

Sommaire

- \* Reportage au pays des agrumes à Golfe Juan
- \* Les panettone LiberoMondo
- \* L'artisanat
- \* In vino veritas



La MCE sera ouverte vendredi 24 déc  
le MATIN seulement  
Fermeture du 24 déc après midi  
au mercredi 5 janvier

Reportage au pays des agrumes

Edito

Cher(e) ami(e),

L'équipe de la MCE attendait avec impatience la période des fêtes de fin d'année pour tester le nouveau concept marketing à la mode.

Ainsi, nous proposons, pour chaque achat de plus de 100€ de reverser 0,1% soit 0,10€ à la fondation APPLC\* qui se charge de replanter les forêts amazoniennes. Nous nous sommes renseignés sur la fiabilité de cette association. Soyez rassurés, la plantation se fait avec des essences de bois locales : le choix s'est porté sur l'olivier, qui comme chacun sait est un arbre local (je n'ai pas bien compris si local voulait dire "alpes maritimes" ou "amazonien", mais c'est pas grave m'a assuré mon interlocuteur, l'intérêt c'est que la culture avec l'olivier, c'est "sans pépin").

Ce qui nous a rassuré dans ce choix également, c'est le sponsoring de TOTAL et EDF, qui ont mesuré le taux de récupération de gaz anti "effet de serre" produit.

Passez de bonnes fêtes

Patrick RIBAS

\* celui qui découvre la signification du sigle gagne un chocolat

Il n'a pas été possible à cause de la pluie, de visiter le verger d'Hélène et Jean Noël le 20 nov. Hélène nous livre néanmoins ses aventures au pays des clémentiniers!

"D'abord, la récolte de clémentines de l'an passé nous a un peu déçus; les fruits se conservaient moins bien que d'habitude et leur côté acidulé était moins marqué. Après quelques recherches, on en a déduit que les apports d'engrais n'étaient plus adaptés: nous n'avons pas diminué les doses depuis les premières années de remise en état du verger et il s'est avéré qu'on mettait trop d'engrais. L'excès d'azote empêche une bonne conservation des fruits; ils se gâtent plus rapidement.

En février, un échantillon de carottages de terres a été envoyé pour analyses dans un labo, ce qui nous a permis de constater que l'état des sols était très bon et très adapté à la culture des agrumes.

Rassurés, au printemps, nous avons donc diminué les doses habituelles de fumier de volaille ; nous n'en avons pas remis début juin comme nous le faisons d'habitude car les arbres ne semblaient pas en avoir besoin ; enfin, les doses de fin août - début septembre ont également été réduites.

Nous faisons dorénavant du compost en grande quantité afin de diminuer l'apport d'engrais bio industriels (moitié bois broyé, moitié fumier de mouton que l'on va chercher à la montagne). Nous avons développé l'usage du BRF (bois raméal fragmenté): c'est du broyat de jeunes feuillus épandu au sol afin d'en améliorer sa fertilité, sa structure et son pouvoir de rétention d'eau.

On a fait quelques tests intéressants sur le semis d'engrais verts, des plantes qui fixent de l'azote atmosphérique pour le restituer au sol, mais c'est malheureusement difficile à étendre sur l'ensemble du verger puisque nous ne retournons pas la terre.

Parallèlement, on s'est mis à la biodynamie, avec la pulvérisation de préparats sur l'ensemble du verger, à doses homéopathiques, censée favoriser la captation de la lumière par le feuillage et améliorer la structure et la composition de la terre. Les résultats des pratiques biodynamiques mettent généralement plusieurs années pour se faire sentir, donc, patience...

Le dessouchage de plusieurs vieux arbres nous a occupés pendant plusieurs semaines en janvier, février et mars, puis en juillet-août. Deux restanques entières ont été arrachées. Et au printemps puis à l'automne, 60 jeunes plants de 3/4 ans ont été replantés: des orangers Thompson et Moro (sanguins) et différentes variétés de clémentiniers principalement, plus 2 cédrats (dont une Main de Bouddha), 2 kumquats, un bergamotier, 2 limetiers. Il faudra attendre trois bonnes années avant de récolter les tous premiers fruits...

Des curieux et de futurs agriculteurs sont venus nous prêter main forte pendant la taille et le dessouchage des arbres. On les en remercie chaleureusement! Leur aide nous a été précieuse.

A l'arrivée, les clémentines nous semblent de meilleure qualité que l'an dernier: leur écorce est plus ferme à l'épluchage, comme les quartiers, et surtout, elles sont bien sucrées et on retrouve leur goût acidulé. Elles se conservent mieux, plus longtemps. Seul petit défaut remarquable, leur écorce est parfois tachetée de points noirs à cause d'un épisode de grêle au mois d'août, mais le fruit reste sain. Elles ont également plus de pépins que l'année dernière, peut-être parce que nous avons installé de nouvelles ruches sur le verger.

Mis à part ça, leur calibre est globalement plus gros que les années précédentes, même s'il y a toujours des petits calibres (et oui, faut de tout pour faire un monde !). On a aussi eu beaucoup moins de pertes en début de saison car la mouche des agrumes (Ceratitis capitata) n'a pas résisté aux basses températures d'octobre et de novembre; il faut dire qu'on avait aussi préparé une armée de pièges englués et "phéromonés" placés mi-octobre pour anticiper la venue de la bestiole, renouvelés début novembre. Qu'elles zy viennent les mouches sur nos clémentines !!

Bref, on est plutôt enthousiastes cette saison, même si la quantité n'est pas encore au rendez-vous, la qualité, elle, semble l'être...Quoi qu'il en soit, les critiques sont les bienvenues... ça nous rend service pour améliorer nos pratiques d'une année sur l'autre."



Hélène et Jean Noël

Produits frais

toutes les semaines: œufs,  
clémentines  
jusqu'au 11 déc. le pain



## Les panettone de LiberoMondo

Les panettone sont confectionnés de manière artisanale dans le laboratoire de LiberoMondo (que nous avons visité il y a 5 ans). Ce laboratoire fonctionne sur le même principe que l'ESAT de Chateaufort de Grasse. Nous avons rencontré Walter cet été à Mouans-Sartoux: il est vendeur chez Libero et a en charge les boutiques en France. C'est lui même qui a effectué cette délicieuse livraison.



Le gros panettone



Les petits panettone

Nous avons réceptionné le 20 novembre 60 petits panettone (100g) et 24 gros (700g). Le petit souci que nous avons, c'est... qu'ils sont tellement bons qu'ils sont en train de partir comme des petits pains.. euh, plutôt, comme des petits panettone... Ils sont emballés dans de beaux emballages aux couleurs vives (papiers et tissus) réalisés au Paraguay, Bengladesh et Népal, et peuvent de ce fait, être utilisés pour vos cadeaux de fins d'année. Quant aux parfums, vous avez le choix : pépites de chocolat ou petits raisins.

Ils sont vendus 2,3€ pour les petits et 9,5€ pour les gros.

## Des nouveautés dans l'artisanat



artisanat SEL  
service entraide liaison



Il y en a pour tous les budgets: des petits bougeoirs aux boîtes précieuses, des foulards en soie aux albums en papier artisanal, des bols chantants aux articles en cuirs (trousses, étuis, portes monnaies, sacs...) Nous avons aussi toute une collection de corbeilles et paniers de toutes les couleurs ou l'on peut assortir des produits du commerce équitable...Chacun trouvera sans doute les petits cadeaux adaptés à ses recherches... Grâce au Commerce Équitable, nous avons l'assurance que les artisans travaillent dans des conditions décentes.



La plupart des articles ont une fiche qui présente la coopérative d'artisans: N'hésitez pas à nous la demander si elle n'est pas avec l'article. Et Surtout, n'oubliez pas de parler du commerce équitable lorsque vous offrirez votre cadeau...C'est comme ça que les grandes idées se diffusent !

La MCE sera présente au marché de Noël de Mouans-Sartoux le **dimanche 5 décembre** où elle proposera du vin chaud et du thé équitable comme l'année dernière...

## In Vino Veritas

Quelques uns d'entre vous, chers adhérents, nous ont ramené certains "cubis" de vin se Turenne, se plaignant qu'à l'ouverture se dégageait du gaz, conséquence d'une fermentation avec un vin un peu piquant dans le verre ...

Après en avoir ramené quelques uns à son producteur, Philippe BENEZET, nous en avons discuté avec lui. Il est bien sûr désolé de cet inconvénient, mais, pour lui, le vin est un organisme vivant et il n'exclut pas le phénomène, surtout après un transport ou un changement sensible de température.

Mais si vous prenez le temps d'attendre quelques heures après ouverture et nous en avons fait récemment l'expérience, le vin retrouve son goût habituel avec la qualité qu'on lui connaît.

Donc, si par mésaventure, vous constatez le même désagrément, essayez donc et si ça persiste, ramenez-le, nous vous le rembourserons, comme nous l'avons fait jusqu'ici ...

La vérité est toujours dans le vin !

La Campagne "C'est pas du jeu !" Continue..

Les jouets devraient être amusants ! Pourtant, au cours de leur fabrication, les droits de l'homme et des travailleurs sont généralement bafoués..

La pétition a déjà recueillie une cinquantaine de signatures... Encore 3 semaines et nous les enverrons à la fédération internationale de l'industrie du jouet pour leur demander d'appliquer des conditions de travail décentes pour les travailleurs du jouet.



## Quand Claude ALLEGRE... MENT allègrement...

Rappelez vous! Ce monsieur Allègre avait déclenché une polémique avec son livre "L'Imposture climatique", où il dénonçait les conclusions des climatologues internationaux. Il s'est pourtant rangé aux conclusions du rapport (qu'il a également adopté) de l'Académie des Sciences rendu public jeudi 28 octobre. Ce rapport, sur le changement climatique, réaffirme que l'augmentation du CO2 dans l'atmosphère est la cause principale du réchauffement.



Avec le soutien de la Ville de Mouans-Sartoux et du Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur  
© Cette lettre est tirée sur papier recyclé pour les adhérents qui n'ont pas de mail ☺

