



la lettre d'info

T'AS MEILLEUR TEMPS !

JUIN 2022

#21

édito

Nous tenions tout particulièrement à vous remercier de la participation au vide grenier de notre magasin, en effet ce moment convivial et de partage a été un grand succès.

Toujours au chapitre des succès nous sommes heureux de vous annoncer que nous avons réussi à avoir moins d'emballage plastique avec l'un de nos fournisseurs.

Le magasin fermera exceptionnellement à 16h le jeudi 30 juin pour raison d'inventaire.

du côté des producteurs...



Olivier Roux est un ancien directeur marketing. Son hobby était de fabriquer ses propres savons. Il y a 7 ans, il a décidé de faire de sa passion, son métier. Il a créé son entreprise Becose dont le siège est situé à Vriange et le laboratoire à Ranchot dans le Jura.

Becose propose des produits cosmétiques (des savons, des shampoings, des déodorants et des dentifrices solides) ainsi que des ingrédients pour fabriquer soi-même des savons, crèmes ou huiles de massage. Ce sont des produits solides, des produits zéro déchet pour une consommation éthique et éco-responsable. Au magasin, nous trouvons des shampoings et des dentifrices.

Becose fabrique à la main des savons réalisés selon la méthode à froid qui permet de proposer des produits très doux, composés d'ingrédients les plus naturels possibles. D'ailleurs, sur les étiquettes Becose propose la liste des ingrédients en français pour que chacun puisse savoir ce qu'il y a dans leurs produits. Il est fier de proposer des cosmétiques sains !

Séduit par le concept de notre magasin, Olivier suit notre aventure depuis le début. C'est donc tout naturellement qu'il nous y a rejoints.

portrait créneaux

Zoom sur le créneau du jeudi matin, semaine C.

Le jeudi matin est un moment particulier car ce jour-là, les livraisons sont les plus nombreuses. Ce jeudi, c'est Pascale, Yves G, Martine, Sylvie, Odile, Jacqueline et Yves, une équipe cordiale, efficace et impliquée, qui s'occupe de cette tâche.

Il faut d'abord vérifier si les bordereaux de marchandises correspondent bien aux références, quantités et poids livrés. Puis vient le travail de la mise en étiquette et code-barre en fonction des produits, tâche qui demande précision et application. Puis vient la mise en rayon ou le rangement dans les frigos ou chambres froides.

Pour Yves G, c'est important de participer au fonctionnement du magasin et d'y apporter sa petite graine.

Pour Odile, l'ambiance est sympathique. Cette expérience lui apprend le processus de la tenue d'un magasin et lui permet de rencontrer des gens qui réfléchissent à leur acte d'achat.



portrait

Sur les pas de Myriam GRAVELLE

À la retraite, Myriam, en s'engageant à TMT, a pu mettre ses convictions en actes.

Déjà dans sa manière de consommer : elle a décidé de faire toutes ses courses à TMT. C'est une révolution ! Ne plus aller au magasin avec une liste de denrées mais adapter ses menus avec ce qui est disponible au magasin. Quitter des habitudes pour découvrir d'autres produits, et souvent de belles découvertes !

Et quelle satisfaction de savoir les producteurs payés au juste prix ! C'est une des raisons pour lesquelles Myriam est venue à TMT.

Elle apprécie aussi le mode de fonctionnement coopératif. Elle est tellement enthousiaste qu'elle a rejoint le pôle Coopérateurs où elle participe à la gestion des plannings. Cela lui permet d'être en lien avec les coopérateurs et, du coup, elle se sent vraiment au cœur du projet.

À TMT, elle rencontre des gens formidables, en particulier les « passionnés en diable » du Comité de Gouvernance, mais aussi les coopérateurs côtoyés lors de ses courses et de ses services.

Elle espère que cette belle aventure va rallier beaucoup de nouveaux coopérateurs !



le saviez-vous ?

“T'as meilleur temps” de choisir les pastilles rouges !

Au magasin, la lutte contre le gaspillage alimentaire est importante !

C'est pourquoi nous avons mis en place le système de “pastilles rouges”.



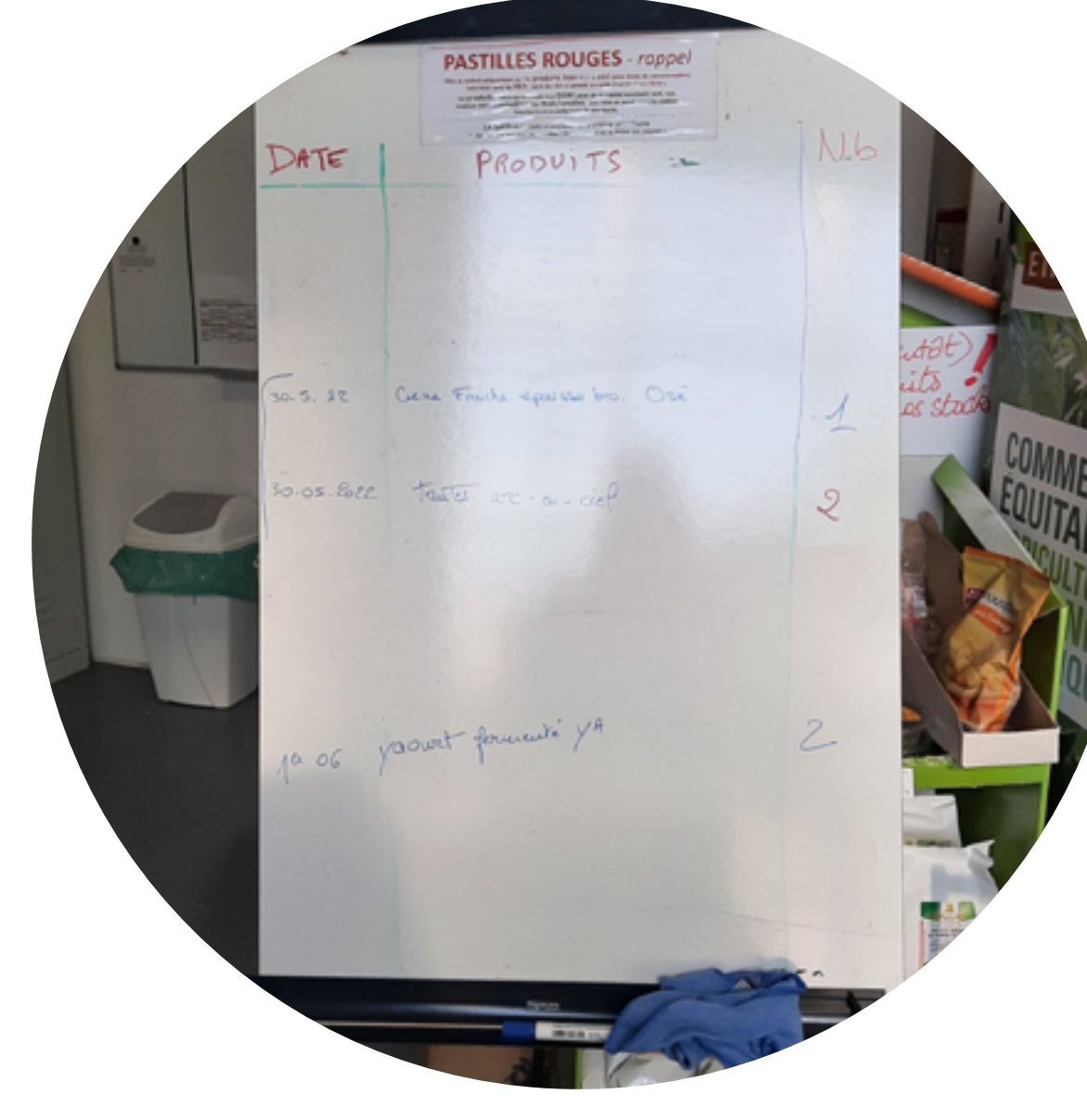
? En quoi ça consiste ?

Chaque jour, l'équipe du créneau du matin identifie tous les produits dont la Date Limite de Consommation (DLC) est proche (moins de 48 heures). Cela concerne une partie des produits du rayon frais.

Concrètement, on leur appose une pastille rouge et on les regroupe dans le frigo bas, à proximité des caisses.



Ensuite, tous les produits “pastilles rouges” sont listés sur le tableau blanc à l'entrée du magasin. À son arrivée, chaque coopérateur ou coopératrice peut donc prendre connaissance des produits qui risquent de ne pas être achetés à temps... et éviter ça !



? Pourquoi c'est important ?

Tous les coopérateurs et coopératrices sont propriétaires du magasin. Comme à la maison, on évite de jeter la nourriture qu'on a achetée ! Et donc comme à la maison, on s'assure de consommer les produits les plus anciens avant de prendre les nouveaux.

Grâce à ce système et à la contribution de tous et toutes, T'as meilleur temps ! enregistre des taux de gaspillage limités. Un beau geste pour la planète et pour les économies du magasin !

Alors on n'oublie pas de privilégier les pastilles rouges !



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

www.tas-meilleur-temps.fr

www.facebook.com/creacoop25

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

T'as meilleur temps ! © 2022

réalisation : Aurélien Morvan