

Sommaire

- Visite au jardin d'Ella
- Le point sur le budget de la MCE
- Les huiles essentielles de Sylviane
- Action Consommation

Edito

Cher(e) ami(e),

Le budget annuel de la MCE est de 25 000€, et nous connaissons quelques difficultés, comme vous le savez, pour atteindre l'équilibre. Pour cela il faut qu'une dizaine de bénévoles dégagent sur une année des centaines d'heures de travail (non rémunérées bien sûr) évaluées à 22 000€. L'éducation populaire à la consommation responsable et au développement durable le justifie bien...

Mais quand on entend par ici, qu'une ex ministre va gratter 9000€ par mois pour une mission bidon, quand on entend par là que le capitaine de l'équipe de France de foot touche 420 000 € par mois... Je me demande si, une consommation responsable, n'imposerait pas de bouffer du ministre ou du joueur de foot... si ce n'était le goût de pourri que l'on risque d'y trouver
Bon été,

Patrick RIBAS

Produits frais

toutes les semaines: œufs
Fromages de chèvres
et de brebis
pensez à les commander!



Ouvert les vendredis en juillet
Fermeture en Aout
Réouverture le 2 septembre

Visite au jardin d'Ella

De nos envoyés spéciaux
Nathalie, Aline et Patrick

C'est au pied de Callian que pousse le basilic Grand Vert, principal ingrédient du pistou bio.

Si la route de Fayence n'est pas très belle, bordée de grandes et moyennes surfaces commerciales qui ont poussées là comme des champignons, dès qu'on prend la tangente, c'est différent, la campagne devient jolie avec les villages de Montauroux, Callian, Tourette et Fayence qui font sentinelles sur les collines alentour.



Hélène

Hélène est venue nous accueillir près des champs. Les plantations de basilic sont échelonnées et les premières récoltes ont déjà eu lieu. Le millésime 2010 a déjà commencé!

Quelques précisions sur les récoltes : Les premiers plants sont achetés chez un pépiniériste bio, à la fin avril, pendant ce temps, Hélène et son équipe font les premiers semis...les repiquages en mottes puis la plantation en plein champs.

Lors de notre visite, une serre abrite les premiers pieds tandis que les suivants, plus jeunes ont été repiqués dans 2 champs et qu'un 3ème récemment labouré attend un prochain repiquage avec des rotations de parcelles d'une année sur l'autre.

Près de la maison, une petite serre fait office de nurserie: les petits plants de basilic y attendent le repiquage.

Au total, c'est entre 25 000 et 30 000 pieds de basilic qui sont plantés chaque année. Le mildiou et la fusariose sont des champignons qui s'attaquent au basilic. Une observation étroite et des traitements bio permettent de contrôler ces soucis. Quelquefois, il faut carrément arracher une parcelle...

Hélène ASSO travaille le basilic depuis 15 ans! Pour ceux qui s'en souviennent, elle a été directrice de la ferme pédagogique St Jean. Après le maraîchage diversifié et la culture de plusieurs aromatiques, avec son mari, ils ont fait le choix du basilic et de sa transformation en pistou.

Venons-en à la transformation: L'atelier fait partie de la maison. Une fois ramassé, le basilic sèche un peu au soleil, on le met dans la chambre froide dans l'attente de sa transformation, dans les heures qui suivent la récolte. Dans le mixeur, basilic, ail, huile d'olive et sel sont broyés et mélangés soigneusement. Le pistou attend dans de grands seaux la mise en pot. Celle-ci se fait au fur et à mesure des besoins, sans pasteurisation.

Alors, c'est quoi le secret de ce délicieux pistou? Hélène nous dit que c'est sa fabrication à partir de basilic frais (certains pistous sont fait à partir de plantes séchées ou congelées) et sa transformation le jour de la cueillette. Gageons que la qualité de ce produit tient à un savoir-faire bien rodé!

Depuis l'an dernier, une tentative de diversification se fait avec les tomates séchées et la sauce tomates.

Le pistou est vendu en boutique (Naturdis, Satoriz...), à l'entreprise Tossolia, qui fabrique du tofu. Et c'est ce même pistou que vous retrouvez dans les fromages de chèvres au pistou de Charles et Véronique, nos chevrillers de Collongues. Vous pourrez rencontrer Hélène et Eric à Biograsse, la foire bio de Grasse de septembre.

En attendant, vous retrouverez ces petits pots délicieux à la MCE pour accompagner vos salades et plats de pâtes de l'été!

La prix de vente est celui préconisé par le jardin d'Ella, c'est pourquoi notre marge est plus élevée que sur les autres produits de la boutique.



Les cultures au pied du village de Callian

Transparence prix	Prix unitaire	Prix achat	TVA	TVA	marge MCE	Marge%
pistou du jardin d'Ella	6,00 €	3,20 €	5,5	0,33 €	2,47 €	41,2%

Le point sur le budget de la MCE

Après le petit mot de Pierre, trésorier et comptable de l'association, le mois dernier, sur l'équilibre budgétaire de la MCE et les quelques soucis que cela nous donnait au début de cette année... je suis heureux de vous rassurer à présent !

Tout d'abord, votre réaction (vous les adhérentes et adhérents de l'association), lors de vos passages à la boutique a été un baume au cœur des bénévoles... Nous avons pu constater une nouvelle fois votre attachement à cette petite structure de la consommation alternative qu'est la MCE... et accessoirement que la lettre mensuelle faisait l'objet d'une lecture attentive de votre part, justifiant sa fonction de lien régulier entre les adhérents et l'équipe de bénévoles. Des adhérents qui n'étaient plus venus nous voir depuis longtemps (nos horaires et notre localisation y sont pour beaucoup) ont retrouvé le chemin de la MCE

Nous avons aussi ajusté notre mode de fonctionnement vis à vis des plate-formes d'achat. Nous continuons bien sûr à régler nos factures sous 8 jours mais nous avons ajusté, depuis 3 mois, nos commandes plus finement par rapport aux quantités que nous revendons, pour réduire le temps que les produits passent sur les étagères : on limite ainsi les stocks qui dépassent la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) et certains produits, peu consommés, vont disparaître des étagères.

Le résultat est là : le point fait sur le budget dès le début du mois de juin, et les projections pour 2010, nous ont rassuré : le budget sera en équilibre, malgré les mois de juillet (où la MCE n'est ouverte que le vendredi, mais jusqu'à 19h) et d'août (où la MCE est fermée) ! De quoi nous permettre de passer un été sans souci... jusqu'à la rentrée, car il faudra continuer notre effort et conserver notre vigilance : l'équilibre demeure néanmoins fragile... Merci à toutes et à tous !

Portes ouvertes le 8 Aout chez Sylviane REINA

Sylviane REINA est le fournisseur de la MCE en huiles essentielles. Dans une plaquette qu'elle nous a transmise pour annoncer sa journée portes ouvertes du 8 août, elle présente son travail ci dessous. Cette journée pourra être l'occasion de préciser certains termes techniques utilisés ci dessous (et d'autres qui caractérisent le processus de fabrication comme chromatographie, chémotipée, ...)

Pour Sylviane, "c'est un choix de vie. A tous les stades, elle cherche à élaborer des produits de haute qualité dans un esprit de respect de la vie, du monde végétal et de l'utilisateur. Cet enjeu passe avant par une gestion respectueuse du patrimoine naturel : la terre n'est pas un outil de production mais un partenaire vivant."

La distillerie "les senteurs du claut" est entièrement fabriquée en inox médical (316L). L'eau utilisée pour la vapeur provient d'une source de montagne, très peu minéralisée et sans calcaire, donc intéressants pour les hydrolats. Le végétal est distillé sans être broyé : quand c'est nécessaire, il est débarrassé du bois manuellement.

La distillation est lente, complète et à basse pression dans le vase à fleurs; elle répond au cahier des charges des S.I.M.P.L.E.S. (*) de Nature et Progrès et de AB.

Les huiles essentielles proviennent de plantes sauvages ramassées à la faucille dans un milieu éloigné de toute pollution, quelques unes de cultures biologiques. Elles sont définies bio chimiquement et proviennent d'espèces botaniques précises. Elles sont 100% pures.

Les hydrolats sont filtrés en sortie d'alambic et sans conservateur. Ils sont alimentaires comme les huiles essentielles.

Sylviane fabrique aussi sur place des savons, par un procédé à froid qui conserve toutes les propriétés aux huiles végétales et aux huiles essentielles.

Sylviane est adhérente (entre autres) à Nature et Progrès et le CIVAM AGRIBIO 06. Elle a le label AB.

(*) Le Syndicat S.I.M.P.L.E.S., créé en 1982 en Cévennes, regroupe 80 producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales, installés en zone de montagne ou dans des zones préservées. Ils suivent un cahier des charges (agréé en 1988 par le Ministère de l'Agriculture) très strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.

Transparence prix	Prix de vente	Prix d'achat	transport	Taux de TVA	TVA	marge MCE	Marge%
Pot de Peau n°1	11,40 €	9,50 €	0,20 €	5,5	0,63 €	1,07 €	9,4%
Pot de peau n°2	14,40 €	12,00 €	0,25 €	5,5	0,79 €	1,36 €	9,4%
Huile Essentielle Lavande sauvage 1800m	10,20 €	8,50 €	0,20 €	5,5	0,56 €	0,94 €	9,2%

Contactez Sylviane pour plus d'informations sur les horaires au 06 13 88 50 49.

Action Citoyenne contre les rejets radioactifs

La loi Grenelle 2 votée début mai supprime la procédure d'enquête publique pour les installations nucléaires qui veulent augmenter leurs rejets radioactifs et chimiques dans l'environnement. Les intérêts industriels passent une nouvelle fois avant la démocratie, le respect de l'environnement et la santé des citoyens. Nous avons demandé avec le "Réseau Sortir du Nucléaire" le retrait de l'article 94 quater du Grenelle 2, lors de son passage en Commission parlementaire mixte paritaire, le 15 juin 2010. Nous demandons également un vrai débat sur les pollutions nucléaires et sur les rejets des installations nucléaires.

Pour cela, pendant l'été (et avant de partir en vacances pour ne pas oublier!) allez faire un tour sur le site du Réseau à l'adresse <http://groupes.sortirdunucleaire.org/blogs/grenelle-2-agissons-vite-contre-la/> et écrivez sur ce sujet au Président de la République (C'est lui qui décide de tout, il paraît!)

