Fûts en plastique bleu** : aspirer l'intérieur pour enlever tous les résidus. Si nécessaire, passer avec un chiffon légèrement humide.
- **Bocaux en verre** : nettoyage à l'eau (avec savon si besoin), bien rincer et sécher
- **Jarres en verre (vinaigre, sauce soja...)** : nettoyage à l'eau (avec savon si besoin), bien rincer et sécher

## Stock de contenants

Des contenants vides (bocaux...) sont à disposition dans le magasin. Les contenants sont en général interchangeables entre produits, à condition d'être nettoyés correctement.

## Tri des déchets

- **Papier et carton** : bac en plastique dans la petite salle de derrière. Les cartons volumineux sont à mettre directement au point de collecte du quartier.
- **Compost** : seau en plastique gris à sortir tous les mercredi et samedi en fin de service directement au point de collecte du quartier.
- **Verre** : les contenants qui sont consignés sont à mettre dans les cagettes appropriées. Le verre cassé ou non consigné dans la poubelle à cet effet.
- **Autres déchets** : seau en métal à côté de l'évier avec sac poubelle consigné. Mettre directement au point de collecte du quartier lorsque le sac est plein.

