

Le cabas de la ferme



Mai 2015 N° 02

2 rue de la ferme - 93200 - Saint denis

Inauguration
Samedi 16 Mai à partir de 14 h
Inscription, Information
boissons, musique, Coiffure



Poste

Hopital Delafontaine



Les derniers préparatifs
avant l'ouverture

Ouvertures prévues
à ce jour

Mai :

Lundi 18 - 25 Mai (18h-21h)

Samedi 23 - 30 Mai (10h30-13h30)

Juin :

Lundi 01 - 08 - 15 - 22 - 29

Samedi 06 - 13 - 20 - 27

Juillet :

Samedi 04



Livraison et mise en rayon



Etape 1 : Livraison

Attention de bien vérifier l'es documents et l'état de la palette



Etape 2 : Déchargement

Là, il faut du muscle.



Etape 3 : Calcul du prix

C'est du sérieux, on met les lunettes



Etape 4 : Mise en rayon

Toujours un travail amusant : étiquetage, choix du rayon, choix de l'organisation du «tas». Doit on se poser les mêmes questions que ce professionnel ?

Je m'occupe de mettre en rayon en faisant attention de gagner le plus d'espace possible, le but étant de mettre un maximum de produits sur stand. Pour cela on utilise des palettes que l'on charge dans le stock du magasin. Lorsqu'on met en rayon, il faut garder en tête que le client doit pouvoir clairement visualiser le produit. Cela fait partie de la stratégie marketing interne du magasin, la place de chaque article est pensée selon le parcours du client dans le magasin et par rapport à ses besoins.



Un peu d'organisation

A ce jour, il existe 3 groupes de travail :

- Aménagement et entretien des locaux
- Commande aux fournisseurs, installation des produits
- Organisation administrative et financière.

Il va de soi que ces commissions sont complètement ouvertes et doivent se renouveler cycliquement, cela fait partie de l'organisation de l'ensemble du fonctionnement de la coopérative.

Organisation de l'ouverture de l'épicerie :

- pour l'instant deux fois par semaine

Le lundi de 18 h à 21 h

Le samedi de 10 h 30 à 13 h 30

- pour effectuer une ouverture, il faut 3 personnes avec 3 postes à peu près clairs

Aide à la gestion des comptes

Aide à la gestion des coopérateur/trices Aide à la présence dans la boutique

C'est le groupe «organisation administrative et financière» qui gère les permanences (ce qui ne signifie pas que le groupe «fait» toutes les ouvertures, mais il les organise et les planifie). Actuellement, pour 6 mois, le groupe se compose de Anne, John, Jean-pierre, Philippe. Durant l'ouverture le groupe de gestion forme les présents aux différentes tâches.



Un cheveu dans les légumes



Marla est toujours avec nous, devant le local de Langevin pour une petite coupe, n'hésitez pas à lui rendre visite

Une note dans les légumes



Le Balafond sans accordéon ? C'est impossible.

Comme vous le savez, François c'est fait voler son accordéon, une caisse de solidarité est lancée au local de Langevin

Quelques réalisations similaires



23 boulevard de chantenay
44100 Nantes
gasiersdesclain@gmail.com

Le GASE est un service de proximité qui a pour but de créer du lien social, de favoriser la consommation locale et/ou bio, en évitant les grandes surfaces et en diminuant les intermédiaires (autrement dit promouvoir les circuits courts). La grande distribution étant la cause de la disparition de l'activité locale, nous cherchons à mettre en place des solutions alternatives. Cette manière équitable de consommer différemment, a déjà fait ses preuves en Bretagne où le concept a vu le jour, avec le réseau d'Ingalañ.

Un GASE est une association de bénévoles, à but non lucratif qui gère un local où les produits sur rayon sont vendus à prix coutant. Pour pouvoir utiliser ce service d'achat, une cotisation mensuelle de fonctionnement est nécessaire (quelques euros dépendant de la situation sociale individuelle et familiale).

Pour commencer, les produits proposés sont de consommation courante comme le sucre, café, thé, chocolat, soupe, pâtes, riz, épices, et autres produits d'entretiens écologiques ... Rapidement, les adhérents du GASE proposent de nouveaux produits et étendent la gamme de produits locaux.



Un peu d'histoire

Le concept des GASEs est né au sein de l'association Le Pot Commun à Rochefort en Terre.

Les adhérents du Pot Commun cherchaient à développer un moyen alternatif de consommation en complément du marché hebdomadaire des producteurs locaux. Ils ont donc mis en place un groupement d'achat et lancé les premières commandes groupées. Rapidement, le concept s'est essaimé en Bretagne et au-delà. Cette émulation a depuis donné naissance à plusieurs GASEs dans l'ensemble du territoire français. Il existe actuellement deux GASEs à Nantes, l'un à Chantenay et l'autre à Rezé.

Les GASIERS de l'Esclain

Le GASE de l'Esclain s'est formé en février 2014 et l'épicerie a ouvert ses portes en mars dans le bas Chantenay.

Les lignes directrices et les actions sont décidées lors des Assemblées Générales qui se tiennent chaque mois au local.

Des commissions organisent les différents pans de l'activité du GASE, de l'administratif à la logistique en passant par la comptabilité et la communication.

Toute proposition d'amélioration est entendue et débattue lors des Assemblées Générales et sur les outils numériques des gasiers.

Une consommation raisonnée

L'accent est porté sur la soutenabilité du mode de production. Nous privilégions des fournisseurs/ producteurs ayant une approche durable dans leur travail.

La commission logistique trouve des producteurs locaux et leur propose de nous vendre leurs produits en gros, ou de les acquérir dans une démarche d'échanges de services. Ex : maraichage, aide dans les marais salants, etc. Ces derniers sont vendus à prix libre au local.

Les denrées proposées dans les rayons de l'épicerie sont à prix coûtant, biologiques et/ou équitables, de préférence locales.

Diony Coop
COOPÉRATIVE ALIMENTAIRE DE LA FERME