



OUFTI

N°1
Février 2021

MAGAZINE



**SUPER MAGASIN COOPÉRATIF ET PARTICIPATIF À LIÈGE
POUR ET PAR LES CITOYENS.**

**DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES DE QUALITÉ
ACCESSIBLES À TOUS EN UN MÊME LIEU.**



ÇA Y EST!! Il est enfin là le tout premier **OUFTIMAGAZINE!** C'est VOTRE Magazine, pensé et conçu POUR vous et surtout PAR vous!

Table des matières

Page 3: - Oufitcoop, c'est quoi?

Page 4: - Oufitcoop et son historique.

Page 5: - Le Valheureux - Semailles

Page 6: - Le roi du Cuberdon
- Les choix de Valentine

Page 7: - Les cellules

Pages 8 et 9: - Les cellules en photos

Page 10: - Le kit de l'Ambassadeur
- Oufiti'CNV

Page 11: - Les fruits du soleil, les jus de légumes.

Page 12: - L'univers des bières chez Oufitcoop.

Page 13: - Les bières, suite - Nom di Gin

Page 14: - Les viandes Vanderbyse

Page 15: - La dynamique des coopératives

Page 16: - Un p'tit truc DIY - Une bonne recette



L'équipe de rédaction qui a oeuvré jour et nuit pour vous pondre ce premier Oufitmagazine:

Jea, Patricia, Magdaléna, Bernard.

Sans oublier nos deux correcteurs de l'ombre:



Mathias et Pierre

Ont aussi collaboré à cette feuille de chou par leurs articles: Valentine, Claudine, Nicolas, Micheline, Lara, Vincent, Patrice, Samuel, Camille, Julie, Laurence et Johan.

Nous avons reçu plein d'autres articles qui ne seront pas publiés dans ce nr 1 par manque de place mais qui le seront dans le nr2 donc pas d'inquiétude!

Pour continuer cette aventure, nous avons besoin de vous!

Faites-nous part de vos idées, de ce que vous aimeriez trouver dans ces pages, parlez-nous de vous, de vos passions, des anecdotes vécues en shift, d'un produit, bref de tout ce qui vous passe par la tête.

Envoyez tout ça à magazine@oufticoop.be



Super magasin participatif





OUFTICOOP c'est quoi?

C'est une épicerie coopérative et participative,
Créée le 19 juin 2019 et installée rue Curtius 10
À 4020 Liège dans le quartier d'Outremeuse.
Au 1er février 2021, elle compte 271 coopérateurs!

ET POURQUOI PAS TOI?

CONCEPT

Le modèle dans les grandes lignes

Chaque coopérateur, en souscrivant à une part (ou plus) devient co-proprétaire de la coopérative et co-décide de l'organisation et des orientations de son supermarché. Il s'engage à travailler 3h00 par mois au sein de la structure (coté participatif). La majorité des tâches sont effectuées par les membres, ce qui permet de réduire les coûts et de construire une dynamique participative. La gamme des produits proposés tend à couvrir un maximum des besoins usuels tout en respectant une charte éthique qui portera sur l'origine, la qualité, l'impact sur la santé et l'environnement.

FONCTIONNEMENT

La grande différence par rapport à une « simple coopérative » tient dans notre modèle participatif qui permet de contribuer à un projet commun, tisser des liens, devenir un « **CONSUM'ACTEUR** ». En travaillant bénévolement 3h00 par mois, ce sont majoritairement les coopérateurs/clients qui font tourner leur magasin.



Cette dynamique participative permet :

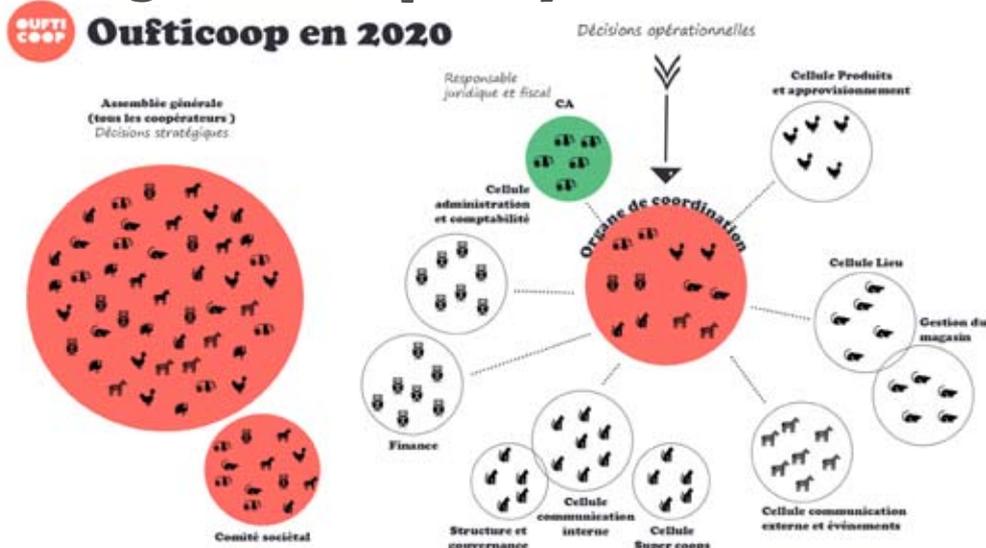
- De réduire les coûts de fonctionnement et donc de diminuer la marge sur les prix de vente des produits.
- Aux coopérateurs/clients de réellement être actifs dans la gestion de leur consommation.
- D'apprendre à co-décider dans un système démocratique et horizontal.

La coopérative est structurée de la façon suivante :

- Un CA (responsable civil et fiscal de la Coop)
- Un groupe de coordination
- Un comité Sociétal
- Des cellules et sous-cellules de travail
- Des groupes de travail « ponctuels » : Actuellement le groupe impact Social qui a un projet de 2 ans.

Suite page 7

Organisation pratique



HISTORIQUE OUFTICOOP



En juin 2017, l'une d'entre nous, Rachel D., décide de réunir qui veut autour d'un film réalisé sur la "Park Skope Food Coop" de Brooklyn, New York. Une équipe de motivés se forme à l'idée de voir que mettre en place à Liège. L'équipe s'étoffe, se précise, et tout un travail de réflexion s'enclenche.



Nous ne serons pas trop long sur toute cette période, le but poursuivi n'étant pas de vous saouler.

Beescoop, notre grand frère de Schaerbeek, nous épaula d'une manière efficace, discrète et personnalisée.

Au fur et à mesure des rencontres, des cellules se créent, une émulation grandit, une motivation se décuple.

2 ans plus tard, à la grosse louche, nous nous retrouvons à une vingtaine chez la notaire pour signer les statuts, et créer la coopérative Oufitcoop.

Parallèlement, certains d'entre nous cherchent un lieu. Après plusieurs visites, et grâce à Laurence, une personne venue assister à une seule présentation publique, un lieu vient grossir la liste des lieux à voir. Rue Curtius, derrière la Caserne des Pompiers, en Outremeuse, proche de Bavière en redéploiement,... le lieu nous enchante. S'ensuivent les négociations avec notre futur propriétaire. Yess...on a notre lieu !!!

Nous souhaitons dès le départ abriter un projet qui (re)positionne chacun.e autour de son rapport à l'alimentation. Nous commençons le magasin par l'espace qui constitue le couloir vers le magasin actuel.

Nous choisissons des produits bios, mais aussi et d'abord issus de l'agriculture raisonnée, durable, avec à la clé un respect clair et assuré des producteurs, qui perçoivent un salaire décent. Nous avons le souhait de mettre en avant et de présenter ces producteurs. A certaines occasions, ils viennent nous partager leurs produits, et leur travail-passion. Ce sont des produits de qualité, ils ont du goût, et l'histoire d'un terroir, d'une équipe.

Notre supermarché coopératif et participatif prend forme. Il est résolument collaboratif, car il fait appel à nos intelligences multiples et à nos valeurs communes, parmi lesquelles nous citerons la bienveillance, l'empathie, l'écoute, le souci du partage et de l'inclusivité (ne pas nous cloisonner entre nous, ouvrir le projet à des personnes à la bourse moins pleine...ce qui n'est pas une mince affaire, et représente un défi particulièrement important).

Ici à Oufitcoop, le 'client' est d'abord une coopératrice, un coopérateur, qui s'investit dans une aventure collective, que nous voulons elle aussi raisonnée et durable, pérenne, agréable, où l'humain est mis en valeur.



Le Val'heureux : Monnaie locale... et citoyenne



C'est grâce aux 40 bénévoles de l'ASBL Le Val'heureux et aux centaines d'utilisateurs que ces petits bons de soutien à l'économie locale font circuler la richesse sur notre territoire.

L'idée ?

Remplacer nos euros par des billets chargés de valeurs éthiques, sociales et économiques. Une fois ces billets en poche, nous sommes « contraints » de les dépenser dans des commerces qui ont signé une charte s'engageant pour la transition alimentaire et le soutien aux circuits-courts qui favorisent nos petits producteurs et l'emploi durable.

Complicé vous dites ?

Pas depuis que le Val'heureux est disponible au format digital.

C'EST D'AILLEURS CHEZ OUFTRICOOP QUE LE PREMIER PAIEMENT EN VAL'HEUREUX ÉLECTRONIQUE A EU LIEU!

Une manière simple et sûre de toujours en avoir en poche via l'application éponyme.

Les comptoirs de change restent bien entendu ouvert aux amateurs de billets papiers.

Avec plus de 300 partenaires dans la grande région de Liège, les options d'achats ne manquent pas et les partenaires encaisseront vos Val'heureux avec un autre sourire. Celui de la solidarité, sachant que chaque geste de consommation peut contribuer au maintien des activités économiques de proximité.

Pour créer son compte électronique:
<https://mamonnaiecitoyenne.be/levalheureux>

Nicolas FRANKA



ON PRÉPARE LE PRINTEMPS!

C'EST TOUT NOUVEAU!
DEPUIS QUELQUES JOURS, NOUS VOUS PROPOSONS LES
SEMENCES POTAGÈRES (ET BIENTÔT FLORALES)
DE LA SOCIÉTÉ SEMAILLES

SEMAILLES est une entreprise familiale qui a débuté ses activités en 2000 à Faulx-les-Tombes, près de Namur. Nous produisons et commercialisons plus de 700 variétés de semences d'anciennes variétés potagères, de plantes aromatiques et florales dont plus de 250 produites en Belgique sur plus d'un ha.

Au vu du constat accablant de la disparition de près de 90% de notre patrimoine légumier belge ainsi que la disparition du métier de semencier en Belgique, nous avons créé Semailles en 2000 afin que les jardiniers et les maraîchers puissent à nouveau avoir accès à ce patrimoine légumier et surtout, afin de redonner toutes les lettres de noblesse à ce beau métier de semencier.



Dans l'assortiment: La tomate Triomphe de Liège

Ancienne variété de la région liégeoise, très productive, à fruits moyens, aplatis, rouge vif, de type Marmande. Chair dense. Résiste bien aux maladies. Bien adaptée aux régions humides. Croissance indéterminée. Assez précoce.

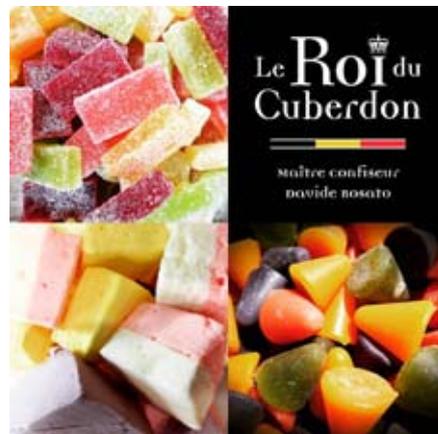
N'hésitez pas à parcourir le catalogue Semailles en ligne (www.semailles.be) et à contacter la cellule produits (produits@oufticoop.be ou Bernard - b.leenders@yahoo.fr) pour toute commande, conseil de culture ou autre...



Claudine nous présente:

Nous avons rentré une belle gamme de confiseries artisanales et liégeoises:

LE ROI DU CUBERDON.



Il y a 25 ans, Davide Rosato crée

LE ROI DU CUBERDON.

Passionné et soucieux de perpétuer l'héritage de notre passé, il conserve précieusement les recettes artisanales datant de 1932 !

Depuis, Davide fabrique tous ses produits à la main en utilisant uniquement des ingrédients de première qualité sans additif chimique.

Mais la créativité ne s'arrête pas aux cuberdons !

Chez Davide, c'est tout un univers de sucreries artisanales qui s'offre à vous : pâtes de fruits, gommes, lards, sirop de cuberdon et pâte à tartiner.



Le Roi du cuberdon tient à minimiser son impact écologique sur l'environnement et met un point d'honneur à se fournir auprès de producteurs régionaux.

Sa passion et ses méthodes de fabrication 100% artisanales lui ont valu d'être certifié artisan en 2016 !

Nous avons dans nos rayons de vrac :

les cuberdons violette, cerises et traditions.

Les gommes, les lards duo et, mes préférés, les lards stracciatella : c'est trop bon et gourmand !

N'hésitez pas à en apprendre davantage en vous rendant sur le site accessible via l'adresse suivante :

<https://leroiducuberdon.be>



Valentine

«Depuis le début, je suis investie dans la cellule produits et depuis plus d'un an, je m'occupe du rayon fruits et légumes ainsi que de deux ou trois autres producteurs spécifiques.»

Passionnée par la cuisine et les produits de qualité, il est important pour moi de partager cette passion avec Oufitcoop. Dans l'esprit d'être acteur de notre consommation, nous choisissons de proposer des produits de qualité. Ce mot porte plusieurs significations, selon nous : non seulement le goût mais aussi la proximité et l'éthique ainsi que la manière dont sont rémunérés les producteurs. Bien qu'étant une structure bénévole, les contraintes logistiques font que nous progressons petit à petit dans cet objectif.

En ce qui concerne le choix des producteurs de légumes, nous avons décidé de travailler avec des maraîchers de notre région qui possèdent des pratiques agricoles responsables, si celles-ci ne sont pas décorées du label bio. La description de nos différents producteurs sera réalisée dans les prochaines éditions de notre OufitiMagazine !

Valentine



OUFTICOOP c'est quoi? - Suite de la page 3

Les tâches sont réparties entre différentes **cellules évolutives**. En effet c'est en rencontrant concrètement des événements qu'apparaissent les besoins et/ou le volume de travail que certaines responsabilités représentent. C'est donc au fur et à mesure que la répartition des responsabilités et des tâches s'y rapportant va s'affiner, lors de décisions prises en réunion de coordination. Un « Audit » a été réalisé en juin 2020 par la cellule COMIC (François et Thomas). Il met en évidence le mode de fonctionnement des cellules, leurs besoins et l'évolution que l'on voudrait leur donner.

LES CELLULES

La cellule Communication externe

Cette cellule s'occupe en premier lieu de la communication vis-à-vis des non-coopérateurs afin de faire connaître le projet, d'amener des nouvelles personnes à le rejoindre.

La cellule Administration

Gère l'administration de Oufitcoop et est découpée en 3 domaines:

- Administration (2): gestion des bons de livraison et de de l'encodage des produits dans Odoo
- Compta (3): encodage facture, note de frais, paiements, TVA
- Informatique (1): gestion du logiciel de gestion Odoo etc...

La cellule finance

Cette cellule s'occupe de l'analyse financière des activités de la coopérative et aussi de la construction des outils nécessaires à cette fin (marges bénéficiaires, résultats par gammes de produits, tendances dans les paniers d'achats, surveillance des fonds propres, ...)

La cellule produit;

La cellule regroupe une petite dizaine de personnes actives chaque semaine et réparties en "lignes de produits". Ces personnes prennent en charge la prospection et la négociation commerciale avec les fournisseurs, les commandes (définition des stocks et approvisionnement) et pour certain.e.s la mise en rayon lors de la préparation du magasin et/ou de la livraison.

La cellule Comic

Cellule qui s'occupe de tout ce qui a trait aux coopérateurs: inscription, accueil de nouveaux coopérateurs, formations, gestion du planning pour le magasin, organisation des AGs, gestion du programme Odoo (stocks, ventes,...), ...

La cellule aménagement

Cette cellule s'occupe de l'aménagement et des travaux dans les lieux occupés par la coopérative

donc principalement le magasin maintenant qu'il a été trouvé.

C'est un groupe de personnes principalement bricoleuses mis à part son premier lien, Cindy.

Les constructions sont nombreuses pour permettre que le mobilier et l'immobilier s'adapte harmonieusement aux activités du magasin et de la coopérative dans son ensemble.

La cellule orga-maga

Veille aux aspects organisationnel, décoratif et entretien au jour le jour du magasin

La cellule structure et Gouvernance

Veille à ce que le fonctionnement d'Oufitcoop soit le plus harmonieux possible et respecte les valeurs édictées par la Coopérative.

Le groupe de Coordination

Est le "cœur" qui coordonne les autres cellules fonctionnelles et qui a pour but premier de s'assurer que les besoins et les problèmes/opportunités rencontrés soient couverts par les cellules. Elle n'est pas à proprement parler une cellule mais une réunion des responsables de cellules afin d'informer, consentir et se concerter.

L' AG

Est le moment où les décisions de fond se prennent sous le principe «un coopérateur une voix».

LE NOUVEAU COMITÉ SOCIÉTAL EST FORMÉ

Bientôt des news pour vous tenir informés de son fonctionnement et de sa raison d'exister!



Magdalena



Jonas



Éric

CHEZ OUFICOOP, LES DIFFÉRENTES TÂCHES SONT RÉPARTIES ENTRE LES CELLULES DE TRAVAIL. CELLES-CI SONT OUVERTES À TOUS LES COOPÉRATEURS

la cellule Communication externe



Florine
Greg
Christelle
Alexis
Jea
Aurore
Micheline
Vincent
Lara S
Perrine
Nathalie
Julie C



Brice
Elodie
Guillaume
Nicolas
Gaëlle
Johan
Jaja
Judith
Magdaléna
Alexis
Julie
Serge
Colin

Brice

Cindy

Adrien

Laurent

Charline

Anicée

Florine

Arlette

la cellule Lieu/Aménagement



Cindy
Evrard
Thomas
Mathilde
Jacques
Laurent
Pierre E
David
Dany
Aline
Adrien
Antoine



la cellule Finances

Simon
Claudio
Nicolas M
Nicolas D
Lionel
Christophe



Christiane

Elisa

Isabel

Kristel
Jonas

Alexandra

Damien

Anthony

Dorine

Nathalie

Sam

Justine

Aurore

Patrice

Constant

Dany

Etienne

Héléna

Lionel

Stephane

la cellule Produits



Odile
Claudine
Julie
Valentine
Elodie
Etienne
Jean-François
Laurence
Marielle
Patrice
Bernard J
Delphine
Lara
Murielle
Bernard L.
Magdalena
Sam
Benjamin
Serge
Jaja



Stephane

Claudine

Eleonora

Pasquau

Séverine

Antoine

Yannick

**ELLES SE RÉUNISSENT EN MOYENNE UNE FOIS PAR MOIS
ET PRENNENT CERTAINES DÉCISIONS DANS UN ESPRIT
COLLABORATIF ET DANS UNE AMBIANCE CONVIVIALE .**

Perrine

Rachel

Aurélie

Bérangère

Valentine

la cellule Organisation Magasin



Aurélie
Aline
Juliette
Colin
Bernard
Magda
Patricia
Élodie
Didier
Adrien
Murielle
Nathalie
Pasquau
François
Aurore



Viviane
Catherine

Eric
Guy

Sophie
Pilou

Vincent

Thomas

Michel

Stefan

Jacques

Simon

André

Claire Marco

François

Joseph

la cellule Admin/Compta & Informatique



André
Annick
Eric
Guillaume
Yannick
Brice
Johan
Salvatore
Patricia
Eleonore
Carlos



Aline
Juliette
Jessica

Marie-Sophie

Odile
Damien
Micheline

Noémie

Nina

Greg

Bernard

Jea

Brice

Emmanuelle

la cellule Com Interne (COMIC) & Structure et Gouvernance



Alexis
Johan
Rachel
François
Thomas
Michael
Jea



la cellule Impact Social

Simon
Elodie
Jonas
Delphine



Benjamin

Evrard

Jean-François

Mathilde

Aude

Patricia

Pierre

Annick

Christophe



PETIT MANUEL D'ATTENDRISSEMENT DES ÂMES RÉFRACIAIRES



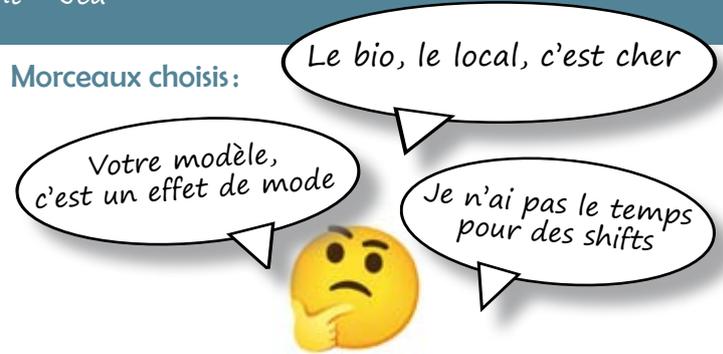
Lara - Micheline - Vincent - Jea

Au sein d'Oufticoop, différents coopérateurs participent à la création et à l'organisation interne du magasin en participant à un groupe de travail (GT). Les besoins, comme les projets des GT, sont évolutifs. Cet article met le focus sur une des réalisations d'une cellule du groupe de travail « COMMUNICATION EXTERNE ».

Micheline, Lara, Jea et Vincent ont proposé de créer un « petit manuel d'attendrissement des âmes réfractaires ». Ce manuel dénommé, moins pompeusement, « Kit de l'ambassadeur », a jailli de ces quatre têtes créatives suite à un constat.

En effet, dans l'entourage de ces quatre coopérateurs, ou au magasin même, la majorité des personnes soulignent notre engagement au sein de la coopérative et souhaitent souvent s'engager dans cette belle aventure quand nous leur louons les objectifs et les valeurs du modèle de notre coopérative. Mais en même temps, certaines « âmes réfractaires » dressent des barrières (souvent les mêmes) à un engagement au sein de notre coopérative.

Morceaux choisis :



L'idée du groupe a été de proposer un argumentaire pour réduire les craintes émises par les possibles futurs coopérateurs, à l'idée de s'engager dans le projet. Des pistes de réponses aux interpellations et craintes face à un engagement au sein de notre coopérative ont été développées. Ceci dans le but d'amorcer un dialogue et in fine, pourquoi pas, un engagement chez Oufticoop ! 😊

On vous tient au courant de la sortie de ce petit manuel.

À très vite !

Ouftivement vôtre, Micheline, Lara, Jea, Vincent

OUFTI'CNV

ATELIERS de COMMUNICATION NON VIOLENTE

Bienvenue à toi!

16 séances sont programmées sur un an, le mercredi entre 19 et 21h:

Voici les premières dates:

- 24 février "Le désir de servir la vie"
- 17 mars "Lorsque nous jugeons, nous contribuons à la violence"
- 7 avril "Désamorçons notre stress en nous mettant à l'écoute de nos sentiments et besoins"
- 28 avril "Centrons-nous sur ce que nous voulons plutôt que sur ce qui s'est mal passé"
- 19 mai "Pas de paix sans écoute empathique"

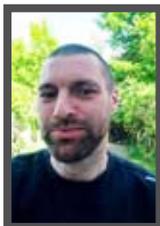
Programme complet, inscription préalable (obligatoire) et renseignements auprès de :

- PATRICIA : 0487/44 91 38 ou JEA : 0499/36 61 45

Pour permettre au plus grand nombre d'entre nous d'y participer, inscription limitée à trois séances à la fois, même lointaines.

LE MOINS TRANSFORMÉ POUR LA SANTÉ. LE GOÛT PAR-DESSUS TOUT.

ALLIER LES DEUX EST POSSIBLE ! (QUI L'ÊT CRU ?)



Patrice

Essentiellement crudivore/instincto (peu importe l'étiquette), je recherche avant tout le goût dans les fruits et légumes non traités.

Je suis convaincu que l'alimentation joue un rôle essentiel pour la santé, et qu'amener à manger plus de fruits et légumes frais peut grandement l'améliorer (suivant l'état du « terrain »).

En général, le choix des graines et du sol, le respect de celui-ci, le soleil véritable (et non des serres chauffées), ne trompent pas sur le goût final.

Et c'est encore ce dernier qui pour moi peut convaincre le plus grand nombre de délaisser les sucreries au profit de ce que peut nous offrir directement cette belle nature.

LES FRUITS DU SOLEIL

Alexandre Fraize est un français passionné, animé de la même envie de propager la santé à l'aide des fruits gorgés de soleil et cultivés pas si loin de chez lui. J'y commande essentiellement les produits locaux que je trouve uniques au goût, ou dont on ne pourrait que peu se passer (agrumes). Au cours de la bonne saison, nous avons eu droit à des avocats exceptionnels, mûris jusqu'à 17 mois sur l'arbre, le meilleur d'une quinzaine de variétés de mangues (sa spécialité), des bananes mûries plus longtemps sur plant et naturellement (sans gaz) par la suite, des pêches plates fondantes, des fruits de la passion irrésistibles, et j'en passe...

Mon dernier coup de cœur était ces délicieuses figes de miel enrobées artisanalement de chocolat cru sans sucre avec vanille naturelle. Ce qui permet pour moi des « craquages » plus sains. Mais également les pistaches crues sans sel avec ou bientôt sans coques.



Rien que la découverte de ces fruits du soleil a amené des coopérateurs venus de loin pour s'en approvisionner quand je ne peux pas en amener moi-même, le plus actif en date étant l'extraordinaire Fabio, qui d'ailleurs aide maintenant à la fois au sein de Fruitstock et dans le groupe « Produits ».



JUS DE LÉGUMES SOUS PRESSION À FROID

Convaincu du bienfait des jus de légumes, concentrés de minéraux et enzymes sans pertes, j'ai découvert il y a peu les jus de Liv'up à Rosières en Belgique. La particularité est que la mise sous pression à froid permet de prolonger longuement la tenue en micronutriments, à condition de les conserver à basse température. Ceci contrairement au procédé UHT, qui éliminerait l'intérêt majeur des jus.

Je me suis empressé de participer bénévolement (pas d'intérêt personnel) à leur production artisanale, avant d'écrire pour notre premier magazine. Je peux dès lors attester de la qualité des produits bio locaux utilisés, et du respect de la chaîne du froid jusqu'à la mise sous pression à froid.

Entreprise passionnée de Sébastien, pour qui le goût est également le premier critère, Liv'up associe une majorité de légumes avec quelques fruits limités, pour éviter un pic glycémique, tout cela en collaboration avec des experts nutritionnistes et universités.

En plus, les bouteilles choisies maintenant sont végétales et produites à base de déchets de betterave et canne à sucre ! Peu de marge, une vraie passion réflexion pour le bien de tous.

Plus d'infos sur www.livup.be, très bientôt chez nous !





LE MONDE DES BIÈRES CHEZ OUFTHCOOP

Un article de SAMUEL,
notre spécialiste mousse!

En mai 2020, Benjamin et moi avons pris en main la gestion du rayon bière d'Oufticoop avec l'objectif d'augmenter les ventes de 200 bouteilles par mois et surtout avec l'envie de ravir votre palais en vous faisant régulièrement découvrir de nouvelles bières.

Nous avons d'abord sélectionné une gamme de base parmi les bières les plus vendues. Ensuite nous l'avons étoffée en faisant rentrer périodiquement des bières wallonnes qui collent avec la saison. En effet, nous ne sommes pas attirés par les mêmes styles de bières en période chaude ou en période froide.

Vous avez certainement remarqué que depuis peu le rayon bière est organisé par catégorie. Ces catégories représentent les principaux styles ou familles de bières que nous retrouvons dans nos contrées.

En parcourant le rayon de gauche à droite vous trouverez d'abord notre sélection de bières dites Triples. Ensuite viennent les Ambrées, les Brunnes, les Noires et seulement après les Blondes, les bières Fruitées et les Acides comme la **Kriek** et la **Gueuze**, notamment.

Nous avons volontairement organisé le rayon dans cet ordre car nous sommes en hiver et la tendance est aux bières chaleureuses et réconfortantes. Vous pouvez bien entendu encore trouver des bières blondes, houblonnées et fruitées mais en nombre plus restreint. Vous verrez qu'au printemps cette logique s'inversera et le choix de bières désaltérantes sera plus conséquent.

Comment choisissons-nous les brasseries et sélectionnons-nous les bières ?

Nous n'avons pas de ligne directrice stricte. Nos choix sont toujours guidés par notre volonté de vous faire découvrir des bières de qualité et accessibles au palais de la majorité des coopérateurs. Toutes les bières du rayon sont wallonnes. Toutes ne sont pas Bio. Autant que possible, nous privilégions les bières brassées de manière artisanale par des brasseurs dans des brasseries locales. Brassée par un brasseur, ça tombe sous le sens me direz vous! Et bien ce n'est pas si évident et, en effet, ce point mérite quelques explications.

Une bière artisanale est une bière brassée directement par son créateur. Jérémy est le brasseur de la **Brasserie Sponk** et brasse la bière **Bark** (que vous trouvez chez Oufthicoop) lui-même dans ses locaux près de Visé. Idem pour Dominique avec la **Warsage Triple**, la **Blonde** et la **Wappy**.



La **Legia Cassis/Menthe** et la **Makadam** sont brassées de manière artisanale par le brasseur professionnel de la Brasserie liégeoise **Brasse & Vous**. Cette brasserie brasse également des bières pour d'autres brasseurs comme par exemple la **Mascafia**. Cela s'appelle une bière "à façon". Ici, Eric et Katia sont deux jeunes brasseurs amateurs qui ont créé la **Mascafia** et ont demandé à une brasserie professionnelle de reproduire leur bière en gros volume pour pouvoir la commercialiser.

Idem pour l'**Ardenne Stout**, l'**Ardenne Triple** et l'**Ardenne Saison** qui sont brassées de manière artisanale par le brasseur de la **Brasserie Minne** qui brasse également "à façon" la **Hazy Pale** créée par les brasseurs amateurs liégeois **Local Heroes**.

La **Bestiale Triple**, **Blonde** et **Légère** ainsi que la **Scélérate** et la **Déferlante** sont brassées par la brasserie **Grain D'orge** qui est connue pour sa large production de bières "à façon" pour des brasseurs (comme Simon de la **Bestiale** ou Raoul de **Hopseidon**) ou d'autres clients.

Cela ne veut pas dire que ces bières ne sont pas de qualité mais seulement qu'elles n'ont pas été brassées par leur créateur, même si la mention "bière artisanale" figure sur l'étiquette.





Il y a une dernière catégorie de bière que nous appelons "bière à étiquette" à visée exclusivement commerciale. Admettons que vous ayez envie de vendre une bière à l'effigie de votre club sportif ou pour financer votre association, vous pouvez dès lors la commander à une brasserie comme Grain D'orge et ils vous la créeront. Bien entendu, vous ne retrouverez pas les bières de cette catégorie dans votre rayon bière préféré.



Et en chiffres chez Oufitcoop?

En septembre 2019, notre super magasin a ouvert avec 8 bières en rayon. Durant le premier trimestre 2020 nous avons un rayon avec 30 bières fixes. Nous sommes même monté jusqu'à 49 bières durant les 3 mois d'été mais proportionnellement, nous n'avons pas vendu plus de bières pour autant. Aujourd'hui, nous sommes revenus à une gamme avec le même nombre de bières en rayon qu'il y a un an et pourtant nous en vendons deux fois plus. Ce n'est donc pas le nombre de bières qui expliquerait, à lui seul, l'augmentation des ventes. Le nombre de coopérateurs grandissant et la meilleure organisation du rayon en expliquerait une partie. Nous remarquons que vous êtes sensibles à la diversité et que vous êtes friands de nouveautés. Mais nous pensons surtout que plus on fait les choses avec passion, plus les gens y sont réceptifs. Alors nous continuerons saison après saison à vous faire découvrir de nouvelles bières et à vous raconter leurs histoires pour titiller votre curiosité. Et si vous aussi vous êtes passionnés par le monde de la bière, rejoignez l'équipe **Oufi Beer** et venez nous aider à faire de notre rayon bière, le plus beau de la Principauté!

Un nouveau venu dans notre rayon Alcool: «NOM DI GIN»

NOM DI GIN est produit par La distillerie artisanale DU FAYS installée à Sprimont. L'alambic en cuivre utilisé a été baptisé « CAMILLE ». Sa capacité de 250 litres permet de produire +/- 300 bouteilles pour chaque lot.

Nous sommes en 2018.

Wallon et fier de l'être, Alain Joiret, de formation économiste, a bourlingué pendant 30 ans sur tous les continents et a ramené des épices de pays tels que la Bolivie, l'Inde, le Vietnam ou le Sri Lanka (l'Île aux épices). Gérant d'une PME liégeoise, il est surtout épicurien, fumeur de saumons, iconoclaste et cuisinier diplômé.

Une nouvelle passion lui tombe du ciel, comme si Lucifer lui avait soufflé à l'oreille la fameuse recette du NOM DI GIN. Sans grande connaissance dans ce domaine mais avec beaucoup de conviction et de ténacité, nous assistons en octobre 2018 à la résurrection de ce diabolique breuvage, le NOM DI GIN !!

NOM DI GIN va surprendre les connaisseurs et faire de nouveaux adeptes.

Les grappes de raisin, l'origine noble de ce gin, lui procurent une longueur en bouche et une finesse remarquables. Les baies de genévrier et la cardamome lui donnent une structure et une puissance aromatique. La verveine et l'eucalyptus apportent de subtiles notes herbacées, viennent ensuite les notes citriques du pomélo et du kumquat.





LES VIANDES DE LA BOUCHERIE VANDERBYSE

Soucieux de diversifier notre choix en viandes et produits dérivés, nous avons décidé en octobre 2010 de faire confiance à cette boucherie artisanale de qualité, située à Villerŷ l'Evêque.

Toujours à l'écoute de ses clients et en recherche constante de développement, la Boucherie Vanderbyse a su faire face aux différentes difficultés à travers les années et a su se diversifier au maximum.

Aujourd'hui, la Boucherie Vanderbyse est fière de pouvoir proposer des produits de qualité forts de plus de 80 ans d'histoire familiale.

«En collaboration avec la Ferme Tilkin de Lantin, nos bêtes sont élevées avec soin par Sophie. Sophie est une agricultrice dans l'âme, fille d'agriculteurs depuis 3 générations.

Le bétail, nourri aux céréales issues de la récolte de la ferme Tilkin nous permet d'obtenir une viande de qualité tout en respectant le bien-être animal.»

La viande est à la base de notre alimentation et il nous a semblé important d'apporter quelques réponses aux questions que vous vous posez. Camille nous éclaire:

- POURQUOI NE PAS AVOIR OPTÉ POUR UNE PRODUCTION BIO?

«Premièrement, nous élevons un bétail de race Blanc Bleu Belge, race qui n'est pas autorisée en élevage BIO.

Deuxièmement, nous pensons que la production BIO n'a pas la capacité de subvenir aux besoins alimentaires de toute la population. (Normes trop strictes ne permettant pas un volume de production suffisant)

Nous avons donc opté pour un élevage en prairie, avec une alimentation riche en herbes et en céréales produites sur nos terres».

- POURQUOI UTILISER DES BARQUETTES POUR EMBALLER CERTAINS PRODUITS?

«Pour respecter les normes AFSCA, tous nos produits doivent être emballés sous atmosphère protectrice ou en sous-vide, avant de sortir de notre atelier. Il nous est donc interdit de vendre de la marchandise « en vrac ».

Toujours avec cette optique de servir un produit de qualité, nous avons choisi la barquette qui permet de ne pas écraser la charcuterie, et qui garantit la conservation et les saveurs du produit.

Pour respecter au mieux l'environnement, tous nos emballages sont en plastique recyclable. Vous pouvez donc jeter votre barquette dans les PMC après utilisation.»

- UTILISEZ-VOUS DES ADDITIFS ET DES CONSERVATEURS DANS VOS PRODUITS ?

«Nous souhaitons être le plus transparent possible avec nos clients.

Ainsi, nos étiquettes indiquent absolument tous les ingrédients composant nos produits.

Nous travaillons essentiellement avec des additifs autorisés dans la production BIO (normes européennes) comme le E412 qui est un liant d'origine naturelle ou le E252 (Nitrate) qui est un conservateur minéral. De nos jours, les composants « E... » font peur à la population mais il faut savoir qu'ils ne se trouvent qu'en quantité infime, à raison de 0,2% par kilo, dans nos épices.

Ce ne sont pas des ingrédients que nous rajoutons nous-même mais qui se retrouvent dans les épices tels que le mélange pour la fabrication des Merguez, par exemple.»

«NOTRE OBJECTIF EST DE PROPOSER DES PRODUITS TOUJOURS FRAIS ET SAVOUREUX, ISSUS D'UNE AGRICULTURE RAISONNABLE ET RAISONNÉE, RESPECTUEUSE DE LA NATURE ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL.»

Chez Oufnicoop, nous travaillons aussi avec un éleveur bio, la ferme Bergifa à Lierneux. Nous vous en parlerons dans notre prochain Oufmagazine.



LA DYNAMIQUE COOPÉRATIVE

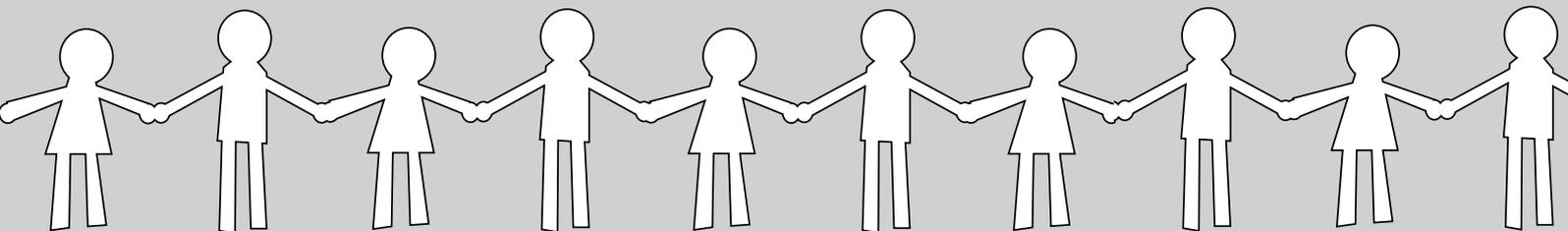
Qu'est-ce qu'une coopérative ?

Un article de Johan

Les coopératives sont des entreprises centrées sur les personnes qui sont détenues conjointement et contrôlées démocratiquement par leurs membres pour répondre à leurs aspirations socioéconomiques et à leurs besoins communs. En tant qu'entreprises fondées sur des valeurs et des principes, elles accordent la priorité à l'équité et à l'égalité en créant des entreprises durables qui génèrent des emplois et de la prospérité à long terme. Gérées par des producteurs, des utilisateurs ou des travailleurs, les coopératives sont gérées selon le principe « une personne, une voix ».

En 1844, les pionniers de Rochdale ont fondé le mouvement coopératif moderne dans le Lancashire, en Angleterre, dans le but de fournir une alternative abordable aux denrées alimentaires et aux vivres de mauvaise qualité et frelatés, en redistribuant les excédents à la communauté. Depuis lors, le mouvement coopératif a connu un bel essor; il s'étend désormais à travers le monde et englobe l'ensemble des secteurs économiques.

Les coopératives se fondent sur les valeurs suivantes : l'entraide, la responsabilité, la démocratie, l'égalité, l'équité et la solidarité. À l'instar de leurs fondateurs, les membres des coopératives défendent des valeurs éthiques telles que l'honnêteté, l'ouverture, la responsabilité sociale et le souci d'autrui.



Partout dans le monde les coopératives se basent sur des principes :

1. Adhésion volontaire et ouverte
2. Contrôle démocratique exercé par les membres
3. Participation économique des membres
4. Autonomie et indépendance
5. Éducation, formation et information
6. Coopération entre les coopératives
7. Engagement envers la collectivité

Chaque coopérative qui se crée est une occasion de ré-interroger le modèle, d'envisager comment ces principes se traduisent concrètement dans les activités ou la structure de l'organisation.

Au-delà de ce qui est couché sur le papier dans les actes fondateurs, il est important de garder les yeux ouverts sur les questions de structure et de prise de décision notamment.

C'est entre autres une des raisons pour lesquelles un comité sociétal vient d'être mis en place.

Cela ne doit cependant pas dédouaner chaque coop' de sa participation active aux instances de décision, comme les Assemblées Générales et de son pouvoir d'interpellation, au quotidien quand on voit quelque chose qui pourrait être mieux.

Si ce genre de préoccupation t'intéresse particulièrement, prends contact avec la Cellule d'Organisation, animation et Information des Coopérateurs (COMIC).

Si l'envie vous prend de faire un petit cadeau (utile!) ou si vous désirez faire connaître Oufitcoop à un(e) proche ou un(e) ami(e), nous avons la solution:

LE OUFITI BON-CADEAU
d'une valeur de 20€
Succès garanti!





RECETTE DÉO MAISON

par Magdaléna

La plupart des déodorants conventionnels contiennent des ingrédients qui ne sont ni bons pour la santé, ni pour l'environnement: l'aluminium et les Parabens. Du coup notre déo maison n'est pas un anti-transpirant comme ceux du commerce mais plutôt un anti-bactérien. En effet l'odeur désagréable provient de la dégradation de la transpiration par des bactéries.

Ingrédients :

- 50 g d'huile de coco connue pour ses propriétés anti-bactériennes.
- 25 g de bicarbonate de soude (alimentaire il est plus fin) neutralise très efficacement les odeurs corporelles.
- 25 g de fécule de maïs ou de l'arrow-root : tous deux sont des absorbants naturels et ne causent pas d'allergie.
- Une dizaine de gouttes d'huile essentielle (HE) au choix seule ou combinées : Lavande-Sauge- Cyprès-Palmarosa-Géranium Rosat-Tea tree- etc...

Facultatif:

L'huile de Coco est très sensible aux différences de températures. Du coup pour une crème plus stable vous pouvez ajouter 6 grammes de Cire d'abeille.

Préparation :

- Faites fondre l'huile de coco (et la cire d'abeille) au micro-ondes ou au bain-marie, jusqu'à ce qu'elle(s) soi(en)t tout à fait liquide.
- Hors du feu, ajoutez délicatement le bicarbonate et la fécule de maïs, et mélangez bien pour obtenir un liquide lisse et sans grumeaux.
- Une fois la préparation homogène, ajoutez les gouttes d'huile essentielle et mélangez de nouveau.
- Transvaser dans un petit récipient ou un applicateur de déo, laisser prendre à température ambiante ou au frigo pour accélérer la prise.



LE TOPINAMBOUR L'AMI DE VOS APÉROS SAINS

Des chips de légumes, ça vous dit ?
Simple, rapide et délicieux



Laurence & Julie

LA RECETTE

Couper des tranches très fines de 2-3 mm.
Dans un saladier, mettre un filet d'huile d'olive et les épices de votre goût.
Bien mélanger.
Étaler sur une plaque allant au four et enfourner 10-15 minutes à 180°C.

LES ÉPICES

Noisette, Estragon, Gingembre, Sel, Poivre...
Ou toute autre épice que vous aimez pour relever ce petit goût d'artichaut qu'on lui connaît si bien!



SUGGESTION

Et pourquoi ne pas essayer avec d'autres légumes ?
Le panais, persil tubéreux ou encore radis noir qui trônent sur les étals de la coop...un bon moyen de les faire découvrir aux plus petits!