



# LA MAISON DU COMMERCE ÉQUITABLE DE MOUANS-SARTOUX

## Sommaire :

L'édito de Pierre

Exemple de citoyenneté : l'éco-hameau

Tous au Festival du Livre

Pourquoi : plus de jus de poire ?

Quelques nouvelles de nos produits

## L'édito de Pierre

Chers amis adhérents,

Sortir de la crise, sera-ce mourir guéri ? Je vais faire une analogie osée entre l'économie et mes souvenirs d'enfance.

Lorsque, tout gosse, je ne me sentais pas bien (opinion publique, manifestations sociales), ma mère détectait une fièvre (indicateurs économiques, agences de notation) et appelait le docteur (gouvernement). Celui-ci inévitablement me mettait à la diète pendant plusieurs jours (austérité, rigueur) en plus d'un traitement approprié (nouvelles lois).

A l'issue supposée de la « crise », le « gouvernement » mettait fin à l'« austérité », et, un beau matin, ma mère avait l'autorisation de me donner des biscottes beurrées. Je mettais plusieurs jours à m'en remettre : je pense que la diète m'avait plus affaibli que la maladie elle-même ...

Aujourd'hui, on peut craindre qu'en Europe et en France, les « biscottes beurrées » mettent du temps à venir ... Puisse-t-on éviter de mourir, même guéris !

Pierre

## Un exemple de citoyenneté : l'éco-hameau

Cet été, nous sommes allés à la découverte de l'éco-hameau d'Andral dans le Lot à côté de Gourdon (oui, il y a un Gourdon dans le Lot aussi!). Véro, une copine du Var s'investit depuis plus de 4 ans sur ce projet qui va voir sa première maison sortir de terre cet automne ... "Sortir de terre", l'expression convient tout à fait, car le projet de l'écho hameau a été conçu en parfaite harmonie avec le cadre naturel qui a été choisi.

Le projet d'éco-hameau se définit comme un habitat groupé intergénérationnel et socialement mixte, basé sur le partage, la mutualisation, le respect de l'environnement, la laïcité et une citoyenneté active. Vaste programme qui demande beaucoup d'énergie aux participants.

Pour illustrer la manière dont ça se met en place, je vais me contenter d'un exemple, que je cite à chaque fois que j'en parle... Une fois les maisons posées par chaque propriétaire sur les parcelles, il a fallu décider de la manière dont les espaces plantés collectifs allaient être considérés...

Il a été fait appel à une équipe de formateurs en permaculture venus de l'Ecocentre du Périgord.

Après une première visite pour découvrir le site et en comprendre les particularités, rendez-vous a été pris avec le groupe tout entier pour une information sur les principes de la permaculture et un travail de tout un week-end sur les attentes personnelles et collectives vis-à-vis des espaces naturels du hameau. A partir d'un fond de cartes des 8,4 ha de terres, chacun réalise un calque pour situer, dans une proximité relative par rapport aux maisons, les espaces de loisirs, de maraîchage, de grandes cultures, d'élevage, de zones naturelles etc ...

Le soir même, l'équipe de permaculteurs a ramassé les "copies" pour en faire une synthèse qui lui a pris une bonne moitié de la nuit.. Le dimanche matin, la synthèse est présentée et... il faut encore la discuter et... l'adopter au consensus. Ainsi va la démocratie participative ... Ainsi va la sociocratie ... Cela prend du temps, cela avance lentement, mais vous connaissez certainement le proverbe (forcément chinois!) ... tout seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin! (même si c'est plus lentement ...). La place nous manquerait pour décrire complètement le processus de mise en œuvre, les valeurs et les modes de fonctionnement du projet. Vous pourrez le découvrir à cette adresse : [http://ecohameaudandral.over-blog.org/pages/Notre\\_projet\\_decohomeau-2786626.html](http://ecohameaudandral.over-blog.org/pages/Notre_projet_decohomeau-2786626.html)

Patrick  
RIBAS



## Tous au Festival du Livre !

La MCE tiendra son stand au Festival du Livre en commun avec Artisans du Monde et proposera des boissons aux festivaliers et un florilège de livres abordant les sujets qui nous tiennent à cœur.



## Quelques nouvelles de nos produits

Les fromages de brebis et de chèvre vont bientôt s'arrêter : encore une quinzaine de jours pour les commander.

Les pommes de Bruno vont débarquer autour du 15/10 : commandez-les dès maintenant par cagette de 13 kg (35 €) ou directement détaillées à la boutique (2,80€/kg). Les 1<sup>ères</sup> variétés seront : chantecler, dalirène, topaze.

Vous pouvez commander tous nos produits frais à la boutique ou par mail jusqu'au dimanche soir 18h00 par courriel [mce.mouans@free.fr](mailto:mce.mouans@free.fr) pour la semaine suivante.

Venez aussi découvrir nos nouveaux produits : Maté, Sel de mer Bushman, Infusion Menthe Aneth Romarin, Infusion Menthe Oranger Eucalyptus, Riz Violet, Chocolat blanc crispy 85g, Poivre Noir en grains, Chocolat au lait Oxfam (85g), Thé Noir OXFAM et pour le petit déjeuner des enfants : Choco Rice Crispy, Honey Balls.

## Pourquoi : plus de jus de poire ?

Henry POULAIN, célèbre chez nous pour son délicieux jus de poire, nous a fait parvenir ce courriel expliquant ses difficultés pour 2012.

« Nombre d'entre vous sont déjà venus glaner des nouvelles du jus de poire « nouvelle récolte » : grande déception : il n'y aura pas de cuvée 2012 ... tout comme 2010 et 2008.

Pour les « nouveaux » ou celles et ceux dont la mémoire défaille, je redonne l'explication de cet état de fait.

C'est la nature qui décide et nous ne faisons que nous adapter. Les arbres sur lesquels je récolte les poires sont majoritairement d'une variété qu'on qualifie d' "ancienne", nommée selon les vallées locales, Cuisse de Dame, Belle Adrienne ou Verte Longue et, plus généralement, Poire Curé. Cette variété est sensible à l'alternance, c'est à dire que les arbres non taillés produisent naturellement beaucoup de fruits un an sur deux et donc, en alternance, beaucoup moins les années intermédiaires. Depuis le démarrage de mon activité en 2003, les années impaires ont été des années de forte production (de 45 à 60 tonnes) et les années paires plus "creuses", avec une petite production.

En 2008, 2010 et maintenant 2012, se sont ajoutés à ce phénomène une météo pluvieuse et froide pendant la courte période de floraison des poiriers : dans ces conditions les insectes pollinisateurs restent au nid, le pollen est « collé » par l'humidité et le vent ne le véhicule pas. Résultat, la fleur « coule » ; pas ou peu de pollinisation. Par endroits il a même gelé sur la fleur : c'est sans appel. Seuls quelques arbres ont donné un peu de fruits. De quoi faire un clafoutis.

Depuis 2011, grâce à vous, à vos réseaux et à vos commandes, je parviens à écouler la production d'une (belle) année en moins d'un an. Je n'ai donc plus de jus de la récolte 2011.

Il va vous falloir patienter jusqu'à l'automne 2013 pour déguster de nouveau jus de poire et poire&coing. J'en suis autant attristé que vous. Cependant tout n'est pas sombre dans cette histoire.

Depuis quatre ans, suite à une conversation avec un responsable du lycée agricole local, l'EPL de Carmejane, a émergé l'idée d'un projet autour de cette ressource fruitière délaissée, en lien avec le Pays Dignois. Une étude sur l'opportunité d'une relance d'activité sur ce territoire a été menée dans l'hiver 2010-2011. Dans ce cadre, j'ai enquêté près de 70 personnes. Il en ressort l'inventaire d'un parc de poiriers et pommiers « anciens » cinq fois supérieur à ceux sur lesquels je récolte et l'identification de plusieurs professionnels intéressés par le développement du projet. Trois axes de travail ont émergé de la synthèse de ce travail : mise en place d'un atelier collectif de transformation des fruits (atelier mobile pour les jus, fruits séchés, compotes-confitures, cidre, etc.), remise en état des arbres et vergers constitués (taille de rénovation, re-plantation des manquants), conventionnement entre les propriétaires des arbres et le collectif de transformateurs. Un second dossier est actuellement déposé au Pays pour demander les financements nécessaires à la réalisation de deux de ces actions. Les investissements pour l'atelier seront financés par d'autres organismes. J'y suis toujours étroitement associé et vous aurez des nouvelles le moment venu. Gageons qu'en septembre 2013, les poires « retrouvées » seront au rendez-vous avec l'atelier de transformation ! »

Henry POULAIN