

Réunion groupe de pilotage 20/09/2022

=====
présents : Véronique, Marie Laure, Marie, MF, Jef, Isabel

secrétaire : Jef

Bilan des 4 semaines écoulées

Succès confirmé de l'épicerie, beaucoup de monde toute la durée d'ouverture, les épiciers sont très sollicités.

Constat : il faut être au minimum 4 (pour l'instant) pour assurer l'ouverture du samedi matin.

constat samedi dernier : trop de monde, trop de bruit, trop d'attente à la caisse. La réception des produits (pains, fromages et œufs) pendant l'ouverture de l'épicerie est problématique car bloque le fonctionnement normal de l'épicerie.

Décision 1 : insister auprès des producteurs pour que les livraisons se fassent avant l'ouverture de l'épicerie (=> référents)

Décision 2 : en test, pendant 2 samedis, on ouvre une heure de plus (9h30 - 12h30)

Décision 3 : avoir une deuxième caisse pour les précommandes et les réceptions à part.

Décision 4 : Jef achète une douchette supplémentaire pour pouvoir ouvrir une deuxième caisse si nécessaire.

Avancées de puis la dernière réunion du 06/09

Achat frigo

le tour de la question est fait. La proposition de Guillaume semble la meilleure. Il faut maintenant se décider.

En attendant, le frigo prêté par Amandine nous a permis d'assurer la 1ere livraison de la ferme de Birol (ils livreront tous les jeudis après-midi)

Subvention CEE (compensation)

on n'a pas suffisamment d'information pour savoir de quoi il retourne.

D'où vient l'argent, quelles sont les limites/contraintes d'usage pour nous, décision à prendre en GPIL ???

Dégustation

fromage de la ferme de Roujolis (amené par Véronique). Avis mitigés.

Ceux qui connaissent préfèrent la tome de la ferme de Carregaut

Pour le fromage

Nous sommes revenus sur le problème de conditionnement et de conservation du fromage.

Dégradation du fromage en restant au frigo (entame séchée, déshydratation qui entraîne une perte de poids...)

La solution proposée par K. De Ridder est la meilleure et la plus simple : vente à la portion (1/2, 1/4 et 1/8 de tome). Pas de perte, pas de pb de conservation, tarification et distribution simple...

pour la vache, c'est forcément une tome entière. On va attendre de voir comment gérer ça comme il faut (sans perte).

Avis unanime des présents pour démarrer sur ce mode de fonctionnement, et d'attendre avant d'envisager une vente à la coupe.

Nouveaux produits frais prévus prochainement

fromage de chèvre, de vache et de brebis + viennoiseries

=> collecte le samedi matin tôt au marché de Pamiers pour livraison à l'épicerie à 9h30

Michel a proposé de faire la collecte à Pamiers (pour les viennoiseries).

Des questions subsistent :

- possible de livrer à Brie avant 9h30 ?
- comment assurer la régularité de cette collecte ? (les samedis où Michel est absent)

Il faudrait trouver une solution à ces questions avant de mettre les produits au catalogue.

Produits autres que bio (?)

Ce ne sera pas avec Pronadis qui est certifié Ecocert

Transfert d'heure

très simple à faire, depuis son planning (bouton [Gérer mes participations]).

Peut être fait sur entente amiable entre 2 adhérents.

Pensez à vous inscrire dans le planning !

Inauguration :

La journée nationale de la citoyenneté et de la fraternité le 15 octobre ne convient pas (trop d'absents)

Un impératif : Isabelle P. doit être présente !

La date reste à définir.

Réunion de l'épiceBrie

Après quelques semaines de fonctionnement, il faut réunir les adhérents pour récupérer leurs avis et suggestions, faire un premier bilan, échanger, envisager l'avenir.

Cette réunion devrait si possible être faite avant l'inauguration.

Proposition : organiser cette réunion un soir de la 1ere semaine de vacances.

réunion de tous les membres pour faire le point sur ce premier mois d'expérience (ordre du jour à préciser)

Proposition : choisir entre 26-27-28 octobre, de 19h à 21h

Décision : MF envoie un framadate au gpil élargi pour choisir entre ces 3 dates

Quels comptes utiliser à l'épicerie

Le PC de l'épicerie est configuré pour se connecter automatiquement sur le compte epicebrie. Ce compte doit être utilisé uniquement pour cela.

Pour les visiteurs, Jef crée un compte visiteurs spécifique. Il faut noter sur le chèque le n° de la commande du visiteur.

Proposer aux visiteurs une tirelire pour une adhésion temporaire (1€) sans création de compte, et avoir un registre des visiteurs avec nom, prénom et code postal.

le compte épicebrie doit être utilisé uniquement pour la caisse de l'épicerie.

Conclusion

Constat de la difficulté à se réunir. Le mardi ne semble plus être une bonne date. Se positionner plutôt sur le weekend ?

La question reste ouverte...