

SUPER

NEWS

JUIN 2019

NUMÉRO 34



LE SUPERMARCHÉ DONT TU ES — LE HÉROS —

édito

Dans cette SuperNews, on vous emmène à Louvil, à la ferme Dehaeze, qui nous fournit depuis peu en crèmerie. Ensuite, retour en magasin pour un voyage au pays des thés, une visite au rayon bières et softs (qui a été réorganisé) et une invitation à goûter quelques charcuteries originales. On vous présente également la bande de joyeux drilles de la commission Événements - Convivialité qui a organisé récemment un «apéro zéro déchet», riche en ateliers et en découvertes ! Dans les Bonnes pratiques, une petite piqûre de rappel au niveau des DLC et autres DDM.

Au rayon nouveautés, quelques annonces !

La SuperNews sera désormais disponible en version papier dans le magasin, pour une consultation sur place. Le format numérique habituel sera publié sur le site internet et sur l'Espace membres (et non plus envoyé par mail).

Et, l'avez-vous vu, depuis peu, un mémo guide plastifié détaillant les valeurs et le fonctionnement de notre coop, est accroché à l'entrée du magasin, à côté de la caisse d'accueil. Sa mission : vous accompagner lors des visites guidées du magasin !

sommaire

| | |
|-------------------------------|------------|
| ZOOM SUR | p.2 |
| EN DIRECT DES RAYONS ! | p.3 |
| LES SUPER COMMISSIONS | p.4 |
| BONNES PRATIQUES | p.4 |
| L'ÉVÈNEMENT DU MOIS | p.4 |
| LA PAROLE EST À ... | p.5 |
| AGENDA | p.6 |

LA FERME DEHAEZE

Gervais Dehaeze livre à SuperQuinquin depuis peu de temps du beurre, de la crème fraîche, du fromage blanc et des yaourts. Tous ces produits sont fermiers, c'est-à-dire fabriqués directement sur l'exploitation avec le lait produit sur place. M. Dehaeze vend également ses produits sur les marchés le week end (marché de Hellemmes le samedi et du Vieux Lille le dimanche) et toute la semaine dans son magasin à la ferme.



*La ferme, située à Louvil,
appartient à la famille de M. Dehaeze
depuis plusieurs siècles.*



Les bâtiments d'élevage et les pâtures se situent juste derrière le corps de ferme, chose rare de nos jours.

LE TROUPEAU.

Le couple Dehaeze élève une soixantaine de vaches laitières. La majorité est de race Prime Holstein, vaches laitières par excellence (les fameuses vaches noires et blanches) car elles produisent beaucoup de lait plutôt que de prendre de la masse, à l'inverse des races à viande. Récemment ils ont introduit dans le troupeau quelques vaches de race Montbéliarde (robe blanche et brune), caractéristique des élevages de montagne, qui fournissent un lait plus gras.



LES CULTURES.

Un élevage laitier se compose bien évidemment de vaches, mais aussi de surfaces agricoles qui remplissent plusieurs fonctions. Premièrement, 20 hectares de prairies où pâturent les vaches d'avril à octobre. Ensuite, 20 hectares de maïs fourrager qui est fauché et stocké (ensilage) pour nourrir les bêtes l'hiver lorsqu'elles restent à l'étable. 30 autres hectares sont affectés à la production de blé, d'orge et de betteraves sucrières. Ces cultures sont destinées à l'industrie mais leurs résidus servent également aux vaches : la paille issue de l'orge et du blé est utilisée comme litière, et la pulpe de betteraves vient également enrichir l'alimentation. Les seuls apports alimentaires qui ne sont pas produits sur la ferme sont le soja, source de protéines et de minéraux (azote), et les racines d'endives achetées à un voisin.

LE LAIT.

La salle de traite attenante à l'étable comporte 12 postes de traite. Les vaches sont traitées deux fois par jour, à 6h30 et à 17h30. Elles sont familières de ce rythme et sont contrariées lorsqu'il est perturbé, comme la veille de notre visite en raison du passage à l'heure d'été ! M. et Mme Dehaeze ne transforment pas l'intégralité de leur lait : les deux tiers sont vendus à l'entreprise Lactalis, qui vient le collecter sur place. Cela représente 350 000 L. de lait par an, contre 125 000 L. de lait pour la transformation à la ferme, soit 2500 L. par semaine.

LA TRANSFORMATION.

La crème séparée du lait est battue dans une baratte électrique. Toutefois, le revêtement de cette baratte n'est pas en inox mais en bois, comme les barattes traditionnelles manuelles. Selon M. Dehaeze cela confère un goût caractéristique au beurre, à l'instar des fromages affinés sur bois. Jusqu'à présent la réglementation tolère encore cette pratique. Le couple Dehaeze adhère à l'ARVD, une association régionale de producteurs de lait en vente directe. Cet accompagnement est précieux, notamment sur le plan technique et sanitaire, car les produits fermiers sont soumis aux mêmes conditions d'hygiène et de traçabilité que les produits industriels.



LES MOTIVATIONS.

M. et Mme Dehaeze ont toujours maintenu l'activité de vente directe depuis qu'ils sont installés à la ferme. Bien entendu cela permet de mieux maîtriser le prix de son produit et d'y apporter de la valeur ajoutée. Mais M. Dehaeze est également attaché au contact avec le public, car il peut ainsi recevoir le point de vue du consommateur sur son travail, et en retour communiquer sur les raisons pour lesquels il travaille de cette manière.

EN DIRECT DES RAYONS

VOYAGE AU PAYS DES THÉS ...



Lors de notre dernier service, ma copine Carole et moi, on a troqué l'habituel tablier vert contre une tenue de cosmonaute ! Et on a ensaché du thé Alveus pendant quasiment trois heures, au fin fond de la salle de conditionnement ! Émerveillées par les trésors parfumés de chacune des grosses boîtes en acier blanches et vertes, amusées par certains noms évocateurs :

- Brise séductrice (!!)
- I'm beautiful (bon pour le moral!),
- L'île aux trésors,
- Lever du soleil,
- Thé blanc du dragon ...

Quel voyage ! ...



... / ...

EN DIRECT DES RAYONS (SUITE)

Alors, d'abord, on a découvert qu'il y avait deux sortes de thé : les bio, habillés de kraft beige et les non bio, de noir vêtus. On a confectionné des sachets aux poids variables : des « poids plumes », juste pour goûter et puis des plus copieux, pour les palais conquis ... Dans tous ces thés, quelle incroyable quantité de fruits séchés (agrumes divers, mangue, fraise, framboise ...), de plantes et d'épices ! (Il faut dire qu'Alveus, manufacture allemande créée par un passionné en 2006, fait la promesse de mélanges de grande qualité.)

Et, bonne nouvelle, pour l'été, le Bocal nous a commandé des préparations pour thés glacés ! Les avez-vous remarquées ?!...

Chez SuperQuinquin, Alveus n'est pas le seul à nous régaler en infusions diverses. Sur l'étagère dédiée, on trouve également les thés de la marque 1336 (issue de Scop-Ti, la coopérative provençale fondée par les anciens salariés de l'usine Unilever, qui privilégie les circuits courts et la qualité des thés) et puis les gammes de Terra Etica (SCOP engagée agriculture bio et commerce équitable, basée en Gironde), Jardin Bio (entreprise indépendante de La Rochelle), Valderna (une marque de Moulins des moines, producteurs bio provençaux), Herbière de France (garantissant un commerce équitable et solidaire, à travers le label Biopartenaire). Bref, du beau monde !



POUR CONCLURE, CONNAISSEZ-VOUS L'ORIGINE DU THÉ ?...

La légende raconte qu'il y a environ 5000 ans, l'Empereur chinois Shen Nong avait pour habitude de faire bouillir son eau puis de la laisser refroidir, avant de la boire. Un après-midi, alors qu'il s'était assoupi à l'ombre de thésiers, quelques feuilles tombèrent dans la tasse d'eau chaude et infusèrent ... A son réveil, il but et fut enthousiasmé par cette saveur nouvelle. Il décida de faire planter en nombre cet arbuste et encouragea tous ses sujets à découvrir cette boisson délicatement parfumée. Depuis, le thé est devenu la deuxième boisson la plus consommée au monde, après l'eau !

DURÉES ET TEMPÉRATURES D'INFUSION PAR TYPE DE THÉ

Mais comment faire descendre la température de l'eau bouillante ?... Ce qu'il faut savoir, c'est que, à chaque transvasement, l'eau bouillante perd 10°C. Si le récipient qui reçoit l'eau est à température ambiante, l'eau perd 20°C.

Prenons quelques exemples. Votre bouilloire s'arrête de chauffer, l'eau y est à 100°C :

1. Si vous versez directement cette eau dans une tasse, elle y sera à 80°C.
2. Si vous versez quelques millilitres d'eau chaude dans la tasse pour la réchauffer, jetez cette eau puis versez-y votre eau bouillante, elle y sera à 90°C.
3. Si vous versez une eau bouillante dans une tasse puis la transvasez dans une autre tasse, votre eau bouillante descend directement à + ou - 50°C.

| Type de thé | Température | Durée d'infusion |
|-------------|-------------|------------------|
| Thé blanc | 70 à 80° C | 1 à 2 min |
| Thé vert | 70 à 80° C | 1 à 3 min |
| Thé Oolong | 70 à 80° C | 1 à 3 min |
| Thé noir | 100° C | 3 à 5 min |
| Maté | 100° C | 3 à 5 min |
| Rooibos | 100° C | 5 à 10 min |
| Tisane | 100° C | 5 à 10 min |

OSEZ LA CHARCUTERIE DE BŒUF !

Les avez-vous vues, les avez-vous goûtées, la « Corne de boeuf » et ses copines les « rillettes de bœuf Angus », proposées dans notre SuperQuinquin ?!...

Parce que l'idée est plutôt originale, on va vous raconter leur histoire !

Andréa de Poncins et Samuel Fouilliard deviennent amis alors qu'ils sont étudiants à l'Institut Supérieur d'Agronomie de Lille. Après avoir enchaîné des stages chez les cow-boys d'Australie, d'Argentine et d'Amérique, ils se retrouvent aux Halles de Rungis, tous deux employés dans le négoce de la viande, loin de la terre et des bêtes, leur passion première ...

Ils décident de monter leur boîte de charcuterie 100% pur bœuf français ...

Ils décident alors de tout quitter, de se lancer dans l'élevage de bœufs et de monter leur boîte de charcuterie 100 % pur bœuf français, baptisée « Des Hommes et des Boeufs » !

Les rôles sont distribués : Samuel élève des bœufs, notamment de race Angus (d'origine écossaise), dans la ferme de son père, dans l'Aisne ; Andréa, basée à Dunkerque, s'occupe de la commercialisation des pièces de viande et de la transformation de la partie avant de l'animal en charcuterie plutôt haut de gamme. Les boeufs vivent principalement dans la prairie, se nourrissant d'herbe fraîche et de foin ; leur viande est transformée localement, en circuit court.

Pourquoi le bœuf ? Elle permet « une charcuterie maigre en gras et riche en protéines », explique Andréa.

Intrigué(e)s ?!... Il n'y a plus qu'à goûter !



LES SUPER COMMISSIONS

LA COMMISSION ÉVÉNEMENTS - CONVIVIALITÉ

Noémie (la référente), Andréa, Clément, Fabienne, Jonathan, Lionel et de nouveaux volontaires... forment une équipe très conviviale et leurs réunions de travail se prolongent souvent par des discussions amicales !

Grâce à cette équipe vous avez pu participer à un repas à la Friche Gourmande, à des apéros buvette à thème et à la fête de fin d'année !

Leur objectif : créer du lien entre les coopérateurs et les associations du quartier. Comment ? En invitant des associations, des fournisseurs, des artistes, des coopérateurs qui souhaitent présenter leur activité.



Vous avez ainsi découvert, entre autres, TIPIMI, la plateforme de prêt et d'emprunt d'objets sans échange financier entre membres, l'ACCORDERIE, un réseau d'échange et de services non marchand, FIER COMME UN PAON, qui vous propose des patrons coupés sur mesure et des tissus, LES CIGALES FIVOISES, partenaires de la création d'entreprises et appui au financement de projet, le dernier événement en date étant le Zéro Déchet. Bien d'autres sont à venir !

Voici quelques témoignages de l'équipe :

Clément : «les premiers apéros SuperQuinquin auxquels j'ai participé m'ont beaucoup plu (convivialité, rencontres). Cela m'a donné envie de m'impliquer et je ne suis pas déçu !»

Lionel : «Pour moi notre commission, c'est le cœur du projet des amis de SuperQuinquin ! Créer un espace de rencontre pour favoriser les échanges et le lien social entre les coopérateurs et aussi se faire des nouveaux potes ;-)»

Fabienne : «J'ai rejoint la commission «Eul Buvette» pour créer des liens entre les coopérateurs et faire connaître des porteurs de projets de l'économie solidaire et écologique»

/// Toute l'équipe attend vos idées pour créer de nouveaux événements ! **///**



L'équipe de joyeux drilles. N'hésitez pas à les contacter lorsque vous les rencontrez !

BONNES PRATIQUES

Dans l'agitation du magasin, nous, les super-héros de la consommation, avons 3 super-missions essentielles, pour réduire le gâchis et les pertes !

La première : vérifier la conformité de la livraison avec son bordereau et puis vérifier 3 points essentiels :

1. Avant de mettre les produits en rayon, descendre à la cave pour voir s'il en reste en stock.
2. Vérifier également ce qu'il y a dans les frigos de la salle de conditionnement.
3. Enfin, garnir les rayons avec, en priorité, les produits déjà présents dans la cave ou dans les frigos.



La deuxième : être attentif aux DLC (date limite de consommation) et aux DDM (date de durabilité minimale) anciennement DLUO (date limite d'utilisation optimale).

1. On positionne les produits ayant la date DLC ou DDM la plus proche devant, afin qu'ils partent en premier !
2. Si la DLC est proche : on pose l'étiquette de réduction de 10% pour une DLC à J-1 et une étiquette de 20% pour le J-0.

Rappel : Il ne faut pas coller les produits sur la paroi du fond dans le rayon frais, cela nuit au bon fonctionnement des frigos ainsi qu'à la qualité des produits.

La troisième : penser à vérifier systématiquement qu'aucun fruit ou légume abîmé ne contamine ses voisins.

1. Fruits ou légumes abîmés mais consommables : les mettre dans la cagette de don en libre service, à l'entrée du magasin
2. Fruits ou légumes abîmés et non consommables : direction le bac à compost, à l'entrée de la cave !

Pour plus d'information concernant les DLC et DDM c'est par ici : https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgcrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/dates-limite-de-conservation-et-de-durabilite.pdf

L'ÉVÈNEMENT DU MOIS

APÉRO ZÉRO DÉCHET

Le 26 avril dernier, notre super commission Événement - Convivialité a organisé un apéro zéro déchet.

Il y en avait pour tous les goûts : l'entreprise Jean Bouteille et sa bière en vrac, Céline et sa lunchbox Nijji, Fabienne et son atelier Tawashi et enfin la collecte de tissus de Sophie pour l'association "La petite Madeleine".

En arrivant ce vendredi soir, j'ai été interpellée par cette machine noire un peu bizarre : Le Comptoir et sa fontaine Oublong (chez Jean Bouteille, les jeux de mots sont une tradition : voir le lien à la fin de l'article).

// Cette machine sert de la bière zéro déchet ! //

La fontaine Oublong fait de l'embouteillage isobare semi automatique avec pression, afin de remplir une bouteille en verre d'1 L sans mousse ! On peut louer ou acheter Oublong et surtout choisir la bière. Ce soir- là, c'était la Saison Dupont extra fraîche que l'on pouvait consommer sur place au verre, ou bien emporter en bouteille.

Jean Bouteille est une entreprise lilloise qui existe depuis 5 ans et qui emploie 3 salariés. Son objectif est de contribuer à l'émergence d'une société zéro-déchet. Pour cela elle a rejoint Le Réseau Consigne, plate-forme d'échanges, d'expériences et de ressources, afin de faire avancer la consigne en France.

"Savez-vous qu'une bouteille consignée permet d'en sauver 20 à usage unique?"

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/jean-bouteille-et-sa-nouvelle-solution-pour-une-biere-pression-et-zero-dechet>

<http://www.reseauconsigne.com/>



Après la dégustation de la bière, on ne pouvait pas rater Fabienne et son atelier Tawashi. Originaire du Japon, Tawashi veut dire "brosse à laver ou lavette".

L'idée est de récupérer et recycler des matières textiles et tissus inutilisables afin d'en faire une éponge. Astucieux et bon pour la planète !

Fabienne lave son tawashi en machine, avec ses torchons, et donne ainsi une seconde vie à ses chaussettes.

Sophie nous a présenté la Ressourcerie "La petite Madeleine". Elle propose des ateliers couture en petits groupes de 3 élèves dans les écoles. Son objectif est de leur faire découvrir la fabrication des tawashi, des sacs à vrac, serviettes de table, tote bag, à partir des tissus collectés.

Sophie :

// Le changement part du bas, pas d'en haut //

Après toutes ces super découvertes, j'ai ensuite rencontré Céline et Saadia, cofondatrices de la lunchbox Nijji. Elles proposent une alternative Zéro Déchet dans le cadre de la restauration à emporter pour les particuliers et les entreprises.

En effet, Céline s'est demandée comment éliminer le jetable des plateaux repas, des boîtes à emporter ... dans la livraison à domicile ou en entreprise. Elle propose ainsi une lunchbox unique en France, made in Tourcoing et bio-sourcée : la matière première est d'origine végétale, issue de la culture de la canne à sucre au Brésil, et non pétrochimique. Ce sont les "déchets" non alimentaires de la canne à sucre qui vont être utilisés pour fabriquer la lunchbox Nijji.

Ainsi Nijji est certifiée contact alimentaire, lavable et réutilisable par tous et notamment les professionnels de la restauration.

A la façon d'un bento japonais, elle est compartimentée pour accueillir l'entrée, le plat, le dessert et les couverts/serviette. Elle existe en 2 tailles qui s'empilent verticalement : 500 ml et 800 ml.

Céline propose aussi une consigne numérique sur smartphone : vous empruntez la lunchbox auprès du restaurant qui vous vend le repas (clic consigne) et vous la ramenez au restaurant dans la semaine (clic-clic déconsigne). Curieux ? La liste des restaurants partenaires est disponible sur son site internet. Vous pourrez notamment y retrouver Fôr, la cantine digitale pour vos déjeuners ; sachez-vous, Alexandre vous a régales le 8 septembre dernier (photos sur notre blog tumblr).

Si vous êtes restaurateur engagé dans la démarche zéro déchet, vous pouvez vous rapprocher de Céline sur son site internet. <http://www.nijji.fr/>



LA PAROLE EST À ...

LA PAROLE EST À : FRANÇOIS-XAVIER ET ISABELLE DE LA COMMISSION ACHAT

Lors du frileux mois de mars, Isabelle et François-Xavier de la commission Achat ont interviewé 35 Super-Coopérateurs afin de recueillir leur avis sur les rayons bières, jus, softs et sirops (l'assortiment, la disposition, l'information présente) puis de connaître leurs habitudes de consommation. Un grand merci à eux !



La grande majorité des réponses est positive et salue le beau travail du Bocal !

Nous avons pris bonne note de plusieurs suggestions : avez-vous remarqué les changements déjà effectués ?!

Au rayon «Bières 75 cl», nous avons mis en évidence les micro-brasseries, les bières locales et les bières belges.



Dans le même esprit, les jus de fruits bio (2/3 des produits) ont été séparés des non-bio (encadrés par un ruban bleu).

Les étiquettes intègrent désormais systématiquement la mention bio ou bien la couleur de la robe des bières (blonde, brune, blanche, ambrée ...).

Pour l'été, quelques nouveautés sont prévues : des bières blanches, blondes légères ou aux fruits ; des sirops de sureau, d'orgeat et de violette ...

D'autres projets sont en chantier : élargir progressivement l'offre de bières bio, tester de nouveaux jus bio (pruneau, ananas ...) ...

De nouvelles découvertes en perspective !

AGENDA

- 12 juin - de 19h00 à 21h00

Assemblée Générale.

Salle Alain Colas - Lille

- Les futurs évènements,

dates/lieux à confirmer

- Juin / Juillet - Pique-nique SuperQuinquin

- Le magasin sera :

fermé le jeudi 30 mai,

ouvert le 10 juin de 10h00 à 14h30

créneaux maintenus de 9h30-12h30 et

de 12h30-15h30)

créneaux annulés : ceux de 15h30 et 18h30

- Fermeture du 27 juillet après-midi au mardi 27 août inclus.

Pour rester informé, et pour trouver toutes les réponses à vos questions, connectez-vous sur l'espace membres des coopérateurs

gestion.superquinquin.fr

C'EST QUAND MON PROCHAIN SERVICE ?

SEMAINIER : A - B - C - D

2019

SEMAINE A

SEMAINE B

SEMAINE C

SEMAINE D

| JUIN | | JUILLET | | AOÛT | | SEPTEMBRE | | OCTOBRE | | NOVEMBRE | |
|------|--------------------|---------|----------------|------|------------|-----------|----|---------|-----|----------|----------------|
| S 1 | | L 1 | | J 1 | | D 1 | | M 1 | | V 1 | Toussaint |
| D 2 | | M 2 | | V 2 | * | L 2 | | M 2 | | S 2 | |
| L 3 | * | M 3 | | S 3 | 31 | M 3 | | J 3 | 40 | D 3 | |
| M 4 | | J 4 | | D 4 | | M 4 | | V 4 | | L 4 | |
| M 5 | | V 5 | 27 | L 5 | | J 5 | 36 | S 5 | | M 5 | |
| J 6 | 23 | S 6 | | M 6 | | V 6 | * | D 6 | | M 6 | |
| V 7 | | D 7 | | M 7 | * | S 7 | | L 7 | | J 7 | 45 |
| S 8 | | L 8 | | J 8 | 32 | D 8 | | M 8 | | V 8 | |
| D 9 | Pentecôte | M 9 | | V 9 | | L 9 | | M 9 | | S 9 | |
| L 10 | Lundi de Pentecôte | M 10 | | S 10 | | M 10 | | J 10 | 41 | D 10 | |
| M 11 | | J 11 | 28 | D 11 | | M 11 | | V 11 | | L 11 | Armistice 1918 |
| M 12 | | V 12 | | L 12 | | J 12 | 37 | S 12 | | M 12 | |
| J 13 | 24 | S 13 | | M 13 | | V 13 | | D 13 | | M 13 | |
| V 14 | | D 14 | Fête Nationale | M 14 | 33 | S 14 | | L 14 | | J 14 | 46 |
| S 15 | | L 15 | | J 15 | Assomption | D 15 | | M 15 | | V 15 | |
| D 16 | Fête des Pères | M 16 | | V 16 | | L 16 | | M 16 | | S 16 | |
| L 17 | | M 17 | | S 17 | | M 17 | | J 17 | 42 | D 17 | |
| M 18 | | J 18 | 29 | D 18 | | M 18 | | V 18 | | L 18 | |
| M 19 | | V 19 | | L 19 | | J 19 | 38 | S 19 | | M 19 | |
| J 20 | 25 | S 20 | | M 20 | | V 20 | | D 20 | | M 20 | |
| V 21 | * | D 21 | | M 21 | | S 21 | | L 21 | | J 21 | 47 |
| S 22 | | L 22 | | J 22 | 34 | D 22 | | M 22 | | V 22 | |
| D 23 | | M 23 | | V 23 | * | L 23 | * | M 23 | | S 23 | |
| L 24 | | M 24 | 30 | S 24 | | M 24 | | J 24 | 43 | D 24 | |
| M 25 | | J 25 | | D 25 | | M 25 | | V 25 | | L 25 | |
| M 26 | | V 26 | | L 26 | | J 26 | 39 | S 26 | | M 26 | * |
| J 27 | 26 | S 27 | | M 27 | | V 27 | | D 27 | -th | M 27 | |
| V 28 | | D 28 | | M 28 | | S 28 | * | L 28 | * | J 28 | 48 |
| S 29 | | L 29 | | J 29 | 35 | D 29 | | M 29 | | V 29 | |
| D 30 | | M 30 | | V 30 | * | L 30 | | M 30 | 44 | S 30 | |
| | | M 31 | | S 31 | * | | | J 31 | | | |