

# LA MAISON DU COMMERCE EQUITABLE

**DE MOUANS-SARTOUX** 

### **Sommaire:**

A Noter! L'Edito de Pierre

Visite de la plantation d'agrumes d'Hélène et Jean-Noël

Toujours des nouveaux produits

### A noter!

Permanences de l'été à la boutique...

Les vacances approchent, nous aménageons nos horaires. Pendant le mois de Juillet, nous serons ouverts : le vendredi aux horaires habituels : 9h30-12h30 / 15h00-19h00 ainsi que le samedi matin (9h30-12h30). Nous serons fermés au mois d'Août.

Campagne contre le Nucléaire et le Gaz de Schiste

La MCE s'est associée à cette campagne concrétisée par un envoi de carte postale au Président de la République. trouverez cette carte jointe à l'envoi de cette lettre ou vous pouvez la retirer à la boutique.

# L'Edito de Pierre

disait Simone Signoret ... Pourtant, voici une photo et un article de Nice-Matin parlant de l'inauguration de notre boutique, autrefois sise Rue du Docteur Geoffroy, avec les membres fondateurs.

C'était en Mai 2003 : 8 ans maintenant et 10 ans que la MCE a été créée.

### Un petit bilan ...

A cette époque, le commerce équitable n'avait pas le développement que l'on lui connaît aujourd'hui. Les boutiques spécialisées étaient plus rares et les produits ne se trouvaient pas encore en grande surface.Il existait alors un réel engouement pour ce type de commerce et l'enthousiasme naissant a fait que très rapidement, le nombre d'adhérents est passé de 50 à plusieurs centaines jusqu'à atteindre 500! A notre apogée, nous avions créé 2 emplois dont nous étions très fiers. On peut dire que nous avons

« La nostalgie n'est plus ce qu'elle était »

Nice mater 14 mai 2003

### Mouans-Sartoux

# Commerce Equitable : la boutique de la rue du D'-Geoffroy inaugurée

La petite rue du Docteur-Geoffroy était bien étroite, pour accueillir celles et ceux qui adhèrent à la philosophie du Commerce Equitable, et parmi eux, des élus locaux emmenés par le maire, Artisans du Monde, Mondo, Choisir, Attac 06 et le Collectif des Solidarités 2000.

Le Commerce Equitable, c'est une alternative au commerce traditionnel

Les produits équitables – et notamment ceux labelisés Max Havelaar – assurent aux producteurs une juste rétribution de leur travail.

Max Havelaar et la filière des produits équitables s'engagent par ailleurs à contrôler à tous les stades de la production, la qualité des produits mais surtout – et conformément à la charte contre l'esclavage – à s'assurer que des enfants n'ont pas été contraints à travailler sur cette production.

La boutique du Commerce Equitable propose pour l'essentiel des produits alimentaires de grande qualité issus de petits producteurs d'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie.

Thés, cafés, chocolats, tisanes, sucres et riz équitables en provenance directe de ces pays seront en vente à la MCE (Mouansoise du Commerce Equitable), les mardis et vendredis de 15 à 19 heures ainsi que le samedi de 10 à 17 heures.

Renseignements auprès d'Aline et Patrick Riba au 04.92.92.04.40



Les bénévoles de la Mouansoise du Commerce Equitable ici devant la boutique, à l'heure de l'inauguration. (Photo Stéphane Goasguen)

joué un rôle significatif en agissant localement dans une mouvance globale : les objectifs affichés au départ étaient plus qu'atteints ! Nous avons aussi évolué avec l'encouragement au commerce local et nos petits producteurs : œufs, fromages, agrumes, farine, ... Et ce, avec un réel succès.

#### Des difficultés ...

Néanmoins, insensiblement, la passion du départ est retombée : le bénévolat s'est effrité (comme dans la plupart des associations, d'ailleurs ...), la rentabilité de la boutique a chuté, nous avons dû renoncer aux emplois et le nombre d'adhérents a diminué pour atteindre exactement ce jour 212. De ce fait, le CA et son trésorier se font régulièrement des frayeurs au moment de payer nos factures : il est vrai que le loyer, de loin la plus grosse dépense mensuelle, représente environ 25% de notre chiffre d'affaire. Sans subventions, nous n'arriverions pas à survivre : pourrons-nous continuer comme cela ? Le doute est là ...

#### « Nous avons besoin de vous ! »

Je me permets de vous répéter ce leitmotiv. D'abord, en tant qu'adhérents et clients pour votre fidélité et votre soutien, mais aussi en tant que bénévoles dont le nombre va encore diminuer à court terme. Nous organiserons en septembre une AG extraordinaire pour présenter la modification de notre CA (Colette VAN DOOREN remplace Aline RIBAS au poste de trésorier) et de nos statuts (évolutions mineures) ainsi qu'un point sur notre situation et notre avenir.

# Les produits frais de la semaine :

- Oeufs
- Pain : livraison 9, 16 , 23 juin
- Fromage de Chèvre
- Fromage de Brebis

Pensez à les commander!

## Visite de la Plantation d'Agrumes d'Hélène et Jean-Noël

Par un temps superbe nous sommes entrés dans le domaine d'Hélène et Jean Noël à Golfe-Juan. Déjà la rue qui amène à ce lieu est toute fleurie et nous prépare à ce qui va suivre.

Des massifs colorés nous accueillent puis nous entrons dans un autre monde, fait de senteurs, de calme sans oublier les explications et la gentillesse des propriétaires.

Les arbres sont en fleur et elles sont très odorantes. Tout de suite on nous indique la présence de 2 essaims sauvages. Comme tous les ans c'est Jean-Noël qui se charge de les prendre. Ils vont aller chez un jeune apiculteur. 7 ruches sont déjà sur le domaine. Elles ne sont pas traitées malgré le varoa (pou des ruches). On compte sur le renforcement progressif du système immunitaire des abeilles pour vaincre cette maladie. Cette année la floraison est la plus importante qu'ils aient jamais vue. C'est de bonne augure pour la production.

L'arrosage automatique se fait en hauteur pour que la terre puisse être travaillée au sol. De mai à septembre, 100 l d'eau sont nécessaires par arbre.

La terre autour est piochée légèrement, l'herbe coupée et laissée sur place et un ajout de 1 cm de BRF (tronçons de petits bois) est ainsi mélangé au pied de chaque arbre (celui-ci ne supporte pas plus de BRF). 2 traitements en biodynamie, appliqués 2 fois par an, complète ce travail du sol.

La taille nécessite beaucoup de temps surtout avec les plus vieux pieds, mais c'est toujours avec le sourire que nos hôtes parlent de leur métier, leur passion.

L'autre moment fort est la cueillette car ils ne sont que deux sur le domaine. Parfois un ami vient les aider. La curiosité alliée à l'amour des arbres les amènent à faire des expériences de plantation de diverses essences d'agrumes ou autres arbres. Leur exposition et la température qui ne frôle quasi pas le zéro, leur permet des innovations.

2 avocatiers, 1 lychee qui ne produit pas encore, un citronnier d'Australie (buisson épineux dont le fruit qu'ils attendent, très sombre, produit des perles gorgées de jus de citron), et j'en oublie.

Sur une planche dessouchée d'anciens arbres qui produisaient peu, ils expérimentent 7 variétés différentes de clémentines qui devront produire de novembre à mars.

Après ce voyage dans les pays chauds, par plantes interposées, nous quittons ce havre de paix

(les mains pleines de citrons), le nez tout rempli de senteurs et la bouche pleine de mandarines glanées encore sur les arbres ou à terre.

Merci à vous deux.

Cécile Chassoulier











### Toujours des nouveaux produits...





ÉQUITABLE, BIO ET LOCAL

✓ Agriculture paysanne

✓ Juste rémunération

✓ Terroir valorisé

Tout le monde connaît maintenant ETHIQUABLE : nous distribuons déjà des produits venant de chez eux. Comme AlterEco, Ethiquable choisit de s'orienter vers le commerce équitable Nord-Nord et français.



Jus de Tomate de Marmande (2,50 €)



Jus de Pêche Jaune et Blanche du Roussillon (3,20 €)



Huile de Tournesol du Gers (5,10 €)

D'autres nouveaux produits de chez eux : Nectar de Litchi (3,40 €) et Nectar de Citron Vert (2,80 €) en packs.







