

La Maison du Commerce Équitable

à Mouans-Sartoux...

Sommaire

- Le jus de poires d'Henry
- Les nouveaux produits
- Action Climat
 - Contes et Tibet
- Des nouvelles des Producteurs

Edito

Cher(e)s adhérent(e)s,

Une lettre mensuelle qui ne parle (presque) que des producteurs locaux... et qui se revendique pourtant du commerce équitable... C'est le paradoxe que nous avons pointé à l'origine de la MCE il y a plus de 6 ans.... Aujourd'hui, la Ville de Mouans-Sartoux s'engage dans la démarche "territoires de commerce équitable", et avec elle, nous aurons à cœur de sensibiliser les partenaires de ce projet à la dimension locale du commerce.

Début décembre, les nations Unies se réunissent pour prendre des mesures pour réduire les émissions de gaz à effet de serre... pour fixer des seuils (et les moyens de les contourner pour les pays du Nord) sans pour autant influencer sur le mode de production et de consommation actuel qui permet à une minorité de bling bling de s'enrichir en gaspillant et en épuisant les ressources de la planète.. Nous vous invitons à vous informer à réagir et à agir pour que ce sommet prennent les mesures que le bon sens commande.

Patrick RIBAS

Le jus de fruits de poires sauvages d'Henry POULAIN arrive le samedi 14 novembre

Produits frais
toutes les semaines:
Œufs



Membre relais



Livraison du pain de Diego et Françoise ARIAS le jeudi 12 novembre

Le jus de poires d'Henry POULAIN

de Henry POULAIN
Récoltant producteur
dans les Alpes de Haute-Provence

Henry Poulain travaille depuis de nombreuses années à la réhabilitation des poiriers de la vallée de la Thoard.

La vallée de Thoard, située entre Digne-les-Bains et Sisteron, s'étale du nord vers le sud de 1200 à 700 mètres d'altitude. Ses

poires ont une réputation de qualité depuis plus d'un siècle. Jusqu'à l'industrialisation de l'arboriculture dans les années cinquante, ces fruits étaient expédiés par camion vers les villes de la côte d'Azur ou par train vers Paris. Puis les variétés de fruits importées, calibrées, sans défaut d'aspect, ont habitué le consommateur à des poires standardisées. Les vergers de montagne, situés sur des terrains escarpés, difficilement accessibles aux machines, trop éloignés des grands axes de circulation, ont été laissés à l'abandon. Parfois, ce sont juste quelques arbres en bordure de champ. Depuis les années soixante, ces grands poiriers de plein vent font profiter en été de leur ombre généreuse les brebis qui paissent dessous, en automne des poires aux sangliers qui s'en régalaient. Aujourd'hui, la valorisation par l'extraction du jus est le début du renouveau d'une filière "poire" dans cette région reculée.

Les poiriers ne sont, bien entendu, pas traités. Les poires proviennent de variétés anciennes de poires, appelées selon les lieux "poire curé", "cuisse de dame" ou "verte longue". Elles sont gaulées pour être récoltées avant la maturité optimale pour les consommer "au couteau". Cette récolte précoce confère au jus un taux de sucre permettant sa consommation tel quel, sans porter aucunement préjudice aux arômes du fruit. Les poires sont sélectionnées manuellement. Ensuite, elles sont lavées, triées, broyées, puis pressées. Le jus obtenu est décanté, pasteurisé enfin mis en bouteilles. Il ne subit pas de collage ni d'adjonction d'aucune sorte. Pour obtenir un litre de jus, 2 à 2,5 kg de fruit sont nécessaires, selon la maturité du fruit et l'année.

Le jus se conserve 3 ans à partir de la mise en bouteille. Il est pasteurisé et se conserve une semaine au réfrigérateur après ouverture. Il présente naturellement un aspect plus ou moins trouble dû à la pulpe du fruit.

Aujourd'hui la récolte se fait en accord avec les propriétaires des arbres délaissés. Un projet de réhabilitation des vergers, basé sur un conventionnement, est en cours de réflexion dans le pays dignois. Il permettra à la fois de conserver les arbres existants, de les entretenir, de remplacer les sujets trop vieux pour assurer la pérennité de la production et de préserver la biodiversité, enfin obtenir une certification Agriculture Biologique. Il est aussi envisagé la fabrication d'autres produits dérivés comme les confitures, les fruits séchés, le poiré.

Pour la première fois cette année, la MCE a pré-acheté la partie de la production que nous allons revendre à Henry Poulain. En cela, nous fonctionnons avec un petit producteur du Nord, comme le font les centrales d'achat avec les producteurs du Sud!



Les nouveaux produits

Cocktail de légumes à l'huile de l'ESAT (CAT)

la **Bastide**: À base d'aubergines, poivrons et céleri, ce mélange de légumes à l'huile est parfait pour improviser une sauce au plat de pâtes de dernière minute ou en toasts sur pain grillé...A essayer, c'est très bon!

Les poivres du Kérala (Indes) dans leur joli moulin en verre: poivre vert du kérala ou 3 poivres du kérala

Café du Honduras en paquet de 500g: pour les gros consommateurs de café, un conditionnement de 500g pour moins d'emballage, un café bio, intense, rond, avec des notes de fruits secs...

Nom du produit	Prix unitaire	Prix achat	TVA	marge MCE	Marge%
Cocktail légumes	4,10 €	2,85 €	0,23 €	1,02 €	25,0%
poivres vert	3,60 €	2,50 €	0,20 €	0,90 €	25,1%
Café Honduras 500g	5,90 €	4,11 €	0,32 €	1,47 €	24,8%

Action Climat

De nombreuses associations (Greenpeace, les amis de la terre, Oxfam, Attac,...) ont fait de l'urgence climatique et de la justice climatique une de leurs priorité pour cette fin d'année. La crise climatique est bien plus qu'une crise environnementale, elle est une crise de la domination de l'économie sur l'ensemble de la vie sociale et politique, domination que le néolibéralisme a porté à son extrême en en faisant un véritable projet politique.

La **Conférence des Nations Unies sur le Climat à Copenhague du 7 au 18 décembre** est en effet capitale car elle doit permettre la mise en place d'une lutte globale contre les émissions de gaz à effet de serre qui dérèglent nos climats.

Les États de la planète doivent donc s'entendre et parvenir à un accord ambitieux avant fin 2009 pour s'assurer que de nouvelles actions de réduction des émissions et d'adaptation aux impacts seront mises en place dès 2012.

Nous avons prévu avec Choisir, Citoyen et Attac Grasse Cannes (Penser Global, Agir Local), une conférence et une action de sensibilisation pour la fin de ce mois ou pendant la conférence (**le samedi 12 décembre** est une date sur laquelle les collectifs d'association s'accordent), mais... cette date dépend de la disponibilité de l'intervenant que nous invitons...

Aujourd'hui nous sommes plutôt sur le 28 novembre...

Après une conférence débat à la strada (de 10h à 11h30), nous vous inviterions à une manifestation devant la Strada pour attirer l'attention du public sur les négociations en cours à Copenhague.

Nous vous tiendrons informé à la boutique ou dans la prochaine lettre mensuelle si la date choisie est le 12 décembre.



Des contes pour enfants

Mme Simone RIGHETTI est conteuse et elle écrit des **recueils de contes destinés aux enfants**. Elle a été enseignante une bonne partie de sa vie au Plan de Grasse. Ces livres sont publiés chez TAC MOTIF (maison d'édition grasseoise)...Donc tout ça, c'est du super local, c'est pourquoi on a décidé de vendre certains de ses livres: contes de la chouette, contes sur l'eau, contes de Noël et contes fruités.

Lors de vos passages à la boutique, n'hésitez pas à y jeter un coup d'œil... Les livres sont vendus 11,50€.

14 novembre soutien au Tibet

L'association E.T.H.I.C. organise une grande soirée festive ambiance bollywood, **le Samedi 14 Novembre prochain à partir de 20h à la Salle Léo Lagrange**.

ETHIC soutient la construction d'une école avec son pensionnat, réfectoire, sanitaire, bibliothèque, résidence pour les professeurs dans la région de Khan. Cette structure permet aux enfants tibétains dont les parents sont nomades d'accéder à l'éducation dans leur culture avec un instituteur tibétain.

Un Spectacle de Danses, des chants, et du Jazz vous seront proposés avec des Stands de vente d'objets tibétains, une buvette,...

Entrée 5€ (gratuit pour les enfants < 12ans)



Des nouvelles des producteurs

Cécile et Philippe BENEZET (le Côte de Provence de Cuers): Les vendanges se sont bien passées. Elles ont commencé le 22 août (très tôt encore) et se sont terminées le 20 septembre: les vendanges durent toujours un mois compte tenu des différents cépages que comporte la propriété. Les raisins étaient beaux, mais la quantité faible (encore les effets de la sécheresse...). Certaines cuves ont fini de fermenter. Les autres continuent gentiment de le faire. Cécile et Philippe sont partis cette semaine à Venise pour quelques jours de repos !!!

Stéphane et Valérie MAILLARD (les œufs de Valderoure): voilà, les jeunes poulettes qu'ils ont commandés, ont commencé à pondre... et nous, nous sommes contents de manger de nouveau leurs œufs.

Bertrand ALLAIS (la farine de Bras): Nous avons découvert en octobre que des mites logeaient dans les paquets de farine. Nous sommes bien sûr disposés à la MCE à reprendre les paquets que vous nous ramèneriez (sans vous demander le ticket de caisse ☺). Mais Bertrand nous explique pourquoi: le problème avec les mites lié à la température: il faut que la pièce où se trouve les farines n'est pas de température au dessus de 20 à 22°C. Ce qui ne fût pas le cas en cette fin d'été... nous nous poserons la question de l'approvisionnement l'année prochaine, en songeant aux pièges et au pyrètre.

