



Infos Gas de Chièvres

Mise à jour Janvier 2021

TABLE DES MATIERES

Le G.A.S. de Chièvres :	3
1. C'est quoi ?.....	3
2. Qui fait quoi ?.....	3
3. En résumé comment ça se passe tous les 15 jours ?.....	3
Le G.A.S. de Chièvres en pratique	4
1. Intégrer le Gas de Chièvres :	4
2. Avant le mercredi 20h30 : passer commande (voir détails plus loin).....	4
3. Payer sa commande :	4
4. Samedi vers 11h30-12h : enlever son panier à la permanence	4
5. La cotisation d'entrée pour la 1ère année	4
6. Quelques réunions par an	4
Passer commande	5
Mesures Covid	5
Rythme des commandes :.....	6
Attributions des permanences :.....	7
1. Comment accéder au calendrier des permanences :	7
2. Notifier vos absences :	7
3. Approbations des permanences attribuées d'office :.....	7
4. Échanges et contacts :	7
5. A quel rythme sont attribuées les permanences et qui les assure :	8
Tournée du permanencier principal	9
1. Avant votre départ, vous avez besoin :	9
2. La veille :.....	9
3. Prendre et redéposer la clef du local chez Françoise.....	9
4. Ramener les bacs aux producteurs s'il y a	9
5. 8h45 Ferme du Moulin à Grosage avec glacières:	10
6. Ferme Fourmanoy	10
7. Arrivez pour 10h au local et sortez sur le trottoir le panneau du Gas	11
Tournée de l'assistant	12
1. Par Cindy sinon assistant :	12
2. Fromages de la Ferme de la Bruyère à Lens	12
3. Poisson Panier :	12
5. Volaille de l'Etable à Arbre	12
6. Asperges d'Erbisoeul	12

Permanences :	13
1. Timing :	13
2. Commencez par les produits frais !	13
3. Le partage des œufs :	13
4. La question des consignes :	14
5. Infos à transmettre :	14
6. Distribution des paniers et contrôle du panier repris :	14
7. Bouclage :	15
8. Entretien du local :	15
9. Remarques à faire :	15
10. Restez Zen :	15
Contact par mail les responsables de fonction :	15

1. C'est quoi ?

Les Gas de Chièvres est un Groupement d'Achats Solidaires : Ensemble, nous achetons des produits alimentaires locaux de culture biologique ou raisonnée. Le but est de manger des produits de qualité et de saison issus directement des producteurs. Nous soutenons ainsi les producteurs locaux avec des prix justes et équitables. Nous nous réapproprions les saveurs, nous réinstallons davantage de solidarité et d'échanges, nous nous positionnons en faveur d'une nourriture saine, d'une terre nourricière respectée dans tous ses aspects, d'un accès abordable aux terres agricoles, d'une législation et des contrôles sanitaires adaptés aux productions artisanales...

Collégalement, nous décidons auprès de quels producteurs nous nous approvisionnons.

Le GAS n'est pas un magasin en ligne, ni un "Collect & go", on s'y rencontre, on y discute, on y échange, on y partage. Apportez-y votre bonne humeur, votre convivialité et votre sourire. Les familles qui participent au GAS sont impliquées dans un système alternatif promouvant la participation et la coopération de tous ses membres et ce à la mesure de chacun. Elles doivent s'inscrire, payer une cotisation et mettre la main à la pâte.

2. Qui fait quoi ?

Les membres prennent en charge les permanences à tour de rôle 1 x par 1,5mois /2 mois. Le calendrier des permanences est établi d'office pour assurer l'alternance des membres et un certain équilibre des tâches.

En cas d'indisponibilité les membres sont invités à s'échanger les dates entre eux.

De plus, certaines fonctions sont attribuées pour 1 an ou plus suivant les possibilités :

1. Un responsable de la comptabilité (2021 Emilie),
2. Un responsable des commandes (2021 Carine et Yves alternativement),
3. Un responsable de la communication (2021 Françoise),
4. Un responsable de la mise en ligne (2021 Cindy) sur le site www.gaschievres.be.

3. En résumé comment ça se passe tous les 15 jours ?

1. Le week-end on reçoit la liste des produits des producteurs;
2. Pour le lundi soir au plus tard le site est mis à jour;
3. Les familles ont jusqu'au mercredi 20h pour passer commande sur le site. Elles versent une provision sur le compte en banque du GAS.
4. Le responsable des commandes envoie celles-ci aux producteurs ainsi que les listes des produits à répartir aux 2 membres qui s'occuperont de la permanence.
5. Le samedi, le permanencier principal fait la "Tournée Chièvres" (8h45 à la Ferme du Moulin à Grosage puis Fourmanoy à Tongres-St-Martin) et arrive au local pour 10h pour réceptionner les légumes. Il clôture la permanence vers 12h/12h15. L'autre permanencier est « assistant », il fait la tournée complémentaire s'il y a (poulet, miel, fromages selon...) et arrive au plus tard à 10h30 pour aider à répartir les paniers. Vers 11h45 a lieu la distribution des paniers.

Le G.A.S. de Chièvres en pratique

1. Intégrer le Gas de Chièvres :

Prenez connaissance du site : www.gaschievres.be Onglet : GAS de Chièvres > le principe

Et rendez-nous visite lors d'une permanence, c'est l'occasion de faire connaissance, de voir concrètement à quoi ressemble le GAS et de poser des questions.

Où : sur la Grand Place de Chièvres entre le coiffeur et les Chaussures Raoul.

Quand : Tous les 15 jours, le samedi matin de 11h45 à 12h.

Si vous êtes décidé, vous transmettez au responsable communication (communication@gaschievres.be) vos coordonnées pour recevoir par mail un code d'accès (login) qui vous permettra de vous connecter au site pour passer commande.

2. Avant le mercredi 20h30 : passer commande (voir détails plus loin)

Si vous rencontrez des difficultés quant à l'utilisation du site, si vous avez une question, un doute, un souci quelconque, pas de problème, vous appelez la responsable communication (toutes les coordonnées sont sur le site).

3. Payer sa commande :

Pour couvrir vos achats, vous approvisionnez votre compte après chaque commande ou, régulièrement, à votre convenance.

Le responsable comptabilité envoie plusieurs fois l'an un mail collectif avec l'état des comptes de toutes les familles. Chacun veille à être en positif.

Voici le numéro de compte Triodos du Gas de Chièvres : BE 36 5230 8039 4281

4. Samedi vers 11h30-12h : enlever son panier à la permanence

Vous venez chercher votre panier vers 11h45. En période covid, c'est le permanencier principal qui appelle les membres chacun à leur tour quand les paniers sont prêts.

Vous apportez 2 bacs marqués à votre nom (si possible bacs pliants).

Vous jetez un coup d'œil sur le tableau qui indique les produits manquants.

Vous vérifiez votre panier, voyez si tout y est, demandez s'il y a du frais pour vous dans le frigo ou des surgelés dans une boîte isotherme et transférez dans votre propre glacière.

Selon l'AFSCA, la température maximale sécuritaire pour la chaîne du froid est de 7°C.

5. La cotisation d'entrée pour la 1ère année

Elle est de 15€ à verser après le 1 mois d'essai sur le compte avec la communication : Cotisation d'entrée + Nom de famille.

Ensuite une cotisation annuelle de 10 € est prélevée automatiquement chaque année par la responsable comptabilité sur la provision de chaque membre.

6. Quelques réunions par an

Elles sont l'occasion de se retrouver, de partager et de faire le point sur le fonctionnement du GAS.

En visio-conférence pour ceux qui peuvent/veulent pendant le confinement.

Passer commande

- Pour commander, vous devez vous connecter avec votre Login.
- Nous fonctionnons par quinzaine, sur le site, vous trouverez à gauche, soit la liste des producteurs, soit la mention « pas de commande cette semaine ».
- Le site garde votre commande en mémoire, si vous ne clôturez pas votre commande et que vous quittez le site, le panier en cours s'affichera à votre prochaine connexion.
- Vérifiez votre panier avant de confirmer et donc de clôturer votre commande.
Il n'y a pas moyen de faire marche arrière.
Ceci dit, si vous avez commandé 11 poulets plutôt qu'un seul, prévenez le responsable commande qu'il puisse rectifier le tir avant la clôture du mercredi 20h et l'envoi aux différents producteurs !
- N'oubliez pas de confirmer et d'aller jusqu'au bout de la procédure :
il y a **2 fenêtres de confirmation** qui se suivent pour confirmer votre commande sans quoi elle ne part pas. Vous recevez un mail de confirmation avec votre bon de commande. Vous pouvez aussi retrouver celui-ci sur le site dans l'onglet « mon compte » > « mes données et commandes ».
Attention, notre site est de plus en plus lent à réagir, il est arrivé à plusieurs reprises des « bugs ». Soyez patient si vous n'avez pas tout de suite confirmation de votre commande. Certains membres ne voyant pas leur confirmation de commande apparaître comme à l'habitude, ont reconfirmé et se sont retrouvé avec une commande en doublon.
- Si vous avez confirmé votre commande, rien ne vous empêche d'en faire une deuxième, une troisième... pour compléter la première.
- Anciens paniers affichés : Si vous avez rempli un panier sans passer commande, votre panier sera annulé automatiquement car les produits à la commande varient d'une permanence à l'autre.
- Un produit peut être mal encodé si vous remarquez un problème signalez-le au responsable mise en ligne (paniers@gaschievres.be) qu'il puisse régler le problème au plus vite.

Mesures Covid

Une fois les bacs prêts, il est convenu que le permanencier principal appelle les membres par téléphone chacun à leur tour.

- Chacun respecte les normes légales en vigueur concernant le lavage des mains, la distanciation sociale, le port un masque ou autres...
- Hormis les 2 permanenciers qui seront dans le local, une seule personne à la fois pourra être présente dans le local.
- Attendre son tour à l'abri des intempéries dans la salle à l'arrière du local plutôt que dehors.
- Prévoir son gel hydro-alcoolique à l'entrée et à la sortie du local s'il n'y en a pas.
- Ne pas avoir de symptômes (toux, rhume, température...) avant de se rendre au local.

Rythme des commandes :

Certains produits sont disponibles à chaque permanence, d'autres tous les mois, d'autres encore à l'occasion ou en saison :

1. Toutes les 2 semaines :

- **Crèmerie** à la Ferme du Moulin à Grosage (avec viande selon l'abattage)
- **Boulangerie-pâtisserie** à la Ferme Fourmanoy à Tongres-Saint-Martin (Fermé en août et 1 mois vers février-Mars)
- **Fromage de vache, chèvre et brebis** de la Ferme de la Bruyère à Lens
- **Légumes** de Vincent Stiévenart à Chapelle-à-Wattines

2. 1 fois par mois :

- **Pâtes** de Fattincasa de Mainvault - commandes via l'espace Forum de notre site, relayée, enlevée et déposée par Alice à la permanence du Gas.
- **Volaille** de L'Etable à Arbre - commande mais livraison différée à la permanence suivante (3 sem plus tard)
- **Poisson** par Gérard Beckers de Bxl, issus de différentes piscicultures belges - idem commandes mais livraison différée.

Commande avec livraison différée : Exemple : un lundi 2 janvier, vous avez l'Etable inscrite dans les producteurs disponibles à la commande. Les marchandises ne seront pas prêtes pour le samedi suivant 7 janvier mais bien pour la permanence de la quinzaine suivante, soit le 21 janvier.

3. A l'occasion ou en saison :

- **Viande** de la Ferme du Moulin à Grosage,
- **Miel** du rucher des Bailles à Bauffe, +/- tous les 3 mois,
- **Asperges** d'Erbisoeul d'avril à juin,
- **Fruits** d'Ormeignies selon la saison,
- **Commandes du sud** : agrumes, huiles d'olive et autres produits du sud. Commandes via l'espace Forum de notre site et gérées par Façoise.
- **Chocolat Belvas belge et bio** avec commande du sud vers les fêtes de fin d'année et Pâques. Via Forum aussi.
- Certaines commandes sont avec livraison différée (Poisson, Volaille de l'Etable) commande pour une permanence et livraison à la suivante donc 3 semaines plus tard). Le calendrier est affiché à droite de l'écran d'accueil.

Attributions des permanences :

Le responsable mise en ligne attribue d'office les permanences aux membres pour assurer un certain équilibre des tâches et l'alternance entre le rôle d'assistant et de permanencier principal (approbation, voir ci-dessous).

1. Comment accéder au calendrier des permanences :

Lorsque que vous êtes connecté avec votre login au site, allez dans l'onglet « Permanences » et cochez « Calendrier des permanences ».

Une fenêtre avec celui-ci s'ouvre automatiquement dans un nouvel onglet de votre navigateur.

Les modifications que vous y apportez s'opèrent automatiquement et en temps réel.

Il suffit de fermer la fenêtre pour en sortir.

2. Notifier vos absences :

Pour que les attributions respectent au mieux votre agenda personnel, veillez à rendre compte, dans le calendrier, des samedis où vous n'êtes pas disponible pour les permanences. Cela évitera aussi aux membres de vous solliciter pour un échange de dates.

Il y a 2 colonnes prévues à cet effet « Absence - pas de commande » et « Non disponible pour perm - mais commande possible ». Il suffit de rajouter votre prénom à la date concernée. Il y a peut-être d'autres membres déjà annotés, soyez attentif à ne pas les effacer !

Cette distinction entre les 2 colonnes permet d'organiser au mieux les périodes particulières de vacances, de fêtes... Parfois nous annulons des permanences au vu du nombre des membres absents annoncé.

3. Approbations des permanences attribuées d'office :

Les nouvelles permanences **attribuées d'office** sont surlignées en **rouge** merci de les faire passer au **bleu** pour **approbation**.

Pour cela, cliquez sur la case en question et utilisez le pot de peinture dans la barre des tâches.

Les permanences sont attribuées pour une longue période. Rien n'est définitif, si une date ne vous convient pas ou ne vous convient plus, il suffit de l'échanger avec quelqu'un d'autre.

4. Échanges et contacts :

Sur le site, dans l'onglet "contacter" > "un membre", vous retrouverez les coordonnées de chacun, adresse e-mail et GSM.

Contactez le ou les membres dont les dates comme permanent ou assistant vous intéressent.

Attention, l'envoi d'e-mail à partir du site ne fonctionne plus !

Autant que possible, essayez d'échanger un poste de permanencier contre un poste de permanencier, d'assistant contre un poste d'assistant pour maintenir l'équilibre.

5. A quel rythme sont attribuées les permanences et qui les assure :

10 membres/familles sont inscrits actuellement au gas (01/2021).

Émilie qui s'occupe de la comptabilité n'assure pas de permanence au vu du travail que représente déjà son poste.

Françoise qui s'occupe de la communication et des commandes du sud et Cindy, qui s'occupe des mises à jour des produits sur le site, de la migration sur le nouveau système de commande « Cagette.net » et de la répartition des permanences en assurent 1 sur 2 comparé aux autres. Carine et Yves qui se partagent la responsabilité du transfert des commandes aux producteurs également.

Ce qui fait une permanence pour les autres membres tous les 1,5 à 2 mois comme permanencier principal ou comme assistant en alternance.

Les nouveaux venus commencent par un poste d'assistant, pour se familiariser avec l'organisation et avant leur 1ère permanence, ils peuvent s'ils le veulent contacter un "ancien" pour l'accompagner lors d'une tournée.

Tournée du permanencier principal

L'itinéraire des tournées est à votre meilleure convenance.

Veillez à être au local à 10h avec les commandes, heure à partir de laquelle peut arriver le maraîcher.

1. Avant votre départ, vous avez besoin :

- des 2 listes de répartition par membres et par producteurs pour constituer les paniers,
- des bacs éventuels à ramener aux producteurs (voir plus loin),
- de glacières (les vôtres) et/ou des boîtes isothermes du Gas pour les produits frais et/ou surgelés. Pour rappel, selon l'AFSCA, la température maximale sécuritaire pour la chaîne du froid est de 7°C.

2. La veille :

Imprimez le tableau de répartition en 2 versions :

- Trié par producteurs : pour distribuer les produits de chaque producteur dans les différents paniers des membres.
- Trié par familles : pour vérifier les paniers des membres.

Ces tableaux sont envoyés par le responsable "Commandes" après la clôture du mercredi.

En secours, vous pouvez aussi retrouver le fichier automatique sur le site mais alors :

- contactez le responsable commande pour vous assurer qu'il n'a pas apporté de corrections avant de l'avoir envoyé au producteur.
En effet, notre site étant de plus en plus lent à réagir, il est arrivé à plusieurs reprises des « bugs ». Un membre ne voyant pas sa confirmation de commande apparaître, reconfirme et se retrouve avec une commande en doublon. Il est possible qu'il contacte alors le responsable pour rectifier le tir avant l'envoi aux producteurs.
- pour y avoir accès à ce fichier vous devez être connecté avec votre login,
- il s'agit du fichier « Excel Commandes confirmées » qui se trouve sous l'onglet « Gestion » ou « Permanences ».
Dans Excel, vous choisirez en bas de la page l'onglet "Permanenciers tri Producteur" et l'onglet "Permanenciers tri membres".

En cas de problème d'imprimante, demandez à votre assistant de prendre la relève.

3. Prendre et redéposer la clef du local chez Françoise

C'est le permanencier principal qui se charge d'ouvrir et fermer le local du Gas.

Françoise : 23 avenue F. Declercq à Chièvres – 0473/25.77.02 – 068/65.79.42

En cas d'absence, les clefs sont dans le pot en métal dans le coin de la porte d'entrée et de la porte du garage)

4. Ramener les bacs aux producteurs s'il y a

Emportez les bacs vides qui vous attendent au local...

- à moins qu'ils n'aient été ramenés directement par le permanencier 15 jours plus tôt,
- ou que vous les ayez récupérés alors en prévision de cette permanence-ci.

Normalement dans son mail de milieu de semaine, le responsable "Commande" spécifie le nom du membre qui sera permanencier principal 3 semaines plus tard et qui sera en charge de rendre les bacs vides de la Ferme du Moulin et Fourmanoy.

Sinon vous saurez qui est de permanence dans 15 jours en consultant le « Calendrier des permanences sous l'Onglet « Permanences » » >

Lors du retrait de son panier, le permanencier principal du jour pourra ainsi le lui rappeler et il pourra décider de reprendre les bacs chez lui ou les laisser au local pour le jour j.

Qui reprendra les bacs vides de votre permanence ?

5. 8h45 Ferme du Moulin à Grosage avec glacières:

Qui ? Nathalie et Dany (✚2020) Dubois et leurs enfants François et Caroline.

Tel : 069/68.94.76 Gsm : 0475/82.26.79

Où ? Rue des Héros de Roumont, 26 à 7950 Grosage

Quand ? Le samedi de 9h à 15h.

Pensez à leur ramener les bacs de la commande précédente.

Arrivez à 8h45 au plus tard !

Il y aura déjà la file pour l'ouverture de 9h, d'autant plus s'il y a de la viande distribuée ce jour-là.

Faites la file comme tout le monde.



C'est Nathalie qui s'occupe des groupes.

Attendez l'ouverture pour vous manifester auprès d'elle en tant que GAS. Elle arrive un peu après 9 heures.

Transférez les surgelés dans vos glacières ou les boîtes isothermes du Gas, les produits frais aussi si nécessaire. La t° max. sécuritaire pour la chaîne du froid est de 7°C.

Vous pouvez en profiter pour faire des achats personnels supplémentaires à régler directement sur place.

6. Ferme Fourmanoy

Qui ? Marc Châtel & Fabienne Carlier Tel: 068/65.90.51

Où ? Rue Albert Quivy, 12 à 7950 Tongre-Saint-Martin (Chièvres)

Quand ? Le samedi de 8h30 à 19h et le mercredi de 14h à 19h.



Accédez avec votre voiture par l'entrée arrière du bâtiment (et non par la porte cochère principale). La première porte du bâtiment ouvre sur l'arrière de l'atelier où vous attend notre commande. Entrez, appelez !

Pensez à leur ramener les bacs de la commande précédente.
Demandez s'il y a des tartes pour nous au frigo.
Demandez les sachets pour répartir les pains non coupés, brioches et sandwiches.
Pas nécessairement de facture, Marc en regroupe avant de la fournir.

7. Arrivez pour 10h au local et sortez sur le trottoir le panneau du Gas

Veillez à être rentré de votre tournée à 10h. Depuis 2015, Vincent Stiévenart, notre maraîcher de Chapelle à Watinnes, ou son papa, nous livre leurs légumes entre 10h et 10h30.



Marie-France Portois dépose aussi la commande des fruits d'Ormeignies s'il y a.

Sortez le panneau du GAS, un bon indicateur de votre présence.
Il est déjà arrivé que le maraîcher et l'assistant attende désespérément le permanencier qui était à attendre dans le local !

Tournée de l'assistant

1. Par Cindy sinon assistant :

Fromages de la Ferme de la Bruyère et poisson à Lens & Miel de Stéphanie à Bauffe.

Cindy, qui habite Lens, se charge généralement d'amener les fromages de la Bruyère, le miel de Bauffe et maintenant le poisson.

En son absence, la mission revient à l'assistant qui est averti via le mail récapitulatif envoyé par le chargé des commandes le mercredi soir ou le jeudi matin précédent la permanence.

2. Fromages de la Ferme de la Bruyère à Lens

Qui ? Pierre et Marie-Claire Joniaux

Où ? Rue des Alliés, 37 à 7870 Lens - accès par la rue de la Ramonerie 0472/76.88.36

Quand ? A chaque permanence, ouvert le samedi de 9h à 15h.

Le camion se trouve à l'arrière du bâtiment accès par la rue de la Ramonerie.

Demandez à Marie-Claire la commande du Gas

Vérifiez que la facture se trouve bien dans la caisse.

3. Poisson Panier :

Qui ? Gérard Beckers de Bxl, poissons issus de différentes piscicultures belges.

Où ? Le panier lensois (Gas de Lens) - Christiane Dumont 0476/55.06.42

Préau de l'école à la Maison Communale de Lens - Place de la Trinité 7870 Lens

Quand ? 1 fois par mois, le samedi à 9h15

4. Le Rucher des Bailles - Miel de Stéphanie à Bauffe

Qui ? Stéphanie Despretz 0476/88.02.04

Où ? Chez Stéphanie - Rue Delmotte 118 à 7870 Bauffe

Quand ? Tous les 2 ou 3 mois, le samedi matin en passant devant.

Vérifiez que vous avez bien la facture.

5. Volaille de l'Etable à Arbre

Qui ? Marc Blondeel Tél : 068/28.36.58 - 0472/45.53.06

Où ? Chemin Tempête - Ponchau, 22 à 7811 Arbre (Ath)

Quand ? Tous les mois, le samedi de 9h à 13h

Chargez dans votre glacière.

Vérifiez que vous avez bien la facture.

6. Asperges d'Erbisoeul

Qui ? Stéphane Longlune – contact via le site uniquement www.legumesalaferme.be

Où ? Rue du Grand Caillou, 48 à 7050 Erbisoeul

Quand ? A chaque permanence, en saison d'avril à juin.

Permanences :

1. Timing :

Après sa tournée, le permanencier principal arrive au local au plus tard à 10h.
Les légumes sont livrés par Vincent ou son père entre 10h et 11h.

Il entrepose le frais au frigo et procède aux tâches décrites au point 2.

Après sa propre tournée, l'assistant le rejoint au plus tard à 10h30 pour l'aider.

Installez les bacs devant le nom des différents membres affichés sur les murs.
Chaque famille dispose d'au moins 2 bacs pliables à son nom pour qu'il puisse en rester toujours un au local.

Répartissez les produits dans le frigo et les paniers à partir du tableau trié par producteurs en les cochant au fur et à mesure.

Une latte se trouve sur la table pour suivre la ligne en cours sur votre tableau, ça aide bcp !

2. Commencez par les produits frais !

A partir du tableau trié par producteurs :

- cochez le paquet de charcuterie ou de viande surgelée que vous avez en main,
- reportez le prix exact sur la feuille au regard de la ligne en question,
- notez sur le paquet le nom du membre à qui vous l'avez attribué (il y a des étiquettes prévues à cet effet),
- groupez les produits selon chaque membre dans le frigo (ou les boîtes isothermes pour les surgelés) autant que possible,
- barrez les lignes des produits manquant et signalez-les sur le tableau blanc,
- idem pour la crèmerie et les pâtisseries (pas de prix à reporter pour eux ni pour le reste),
- Vous avez fini les produits frais, faites de même pour le reste.

Remarque :

- pour les commandes spécifiques de viande (veau, porc/bœuf ou agneau) Nathalie de la Ferme du moulin prépare les paquets par famille, nous ne devons plus assurer la répartition entre membres, ni annoter les prix, ouf !
- pour les fromages de la Ferme de la Bruyère idem, les noms des familles sont sur les paquets, vérifiez juste que les prix associés correspondent bien à ceux indiqués sur la facture.

3. Le partage des œufs :

Nous avons 2 offres d'œufs bio différentes.

La Ferme du Moulin de Grosage : 2,1€/6pc et notre maraîcher Vincent en propose à 2€/6pc.
Lors de la répartition, merci aux permanenciers de respecter le choix de producteur fait par le Gasien.

Depuis 01/2021, il est possible que nous ramenions les œufs de Grosage en grands conditionnements et remplissions les boîtes à œufs au local. Pensez à ramener vos boîtes !

4. La question des consignes :

- **Lait de la Ferme du Moulin :**

Si vous voulez du lait, lors de votre commande, vous sélectionnez le lait à 1€ mais aussi 1 consigne à 1€.

Vous achetez ou fournissez x bouteilles (pour roulement) et inscrivez votre nom sur le couvercle. Donc une fois votre stock constitué, normalement, pas de gestion du coût consigne... Où vous pouvez fournir vos bouteilles à large goulot.

Subsiste le problème de l'acheminement des bouteilles jusqu'à la ferme...
Actuellement, chaque membre se charge lui-même du dépôt de ses bouteilles.

- **Jus de fruits Vincent Stiévenart :**

Vincent ne reprend pas les bouteilles ! Il est toutefois possible de les déposer dans certains commerces (ex : Coprosain les reprend contre remboursement de la consigne).

- **Jus de fruits d'Ormeignies de Marie-France Portois :**

Remboursement de 0.2€ la vidange propre. Si vous commandez régulièrement du jus, attendez d'avoir quelques consignes avant de les rendre pour ne pas multiplier les chipotages compta.

Demandez au permanencier de noter sur les docs du jour destinés à Emilie le nombre de bouteilles que vous avez ramené qu'elle puisse le rembourser à votre cagnotte. Laissez les bouteilles sur la table avec un mot « à rendre aux Vergers d'Ormeignies : Consignes à déduire de la prochaine facture » pour que Marie-France puisse les récupérer à sa prochaine livraison.

Bien entendu, libre à chacun de gérer ses bouteilles/consignes de son côté s'il le préfère...

5. Infos à transmettre :

- **Aux membres :** Notez les produits manquants sur le tableau blanc pour les membres qui viendront chercher leur panier.
- **Au responsable "mise en ligne" :** Mettez les remarques éventuelles transmises par les producteurs dans son bac (2021 Cindy Durieux/Benoit Scutnaire).
- **Au responsable compta :** Remettez le tableau des commandes annoté et les factures dans son bac (2021 : Emilie Leteul et Andras Fabrot).
- **Aux responsables communication ou commandes :** idem

6. Distribution des paniers et contrôle du panier repris :

Entre 11h45 et 12h, les familles viennent récupérer leurs paniers.

Organisation adaptée en période Covid, c'est le permanencier principal qui appelle les membres chacun à leur tour quand les paniers sont prêts.

Vérification par le membre, la personne qui reprend son panier vérifie le contenu de sa commande avant de l'emporter.

Elle sait alors quels sont les produits manquants, ceux qui seraient dans le frigo ou dans une boîte isotherme pour les surgelés.

Elle vient rechercher elle-même ce qu'elle aurait oublié, que cette mission ne se rajoute pas à celle du permanencier qui a assez à faire !

7. Bouclage :

Une fois tout distribué et tout rangé, le permanencier principal vérifie le frigo (vide et bien fermé), rentre le panneau extérieur, ferme les locaux et ramène les clés chez Françoise.

8. Entretien du local :

Merci de passer le balai, de nettoyer la table, ranger les bacs, boîtes d'œufs.

Si vous avez un peu de temps, un peu d'ordre dans les sachets, sacs....est toujours bienvenu. Vérifier la poubelle à emporter éventuellement.

Déployer les bacs devant les noms pour la permanence suivante.

Un tableau des tâches a été affiché sur le mur du local pour permettre un partage équitable de ces tâches, penser à vous inscrire.

9. Remarques à faire :

Si vous avez des remarques et commentaires, n'hésitez pas à les transmettre ou à les noter pour en discuter collectivement lors de la prochaine réunion.

10. Restez Zen :

Pas de stress, faites de votre mieux. Il y a de nombreux produits à distribuer.

Il y a souvent des chipotages à faire. Produits manquants ou en surplus à partager, prix de la viande surgelée & charcuterie à annoter. Qui ne s'est pas retrouvé avec les carottes qu'il n'avait pas commandées ? Qui n'a pas oublié quelque chose au frigo? Et puis, merci !

Contactez par mail les responsables de fonction :
--

- Responsable de la comptabilité : compta@gaschievres.be
- Responsable des commandes : commandes@gaschievres.be
- Responsable de la communication : communication@gaschievres.be
- Responsable de la mise en ligne : paniers@gaschievres.be