

La Maison du Commerce Équitable

à Mouans-Sartoux...

Sommaire

- Le Domaine de la Chapelle St Jérôme
- les labels des grandes marques
- Le Relais Gourmand**
- Action Consomm'action

Edito

Cher(e)s adhérent(e)s,

La première lettre de l'année est le prétexte à un coup d'œil dans les rétroviseurs, pour évaluer le travail qui a été accompli... et le sentiment qui domine sous les scalpels des bénévoles tient à la satisfaction du travail accompli! La préparation de l'AG (et des demandes de subvention) démontre en effet que tous les objectifs que nous nous étions donnés ont été atteints ou dépassés. J'aurai l'occasion d'y revenir succinctement dans la prochaine lettre mensuelle et en détail lors de l'AG.

Mais déjà, nous pouvons annoncer que, tant sur le plan économique, avec un budget maîtrisé et équilibré, qu'associatif, avec une vitalité accrue de l'activité bénévole: permanences, stands, interventions, sont en nette augmentation sur le second semestre.

De plus, la très nette augmentation de l'utilisation de la salle de réunion par les associations locales, contribue à la crédibilité de notre projet global: créer un lieu de vie chaleureux et accueillant pour les associations locales afin de leur permettre de consommer autrement... le lien social.

Patrick RIBAS

Produits frais

toutes les semaines: œufs

Clémentines

pensez à les commander!

Bonne
Année!

Le domaine de la chapelle St Jérôme

Nous vous avons brièvement présenté l'huile d'olives de la Chapelle St Jérôme dans la dernière lettre mensuelle. Nous complétons aujourd'hui cette présentation en attendant une visite du domaine qui fera bien entendu l'objet d'un compte rendu.

Éric REIFFSTECK et sa famille se sont installés il y a 3 ans à Piène Haute dans la vallée de la Roya, à la frontière avec l'Italie. Le domaine de la chapelle Saint Jérôme, avec ses 8 hectares, et ses 800 oliviers pour certains millénaires, est l'un des plus grands domaines oléicoles de la région en agriculture biologique et d'appellation contrôlée "Huile de Nice".

Éric REIFFSTECK y pratique l'agriculture biologique et biodynamique et son huile d'olive biologique et AOC Nice a été primée au salon de l'agriculture en 2009 pour son excellence. Pour cette occasion, dans un interview, Éric expliquait: "On a essayé de garder les traditions tout en essayant de viabiliser financièrement le domaine en travaillant sur l'excellence de l'huile et sa rareté. Dans notre démarche nous sommes soutenus par le département des Alpes Maritimes et la région PACA. Nous avons été classés comme l'une des 100 fermes modèle vis-à-vis de l'environnement de la région PACA.

Il est rare que l'on associe la qualité biologique au goût: dans notre cas c'est une évidence, l'agriculture biologique aide à préserver tous les arômes du terroir et leurs subtilités. Cette année nous avons réussi à ne mettre aucun traitement parasitaire ce qui est une prouesse. Nous n'irriguons pas non plus dans le même but.

Nous pressons l'huile chez Guido père et fils, à Peillon. Un des plus vieux moulins de la région ouvert depuis trois générations qui, comme nous, a su mettre à jour un savoir-faire ancestral au goût du jour et des techniques modernes avec une chaîne continue de trituration des olives.

La région est magnifique mais la récolte est dure, nos arbres sont tous cultivés en restanques sur un fort dénivelé. L'année prochaine nous voulons supprimer le tracteur et utiliser les ânes pour monter et transporter nos caisses à l'intérieur du domaine. Tout le monde vient aider, la famille, les agriculteurs voisins et même un jeune berger qui va s'installer pour l'hivernage avec ses brebis.

Nous essayons d'en faire une fête malgré la dureté du travail. Dans le futur nous souhaitons faire du maraîchage, des plantes aromatiques, sur nos restanques comme le faisait les anciens qui cultivaient sous les arbres toutes sortes de céréales."

huiles d'olives St Jérôme	Prix unitaire	Prix achat	TVA	marge MCE	Marge%
200ml écrin coton	5,80 €	4,06 €	0,32 €	1,42 €	24,5%
Bidon d'un litre	18,00 €	12,60 €	0,99 €	4,41 €	24,5%



L'agriculture biodynamique vise à assurer la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux Hommes. Elle se base sur une profonde compréhension des lois du "vivant" acquise par une vision qualitative globale de la nature. Elle considère que la nature est actuellement tellement dégradée qu'elle n'est plus capable de se guérir elle-même et qu'il est nécessaire de redonner au sol sa vitalité féconde indispensable à la santé des plantes, des animaux et des Hommes grâce à des procédés "thérapeutiques". Rudolf STEINER (1924)

Commerce Équitable et Multinationales

Pour enfoncer le clou sur la manière dont les Grandes Marques exploitent le segment "Commerce Équitable", voici un encart paru dans le **QUE CHOISIR du mois de décembre 2009**. Le mensuel revient, pour le café notamment, sur les labels CE (Commerce Équitable) en comparant celui de Max Havelaar (que nous connaissons bien à la MCE) avec le label RainForest Alliance (une ONG nord américaine), utilisé entre autre par Nescafé. Si les deux labels se revendiquent du CE, si les deux labels proposent un prix d'achat supérieur au prix du marché et déclarent vérifier l'application sur le terrain des engagements qui sont pris... mais si le label Max Havelaar atteste de l'achat à un prix minimum garanti quelque soit le cours du marché... cela n'est pas le cas du label Rain Forest... Il est facile de deviner quel est le label que les grandes marques vont choisir... en communiquant avec l'habileté qu'on leur connaît sur l'équité de leur prix d'achat!

Publicité

Effectivement, la publicité est assez inhabituelle dans notre lettre mensuelle! Mais, toute règle a ses exceptions que nous allons justifier de ce pas.

Lors du marché de Noël sur la place Jean Jaurès à Mouans-Sartoux, le hasard a posé notre stand à côté de celui d'un restaurateur: "**Le relais gourmand**"* de Plascassier. Ce restaurant proposant magrets de canard et rôti de bœuf fumés, du saumon à des prix très raisonnables,... devinez où nous avons pris notre repas... Outre la qualité des mets qui sont proposés, il nous faut pointer la gentillesse et l'amabilité de l'équipe qui contribue beaucoup selon nous à la qualité globale de leur plats.

Nous leur avons promis de parler d'eux, voilà qui est fait! Si vous avez envie de spécialités provençales ou italiennes, c'est à côté de chez vous : 400 route de Valbonne à Mouans-Sartoux et leur site web vous renseignera (lerelais-gourmand.com) sur le cadre dans lequel vous serez accueilli.

L'assemblée Générale 2010 aura lieu en février mais dès le 15 janvier les documents seront disponibles à la boutique pour les non connectés. Ils seront transmis par mail ... Mais nous n'imprimerons la douzaine de pages que sur demande express...

Vous pourrez également signer les pouvoir pour les votes à l'assemblée.



Une représentante de la délégation de Bolivie à Copenhague

Villes de transition

Une ville en transition est une ville dans laquelle se déroule une initiative de transition, c'est-à-dire un **processus impliquant la communauté** et visant à assurer la résilience (capacité à encaisser les crises économiques et/ou écologiques) de la ville face au double défi que représentent le pic pétrolier et le dérèglement climatique.

Gerd (avec l'aide de Colette) vous proposerons en avril un petit travail de réflexion à partir des exemples concrets qui existent par ailleurs.

Consomm'Action: Copenhague

L'action du 12 décembre (conférence sur le climat et la manifestation qui a suivi) a rassemblé une centaine de personnes: c'est peu au regard des enjeux de la conférence et c'est beaucoup comparé à la mobilisation locale. La seule action notable du genre s'était tenue à Nice la semaine précédente à l'initiative de GreenPeace (pour ne parler que des Alpes Maritimes).

Et pour quel résultat! Nous savons qu'**aucun accord sur la réduction de la production de GeS** (Gaz à effet de serre) n'a pu se dégager: les pays industrialisés refusant (USA en tête) de réduire leur production, et les pays en développement (Brésil, Inde, Chine) refusant les limitations demandées...



C'est dans ce contexte, que le **Président de la République a proposé** de réunir un forum mondial alternatif à celui de Copenhague le 22 avril 2010 pour la journée de la Terre. Oui, vous avez bien lu: un Président propose l'organisation d'un contre-sommet, mais il ne s'agit pas du notre: Evo MORALES, Président de la Bolivie, en quittant Copenhague faisait l'amer constat de "la proposition de représentants des pays développés qui ont pris l'option d'une augmentation de deux degrés de la température de la planète alors qu'à l'heure actuelle, avec une augmentation de 0,7% de la température moyenne de la planète, des lacs s'assèchent, les glaciers disparaissent et on craint la disparition d'îles, de régions situées à peine à 10 ou 20 m au-dessus du niveau de la mer du fait de la fusion des glaces continentales. "Si nous ne prenons pas maintenant des décisions importantes, dans 30 ans nos enfants et les générations futures auront de sérieux problèmes. Des gens meurent déjà de chaleur en Europe. Et les pays capitalistes ne veulent pas changer leurs politiques pour éviter de plus grands dommages à la nature", a-t-il déclaré.

Source <http://www.tlaxcala.es> via alterinfo.org