



LA MAISON DU COMMERCE ÉQUITABLE

DE MOUANS-SARTOUX

Sommaire :

L'Édito de Pierre
A noter !

Juste dans le cœur

Action Conso : les dangers de l'exploitation
du gaz de schiste

Bernard GAUDIN : un Bernard l'Ermite
à Collobrières

Toujours des nouveaux produits !
Les bons pains de Diégo

L'Édito de Pierre

Suite à de nombreuses années où les "éditos" de Patrick ont régné en maître chaque mois, voilà que j'ai maintenant l'insigne honneur de reprendre le flambeau.

Après ces longs mois d'hiver plutôt "grisounets", le printemps arrive pour atténuer la tristesse des événements du monde. Nous aurons une pensée particulière pour nos lointains amis japonais victimes de cette triple peine constituée par séismes, raz-de-marée et catastrophes nucléaires.

A notre humble échelle, notre association doit aussi surmonter ses propres difficultés : les mois creux de ce début d'année sont financièrement un peu durs à traverser. Mais nous comptons sur vous, fidèles adhérents, pour nous aider à le faire.

Voici arrivée la saison des fromages de chèvre de Charles, un symbole du regain d'activité qu'amène le printemps.

De nombreuses commandes sont déjà engagées, qui, ajoutées à celles du pain de Diego, font que la fréquentation de notre boutique va sensiblement augmenter.

Nous avons élargi nos horaires du soir pour vous encourager à venir nous voir encore un peu plus ...

De plus, vous pourrez profiter du soleil en prenant thé ou café dans notre patio en plein air.

Merci pour votre fidélité existante et à venir.

Pierre

A noter ! Concert au profit de l'Opération «Un Bateau pour Gaza»

organisé par la section de Nice de la Ligue des Droits de l'Homme, l'association ALP Harmonia et avec le soutien de la Municipalité de Contes

Samedi 15 Avril, à 20h à la Maison Pour Tous de Contes.

Tarif : 5 euros . (Plus de renseignements sur l'affiche que vous trouverez en pièce jointe)

Jour des Soldes !

Profitez-en et venez nombreux !

Nous organisons une grande journée de soldes avec des taux de réduction qui seront tirés au sort à l'entrée de la boutique : -10%, -20%, -50%, parfois -100% sur la plupart de nos produits.

Par contre, pour éviter que tout soit dévalisé sur le champ, il faudra que tout ce qui sera acheté soit consommé sur place. Il est donc préférable de venir à jeun...

Pour les amateurs de vin, un contrôle d'alcoolémie sera néanmoins effectué à la sortie de la boutique par la police municipale.

Pour chaque parrainage et donc nouvel adhérent, un prix spécial sera attribué au parrain : oeufs, sucre et farine et fabrication d'un gâteau qui sera cuit dans le four communal remis en service pour l'occasion.

Ah oui ! Ce sera quand ? Le **vendredi 1^{er} Avril 2011** : vous aurez du mal à le croire !
Que voulez vous, à La MCE, on est comme ça ...

Juste dans le cœur...

Il y a presque un an...**Solidarité locale.**

Une mauvaise nouvelle a chassé l'autre pendant l'année 2010.

Les intempéries et les catastrophes naturelles se sont multipliées et n'ont épargnées que peu d'êtres humains.

Tout près de chez nous, à Draguignan, la nuit du 15 juin a enregistré des **inondations terribles** et a chassé de chez eux nos amis, parents et voisins varois.

Dans la nuit qui a suivi, Jérôme MUSIANI, ingénieur du son a écrit les paroles et la musique d'une chanson « S'il venait à pleuvoir » pour son fils Jérémy, 11ans et demi, afin de ne pas oublier.

Grâce à une association « Juste dans le cœur », des CD seront en vente à la boutique de la MCE au prix de 5€ et l'intégralité sera versée aux sinistrés toujours dans le besoin, via l'association.

Merci d'avance, chers adhérents de montrer vous aussi votre solidarité.

Pour en savoir plus : <http://www.justedanslecoeur.com>

Action Conso : Les dangers de l'exploitation du gaz de schiste

L'extraction des gaz de schiste et les dégâts environnementaux font l'objet d'une présentation détaillée à la boutique.

Signez la pétition d'une pétition qui sera adressée à notre Ministre de l'environnement.

Nous reviendrons là dessus dans notre prochaine lettre et pour vous renseigner, consultez nos cousins québécois sur

http://www.youtube.com/watch?v=TVRxS9Thf0k&feature=player_embedded

ou bien **rendez vous à la conférence** de Geneviève AZAM (Enseignante-chercheuse en économie (ToulouseII), co-présidente du Conseil Scientifique d'ATTAC,

le **Vendredi 8 avril** à 19h00,
à l'**HOTEL SPLENDID** (50 bd Victor Hugo à Nice).

Les produits frais de la semaine :

- Oeufs
- Pain : livraison 14 et 28 avril
- Fromage de Chèvre

Pensez à les commander !

Bernard GAUDIN : un Bernard l'Ermite à Collobrières



Dimanche 20 Mars, nous sommes allés rendre visite à Bernard, le fournisseur de notre délicieuse crème de marrons. Il vit en solitaire depuis 1992 sur les hauteurs de Collobrières sous la protection de Notre Dame des Anges qui domine ce massif des Maures. Il exploite dans sa propriété et aux alentours, 15 hectares de châtaigniers. Nous avons appris beaucoup de choses sur le métier de castanéculteur. Le châtaignier aime l'eau, le soleil et un peu d'altitude (de 300 à 1000 mètres). La châtaigne se ramasse à la main en octobre, surtout la dernière quinzaine d'octobre. Les 6 tonnes de sa récolte sont entièrement destinées à la fabrication de la crème de marrons, la vente de la châtaigne en vrac n'étant pas rentable pour lui, car elle est l'objet d'une concurrence plutôt «déloyale» de tous les producteurs improvisés de la région face à moins d'une dizaine de producteurs officiels.

Pour votre gouverne, dans le monde, la France est loin d'être sur le podium des pays producteurs de châtaignes dominés par le Japon (mais oui!), la Corée et la Chine. En Europe, la Turquie est grosse productrice, avec l'Italie, l'Espagne, le Portugal,...

Bien que l'Ardèche soit la région française la plus productrice, la Fête de la Châtaigne de Collobrières (les derniers dimanches d'Octobre) possède une renommée qui dépasse largement notre région et nos

frontières.

Bernard nous a fait visiter son outil de production. Des panneaux solaires fournissent l'essentiel de sa consommation électrique, l'eau vient d'une source aux alentours. Il a su adapter des matériels standard pour créer ses propres machines de manière très astucieuse : un «pro» du bricolage !

Mais Comment fait-on la crème de marrons?!

D'abord, la récolte est stockée dans une cuve extérieure contenant 3 tonnes de châtaignes dans laquelle circule de l'eau de manière continue pendant des semaines jusqu'à l'extraction de la pulpe qui se fait pendant tout l'hiver. Les châtaignes sont cuites à l'eau puis broyées entières. Un tamis permet d'éliminer en 3 ou 4 fois les peaux extérieures et intérieures pour ne garder que la pulpe : 4,5 tonnes par an. Elle est mélangée avec le sucre puis moulignée jusqu'à obtenir la crème que nous connaissons après 3 heures de cuisson sous surveillance soutenue. La mise en pot de la crème est effectuée soit nature, soit mélangée avec divers parfums (grand marnier, chocolat,...) ou fruits tels que la figue, la noisette ou l'écorce d'orange amère. Le local de stockage est une véritable caverne d'Ali Baba qui nous a fait saliver !

Nous avons ramené 75 pots : 45 nature, 15 à la figue, 15 aux divers parfums au prix de vente boutique de 4,50 euros le pot de 340g. A vous maintenant de déguster !

Vos envoyés spéciaux : Aline, Patrick, Liliane et Pierre



Toujours des nouveaux produits !

Quand vous viendrez à la boutique, vous verrez que notre rayon Chocolats s'est nettement étoffé. En effet, nous avons choisi un nouveau fournisseur, une centrale d'achat française : AlterEco. Cette centrale, particulièrement dynamique, défend le bio et l'équitable avec une certaine originalité : l'équitable français avec une gamme de légumineuses (lentilles, pois, haricots) et de mueslis (pomme abricot, croustillant chocolat). Nous n'en avons pas commandé pour l'instant.

Voici le lien pour accéder à leur site :

<http://www.altereco.com/fr/index.html>



Dans ces nouveaux produits, vous trouverez 8 nouvelles plaques de chocolat (dont un noir absolu 85% et un lait au miel, le cacao vient du Pérou), de la pâte à tartiner aux noisettes, et 3 variétés de biscuits (2 sablés et 1 petit beurre chocolat).

Les bons pains de Diégo

Petit rappel des différents pains disponibles :

- Pain Campagne Grand / 950g : 5,40 €
- Pain Campagne Petit / 700 g : 4,20 €
- Pain Complet Grand / 1 kg : 5,40 €
- Pain Complet Petit / 700 g : 4,20 €
- Pain Méteil Grand / 800 g : 5,40 €
- Pain Méteil Petit / 600 g : 4,20 €
- Pain Moulé Épeautre / 750 g : 6,60 €
- Pain Moulé Kamut / 600 g : 5,40 €
- Pain Sésame / Lin Grand / 800 g : 5,40 €
- Pain Sésame / Lin Petit / 600 g : 4,20 €

Pour votre information, la marge de la MCE est de 20% du prix de vente. La TVA est de 5,5%.

Nous vous ferons signe électroniquement 2 semaines à l'avance et vous pourrez passer vos commandes à la boutique ou par courriel.