



Chers ami-e-s,

Au sommaire de cette lettre

- o Inquiétudes pour la survie du bio
- o Des projets pour septembre
- o Le marché de livraison des goûters de Valbonne: le bilan
- o Visite chez Virginie Leduc, avicultrice à canaux

En Août le magasin ne sera ouvert que les vendredi de 17h-19h

Inquiétudes pour la survie du bio de Cécile BADIOLA

D'après des informations tirées du journal Le Monde daté du 08 juin 2006.

Les jours du bio seraient-ils comptés ? Un projet de la Commission européenne concernant la nouvelle réglementation des produits bio fait aujourd'hui polémique: selon la première version présentée en 2005, il assouplirait les règles qui régissent actuellement la culture du bio.

Les associations de consommateurs et de producteurs reprochent principalement à la nouvelle réglementation d'une part de tolérer les produits OGM et les produits chimiques tels que les pesticides, et d'autre part de souhaiter « l'unicité du concept bio », ce qui interdirait toute possibilité aux mentions privées, comme la marque AB par exemple, de

défendre des positionnements plus stricts que les règles de base.

La fédération Nature et Progrès compte parmi les principaux opposants au projet, destiné à être débattu en 2006 à la Commission. Afin de ne pas déboucher sur des produits bio « au rabais », elle appelle consommateurs et professionnels à se mobiliser et à agir contre cette proposition en signant une pétition qui sera à votre disposition à la Maison du Commerce Equitable. Pour plus d'informations sur la nouvelle réglementation consultez le site:

<http://www.natureetprogres.org/communiqués/actu73.pdf> pour ceux qui n'ont pas accès à Internet, cet article peut être demandé au magasin.

Des projets pour septembre

L'été va être l'occasion de mûrir un projet d'aménagement de la salle de réunion du 1^{er} étage de la Maison du Commerce Equitable. La salle de réunion sera disponible pour les associations qui pourront y réunir une quinzaine de personnes: en échange d'un euro par personne, la salle sera mise à disposition et une boisson sera offerte aux participants.

Un vidéo projecteur sera installé et permettra d'y faire des projections débats.

Des expositions seront organisées, à commencer par l'agriculture bio en septembre (cf. ci après).

La musique traditionnelle (de production locale) va être proposée avec l'aide de la revue Accordance, qui nous informe sur l'actualité de la musique et des spectacles en PACA.

Un recueil de revues et de documents sur la consommation responsable sera proposé aux adhérents.

Les voyages responsables avec PARTIR PACA contribueront à élargir le champ des ressources mises à la disposition des adhérents de la Maison du Commerce Equitable.

Le commerce équitable en relation avec des artisans de l'Amazonie Equatorienne sera aussi un axe de notre travail associatif: mais nous vous parlerons plus longuement de ce projet prochainement.

Le four à Pain devrait être utilisé pendant le Marché Gourmand en septembre. Des essais vont être faits dans le mois de juillet pour s'assurer de son bon fonctionnement. Diego ARIAS sera peut-être aux commandes: cela vous permettra de le rencontrer.



Le marché de livraison des goûters pour les écoles de Valbonne: le bilan

Au début du mois de mai, nous avons été informés par la Mairie de Valbonne que la livraison des goûters aux écoles avec des produits du Commerce Equitable ne donnait pas satisfaction aux consommateurs: "peu de produits sont adaptés aux enfants, les produits ne sont pas assez diversifiés, les délais de livraison ne

sont pas respectés et les conditionnements ne sont pas adaptés aux collectivités".

Nous étions conscients en juillet dernier que les conditions du marché allaient être difficiles à tenir, nous avons néanmoins voulu tenter le pari... nous avons perdu ! Solidar'Monde, la plate-forme d'approvisionnement des produits que nous proposons travaille sur le conditionnement des produits depuis quelques temps pour les adapter aux collectivités locales, mais cela ne va pas forcément très vite... les délais de livraison de 8 jours étaient difficiles à tenir car nous nous pouvions pas avoir

en stock tous les produits aux quantités demandées: il nous fallait passer une commande à chaque réception de bon de commande et la livraison sous 8 jours par Solidar'Monde n'a pas toujours été possible.

Bien qu'un nouvel appel d'offres soit lancé début juillet, nous avons décidé de ne pas postuler: nous n'avons, en effet, pas pu avec 1 salarié et demi tenir les engagements du marché l'année dernière, il nous semble illusoire de s'engager avec 0,5 salariée. Avec la perte de ce marché c'est l'équivalent de 1000€ par mois de Chiffre d'Affaires qui vont manquer à

notre budget, qui a été revu pour tenir compte de cet événement.

Peu d'associations ont réussi à passer des marchés de ce type avec les collectivités locales. Sur PACA, nous étions la seule ! Notre expérience contribuera néanmoins à enrichir et à faire évoluer la démarche des associations comme les autres qui proposent des produits équitables dans le cadre d'une filière intégrée: **l'équité et la transparence ne se déclinent alors pas seulement pour les petits producteurs du Sud, elles s'affichent au niveau des importateurs et des distributeurs.**

Visite chez Virginie Leduc, avicultrice à Canaux



Virginie (à droite) pendant l'interview de Cécile

Le 19 juin, Cécile BLANCHE et Aline RIBAS sont allées rendre visite à **Virginie Leduc**, qui fournit **des œufs** à la MCE depuis environ 2 ans. Vous trouverez bientôt au magasin la fiche descriptive de son exploitation.

Virginie a le souci de donner à son exploitation une taille humaine, un aspect "traditionnel", comme elle aime à le rappeler. Pour cela, elle n'a que deux « bandes », ce qui fait au maximum 200 poules. Entre la buse et le renard qui ponctionnent régulièrement, l'élevage tourne plutôt autour des **150 poules**...

Ces poules vivent dans un cadre idyllique: beaucoup d'entre nous aimeraient bien avoir le même paysage à contempler en se levant le matin !

Lors de notre conversation, nous avons compris que pour les éleveurs, même s'ils souhaitent rester le plus « traditionnel » possible, ce n'est pas chose facile : pour des raisons techniques, il est pratiquement impossible aux éleveurs (de poules en

l'occurrence) de faire naître les poussins sur place. Cela nécessite un outillage très particulier et onéreux, un suivi très technique (comme dit Virginie, c'est un métier).

Il faut donc **faire venir les jeunes poules ou poussins des fournisseurs divers et variés**. Sur les fournisseurs, nous n'avons aucun renseignement. **Les critères de choix sont la race et le prix**. Les poules ou les poussins peuvent selon le moment et les opportunités venir de **l'autre bout de la France**. Pour des raisons économiques, elle ne veut pas choisir les poules issues de la filière bio, qui serait la seule à garantir ni OGM, ni produits chimiques, ni antibiotiques dans l'élevage. **Virginie tient à vendre des œufs à un prix raisonnable, pour que ce ne soit pas les plus riches qui en bénéficient.**

En ce qui concerne la nourriture qu'elle donne à ses poulettes, elle complète la ration de **farine de céréales** par de l'orge, de l'avoine ou du blé qu'elle fait germer. Mais en regardant de plus près, on s'aperçoit que dans cette farine de céréales, il y a **l'inévitable soja**... Qui dit soja dit OGM. En effet, environ 60% du soja produit mondialement est génétiquement modifié... Difficile de passer au travers.

Le choix de cet aliment composé s'explique: il est complet et assure une ponte régulière des poulettes... Il coûte environ deux fois moins cher que l'aliment équivalent en bio...

Nous nous trouvons donc dans un dilemme difficile à résoudre : Virginie est une petite productrice qui fait son travail avec sérieux et dévouement : nous voulons donc la soutenir. Mais nous nous devons de vous informer du mode de production de ses œufs, dans un souci de transparence...

Rêvons un peu : si nous étions deux fois plus nombreux, elle écoulerait la presque totalité de sa production chez nous : nous pourrions alors lui proposer de changer son mode d'approvisionnement en poulettes et en céréales, d'opter pour le bio, et d'augmenter en conséquence le prix de ses œufs... **Nous assurerions ainsi la survie d'une productrice locale, en préservant l'environnement d'OGM et autres produits issus de la chimie...**

Virginie n'est pas seule à être piégée dans cette problématique : la seule façon d'échapper aux OGM dans la filière animale est l'aliment bio... Ou de se passer du soja !

Ne manquez pas de lire et de signer la pétition à ce sujet à la boutique.

Rédaction: Patrick et Aline RIBAS

☺ Notre lettre est tirée sur du papier recyclé ! ☺