



# Mise en rayon des produits vrac alimentaires

Parce que les produits Vrac sont sensibles en termes d'hygiène et de bonne conservation, ils sont mis en rayon exclusivement:

- soit par un membre du service vrac
- soit par une personne ayant été formée au remplissage des bacs et silos (formation formelle ou pendant un service) et ayant lu cette procédure

Pour des raisons de traçabilité et de sécurité, la mise en rayon des produits Vrac **non-alimentaires** est réalisée exclusivement par un membre du service Vrac.

## Faire l'inventaire des produits nécessitant un remplissage

Pour les produits déjà en vente, regarder chaque bac/silo et évaluer si la quantité restante est suffisante (voir *Consignes de remplissage : quantités adéquates* en fin de procédure). Si le bac/silo est vide

Pour les produits qui ne sont pas encore en vente, consulter le *Classeur de suivi du vrac* (qui se trouve sur le bureau).

LIVRAISONS : une ligne par sac ou colis (1)					MISE EN BAC OU SILO					
Date de réception	Fournisseur	Contenance (2)	N° de lot	Date de Durabilité Minimale	Bac propre (0/1)	Date de mise en bac	Régime (0/1)	Date Sac vide	Remplacement	Date mise en rayon en vente (4)
18.11.2022	AZADÉ	2,5	KAA 221 - 03102132A	30.06.2024						
18.11.2022	AZADÉ	2,5	KAA 221 - 01001131A	30.06.2024						

Dans cet exemple, on voit que 2 sacs de mangue séchée sont en stock (numéro de lot se terminant en 32A et numéro de lot se terminant en 31A)

## Priorités

Il convient de remplir dans cet ordre :

- les produits déjà en vente donc le bac/silo est vide
- les produits déjà en vente donc le bac/silo est bas et nécessite un remplissage
- les produits qui ne sont pas encore en vente





# Mise en rayon des produits vrac alimentaires

## Préparation

- Le remplissage des bacs et silos doit se faire dans l'espace approprié du magasin : sur la table présente dans l'espace de livraison en face des chambres froides
  - débarrasser éventuellement la table
  - laver la table avec le produit et les ustensiles adéquats (voir affichages sur les murs et sur les produits)
- Préparer les équipements nécessaires, notamment
  - le **Classeur de suivi du vrac** (qui se trouve sur le bureau), stylo
  - le feutre permettant d'inscrire le numéro de lot sur les bacs/silos
  - le scotch pour les étiquettes de prix
  - le bac 'vrac' sous l'évier contenant produits et chiffons dédiés au vrac
- Hygiène:
  - enlever bagues et accessoires sur les mains
  - attacher les cheveux longs ou mettre une charlotte réutilisable
  - se laver les mains, se sécher avec un chiffon microfibre propre qui sera dédié à cet usage
  - mettre une blouse par dessus ses vêtements de ville
  - consulter l'affichage qui se trouve au-dessus de l'espace de remplissage du vrac
- Le **Classeur de suivi du vrac** (qui se trouve sur le bureau) contient :
  - Une feuille par produit, les produits étant classés par catégories : céréales, fruits secs, etc
  - Les étiquettes des produits qui ne sont pas encore (ou ne sont plus) en rayon : étiquettes de prix et étiquettes info produit
  - Une section « archive » : utilisée uniquement par le service Vrac et la salariée pour la traçabilité
- Les bacs Vrac non alimentaires sont distincts des bacs Vrac alimentaires et identifiés: ne jamais utiliser des bacs identifiés "non alimentaire" pour de l'alimentaire. En cas de doute, demander au groupe vrac ou à la salariée
- Stock : les sacs de produits se trouvent :
  - Soit sous les étagères vrac dans les caisses prévues à cet effet
  - Soit sur les étagères dédiées dans le bureau
  - Soit dans la chambre froide « laitages » (produits sensibles)
  - après remplissage, fermer hermétiquement au moyen des pinces à disposition et remettre les produits là où vous les avez trouvés, sauf si erreur manifeste



# Mise en rayon des produits vrac alimentaires

## Remplissage d'un bac ou silo existant avec un produit comportant le même numéro de lot

### Préparation

- Regarder l'état du bac/silo existant : si le bac est souillé, collant, il convient de le changer. Se reporter alors à la section suivante (*Remplissage d'un bac ou silo propre*)
- Chercher dans le stock un sac du produit à remplir. Si présence de plusieurs sacs, il faut toujours utiliser le sac entamé en premier.
- Si n'y a plus de sac entamé mais plusieurs sacs en stock correspondant au numéro de lot, choisir le sac dont la DDM est la plus proche
- Vérifier que le numéro de lot inscrit au feutre sur le bac/silo correspond au numéro inscrit sur le sac
- Vérifier également dans le **Classeur de suivi du vrac** que l'état du stock est cohérent avec l'information dans le classeur (état des sacs, numéro de lot). **En cas de différence, ne pas faire le remplissage, noter le problème dans le tableau de remplissage (post it), et informer le service vrac + la référente.**

LIVRAISONS : une ligne par sac ou colis (1)					MISE EN BAC OU SILO					
Date de réception	Fournisseur	Contenance (kg)	N° de lot	Date de Durabilité Minimale	Bac unique (oui/non)	Date de mise en sac	Remplissage (kg)	Date Sac vide	Remarque	Date Fin de validité en sac (2)
12-10-2022	AMATHIERRE	10	L030220830087	03/2023		11/10/22	1/3		S. Kulin	
						28/10/22	2/3		Usoo G	
18-10-2022	AMATHIERRE	10	L030220830087	03/2023	N	7/11/2022	1/2		JF Romp	
03/11/22	AMATHIERRE	10	L030221007038	10/2023						

Dans cet exemple, on veillera à utiliser le sac entamé avec le numéro de lot se terminant pas 0087 (entouré en vert et dont il reste moitié) et non le sac non-entamé avec le numéro de lot se terminant pas 7038 (barré en jaune)

### Remplissage

- Vérifier l'intégrité de l'emballage (si sac non entamé) et l'aspect du produit : mettre à l'écart les produits dont l'emballage ne serait pas conforme (endommagé) ou les produits qui semblent en non-conformité (odeur ou couleur anormale, présence d'insectes, etc.). *Voir en fin de procédure ce qu'il convient de faire dans ce cas.*
- Remplir. Lors du remplissage, le sac d'emballage ne doit pas entrer en contact avec le silo ou le bac (pour éviter toute contamination)
- Inscire dans le classeur ce que vous avez rempli



# Mise en rayon des produits vrac alimentaires

LIVRAISONS : une ligne par sac ou colis (1)					MISE EN BAC OU SILO					
Date de réception	Fournisseur	Contenance (2)	N° de lot	Date de Durabilité Minimale	Bac propre (0/1)	Date de mise en bac	Restant (3)	Date Sac vide	Intervenant	Date Fin de mise en vente (4)
07/10/2022	AZADE	5	L220823206	23/08/23	0	15/10/22	1/2	15/10/22	Pascaline	
					N	26/10/22	3/4		Pascaline	
					M	22/10/22	0	22/10/22		
07/10/2022	AZADE	5	L220823206	23/08/23	N	22/10/22	2/3		Pascaline	
					M	21/11/22	1/5		Carole	
					N	05/11/22	1/6		Pascaline	
28/10/2022	AZADE	5	L220823206	26/09/23						
28/10/2022	AZADE	5	L220823206	26/09/23						

Dans cet exemple, on a utilisé un bac existant (donc noté « N », on a inscrit la date de remplissage, l'état du sac (« vide »), et le nom de la personne ayant effectué le remplissage). Puisque le sac est vide, on indique également la date à laquelle le sac est vide (omis sur cet exemple, en rouge).

LIVRAISONS : une ligne par sac ou colis (1)					MISE EN BAC OU SILO					
Date de réception	Fournisseur	Contenance (2)	N° de lot	Date de Durabilité Minimale	Bac propre (0/1)	Date de mise en bac	Restant (3)	Date Sac vide	Intervenant	Date Fin de mise en vente (4)
12/05/2022	BOIS REGNAULT	10 kg	pascal # lot	12/2023	0	4/6/22	1/2		Pascaline	
					N	01/07/22	0		Hélène	
21/10/22	BOIS REGNAULT	10 kg	pascal # lot	12/2023	0	22/10/22	1/2		Pascaline	
					N	05/11/22	1/3		Hélène	

Ici, on a utilisé un bac existant (donc noté « N », on a inscrit la date de remplissage, l'état du sac (« 1/3 » = il reste 1/3 du sac), et le nom de la personne ayant effectué le remplissage)

## Rangement

- Remettre le bac/silo en rayon.
- Enfin, ranger le sac de produit dans le stock là où vous l'avez trouvé. Si le sac est vide, le mettre dans la poubelle adéquate (jaune si matière carton/papier, rouge sinon)

## Remplissage d'un bac ou silo propre

On utilise un bac ou silo propre dans les 3 cas suivants :

- Pour un **nouveau produit** (produit qui n'est pas en vente / en rayon)
- Dès qu'on **change de lot** de produit. Donc s'il n'y a plus de produit du même lot que celui inscrit au feutre sur le bac/silo, il est impératif d'utiliser un bac ou silo propre disponible dans le bureau du magasin.
- Si le **bac/silo existant est souillé**, collant, il convient de le changer, même si le numéro de lot ne change pas.



# Mise en rayon des produits vrac alimentaires

## Préparation

- **Bac ou Silo ?** la fiche produit du classeur vous indique si le produit doit être mis en bac ou en silo (et dans ce cas, il indique le réglage de débit adéquat).



Produit : SARRASIN KASHA TORREFIE BAC  SILO Réglage débit (fin/gros) : MOYEN

Commentaires :

LIVRAISONS : une ligne par sac ou colis (1)					MISE EN BAC OU SILO					
Date de réception	Fournisseur	Contenance (2)	N° de lot	Date de Durabilité Minimale	Bac propre (0/1)	Date de mise en bac	Assure (0)	Date Sac vrac	Impression	Date (fin de mise en rayon (3))
17/6/2022	Aventure Bio	3	153, 22	04/2023	0	02/07/2022	0	02/07/22	Basale	

- **Pour les silos uniquement** : Si le silo n'a pas été pré-réglé, régler le débit du silo en fonction de la grosseur du produit (réglette blanche réglant la course de la poignée de distribution)
  - Réglage le plus fin (vers **le fond du silo**) : pour tous les produits type « poudre » (son d'avoine, couscous fin, etc.)
  - Réglage médian : produits de petit calibre tels que lentilles
  - Réglage le plus ouvert (vers **l'avant du silo**) : pour les produits de plus gros calibre tels que haricots rouges ou blancs, pâtes
- **Pour les bacs uniquement** :
  - Les bacs Vrac non alimentaires sont distincts des bacs Vrac alimentaires et identifiés: ne jamais utiliser des bacs identifiés "non alimentaire" pour de l'alimentaire. En cas de doute, demander au groupe vrac ou à la salariée
  - Vérifier que le bac propre contient tous les éléments : pince/pelles, porte-étiquette, couvercle
  - Choisir une pelle ou une pince en fonction du produit
    - Prendre une pince pour tous les produits fragiles (biscuits, dates, pruneaux, etc)
- **Identification du produit dans le stock**:
  - Chercher dans le stock un sac du produit à remplir. Si présence de plusieurs sacs, il faut toujours utiliser le sac entamé en premier.
  - Si n'y a plus de sac entamé mais plusieurs sacs en stock correspondant au numéro de lot, choisir le sac dont la DDM est la plus proche
  - Vérifier également dans le **Classeur de suivi du vrac** que l'état du stock est cohérent avec l'information dans le classeur (état des sacs, numéro de lot). **En cas de différence, ne pas faire le remplissage, noter le problème dans le tableau de remplissage (post it), et informer le service vrac + la référente.**

# Mise en rayon des produits vrac alimentaires

LIVRAISONS : une ligne par sac ou colis (1)					MISE EN BAC OU SILO				
Date de réception	Fournisseur	Contenance (2)	N° de lot	Date de Durabilité Minimale	Bac (3)	Date de mise en bac	Date de mise en silo	Remarque	Date de mise en vente (4)
18.11.2022	AZADE	2,5	KAA 221 - 03102132A	30.06.2024					
18.11.2022	AZADE	2,5	KAA 221 - 01001131A	30.06.2024					

Dans cet exemple, on voit que 2 sacs de mangue séchée sont en stock (numéro de lot se terminant en 32A et numéro de lot se terminant en 31A). La DDM étant la même, 30/06/2024, sur les 2 sacs, on prendra celui du haut de la feuille. Si les DDM différaient, on prendrait le sac dont la DDM est la plus proche.

- **Étiquette info produit :**
  - Soit réutiliser l'étiquette produit existante en cas de changement de lot ou de bac/silo souillé
  - Soit utiliser une nouvelle étiquette produit préparée par la salariée ou le service Vrac pour un nouveau produit
  - si l'étiquette est endommagée (illisible ou inutilisable), ne pas mettre le produit en vente et informer le groupe vrac et la salariée pour permettre une action auprès du fournisseur
- **Étiquette de prix**
  - Soit réutiliser l'étiquette de prix existante
  - soit utiliser l'étiquette de prix préparée par la salariée
  - si l'étiquette de prix est endommagée (illisible ou inutilisable), ne pas mettre le produit en vente et informer le groupe vrac et la salariée pour permettre une action auprès du fournisseur
- Nettoyer l'intérieur du bac/silo propre avec le **produit désinfectant alimentaire** à l'aide d'une lingette microfibre adaptée à cet usage (les lingettes sont dans une boîte identifiée "Vrac" ; lingette microfibre dédiée pas la même que celle utilisée pour le lavage des mains)
- Attendre au minimum 15 minutes après le nettoyage avant de remplir le bac/silo
- Insérer l'étiquette d'information produit préparée dans le porte-étiquette du bac/silo
- Noter le numéro de lot du sac sur le bac/silo avec le feutre adéquat (lavable)
- Coller l'étiquette de prix

## Remplissage

- Vérifier l'intégrité de l'emballage (si sac non entamé) et l'aspect du produit : mettre à l'écart les produits dont l'emballage ne serait pas



# Mise en rayon des produits vrac alimentaires

conforme (endommagé) ou les produits qui semblent en non-conformité (odeur ou couleur anormale, présence d'insectes, etc.). Voir en fin de procédure ce qu'il convient de faire dans ce cas.

- Remplir. Lors du remplissage, le sac d'emballage ne doit pas entrer en contact avec le silo ou le bac (pour éviter toute contamination)
- Inscrire dans le classeur ce que vous avez rempli

LIVRAISONS : une ligne par sac ou colis (1)					MISE EN BAC OU SILO					
Date de réception	Fournisseur	Contenance (2)	N° de lot	Date de Durabilité Minimale	Bac propre (O/N)	Date de mise en bac	Restant (3)	Date Sac vide	Intervenant	Date Fin de mise en vente (4)
27/06/2022	Aventure Bio	3	153.22	04/2023	O	02/07/2022	0	02/07/22	Basile	
27/06/2022	Aventure Bio	3	153.22	04/2023	N	16/09/22	Vide		Veron S	
22/09/2022	Hélicon Sarrazin	3	208.22	04/2023	O	15/10/22	Vide	15/10/22	Yane	
09/11/2022	Aventure Bio	3	285.22	07/2023	O	09/11/22	Vide	09/11/22	Lamuel B.	
09/11/2022	Aventure Bio	3	285.22	07/2023						

Dans cet exemple, on a utilisé un nouveau silo (donc noté « O », on a inscrit la date de remplissage, l'état du sac (« vide »), et le nom de la personne ayant effectué le remplissage). Puisque le sac est vide, on indique également la date à laquelle le sac est vide.

## Rangement

- Remettre le bac/silo en rayon.
- Enfin, ranger le sac de produit dans le stock là où vous l'avez trouvé. Si le sac est vide, le mettre dans la poubelle adéquate (jaune si matière carton/papier, rouge sinon)

## Consignes de remplissage : quantités adéquates

- La quantité de produit à mettre dans le bac ou le silo dépend du type de produit :
  - produit faiblement périssable avec taux d'humidité faible/nul (pâtes, haricots, pois chiches, riz, etc.): mettre au maximum 6 kg
  - produits moyennement périssables ou avec taux d'humidité moyen (dattes, figes) : mettre au maximum 4 kg
  - produits hautement périssables ou avec taux d'humidité élevé (pruneaux) : mettre au maximum 2 kg
  - Placer le bac/silo dans le rayon. Pour les silos, bien remettre la barre empêchant la chute des silos.





# Mise en rayon des produits vrac alimentaires

## Rangement

- Rangement des sacs entamés
  - les sacs entamés doivent être refermés avec les ustensiles adéquats (pinces) adaptées à cet usage
  - les sacs entamés doivent être stockés dans la zone de stockage où vous les avez trouvés
- Rangement des bacs et silos sales dans l'espace dédié (au fond du magasin, espace livraison)
  - Avant de ranger un bac/silo sale, il convient de récupérer l'étiquette de prix et l'étiquette produit pour 1) soit la mettre sur le nouveau bac/silo 2) soit la remettre dans le classeur
  - il convient également d'effacer le numéro de lot inscrit au feutre, tout simplement avec le côté 'grattoir' d'une éponge à vaisselle
- Rangement des équipements textile
  - Les différentes lingettes microfibre, charlotte et blouse utilisées sont placées dans la machine à laver à la fin du travail.

## Traçabilité

Pour chaque produit mis en silo ou bac, la feuille de produit du classeur doit être complétée comme indiqué :

- silo/bac existant ou propre
- date de remplissage
- votre nom
- état du sac produit.

ceci est très important pour assurer 1) la traçabilité 2) la commande des produits pour éviter la pénurie.

## Procédure en présence de nuisible (mites, insectes, ...)

- Prendre des photos du produit avec présence de nuisible
- Refermer hermétiquement l'emballage
- Mettre l'emballage dans un sac poubelle fermé hermétiquement
- Sortir le sac poubelle dans un bac poubelle extérieur au magasin (poubelles « collectives » alentour)
- Informer sans délai le groupe vrac et le permanent pour permettre une action auprès du fournisseur.





# Mise en rayon des produits vrac alimentaires

## Procédure en cas de produit non conforme

En cas de produits endommagés à la réception (sac percé ou non hermétiquement fermé, etc), suivre la même procédure que pour tous les autres produits :

- Prendre des photos du produit si la non-conformité est visible
- Mettre le produit de côté
- Informer sans délai le groupe vrac et la salariée pour permettre une action auprès du fournisseur.

