

Chers ami-e-s,

Au sommaire de cette lettre :

- o le 1^{er} mars, ça va déménager !!!
- o la préparation de la quinzaine du Commerce Equitable
- o l'assemblée Générale
- o le 18 mars, Nicolas GUILAUMOT et la famille ARIAS nous rendent visite
- o une formation Européenne pour Michela
- o la fermeture du point de distribution de Peymeinade

Dernière minute : notre boutique vient d'être cambriolée durant la nuit du 3 au 4 février. La porte a été forcée et notre écran plat a disparu. Si l'un de vous avait un écran en trop ... merci de penser à nous !

Le 1^{er} Mars ça va déménager!

Elle va nous manquer cette petite vitrine! Mais on ne la regrettera pas ... parce que la nouvelle Maison du Commerce Equitable sera plus grande et plus porteuse de nos projets et de nos ambitions !

Nous prévoyons donc d'emménager durant la première semaine de mars : aussi les travaux débiteront les 25 et 26 février pour terminer les 4 et 5 mars. Si vous avez un peu de dispo sur cette période, faites vous connaître à la boutique qui transmettra ou bien directement à Aline au 04 92 92 04 40.

Il y aura quelques travaux d'installation à faire mais la priorité sera de s'installer puis de terminer les aménagements au fil de l'eau.

Nous ne sommes même pas encore installés que nous avons déjà des projets d'aménagement de l'extérieur ... où il fera bon prendre un pot au printemps tout en échangeant sur les projets qui nous sont chers.

L'assemblée générale

L'Assemblée Générale annuelle se teindra à la salle de réunion du club de football de Mouans-Sartoux à la fin du mois de mars (les mercredi 22 ou 29 mars).

Cette assemblée ne s'annonce pas sous de bons auspices. Les prévisions budgétaires que nous avons construites, ont été faites sur la base de résultats qui ne sont malheureusement pas au rendez vous.

Nous aurons l'occasion développer ce point dans les documents préparatoires à l'A.G.

Le rythme de développement devra être revu à la baisse et les moyens devront être mis en phase avec ce développement.

Réservez dès à présent les 2 dates sur vos agendas.



La préparation de la quinzaine du Commerce Equitable



Il nous faut commencer à préparer la quinzaine 2006 du Commerce Equitable qui cette année aura lieu du 29 avril au 14 mai. Deux projets sont à l'étude :

- l'organisation d'une exposition pendant une semaine (à l'Aquarium par exemple) pour la faire visiter par les enfants des écoles de Mouans et Valbonne. Ce projet sera porté par Michela.

- « Artisans du Monde » nous propose par ailleurs le thème suivant : le goût de l'équitable. Nous proposerions des plats ou des gâteaux réalisés avec des produits équitables et proposerions aux gens de les goûter. Une collaboration avec la Confédération Paysanne (qui présenterait ses produits et ses producteurs) est envisageable. Ce projet cherche un porteur.

Des nouvelles des producteurs : réservez la date du 18 mars !

Nicolas GUILLAUMOT viendra nous rendre visite le samedi 18 mars : il fera déguster ses tomes et déceler les différences de goût. Il nous a donné des explications sur le manque de goût dans les fromages de la livraison de décembre. *" Nous disposons de très peu de stock en fin de saison et les vaches n'avaient pas encore vêlé, ainsi il n'y avait pas beaucoup de lait. De ce fait, les fromages n'avaient pas vraiment le temps de s'affiner. Actuellement les stocks sont en partie reconstitués et la durée d'affinage est presque satisfaisante »*. Nicolas nous propose de nous rencontrer pour offrir une « dégustation avec les adhérents et par la même apporter les explications en direct et faire connaissance. Nous avons différents fromages, deux demi cuits : un de type "raclette" et l'autre simple. Ces deux fromages sont en général plutôt doux et assez fruités. Ils représentent l'ensemble de ceux qui ont été livrés jusqu'à maintenant. Les autres sont dits non cuits, ils ont plus de caractère et une pâte moins souple.

Il est à noter, aussi, que les fromages sont très différents selon les saisons et que les durées d'affinage sont nécessairement plus longues en hiver du fait de la baisse des températures.

D'un point de vue personnel les meilleurs fromages que nous produisons sont ceux d'hiver, avec un affinage minimum de 3 mois".

Diego et Françoise ARIAS viendront le même jour nous faire goûter leur pain.

Le CAT nous propose ses choux rouges, frisés et blancs ainsi que des courges violons. On peut les commander comme les autres produits frais de votre quotidien.

Stéphane BERSIA n'a plus de pommes de terre « Mona Lisa ». Il nous a proposé de les remplacer par des « Charlotte » qui sont des pommes de terre blanches d'un calibre le plus souvent petit et de qualité supérieure (fermeté du tubercule après cuisson et goût) et bien qu'il y ait une différence tarifaire, il nous les fait au même tarif que les « Mona Lisa ».

Stéphane n'a plus de miel de montagne et nous fournit du miel de Provence de son rucher de Robion à environ 1000 m d'altitude (commune de Castellane). La flore de ce rucher est constituée de fleurs de printemps (sainfoin, luzerne, thym), de tilleul, de lavande fine et de sarriette ou « pèbre d'ail ». C'est donc aussi du miel de montagne mais très marqué "montagne sèche" de Haute Provence.

Une formation européenne pour Michela

Au mois de décembre 2005, Michela a participé à un séminaire en Belgique intitulé : « Citoyenneté européenne : droits de l'homme », organisé dans le cadre du partenariat entre la Commission Européenne et le Conseil de l'Europe. Cette formation visait à mettre en place une discussion sur

les droits de l'homme, en rapport avec le thème de la citoyenneté et plus précisément de la citoyenneté européenne. Durant 6 jours, la relation entre ces deux concepts a été explorée. Chaque échange était lié au travail avec les jeunes et les outils qui ont été présentés pourront être réutilisés dans nos activités.

Le point de distribution de Peymeinade ferme...

Pierre Arnaud BOUSIGUES ne propose plus aux adhérents de Peymeinade et ses environs de leur amener nos produits car, au bout de 6 mois, la permanence de deux heures, un samedi sur deux sur Peymeinade, n'a pas réussi à développer suffisamment l'intérêt des citoyens pour le commerce équitable. C'est beaucoup d'énergie pour de faibles résultats.

Néanmoins, la tentative est belle et le travail qui a été fait a permis de faire paraître un article dans Nice Matin, lors de l'inauguration de la permanence, de nombreux adhérents de Peymeinade nous ont rejoints et le collège de Peymeinade a fait appel à nos produits pour sensibiliser son personnel.

Si un adhérent dispose d'un peu de temps pour relever le flambeau encore tiède ... il peut nous contacter à la boutique!

☺ Notre lettre est tirée sur du papier recyclé ! ☺