

La Maison du Commerce Équitable

à Mouans-Sartoux

Sommaire

- ▶ La cour aménagée
- ▶ Livraison d'Utelle
- ▶ Rencontre des adhérents
- ▶ La rentrée militante

Edito

Pour la majorité d'entre nous, les vacances seront bientôt terminées.... et pour les bénévoles de la MCE, elles le sont depuis 15 jours maintenant. Il a fallu s'activer pour réapprovisionner tous les produits locaux et les produits des producteurs du Sud qui vous ont certainement manqué cet été.

Le grand ménage a été fait et quelques aménagements ont été repensés dans la boutique pour faciliter la circulation. Sur tous les éclairages nous avons installé des ampoules basse consommation.

Même la lettre mensuelle a été revue pour un tirage papier moins gourmand en encre: nous avons repris en effet sa diffusion à tous les adhérents non connectés depuis le printemps dernier.

Au plaisir de vous rencontrer dans votre magasin associatif!

Patrick RIBAS



**Bonne rentrée!
réouverture le 4 sept**

Un cour aménagée, vous en avez rêvé?

On en rêvait, la ville de Mouans -Sartoux l'a fait!

Il est désormais possible de se réunir autour d'un verre dans votre MCE! On l'attendait cet espace de convivialité qui va faciliter les rencontres et les échanges. Un café ou un thé pourra être proposé aux adhérents: la MCE ne va pas se transformer en débit de boissons pour autant, la réglementation ne nous y autorise pas.. Il vous sera cependant possible de consommer les boissons ou les chips que vous aurez achetées et nous mettrons pour cela à votre disposition verres, tasses et assiettes.

Nous avons tenu à l'équiper d'une rampe d'accès pour les personnes à mobilité réduite même s'il n'a pas été possible de la prolonger pour entrer dans le magasin.

Il reste encore un peu de travail à faire en aménageant un espace pour le rangement du bois (vous vous souvenez que l'on se chauffe avec un poêle) et le rangement des chaises extérieures, et surtout, il reste à remplir de terre, de terreau et de compost les espaces qui ont été réservés le long des murs pour y planter fleurs et plantes.

Nous nous équiperons d'un grand parasol pour nous protéger des ardeurs du soleil, mais, bon, ça pourra attendre maintenant l'année prochaine.

Cet espace est le votre et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser: des animations peuvent s'y tenir, des rendez vous peuvent s'y donner... C'est à nous tous, collectivement, qu'il appartient de le faire vivre!



Exceptionnellement, les 5 et 6 septembre, nous aurons des produits sans commande, mais en stock limité... nous ne pourrons servir tout le monde, merci de ne pas nous en tenir rigueur



Devinette: savez vous combien une grande surface achète au producteur de Berre l'Etang, ses tomates qu'elle revend 1,70€ le kg à 15 km de chez lui?(réponse au dos)

Livraison Produits Frais

du vendredi 05/sept.	fromage chèvre et brebis œufs
au 06/sept.	
du vendredi 12/sept.	fromage chèvre et brebis œufs
au 13/sept.	
du vendredi 19/sept.	fromage chèvre et brebis œufs
au 20/sept.	
du vendredi 26/sept.	fromage chèvre et brebis œufs
au 27/sept.	
du vendredi 03/oct.	fromage chèvre et brebis œufs
au 04/oct.	

Commandez 8 jours avant!

Commande et livraison de viande d'Utelle

Dans notre précédente lettre mensuelle, nous vous avons parlé d'une commande de viande, voici quelques précisions:

La livraison aura lieu le **vendredi 18 septembre entre 16h00 et 18h00 à Mouans-Sartoux** dans le camion réfrigéré des producteurs, **M. et Mme Faraut**. Le camion sera garé sur la place de l'église ou à défaut de place sur le parking du château.

A partir de la liste des produits disponibles ci-dessous, il vous suffira de nous transmettre par mail, par téléphone ou en passant à la boutique votre commande. Pour des raisons de trésorerie, votre commande sera validée lorsque nous aurons reçu votre paiement (vous pouvez laisser un chèque dans la boîte aux lettres de la MCE ou venir pendant les heures d'ouverture.)

Attention, dernier délai pour passer commande samedi 13 septembre. Au delà de cette date, on ne pourra plus les accepter.

Dans les colis de viande, les morceaux sont clairement identifiés et variés et emballés: vous pourrez les congeler sans difficulté. Nos producteurs ont un atelier de découpe aux normes en vigueur, nous l'avons visité en juin.

Si toutefois vous souhaitez plus de précisions, n'hésitez pas à nous appeler à partir de jeudi 4 septembre.

Rencontre des adhérents: samedi 20 sept.

L'inauguration de la cour sera le prétexte à la dégustation des bons produits de la MCE: quinoa, riz, pâtes au quinoa, fromages, produits du CAT... histoire goûter ce que vous ne connaissez peut-être pas encore et de passer un moment avec les bénévoles dans ce nouvel espace ...

La MCE fournira les boissons et les produits, il faut juste que chacun contribue à la préparation. On compte sur vous!

Une rentrée militante avec 2 rendez-vous

A St Laurent du Var le vendredi 5 sept. à 20h

Salle Ferrière Esplanade du Levant

M. Marc Dufumier

Professeur d'agriculture comparée à AgroParisTech

Membre du Comité de Veille Ecologique

de la Fondation Nicolas Hulot

intervient lors d'une **Conférence-Débat**

"Comment nourrir le monde demain " dans le cadre de la campagne d'action "Sauvons la PAC (politique Agricole Commune)" à laquelle la MCE s'est associée au plan départemental.

En 2008, la Commission Européenne dresse le bilan de santé de la Politique Agricole Commune et la France en fait l'un des dossiers prioritaires de sa présidence.

A travers cette campagne, nous souhaitons **insister sur les dégâts que cette politique cause aux agriculteurs du Nord et du Sud et proposer nos solutions.**

Marc Dufumier a écrit de nombreux livres et articles, comme "Agricultures africaines et marché mondial" et "L'agriculture familiale peut elle nourrir le monde?"

Réponse de la devinette: 0,38€



**LE MONDE PAYSAN
UNE VISION D'AVENIR**

et marché mondial" et "L'agriculture familiale peut elle nourrir le monde?"

Cannes MJC PICAUD vendredi 26 sept 20h30

Projection- Débat du film

" L'assiette sale" de Denis PININGRE.

L'objet principal du film est de dénoncer la situation des ouvriers agricoles étrangers des Bouches du Rhône, confrontés à des conditions précaires de travail, de logement et de salaires. Il s'agit aussi de décrire l'impasse dans laquelle se trouve notre agriculture: sous contrat précaire, avec peu de couverture sociale, ces ouvriers sont en plus soumis aux traitements chimiques utilisés abondamment dans les plantations, ce qui augmente leur risque de mortalité par cancer.

Ce film ne se contente pas de dénoncer les méfaits de cette agriculture intensive, les mécanismes qui l'engendrent, notamment la main mise de la grande distribution, mais propose des solutions en montrant qu'il existe **d'autres formes d'agriculture possibles: agriculture paysanne, AMAP, pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, préservation des petites exploitations, acquisition collective de terres agricoles.**

Participeront au débat

- Denys Piningre, le réalisateur de ce film militant
- Philippe Cassiabue de l'association Terre de liens qui défend le foncier agricole
- un représentant de l'antenne locale d'Alliance Provence qui fédère les AMAP de PACA
- Stéphane Maillard, paysan éleveur en AMAP dans les Alpes Maritimes, menacé sur ses terres, et qui bénéficie de tout un mouvement de soutien citoyen et d'un projet d'achat foncier collectif.

Partenaires de la soirée: Alliance Provence, Terre de liens, ADEN, la MJC Picaud, ATTAC 06, la MCE, Agribio 06, Confédération paysanne, PILES Nice.

Demi Agneau: (Entre 6 et 8 kg): **12.10€ le kg** (exemple de colis: 1 gigot, 1 épaule, 8 côtelettes filets, 13 à 14 autres côtelettes 1/2 collier, 1/2 plat de cote, 1/2 frissure) Soit à peu près un sac plastique standard)

Boeuf: Colis de morceaux variés (à griller et à cuisiner) d'environ 7 kg à **14€ le kg.**

Porc: Commander les morceaux souhaités: Côtes: **13€/kg**, Filet mignon: **20€ le kg**, Sauté de porc: **14€ le kg**, Rouelle: **10€ le kg** et poitrine fraîche sans os: **8€ le kg**

Poulet, pintade et lapin: **10€ le kg**

Saucisses à griller (type chipolata): **15€ le kg**

Saucisses à l'ail (type Perrugine): **15€ le kg**

Saucisse sèche: **27.50 le kg**

Coppa: **32.50€ le kg**