

Pour plus de contenu, connectez-vous !

OPTION - Site de précommande

- [Présentation générale](#)
- [Présentation du site web côté client·e](#)
- [1□ Paramétrages et administration initiale - catégories et produits](#)
- [2□ La page d'accueil du site web](#)
- [3□ Paramétrage pour démarrer - lieux et moments de récup](#)
- [□□ Au quotidien - clientèle, prépa de commandes, charger les BL, facturer](#)
- [Avant de se lancer : en quoi consiste l'activité de panier / précommande ?](#)

Présentation générale

Description

Le site de précommande dont on parle est un **site web connecté à Odoo**, qui permet d'**afficher une base produit** (tout ou partie de vos articles actifs) à destination des client·e·s qui peuvent alors **constituer un panier et passer commande en ligne**, puis sélectionner un lieu et un créneau de récupération.

L'outil présente l'avantage d'éviter la double saisie de la base produit ou de la base client : tout se passe dans Odoo.

Il permet également de **réaliser une pré-commande avec certains produits et certaines quantités, puis de charger la commande dans le point de vente**, pour éventuellement ajouter / supprimer / modifier des lignes de vente ultérieurement avant d'encaisser la commande.

L'outil **ne permet pas** de :

- de voir le catalogue ni de créer un panier si la·e client·e n'est pas identifié·e dans la e-boutique → il faut bien que chaque client·e se crée un compte au préalable,
- **de payer en ligne** pour deux raisons :
 - le paiement en ligne est complexe à implémenter et coûteux pour l'activité
 - cela générerait de nombreux avoirs clients à gérer - aux vus des métiers dans Grap - en effet, il est rare que le prix affiché à la commande soit le prix à payer à la livraison, en raison de ruptures de stock, et de quantités facturées au poids réel, qui ne peuvent être connues que lors de la préparation).
- de bloquer la commande lorsqu'un produit n'est plus en stock.
 - En effet les quantités en stock sont rarement justes sur Odoo en temps réel, en raison du délai entre la réception effective des marchandises et la saisie et validation dans Odoo. L'activation et désactivation des produits est donc manuelle.
- d'avoir un moteur de recherche. La navigation dans le catalogue se fait via des catégories / sous catégories d'articles.

- d'avoir les prix **affichés** selon la liste de prix de la personne cliente (mais au moment de validation du panier, le prix est le **bon**, celui de la liste de prix)

En résumé :

Possible avec la e-boutique	Pas possible avec la e-boutique
• Liaison avec Odoo : base produit et base clients • Constitution d'un panier • Choix du lieu et du créneau de récupération de la commande • Mise à disposition de la pré-commande dans le point de vente • Mise à jour de la pré-commande au moment de la récupération et du paiement	• Commande sans identification préalable • Paieement en ligne • Blocage de la commande quand le produit n'est pas en stock • Moteur de recherche

Tarification

Depuis le COPIL de mars 2024, seuls les frais de mise en route sont facturés (360€), puis le service est ensuite gratuit (contre 30€ / mois facturés auparavant).

Historique

Cet outil a été développé initialement en 2015 pour **Petits Zestes d'Italie**, à Annecy, qui a une activité de panier avec pré-commande sur Internet.

Elle a ensuite été utilisée par **Coolivri** qui a réalisé dans un premier temps de l'achat / revente de marchandise, avant de passer sur une activité de facturation de transport uniquement.

Actuellement, les 4 activités suivantes l'utilisent :

- La chèvre et le Chou (CHE)
- Petits Zestes d'Italie (PZI)
- La Fournilière (LFO)

- Le Coin du Levain (CDL - Caap)

N'hésitez pas à contacter ces activités pour avoir des retours d'expériences. (Sur l'outils, ou sur le métier : l'évolution de leur chiffre d'affaire, la gamme de produit mise en ligne, etc...)

Déploiement de la solution

Si vous avez des questions relatives à l'utilité de cette solution, ou à la stratégie et aux impacts que peut avoir l'utilisation d'un site de pré-commande pour votre activité, rapprochez vous de votre accompagnateur·rice pour en discuter.

Informations requises pour le déploiement

Pour utiliser cette solution, vous devez vous rapprocher du service informatique en indiquant les informations suivantes :

Information	Détail	Commentaire
Nom du site web	type « boutique.mon-nom-de-domaine.fr » (ex : https://boutique.petitszestes.fr)	Obligatoire. Il s'agit de l'adresse que devront saisir vos client.
Liens vers les réseaux sociaux	facebook, twitter, Instagram, etc.	Pour agrémenter la page d'accueil du site web
Texte page d'accueil	un petit document texte, libreoffice ou Word, qui sera intégré ensuite en page d'accueil de votre site web, en indiquant les modalités de vente, et en indiquant votre démarche	idem
Quantité de produits que vous allez mettre en vente (estimation)	plutôt une base réduite de vrac (genre 200 / 300 produits) ? ou l'intégralité de votre base produits ?	Permet au service informatique d'estimer la lourdeur du site
Valeur de votre franco en €	Si un franco est défini (par exemple 15€), votre client ne pourra pas valider sa commande si le franco n'est pas atteint.	Par défaut, défini à 10€

Planning de déploiement

Une fois les informations communiquées au service informatique :

- nous activerons rapidement (en quelques jours) la boutique,
- pendant ce temps de votre côté vous devrez paramétrer les produits, les catégories de produits, ainsi que les créneaux de récupération.

Une fois cela fait, nous vous conseillons un déploiement en deux temps :

- un premier temps de **test avec quelques client·es volontaires** que vous aurez sélectionnés, pour vérifier que tout fonctionne correctement,
- un deuxième temps de **généralisation**, où vous pourrez communiquer plus largement à vos clients l'existence de cette solution.

Vous devrez être en mesure d'assister vos client·es dans cette nouvelle procédure de pré-commande, d'où la pertinence de la phase de test pour vous "faire la main" sans être débordé et vous préparer aux questions récurrentes auxquelles vous pourriez être soumis.

Présentation du site web côté client·e

Lae client·e doit saisir l'URL de votre boutique, afin d'y accéder.

Le texte d'accueil (voir comment le paramétrer [ici](#)) s'affiche à ce moment là, ainsi qu'un bouton pour se connecter.



Le lien humain entre les producteurs bio et vous...

Attention, il arrive que le mail de bienvenue pour la création d'un compte sur la eboutique atterrisse dans les indésirables. Voici les fournisseurs pour lesquels nous avons fait des tests :

Votre mail termine en...	Réception du mail de bienvenue
gmail.com lilo.org orange.fr protonmail.com neuf.fr free.fr nom de domaine chez Ouvaton	OK
sfr.fr gmail.fr wanadoo.fr	à priori bon

yahoo.fr outlook.fr hotmail.fr	KO
outlook.com hotmail.com	à priori KO
ecomail.fr laposte.net ...	ne sait pas

Authentification

Rappel : il n'est pas possible de réaliser de commande sans posséder de compte client.

1ère connexion

Le client clique sur "Se connecter". Lors de sa 1ère connexion, il clique sur "Je n'ai pas encore de compte".

Se connecter

Email (*)	sandie.favre@grap.coop
Mot de passe (*)	*****

Se connecter

Je n'ai pas encore de compte, s'enregistrer
J'ai oublié mon mot de passe

Il est possible de masquer la possibilité pour le client de créer lui-même un compte de sorte que seule l'activité ai la main pour les créations de compte sur le site de précommande (cf. Choix PZI).

Le formulaire ci-dessous lui est proposé : les champs bleus sont obligatoires.

Créer un nouveau compte

Prénom (*)	Sandie	Nom (*)	FAVRE
Email (*)	sandie.favre@grap.coop	Mot de passe (*)	*****
		Mot de passe (Vérification) (*)	*****
Téléphone Portable		Autre téléphone	
Adresse			
Adresse (information complémentaire)			
Code Postal		Ville	
Créer			
J'ai déjà un compte, s'identifier			

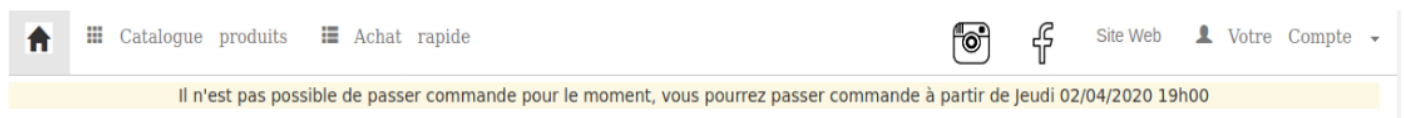
Un mail lui est envoyé l'instant suivant, avec un lien de validation sur lequel il doit cliquer pour être enregistré.

Par la suite, il n'aura plus qu'à saisir son identifiant (mail) et mot de passe à chaque nouvelle connexion.

Une fois authentifié, le client visualise deux nouveaux menus en haut à gauche pour accéder aux produits : la vue "catalogue" et la vue tableau ("Achat rapide").

Le service informatique peut, sur demande, ne conserver qu'un seul de ces menus.

Un message indique s'il est possible de commander actuellement, ou pas, selon les créneaux d'ouverture de boutique paramétré par l'activité (voir comment faire [ici](#)).



Navigation type « Catalogue »

En cliquant sur « Catalogue Produits », les catégories que vous avez paramétrées s'affichent.



En cliquant dessus, les sous-catégories (ou les produits) s'affichent alors.



En sélectionnant un produit, le client accède au détail de l'article et il peut l'ajouter au panier.

Vue produit et ajout au panier

La vue produit permet d'afficher les informations du produit saisies dans Odoo et de saisir une quantité à acheter puis de l'ajouter au panier.

Crackers BIO, 150g, Sicile



Prix 4,55 € / Pièce
 Quantité minimum 1.0 Pièce
 Quantité arrondie 1.0 Pièce

Quantité

4

Ajouter au panier

Pays Italy

Description Délicieux crackers
 élaborés avec le blé
 tendre antique Maiorca
 et de l'huile d'olive extra-
 vierge. 100% artisanal...
 :)

Une fois la quantité ajoutée, un lien vers le panier du client s'affiche en haut.

[Catalogue produits](#)
[Achat rapide](#)
[Panier : 3,08 € TTC](#)

Une petite icône à côté du total indique que le franco est atteint (ou pas.)

Navigation type « Excel »

Une autre vue de type tableau avec la liste des produits du catalogue classés par catégorie permet la navigation sur une seule page.

Le client peut saisir les quantités désirées sur un produit et passer au produit suivant. La valeur du panier se met à jour à chaque fois qu'il sort du champ où il vient de saisir une quantité.

Nom du produit	Labels	P.U. TTC	Unité	Min.	Quantité
Spécial Pâques					
Grosse Poulette garnie NOIR 160g, Rhône		11,85 €	Pièce	1	2
Petite Poule garnie LAIT 60g, Rhône		5,75 €	Pièce	1	3
Petite Poule garnie NOIR 60g, Rhône		5,05 €	Pièce	1	0
Sachet Friture NOIR & LAIT 200g, Rhône		9,00 €	Pièce	1	0
Apéritif					
Crackers BIO, 150g, Sicile		4,55 €	Pièce	1	1.0
Grissini à la lavande BIO, 150g, Sicile		4,55 €	Pièce	1	0

Si le client clique sur un produit, une popup similaire à la vue produit affichée précédemment s’affiche à l’écran, pour avoir le détail.

Validation du panier (étape 1)

En cliquant sur “Panier” en haut à gauche, un récapitulatif de la commande en cours s’affiche alors. Le client peut encore modifier les quantités, supprimer des lignes, voire supprimer son panier complètement.

Un champ texte libre est disponible pour que le client ajoute des informations / commentaires / etc.

Le commentaire sera visible sur le bon de commande ET le bon de livraison.

Panier

Effacer votre Panier				Confirmer		
Produit	P.U. TTC	Unité	TVA	Quantité	Sous total TTC	
Crackers BIO, 150g, Sicile	3,08 €	Pièce	5,5%	1.0	2,92 €	Retirer
Grosse Poulette garnie NOIR 160g, Rhône	8,29 €	Pièce	5,5%	2.0	15,72 €	Retirer
Petite Poule garnie LAIT 60g, Rhône	4,03 €	Pièce	20%	3.0	10,07 €	Retirer
				Total HT	28,71 €	
				TVA	3,04 €	
				Total TTC	31,75 €	

Commentaire facultatif

Une fois la vérification effectuée, le client peut cliquer sur “confirmer”, avec l’icône du calendrier. Il peut alors sélectionner un créneau de récupération (paramétré précédemment : voir [ici](#) comment faire).

Choisir le lieu et la date de récupération

Jour	Date	Heure de Début	Heure de Fin	Lieu	Coût supplémentaire	Description	
Mardi	07/04/2020	11h00	13h30	Petits Zestes (Atelier Magasin) - 7 bis rue du Pré Paillard PAE Les Glaisins Annecy-Le-Vieux 74940			 Choisir
Mardi	07/04/2020	14h00	16h00	Petits Zestes (Atelier Magasin) - 7 bis rue du Pré Paillard PAE Les Glaisins Annecy-Le-Vieux 74940			 Choisir
Mardi	07/04/2020	16h30	18h00	Petits Zestes (Atelier Magasin) - 7 bis rue du Pré Paillard PAE Les Glaisins Annecy-Le-Vieux 74940			 Choisir
Mercredi	08/04/2020	10h00	12h00	Challes-les-Eaux/ Montmélian / Ferme Lombricole - Ferme Lombricole des Savoie Les anciennes Salaisons Guerraz - Route Départementale 1006 Montmélian 73800	1,50 €	Frais de livraison : 1.50 €	 Choisir

Lorsque la date et heure de fin de possibilité d'achat sur un créneau est dépassée, le créneau est caché.

Le bouton « Choisir » peut également être inactif dans le cas où le nombre maximum de commandes a déjà été atteint.

Confirmer l'achat



Vous êtes sur le point de valider votre panier, cette procédure est définitive.
Voulez vous continuer ?

Annuler

Confirmer

La commande passe à l’état « En cours de traitement ».

Votre commande est désormais terminée.

Vos Commandes

Date de commande	Numéro	Lieu	Jour	Date	Heure	Total HT	Total TTC	Etat	
30/03/2020	SO108084	Petits Zestes (Atelier Magasin)	Mardi	07/04/2020	11h00 - 13h30	28,71 €	31,75 €	En cours de traitement	Télécharger
07/07/2019	SO88736	Cuvat	Mercredi	10/07/2019	16h31 - 19h00	40,35 €	42,57 €	Confirmé	Télécharger

Après quelques minutes, la commande passe à l’étape « confirmé ».

Vos Commandes

Date de commande	Numéro	Lieu	Jour	Date	Heure	Total HT	Total TTC	Etat	
30/03/2020	SO108084	Petits Zestes (Atelier Magasin)	Mardi	07/04/2020	11h00 - 13h30	28,71 €	31,75 €	Confirmé	Télécharger
07/07/2019	SO88736	Cuvat	Mercredi	10/07/2019	16h31 - 19h00	40,35 €	42,57 €	Confirmé	Télécharger

Le client (et vous même) recevez un mail, pour information.

| Petits Zestes | - Bon de commande (Réf SO108084) Boîte de réception x

contact@petitszestes.fr via grap.coop

14:44 (il y a 1 minute) ☆ ↩

À moi, cci : contact ▾

Bonjour Test Informatique (NE PAS TOUCHER),

Vous trouverez en pièce jointe votre confirmation de commande de la part de Petits Zestes :

REFERENCES
Numéro: **SO108084**
Total HT: **28.71 EUR**
Total TTC: **31.75 EUR**
Date de la commande: **30/03/2020 14:28:34**
Date de livraison souhaité: **07/04/2020 11:00:00**
Lieu de récupération: **Petits Zestes (Atelier Magasin) - 7 bis rue du Pré Paillard PAE Les Glaisins Annecy-Le-Vieux 74940**

1 □ Paramétrages et administration initiale - catégories et produits

Paramétrages de base

Ici nous présentons les paramétrages de base à initialiser au lancement de sa e-boutique, qu'on peut modifier quand on veut - bien sûr !

Catégories de produits du site de précommande

Dans le menu « **Vente >> Configuration >> Catégories eBoutique** », vous avez désormais un nouveau type de catégorie **pour ranger les produits dans le site de précommande.**

Vous êtes autonome pour les ajouter et les modifier. Il est possible d'y créer des catégories parents (« Vue », qui contiennent des sous-catégories) et des catégories enfants (« Normal », qui contiennent des produits).

Catégories eBoutique



Filtres

Regrouper par

Favoris

1-28 / 28

☐	Nom Complet	Nombre de Catégories Enfants	Quantité d'articles	Nombre d'articles disponibles
☐	+ Fruits & Légumes BIO (hors paniers)	0	128	29
☐	+ Paniers Fruits & Légumes	0	2	2
☐	+ Rayon Frais + oeufs	0	96	46
☐	+ Pains & Biscottes & autres alternatives	0	18	9
☐	+ Biscuits & Céréales Petit Déj'	0	26	22
☐	+ Laits & Boissons Végétales	0	24	13
☐	+ Café & thés & infusions	0	51	47
☐	+ Chocolats	0	26	19
☐	+ Desserts Végétaux	0	5	5
☐	+ Purées de fruits	0	15	6

Vous pouvez associer des photos ou images à chaque catégorie, et visualiser la liste des produits actuellement actifs sur le site de précommande et le nombre d'articles liés à cette catégorie.

Catégories eBoutique / Apéritif

Editer + Créer

Action

5 / 50



Apéritif

Type de catégorie

Normal

4 Articles dispo...

12 Articles

Fiche produit

Un nouvel onglet « eBoutique » apparaît sur la fiche produit.

Il permet de paramétrer :

- des **dates de début et de fin de vente** : utile pour les produits saisonniers, ou pour indiquer que vous aurez ce produit à partir d'une certaine date, correspondant à une livraison future. Si les dates ne correspondent pas à la date actuelle, le produit ne sera pas disponible à la vente sur le site de précommande.

- une **catégorie eBoutique**. Si elle n'est pas renseignée, le produit n'est pas visible sur le site.

Il y a ensuite deux notions de « quantité minimum » et « d'arrondi de quantité », qui permettent de forcer le client à ne pas choisir une quantité incorrecte. Dans l'exemple ci-dessous, le client doit commander :

- 0,100 kilo du produit au minimum,
 - par tranche de 0,100 kilo.
- Enfin, la description eBoutique permet d'ajouter un **texte facultatif**.



Amaretti BIO, Sicile (Prison de Syracuse)

☒ Peut être acheté
 ☒ Peut être vendu

Est une commission de dépôt vente
Impacte le coût de revient

Est administratif

Actif

4,966 01kg Disponible

4,966 01kg Prévisions

Mouvements de produits

5,00 Achats

Information

Description

Informations complémentaires

Composition alimentaire

eBoutique

Date de Début de vente		Date de Fin de Vente	
Catégorie eBoutique	Friandises & Bonbons		
Quantité minimum pour la eBoutique	0,10	Arrondie en Quantité sur la eBoutique	0,10
Etat dans la eBoutique	Disponible à la vente		
Description eBoutique	Fabriqués par les prisonniers de la prison de Siracusa au sein d'une coopérative sociale de grande valeur éthique. Ingrédients : sucre de canne, amandes d'Avola (39%), blanc d'œuf, amandes amères (3%), miel, agent levant : bicarbonate d'ammonium, arôme naturel.		

Pour un article ayant une particularité (ex. disponible 1 seul jour dans la semaine), nous conseillons de l'expliciter dans l'intitulé de l'article directement.

Information

Description

Informations complémentaires

Composition alimentaire

eBoutique

Date de Début de vente		Date de Fin de Vente	
Catégorie eBoutique	Pains		
Quantité minimum pour la eBoutique	1,00	Arrondie en Quantité sur la eBoutique	1,00
Etat dans la eBoutique	Disponible à la vente		
Description	A ne commander QUE MARDI.		

Création de votre site web

Voir la page dédiée : <https://librairie.grap.coop/books/odoo-v12/page/creer-et-modifier-la-page-daccueil-de-sa-e-boutique>

Soucis à l'intégration d'image ? Voir ici : <https://librairie.grap.coop/books/odoo-v12/page/creer-et-modifier-la-page-daccueil-de-sa-e-boutique#bkmrk-pour-int%C3%A9grer-une-im>

2 La page d'accueil du site web

Introduction

Pour gérer la page d'accueil de votre site web de e-boutique, cela se passe dans le menu **Vente >> Configuration >> Paramétrages eBoutique**.

À chaque modification de votre part, cela mettra quelques minutes après enregistrement à apparaître pour de bon.

Si ce n'est pas le cas, n'hésitez pas à appeler le service informatique.

Lien réseaux sociaux en haut de la page

Le premier paramétrage correspond aux réseaux sociaux de votre activité.

Paramétrages eBoutique

Réseau social

URL Instagram

<https://www.instagram.com/lecoindulevain/>

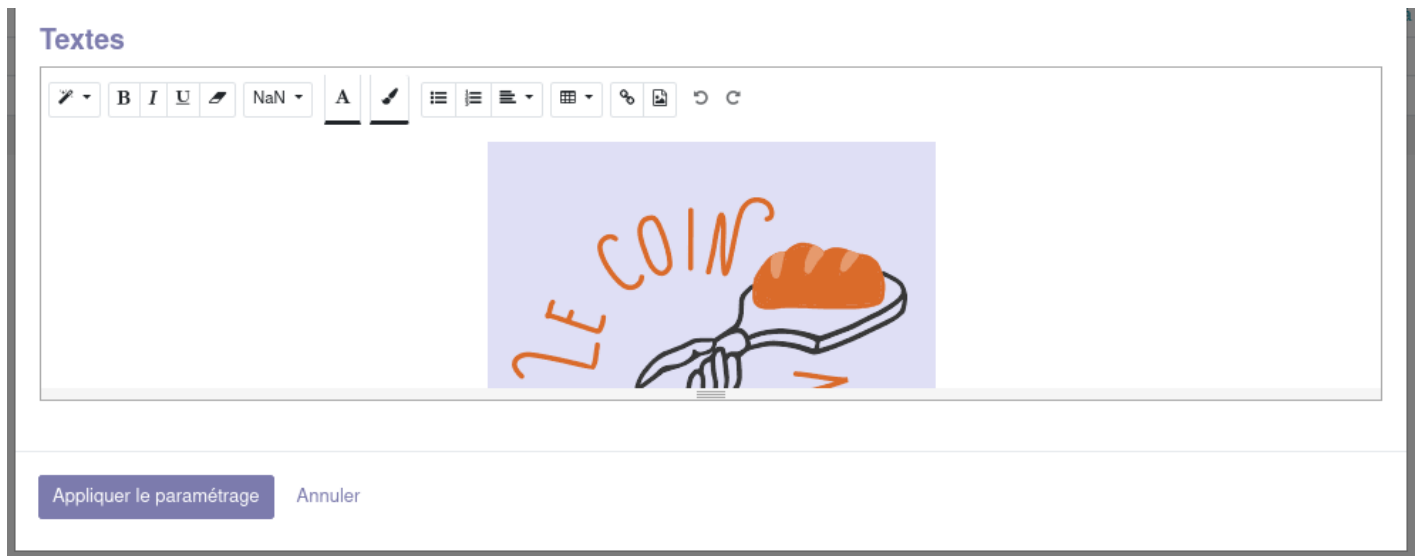
URL Twitter

URL Facebook

<https://www.facebook.com/lecoindulevain>

"Textes" : la page principal

Remplissez ce champ en faisant la mise en page que vous souhaitez sur votre site web puis appuyez en bas sur **Appliquer le paramétrage**. Allez visiter votre site web quelques minutes plus tard pour constater le changement !



Pour intégrer une image

Il est pas possible de glisser déposer une image dans le champ. Ça va sembler fonctionner mais une fois en ligne, ça va donner un symbole moche comme ça
IMG_20230211_170328.jpg?access_token=25589623-851e-456c-950b-2855d157dda0

Pour que ça fonctionne, il faut :

- héberger la photo à un endroit accessible publiquement sur Internet, par exemple sur un Wordpress. [Contacter le service informatique en cas de besoin](#).

- **Aller sur la page de configuration de la e-boutique**

1. Cliquez ici :

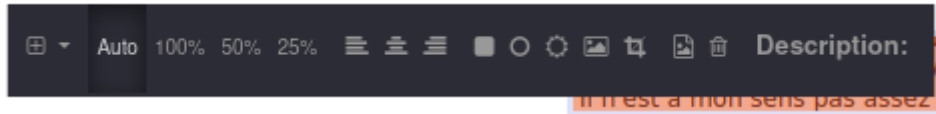


2. Dans **Ajouter une URL pour l'image**, coller votre lien

3. Ça devrait être bon ! Tu peux cliquer dessus et réduire à 50% par exemple

Réduire la taille d'une image : une question d'affichage

Une fois ton image chargée, tu peux cliquer dessus et utiliser les boutons adéquates pour réduire la taille



Réduire le poids d'une image : un site web **plus rapide** !

Optimise ton image en utilisant le service en ligne ultra chouette [Squoosh](#) !

1. Tu vas sur le site
2. Tu déposes ou va chercher ton image
3. Tu joues avec le curseur de qualité
4. Le pourcentage de réduc de taille de l'image est indiqué en **1**
5. Télécharge ta photo en **2**



Edit

Resize



Reduce palette



Compress

MozJPEG



Quality:

75



> Advanced settings

1

↓92%

58.4 kB

2



3 Paramétrage pour démarrer - lieux et moments de récup

Lieux de retrait

L'outil permet de paramétrer des lieux de retrait c'est-à-dire les lieux où les commandes seront remises aux clients. Dans le cadre de Petits Zestes, il est possible de récupérer les commandes soit à la boutique, soit dans différents points de retrait à des horaires précis.

Si vous souhaitez ne faire que du retrait en magasin, il vous suffit de ne créer qu'un lieu de retrait.

Le paramétrage de ces lieux se fait dans le menu disponible dans **Vente >> Configuration >> Lieux de retrait**.

Vous avez, en plus de l'adresse à saisir, la possibilité de rajouter des frais (frais de transport, de préparation de commande, etc.) qui seront facturés si le client choisit ce lieu.

Lieux de retrait / Grésy

 Éditer  Créer

 Action ▾

 9 / 18  

Grésy - parking covoiturage péage

Grésy

Article pour les frais de livraison	[PZI-001545] Frais de Transport (1,50€)	Actif	☒
Rue	parking covoiturage péage	Rue 2	
Ville		Code postal	
État		Pays	

Important : les frais sont des produits spéciaux, qui doivent être paramétrés par le service comptable ou informatique.

Créneaux de récupération

La logique de la boutique en ligne est de proposer au client, une fois sa commande passée, un créneau de récupération. Ces créneaux doivent être paramétré dans le menu **Ventes >> Commandes >> Moments de récupération**.

Il s'agit d'une vue Calendrier, ou vous pouvez visualiser sur une semaine donnée les créneaux où les clients peuvent venir récupérer les paniers, ainsi que le nombre de paniers (bons de commande) associés.

Moments de récupération (2 – 8 nov. 2020)

Filtres : Non terminé x Recherche... Filtres Favoris

	W45	lun. 2/11	mar. 3/11	mer. 4/11	jeu. 5/11	ven. 6/11	sam. 7/11	dim. 8/11
Journée entière								
8:00								
9:00								
10:00				09:45 - 11:45 Charles-les-Eaux / Montmélan / Ferme Lombarcole 2 / 10 Bons de commande				
11:00				11:00 - 13:30 Petits Zestres (Atelier Magasin) 13 / 15 Bons de commande	11:00 - 13:30 Petits Zestres (Atelier Magasin) 1 / 10 Bons de commande			
12:00								
13:00								
14:00				14:00 - 16:00 Petits Zestres (Atelier Magasin) 4 / 20 Bons de commande	14:00 - 16:00 Petits Zestres (Atelier Magasin) 9 / 20 Bons de commande	14:00 - 16:00 Petits Zestres (Atelier Magasin) 1 / 15 Bons de commande		
15:00				15:00 - 17:00 Charles-les-Eaux / Montmélan / Ferme Lombarcole				
16:00				16:30 - 18:30 Petits Zestres (Atelier Magasin) 7 / 20 Bons de commande	16:30 - 18:30 Petits Zestres (Atelier Magasin) 7 / 20 Bons de commande	16:00 - 18:30 16:30 - 18:30 Petits Zestres (Atelier Magasin) 1 / 15 Bons de commande		
17:00								
18:00								
19:00								
20:00								

Groupe de récupération RMG/00350 - Semaine 45

Pour chaque créneau, vous devez indiquer :

- Les date et heure de début / fin de créneau de retrait (**1**),
- une date maximum pour la vente (**2**),
- un lieu pour le retrait (**3**).

09:45 - 11:45 Challes-les-Eaux/ Montmélian / Ferme Lombricole 2 / 10 Bons commande	11:00 - 13:00 Petits Zestes (Atelier Magasin) 13 / 15 Bons de	11:00 - 13:30 Petits Zestes (Atelier Magasin) 3 / 15 Bons de commande	11:00 - 13:30 Petits Zestes (Atelier Magasin) 1 / 10 Bons de commande
14:00 - 16:00 Petits Zestes (Atelier Magasin) 4 / 20 Bons commande	15:00 - 17:00 Challes-les- Eaux/ Montmélian / Ferme Lombricole	14:00 - 16:00 Petits Zestes (Atelier Magasin) 9 / 20 Bons de commande	14:00 - 16:00 Petits Zestes (Atelier Magasin) 1 / 15 Bons de commande
16:30 - 18:30 Petits Zestes (Atelier Magasin) 7 / 20 Bons de commande		16:30 - 18:30 Petits Zestes (Atelier Magasin) 7 / 20 Bons de commande	16:00 - 16:30 - 16:30 - 18:30 Petits Zestes (Atelier Magasin) 1 / 15 Bons de commande

Ouvrir : 2 / 10 Bons de commande



Futur	Vente en cours	Vente Terminée	Récupération en cours	Récupération Terminée
-------	----------------	----------------	-----------------------	-----------------------

RM/0003958 - Semaine 45 - Challes-les-Eaux/ Montmélian / Ferme Lombricole - 2020-11-04 08:45:00

Code	RM/0003958	Groupe de récupération	RMG/00350 - Semaine 45
Lieu	Challes-les-Eaux/ Montmélian Ferme Lombricole 3	Quantité Maximum de Vente	10 4
Date minimum spécifique pour la vente		Date maximum spécifique pour la vente	
Date de Début de Vente	29/10/2020 19:10:03	Date de Fin de Vente	01/11/2020 21:30:00 2
Date de début de retrait	04/11/2020 09:45:00	Date de fin de retrait	04/11/2020 11:45:00 1
Description	Frais de livraison : 1.50 €		
Nombre de ventes	2	Nombre de bons de commande valides	2
Nombre de bons de livraison	2	Nombre de bons de livraison valides	2



Editer Supprimer Fermer

Vous avez également la possibilité de limiter le nombre maximum de commandes possibles(**4**), pour éviter une surcharge de travail que vous ne pourriez assumer, et lisser la préparation des commandes tout au long de la semaine.

Vous avez ensuite des liens (partie basse du détail ci-dessus : nombre de ventes, nombre de BL...) pour visualiser et traitervoir le nombre de bons de commande, de bons de livraison, etc. pour pouvoir les traiter.

Duplication des créneaux de récupération

Dans **Ventes > Commandes > Groupes de récupération** :

1. Créer un groupe de récupération :

RMG/00008 - Mes 3 créneaux Hebdo

Code	RMG/00008	Nom court	Mes 3 créneaux Hebdo
Date de Début de Vente	24/02/2026 15:50:15	Date de Fin de Vente	28/02/2026 15:50:18
Nombre de bons de commande valides	0	Nombre de ventes	0
Nombre de bons de livraison valides	0	Nombre de bons de livraison	0
Total (HT)	0,00	Total (TTC)	0,00

Dates

Date de début de retrait	24/02/2026 16:00:00	Date de fin de retrait	24/02/2026 19:00:00
---------------------------------	---------------------	-------------------------------	---------------------

Lieu	Max	Date de début de retrait	Date de fin de retrait	Description	# BdC	# BdC OK	# BL	# BL OK
Marché de Hérisson vendredi 08h - 12h	0	27/02/2026 08:00:00	27/02/2026 12:00:00		0	0	0	0
Le Champ de l'île (mardi 17h 19h)	0	24/02/2026 17:00:00	24/02/2026 19:00:00		0	0	0	0
Chez Bruno Hocquard mardi 16h - 21h	0	24/02/2026 16:00:00	24/02/2026 21:00:00		0	0	0	0

2. Cocher le ou les créneaux à dupliquer

Ventes Commandes À facturer Articles Configuration

Groupes de récupération

Non terminé Recherche...

+ Créer Importer

Action

Filtres Reg

☐	Nom	Date de Début de Vente	Date
☒	RMG/00427 - Semaine 11	10/03/2022 19:00:00	12/03

Exporter
Supprimer
Duplicate Recovery Moment Groups

ou

Groupes de récupération / RMG/00011 - Mes 3 créneaux Hebdo (Copie) (Copie) / RMG/00012 - Mes 3 créneaux Hebdo (Copie) (Copie) (Copie)

Modifier + Créer

Action

Supprimer
Dupliquer
Duplicate Recovery Moment Groups

Indéfini Futur Vente en cours Vente Terminée Réçu

RMG/00012 - Mes 3 créneaux Hebdo (Copie) (Copie) (Copie)

Code	RMG/00012	Nom court	Mes 3 créneaux Hebdo (Copie) (Copie) (Copie)
-------------	-----------	------------------	--

4. Indiquer la période de duplication (ex. 7j pour dupliquer sur la semaine suivante) :

Duplicate Recovery Moment Groups

Group to Duplicate

Code	Nom court	Date de Début de Vente	Date de Fin de Vente
RMG/00008	Mes 3 créneaux Hebdo	24/02/2026 15:50:15	30/09/2026 15:50:18

Délai (En jours)

7

Prochaine date de début de vente

03/03/2026 15:50:15

Groups Quantity

1

Prochaine date de fin de vente

07/10/2026 15:50:18

Dupliquer Annuler

5. Si vous voulez préparer tous vos créneaux sur une période donnée, il faut répéter l'action x fois pour x semaines/ périodes.

Attention : Odoo ne gère pas le changement d'heure. Quand vous dupliquez vos créneaux de récupération, faites-le jusqu'au prochain changement horaire seulement.

Si au moment de valider son panier et choisir un créneau de récupération l'utilisateur.ice a un message type "erreur inattendue", rapprochez vous du pôle informatique, il est possible que le fuseau horaire ne soit pas configuré et donc le calcul des créneaux de récupération est empêché.

☐ Au quotidien - clientèle, prépa de commandes, charger les BL, facturer

Gérer sa base client·es

Chaque client·e se crée un compte via la boutique (voir [Interface pour le client](#)). Cela génère une fiche contact.

Pour ne visualiser que les clients du site de précommande, vous pouvez aller dans **Ventes >> Configuration >> Clients (eBoutique)**.

	Sandie FAVRE	\$ 0 Ventes	0,00 € Facturé	0 Comptes ana...
		Actif		
Adresse TVA	Poste Occupé Téléphone Mobile Courriel Site Web		✉ ✉ sandie.favre@grap.coop	
Contacts & Adresses Notes internes Ventes & Achats Facturation Vente eBoutique				
Mot de Passe sur la eBoutique	*****	📄 Réinitialiser et envoyer les identifiants		
Etat dans la eBoutique	Activé	📄 Empêcher d'utiliser la eBoutique		

Si votre client existe déjà dans la base (ex : client pro ou client qui demande des factures), veillez à bien lui générer un mot de passe manuellement en cliquant sur “Réinitialiser et envoyer les identifiants” pour éviter la génération d’un **doublon** dans le cas où le client créerait lui-même un compte via l’interface.

Si vous détectez tout de même un doublon, appelez le service informatique avant de traiter la commande afin que l'on vous montre comment fusionner les deux comptes clients et supprimer le compte client obsolète.

Préparation des commandes

Préparation des paniers

Dans **Ventes >> Commandes >> Moments de récupération**, cliquer sur un créneau de la vue calendrier pour voir le détail et accéder à la liste des bons de commande avec le bouton  Voir ou  Voir.

Ensuite, il est possible de "forcer la disponibilité et valider en masse" comme suit :

Groupe de récupération / Bons de livraison valides

Groupe de récupération RMG/00351 - Semaine 46 x Recherche...

+ Créer Importer

Imprimer Action

	Référence	Emplacement de destination	Partenaire	M	
☐	WH19/OUT/12472	Clients	KERDUDO Elodie	RM	Exporter
☒	WH19/OUT/12468	Clients	GILL Stéphane	RM	Supprimer
☒	WH19/OUT/12502	Clients	DEMEZ Fabienne	RM	Annuler le transfert
☒	WH19/OUT/12433	Clients	PITTE Maud	RM	Marquer "A faire"
☒	WH19/OUT/12480	Clients	PREVEL Sandrine	RM	Vérifier la disponibilité
☒	WH19/OUT/12482	Clients	JULIAND Catherine	RM	Transférer
☒	WH19/OUT/12452	Clients	CHARRUT Cathy	RM/0003986 - Semaine 46 - Petits Zestes (Atelier Magasin	Edition en lot (BL)
☒	WH19/OUT/12454	Clients	BAU Lorena	RM/0003986 - Semaine 46 - Petits Zestes (Atelier Magasin	Forcer la disponibilité et valider (en masse)
☒	WH19/OUT/12489	Clients	FREIRE Françoise	RM/0003986 - Semaine 46 - Petits Zestes (Atelier Magasin	
☒	WH19/OUT/12488	Clients	GARDET Valérie	RM/0003986 - Semaine 46 - Petits Zestes (Atelier Magasin	

et d'imprimer un bon de préparation avec code barre.

Imprimer Action

de i Bon de préparation avec code barre

Éditer le document "Résumé des opérations"

Il s'agit d'une synthèse des commandes, comprenant la liste des articles par client, avec le lieu de retrait et éventuellement le commentaire du client.

1. Aller dans le menu Inventaire > Bons de livraison,
2. Cliquer sur les BL à traiter 15 A traiter,
3. Cocher les BL puis aller dans Action > Résumé des opérations (PDF) et enfin "imprimer le résumé"

Betterave Rouge en conversion BIO an 2, Hte-Savoie	0,5	01kg
Récupération : Petits Zestes (Atelier Magasin) (2022-01-20 17:00:00)		
Avocats FUERTE/HASS, Agriculture Paysanne, Sicile	1,0	01kg
Clémentines Bio, Sicile	5,0	01kg
Oranges Navel BIO cal.7/8 (moyen), Sicile (eboutique)	2,0	01kg
Oranges Tarocco BIO calibre mixte, Sicile (eboutique)	2,0	01kg
Fenouil BIO, Sicile (eboutique)	1,0	01kg
Boîte à 12 œufs en plastique ROUGE, France	1,0	01PCE
Poireaux BIO, France	1,11	01kg
Bonjour je suis XXXX je vous fait part de ma commande que nous pourrions récupérer à Artemare, vous pouvez nous joindre au 02 82 82 16 88 ou au 02 82 82 16 88 :). merci d'avance pour la commande bonne journée Récupération : Petits Zestes (Atelier Magasin) (2021-12-16 18:00:00)		
Nico Barrile - WH19/OUT/16476		
Penne épeautre complet, 500g, Marches	1,0	01PCE
Fusilli épeautre complet, 500g, Marches	1,0	01PCE
HUSSIAN Tamara - WH19/OUT/16366		
Coulis de tomates, 700g, Marches	3,0	01PCE
Chitarrine blé dur antique Senatore Cappelli, 500g, Marches	1,0	01PCE
Alphabet de blé dur blanc bronze BIO, 500g, Marches	1,0	01PCE
CAVATI BIO, blé dur antique Taganrog, 500g, Sicile	1,0	01PCE

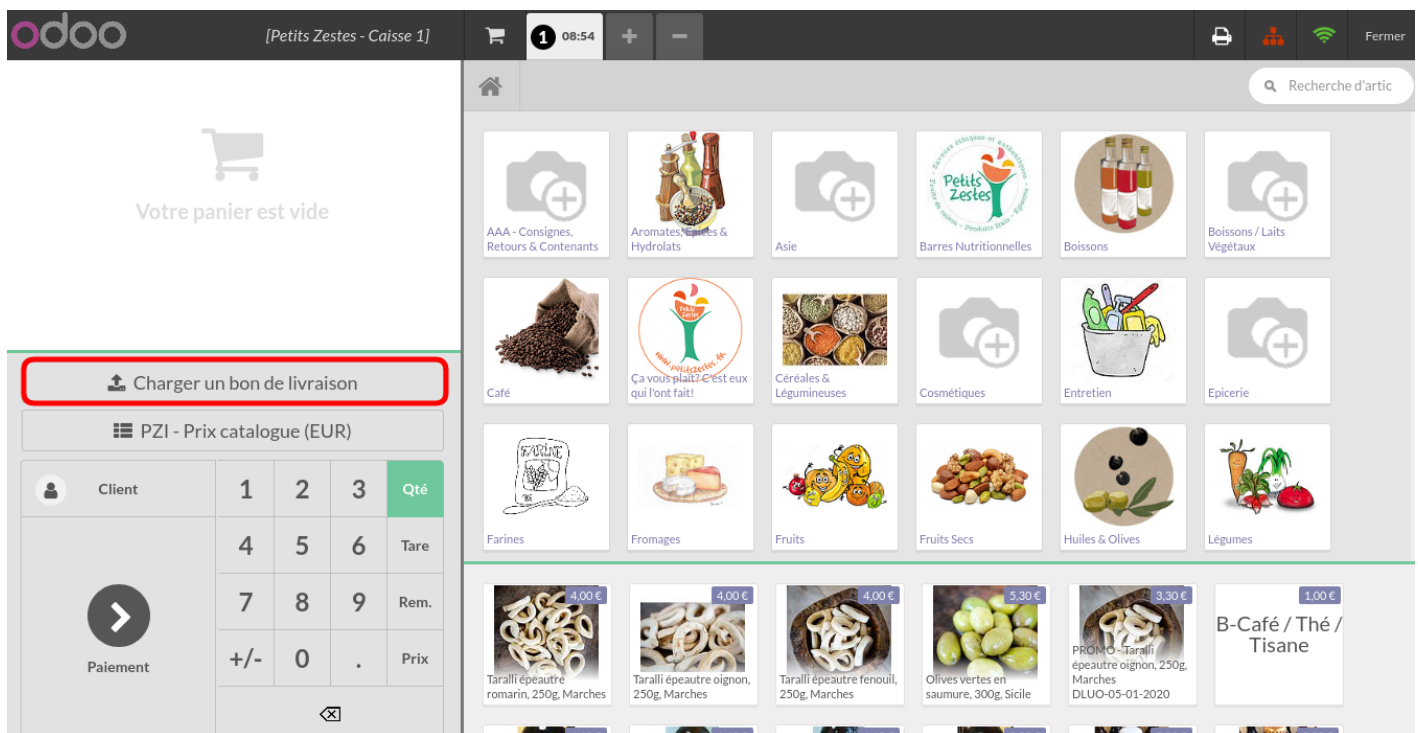
Autre outil de préparation : le menu Tableaux de bord

On peut également suivre l'ensemble des articles à préparer (toutes commandes confondues) dans le **tableaux de bord "Stock - Préparation de commandes"** : par défaut, on visualise la liste des produits avec la quantité commandée, mais en jouant sur les  on peut obtenir plus de détails (moment de récupération, lieu de récupération, catégorie d'article, etc.).

option 1 : chargement du panier dans le point de vente

Si la récupération du panier se fait en boutique, vous pouvez charger depuis le point de vente votre bon de livraison généré lorsque le client valide sa commande.

Pour se faire, lancer votre point de vente, et sur un ticket non encore débuté, cliquer sur le bouton « Charger un bon de livraison »



La liste des bons de commande prêts s'affiche alors : vous pouvez sélectionner celui du client en question, puis cliquer sur le bouton **Sélectionner**.

Votre ticket est alors chargé, et **vous pouvez ajouter / supprimer / modifier des lignes, et encaisser le client.**

Vous ne devez plus, à ce moment là, utiliser la fonction « Créer une vente livrée ».

L'encaissement est obligatoirement réalisé en caisse.

option 2 : facturation des bons de commande

Si le retrait ne se fait pas en magasin (ou à un endroit où vous accédez au point de vente Odoo), vous pouvez valider le panier lorsque vous livrez la-e client-e et **réaliser ensuite une facture comme vous pouvez le faire pour n'importe quel-le client-e pro** (donc en faisant une facture par mois par exemple si vous voulez).

Pour cela, il faut donc retrouver le document de vente :

- par le menu Ventes et chercher le bon SO
- par le menu Moments de récupération (dans Ventes > Moments de récupération > cliquer sur le moment > cliquer sur les ventes associées)

Puis **Créer la facture**

Avant de se lancer : en quoi consiste l'activité de panier / précommande ?

Interview réalisée auprès de Sylvie Huber (S.) (ex. PZI - épicerie avec activité de panier) et Raphaël Kalfa (R.) (accompagnateur à la Caap) le 18/04/2024

“ Quand et pourquoi mettre en place un système de précommande en ligne dans son activité ?

S : Petits Zestes était dans une **zone non passante** : la précommande était essentielle pour nous, sinon on aurait eu personne. L'espace épicerie permettait de compléter les achats, en plus des précommandes que les clients venaient récupérer sur place.

Ça nous **sécurisait sur le chiffre d'affaires** prévisionnel, c'était rassurant. Sur une épicerie de centre ville, je ne sais pas si ça a du sens.

Quand je commandais en Sicile, je m'appuyais sur les commandes faites en ligne **pour ne transporter que de l'utile**. Je n'avais pas de perte. Ensuite, les gens ont changé de façon de fonctionner, ils avaient besoin de plus de spontanéité, donc le délai entre la commande et la récupération était plus court, je devais commander avant d'avoir les quantités définitives sous les yeux.

L'outil informatique a énormément simplifié mon travail (le site de précommande avait été créé pour Petits Zestes). L'aspect visuel pourrait être amélioré, mais le reste est très bien. Le **lien entre la prépa et la caisse**, ça change la vie !

Même si on était nombreux.euses à préparer, c'était chronophage et très physique. Les moments de préparation en équipe, on fermait la boutique. C'était difficile de faire les 2 en simultané. Pendant le covid, plusieurs épiceries ont essayé de se munir d'un site de précommande et se sont rendues compte que c'était énorme comme travail !

C'était très bien aussi que les gens puissent **choisir leur point de livraison et le moment de retrait**. Ça permettait d'échelonner la préparation.

R : à la Caap, on a des activités de transfo et des épiceries avec un site de précommande, ça ne fonctionne pas de la même manière. Il faut une appétence pour l'outil informatique. Le plus long, c'est la mise en place, avec le référencement des articles à mettre sur le site. Pour nous, le site et son aspect visuel simple et épuré convient très bien.

Le Coin du levain (Clermont) a mis en place le site de précommande dès le départ, et c'est adapté à leur fonctionnement, avec une **volonté de 0 pertes**. Il y a un fournil de production, à Clermont-Ferrand, sans point de vente à proprement parler, qui cible les habitants du quartier. La précommande sur le site représente 20% de leur chiffre d'affaires, le reste correspond aux ventes aux pros, une autre forme de précommande. En soit, même les pros pourraient précommander en ligne puisque l'on peut personnaliser les prix via les listes de prix. La Newsletter et les rappels récurrents renvoient les clients particuliers sur les commandes en ligne, ça fonctionne.

L'épicerie La Tournée Générale voulait mettre en place un **nouveau circuit de distribution en milieu rural** via ce site de précommande. La communication a été insuffisante alors ça n'a pas bien pris, et ça a coûté beaucoup d'énergie qui aurait pu être placée ailleurs.

L'Epiforie va mettre en place un site de précommande pour **développer l'activité**, maintenant qu'ils sont assez staffé.e.s. Les nouvelles personnes sont par ailleurs à l'aise avec les outils informatiques.

“ Pour quel(s) type(s) de produits ?

S : Ce n'est pas possible de mettre tous les produits de l'épicerie en achat en ligne, il faut faire une sélection. Nous mettons des minimas de commande par article sur le site en ligne, donc les gens qui voulaient moins prenaient dans l'épicerie.

La manutention est énorme dès qu'on touche au vrac, donc je le déconseille, c'est chronophage.

Les rayons fruits et légumes étaient plus vivants que les rayons vracs. Je ne mettais pas tous les articles, surtout quand je n'étais pas sûre d'avoir un produit, je ne le mettais pas. J'avais quand même environ 600 références potentielles dans la eboutique.

“ Est-ce que c'est vraiment rentable ?

R : je ne pense pas que l'on puisse dire que ça soit "rentable". Si le temps et les efforts mis dans le site de précommande était mis ailleurs, ça serait valorisé autrement. Il faut plutôt le voir comme un **service supplémentaire proposé aux clients**, c'est une manière de communiquer.

“ Combien de temps ça prend ?

S : la mise en place est assez simple, il y a un bouton "proposer à la eboutique", mais il faut mettre une photo, un texte, parler du producteur, etc. Je peux pas le quantifier en temps. Entretenir le site est plutôt simple aussi (activer / désactiver un article). C'est **la communication qui prend beaucoup de temps**.

Pour la préparation, on faisait **8 à 10 paniers de l'heure**. On avait des techniques de préparation : on savait qu'il fallait faire tant de fois 1kg d'oranges, on préparait à l'avance, on disposait puis avec la feuille de commande on piochait dans les sachets que l'on avait préparés. C'était assez fluide ensuite. Pour PZI, il fallait **1,5 voire 2 temps plein de commandes**. A un moment, on avait **400 commandes par semaine**, on a mis un frein. La personne qui entreposait les éléments était celle qui faisait l'assemblage pour bien savoir où était chaque chose et identifier plus facilement les erreurs. L'**espace de préparation** est très important.

Chaque client composait son panier avec plein de flexibilité. Il n'y avait pas de panier-type. Cette flexibilité était choisie, mais ça se paie en temps.

R : j'ai été épicier dans des structures avec préparation de paniers. On mettait entre **4 à 6mn par panier**, avec une desserte sur laquelle on avait 4 paniers en simultané. On était aussi autour de **10 paniers de l'heure**.

“ Quels sont les avantages / inconvénients ?

Avantages	Inconvénients
R : On garde le lien avec le client. Le coût du site de précommande lié à Odoo est très faible. Je pense que pour les transfos en particulier, en milieu isolé, c'est un vrai tremplin pour avoir plusieurs lieux de dépôt et développer les ventes : la liste des articles est plus limitée, les mises à jour de prix sont moins régulières, la préparation des paniers est plus simple. En plus, ça limite les pertes. S : ça renforce vraiment le lien avec les clients, on échange régulièrement sur les propositions en ligne, ce que j'ai écrits, les producteurices... Développer un point de vente extérieur à la boutique, se déplacer, élargir sa clientèle aux entreprises ou aux coins un peu plus isolés. Ne transporter que de l'utile, commander ce que l'on a réellement besoin en fonction des précommandes. Par rapport à une boutique en ligne R : par rapport à une boutique en ligne avec paiement en ligne, la précommande ne génère pas de gestion d'avoirs, ni de perte de temps quand on est en rupture de stock ou qu'on a pas le poids exact. L'idéal, ce serait de faire un pré-paiement avec un compte client sur lequel le client aurait mis des crédits. S : pas besoin de ressaisir dans Odoo.	S : ça prend beaucoup de place, les paniers, il faut un espace dédié. Sur le site de précommande, le stock n'apparaît pas, et il n'y a pas de blocage quand le stock est épuisé. Il aurait fallu afficher non pas le stock en cours mais le stock prévisionnel en tenant compte des commandes en cours. R : la main d'oeuvre, en ETP, c'est non négligeable. C'est jouable sur des équipes d'au moins 3 personnes pour une épicerie. L'aspect esthétique actuel peut être un frein, il est un peu rudimentaire.

Pré-requis / recommandations :

- être à l'aise avec l'informatique,
- il est indispensable de bien communiquer, prévoir une bonne campagne de communication dédiée (articles, newsletters, ...),
- aménager un lieu dédié pour entreposer les commandes, préparer et stocker les paniers, avoir du matériel adapté pour le stockage / déplacement,
- sur une épicerie : faire les préparations de commande sur un temps de fermeture, être au moins 2 (voire 3), avoir un.e référent.e plus ou moins dédié à cette activité.