CONSIGNES VIDE GRENIER

A noter : pour tout problème sur le vide grenier, joindre en priorité la personne responsable du pôle :

- **Manutention / Buvette : Philippe Laithier 06 87 46 13 36**
- **Circulation : Philippe Berthier 06 83 26 24 04**

En cas de difficultés, le responsable de pôle pourra joindre Sabrina Chodey au 06 08 50 62 29

Courant de semaine

Peinture des emplacements + sens de circulation

Matériel nécessaire : bombes de peinture, liste des emplacements demandés, bâtons de 2 mètres avec une marque à 1 mètre. Récupérer les panneaux de signalisation à la circulation. Aller chercher le minibus et la remorque frigorifique.

La veille

3 personnes de 10h à 12h pour faire la pâte à crêpes

3 personnes de 10h à 12h pour mettre au frais dans la remorque frigorifique, les boissons et la pâte à crêpes

Matériel nécessaire :

- pâte à crêpes : bouteilles vides (si vous avez des bouteilles vides, vous pouvez les apporter à la Maison de Velotte dans la semaine) / robot ou mixeur + saladier + verres mesureurs + entonnoirs (à apporter par les personnes qui font les crêpes) / farine / œufs / lait / eau / huile / sel / torchons
- barrièrage : barrières, panneaux, pancartes parking
- mise au frais : enrouleur, les boissons (y compris fûts), la pâte à crêpes, saucisses, merguez et jambon

Installation

Un plan d'installation de l'espace buvette et petite restauration sera disponible auprès de Philippe L. Ce plan indique l'emplacement des différents stands, les endroits où placer les tables, bancs, congélateur, barbecue, friteuses, crêpières, boissons, camion frigorifique, ustensiles divers et poubelles. Les vitabri sont pour l'espace restauration (4 vitabris au dessus des tables et des bancs pour le repas des visiteurs, 2 vitabris pour le stand buvette et les autres pour les stands).

Matériel nécessaire :

- café offert du matin (offert aux exposants à partir de 9h) : percolateur lancé à 5h et 6h + thermos + bouilloire + thé en sachet, brioche, sucre en sachet, gobelets cartons, touillettes, liste des participants dans l'ordre alphabétique et dans l'ordre des emplacements, tickets café offert
- buvette : stand, tireuse, percolateur, malle avec rallonges, enrouleurs, ecocup, gobelets pour la bière, café en poudre, sucre individuel, touillettes, gants, sacs poubelles + poubelles, caisses, affichages, TPE
- espace restauration assis : tables, bancs, sacs poubelles
- frites : 1 friteuse double, 2 friteuses simples, grand plat, grand carton, huile, barquettes de frites, frites, sel, moutarde, mayo, ketchup, essuie tout, gants, pinces pour prendre les frites
- barbecue : barbecue, charbon de bois, saucisse, merguez, bain marie, pince pour les saucisses, allumettes, cagettes en bois + allume feu (apporter par Philippe V)
- sandwichs : planche à découper, couteaux à pain, gants, sauces pour les sandwichs, pains, serviettes en papier, beurre, jambon, saucisses, merguez cuites, sac à sandwich
- crêpes : 2 grandes crépières, pâte à crêpes, saladier, spatule + élément pour tourner la pâte, fouet, louche, assiettes en carton, nutella, confiture, sucre en poudre, cuillères (possibilité de passer le nutella au bain marie pour qu'il soit plus facile à étendre).

Accueil exposants

Les personnes à l'accueil auront à disposition la liste des exposants dans l'ordre alphabétique et dans l'ordre des emplacements (à venir récupérer sur le bureau à l'accueil de la Maison de Velotte). Un plan schématique des emplacements sera fourni pour aider les exposants à situer leurs emplacements.

Une personne devant la biscuiterie Buhler sera présente pour permettre aux exposants de garer leur voiture sur le parking et une autre au niveau du parking de la Maison de Velotte.

Nous offrirons du café ou du thé aux exposants avec de la brioche à partir de 9h. Il faut profiter de la distribution des tickets pour rappeler aux exposants de bien partir avec leurs déchets et leur reliquat à la fin du vide grenier. En cas de problème, ils feront remonter l'information à Sabrina.

Circulation

Les bénévoles qui démarrent à 6h doivent venir récupérer les éléments utiles à l'accueil de la Maison de Velotte avant de se rendre sur leur lieu de permanence (les plus éloignés pourront profiter de la navette pour se faire déposer : gilet de sécurité, badges organisation, arrêté municipal confirmant le sens de circulation, coordonnées de vos camarades à la circulation. Les personnes qui relaient pourront récupérer ces éléments directement auprès de la personne déjà en place.

4 endroits sont à gérer :

- **carrefour chemin des journaux et rue de Velotte**

Exposants : laisser passer les exposants jusqu'à 6h45 et leur indiquer de prendre le chemin des champs Nardin pour arriver dans le bon sens de circulation sur le vide grenier.

Visiteurs : les encourager à profiter de notre magnifique navette supra efficace (de 7h30 à 18h) en se garant au parking relais Casamène où ils seront déposés au pied du vide grenier et ramener à leur voiture. Empêcher les vilains de se garer n'importe comment et n'importe où. En cas de difficultés, vous aurez les numéros de portable de vos collègues de la circulation.

- **carrefour rue de Velotte et chemin de la Vosselle**

Des panneaux seront en place pour empêcher les véhicules de descendre la rue de Velotte. Il s'agit essentiellement de faire des signes indiquant aux automobilistes de descendre par le Chemin de la Vosselle.

- **carrefour chemin des Journaux et chemin de la Vosselle**

Il faut empêcher les personnes qui descendent le chemin de la Vosselle de faire demie tour. Arrivés au carrefour ils n'ont pas le choix, il faut qu'ils prennent le chemin des Journaux pour retourner sur la rue de Velotte. Il faut également empêcher les véhicules de se garer devant les allées et sur l'emplacement de la navette.

- **carrefour chemin des Champs Nardin et chemin d'Avanne à Velotte**

De 6h à 8h il faut faire la circulation pour les exposants (notamment les personnes qui ont des remorques ou de grands véhicules, car il faut bien s'écarter pour pouvoir prendre le virage. Si la circulation se fait mal, aller voir ce qui bloque pour que la circulation soit le plus fluide possible. La personne de permanence aura une liste des exposants dans l'ordre alphabétique afin de pouvoir redonner les numéros d'emplacements à ceux qui les auraient oublié. A partir de 8h, on ne s'occupe plus de ce carrefour mais de celui du chemin d'Avanne à Velotte et de la rue des Cras Rougeot.

- **carrefour chemin d'Avanne à Velotte et rue des Cras Rougeot**

De 8h à 16h, il faut empêcher les personnes qui viennent d'Avanne de rentrer sur Velotte. Il faut impérativement leur faire remonter la rue des Cras Rougeot (des panneaux de déviation indiqueront le chemin à suivre).

Navette

Les roulements devront se faire selon la nécessité, inutile de retourner sur le vide grenier, si vous n'avez pris personne à Casamène. La navette attend sur le parking relais Casamène. Quand il y a du monde, on dépose les personnes sur le vide grenier. Puis on fait des allers retours réguliers (toutes les 15 mn, jusqu'à ce que tout le monde ait récupéré sa voiture).

Espace restauration

Distribution buvette

Les personnes à la buvette sont chargées du service des boissons et de la petite restauration.
Côté boissons, se servir en dernier des boissons de chez Feuvrier et éviter de tout sortir d'un coup. Philippe L assurera la gestion du réapprovisionnement du stand buvette (ce qui se traduit par : il enverra quelqu'un chercher les boissons dans le camion réfrigéré).

Crêperie

La pâte à crêpes sera en bouteille dans le camion frigorifique. Les ustensiles nécessaires devront être en place au moment du démarrage. Côté tartinage, vous aurez du sucre en poudre, de la confiture et du Nutella à disposition ; inutile de remplir toute la crêpe de confiture ou de Nutella, si vous en mettez juste sur un petit quart en étalant bien, c'est bien suffisant.

Friterie

Le matériel et les ustensiles nécessaires devront être en place au moment du démarrage. Le petit congélateur sera à disposition pour mettre les frites. Précuire le plus de frites possibles à partir de 8h, puis faire un deuxième bain au moment des commandes. Pour la sauce, ne pas mettre une trop grosse portion (comme ça y en aura pour tout le monde!)

Barbecue et sandwichs chauds

Lancer le feu à 8h30 en arrivant. Cuire les saucisses et merguez et les mettre dans un plat type bain marie pour les garder au chaud. Si jamais la viande avait refroidi, lui faire refaire un passage sur la grille. Pour la fabrication des sandwichs chauds, vous pouvez commencer à ouvrir le pain en avance (vers 10h). Pas de barquettes frites / saucisses.

Caisses

Deux caisses à la buvette
Une personne encaisse (caisse avec argent + carte bancaire – explication du fonctionnement de TPE par Philippe L). Une autre personne est au service et note les commandes pour la petite restauration. Elle apporte les éléments commandés au client. Vous avez le droit de vous échanger les rôles ou de faire des petites pauses de temps en temps :)

Une fois les problèmes de démarrage résolus, Sabrina viendra à la buvette pour relayer les personnes qui souhaiteraient faire une petite pause.

Aide au départ exposants le long des emplacements

Les personnes en place le long des emplacements ont pour mission d'éviter la gêne à la circulation et de s'assurer que les exposants repartent bien avec leurs déchets et ce qu'ils n'ont pas vendu.

Désinstallation

Ranger le matériel et les panneaux à la Maison de Velotte. Replier les tables et les bancs et les remettre dans la Maison de Velotte. Regrouper les poubelles devant la Maison de Velotte. Mettre toutes les grilles et matériel de circulation devant la chaufferie (bâtiment en bois devant la Maison de Velotte). Replier les vitabris et les ranger (ceux de Velotte dans les vestiaires femmes et ceux de la ville de Besançon dans le hall d'accueil). Mettre le matériel à nettoyer en salle d'activités manuelles 2 (nettoyage le lundi obligatoire).