

# La Maison du Commerce Équitable

à Mouans-Sartoux

## Sommaire

- ▶ chèques cadeaux
- ▶ Les légumes bio d'Indira
- ▶ zoom sur les produits (Sud et Nord)
- ▶ les bijoux en taga
- ▶ la conférence de Marc DUFUMIER

## Edito

A la MCE, le rythme des saisons, tout le monde connaît.. On sait tous que l'on est en automne, peut être pas à cause des feuilles qui tombent des arbres, mais surtout parce Charles WIRTH, le chevrier, est passé nous dire que ses chèvres (ce sont aussi les chèvres de Véronique) allaient se consacrer à l'allaitement de leurs petits et que nous n'aurions plus de fromage avant mars 2009! Mais nous allons nous consoler (il le faut bien tout de même) avec les clémentines d'Hélène et Jean Noël qui vont arriver dans 15 jours...

Le mois prochain, nous vous dirons le plus grand bien des œufs bio de Stéphane et Valérie MAILLARD.

Du fait du manque de bénévoles, cela devient de plus en plus difficile de tenir les ouvertures du samedi, aussi, le Conseil d'Administration a décidé d'embaucher une étudiante. Les bénévoles pourront ainsi mieux se consacrer à vous accueillir: café, thé, bières (ah non, c'est vrai, le CA ne veut pas, même la bière équitable chinoise, c'est interdit..). Bon ben pour moi, ce sera un café!

Patrick RIBAS



Les clémentines sont de retour le 20 nov.!

## Pour Noël, offrez des chèques cadeaux

Vous désirez offrir un cadeau issu du commerce équitable à un proche mais vous n'êtes pas sûr de son goût ou de ses envies? **Offrez lui un chèque cadeau.**

MCE MCE MCE MCE  
Association loi 1901 enregistrée à la préfecture du Grasse sous le N°19616 23 rue de la Liberté à Mouans-Sartoux  
web: mouansoise.dy.nip.com Tél.: 04 9375 1405 ouvert du Jeudi au Samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h

La Maison du Commerce Équitable  
à Mouans-Sartoux

web: mouansoise.dy.nip.com  
Tél.: 04 9375 1405  
ouvert du Jeudi au Samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h

Quiconque travaille a droit à une rémunération équitable lui assurant ainsi qu'à sa famille une existence conforme à la dignité humaine.  
Déclaration Universelle des Droits de l'Homme art. 23

**Chèque Cadeau de 10€**  
à échanger à la maison du Commerce Equitable

Vous pourrez dès le 3 novembre, acheter des chèques à la MCE. Ces chèques seront également disponibles pour les Comités d'Entreprises et les Collectivités Locales. D'une valeur faciale de 10, 20 ou 30€, ils pourront être échangés ensuite pour l'achat de produits alimentaires ou de l'artisanat. N'hésitez pas à en parler autour de vous!

## Pommes de terre et oignons bio d'Indira Omerowic



Indira habite à Amirat. C'est une jeune femme qui a toujours rêvé d'être fermière. Elle a fait ses études et son apprentissage dans plusieurs fermes bio en Allemagne. En 2000, elle arrive en France et poursuit son tour des fermes, toujours en bio. Et en 2001, elle s'installe à Amirat où un fermier lui propose de reprendre sa ferme.

Il lui faut du temps pour faire reconnaître son diplôme en France afin de s'installer et obtenir la DJA (Dotation jeune agriculteur)... mais c'est maintenant chose faite!

Aujourd'hui, elle fait pousser des légumes bio en milieu montagnard. Elle vend surtout près de chez elle (sous forme de paniers) mais elle

est très contente de travailler avec nous. Lorsque les bénévoles de la MCE la rencontrent pour définir les modalités de l'échange, le courant passe tout de suite...

Elle nous explique ses prix, mais ce n'est pas une notion facile : elle ne tire pas un revenu suffisant de son travail et elle s'appuie sur les tarifs pratiqués sur le marché. Les pommes de terre sont vendues 1.60€ à la MCE et nous les revendons 2.00€ le kg.

Dans notre département, les terres agricoles sont rares (doux euphémisme). La pression immobilière est telle que les agriculteurs doivent s'installer de plus en plus loin pour que le terrain soit abordable... L'agriculture de montagne se caractérise de plus par une courte saison de production pour le maraîchage et par l'éloignement de la clientèle : Il y a 2 heures de route (et c'est pas de l'autoroute !) pour transporter les légumes d'Indira jusqu'à nous.

Les producteurs s'entraident, c'est Charles Wirth (notre chevrier) qui fait les livraisons gratuitement. Mais la notion de transport est une donnée importante de cette agriculture de montagne.

Le prix du pétrole étant ce qu'il est, les pommes de terre bio de la Drôme sont au même prix que celles qui sont produites localement, mais pour combien de temps encore? Comme le prix du transport va logiquement continuer d'augmenter, c'est sans doute de notre responsabilité de soutenir Indira et les autres, car dans un avenir proche, on ne pourra que se réjouir de la présence de ces petits producteurs pour faire pousser nos légumes à des prix abordables...

## Les produits du Sud...

### Le sucre mascobado



Le sucre blanc est un sucre raffiné. Le magnésium, les vitamines ... ont été détruits dans le processus de transformation. Le sucre de canne complet Mascobado est du pur jus de canne à sucre déshydraté.

Il est obtenu par l'évaporation du jus de canne à sucre. Il n'est soumis à aucun raffinage. Il préserve ainsi l'ensemble des substances nutritives et contient plus de fer, de cuivre, de zinc, de manganèse et de fluor que le sucre blanc. Il possède en plus du magnésium et du phosphore. Ce sucre biologique est fabriqué et conditionné aux Philippines. Il a été adopté par de nombreux cuisiniers pour son effet égalable sur des recettes ordinaires ou exotiques.

### Transparence sur les prix



mascobado

Transparence prix:  
Vente 2,12€

Achat	1,48 €
Marge mce 25%	0,53 €
Tva 5,5%	0,11 €

**Commandes Produits frais toutes les semaines œufs, et mandarines à/c 20 nov.**

## Et du Nord...

La prochaine livraison de viande de la ferme "Le Mérinos" d'Utelle aura lieu **le vendredi 12 décembre entre 16h et 18h à Mouans-Sartoux** dans les mêmes conditions que la dernière fois.

Vous pouvez commencer à passer vos commandes dès à présent et la dernière commande devra être passée le samedi 29 novembre. Il y aura de l'agneau, du porc, du poulet (10€ le kg), du lapin (10€ le kg), de la pintade (11€ le kg) et du chapon (17€ le kg).

## Les bijoux en taga



Le taga, appelé également ivoire végétal, est le fruit d'un palmier qui pousse au cœur de la forêt amazonienne. Arrivé à maturité, l'albumen des fleurs du palmiers se durcit en formant une graine. En raison de son aspect très lisse et de sa couleur ivoire (il peut aussi être teinté), le taga se sculpte, donnant lieu à la fabrication de bijoux des plus simples aux plus élaborés.

MCCH (Masquita Cushunchic Comercializando como Hermanos) signifie "Donnons nous la main et vendons comme des frères". Créé dans le but de commercialiser des produits alimentaires de base à des prix raisonnables dans les quartiers pauvres de QUITO (Équateur), MCCH a considérablement étendu ses activités tant dans le domaine de la commercialisation solidaire, artisanat, produits alimentaires, cacao, que dans celui de la formation et du tourisme solidaire.

Venez découvrir les boucles d'oreilles, colliers et bracelets à la boutique.

## Conférence le 22 nov.

### Mouans-Sartoux

**Le samedi 22 novembre de 15 à 18 heures**

### Conférence **Marc DUFUMIER** Commerce équitable & Rapports Nord-Sud

à l'Aquarium de la médiathèque  
avec **Marc DUFUMIER**

Professeur d'agriculture comparée et de développement agricole à l'Institut National Agronomique de Paris-Grignon (INA-PG) – Successeur de René Dumont.

Membre du Comité de veille Écologique de Nicolas Hulot  
Organisée par l'association **Vert L'avenir**

**"La vie Moderne" le film de Depardon**, que nous annonçons le mois dernier sur Nice, sera programmé par "LUMIERE", l'association de cinéphilos de Mouans-Sartoux dans le week-end du 21, 22, 23 novembre, à la Strada.

Aller au contenu | Aller au menu  
***l'âge de faire***  
Savoir > Comprendre > Agir

Le journal est distribué gratuitement aux adhérents de la MCE