



Maison du Commerce Équitable

à Mouans-Sartoux ...

Sommaire

L'édito de Pierre

Notre nouvelle boutique

Histoire d'un logo

Fête des Associations

Souscriptions et Bénévolat

Des pommes, des poires mais pas (encore) de scoubidous

Nos produits frais

L'édito de Pierre

Chers amis adhérents,

On vient de fêter nos 10 ans d'existence et voilà une (nouvelle) renaissance ! De la rue du Docteur Geoffroy à la rue Pasteur maintenant en passant par la rue de la Liberté, la MCE sillonne le vieux village de Mouans Sartoux et a trouvé un nouvel endroit pour aménager sa boutique et promouvoir ses idées auprès de tous : les déjà convaincus, les plus ou moins informés, ceux qui en ont entendu vaguement parler, ceux qui doutent, les indifférents voire ceux qui sont contre ... Un panneau à l'entrée vous dira en quelques mots pourquoi acheter équitable d'abord, pourquoi acheter à la MCE ensuite ...

C'était l'objectif principal de l'année : assurer notre pérennité en réduisant nos frais de fonctionnement et surtout notre loyer mensuel. Mission accomplie ! Pierre

Notre nouvelle boutique

Pour sortir cette lettre, on a attendu que le « scoop » soit enfin confirmé : la MCE est ouverte depuis le Jeudi 4 Septembre avec notre nouvelle enseigne posée dans l'après-midi.

La nouvelle adresse :

7, rue Pasteur

(derrière le Crédit Agricole).

Nos horaires : toujours les jeudi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00, plus, et là c'est nouveau :

Les mardi et mercredi de 9h30 à 12h30 !



Histoire d'un logo



Nous avons beaucoup travaillé sur ce nouveau logo afin qu'il soit le plus signifiant possible. Le "code barre" éventré, très présent, montre qu'il faut s'évader du commerce prédominant avec ses règles (et surtout ses absences de règles) privilégiant le capital par rapport au social. Le personnage est un militant fort et déterminé pour agir : sa tête représente la pensée et la réflexion et symbolise aussi la planète bleue, son corps a 2 parties qui sont les composantes de notre activité, l'orange évoque le commerce équitable traditionnel, la verte le commerce local. On a conservé la police initiale pour les lettres MCE. Il y a 4 couleurs dont le bleu (cyan pur) et 2 avec dégradés, qu'on retrouvera dans tous nos outils de communication.

Fête des Associations

La MCE sera bien sûr présente à cette fête réunissant toutes les associations de Mouans Sartoux ce dimanche de 9h00 à 13h00 pour distribuer nos nouvelles cartes de visite, encourager les adhésions et le bénévolat et proposer des boissons équitables. On sera situé à peu près devant le Crédit Agricole (décidément !) sauf si la pluie venait nous perturber et on se

Souscriptions et Bénévolat

Merci et encore merci ! Quel plaisir : il suffit de demander et plus d'une vingtaine d'adhérents ont répondu à l'appel en nous permettant de « passer des jours tranquilles » jusqu'à la fin de l'année. Cet argent frais nous sert à faire en sorte que cette nouvelle boutique existe et que nous en soyons tous très fiers ! Et merci aussi à tous les bénévoles qui nous ont assisté lors des 4 jours du déménagement : c'était réglé comme du papier musique : encore un vrai plaisir avec plus de 20 personnes qui ont participé !

Des pommes, des poires mais pas (encore) de scoubidoues ...

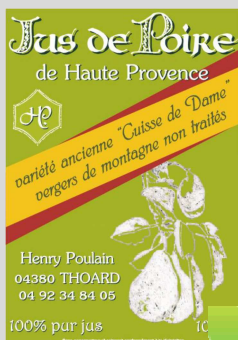


Les pommes de Bruno et de Grégoire ainsi que les poires d'Henry ont eu toujours beaucoup de succès : des fruits sains et délicieux, des jus d'une saveur exceptionnelle. Les pommes seront disponibles dès fin-septembre, les jus de pommes et poires en octobre.

Henry Poulain (les poires ...) nous a envoyé un petit courrier nous signalant que la récolte 2013 sera bonne (celle de 2012 était inexistante ...). On vous joint un extrait :

« Mes jus de poire ou poire&coing sont issus de variétés de fruits locales et traditionnelles : poire d'hiver appelée localement "Cuisse de Dame", « Belle Adrienne » ou plus généralement "Poire Curé"; les coings proviennent des mêmes pré-vergers délaissés dans les hautes vallées du pays de Digneles-Bains, Sisteron et Drôme provençale, situés en montagne

entre 700 et 1300 m d'altitude. De ce fait, les arbres ne sont ni traités ni engraisés chimiquement. Les fruits sélectionnés sont naturellement sains. Ils sont récoltés en début d'automne, broyés et pressés. Le pur jus obtenu est légèrement filtré puis pasteurisé pour une conservation de 3 ans à compter de la mise en bouteille. Il ne contient aucun additif, ni sucre ajouté ni conservateur. »



Nos produits frais

N'oubliez pas ! Vous pouvez commander à la boutique ou par courriel tous nos produits frais : les **fromages de chèvre** de Charles et Véronique, les **fromages de brebis** de Marc et Carole, le **pain** de Diégo et Françoise, les **œufs** de Stéphane et Valérie.

Attention ! notre téléphone n'est pas encore opérationnel dans la boutique il faudra attendre la fin du mois ...