

Règles de réception	
Conditionnement	Sacs de 10 kg

Fournisseur	DELPIO (FR 79 47 69 80 321 CEE) fermé en attente de reprise
Nature des produits	Fruits et légumes
Adresse	15 Avenue de Fémouras 09100 PAMIERS
Réception	Chez le fournisseur – par camion frigorifique de la conserverie
Règles de réception	Refus de réception sur conditionnement abîmé ou percé, signalement des incidents sur BL
Conditionnement	Cagette carton et bois

2.3.2. Circuits de commercialisation des produits

Les produits fabriqués sur notre conserverie sont commercialisés sur le marché national et pour leur grande majorité dans un périmètre local.

La conserverie commercialise ses produits :

- Dans son magasin situé à 5 Route de Guilhot à Bénagues
- Sur son site interne « domaine de Guilhot en Ariège » (www.domaine-guilhot-09.fr) : conserves uniquement ;
- Sur des marchés locaux et les marchés ponctuels de la région
- Auprès des entreprises et collectivités sous forme de colis.

La gestion de nos stocks de produits frais se répartit proportionnellement chaque semaine entre la demande en frais (restauration, consommateur final) la transformation en conserve et semi conserve, à partir de la livraison hebdomadaire de 100 canards.

Les conserves arrivant à péremption sont systématiquement détruites.

Type de produits	Types de clients
Produits frais	Particuliers Restaurateurs
Conserves	Particuliers Entreprises (sous forme de colis) Commerces de détails
Repas traiteur	Particuliers

La Liste des clients est disponible sur le logiciel de gestion de l'atelier.

2.3.2.1. Site internet

La gestion du site internet et la confection de colis à base de conserves et à destination des entreprises, collectivités, marchés et site, est réalisé par l'atelier sous-traitance de Varilhes appartenant au même établissement et situé Parc Industriel Delta Sud 09120 VARILHES.

Les livraisons à partir de notre site internet, se font par le système Colissimo de la poste.

2.3.2.2. Livraisons de produits frais

Les livraisons concernant les commandes des restaurateurs ou d'entreprise depuis se font par l'intermédiaire d'un véhicule frigorifique DZ-620-EX (Attestation ATP n° ATPD0616004799), entretenu

régulièrement par la société **THERMOKING** (12 Rue de l'industrie, ZI de Vic Les Graves 31320 CASTANET-TOLOSAN).

Les commandes sont livrées à notre clientèle généralement le vendredi matin ou en semaine dans les cas d'urgence.

2.3.2.3. La vente sur les marchés locaux

Les ventes se font avec un camion frigorifique. Le contrôle des températures se fait à l'aide de thermomètre à alcool.

Le camion est équipé d'un lavabo avec savon liquide et désinfectant, de lavettes et de tampons à récurés (spécifiques alimentation), de papier absorbant, de gants en latex, d'une poubelle (poubelle fermée à mettre en place).

Les produits frais sont stockés dans des plats gastronomiques entreposés sur une échelle dans la chambre froide réception. Les produits frais sont tous vendus sous-vide.

Pour le chargement, le camion se gare à l'arrière de la conserverie, sur son emplacement de parking (et pas sur le quai de réception, face au sas de réception des viandes de volailles, car il n'y a pas la place et cela engendre des risques routiers) il reste en marche et la vitrine est déployée. Dès que le refroidissement des réfrigérateurs et des vitrines a atteint +3°C, les produits frais sont chargés depuis la chambre froide réception. La vitrine est repliée.

Lors de son arrivée sur son emplacement sur le marché, le camion est raccordé au réseau électrique local, pour la production de froid, le moteur peut alors être éteint. La production de froid est contrôlée régulièrement grâce à un affichage digital.

Au retour, pour le déchargement, le camion se gare sur quai de réception, moteur allumé, vitrine sortie. Les plats gastronomiques (produits frais non vendus) sont remis sur une échelle et placés en chambre froide réception.

Les produits crus sous-vides sont transformés en avant leur date de péremption.

Ensuite, le camion est garé sur son parking, il est ouvert pour être nettoyé (désinfection des vitrines et plan de travail, lavage du sol), séché et refermé en laissant les réfrigérateurs et les vitrines ouvertes.

Les plats gastronomiques contenant les produits frais sous-vides sont remplacés toutes les semaines.

Un stock minium de conserve reste dans le camion en permanence.

2.4. Diagrammes de fabrication

Voir schémas en annexes.