

DEMAIN

épicerie coopérative

Cher Coop'ain, chère Coop'ine,

Voici comme chaque mois les nouvelles de ton épicerie ! Au programme, des infos sur les produits, les nouveaux horaires, les besoins en cours des Commissions et une **pré-commande de... sapins** !

Nous t'invitons à suivre nos pages [Facebook](#) et [Instagram](#), si ce n'est pas déjà fait, pour suivre l'actualité de l'épicerie en direct ! Informations sur les événements, les nouveaux produits, la vie de l'épicerie et même des idées de recettes ; il ne faut pas manquer ça !

La vie de L'épicerie

Nouveaux horaires

A compter du **22 novembre**, les horaires d'ouverture changent légèrement :

- **Lundi - vendredi** : 10h - 20h
- **Samedi** : 9h - 19h

Infos sur les miels

La saison 2021 a été une année particulière pour les producteurs et les apiculteurs n'ont pas été épargnés, y compris les nôtres, **François Decottignies "Miel et Savoie"** et **Charles Peyvel "Rucher du clos"** ; certains de leurs ruchers de montagne n'ont quasi rien donné.

De plus, ils ont connu une **augmentation de leurs coûts de fonctionnement** (certification bio, matières premières, etc...). Leurs offres tarifaires ont dû être revues un peu à la hausse (+5% en moyenne) et leurs gammes légèrement réduites.

A noter que dorénavant, une grande partie de nos miels sont **labélisés AB** !

Rappel : le **pain d'épice au miel Rucher du clos** t'attendra malgré tout en rayon pour les fêtes de fin d'année !

Déréférencement Scopli/1336

L'an dernier, nous étions heureux.es de vous annoncer l'ajout de **Scopli**, cette **coopérative provençale** fondée par les ex-employé.e.s du groupe Unilever (thés Elephant). Malheureusement, nous faisons le constat **un an après qu'ils se vendent trop peu**. Les prix un peu élevés de leurs thés et tisanes en sont probablement l'une des causes.

Nous avons dû nous résigner à **retirer ce fournisseur** et choisi d'étoffer la gamme de thés bio **Jardins de Gaïa** et d'ajouter le fabricant de tisane bio **Yogi Tea**.

LaBel(le) Brûlerie au rayon vrac

Tu l'as peut-être remarqué, les **torréfactrices de LaBel(le) Brûlerie** sont arrivées au rayon vrac il y a quelques jours avec des **grains du Guatemala** !

Poissons Fumés des Gourmets

Les produits de Fumé des Gourmets raviront tes papilles : **truite, saumon bio ou Label Rouge, thon, églefin/haddock, lieu jaune**, etc... sans oublier les classiques **filets de maquereaux et harengs**.

Les filets, livrés chaque semaine au fumoir artisanal de **Vienne** sont tout d'abord salés au sel de Guérande, puis **fumés à froid au bois de hêtre 5-7H avant un affinage d'un à sept jours** ; tranchage à la main puis emballage sous vide nous assurent une **DLC de 2-3 semaines** !

Le top du local : les truites proviennent de la célèbre et historique **pisciculture Charles Murgat** également située en Isère (labellisée **Is(h)ère**) ! De leur lieu d'élevage jusqu'à ton assiette, elles auront donc parcouru seulement **70 km**. 🍷

La vie de coopérateur.rice

N'ayant pas reçu beaucoup de réponses au sondage du mois dernier et parce que des coopérateurs.rice.s nous ont rejoint ce mois-ci, nous l'avons laissé ouvert pour que tu y participes si ce n'est pas déjà fait !



Tu peux donc donner ton avis sur la commission Médiation, **les glaces de cet été** et **les produits Fumés des Gourmets**.

C'est [par ici](#) !

Pour ta contribution

Mets du Peps dans ta vie ! 🍷

Le **PEPS** (= Premier Entré Premier Sorti) est l'un des **pillers du fonctionnement** de notre épicerie.

Son principe est simple : **il faut vendre en priorité le produit dont la date limite de consommation (DLC) est la plus proche**. C'est pourquoi, lors d'une livraison de yaourts, tu avances les yaourts déjà présents dans le frigo avant d'ajouter derrière ceux qui viennent de la palette.

Le PEPS est important pour le frais et lors du réassort des produits secs mais il est également primordial dans la gestion des **fruits et légumes** 🍷. En indiquant **la date du jour sur l'étiquette scotchée à la cagette** lors de la livraison, tu permettras aux prochain.e.s coopérateur.rice.s de choisir quelles carottes il faut mettre en premier dans la pièce fraîche.

Ce petit geste nous permettra tou.te.s de repartir chez nous avec **des produits qui se conserveront plus longtemps**.

N'attends plus : **applique le PEPS lors de chaque contribution** à l'épicerie !

On a besoin de toi !

We Need You !

Les Commissions se renouvellent et on a besoin de **nouvelles énergies et idées** !

Les **Commissions Culture Coop'** (responsable des événements internet et de la rédaction de la présente newsletter) et **Communication Externe** (responsable de l'organisation pour être présent aux événements publics) cherchent du monde !

Que tu sois présent.e dans la Coop depuis toujours ou depuis quelques jours, toi aussi tu peux **apporter ta pierre à l'édifice** !

Si tu as des idées d'événements à organiser pour fédérer notre belle communauté, que tu aimes écrire ou que tu as envie de contribuer un peu plus à notre projet, **réponds à ce mail**.

Des nouvelles de la Commission Local

La prospection pour un nouveau local est en cours, nous cherchons des forces vives pour nous aider dans cette lourde tâche avec pour but de **trouver la perle rare avant la fin de notre bail en été 2022**.

Si tu souhaites participer n'hésite pas à **contacter la commission local@demainsupermarche.org** ou à rejoindre ce tableau sur notre outil en ligne [Trello](#).

Une réunion d'organisation est prévue **Lundi 22 Novembre à 18H00 en visio**, au programme : répartition des prospectus pour prise de contact et suivi des réponses reçues.

L'agenda

📅 Demain, **jeudi 18 novembre à partir de 18H**, viens déguster le beaujolais nouveau à l'épicerie ! Ce sera l'occasion de rencontrer notre vigneron **Fabien Romany** et d'autres coopérateur.rice.s autour d'un verre !



Ce mois-ci, nous te proposons la **première pré-commande de saps de pépicerie** ! Eric Seigle, l'horticulteur qui était déjà venu de proposer de nombreux plants de fleurs et de légumes revient le 4 décembre pour une vente de sapins à l'épicerie.

Pour pré-commander ton sapin, [clique ici](#), remplis le fichier et envoie-le à precommandes@demainsupermarche.org **AVANT LE 28 NOVEMBRE 23H59**

Tu pourras récupérer ton sapin le 4 décembre !

Les dessous des Coop'ains

Le **samedi 6 novembre**, dans le cadre du Dispositif Local d'Accompagnement (DLA) se sont retrouvés plus d'une **vingtaine de coopérateur.rice.s** pour réfléchir sur **notre projet Demain Supermarché**. Accompagné.e.s de **Kaléidoscop**, c'est en **atelier de travail créatif et convivial** que nous nous sommes (re)questionné.e.s 😊 sur la gouvernance ainsi que sur la vie coopérative de notre projet. **Une journée riche en réflexion en partage et en échanges** !

Nous travaillons actuellement sur la **restauration de cet atelier de travail**. Plus d'informations à venir, restez connectés.



Durant les deux dernières semaines d'octobre, nous avons accueilli nos fournisseurs de vins à l'épicerie dans le cadre de **"La ronde des vins de Demain"** afin de vous les faire découvrir aux travers de dégustations.

Nous avons été heureux.es de vous voir présent.e.s sur les différents créneaux et les vignerons étaient ravis de pouvoir partager ces moments avec vous ! **Merci** !

Si vous avez loupé ces événements pas de panique ! On vous attend **demain à 18H** pour rattraper le coup !



L'équipe de la newsletter te souhaite une bonne fin de mois de novembre !



📧 Envoyer cet email à un ami

Copyright © 2021 DEMAIN Supermarché. Tous les droits réservés.
Notre adresse email : communicationdemain@gmail.com

Si tu ne souhaites plus recevoir nos communications par email, [désinscris-toi ici](#).