En Vie de Liens

la petite lettre d'infos du magasin biocoop

En Vie Bio

n°14

novembre décembre 2020

100% APRÈS

TOUT SAVOIR SUR LE «S.A.»

le «service à la coupe» à la loupe

toutes les ANIMATIONS

assoc', producteurs, jeux

FUROSHIKI

l'emballage cadeau ZÉRO DÉCHET

Il y a plus de trente ans, naissait ce qui deviendra Biocoop. De la volonté de consommateurs qui ne voulaient pas se laisser imposer un modèle alimentaire dont ils entrevoyaient les dangers, ces précurseurs se sont structurés au fil du temps pour former notre coopérative, qui regroupe autour d'eux, des commerçants, des producteurs et les salariés. Le commerce étant un outil de développement d'une agriculture bio exigeante, il a également permis de créer quelques milliers d'emplois directs, de favoriser le développement de filières, et de définir notre cahier des charges exigeant. Bien qu'il faille poursuivre le travail et toujours veiller à ce que les nombreuses dérives à des fins souvent peu avouables, ne viennent pas anéantir le travail des pionniers, il est devenu essentiel et urgent de se pencher sur ce que l'agriculture bio ne résout pas : **nos poubelles débordent**, et lorsque l'on nous parle de « zéro déchet », la responsabilité est le plus souvent transférée au consommateur, sans qu'en amont les efforts soient toujours partagés. Toujours plus **d'emballages plastiques** qui finissent bien planqués dans les poubelles de l'arrière-cour des magasins. Toujours des **déchets organiques** qu'on envoie se faire incinérer plutôt que d'en faire une ressource créatrice d'emplois. Toujours des matières recyclables qui ne seront jamais recyclées, faute de filières… ou de volonté. Le monde d'après se construisant maintenant, la problématique des déchets devient **LA priorité**, et c'est le sens que nous donnons au projet que nous menons au centre-ville et dont nous vous parlerons très bientôt !

Développer l'agriculture bio, oui mais après ?

Jérôme Berthault, gérant de la Scop.

DÉCOUVREZ NOS **EXPOS** DE FIN D'ANNÉE ! PAGE 6

Elles en font tout un fromage !

Quel point commun entre le comté, le cumin, le pain frais, la brioche, les œufs, le saumon, le beurre, les cookies vegan, les pizzas surgelées, les yaourts, le tofu, les sorbets, le jambon, les olives, le kombucha, les cranberries, le tempeh, la saucisse sèche, les pâtes fraîches, le poulet, le lait frais, les biscuits... **STOP !**
Vous avez deviné, toutes ces bonnes choses sont sélectionnées, commandées et servies par l'équipe du ***«service arrière»*** *ou* ***«service à la coupe»*** *ou* ***«rayon ultra frais»*** *quel que soit son nom...* ***visite guidée.***

Elles affichent un sourire permanent, pourtant c'est sans doute le rayon le plus exigeant. On ne voit d'elles que le service aux clients, pourtant, elles font mille autres choses, et ce n'est pas du détail...

6h45, l'équipe du «SA» met un tablier et réceptionne des produits frais commandés la veille.

7h00, contrôle des dates des produits en rayon.
7h15, commande à la coopérative Biocoop.
7h30, envoi commande.
7h35, mise en rayon des produits reçus le matin.
8h45, réception du pain.
8h50, ouverture du SA, mise en rayon des pains, préparation des réservations clients.
9h05, vérification des produits en vitrine, réassort des produits traiteur.
9h15, idem fromage.
9h30, 1er client.
9h45, c'est l'heure d'une petite pause mais... raté ! Il faut faire la programmation des promotions.
10h10, réception des poulets, mise en rayon.
10h30, réception des poissons, mise en rayon.
10h50, relevé des températures des frigos, vitrines et congélateurs.
11h00, commande des œufs en local.
11h08, renseigner un client (où est le riz thaï ?)
11h40, c'est l'heure d'une petite pause... perdu ! il faut préparer la commande de viande et saucisses et l'envoyer.
11h50, appel de la coopérative Biocoop qui présente les nouveautés.
12h10, passer un coup de balai devant le vrac...
13h30, réassort des vitrines.
13h50, couper un quart de comté.
14h30, remettre des œufs en rayon.
15h00, recharger les biscuits et les chocolats en résistant à la tentation.
15h45, relevé des températures bis.
16h00, réception des surgelés, mobilisation générale des collègues.
16h23, un yaourt cassé, nettoyage.
16h45, c'est l'heure d'une petite pause mais il faut laver la réserve !

17h15, changement du rouleau d'étiquette.
17h20, remettre en vitrine des médaillons de chèvre.
18h15, commencer la fermeture en remballant fromages et charcuterie.
18h50, laver tous les couteaux, les planches à découper, les plans de travail. Peser des tisanes pour un...
18h55, ...dernier client.
19h00, nettoyer les étagères du pain.
19h03, laver la trancheuse à jambon, laver les plans de travail.
19h05, laver les cuillères d'olive.
19h09, tout désinfecter.
19h16, enlever le tablier. Pour de bon, c'est l'heure d'une petite pause.

Et voilà, vous savez tout (ou presque) sur ce fameux rayon qui fait tout à la fois traiteur, fromager, épicier, biscuitier, accueil, renseignements, nettoyage, boulanger ou chocolatier. C'est aussi un rayon où l'on parle de tout, où l'on échange des sourires, des recettes, des idées. Les saisons y sont marquées par l'arrivée des fromages de chèvre, de la choucroute ou de la raclette. Le plaisir gastronomique est partout et les liens gourmands avec notre restaurant sont constants.

Et maintenant, quelques chiffres...
Le «service arrière» compte 14 fournisseurs locaux. Chaque semaine l'équipe du SA passe 30 commandes, brasse 267 Kg de pains, met en rayon 2346 œufs, coupe 54 Kg de comté, ▶ procède à 165 relevés de température et lave chaque couteau 240 fois. Heureusement, on ne colle qu'un pansement en moyenne... par an ! ■

CE QU'ELLES EN DISENT...

Nathalie B. *«Voilà un rayon où on ne s'ennuie jamais, qui mobilise les 5 sens et tous les biscottos !»*
Isabelle *«J'adore ce rayon pour le contact humain et la satisfaction apportée à nos clients».*
Nathalie S. *«Il y a un vrai savoir-faire à développer, un côté artisanal que j'aime beaucoup !»*
Elles y ont œuvré : Angie, Léo, Cécile, Audrey, Yasmina, Mahikan, Katia, Eugénie, Garance...

Petits points infos

Cosmétiques **vendredi 6 novembre** de 9h30 à 14h. **Raphaël** du laboratoire **CERRA** vous présente les crèmes haute qualité à base de plantes nobles.

Cinéma **samedi 7 novembre** à 16h. Dans le cadre du festival Alimenterre, projection du film «**Le système alimentaire de Fès, Maroc**» au restaurant En Vie Bio.

Artisanat humanitaire **vendredi 13** et **samedi 14 novembre** de 10h à 18h. L'association «**Les enfants d'Elayi**» vous propose une vente d'artisanat pour soutenir son action pédagogique en Afrique.

Cinéma **vendredi 20 novembre** à 16h. Deuxième projection au restaurant dans le cadre du festival Alimenterre, «**Femmes de la terre**» ou le renouveau paysan porté par les femmes.

Signature **samedi 21 novembre** de 15h à 18h. Le photographe **Serge Reverchon** signe son nouveau recueil de photos «Le Jura vu d'en haut».

Exposition **du 23 au 28 novembre** à l'espace Librairie, la créatrice de personnages végétaux **Marie Meige** expose ses ***Drôlipathes*** et ses nouvelles cartes postales.

Amnesty **samedi 28 novembre** de 10h à 1[illegible] **Amnesty International** sera présente pour préser[illegible] humains.

De nombreuses animations risquent d'être annulées pour des raisons sanitaires.

Vernissage **mercredi 3 [illegible]embre** à 17h. L'illustratrice naturaliste et scientifique **Charlotte Guichon** présente son exposition et ses méthodes de travail (voir p. 6).

Calendrier de l'Avent **mercredi 3 décembre** à 17h. Notre animation du mois de décembre commence avec le vernissage de l'expo de Charlotte Guichon !

dégustation **samedi 5 décembre** de 15h à 18h. La brasserie **La Nocturne** vous fait découvrir sa toute nouvelle **bière de Noël** ! Toujours en bouteilles consignées...

Animation DIY **jeudi 10 décembre** «Viens faire ton arbre de Noël en matériaux **glanés ou recyclés**» Pour faire soi-même ses décors de fête sans couper d'arbre.

Grands prédateurs **vendredi 11 et samedi 12 décembre** de 10h à 18h. Le **Pôle Grands Prédateurs** présente son action en faveur d'une cohabitation apaisée avec la faune sauvage. Vente de dessins,photos et artisanat.

Artisanat humanitaire **vendredi 18 décembre** de 10h à 18h. L'association **Peuples Solidaires Jura** sera présente en magasin pour expliquer ses engagements.

Animation DIY **samedi 19 décembre.** Le **furoshiki** japonais, une alternative au papier cadeau, est un emballage cadeau en **tissu réutilisable**. Une spécialiste vous en fait la démonstration.

Événement **samedi 26 décembre** à 17h. **Fin du calendrier de l'avent**, verre de l'amitié et annonce sur le projet que nous menons en centre-ville... Ah, suspens !

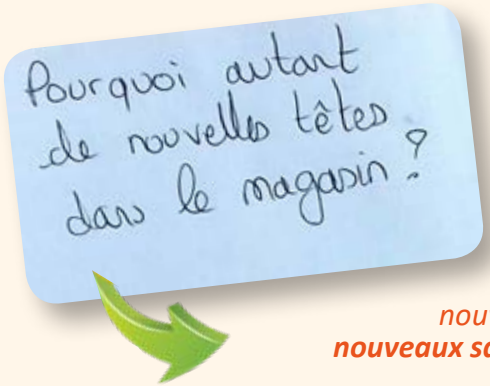
Énigme en magasin

Le calendrier de l'AVENT…

Fidèles lectrices-lecteurs, vous avez comme à l'accoutumée littéralement dévoré le passionnant édito de Jérôme (notre bien-aimé gérant) et vous y avez rencontré une (formidable) énigme : de quoi parle-t-il dans sa dernière phrase (facile à trouver pour les retardataires) ? Hummm, voyons... je cite « *c'est le sens que nous donnons au projet que nous menons au centre-ville et dont nous vous parlerons très bientôt* » … tiens, tiens, c'est bien mystérieux. Pour vous aider à lire entre les lignes, nous vous proposons un petit jeu de piste sous forme de **calendrier de l'avent géant** qui débutera en décembre et ouvrira une porte à chaque animation en magasin (voir page de gauche), offrant un cadeau à un-e client-e, et livrant un indice sur l'annonce prophétique de Jérôme ! Rendez-vous le 26 décembre à 16h pour l'ouverture de la dernière porte…

…qui vous annonce l'APRÈS !

C'est vous qui le dites… … et on vous répond !



Eh oui…. L'effectif de En Vie bio n'avait jamais été aussi mouvant !

*Mais nous recrutons nos équipes dans des milieux de **passionnés**, qui tous ont plein de projets en tête, et il se trouve qu'en ce moment certains ont **l'énergie pour les réaliser**. En plus du recrutement du fait de ces départs, nous accueillons 2 nouveaux **apprentis** et devons faire face à des absences longues. Par ailleurs, nous formons les acteurs de nos nouveaux projets. Nous accueillons donc de **nouveaux salariés** en plus des **nombreux stagiaires** que nous accueillons régulièrement. C'est aussi ça la richesse de notre Scop !*

En Vie de Liens #14 novembre / décembre 2020 - Petite lettre d'infos offerte, faite maison par l'équipe du magasin. **Directeur de la publication** : Jérôme BERTHAULT (le GÉrANT VERT). **Graphisme/ bricolos** : Jean-François ROSSI. **Consultantes accréditées** : Nathalie S, Nathalie B, Émilie, Anne, Céline.

Imprimé à Lons-le-Saunier chez ABM Graphic, certification **IMPRIM'VERT** (élimination conforme des déchets dangereux, sécurisation des stockages de liquides dangereux, non utilisation de produits toxiques, suivi des consommations énergétiques) sur papier cyclus offset **100% recyclé**. **Bonne journée !**

Patrice Raydelet
Double exposition

Photo au resto

*Patrice Raydelet, photographe et n[illegible] raliste engagé pour l[illegible] la faune sauvage, r[illegible] (incroyable) double e[illegible]tion «**Renard et lynx**» et «**Formes animales**», cette dernière explorant la vie animale sous l'angle des traces inscrites dans la paysage.*

REPORTÉ

Exposition
du 2 au 30 novembre

Charlotte Guichon Illustratrice naturaliste & scientifique

Exposition au resto

« Émerveillée par la complexité du monde vivant, je suis persuadée que c'est en faisant connaître son **incroyable diversité** que l'on contribuera à le faire respecter. Je restitue des morceaux de cette richesse par **le dessin naturaliste** que je mets au service de la vulgarisation scientifique et de la pédagogie à l'environnement. Je reviens parfois aux sources de mon parcours artistique

VERNISSAGE
le 3 décembre
à 17h.

en expérimentant d'autres médiums et en utilisant des modes d'expressions plus libres. Les deux approches s'enrichissent l'une l'autre au cours de ma pratique. »

Exposition
du 1er au 31 décembre

Pour un Noël *zéro déchet*

LE FUROSHIKI

Le papier cadeau en tissu qui va vous emballer !

Chaque année en France, 20 000 rouleaux de papier cadeau passent sous le sapin et finissent à la benne. Et si un beau paquet cadeau pouvait aussi être durable ? Une tradition japonaise - le Furoshiki - répond à cet enjeu : **un tissu décoré** et savamment noué autour des cadeaux préserve les ressources et donne une seconde vie à tous vos coupons de tissus ! C'est plié !

ÉTAPE 1 : pour un cadeau carré ou rectangulaire, prenez un tissu carré, en coton bio par exemple, faisant environ **5 fois la taille de l'objet** à emballer. Étalez-le à plat, l'envers face à vous. Placez l'objet au centre.

ÉTAPE 2 : prenez deux coins opposés du tissu et nouez-les une fois. Centrez le nœud au-dessus du cadeau.

ÉTAPE 3 : répétez la même opération avec les deux autres coins du tissu. Vous avez maintenant deux nœuds superposés.

ÉTAPE 4 : reprenez les pointes qui dépassent de votre premier nœud et refaites un nouveau nœud par-dessus les deux premiers.

ÉTAPE 5 : répétez une dernière fois avec les pointes restantes du second nœud et faites-en ainsi un quatrième par-dessus tous les autres.

ÉTAPE 6 : pour faire encore plus joli, déployez les extrémités restées libres des pointes de tissu. Et voilà, votre furoshiki est prêt à offrir !

Rendez-vous le **19/12** pour une **DÉMONSTRATION** en magasin !

le Labo du restaurant En Vie Bio

crème choco noisette

Vous êtes végan ou en panne d'œuf ? Cette recette est pour vous !

Ingrédients pour 4 personnes :

90 g de chocolat noir (disponible en vrac à 68 %)
500 ml de lait Riz Noisette
1 cuillère à soupe de purée de noisettes
2 cuillères à soupe de sucre de coco (disponible en vrac)
2 cuillères à soupe bombées de fécule de maïs
1 pincée de fleur de sel

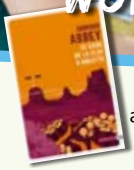
Préparation

Dans une casserole, **verser** la fécule de maïs ● **Ajouter** 100 ml de lait pour délayer ● **Mélanger** et **ajouter** le chocolat cassé en morceaux + le reste du lait + la purée + le sucre et le sel ● **Mettre** sur le feu et **remuer** continuellement au fouet jusqu'à ébullition ● Le chocolat va fondre et le contenu va s'épaissir ● À ébullition, **baisser** à feu doux pour environ 5 minutes supplémentaires de cuisson tout en **mélangeant** sans cesse ● **Couper** le feu, **verser** la crème dans 4 verrines, et **laisser tiédir** légèrement avant de les **placer** au réfrigérateur pour 3-4 heures ● C'est prêt ● **Déguster** bien frais !

Quelques éclats de noisette, de praliné ou copeaux de chocolat apporteront du croquant à votre dessert maison !

Trombinos'COOP du magasin Biocoop En Vie Bio

Toute l'équipe est unanime, **Nathalie Sappez** n'est pas vraiment humaine... Elle est un genre de **super-héros** ! Rien ne l'arrête, elle est infatigable, elle est ultra concentrée, elle est hyper efficace et c'est elle qui corrige les fautes d'orthographe... Toujours de bonne humeur, volontaire et exigeante, Nathalie a **un secret** : elle pratique la marche en haute montagne, c'est sa méditation à elle. Rien de tel qu'un sentier escarpé à 3300 mètres d'altitude pour se ressourcer. Responsable de rayon, maman de 4 enfants et épouse d'artisan, la pression, elle connait... Formée à Montmorot en gestion des espaces naturels, elle aime le spectacle vivant, la BD et les jeux de société. Son parcours l'a menée à la Scop En Vie Bio où elle est salariée, associée et aussi sociétaire-salariée de Biocoop SA. Waouh...



Amateure de littérature, Nathalie a adoré «**Le gang de la clef à molette**» d'Edward Abbey, où l'on suit les aventures loufoques de quatre saboteurs-militants environnementalistes dans l'Amérique profonde... Énorme et drôle !