



# LA MAISON DU COMMERCE ÉQUITABLE

## DE MOUANS-SARTOUX

### Sommaire :

L'édito de Pierre

La MCE sort de la zone Euro

Quelques nouvelles de nos produits

Contre le nucléaire

Connaissez-vous Fred,  
le nouveau boulanger ?

Les chèvres d'Alexandre

JALMALV : association  
aidante

### L'édito de Pierre

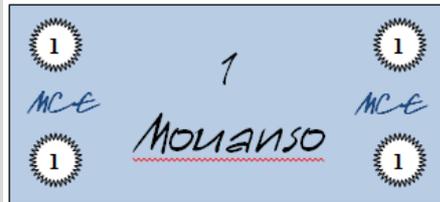
Chers amis adhérents,  
Il n'y a pas que des bonnes  
nouvelles à partager ...

En effet, les résultats de ce  
1<sup>er</sup> trimestre 2012 ne sont pas  
excellents bien que  
comparables tout de même à  
ceux de 2011.

L'envolée de la fin de l'année  
dernière s'est fait un peu  
oublier ... Le plus inquiétant  
concerne le nombre  
d'adhésions qui est en train de  
baisser : il était largement  
supérieur à 200 en fin d'année,  
nous en sommes maintenant à  
191 ... Pendant ce temps-là, le  
loyer a encore augmenté, notre  
frigo a rendu l'âme - il a fallu  
donc le changer - et notre  
situation financière suit le  
mouvement. C'est bien sûr le  
lot de beaucoup de commerces  
mais ça ne nous console pas  
vraiment.

Alors, nous comptons sur vous  
et votre fidélité pour  
remonter la pente et nous  
aider à sortir du « mode  
survie ». Merci d'avance.  
Pierre

### La MCE sort de la zone Euro ...



Ca y est, la MCE crée sa propre  
monnaie pour éviter toute spéculation et  
rassurer les marchés.

Dorénavant, vous pourrez échanger  
tous les produits équitables avec une  
monnaie locale : le **Mouanso**.

Le Mouanso est indexé sur le cours de l'œuf soit aujourd'hui 0,40 € selon  
l'agence de notation Stéphane Maillard.

Vous pourrez dès dimanche prochain convertir le Mouanso en achats à la  
boutique mais aussi en actions (mais uniquement militantes) mais il n'y aura pas  
d'obligations (et donc pas de gêne entre nous ...).

Le billet de 10 Mouansos sera appelé le Sarto qu'il ne faudra pas confondre  
avec le Sarko qui vaut 1/10<sup>ème</sup> de Mouanso : au vu de sa petite valeur, il est  
question d'abandonner le Sarko courant-mai.

La distribution des Mouansos et des Sartos se fera le **Dimanche 1<sup>er</sup> Avril** à la  
boutique aux heures habituelles : venez nombreux !

Cette opération s'effectuera le même jour avec notre partenaire : la Poissonnerie  
Mouansoise située derrière la Maison Bleue.

### Quelques nouvelles de nos produits

Nous vous rappelons que Charles Wirth nous propose sa viande de cabri à  
commander avant le 31 Mars (par 1/2 cabri, 3 à 4 kg, au prix de 20 € le kg, tout  
débité), à récupérer le vendredi 6 Avril au matin.

On a des délicieux œufs et lapins de Pâques pour cacher dans les jardins ou  
consommer tout de suite ...

Pour les œufs (les vrais ...), Stéphane Maillard  
nous fournit maintenant suffisamment de quantité  
pour répondre à votre demande (2,40 € les 6).

Les pains de Diégo Arias peuvent toujours être  
commandés tous les 15 jours : prochaine livraison  
le 5 Avril (à commander avant le 1<sup>er</sup> Avril au soir).

On a reçu du nouveau jus de poires anciennes  
et poires-coings : Henry Poulain nous montre ici  
fièrement sa production.



### Contre le nucléaire !

Suite à la chaîne humaine du  
11 Mars dernier qui a  
regroupé 60000 manifestants,  
la MCE s'associera à une

nouvelle manifestation contre le nucléaire qui aura lieu le samedi 28 avril de 11h  
à 12h sous la forme aussi d'une chaîne humaine sur le boulevard devant la Strada.



## Connaissez-vous Fred, le nouveau boulanger ?

Frédéric DEVESA travaillait dans l'informatique et s'est retrouvé au chômage il y a quelques mois ... Il nous fait part de sa reconversion comme boulanger et beaucoup d'entre vous le connaissent indirectement car il travaille chez les Arias à La Penne et nous avons goûté de son pain ! Voici son message :

« Je travaille à la ferme du Collet depuis plusieurs mois maintenant mais je fais toujours des allers retours entre Saint-Cézaire et La Penne. Nous y avons commencé notre année de transition et espérons bien nous y installer dès l'année prochaine. Ma femme fera pousser des plantes, médicinales et aromatiques, je ferai le pain. Nous travaillerons ensemble avec Françoise et Diego.

Le pain que tu manges depuis octobre est maintenant fait de mes mains. Eau, farine, levain et feu de bois ... un peu de sel pour aider au travail de la pâte et améliorer le goût ...

Les blés utilisés sont toujours des variétés anciennes, Florence Aurore, Meunier d'Apt, Rouge de Bordeaux, blé de Khorasan et Engrain (petit épeautre) notamment. C'est un choix pour la santé.

La cuisson est réalisée dans le vieux four (date de naissance approximative : 1737) à cuisson directe qui brûle une dizaine de gros fagots de petit bois. Tous les 15 jours, entre 80 et 100 kg de pain ...

J'ai encore un bon bout de temps d'apprentissage et si tout se passe bien l'une des prochaines étapes sera de construire une boulangerie plus "moderne", un four récent pour ne plus être obligé de lancer le feu à 2h du matin, passer peut-être à toute les semaines ... mais toujours pour faire le pain de la même manière, à l'eau tiède, au feu de bois et surtout... à la main !

Le feu dans le four est un spectacle étonnant... j'en oublierais presque de travailler...

J'ai bouclé mon dixième mois d'apprentissage et découvert le plaisir du travail manuel. La boulangerie artisanale n'est cependant pas répétitive. Rien ne se passe jamais deux fois de suite de la même façon. Le feu avance toujours à son rythme, les différentes pâtes aussi et les heures filent jusqu'à ce que le dernier pain sorte du four vers 4 heures de l'après-midi.

Cerise sur le gâteau ... "le pain est toujours aussi excellent !". Ce n'est pas moi qui le dis et le plus beau compliment est que pour l'instant peu de monde sait que le boulanger a changé. C'est un signe que j'apprécie !

J'espère un jour accueillir tous ceux qui le souhaitent à la ferme pour partager autour du pain... un jour prochain, j'espère ! Amitiés. Fred »

## Les chèvres d'Alexandre

Quand nous sommes arrivés, Alexandre, le chevrier, était en train de traire les chèvres. Ensuite, Anna, la fille d'Alexandre, nous a fait caresser les chevreaux, que l'on a portés. Une chèvre a mis bas ! Les autres chèvres sont sorties pendant qu'elle mettait au monde deux petits : un mâle et une femelle. Puis on a donné le biberon aux chevreaux les plus faibles. Anna nous a fait goûter du lait de chèvre. Il était super bon ! Puis on a fait une balade. Les chevreaux sont restés à la chèvrerie pendant que leurs mères et leur père nous suivaient. Une toute petite chèvre d'une semaine et demie, Hélène, a fait la balade avec nous. On a vu le canal de la Siagne. Les bêtes broutaient des glands, de l'herbe et des feuilles. On est passé par la forêt, par des sentiers, par des champs. Le terrain était en pente mais ça ne gênait pas les animaux. On est rentré à la chèvrerie. Les mères sont allées voir leurs petits pour qu'ils têtent, puis nous sommes rentrés, après avoir acheté deux fromages de chèvre. À la maison, on les a goûtés : c'était délicieux!

Rédaction et saisie informatique : **Thomas (CE1)** et **Manon (CM2)**.

Pour voir les photos prises par Cathy et celles transmises par Alexandre : cliquez sur le lien en bas de page (\*).



## JALMALV : association aidante



La Maison du Commerce Équitable accueille plusieurs associations dont JALMALV : Jusqu'A La Mort, Accompagner La Vie.

« Pour que les conditions d'accueil et de soins des personnes gravement malades changent dans notre pays, ce sont notre regard, nos mentalités et nos attitudes face à la souffrance et à la mort qui doivent évoluer et entraîner un courant d'opinion. Nous agissons au plan local et au plan national afin que le "mourant" soit reconnu comme une personne vivante jusqu'à son dernier souffle ».

Contactez Christiane MOOG, l'une de nos adhérentes qui pourra vous renseigner : [moog.christiane@free.fr](mailto:moog.christiane@free.fr).

(\*) Lien Photos : [https://picasaweb.google.com/104598570650960880592/375\\_ChevresAlexandre?authuser=0&authkey=Gv1sRgCIDtjLVu675PA&feat=directlink#](https://picasaweb.google.com/104598570650960880592/375_ChevresAlexandre?authuser=0&authkey=Gv1sRgCIDtjLVu675PA&feat=directlink#)