

## Point Retrait / Drive : Conseils utiles & précautions

Favoriser un paiement sans contact !

### PREPARATION EN AMONT ET ORGANISATION DU POINT DE RETRAIT

---

- ✓ Si plusieurs producteurs si regrouper sur un même point de retrait : étendre l'implantation afin de mieux séparer les étals ;
- ✓ Encadrer les horaires d'ouverture : un créneau de 2 à 3h en fonction du nombre de commandes ;
- ✓ Limiter le retrait à un membre par foyer.

Les mesures d'information des clients devront être assurées en amont par les accueillants et/ou les responsables du point de retrait.

### ORGANISATION GEOGRAPHIQUE

---

- ✓ Positionner à minima 1 personne dédiée à la régulation de la fréquentation à l'entrée et 1 personne à la sortie: représentant d'association, producteurs, bénévoles...
- ✓ Respecter les consignes d'espacement au minimum d'un mètre entre les clients : si besoin, réguler l'entrée des personnes dans le point de retrait ;
- ✓ Définir un sens de circulation unique obligatoire à l'intérieur du point de retrait ;
- ✓ Installer des barrières Vauban ou à défaut, des caisses à fruit, des palettes ou de la rubalise, pour matérialiser les cheminements d'accès

### ORGANISATION DES PRATIQUES DE VENTE

---

- ✓ Les commandes ont été préparées à l'avance ;
- ✓ Les clients ont payé en ligne ou ont préparé l'appoint ;
- ✓ Les denrées sont conditionnées avant l'arrivée au point de retrait ;
- ✓ Seul le producteur remet les commandes à ses clients.

### DIFFUSION ET AFFICHAGE DES CONSIGNES DE SECURITE

---

- ✓ Afficher les consignes et mesures barrières ;
- ✓ Informer de la nécessité de laver à l'eau les fruits et légumes avant toute consommation ;
- ✓ Informer de la nécessité de jeter les mouchoirs usagés dans les poubelles et, en l'absence de poubelles, l'obligation de ramener ses mouchoirs usagés.

### RESPONSABILITES DES PRODUCTEURS

---

Les producteurs doivent respecter les mesures d'hygiène suivantes :

- ne pas venir sur le point de retrait s'ils sont symptomatiques ;

- Se désinfecter régulièrement les mains en réalisant une friction hydroalcoolique ;
- Lorsque c'est possible et nécessaire : dédier une personne à l'encaissement (sans contact avec les produits alimentaires) ;
- Se désinfecter les mains systématiquement après avoir manipulé de l'argent

**IMPORTANT :**

- Les producteurs restent responsables des denrées commercialisées ;
- Pour les denrées animales ou denrées en contenant : ils doivent respecter les bonnes pratiques d'hygiène et notamment maîtriser la chaîne du froid.

