



Gestion du vrac de fromages en AMAP

Décembre 2022

Fonctionnement proposé : mode opératoire

- Les éleveur·euses préparent les glacières avec des caquettes des différents fromages
 - Noms des fromages écrits dans la glacière pour permettre de les identifier
 - Liste écrite des fromages pour la composition de chaque assiette
- Les éleveur·euses sortent les fromages de la glacière avec les amapien·nes et récupèrent la glacière (si possible, sinon celle-ci est stockée sur le lieu de distribution)
- **Les distributeur·rices se lavent les mains, portent des gants et distribuent les fromages** dans les boîtes ramenées par chaque amapien·ne (cf mesures d'hygiène ci-dessous)
- En début de distribution il faut **bien identifier sur la table les différents fromages et avoir une liste écrite de la composition de chaque assiette.**
- Il n'y a pas une trop grande variété de fromages, ni de commande de fromages à la carte, **il y a simplement deux formules différentes à distribuer** (petite assiette et grande assiette).
- **A partir des informations présentes sur la liste de distribution**, donner à chaque amapien·ne les fromages en fonction de l'assiette de son contrat (attention le contenant proposé par l'amapien·ne doit être visiblement propre et adapté aux fromages).
- Si une personne a oublié sa boîte, lui prêter une boîte parmi le stock de secours ou éventuellement emballer son fromage dans un papier.
- En fin de distribution, **les distributeur·rices nettoient la table et les ustensiles qu'ils rangent** dans la boîte dédiée.

Les mesures d'hygiène à avoir en tête :

- Les fromages ne doivent surtout pas être au contact de la terre ou de l'eau qui sont porteurs de bactéries dangereuses pour les fromages au lait cru.
- Idéalement, mettre la table des fromages au début de la distribution avant le passage des amapien·nes vers les légumes terreux (conseiller aux amapien·nes de faire attention à ne pas entasser leurs légumes sur les fromages).
- Les personnes se lavent les mains, portent des gants et déposent les fromages dans la boîte ramenée par les amapien·nes
- « Article L. 120-2 du code de la consommation : « Tout consommateur final peut demander à être servi dans un contenant apporté par ses soins, dans la mesure où ce dernier est visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté. Un affichage en magasin informe le consommateur final sur les règles de nettoyage et d'aptitude des contenants réutilisables. Dans ce cas, le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant. Le commerçant peut refuser le service si le contenant proposé est manifestement sale ou inadapté. »

Pour qu'une AMAP puisse gérer du vrac, il faut :

- Avoir accès à un **point d'eau** pour laver les ustensiles utilisés pour distribuer les fromages
- Avoir le **matériel nécessaire** pour distribuer les fromages : table pour les fromages, gants (penser à acheter deux tailles de gants !) pince pour saisir les fromages, spatule, éponges et produit vaisselle pour le nettoyage en fin de distrib
- Avoir une boîte contenant le matériel et le mode opératoire de la distribution des fromages
- Avoir un **petit stock de boîtes** pour faire face aux oublis des amapien·nes ou éventuellement des feuilles de papier.
- Positionner la table des fromages en début de distribution (pour éviter le contact avec des légumes terreux).
- Avoir **un·e distributeur·rice dédié·e à la distribution des fromages** (de la même manière que quelqu'un gère l'émargement) : si le nombre actuel de distributeurs ne semble pas suffisant, soit il faut

l'augmenter, soit il faut demander aux personnes avec un contrat produits de chèvres de tourner sur les distributions fromages.

- Avoir une **liste à jour des contrats** des différents amapien·nes.
- Avoir un **mode opératoire** écrit et présent aux distributions pour faciliter la gestion de la distribution par les distributeurs
- Idéalement, toujours avoir un **temps d'explication / de passation** en début de distrib par quelqu'un qui l'a déjà fait (manier des fromages ce n'est pas si évident !)

Alternative si pas de point d'eau :

- Le distributeur vient avec sa propre pince pour distribuer les fromages (l'AMAP stocke les gants et le rouleau)
- Un rouleau de nappe compostable pour garantir la propreté de la surface (environ 20€ pour 25m)
- Une seule personne distribue et pose les fromages dans les boîtes des adhérent·es

Expérimentation du vrac en 2022 à l'AMAP des Panais Pontault :

- Deux référents très mobilisés
- Toujours des gens qui oublient les boîtes, des amapien·nes ramènent des boîtes en plus (comme ce qui se fait pour les œufs par exemple), on peut se débrouiller avec du papier.
- La difficulté est plus d'accepter de manipuler le fromage.
- Pour toutes les livraisons on a un des référents présent (binôme) : étant donné que les distributions sont tous les 15 jours, Guillaume et Alain font chacun une distribution par mois.
- Achat des gants par l'AMAP des panais Pontault (2 boîtes pour 2 tailles)
- Une personne référente pour le fromage

Ce qui n'est pas possible de mettre en place et pourquoi :

- Pas possible de trouver des emballages moins cher (ce ne serait pas moins cher d'avoir des boîtes sans fenêtres) et les éleveurs souhaitent idéalement diminuer la consommation de boîtes pour une plus grande cohérence écologique.
- Pas possible d'emballer chaque fromage dans un papier pour faciliter la distribution : demanderait un temps de travail beaucoup trop important (110 foyers qui prennent du fromage tous les 15 jours)
- Pas possible que les éleveurs gèrent les boîtes réutilisables consignées qu'ils rempliraient à la ferme : demanderaient une capacité de nettoyage des boîtes récupérées après usage + capacité de stockage des boîtes
- Pas possible que les éleveur·euses assurent la distribution des fromages en vrac dans la glacière : pas présent à toutes les distributions et ce n'est pas leur rôle
- Semble délicat de laisser les gens se servir en autonomie : manipuler un fromage demande un certain coup de main, risque d'avoir des fromages abimés, risque d'avoir des erreurs, risques sanitaires, prendraient plus de temps car les gens n'ont pas l'habitude.