

Réunion groupe produits

28 Février 2023

Présents : Isabel, Manon, Véro, Jef, Marina, Mickaël, Yannick, Marie-Hélène, Monique et M-F.

Excusée : Isabelle P.

Secrétaire : Mickaël

Régularité des réunions

Il est nécessaire de définir un créneau régulier de réunion pour ne pas devoir organiser des sondages pour chaque réunion.

Décision : Le Groupe Produit se réunira les 3èmes Mardis de chaque mois entre 18h et 20h. La prochaine aura donc lieu le 21 Mars.

Gestion des collectes

En cas d'absence d'un adhérent pour aller collecter des produits chez le producteur ou à un point spécial de collecte, que faire ?

En particulier, en cas d'absence de Yannick au Vernou ? Et en particulier pour les livraisons BioEspuna qui nécessite une camionnette au vue du volume ?

Décisions :

- Privilégier au maximum la livraison par les producteurs en leur rappelant qu'on gère les ventes sans faire de marges
- Créer des créneaux de collecte pour diversifier les habitués des collectes
- Pas de solution évoquée pour BioEspuna
- Pour les produits secs, pas d'obligation de collecte, possibilité de ne pas avoir certains produits > permet de rappeler aux adhérents que certaines tâches sont indispensables et aux producteurs qu'une livraison serait préférable.

Gestion des réceptions

La gestion de réception pendant les ouvertures (ou pré-ouvertures) est vraiment impossible à gérer par ceux qui gèrent l'ouverture. De même, certains créneaux de réception comme la livraison du Vernou n'est pas officialisée dans le planning et nécessite toujours la présence des mêmes adhérents (entre autre à cause des clés, cf. chapitre suivant). Et plus globalement, comment gérer la réception des produits de l'épicerie ?

Décision :

- Il est décidé d'ouvrir des créneaux de réceptions multi-produits permettant de centraliser les réceptions des produits livrés par les producteurs ou par les adhérents « collecteurs ».

- Ne pas ajouter de réceptions le samedi matin, dans la mesure du possible.
- Les créneaux de réceptions multi-produits suivants sont fixés :
 - Tous les jeudis 15h-16h
 - Un vendredi sur deux 10h-12h
 - Tous les vendredis 17h30-19h
- Réaliser une affiche avec les horaires (par Yannick)

Gestion des clés

Le nombre de clés induit de nombreuses contraintes et limitations au bon fonctionnement de l'épicerie. Actuellement, il existe 3 trousseaux, dont un qui doit rester en permanence à la mairie en cas de besoin ou d'urgence. Le local appartenant à la mairie, toute décision concernant les clés nécessitera une validation de cette dernière.

Décision :

- Le Groupe Produit demande au Groupe Pilotage une solution pour fluidifier la gestion des clés et propose les suggestions suivantes :
 - Une boîte à clés. Peut-être un problème d'assurance ?
 - Dupliquer les clés à un nombre plus important de personnes clairement identifiées. Les membres du GPIL sont évoqués de par leur rôle au sein du conseil d'administration de l'association.

Erreurs de distribution

Que faire en cas d'erreurs de distribution des produits frais ou /et en précommandes ? Il est noté qu'il y a de moins en moins d'erreur, indiquant que la formation des épiciers s'améliore.

Décisions :

- En cas d'erreur, s'excuser et indiquer le nombre réellement distribué pour rembourser l'adhérent
- Ne pas laisser les adhérents se servir dans le frigo, le pain ou les œufs
- Proposition de déplacer le frigo pour empêcher physiquement le libre service comme pour le pain et les œufs
- Demander au GAEC Cantalauze la possibilité de mettre en sachet leurs pains et de noter le type de pain sur le sachet

Planning des distributions

Yannick propose de réaliser un tableau/planning des dates de commandes et de distributions des pré-commandes. Ce tableau nécessite la collaboration des animateurs produits. Yannick propose également d'en faire une version papier à afficher à l'épicerie.

Décision : tout le monde valide cette très bonne initiative de Yannick.

Pré-commandes sur MonEpi

Il n'existe pas de possibilité de voir uniquement les produits en précommandes. Demander à MonEpi de pouvoir filtrer sur les précommandes, ou d'avoir une catégorie spéciale (comme pour « Nouveautés »).

Nouveaux produits

Spéciale Pâques (9 avril)

Agneau livraison prévue le vendredi 7 avril.

Précommandes chocolat "mes petites douceurs" (moulages etc) possible en précommande en date limite du 27 mars pour livraison le 5 avril.

Décision : OK pour ces produits en précommande

Kristine ROUILLON

Peut-on ajouter le saucisson et la saucisse sèche de Christine ROUILLON pour en avoir plus régulièrement que ceux du Grenier à Jambon ?

Décision : OK pour ajouter saucisson, saucisse sèche, saucisse de foie, pâté de tête (en frais s'il y en a, pas en bocal). Ne pas oublier de demander à Marie l'animatrice de ce producteur.

Flocons d'avoine et lait de soja

Mickaël présente un producteur du Tarn-Et-Garonne de flocon d'avoine et lait de soja et demande l'avis du groupe pour son intégration, ou non, en remplacement de produits (bien) moins cher du grossiste. Personne du groupe ne consomme ce type de produits. Le risque de faire fuir les consommateurs actuels et futurs est évoqués. Pour les consommateurs futurs, c'est le cas de tous les produits en local.

Quelques statistiques sont données sur les consommations :

- 6 personnes consomment du flocon d'avoine. 18 paquets vendus depuis l'ouverture.
- 1 personne consomme de lait de soja. Une 20aine de litre vendue depuis l'ouverture. Il y a deuxième référence de lait de soja dont les statistiques n'ont pas été extraites pendant la réunion.

Décision : Poser la question aux consommateurs et se plier à leur décision.

Pâtes de Jean SUAU

Peut-on intégrer des pâtes d'un producteur local ? Doit-on le mettre en concurrence avec les pâtes du grossiste ? Ou retirer celles du grossiste ?

Décisions :

- Les pâtes sont un produit de consommation de base pour de nombreuses familles, il n'est pas envisageable de retirer celles du grossiste de la vente.
- OK pour intégrer ce nouveau producteur en précommande > Manon

Tisanes (deux productrices)

Il y a actuellement deux productrices locales de tisanes à l'épicerie, une qui a pu être présente dès l'ouverture et une autre (Gabriele W.) qui est adhérente de l'épicerie et à qui l'on avait promis sa place dès la création de l'épicerie.

Décision : Garder uniquement les tisanes de Gabriele.

Gestion du vin

Retour sur le vin et ses problèmes de stocks trop conséquents (volume occupé + financiers). La mise en avant du vin, telle qu'essayée, n'a pas fonctionné. La réduction du nombre de vin avec uniquement une ou deux références en plus de celles qui se vendent bien fonctionne ! Aucune décision n'avait encore été prise quant à la pérennité de certains vins après épuisement des stocks.

Décisions :

- Faire des mises en avant améliorées (descriptifs, décor, humour, ...), et en particulier, lors d'évènements ciblés
 - Commencé pour le Crément d'Alsace Fuxs pour lequel il reste 32 bouteilles. Mardi gras peut-être ?
 - Puis profité de l'évènement de Pâques pour mettre en avant d'autres vins.
- Une fois le stock vidé, et en se basant sur les ventes, ne garder **en stock** uniquement les vins suivants :
 - Bourboulenc (blanc) du Pech d'André
 - Grenache (rouge) ou Château de mon père (rouge) du Pech d'André
 - Léon (bib 5L rouge) du Pech d'André
 - Clairette (jus de raisin blanc) du Pech d'André
 - BIB 5L AOC MINERVOIS BLANC des vignobles Gautran
 - BIB 5L AOC MINERVOIS ROSE (l'été uniquement) des vignobles Gautran
 - BIB 5L AOC MINERVOIS ROUGE des vignobles Gautran
 - Cantus Vitis (rouge) des vignobles Gautran
 - Muscat saint jean de minervois (apéritif) des vignobles Gautran
 - Dolines (rouge) des Terroirs du Plantaurel
 - Dolines (blanc) des Terroirs du Plantaurel

Rencontre adhérents

En dehors et avant cette réunion, la décision a été prise par le groupe communication de constituer un groupe d'animation de la rencontre adhérents. Le but est que ce groupe dirige l'animation de cette journée. Yannick va préparer une affiche pour samedi afin que les adhérents puissent se porter volontaires. Il va également le mettre dans la newsletter. Jef propose de faire la rencontre

adhérents avant l'AG et conclure par le repas. Néanmoins, c'est le groupe d'animation qui en aura la décision.