

La Maison du Commerce Equitable

Lettre mensuelle aux adhérents de la *MCE*

mai 2007

**Vente d'artisanat par
Artisans du Monde
Nice le 25 mai au 1^{er}
étage du magasin**

Sommaire

- **L'âge de faire: le journal associatif au service de notre réflexion**
- **Le fromage de brebis de Marc et Valérie PERRIMOND est de retour**
- **Les chocolats de la SCOOP Ethicable**
- **ECOLLO: l'association... écolo**

Edito

Le dernier conseil d'administration de la MCE a réfléchi sur la situation financière de la MCE. Aujourd'hui, nous équilibrons notre budget: c'est une bonne nouvelle! La mauvaise nouvelle, c'est que nous ne réalisons pas le chiffre d'affaire qui devait nous permettre de rembourser nos quelques 5000€ de dettes au 1^{er} semestre pour nous permettre de construire un emploi salarié au second semestre.

Le constat que nous faisons est le suivant:

- nous sommes passés de presque 450 adhérents à un peu moins de 350 aujourd'hui en un an
- notre chiffre d'affaires stagne à 5000€ (ce que nous faisons il y a 2 ans avant les embauches)

Aussi, nous nous permettons **de vous relayer quelques questions que nous nous posons**. Est ce que cela est dû:

- à la distance entre le magasin et vous
- aux prix des produits
- aux produits eux même
- à l'accueil qui vous est fait
- aux prises de positions politiques sur les campagnes d'action. Etc...

Votre avis nous intéresse: nous allons, autour de nous, poser ces questions, vous les poser lors d'un passage au magasin, et si vous nous répondez par mail, nous pouvons vous contacter par mail ou par téléphone. Merci de votre soutien.

Pour le C.A. Patrick RIBAS

L'âge de faire: on a l'âge de le lire

L'Âge de Faire journal de l'écologie active indépendant et grand public, est né du constat que l'information est la clé essentielle pour agir efficacement. La puissance des lobbies et des firmes transnationales grignote le pouvoir des Etats au nom du libéralisme économique. Les médias populaires s'en donnent à cœur joie dans l'abêtissement et la désinformation. L'opinion est manipulée. Les pouvoirs institutionnels sont, c'est selon, complices ou impuissants.

L'âge de faire, aujourd'hui, après les résultats des dernières élections, est un acteur indispensable qui nous délivre les informations que l'on a du mal à obtenir. Le dernier numéro est super! Tout est à lire!

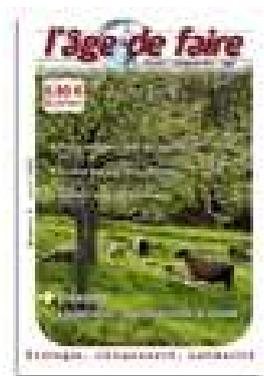
Pour ceux qui ne connaissent pas le journal, nous offrons au magasin les anciens numéros.

Les fromages de brebis sont de retour

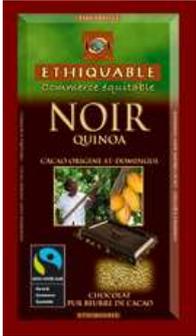
Depuis la fin du mois d'avril, Marc et Valérie PERRIMOND ont repris la livraison de leur fromage de brebis. Pour l'instant, il nous proposent des fromages frais ou demi sec (type lactiques) Pour le moment il n'y a pas de tome, mais dès qu'elle sera prête, Marc et Valérie nous le feront savoir.

Nous les avons invité à venir un samedi matin pour présenter leur produits...Ca ne va pas être facile pour eux, à cause des marchés, mais ils feront de leur mieux.

Notez bien sur vos agendas que la livraison se fait tous les 15 jours à compter du vendredi 4 mai.



Les nouveaux produits : le chocolat d'Ethiquable



Vous trouverez sur les rayons au magasin 5 nouveaux chocolats importés en France par la **SCOP ETHIQUABLE**.

Voici la présentation de 2 d'entre eux. Elle sera suivi d'une présentation de la SCOP et de la façon dont elle travaille avec les petits producteurs du Sud. Nous vous proposons aussi une toute nouvelle sélection d'infusions. Nous travaillions déjà avec ETHIQUABLE pour les thés et la vanille en gousse.

◀◀◀ Chocolat Noir au QUINOA

Chocolat noir à 60% de cacao, avec du quinoa soufflé. Le quinoa est une graine des Andes qui donne un agréable croustillant au chocolat. Cacao de pure origine République Dominicaine, de l'organisation CONACADO.

Chocolat lait noix de cajou ▶▶▶

Chocolat au lait avec 6% d'éclats de noix de cajou grillées
Cacao de pure origine République Dominicaine, de l'organisation CONACADO.



En République Dominicaine, dans ce pays qui partage l'île d'Hispaniola avec Haïti, la majorité des paysans de l'étage tropical produisent du cacao. Le climat de cette île des Caraïbes permet d'obtenir dans les cacaoyères où dominent les variétés criollo et trinitario, un cacao fin et typé.

Les petits producteurs cultivent de façon naturelle 2 à 3 hectares de jardins créoles où ils maintiennent une grande biodiversité en associant cacaoyers, avocatiers, orangers, bananiers et bien d'autres plantes utiles.

L'organisation de producteurs CONACADO rassemble 10 000 cacaoculteurs. Elle œuvre pour améliorer les plantations et relancer la pratique de la fermentation des fèves, processus indispensable pour révéler les arômes du cacao.

La coopérative CONACADO est le résultat d'un projet de développement mené avec l'appui de la coopération allemande et de l'Etat dominicain. Conacado regroupe aujourd'hui 10 000 producteurs soit 25% des producteurs de cacao de République Dominicaine. La structuration de cette coopérative permet de couvrir l'ensemble du territoire grâce aux « Associations de base » composées de 15 à 100 membres. Avec moins de 5 hectares par producteur, la Conacado produit 20% du cacao national.

Christophe Eberhart et Rémi Roux, d'Ethiquable, ont rencontré pour la première fois la coopérative en 2004. Une mission sur le terrain était indispensable pour évaluer la qualité du cacao mais aussi le mode d'organisation de la Conacado. La visite s'est révélée probante puisque depuis 2005, Ethiquable achète leur cacao. Les ventes globales de cacao labellisé ont augmenté de manière importante depuis 1996, année de certification de la Conacado. En 2006, entre 35 et 40% de notre production de cacao a été vendue dans les filières équitables. Outre le prix minimum garanti, le cacao labellisé Max Havelaar permet à la coopérative de recevoir une prime de développement de 150 dollars par tonne. Elle est utilisée pour le développement de projets sociaux et productifs: systèmes de captation d'eau potable, la rénovation d'écoles, la mise à disposition d'outils scolaires et la prestation de soins médicaux.

Toutes ces informations ont été tirée du site d'Ethiquable que je vous recommande, pour en savoir plus notamment sur la production de cacao a, avec de belles photos en illustration.

www.ethiquable.com

Première SCOP du Commerce Equitable, ETHIQUABLE figure parmi les acteurs de référence du commerce équitable en France. Trois ans à peine après sa création, cette entreprise solidaire offre une large gamme alimentaire de qualité labellisée Max Havelaar - cafés, thés, sucre, chocolats, jus de fruits... – dont les matières premières proviennent en priorité de l'agriculture paysanne et familiale des pays du Sud. Les objectifs d'Ethiquable sont doubles:

1. Permettre aux producteurs du Sud d'accéder aux marchés du Nord dans de meilleures conditions.
2. Satisfaire la demande des consommateurs du Nord de connaître réellement l'origine des produits et leurs conditions de production, au regard du respect de l'environnement et des droits économiques et sociaux des producteurs.

Lancée en juillet 2003, la gamme d'épicerie ETHIQUABLE compte aujourd'hui plus de 70 produits alimentaires dans près de 3000 points de vente.

L'association ECOLLO à Mouans-Sartoux

L'association Eccollo, située à Mouans-Sartoux, a pour objectif de promouvoir un modèle de vie écologique adapté aux spécificités de notre région à partir des résultats de multiples projets dont les principaux thèmes sont:

- Construction d'un habitat sain
- Autonomie énergétique
- Récupération et recyclage de l'eau
- Semi-autonomie alimentaire (bio)
- Mode de vie préservant la santé

Il s'agit bien d'un parcours vers une plus grande autonomie de chaque citoyen envers les marchands d'énergie, d'eau et d'alimentation, mais cette autonomie s'obtiendra le plus facilement à travers une solidarité locale qui permettra de partager les connaissances et de promouvoir l'entraide. Afin de contribuer à ce contexte de solidarité locale, un SEL (Système

d'Echange Local Ecologique) a été créé pour échanger librement les services et les savoirs.

Eccollo se veut une association active et positive. À chaque thème identifié correspond une série d'actions à entreprendre, un chemin à parcourir pour améliorer de manière significative, durable et globale notre bien-être, et celui de tous !

Alors rejoignez cette association, chaque éco-geste, chaque éco-attitude aura une incidence positive sur l'avenir.

Plus de renseignements sur le site: <http://www.eccollo.org/>

Prochaine réunion d'information le dimanche 3 juin à 10:30 à Mouans-Sartoux (Tél: 04 93 75 45 70)