



Mouans-Sartoux le 1^{er} octobre 2004

Chers ami-e-s,

La rentrée de la boutique s'est très bien passée. Comme promis, la gamme de produits s'étoffe, et nous suivons de très près le stock. Bien sûr, nous avons un œil fixé sur les comptes, car nous avons un emploi à payer ... Les résultats sont très bons (les même qu'en juin), mais pour bien faire, il nous faudra augmenter notre chiffre d'affaire de 1000€ ... Parlez de la **Mouansoise de Commerce Equitable** autour de vous, à vos amis et à votre famille, faites goûter nos produits, pensez à proposer du café équitable sur vos lieux de travail; si vous n'habitez pas à Mouans-Sartoux, proposez à vos voisins de grouper vos achats pour ne faire qu'un seul déplacement ... Le Commerce Equitable et la consommation responsable sont de mieux en mieux compris par nos concitoyens, grâce à la contribution de chacun ... Il faut continuer !

Réseaux Semences paysannes

Pourquoi parler du réseau des semences paysannes dans ce bulletin ? Les semences sont en début de chaîne alimentaire, et de ce fait, l'enjeu de manipulations autant économiques que génétiques ... Les « propriétaires » de telle ou telle variété de blé, de tomate ou de riz ont de beaux jours devant eux ... C'est ainsi que, petit à petit, les paysans ont été dépossédés de leur droit d'échanger les semences et les plants et de faire évoluer à leur manière la biodiversité. Un agriculteur ne peut diffuser ou échanger des semences que si la variété est inscrite sur le catalogue officiel. Pour inscrire une semence, le coût est rédhibitoire ... Seuls les semenciers et pépiniéristes industriels peuvent se le permettre.

C'est cette réglementation que le **Réseau Semences Paysannes** souhaite changer, en l'assouplissant, pour préserver la biodiversité, pour que les consommateurs aient accès à de nombreuses variétés de fruits et légumes, adaptées à leur terroir ... Finissons-en avec la triste tomate ronde ou « Roma » des rayons des supermarchés ...

... sans parler des drames que vivent des petits paysans du sud (par exemple en Inde avec le riz) pour qui l'achat de semences est une catastrophe ...

... sans parler non plus de la menace des OGM ...

Voilà pourquoi vous pourrez signer la pétition du Réseau Semence Paysannes à la boutique.

Pour plus d'infos, connectez-vous sur <http://www.actionconsommation.org>, rubrique Campagnes : semences paysannes

Fin des fromages ☹... mais pas des haricots ☺ !!!

Vers la fin du mois d'octobre, les chèvres auront fini de produire du lait ... Pour en profiter plus longtemps, vous pouvez les conserver quelques semaines dans l'huile d'olive avec des aromates, c'est délicieux !

Nous pensons être en mesure de continuer à recevoir le pain et les œufs, nous cherchons la meilleure solution pour résoudre un problème de transport.

Jusqu'à la fin du mois, vous pourrez aussi commander **des oignons de longue conservation** : c'est l'oignon de Mulhouse (type oignon paille), une variété qui se conserve sans problème dans un endroit frais et sombre, par exemple sur un balcon dans un carton ou, bien sûr, dans une cave... On peut les commander par sac de 5 ou 10 kg. S'ils ne germent pas, ce n'est pas parce qu'ils auront été trempés dans un bain anti-germinatif, ni traités par ionisation (comme c'est le cas de la plupart des légumes

que l'on trouve dans les grandes surfaces) : pas du tout ! C'est une variété qui a la particularité de bien se conserver si on la place dans de bonnes conditions !

Les producteurs sont M. et Mme JOURDAN à la Rochette (vers Sigale) et leur exploitation s'appelle : « **Plus que bio** » ... Tout un programme ! Ils nous proposent aussi sur commande **des potimarrons et des courges violons** ... Venez vous renseigner.

Azimut

Nous avons reçu le **catalogue Azimut collection Automne-Hiver** : Azimut est une petite entreprise de commerce équitable qui travaille avec des artisans népalais. Azimut propose une gamme de vêtements équitables et souvent biologiques (savez-vous que la culture du coton est celle qui occasionne le plus de pollution au niveau planétaire !) ...

Vous pouvez emprunter un catalogue à la boutique (merci de les ramener, ils pourront servir plusieurs fois et si vous souhaitez commander, nous organisons **des commandes groupées**. Pour en savoir plus, demandez à la boutique les coordonnées de Colette. Elle vous dira tout !

Nouveaux produits

Dans la gamme de produits locaux, vous trouverez du **Petit épeautre** : une variété ancienne de blé provençal. On le fait tremper 10 minutes avant de le faire cuire entre 15 et 20 minutes et on s'en sert comme le riz. Il est cultivé à Sallagriffon (dans les environs de Saint-Auban) et c'est délicieux !

Nous avons aussi du **miel de Sigale** venant des abeilles de Rachel Prandi qui nous fournit aussi les œufs.

Vous trouverez **les terrines végétales aux champignons ou aux orties** de Diégo et Françoise Arrias. Attention les bocaux sont consignés : si vous les ramenez, on vous rendra 50 centimes de consigne.

Pour les produits du sud, je ne pourrais pas les citer tous. Vous trouverez des **sacs de 5kg de riz thaïlandais, des noix de cajou, du café décaféiné, des savons, de nouveaux chocolats, du sucre** ... Je n'en dis pas plus, mais nous comptons sur vous pour goûter ces nouveaux produits et nous donner votre avis !

Pétitions

La boutique est l'endroit rêvé pour relayer toutes sortes d'informations concernant **la consommation responsable, l'environnement, l'engagement des citoyens** ... Vous trouverez souvent des pétitions à signer : ne partez pas sans signer votre pétition ... ou tout au moins sans vous être informé !

Comme nous souhaitons être un lieu d'échange et d'informations, nous sommes en train de mieux structurer le coin de documentation : vous pourrez bientôt emprunter des ouvrages ou des dossiers ...

Ecobroyeur, suite mais pas fin !

Un groupe de 5 familles a acheté un écobroyeur ... Les tas de compost augmentent à vue d'œil chez certains de vos voisins ... Si vous êtes intéressés par cette démarche d'achat en co-propriété (pour n'importe quel équipement), nous pouvons vous aider à trouver des partenaires

Pour l'équipe de la MCE,
Aline RIBAS