



Photo : Anne Monard

Le mouvement végan et le commerce équitable



Anniversaire des 40 ans de claro fair trade

Editorial	2
La vie du mouvement	
20 ans, ça se fête !	3
claro fair trade - 40 ans au service du commerce équitable à 100%	4
Dossier	
Mouvement vegan :	
l'égalité concerne aussi les animaux	5
Produits vegan	
Quels enjeux, quels atouts?	5
Avocat, produit vegan	
Oui mais à quel prix ?	7
Adieu veaux, vaches... ?	
Mini-sondage auprès de quelques bénévoles	9
La voix des producteurs	
À la rencontre d'El Ceibo	
El Ceibo est le nom d'un arbre de la jungle qui refait toujours des pousses	11
La recette	
Flan vegan banane coco	13
Le produit	
Des agrumes biologiques directement de la récolte	14
Action citoyenne	
Le commerce équitable s'affiche au Noël solidaire	15
Agenda	16
Merci de votre engagement pour que le commerce équitable progresse chaque année un peu plus !	
Bonne année 2018 !	

Impressum

Journal des Magasins du Monde

ex aequo n°60 - décembre 2017

Tirage 800 ex. - 4 parutions par an

Lorsque la forme masculine est utilisée dans ex aequo, elle désigne aussi bien les femmes que les hommes. Le genre masculin est utilisé sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.

Editeur

Association romande des Magasins du Monde

Rue de Genève 52 - 1004 Lausanne

Tél. 021 661 27 00 - info@mdm.ch - www.mdm.ch

CCP 12-6709-5 - Association Romande des Magasins du Monde - 1004 Lausanne

Abonnements 2017

Bénévole MdM CHF 30.- Ami-e CHF 70.-

Soutien CHF 110.- Parrainage CHF 360.-

L'équipe de rédaction

Elisabeth Kopp-Demougeot - Manuel Martinez de Tejada - Nadia Laden - Andréa Rajman - Anaïs Monnin
Anne Monard

Ont collaboré à ce journal

Fabienne Kohler et André Besançon - Barbara Musy-Scheurer - Gabrielle, Jannick, Jeanine, Maria, Martine, Sarah - Centre socioculturel Pôle Sud

Photos Mdm La Sarraz - Anne Monard - claro fair trade - TerrEspoir - Nadia Laden - Gebana - Libre de droits

Maquette et graphisme Atelier Diaphane

Relecture L'équipe de rédaction

Impression Papier recyclé

Centre d'impression Le Pays SA, Delémont

Envois postaux Magasin du Monde Delémont

Nos amis, les animaux

Un mouvement pour certains, un phénomène de mode pour d'autres, le véganisme ne laisse quoi qu'il en soit pas indifférent. Souvent résumé à un simple régime alimentaire, il va toutefois entièrement imprégner et conditionner la vie et la façon de consommer de l'adepte du mouvement. Quelle place pour le commerce équitable dans tout cela ? Les témoignages de bénévoles des Magasins du Monde ainsi que la prise de position de claro fair trade, l'un des principaux fournisseurs des Magasins du Monde, et un article sur les réalités de la culture de l'avocat, tenteront d'ouvrir la discussion.

Dans les pages qui suivent, nous partons à la rencontre d'El Ceibo, groupement bolivien de coopératives de cacao équitable, qui a fêté ses 40 ans d'existence. Un article qui offre une image concrète du bénéfice que les producteurs peuvent tirer du commerce équitable.

Ce numéro s'est enfin élaboré sur une note festive : découvrez le récit des anniversaires du Magasin du Monde de La Sarraz et de claro fair trade, et réservez les dates du désormais traditionnel marché de Noël solidaire de la FEDEVACO. Pensons à illuminer nos fêtes de fin d'année de partage et d'équité.

L'équipe de rédaction

Les fruits frais

La période des Fêtes approchant, pensez aux fruits TerrEspoir, ses paniers garnis, ses bons cadeaux. Disponibles dans la plupart des magasins du monde ou sur commande à la fondation.



TerrEspoir



Fondation TerrEspoir, Chemin du vallon 10, 1030 Bussigny, 021 703 00 42
Info@terrespoir.com, www.terrespoir.com, fax: 021 703 00 45, tél: 021 703 00 42

20 ans, ça se fête !



C'est en tout cas ce qu'ont décidé les bénévoles du Magasin du Monde de La Sarraz.

Pour marquer dignement cet événement, elles se sont démenées pour mettre sur pied une fête mémorable le samedi 30 septembre 2017. De seize heures jusqu'à tard dans la nuit se sont succédés des contes pour les enfants, un défilé de mode équitable, une partie officielle avec apéritif, offert par la commune de La Sarraz et claro fair trade. Un traiteur bio a accepté de travailler avec des produits du magasin. Bière et vin ont été fournis par la brasserie artisanale et le domaine viticole voisins alors que TerrEspoir a offert de magnifiques plateaux de fruits exotiques. En point d'orgue de l'événement, Pie Tshibanda est venu spécialement de Belgique présenter son spectacle " Un fou noir au pays des blancs ". Avec sa verve, ce réfugié politique congolais raconte son parcours et décortique les relations nord-sud. Il analyse, non sans humour, le regard que les Européens posent sur lui... tout comme sa propre vision de notre société. La soirée s'est terminée en rythme avec la dynamique ambiance musicale du groupe colombien Tierra Caliente.

Afin de faire découvrir un échantillon de l'assortiment du magasin, deux stands de vente, l'un artisanat-alimentation et l'autre vêtements-accessoires ont en outre été montés dans deux petits chalets disposés sur le lieu de la manifestation.

Mis à part les boissons et la nourriture, ces festivités ont été offertes aux clients, amis du magasin et de ses bénévoles, simples curieux ou clients potentiels, qui y ont participé. Un pari réussi puisque l'affluence et la

bonne humeur ont été au rendez-vous. Sans doute grâce à la vaste opération de communication mise en place pour cette occasion, plus de deux cents personnes se sont déplacées pour participer à cette fête.

De longs mois de préparation ont été nécessaires pour assurer la réussite de l'événement et toutes les bénévoles du magasin se sont retrouvées engagées pour une partie ou une autre de l'organisation. Elles ont aussi fait fonctionner leur réseau pour dénicher ici une table de mixage, là des micros sans fils, ailleurs des tentures et des statifs à habits. Des amies, graphiste ou photographe, un mari bricoleur, un autre imprimeur, un fils régisseur ou une fille mannequin, une connaissance organisatrice de défilés... et bien d'autres ont été sollicités et ont répondu " présent ", sans oublier l'animatrice régionale de l'association romande des Magasins du Monde dont le coup de main a été apprécié. Le moment venu, ils ont été nombreux à préparer les lieux, installer toute l'infrastructure et le matériel et finalement orchestrer la soirée.

Cette fête a été conçue pour le plaisir de tous, pour marquer de manière festive ce bel anniversaire. Elle a aussi été l'occasion de montrer le dynamisme d'un commerce hors norme et son réel ancrage dans sa région. Si au passage, elle a donné à quelques nouveaux clients l'envie d'aller faire un tour au magasin, c'est tout bénéfique pour le commerce équitable.

Fabienne Kohler et André Besançon
MdM La Sarraz



Photos : Magasin du Monde La Sarraz

claro fair trade

40 ans au service du commerce équitable à 100%

Tout a commencé en 1977 avec l'importation de 64 sacs de café, 2010 kg de miel, 600 kg de thé, 1000 mètres de coton et un peu d'artisanat, importés à des prix rémunérateurs pour les producteurs.



Fondée avec l'aide d'œuvres d'entraide suisses, claro fair trade s'appelait alors OS3, pour Organisation Suisse Tiers-Monde, centre d'importations et d'informations pour les marchandises des pays en développement. La même année, la Déclaration de Berne, aujourd'hui Public Eye, lançait sa campagne « jute au lieu du plastique », qui a fortement contribué à populariser le commerce équitable en Suisse.

Aujourd'hui claro, situé près de Bienne, réalise un chiffre d'affaires annuel d'environ 13 millions de francs suisses. Un résultat qui va bien au-delà du simple chiffre comptable. Environ 200 partenaires de claro profitent de la vente de produits équitables, ce qui ne représente pas moins de 100'000 personnes, en Afrique, en Asie et en Amérique Latine.

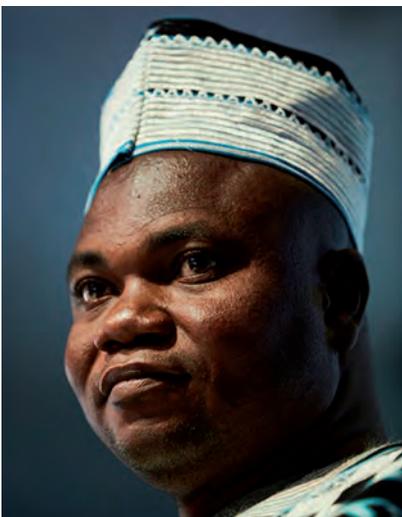


Si trouver des produits équitables dans les supermarchés est une évidence aujourd'hui, il y a 40 ans, les Magasins du Monde et claro fair trade faisaient véritablement œuvre de pionniers. Durant ces quarante années, claro a connu des hauts et des bas, mais s'est toujours efforcé d'innover pour promouvoir les denrées équitables. En 1991, en collaboration avec Chocolat Bernrain, claro lançait avec succès la première plaque de chocolat équitable au monde avec du cacao de la coopérative El Ceibo en Bolivie et du sucre de canne complet Mascobado d'Alter Trade aux Philippines.



claro a d'ailleurs tenu à célébrer ses 40 ans d'existence en compagnie de ses producteurs et des Magasins du Monde lors d'une grande fête du commerce équitable à Berne, le samedi 28 octobre.

Les coopératives El Ceibo et Alter Trade étaient bien évidemment de la partie, mais les bénévoles des Magasins du Monde ont également pu découvrir des coopératives du Guatemala (miel), de Tanzanie (café), du Burkina Faso (mangues séchées), de Thaïlande (riz, lait de coco et noix de cajou) et d'Inde (maroquinerie et textiles). Tous ont évoqué avec ferveur leurs succès et leurs espoirs. L'histoire la plus touchante, et la plus représentative des vertus du commerce équitable, est sans doute celle de Josephat, représentant de la coopérative tanzanienne KCU qui livre le café Baraza à claro. Son père était un modeste cultivateur de café. Grâce au prix juste qu'il touchait auprès de la coopérative, Josephat a pu fréquenter l'école, puis faire des études. A son tour il a tenu à s'engager au sein de la coopérative pour que d'autres enfants puissent aller à l'école comme lui.



En attendant que le commerce équitable devienne la norme, claro fair trade continuera à s'engager pour que d'autres Josephat puissent aller à l'école.

Barbara Musy-Scheurer, claro fair trade

Photos : claro fair trade

Mouvement végan : l'égalité concerne aussi les animaux

Faut-il se méfier des modes ? La mode vegan (végane en français) est actuellement au cœur de tous les débats. Tout d'abord, définissons le véganisme : c'est la forme intégrale du végétalisme (régime alimentaire qui exclut tout produit d'origine animale, viande et poisson bien sûr mais aussi œufs et produits laitiers). « Intégrale » car le véganisme bannit aussi le cuir, la soie et même le miel (car c'est la nourriture des abeilles et qu'on la leur vole). Alors en effet, ce mouvement peut paraître extrême, mais il ne faut pas en profiter pour rejeter en bloc la tendance de manger moins de produits animaux. Car finalement, l'extrémisme ne se situerait-il pas plutôt du côté des effroyables élevages intensifs, du broyage des poussins mâles (vivants) de la production d'œufs ou de la souffrance des vaches, que l'on fait inséminer et vèler en continu pour qu'elles produisent toujours plus de lait et à qui on enlève leurs veaux à peine nés pour les envoyer à l'abattoir ?

Il y a 20 ans c'est le bio qu'on taxait de « mode », alors que les scandales sanitaires

d'aujourd'hui, glyphosate en tête, nous montrent bien que ce sont les pesticides qu'il fallait incriminer. Si certains véganes sont des personnes extrêmes dans leur manière d'aborder le sujet, décider de moins manger de viande, d'œufs et de produits laitiers est une décision tout à fait louable, prise depuis la nuit des temps par des millions de personnes, d'Albert Einstein à Leonardo di Caprio. À l'heure actuelle, on « produit » de l'animal dans des conditions souvent immorales. Les petites fermes où une vache fournissait le lait, quelques poules les œufs et on tuait un cochon par an sont des images d'Epinal. Pour que 8,5 millions de Suisses mangent chacun 22 kilos de fromage par an, il en faut plus que ça... Alors même s'il peut y avoir quelques revers à la médaille (lire l'article sur les avocats en page 7), le végétarisme, le végétalisme, le véganisme ou encore le « flexitarisme » (néologisme qui signifie manger moins souvent de produits animaux mais de meilleure qualité), sont des habitudes alimentaires qui permettent de préserver l'environnement, l'animal et la santé. Ne l'oublions pas.

Nadia Laden



Photos : libre de droits

Produits vegan Quels enjeux, quels atouts ?

Depuis quelques années déjà, claro fair trade, l'un des principaux fournisseurs des Magasins du Monde, propose une gamme de produits vegan. Notre équipe de rédaction a mené son enquête sur les intérêts que représentent les adeptes du véganisme. Barbara Musy de claro a répondu à nos questions.

Recevez-vous beaucoup de demandes pour des produits vegan ? Plus spécifiquement dans certaines régions de Suisse ?

Nous recevons effectivement beaucoup de demandes pour des produits vegan. Parmi nos revendeurs il y a d'ailleurs deux magasins, à Zurich et à Berne, spécialisés dans les produits vegan. La demande était plus forte en Suisse alémanique au début mais a largement gagné la Suisse romande depuis.

Est-ce que les produits vegan sont plus chers que les autres ?

claro importe des spécialités du Sud de grande qualité, à des prix rémunérateurs pour ses producteurs. La plupart sont de qualité biologique. Cela a une incidence sur les prix, mais les produits vegan ne sont pas plus chers.



Photo : claro fair trade



Quels sont les produits que vous avez choisis parce qu'ils sont vegan avant tout et depuis quand les avez-vous ?

Le terme « vegan » est très vendeur actuellement, c'est indéniable. claro étant une société commerciale nous nous efforçons évidemment de répondre aux demandes des consommateurs. Nous n'avons pas pour autant bouleversé notre assortiment. Nous vendons depuis de longues années des amandes et des noix particulièrement appréciées par les vegan pour leurs richesses nutritives. Les gourmets apprécient nos chocolats noirs, équitables et bio, bien avant que le véganisme soit à la mode.

Le développement durable et la biodiversité sont des valeurs importantes pour claro. De Thaïlande nous importons le riz noir Hom Nin, une variété de riz parfumé ancienne et rare, particulièrement riche en protéine. Les pâtes de Girolomoni au blé Senatore Capelli conviennent aussi très bien à un régime végétarien ou végétalien de par leur richesse en protéines, mais c'est aussi une façon de maintenir des variétés de céréales en Europe aux rendements moindres et à la culture plus difficile que le blé standard.

Mais nous développons aussi des produits spécifiquement vegan comme la tablette de chocolat Coco Vegan qui a rencontré un immense succès dès son lancement et nous venons de lancer quatre sortes de biscuits vegan au quinoa et à l'épeautre ancien. Pour Noël nous aurons aussi pour la première fois un assortiment de biscuits de Noël vegan.



Est-ce que vous privilégiez de manière systématique des produits qui ne seraient pas issus de l'élevage d'animaux (moins de cuir, plus de bois, de cartons et de lièges) ? De même pour les produits alimentaires (comme le chocolat noir par exemple) ?

Pas vraiment, même si nous avons des sacs en jute ou en liège dans notre assortiment. Nous privilégions les relations commerciales de longue durée avec nos partenaires du Sud. Nous avons beaucoup travaillé avec nos producteurs de maroquinerie indiens pour qu'ils s'approvisionnent auprès de tanneries les plus écologiques possibles, et nous allons continuer dans ce sens. Le cuir est d'ailleurs un produit de recyclage, car les animaux sont élevés pour leurs viandes et pas pour le cuir. Ce serait dommage de ne pas utiliser le cuir.

Comme déjà évoqué, le développement durable et l'écologie sont des valeurs importantes pour claro. Or la consommation de viande et de produits laitiers a un impact direct sur l'environnement. L'élevage est gourmand en terre, en eau et en céréales fourragères. Selon la FAO, 70% des terres agricoles mondiales servent aux cultures de matière fourragère. En Amérique centrale, 40% de l'ensemble de la forêt amazonienne qui ont été déboisés ou brûlés pendant les derniers 40 ans, l'ont surtout été afin d'obtenir des pâturages ou de la matière fourragère. Selon les scientifiques, une alimentation végétarienne permettrait de nourrir sans problème plus de 10 milliards d'êtres humains. Or, selon la FAO, 57'000 personnes meurent chaque jour de faim et presque un milliard souffrent de malnutrition. En tant que consommateur, nous avons beaucoup de pouvoir. Nous pouvons choisir de refuser les aliments OGM, acheter équitable ou renoncer à la consommation de viande et aux produits d'origine animale. Ne serait-ce que par solidarité avec les nombreux producteurs de claro qui ne consomment pas ou très peu de viande.

Barbara Musy Scheurer, claro fair trade



Photos : Anne Monard

Avocat, produit vegan Oui mais à quel prix ?

« Avocat, or vert et catastrophe » (Arte), « Vous ne regarderez plus jamais les avocats de la même façon » (Nouvel Observateur), les médias ont récemment alerté les consommateurs sur un problème actuel : l'avocat, aliment fétiche des véganes, est à la mode... et cela a des conséquences.



Photos : TerrEspoir

Les personnes soucieuses du bien-être animal le plébiscitent comme source de gras alternative au beurre et aux œufs et on ne trouve pas un livre de recettes véganes qui ne propose des pâtisseries « light » réalisées avec la conscience tranquille grâce à ce fruit. Alors la demande mondiale explose et, pour y répondre, des régions entières délaissent les cultures traditionnelles pour se ruer vers cet or vert. Mais l'avocat est excessivement gourmand en eau et souvent cultivé dans des régions menacées par la sécheresse...

Le journal « die Zeit » a enquêté dans les environs de Johannesburg, en Afrique du Sud et le résultat n'est pas très reluisant : alors qu'il faut 130 litres d'eau pour faire pousser un kilo de salade, il faut 1'000 litres d'eau pour deux avocats et demi ! Le bilan écologique des avocats est désastreux sur toute la ligne et l'enquête a montré, entre autres aberrations, que les fruits étaient chargés sur des cargos pour une traversée de vingt-six jours dans des containers climatisés afin de ne pas les laisser mûrir tout de suite, puis amenés en mûrisserie où de l'éthylène en gaz est diffusé afin de les faire mûrir comme on le souhaite, puis qu'ils sont ensuite manipulés sur des tapis roulants par des employés faisant les trois-huit, Polonais pour la plupart, etc.

Alors que peut-on faire en tant que consommateur ? Même un avocat bio arrivera des antipodes où il aura consommé beaucoup d'eau, pointe le journal « die Zeit ». Le plus sage reste toujours de respecter le calendrier des fruits et légumes de saison et de manger local. Mais les avocats c'est délicieux, comme les ananas et les mangues. Une fois de temps en temps, on peut mettre une petite touche d'exotisme dans notre menu local, non ?



Photo : libre de droits



Photo : TerrEspoir

Nous avons contacté Christophe Reymond de la Fondation TerrEspoir qui importe depuis plus de 20 ans des fruits du Cameroun, dont des avocats. Il n'était pas au courant de ce boum de la production d'avocats et a découvert avec étonnement l'article que je lui ai envoyé. Il n'a pas constaté de hausse de ses ventes d'avocats, qui sont stables depuis 10 ans, environ 8 tonnes pour l'année. Rien à voir avec les 50'000 tonnes produites dans la seule région de Malaga en Espagne, à grand renfort d'irrigation massive pour recréer l'environnement tropical nécessaire !

Dans la région d'altitude des Bamboutos au Cameroun, où sont récoltés les avocats importés par TerrEspoir, la pluviométrie est très importante. Pas besoin d'irriguer. Une trentaine de familles font pousser quelques avocats en parallèle d'autres cultures, c'est une agriculture à petite échelle et ce qui n'est pas acheté par TerrEspoir (seul client à l'export), est écoulé sur le marché local. Ce sont des avocats d'une variété assez fragile qui ne pourraient pas être vendus par les grandes filières. Les producteurs et TerrEspoir doivent mettre beaucoup de soin à les manipuler et à les transporter. Un programme de greffage est en cours afin de les rendre un peu plus résistants au transport et que l'importation se fasse dans de meilleures conditions.

Les avocats de TerrEspoir, vendus dans les Magasins du Monde, sont donc beaucoup plus vertueux que les avocats produits intensivement, on s'en serait douté ! Pas d'irrigation, pas d'exploitation de travailleurs et même le transport, qui est toujours le point problématique des produits venus de loin, utilise un vol régulier Douala-Genève qui existerait avec ou sans les fruits.

Nadia Laden

Adieu veaux, vaches... ?

Mini-sondage auprès de quelques bénévoles

La mode végane ne laisse personne indifférent. Gabrielle, Jannick, Jeanine, Maria, Martine et Sarah, toutes vendeuses bénévoles aux Magasins du Monde ont joué le jeu et répondu à quelques questions que nous leur avons posées sur leurs ventes de produits véganes et sur l'appréciation de ces produits par leur clientèle. Nous ne leur avons pas donné de définition préalable du véganisme et donc leurs réponses ne tiennent pas forcément compte des nuances entre le régime végétarien, végétalien et végane. Petit aperçu des premiers éléments de réponses donnés.

Pour commencer un petit rappel de la différence entre le régime végétarien, végétalien et végane :

Depuis la nuit des temps, nous utilisons et consommons des animaux pour notre alimentation, nos vêtements, nos produits de soins, nos compagnons de vie (chats, chiens, chevaux), notre travail (chevaux de trait), nos loisirs... Cependant, l'industrialisation de l'alimentation et de l'artisanat et les graves pollutions provoquées par cette industrialisation à outrance ont profondément changé notre relation quotidienne aux animaux. Plusieurs courants de pensée : végétarien, végétalien et végane prennent de l'ampleur. Le véganisme, le plus strict de ces trois courants, interdit toute utilisation et donc toute exploitation de l'animal.

Questions posées : Vendez-vous des produits véganes dans votre magasin ? Depuis quand ? Si oui, sont-ils appréciés de votre clientèle ? Avez-vous recueilli des avis particuliers sur ces produits. Si vous n'en vendez pas dans le magasin, pourquoi ?

Les réponses à ces questions sont très contrastées. Nous les présentons fidèlement ci-après, sans mettre de guillemets, pour éviter d'alourdir le texte.

Gabrielle témoigne du fait que son magasin n'était pas vraiment décidé à partir dans ce créneau-là et qu'il en est venu au végane seulement pour quelques produits comme le chocolat sans avoir trop le choix. Il ne s'agissait pas de répondre à une demande particulière de la clientèle. Gabrielle souligne que la clientèle ne semble pas très intéressée par le véganisme, mais qu'elle s'intéresserait plutôt à des produits sans gluten. Jannick dont le magasin a fait une démarche semblable ajoute qu'il est parfois difficile d'écouler ces produits alimentaires dans sa région. Jeanine dont le magasin vend des produits alimentaires et de l'artisanat végane fait observer que les clients sont souvent surpris par la démarche végane. Elle pense qu'il faudrait en parler davantage au magasin. Maria renchérit en disant qu'il est important d'avoir des produits véganes en magasin, même si l'équipe dont elle fait partie s'est surtout concentrée sur les produits sans huile de palme.

Sarah estime qu'une grande partie des produits vendus dans les Magasins du Monde est adaptée, a priori, au mode de vie végane (riz, légumineuses, céréales, chocolats noirs, café, thés, cocoa fruit+nut, noix, quinoa, sucre, fruits frais, huiles, vinaigre, pestos,...). Ce sont des aliments qui ne sont pas issus de production animale. Sarah concède par contre, qu'il est possible que des animaux soient utilisés pour les travaux dans les champs ou le transport des récoltes. Son magasin ne propose que peu de produits "certifiés" véganes, p.ex. le chocolat nectar de coco, ou fruits enrobés de chocolat cocoa fruit+nut. Sarah précise encore quels aliments ne sont clairement pas compatibles avec le mode de vie végane : pâtes aux œufs, chocolat au lait, miel, biscuits contenant par exemple du beurre, du lait ou des œufs. Pour l'artisanat, Sarah fait observer que beaucoup de produits contiennent du cuir, de la corne ou des coquillages. Les foulards en laine et en soie sont également problématiques pour beaucoup de personnes véganes. Globalement, toutefois, Sarah estime que l'assortiment des Magasins du Monde contient une belle palette de produits qui ne contiennent pas de produits animaux (poterie, bijoux en tagua ou or végétal, artisanat en matériel de récupération, articles en coton, ...), mais qu'il y a très peu de demandes explicites de la clientèle à propos de l'aspect végane des produits vendus dans les Magasins du Monde.

De son côté, Martine donne un avis assez tranché sur la question du développement



Photos : libre de droits



Photos : libre de droits

de nouveaux produits véganes et surtout sur l'idée qu'on devrait inventer une gamme végane qui, à son avis, existe depuis longtemps dans les Magasins du Monde. Martine pense que les Magasins du Monde vendent depuis toujours des produits véganes si l'on excepte le miel, les chocolats au lait et les biscuits. Pour elle, tout l'assortiment peut être considéré comme vegan malgré le fait que les produits ne sont pas estampillés comme tel. Pour Martine, les personnes véganes sont bienvenues dans son magasin et ont de quoi satisfaire leur régime alimentaire sans qu'il soit nécessaire de dépenser des fortunes en développement de produits et de marketing. La question qui vient à l'esprit de Martine est la suivante : que gagnent nos producteurs de toute cette dépense d'énergie et de moyens pour développer ces nouveaux produits ? Quelque peu provocatrice, Martine estime que la majorité des bénévoles et des clients qui viennent faire leurs achats aux Magasins du Monde ont le souci du développement du commerce équitable et pas vraiment celui de subventionner les régimes alimentaires des pays riches. Elle regrette de voir que le développement de ces produits a un coût qui est investi dans ce domaine plutôt que

dans des secteurs qui pourraient mieux profiter aux producteurs ou au plus grand nombre de la clientèle. Martine a noté deux tendances : certains clients peuvent trouver cela bien d'avoir cette nouvelle gamme de produits clairement marqués comme vegan et une autre partie de la clientèle et des bénévoles est clairement exaspérée par ce type de produit et peine à comprendre pourquoi cette gamme de produits se développe alors qu'il faudrait plutôt chercher à répondre à la clientèle qui souhaite moins d'emballages et moins de produits haut de gamme. Martine ajoute cependant que son magasin vend les nouveaux produits labellisés « vegan », mais que le chocolat n'a pas rencontré de succès. Par contre, dit-elle, les bonbons se vendent bien, mais surtout parce qu'ils sont bons et certainement que quelques personnes sont sensibles au fait qu'ils ne contiennent pas de gélatine animale.

Les réponses données montrent que la question est très complexe. Affaire à suivre...

Gabrielle, Jannick, Jeanine,
Maria, Martine, Sarah et
Elisabeth (pour la compilation)

mercifair

Dans le respect
du fair trade et
en collaboration étroite
avec les petits artisans
du monde entier,
nous développons des
articles qui correspondent
à une véritable attente
sur notre marché
par leur caractère
et leur authenticité.



mercifair GmbH
engros
Im Wasenboden 8 4056 Basel
mercifair.ch 061 517 27 37

À la rencontre d'El Ceibo

El Ceibo est le nom d'un arbre de la jungle qui refait toujours des pousses

Quand on travaille « dans le commerce équitable », on nous demande souvent si l'on voyage à la rencontre des producteurs. Depuis 6 ans que je travaille pour les Magasins du Monde, je réponds invariablement que non, l'association qui m'emploie agrée des fournisseurs et ce sont eux qui s'occupent des projets sur place. Toutefois, depuis cet été, je peux répondre que oui, je suis allée à la rencontre des producteurs... et quels producteurs !



Photos : Nadia Laden

À la fin du mois de juillet, je me suis envolée pour La Paz, en Bolivie, en compagnie de ma mère, afin de représenter notre fournisseur claro à l'anniversaire d'un groupement de coopératives de cacao équitable. El Ceibo existe depuis 40 ans : le calcul est vite fait, c'est à peu de choses près l'âge du mouvement du commerce équitable en Suisse ! Cette entreprise est donc historique, et exemplaire. Elle totalise 1'200 familles dans la région de l'Alto Beni, le long d'un fleuve, en Amazonie.

C'est simple : nous avons tout vu ! Dans la très grande ville de La Paz, nous avons d'abord visité l'usine de chocolats El Ceibo et la boutique attenante. Et une fois à Sapecho, à 6 heures de route de La Paz, nos hôtes ont pris la peine de nous guider pendant 2 jours, malgré l'effervescence de la grande fête anniversaire du 2 août. Nous

avons pu visiter les bureaux de la coopérative où nous avons rencontré le conseil d'administration au complet, voir les unités de fermentation et de séchage des fèves, le gigantesque stock de cacao, la pépinière de jeunes plants et, ce que nous espérons vivement, une plantation de cacao !

La visite de la plantation était un moment particulièrement magique. Le producteur qui nous a accueillis sur le pas de sa maison en forêt, Pedro Cuellar, a guidé notre petit groupe de 6 personnes dans un sous-bois où les orangers créent une atmosphère si extraordinairement odorante qu'elle parfume le cacao par symbiose ! Sous les grands arbres, les cacaoyers sont abrités de la lumière directe et bien espacés, de telle manière que l'on peut se promener très facilement pour admirer les multiples teintes et formes des cabosses





Photos : Nadia Laden



de différentes variétés : du vert tendre au pourpre, en passant par le jaune ou le rose, c'est un vrai festival de couleurs. Ici et là, on tend la main pour décrocher un agrume (citron doux) ou une banane acidulée que l'on déguste sur l'instant, dans un calme à peine troublé par les cris d'oiseaux exotiques. Un vrai jardin d'Eden !

Pour comprendre l'exemplarité de ce projet équitable, il est important de noter qu'aujourd'hui, El Ceibo n'exporte presque plus de cacao vers l'Europe et les États-Unis : ils fabriquent leur propre chocolat, pour le marché bolivien. C'est une réussite à plusieurs titres. Le prix juste payé aux producteurs et les primes du commerce équitable ont permis, au fil du temps, des améliorations à tous les niveaux. La coopérative a grandi, s'est étendue, a gagné en force et en connaissances techniques. Des locaux ont été acquis, à La Paz pour les bureaux, l'usine, la boutique, et à Sapecho pour les locaux administratifs et techniques. En 40 ans, des centaines de familles ont rejoint la coopérative, qui est devenue une référence en Bolivie et dans le monde. Et les Boliviens, qui cultivaient le cacao essentiellement pour l'export, se sont mis à manger du chocolat !

Quand on est en Suisse, tout cela peut paraître abstrait, mais quand nous étions

sur la tribune de la fête, face à tous ces gens venus célébrer leur anniversaire depuis les quatre coins de la région par les routes de terre qui serpentent au milieu de la végétation dense, c'était très concret et très émouvant. La fête fut belle et réussie, chaque groupe de producteurs (48 coopératives réparties sur toute la région pour 1'200 familles au total) avait préparé une danse en costume traditionnel, ou pas (certaines femmes étaient déguisées en abeilles pollinisatrices, des hommes s'étaient grimés en insectes prédateurs ou en maladies du cacaoyer). Plusieurs diplômes ont été remis aux producteurs, puis une élection de « miss cacao » a eu lieu, avant une soirée musicale qui a duré jusqu'au bout de la nuit ou presque – des pluies diluviennes l'ayant stoppée à 4 heures du matin.

Toutes ces réjouissances nous ont permis d'oublier les petits désagréments du voyage : le décalage horaire, la respiration difficile à 4'000 mètres d'altitude à La Paz ou encore la remontée de la forêt amazonienne par la « ruta de la muerte », à flanc de précipice avec un chauffeur épuisé qui piquait du nez...! Nous avons des souvenirs plein la tête et nous n'oublierons jamais l'accueil si chaleureux des Boliviens. Muchas gracias à claro, muchas gracias à El Ceibo !

Nadia Laden

Flan végan banane coco

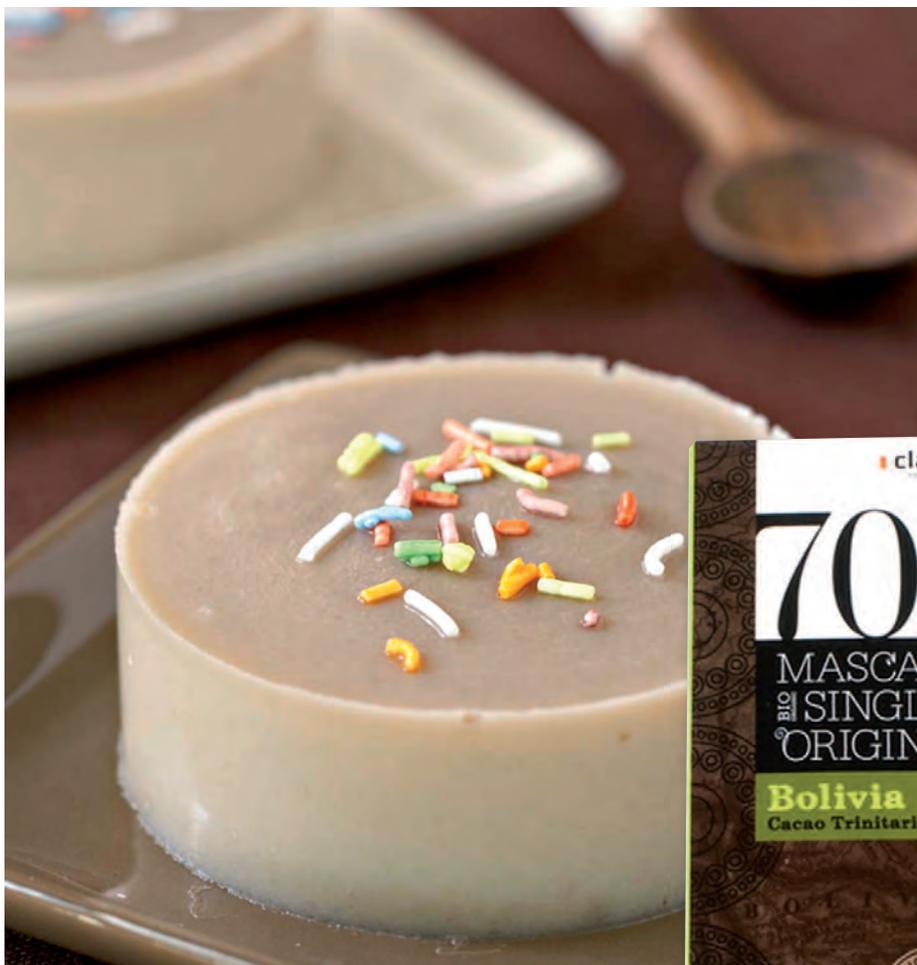


Photo : libre de droits

Pour 4 personnes

250ml de lait de coco
2 bananes
1 gousse de vanille
Chocolat noir 70% Bolivie
1 gramme d'agar-agar*

Les produits indiqués en gras sont disponibles dans les Magasins du Monde et sont issus du commerce équitable.



Mixer les bananes, le lait de coco et l'agar-agar.
Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée.
Porter à ébullition (petites bulles) et tout de suite verser dans des moules individuels.
Mettre au frais 1 ou 2 heures.
Démouler, servir sur assiette avec de petits granulés ou un coulis de chocolat noir !

*L'agar-agar est un produit gélifiant dont la découverte a été faite au Japon en 1658 où il est appelé kanten et est utilisé dans certaines pâtisseries traditionnelles comme les yōkan. L'agar-agar provient de certaines espèces d'algues rouges appartenant aux familles des Gelidiacées. C'est le gélifiant naturel le plus puissant, son action est perceptible à partir de 0,1%. Il possède l'avantage d'être acalorique. Il n'est pas digéré dans l'estomac et l'intestin, et il est peu fermentescible. L'agar-agar constitue la principale alternative végétarienne et naturelle à la gélatine animale, avec un résultat différent et plus ferme.

Des agrumes biologiques

directement de la récolte



Photo : gebana

Oranges, citrons et clémentines et pamplemousses fraîchement récoltés

Découvrez la riche variété de fruits biologiques juteux de Grèce. Ce n'est que lorsqu'ils sont parfaitement mûrs que ces agrumes sont récoltés. Ils sont de plus immédiatement livrés, sans être stockés ni traités. Il n'y a pas plus frais, et vous en goûterez la différence. Demandez à votre Magasin du Monde les fruits bio grecs de gebana et précommandez-les en décembre pour les recevoir tout de suite après la récolte de janvier.

Des fruits biologiques à des prix biologiques

Les agriculteurs du Péloponnèse cultivent leurs fruits de manière biologique par conviction depuis de nombreuses années. Mais localement, il n'y a que peu de consommateurs et les commerçants de fruits internationaux ne paient que les prix conventionnels. C'est pourquoi le travail supplémentaire imposé par la culture biologique n'est jamais rentable. Dès maintenant, les agriculteurs vendent via gebana directement aux consommateurs en Suisse et ils obtiennent ainsi enfin des prix biologiques. Le fait de recevoir un prix équitable pour leurs fruits bio et d'obtenir une reconnaissance de leur travail accompli est une nouveauté pour de nombreux agriculteurs.

Gebana



Pour Noël,
offrez un
bon cadeau!

Le commerce équitable s'affiche au Noël solidaire

Du 14 au 16 décembre 2017, venez retrouver notre gamme de produits équitables au Marché de Noël solidaire à Lausanne. Une véritable aubaine pour partager un moment convivial avec les bénévoles de l'enseigne lausannoise. Une manifestation proposée par la Fédération vaudoise de coopération et le centre socioculturel Pôle Sud.

Vous ne pouvez plus le nier : le Noël solidaire est un rendez-vous incontournable des fêtes de fin d'année. Durant trois jours, 43 organisations sociales et solidaires auront grand plaisir à colorer vos cadeaux de Noël, émerveiller vos papilles et échanger sur leurs activités. Une excellente opportunité pour faire plaisir à vos proches, en leur dénichant des cadeaux originaux et porteurs de sens, tout en soutenant des projets d'ici et d'ailleurs.

Fidèle parmi les fidèles

Une fois encore, le Magasin du Monde de Lausanne s'associe à ce rassemblement haut en couleur. L'ambiance conviviale qui y règne, la proximité avec les autres organisations exposantes et les échanges avec les visiteurs sont autant d'éléments renforçant notre volonté d'y participer. Tout au long du marché, nos bénévoles proposeront des produits incontournables de notre boutique : jeux éducatifs, artisanat, cosmétiques, vêtements, sans oublier notre sélection de thés et chocolats 100% équitables, indispensables pour traverser l'hiver.

N'hésitez pas à venir découvrir ou redécouvrir ce marché de Noël pas comme les autres !

Informations pratiques

Stands ouverts les jeudi 14 et vendredi 15 décembre, de 17h à 22h et le samedi 16 décembre, de 11h à 20h.

Les bars et la restauration seront ouverts tout au long du marché jusqu'à 00h00.

Lausanne/Flon – Centre socioculturel Pôle Sud (Av. Jean-Jacques Mercier 3).



Les multiples facettes solidaires de ce Marché

- La participation d'une quarantaine d'organisations sociales et solidaires actives en Suisse et à l'étranger.
- 100% des bénéfices réinvestis au profit de projets de développement durable.
- Des articles originaux et variés, solidaires et équitables, fabriqués par les partenaires locaux ou 100% Swiss Made.
- Pôle Sud - FEDEVACO, deux acteurs reconnus de l'économie sociale et solidaire.
- Une équipe de 70 bénévoles offrant 400 heures de travail, sans oublier le coup de main apporté au bar par le Collectif vaudois de soutien aux sans papiers.
- La Bourse à Travail, association favorisant l'intégration des personnes migrantes, qui met la main à la pâte et concocte des spécialités à base de produits de saison bio et locaux.
- Metis'Arte, association socio-artistique, en charge de la promotion du Marché dans les rues de Lausanne avec des performances de choix mêlant professionnels et bénévoles.
- L'exposition photo inédite présentée par le Collectif Urgence Palestine en vue du 70^e anniversaire de la « Nakba ».

Merci de votre engagement
pour que le commerce équitable
progresses chaque année
un peu plus !

Bonne année 2018 !

Photo : apiculteur.ch

mdm.ch



toutes les informations sur les activités de Magasins du Monde pendant les fêtes de fin d'année.
Les Magasins du Monde sont présents sur de nombreux marchés de Noël !

Abonnement 2018 : je m'abonne à *ex æquo* à titre de

Bénévole	30 CHF	<input type="checkbox"/>	Membre soutien	110 CHF	<input type="checkbox"/>
Ami-e des Magasins du Monde	70 CHF	<input type="checkbox"/>	Parrain/Marraine	360 CHF	<input type="checkbox"/>

Je règle la somme au moyen d'un bulletin de versement à l'adresse suivante :
Association romande des Magasins du Monde
Rue de Genève 52, 1004 Lausanne, CCP 12-6709-5

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal - Localité _____

Bulletin à retourner à l'adresse ci-dessus avec votre règlement.

60