Collectif AMAP Béarn

Règles de déroulement des livraisons AMAP à respecter strictement

Document réalisé le 17 mars 2020 à partir du travail mis à disposition par l'AMAP d'Artigueloutan, en lien avec le collectif AMAP du Béarn et le CIVAM Béarn, applicable sous réserve de la confirmation de l'autorisation de livraison par la commune. A adapter par chaque AMAP en fonction de son lieu de distribution.
Document adressé à la Préfecture des Pyrénées-Atlantiques le 17 mars 2020.

Restrictions de présence

Les personnes de plus de 70 ans, les personnes en situation de handicap, les personnes malades, souffrant de maladies chroniques, de maladies entraînant des troubles respiratoires, une diminution de l'immunité, devant rester à leur domicile, les produits seront récupérés par l'entourage ou des membres de l'AMAP (à contacter en cas de besoin) et déposer devant leurs portes.

Règles d'hygiène

- Se laver les mains avec du savon ou du gel hydroalcoolique avant de venir à l'AMAP et sur place : apporter votre nécessaire et/ou utiliser les produits mis à disposition.

- Pas de main serrée, ni d'embrassade.

- Respect d'une distance d'un mètre entre chacun de nous, producteurs et amapiens.

- Ne pas venir avec des enfants, possibles porteurs sains.

Signature des contrats

Il n'y a pas d'échange d'argent sur le lieu de livraison. Dans le cas où l'AMAP a organisé une remise de chèques pour les prochains contrats, ces derniers doivent être récoltés dans une urne ou une enveloppe et rester sans être manipulés pendant quelques jours. Si certains rédigent leurs chèques sur place, ils doivent utiliser leurs propres stylos.

Organisation de la livraison

Respecter les consignes mises en place par chaque AMAP en fonction de sa configuration.

Pour limiter le nombre de personnes à la livraison : s'organiser pour récupérer les produits de plusieurs adhérents et leur déposer devant leurs portes.

- Nettoyage des mains. Amapiens et producteurs.

- Attente en extérieur. Limitation de l'accès en intérieur. Écart d'un mètre entre chacun.

- Marche en avant : émargement, stands producteurs espacés. Respect des étapes. Patience et compréhension.

- Produits remis par le producteur équipé de gants neufs ou lavés sur la table de son stand et récupérés par l'amapien pour remise direct dans son panier. PAS D'ECHANGE DE MAIN EN MAIN. PAS DE MAIN DANS LES BACS STOCKANT LES PRODUITS hormis celles (les mains) du producteur.

- Mises à disposition de contenants ouverts type cageot, cagette, panier, ... pour la constitution de votre panier de légumes préparés par les amapiens responsables de la livraison du jour.

Retour chez soi

- Nettoyage des mains au retour chez soi.

- Changer les contenants, jeter les emballages et nettoyer tout ce qui peut l'être.

- Nettoyage des mains après manipulation et rangements de tous les produits chez soi.

- Il est fortement conseillé de laver, éplucher, cuire le plus d'aliments possibles. Les virus sont détruits par la cuisson.