



ASSOCIATION LOI 1901

Mouans-Sartoux, le 13 octobre 2003,

Bonjour à tous,

Au sommaire de cette nouvelle lettre:

- un vibrant appel au **bénévolat**
- un point sur les **nouveaux horaires**
- les **nouveaux produits**
- une info sur un **petit crustacé rose** qui est passé dans la consommation courante : la crevette.

Bonne lecture.

Appel au bénévolat

Si vous partagez les idées que nous défendons sur le commerce équitable et la consommation réfléchie ... Si vous avez un peu de temps, prenez vite contact avec nous (téléphonez ou passez à la boutique). Nous avons besoin de bénévoles pour tenir les permanences à la boutique. Pas

d'inquiétude si vous ne vous sentez pas très à l'aise dans le domaine du commerce équitable, nous vous aiderons à acquérir les « outils » de base.

Même si vous ne disposez que d'une après midi par mois, cela peut nous être très précieux !

Nouveaux horaires et nouveaux produits

Notez bien sur vos agendas les horaires du samedi :

10h 13h le matin et 15h 19h l'après midi.

Nouveaux produits

- Nous avons sur nos étagères **des confitures de prunes et de Figues de la Ferme St Jean** de Grasse. Les fruits sont de culture biologique. Il faut savoir que la ferme St Jean, un des rares agriculteurs biologiques du coin, a été rudement touché par les semaines de sécheresse de l'été. Ses confitures sont délicieuses, et nous sommes très heureux de vous les proposer. Nous avons aussi des sachets de verveine et de tilleul du même producteur.
- Vous trouverez aussi **toute une gamme de plantes aromatiques séchées** qui viennent de Guillaume. Ces sachets de tisane sont non seulement certifiés par « Ecocert », mais aussi par le label « Simples » qui est sans doute le plus exigeant en matière de culture bio ...
- Vous êtes déjà nombreux à avoir goûté aux terrines de canards et autres confits et à vous être régalés ... De même que le miel et les produits du C.A.T., ces produits n'ont plus de secret pour vous !

Nous vous proposons une information qui peut interpeller les consommateurs que nous sommes... Nous attendons vos réactions...

« La crevette bon marché coûte cher à l'environnement »

Source : Greenpeace trimestriel automne 2003

Pour satisfaire notre envie d'avoir des crevettes toute l'année pour pas trop cher, les mangroves (où sont élevées les crevettes), milieux humides caractéristiques des zones côtières tropicales et subtropicales payent un lourd tribut.

En effet, la « crevetticulture » transforme les mangroves en étang, et cela se traduit par la disparition d'un écosystème particulièrement riche (crustacés et coquillages, plantes et poissons) et par la même occasion, les communautés locales qui profitaient de ce milieu sont contraintes à changer de mode de vie (travailler -si possible- dans les élevages de crevettes et abandonner un mode de vie plus traditionnel, que leur environnement leur procurait).

Le Honduras et le Nicaragua sont en tête pour ce genre de culture. Comme pour tous les élevages intensifs, l'usage d'antibiotiques est massif, pour prévenir l'apparition de maladies....

La prochaine fois que vous passez à la poissonnerie, demandez donc l'origine des crevettes, et faites le nous savoir...

A très bientôt...
Pour La MCE
Aline RIBAS