



# la lettre d'info

T'as meilleur temps !

SEPTEMBRE 2023

## #25



## édito

*L'été, ses échappées belles, ses petits et grands plaisirs est passé comme un éclair.*

*Les melons, pastèques et autres fruits gorgés de soleil du magasin ont heureusement su nous rafraîchir.*

*Et nous voici déjà happés par la dynamique rentrée !*

*Une rentrée placée sous le signe de l'Accueil à Tmt ! :*

*l'accueil d'un nouveau (co)président élu lors de notre assemblée générale du 09 juin ;*

*l'accueil, nous y œuvrons tous, de nouveaux coopérateurs – dont vous prochainement, n'est-ce pas ?!*

*l'accueil de nouveautés au magasin : dans son organisation, ses pôles, sa conduite... ;*

*l'accueil, de fait, de nouveaux partenaires-producteurs... et celui de nouveaux jeunes en stage.*

*Toutes dispositions conformes à la philosophie de notre projet comme nous le rappelle Jean-Marie dans ses épisodes historiques sur les coopératives.*

**Tmt ! vous souhaite une rentrée active et solidaire !**



# « bienvenue (co)président ! »



## “ Le défi de « faire ensemble », autrement - tout un programme ?

J'ai été élu il y a 3 mois, lors de l'assemblée générale, pour permettre à la belle aventure de *T'as meilleur temps !* de continuer à vivre et se développer.

Dans une société où l'égo, le profit lucratif et la compétition semblent la règle, notre coopérative est une enthousiasmante alternative capable d'instaurer du *nous*, du généreux et du participatif.

*T'as meilleur temps !* s'adresse en effet à celles et ceux qui souhaitent faire un pas de côté, consommer autrement, prendre le temps de l'échange quand ils vont faire leurs courses - avec les coopératrices-coopérateurs de service en caisse, à la réception des produits du jour, au passage de l'autolaveuse le soir à la fermeture du magasin.

Nous sommes aujourd'hui plus de 600 coopérateurs à réussir ce « faire ensemble », chacun à la mesure de ses possibilités.

Cet « ensemble » réunit aussi nos fournisseurs locaux, ou autres, avec lesquels nous essayons de construire une relation aussi bienveillante et équitable que possible.

Au-delà du seul aspect « faire ses courses », ce sont ces valeurs d'échanges et de solidarité que notre projet entend mettre en avant et partager avec vous.

Avec toute la communauté du Grand Besançon.

Au mois de novembre - mois de l'Économie Sociale et Solidaire à laquelle nous contribuons déjà et souhaitons contribuer plus encore - nous fêterons avec fierté et reconnaissance le 3<sup>e</sup> anniversaire de notre magasin *T'as meilleur temps !*

Alors oui, coopérons - car ensemble, dans notre diversité, « nous aurons meilleur temps ... Tout un programme ! »! !



Jean-Marc Bideaud



# zoom sur...

## le pôle Achats, au coeur de la bonne marche du magasin



Béatrice s'est très vite engagée dans ce pôle : « tout, enfin presque tout, m'intéresse dans cette mission » sourit-elle.

« Le pôle Achats, c'est une dizaine de bénévoles qui font au mieux pour mener de front des tâches complexes, sensibles et chronophages, du choix du produit à sa vente à Tmt ! »

Tout commence par l'entrée d'un produit au magasin.

Pourquoi le choix de ce produit ? parce que le pôle pense qu'il peut intéresser ; parce qu'un coopérateur le réclame ; parce qu'il doit remplacer un produit supprimé par un producteur ou un grossiste.

Vient alors le temps de la recherche - auprès de grossistes ou de producteurs locaux, selon les volumes et les possibilités. Un travail de longue haleine qui peut heureusement profiter quelquefois de l'appui et de l'expérience de nos « cousins », les autres magasins coopératifs.

« Entrent bien sûr en jeu des critères qualitatifs et des critères financiers » précise Béatrice.

Le choix d'adopter tel ou tel produit se fait après étude de ces critères par le pôle réuni.

Il faut ensuite gérer les commandes – saisies par le salarié – et les livraisons-réceptions.

« Pour les produits laitiers, les viandes et poissons, c'est 1 commande par semaine ; les fruits et légumes eux sont commandés tous les jours pour le lendemain, sauf le samedi – il n'y a donc pas de livraison le lundi. Mais ce calendrier idéal subit les aléas de la production : certains produits peuvent tout à coup devenir manquants ou nous être livrés en plus petites quantités... d'où ces vides dans les rayons que les coopérateurs parfois ne comprennent pas. »

Le produit installé dans nos rayons, le pôle en surveille les ventes. La bonne santé du magasin en dépend. « Nous avons fait entrer des produits pour bébé et au final ne les avons pas maintenus ; nous n'avions pas, en nombre, la clientèle de « tout jeunes parents » concernée ».



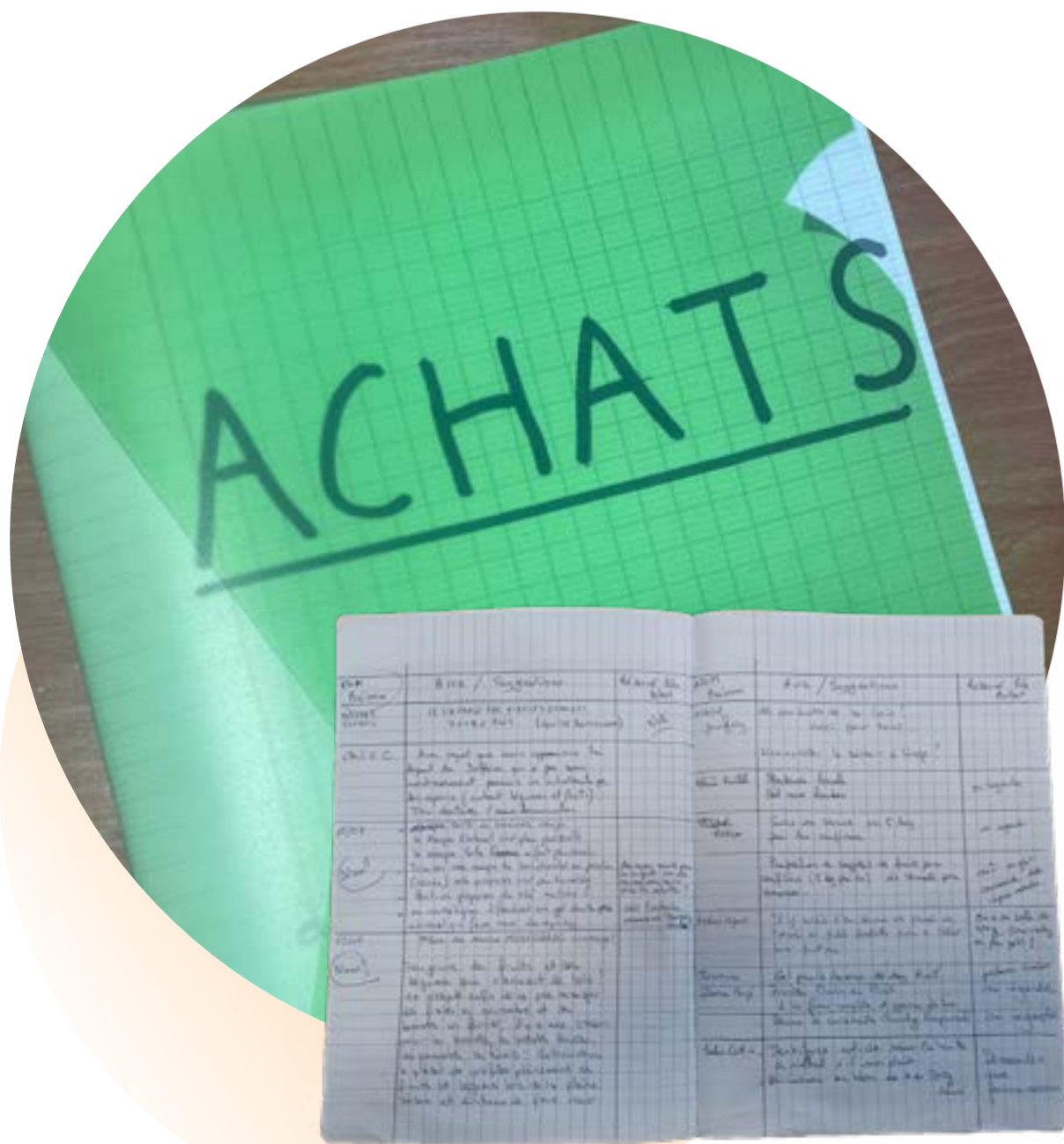
« Nous avons le même souci de contrôle des coûts » poursuit Béatrice. « Si un produit augmente, nous devons en connaître la raison. Nous restons très vigilants. Nous contactons si besoin le producteur – dont certains sont en position de force. Et si aucune entente n'intervient, nous recherchons d'éventuelles alternatives. Nous défendons notre éthique, quitte à abandonner le produit si le prix devient trop élevé pour Tmt ! ».

« La surveillance des étiquetages nous occupe également chaque fois que nous sommes au magasin. »

L'écoute des besoins des coopérateurs est une mission essentielle du pôle. « Sur l'adresse mail avis produits nous arrivent remarques, critiques, suggestions. Nous les analysons, en discutons et décidons ensemble de la solution à mettre en œuvre et de la réponse à apporter. Le nouveau « cahier vert » mis récemment en place à l'Accueil permet, avec ses trois colonnes, des réponses directes, plus rapides, sans passer par le mail » rappelle Béatrice.

Prenons l'habitude de faire remonter au pôle Achats nos remarques et suggestions bienveillantes. Nous l'aiderons dans ses pré-choix et dans ses différentes missions.

Échangeons et échangeons encore sur les produits de notre magasin.





# quoi de neuf ?

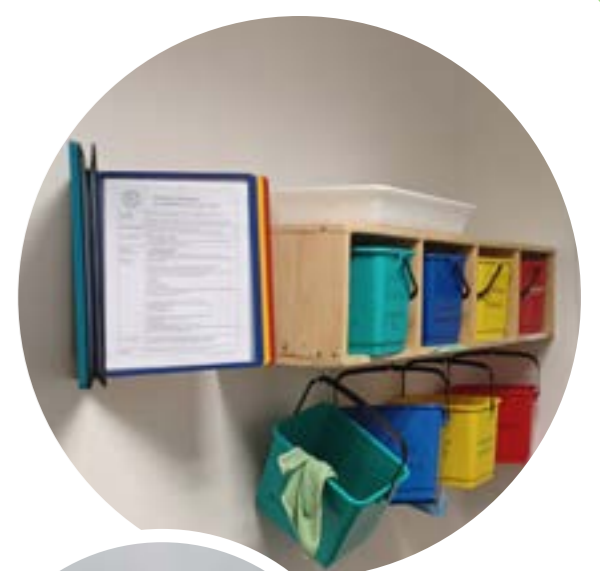
Mois après mois, à la faveur du travail d'évaluation et de réflexion mené par chaque pôle et des suggestions des coopérateurs, le magasin profite de belles avancées.

- Pour plus d'efficacité encore, certains pôles ont revu leur façon de faire. Tel le *pôle Gestion*, qui tout en maintenant son fonctionnement collectif et ses réunions régulières, a attribué à des groupes constitués des missions spécifiques qu'ils traitent de façon autonome, avant d'en faire remonter les résultats.
- Les procédures de prise en charge des caisses ont été grandement simplifiées, des « alarmes » installées pour éviter tout oubli de pesage de certains aliments et minimiser les erreurs de saisie.

Des QR codes facilitent le passage de produits spécifiques et la prise en compte des consignes comme des sachets d'emballage.

- Notre ingénieux système de surveillance des DLC courtes et des produits frais déjà présents en chambre froide a encore évolué, tout en restant en conformité avec les exigences de la DGCCRF.
- Les procédures de réception des livraisons et de réassort, par famille de produits, les procédures d'hygiène ont été retravaillées.
- L'espace d'accueil a été repensé par un groupe ad hoc ; et un joyeux carillon s'anime à l'entrée des coopérateurs.
- De nouvelles vitrines réfrigérées abritent nos produits frais.
- L'Espace membre se fait toujours plus accessible, riche de liens et d'accès aux informations.
- Les installations-barrières mises en place lors de la Covid – écrans en plexiglass cernant les caisses notamment – ont été désinstallées.

Et tant d'autres *petits* changements avec de *grands* effets sur l'organisation du magasin.





# du côté des producteurs...



## Au QUatre Accords

Thierry Silvestre est producteur et distillateur de plantes aromatiques et médicinales.

Il produit depuis 2020 des hydrolats, des huiles essentielles, des huiles d'olive aromatisées, des sirops aromatiques et bientôt des alcoolatures et macérats glycinés.

3 années d'études dans une école d'herbaliste puis un an en aromathérapie ont nourri sa passion pour les plantes.

Il pratique une culture biologique avec une approche sensible du vivant ; et poursuit une démarche d'expérimentation face aux changements climatiques. Les plantes sont récoltées à la main en fonction de la météo et de leur maturité. Elles sont distillées à la vapeur d'eau, en basse pression, dans un alambic traditionnel en cuivre et à colonne.

Les hydrolats et huiles essentielles peuvent être utilisés pour l'usage traditionnel des plantes médicinales, la cosmétique et la cuisine.



« Je ne cherche pas à produire en quantité, je privilégie la qualité et le respect de la nature. »

Thierry ne vend donc ses produits qu'à quelques magasins pour pouvoir les alimenter toute l'année. Il choisit ses lieux de vente quand le projet lui plaît et que les gens sont sensibles à ses produits et à ses convictions. « Je veux créer des produits à *haut indice de plaisir* » souligne-t-il.





# et pour l'Histoire !

Dans les 4 numéros spéciaux que vous retrouverez sur [notre site Internet](#), Jean-Marie nous avait déjà instruits sur l'Histoire du mouvement coopératif, il revient avec une « petite suite ».

En 2018, nous avons entrepris collectivement de créer un *magasin coopératif, participatif et solidaire*, nous permettant de décider de nos produits - de préférence bio ; de veiller à leur qualité ; d'y appliquer une marge fixe, choisie, nous différenciant ainsi des circuits habituels de distribution ; de privilégier chaque fois que possible les productions locales.

Nous avons également voulu conserver la possibilité « d'interroger » et de « résister » face aux propositions d'un certain système d'alimentation et de distribution.

La coopérative était la forme juridique d'association et d'action correspondant à cette démarche.

Celle-ci s'inscrivait logiquement dans la continuité d'une histoire et notamment en Franche-Comté, terre de socialisme et du mouvement coopératif.

Les quatre chroniques précédentes ont survolé cette belle histoire.

- Mais aujourd'hui, en France, que représente le mouvement coopératif dans lequel nous nous inscrivons ?
- Quel paysage nous offre-t-il désormais ? Comment s'y retrouve le commerce de distribution et d'alimentation ?
- Quelle évolution nous propose-t-il ? Comment notre action pourra-t-elle être pérennisée dans le temps ?

Autant de questions auxquelles nous essayerons de répondre au gré de chroniques à venir...

Lien vers le numéro spécial : « [Histoire du mouvement coopératif : petite suite](#) ».





# échanges

## coopérateurs-producteurs

### Roooh la Vache : une rencontre entre passions et créations



Samedi 26 août, Palise, 15h30, sous une pluie légère : Cyrielle et Hippolyte ouvrent grand les portes de leur ferme à 20 coopérateurs de T'as meilleur temps ! – l'un de leurs tout premiers partenaires-clients.

Nos jeunes hôtes nous entraînent dans une découverte déambulatoire rythmée par un passionnant jeu de questions-réponses. Ils se confient à deux voix, en toute simplicité. Sur leurs installations, le cheptel, la nourriture et le soin des bêtes, leur gestion des terres et de l'eau, leurs productions 100% bio, la transformation, leur gamme en évolution...

Les anecdotes fusent et révèlent pas à pas leurs personnalités de battants.

Investis dans une démarche de progrès, **Cyrielle et Hippolyte** développent des trésors d'ingéniosité. Et une sacrée persévérance. Ils imaginent et initient des machines et matériels toujours plus adaptés - qu'ils réalisent ou font fabriquer. Pour leur répondre, il faut être un professionnel tout aussi aventureux, oser revoir ses savoir-faire et relever le défi. Ce qui aboutit par exemple à cet étonnant « lactoduc double » installé pour un **Hippolyte** soucieux de « pouvoir choisir quel lait [il enverrait] en direct de la salle de traite au laboratoire ». Ou ce « brasseur » que **Cyrielle** voulait voir tourner « à la même vitesse que [ses] petits bras », pour ne rien céder de la qualité de ses yaourts.



Le respect des bêtes, des terres et des hommes est au cœur de leurs choix de productions et de leurs choix de vie.

Une philosophie partagée à Tmt !.

L'été, ils assument de se mettre en vacances et stoppent alors la transformation. [Cela explique que des yaourts **Roooh la Vache** aient pu manquer au magasin cet été...].

La sécurité sanitaire comme celle de sa petite équipe et de ses matériels de laboratoire est le cheval de bataille de **Cyrielle**. Pour chacun des produits ; à chaque étape de sa transformation : « nous ne laissons rien au hasard ! » jusqu'à ce fonctionnement, aujourd'hui éprouvé : « à chaque jour sa tâche.

Le lundi, c'est lavage des contenants - gage d'efficacité et de sécurité - avant la mise en pots, le mardi. » Une organisation plus que rassurante pour nous tous, coopérateurs-consommateurs ! **Cyrielle** pense même avoir trouvé une solution aux étiquettes **Tmt !** malencontreusement collées sur le pot et qui imposent un nettoyage-grattage à la main... « à la rentrée, nos étiquettes comporteront le code barre. »

Quant au système de consigne, ce « Plus » qui signe leur marque : « ça marche très bien ; 75 à 90 % des contenants nous sont retournés... et **Tmt !** est le meilleur élève de sa catégorie » (*danse de la joie*).

À l'essentielle question du « comment décidez-vous de la DLC ? », la jeune femme rappelle la législation qui impose un maximum de 21 jours après fabrication. « Nos yaourts nature répondent à cette exigence. Pour les autres produits, nous procédons à nos propres analyses et à nos propres tests pour décider d'une DLC. Nous ne voulons prendre aucun risque. »

Ce cheminement, à la fois réfléchi et créatif, s'appuie sur l'expérience et le faire-ensemble. Il est dans la droite ligne de celui de *T'as meilleur temps !*.

Cette chaleureuse rencontre est venue souligner le bien-fondé de notre partenariat actif et prometteur.

Nous sommes plusieurs à penser que nous dégusterons désormais avec plus de plaisir encore nos prochains yaourts et skyr, humm...

**Un grand merci à Roooh la Vache !**





# Tmt !-CRÉACOOOP25, nos partenariats

Suite aux relations engagées par CRÉACOOOP25 avec l'ADNA-BIVOUAC (dispositif réservé à des jeunes « ni en formation, ni en emploi, ni en accompagnement » nécessitant une prise en charge « sur-mesure »), deux jeunes ont pu effectuer un stage au magasin, les vendredis, entre avril et juin 2023.

Le bilan de ces accueils s'est révélé si satisfaisant que ce partenariat est reconduit.

Deux nouvelles recrues se sont portées volontaires pour rejoindre nos équipes. La jeune V. a ainsi débuté son stage de découverte le 1er septembre ; elle sera bientôt rejointe par un collègue.

Bienvenue à eux !



**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)