



# la lettre d'info

T'AS MEILLEUR TEMPS !

DÉCEMBRE 2022

## # 22



## édito

La Lettre d'information est de retour pour les fêtes et vous parviendra désormais tous les trimestres, nous vous souhaitons une bonne lecture mais surtout de profiter de ces moments d'échanges.

## quoi de neuf ?



Nous avons eu le plaisir de fêter les deux ans de l'ouverture du magasin le 12 novembre en présence de producteurs, de coopérateurs, des élus de la ville dont Madame la Maire de Besançon Anne Vignot, et de personnes ayant profité de l'occasion pour visiter notre coopérative.

Hasard du calendrier nous avons fêté ce même jour le 25 000<sup>e</sup> passage en caisse !

Les réunions d'information sous forme de visite explicative du magasin sont ouvertes à tous chaque deuxième jeudi et quatrième mardi de chaque mois de 19h à 20h sur place au 31 boulevard Kennedy à Besançon.

Nous avons réalisé notre première assemblée générale. Moment d'échange sur notre magasin finalisé par le vote de différentes mesures.



## du côté des producteurs...

### La ferme de They

La ferme de They est située en Haute-Saône près de Rioz. Michel et Evelyne Devillairs se sont installés à They en 1986 et leur ferme est devenue bio en 1996. La ferme de They est un GAEC géré par Jean-Baptiste, leur fils, 3 salariés et 2 apprentis. Mais c'est aussi un magasin tenu par Emma, leur fille, un boucher et un salarié.

C'est une ferme d'élevage avec 110 vaches laitières, 200 porcs charcutiers, 1000 volailles, 100 poules pondeuses et quelques lapins. Les animaux se déplacent librement entre les bâtiments et les espaces extérieurs.

Les exploitants sont très soucieux du bien-être de leurs animaux.

La traite des vaches est entièrement robotisée. La viande abattue à quelques kilomètres de là, est ensuite découpée, transformée dans leur laboratoire puis vendue dans leur magasin. Le lait est livré à une fromagerie de Noironte qui le transforme en beurre, crème, fromages... qui sont vendus au magasin de la ferme.

La production de blé est transformée sur place en farine, 1,5 tonne par mois.

Mais cela ne s'arrête pas là, à They, tout se transforme, même les déchets. Une unité de méthanisation a été installée, elle fournit à EDF l'équivalent de la consommation électrique de 200 pavillons par an. Le digestat, résidu du processus de la méthanisation, est utilisé comme engrais organique et le refroidissement de l'eau du circuit du moteur de l'unité permet de chauffer les logements de la ferme, les 2 gites ainsi que la piscine.

La ferme de They vend ses produits à de nombreux magasins bio de la région, à des restaurateurs et un camion « drive » permet d'écouler les produits sur la région de Montbéliard.

La ferme connaît un grand succès grâce aux portes ouvertes, à de nombreux reportages qui lui sont consacrés dans la presse locale mais aussi dans des émissions télévisées comme les carnets de Julie, C. Jamy..



## portrait

### Sur les pas de Mélissa Domon...

Mélissa, 31 ans, a découvert le principe de supermarché coopératif en région parisienne à côté de Versailles. Dès son retour à Besançon, elle a souhaité retrouver la même dynamique en rejoignant T'as meilleur temps ! à l'été 2021.

Ce qui lui plaît c'est de manger bio et local, loin de la grande distribution traditionnelle, c'est également la possibilité de voir et de comprendre les coulisses d'un supermarché et d'apprécier la convivialité et les rencontres à chaque passage au magasin. Mélissa est fière de faire 100% de ses courses au magasin et d'avoir convaincu sa maman de devenir coopératrice, fille d'épicier(e), elle s'est inscrite avec Mélissa et ne rate jamais un créneau !



## zoom sur...

### le créneau du lundi 11 juillet de 14H30 à 17h30

Gisèle, Louis, Marie Claude et Nadia prennent très au sérieux leur rôle au sein du magasin.

Pour Gisèle, super coopératrice, les tâches de l'après-midi, « facing », entretien des vitrines, réapprovisionnement, sont essentielles car elles rendent le magasin attractif et donnent envie d'acheter.

Pour eux, être coopérateur, c'est tout d'abord pour des raisons éthiques. Marie Claude et Gisèle apprécient de consommer responsable et d'être actrices de leurs achats. Pour Louis, c'est une aventure incroyable qui demande une sacrée volonté. Pour tous, notamment pour Nadia, c'est aussi une aventure humaine qui permet de rencontrer d'autres personnes, de retrouver le sens de l'humain.

Accueil, échange, convivialité, implication sont les maîtres mots de cette belle équipe !



**Vous avez des questions ?**  
**Retrouvez la FAQ sur le site :**  
<https://www.tas-meilleur-temps.fr/faq>

Directeur de la publication : Jean-Marie Lagrange

Vous recevez cet email car vous vous êtes abonné-e à notre lettre d'information. Pour cesser de recevoir nos informations, vous pouvez nous demander de vous retirer de la liste de diffusion en envoyant un mail à [magasin@tasmeilleurtemps.fr](mailto:magasin@tasmeilleurtemps.fr)

[www.tas-meilleur-temps.fr](http://www.tas-meilleur-temps.fr)

[www.facebook.com/creacoop25](https://www.facebook.com/creacoop25)

[tasmeilleurtemps25](https://www.instagram.com/tasmeilleurtemps25)

T'as meilleur temps ! © 2022

réalisation : Aurélien Marvan