



Photo : Fair Trade Connection

Faire partie d'une coopérative...

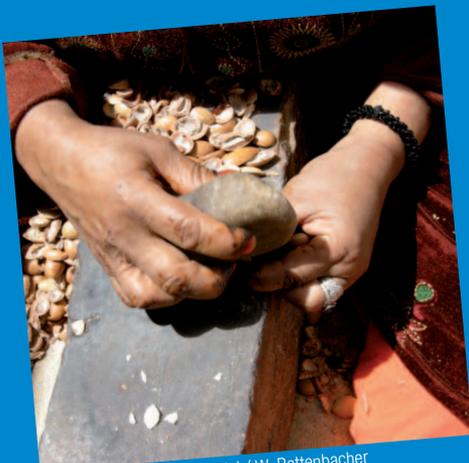


Photo : © EZA Fairer Handel / W. Rettenbacher

Editorial	2
La vie du mouvement	
Merci pour tout, Elisabeth !	3
Anniversaires : 20 ans, Sierre...	4
... 20 ans, Vevey	4
Dossier	
Être en coopérative, quels enjeux, quels avantages ?	5
Une sécherie de physalis à Madagascar	6
Souffleurs de verre	7
Jardins de Cocagne, La coopérative participative a 40 ans	8
Fab-uleuse FAB-A Un exemple de coopérative d'habitation	9
La voix des producteurs	
GIE Targanine, Agadir, Maroc	10
Le produit	
Derrière chaque produit, il y a des femmes et des hommes...	13
La recette	
Roquefort, sauce café et pommes caramélisées	14
Action citoyenne	
23 septembre, allez voter !	15
Agenda	16

Impressum - Journal des Magasins du Monde
ex aequo n°63 - septembre 2018
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 discrimina-
tion 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 2018
Bénévole MdM CHF 30.- Ami-e CHF 70.-
Soutien CHF 110.- Parrainage CHF 360.-

L'équipe de rédaction
Manuel Martinez de Tejada - Nadia Laden - Andréa
Rajman - Anaïs Monnin - Anne Monard

Ont collaboré à ce journal
Gérald Progin - Geneviève Antille - Claudine Trottet
Vuffray - Marie-Claire Pellerin - Patrick Kohler et
Mélanie Conne - Renate von Davier - Emmanuelle
Houlmann - Helvetas - Arnaud Reinhardt - Fernand Cuche

Illustration et photos
ASRO - GEPA - CEAS - Jardins de Cocagne
Helvetas/Flurina Rothenberger - www.ph7.info
Fair Trade Connection - EZA Fairer Handel/
W. Rettenbacher - Fairbrands - Alain Germond -
Souveraineté alimentaire - Aliments équitables/ Gebana
AG/Michael Stamm - Arnaud Rivet - Libre de droit

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

La coopérative ? Une évidence !

En 2012, à l'occasion de l'année internationale des coopératives comme proclamée par l'ONU, un numéro spécial d'*ex aequo* était dédié à cette thématique.

Six ans plus tard, il est temps de faire le point sur l'évolution de ce modèle économique alternatif qui permet de penser différemment et avec plus d'équité les échanges entre humains.

Au travers de ce numéro, vous pourrez découvrir différents exemples de projets coopératifs menés dans le Sud par nos partenaires. Plus exceptionnel dans notre journal, nous observerons deux exemples de développement du modèle coopératif en Suisse. L'exemple des Jardins de Cocagne, quasi contemporains des Magasins du Monde, offre un magnifique modèle de solidarité au Nord comme au Sud. Dans un autre article, on pourra découvrir que le modèle coopératif se développe toujours plus pour élargir son champ d'action ; les coopératives d'habitation sont un formidable exemple de restitution aux locataires de leurs droits sur leur bien et de réponse à la flambée des prix de l'immobilier.

Ce numéro contient également son lot de célébrations au sein du mouvement des Magasins du Monde : le récit des anniversaires de deux magasins et un mot d'adieu à Elisabeth Kopp-Demougeot, présidente de l'Association romande des Magasins du Monde, qui a tiré sa révérence cette année !

Un numéro riche et militant, puisque nous parlerons également des initiatives pour la souveraineté alimentaire et pour un commerce équitable, qui seront votées par le peuple le 23 septembre.

Voilà de quoi largement faire le plein de solidarité à la rentrée des vacances !

L'équipe de rédaction



**Slow Fashion plutôt que Fast Fashion,
des matériaux naturels plutôt que des produits de masse bon marché
et la production équitable plutôt que de l'esclavage salarié.**

Nous avons le choix.

UNICA Fair Trade | Spitalgasse 4 | 3011 Berne

Marques :

Lanius, LangerChen, Wunderwerk Jeans, People Tree, Anukoo, HempAge, Naturalmente,
Dunque, sacs par Harold's, écharpes par Scout Handmade et à partir de l'automne: Ecoalf

Merci pour tout, Elisabeth !

Presque 2 ans... C'est la période durant laquelle j'ai côtoyé Elisabeth Kopp-Demougeot dans le cadre du, malheureusement, tout petit comité de l'Association romande des Magasins du Monde (ASRO). Tout comme Anne qui, avec moi, signe ce billet de remerciement à notre ancienne présidente, je connais et je milite dans notre mouvement depuis de très nombreuses années. Côtoyer Elisabeth, c'est rencontrer une personne engagée qui croit au commerce équitable et qui le défend avec conviction. C'est côtoyer une femme qui connaît depuis longtemps tous les arcanes de notre mouvement. C'est croiser une militante qui se prépare pour les séances qu'elle préside ou auxquelles elle participe. Arriver « les mains dans les poches » à une desdites séances ne fait pas partie de sa vision de bénévole...

Toutes ces qualités sous-entendent que, pour avoir son mot à dire, il est aussi indispensable d'être préparé, d'avoir bûché ses dossiers. J'ai aimé ! J'ai aimé avoir une interlocutrice de poids, de référence et aussi d'attention à ce que notre mouvement reste crédible, solide sur ses bases et avec une vision d'avenir.

Mais Elisabeth, c'est aussi, évidemment, l'histoire. En effet, depuis cette assemblée générale de 2003 où elle s'est proposée comme présidente, elle a pris sa tâche avec cœur. Et cela n'a pas été de tout repos puisqu'elle a débuté avec une année chargée : il s'agissait de fêter dignement les 30 ans de notre association. Durant une année, une expo itinérante a sillonné la Suisse romande. Cela lui a permis de faire connaissance avec tous ces magasins unis sous la bannière de l'association romande. Elle nous a aussi sortis d'une ornière financière qui aurait pu nous coûter la faillite. Elle a suivi ce dossier de mains de maître. Parmi les grands virages de notre mouvement, la fermeture du dépôt et une question fondamentale qui n'a pas manqué de se poser : quel rôle pour l'Association romande dans ce contexte ? Avec le secrétariat, elle a conduit une grande enquête à ce sujet en 2009. Les buts et les principes de notre association l'ont motivée tout au long de sa présidence. Citons notamment son engagement auprès de la Swiss Fair Trade auprès de laquelle elle a su affirmer les principes des tenants historiques du commerce équitable et ainsi donner le ton à cette indispensable association suisse.

Combien de campagnes, quinoa, riz chocolat, thé, miel et bien d'autres ont été menées avec l'équipe salariée et les bénévoles des magasins ? Elles ont mis en valeur notre travail et démontré que nous sommes bien les spécialistes du commerce équitable.

Par la suite, dans les débats autour des tournants de Max Havelaar, elle a défendu les pionniers du commerce équitable, elle a su clarifier notre filière intégrée.

Elisabeth a répondu à la presse, donné des conférences, nous a représentés auprès des fédérations de coopération.

Pour nous elle a lu de nombreux livres qui nous ont aidés à maintenir le cap. Sa soif de toujours être en lien avec l'actualité nous maintenus à flots.

Mais Elisabeth n'aurait pas pu être seule à diriger ce grand navire. Avec elle, nous remercions aussi toutes celles et ceux qui l'ont accompagnée durant ces années, particulièrement toutes et tous ces bénévoles qui œuvrent dans les 37 magasins sans lesquels il n'y aurait pas d'association romande.

Nous te souhaitons de prendre un peu plus de temps pour toi et pour ta famille et plein de bonheurs et de plaisirs avec eux mais aussi, pourquoi pas, dans de nouveaux futurs engagements associatifs. Et nous sommes persuadés que, de toute manière, pour toi, le commerce équitable restera un engagement *ad aeternam* !

Gérald Progin et Anne Monard



Photos : © ASRO

Anniversaires : 20 ans, Sierre...

C'est le samedi 5 septembre 1998 que, sous l'impulsion de Véronique Barras et grâce à l'énergie d'une poignée de copines, le Magasin du Monde de Sierre a ouvert ses portes.

Coincé dans une petite ruelle, moquette bleu électrique et grande fresque au mur, il a rapidement attiré les curieux, convertis tout aussi vite en clients fidèles. Dès le début, nous avons eu à cœur d'appliquer à notre groupe les critères de respect et de solidarité véhiculés par le commerce équitable. Ainsi chaque bénévole peut s'investir à la mesure de ses disponibilités, ses envies ou ses compétences et peut choisir une activité qui le tente : que ce soit la gestion d'un projet, la participation à la décoration, la comptabilité etc. Au fil des années notre groupe s'est ainsi étoffé jusqu'à compter aujourd'hui près de 38 bénévoles.

En 2001, notre groupe a trouvé finalement ses marques, le magasin ronronne tranquillement. Au mois d'octobre un incendie a ravagé l'immeuble : tout est inondé et les locaux définitivement

condamnés. Il nous faut repartir à zéro. Une opportunité s'ouvre sur l'Avenue de la Gare, et généreusement la propriétaire adapte le loyer. Ainsi en février 2002 nous inaugurons notre nouvel espace. Grâce à une meilleure visibilité, le chiffre d'affaires continue d'augmenter et notre équipe toujours dynamique s'investit sans compter. Au final, ce nouveau défi a donné un nouvel élan au magasin.

Le voyage a ainsi continué au gré d'événements joyeux, d'aventures ou de petits déjeuners équitables, sorties de groupe, repas au Château Mercier lors de la Semaine du Goût, invasion de mites alimentaires, effondrement d'une gondole, rénovation et modernisation en 2014 et j'en passe).

Et voilà que cette année, notre magasin souffle ses 20 bougies. À cette occasion,

le 15 septembre prochain dès 10 heures, nous organisons une grande fête avec des animations pour petits et grands (groupe de musique, conteuse, dégustations, concours, repas équitable et stand d'information etc.). N'hésitez pas à venir partager cet événement avec nous. Car c'est aussi celui de tous ceux qui s'engagent pour le commerce équitable.

À Sierre, depuis la création du magasin, plus de 110 bénévoles se sont succédés, quelques irréductibles des premières heures sont toujours là, et de nouvelles énergies viendront. Même si la conjoncture n'est pas toujours aisée, je suis persuadée que l'esprit du commerce équitable continuera sa route et s'intensifiera. Les efforts de tous les bénévoles de tous les magasins le porteront bien au-delà des 20 prochaines années !

Geneviève Antille

... 20 ans, Vevey

Pas encore 50, mais 20 tout de même !

Autres lieux, autres commémorations : il y a 50 ans résonnait dans les couloirs de l'ONU le slogan TRADE NOT AID et les pavés volaient à Paris... Il y a 20 ans, un Magasin du Monde ouvrait ses portes à Vevey !

Un peu de calcul mental et apparaît une certaine filiation entre ces différents événements : les membres fondateurs de notre magasin étaient dans la fougue de la vingtaine en mai 68. En 98, toujours fougueux mais quinquagénaires, ils avaient le temps de donner un tour plus concret à leurs idéaux : ils ouvraient un Magasin du Monde !

Et un magasin à la hauteur des idéaux de l'époque qui les avait formés : sans être une fin en soi, ce magasin se voulait « une alternative au modèle économique dominant ». Quelle belle époque militante ! Soirées-débat, stands d'information, conférences, galerie d'art, animations : l'ambitieux projet « d'ouvrir un lieu de réflexion critique » n'a pas été un vain mot à Vevey et les bénévoles d'alors n'ont pas lésiné sur l'effort.

Cabotant entre des soucis très concrets, comme des cadavres de souris dans le faux-plafond, ou très idéologiques - un chef ou un troupeau auto-géré ? - notre magasin a défié la vague !

Depuis lors, le grand vent innovateur de mai 68 va mollissant et notre magasin tient plus sagement le cap. La galerie ne désemplit pas mais les débats et les conférences ont pris l'eau...

Comme un peu partout assurément, le commerce équitable en grandes surfaces et ses filières labellisées auraient pu nous couler mais l'enthousiasme des bénévoles, le soutien et l'idéalisme de nos clients, la qualité de nos articles et le travail de l'Association romande faitière des Magasins du Monde nous ont permis de tenir le cap.

En 2018, c'est encore une petite vingtaine de bénévoles qui assure les commandes, le choix, l'aménagement, la gestion et la comptabilité, la vitrine, la galerie, le planning des bénévoles, la rédaction du bulletin, la formation des nouvelles vendeuses, les relations avec l'as-

sociation ou avec les nouveaux fournisseurs, les travaux d'entretien du local, l'organisation des campagnes annuelles, la présence à certains événements locaux...

La liste est longue et l'équipage fatigué parfois mais cela ne nous a pas empêchés de marquer le cap de ces vingt ans lors d'une belle fête de rue joyeuse et ensoleillée. Un restaurateur veveysan avait préparé un buffet spectaculaire avec en vedette la quinoa ; les ballons flottaient dans le ciel bleu ; les fruits TerrEspoir se laissaient déguster goulûment. Profitant de la pause de notre DJ, un musicien de rue a soudain lancé un sirtaki irrésistible pour notre plus fidèle bénévole - grecque d'origine - qui a épaté la galerie en dansant « en plein cagnard » sous l'œil épaté de la cinquantaine de personnes qui participaient à notre agape !

Aujourd'hui, notre petit navire a repris la mer, et c'est avec plaisir que nous vous accueillons dans notre beau magasin de la Rue du Conseil 20 !

Claudine Trottet Vuffray

Être en coopérative, quels enjeux, quels avantages ?

L'exemple du sucre Mascobado

30 ans pour le Mascobado ! Connaissez-vous cet exceptionnel sucre de canne complet ?

Oui, vous avez déjà certainement élaboré des gâteaux ou sucré votre café avec ce produit traditionnel des Philippines, non raffiné et de haute qualité. Mais intéressons-nous plutôt à son histoire.

L'île de Negros est l'une des principales régions productrices de sucre des Philippines. Les fluctuations de prix sur le marché mondial sont donc particulièrement préoccupantes pour cette région. À la suite d'une crise massive dans les années 1980, les organisations de base ont créé leur propre organisation de commerce équitable. Les ouvriers agricoles sont devenus de petits agriculteurs. Les employés d'ATC (Alter Trade Corporation) ont également conseillé les petits agriculteurs sur des questions juridiques afin qu'ils soient enregistrés en tant que propriétaires de leur terre. Les petits agriculteurs plantent et récoltent la canne à sucre biologique, qui est transformée dans la propre usine de sucre par notre partenaire ATC en sucre de canne biologique et qui y est également emballé sur place pour les clients finaux.

La conversion au bio, l'assurance qualité et de nombreux services de conseil ne sont fournis que grâce au commerce équitable. L'ATC s'approvisionne en canne à sucre auprès des petits agriculteurs de l'île de Negros, organisés en onze coopératives. Outre la canne à sucre, le riz et les légumes, ils cultivent principalement pour leurs propres besoins et ont en moyenne 0,5 hectare de terre par agriculteur. En commercialisant via ATC, ils génèrent des revenus plus élevés lors de la vente de canne à sucre biologique. ATC coopère avec de nouvelles coopératives et conseille les petits agriculteurs sur la conversion biologique. Douze autres coopératives d'ATC cultivent des bananes fraîches pour le marché japonais.



Photos : © GEPA



Après 30 ans d'existence et conséquemment aux changements climatiques du moment, ATC a également décidé de développer la vente de ses produits agricoles bio sur place sur l'île de Negros, ce qui lui permet de varier ses sources de revenus et de faire connaître l'idée du commerce équitable également à l'échelle locale.

Marie-Claire Pellerin
claro fair trade

Une sécherie de physalis à Madagascar



Photos : © CEAS, les paysans partenaires du projet cultivent désormais des parcelles de physalis, en plus de leurs rizières



Avant la construction de la sécherie, les paysans triaient les physalis à même le sol, dans des conditions d'hygiène précaires.



La sécherie appartient à l'association AMADEA

Récit chronologique d'un projet en cours

Les petits producteurs de la région d'Analamanga, sur les Hautes Terres malgaches, vivent souvent dans des conditions précaires. En plus de la situation instable de l'île, tant du point de vue économique que politique, ils doivent régulièrement faire face à des événements climatiques extrêmes, tels des cyclones ou des inondations. Afin de composer au mieux avec ces conditions, les paysans malgaches doivent faire preuve de beaucoup de créativité. La coopérative Tsinjo s'est ainsi montrée pionnière, en se lançant dans la culture du physalis.

Cette plante se trouve à l'état sauvage sur la Grande-Île. Par un jeu de sélections successives et en y associant des techniques agroécologiques précises, les producteurs sont arrivés à améliorer les rendements de manière naturelle. Une partie des récoltes est vendue directement sur les marchés locaux. En séchant l'autre partie, les producteurs peuvent proposer un produit à haute valeur ajoutée qui se conserve durant plusieurs mois. Depuis environ deux ans, la coopérative fait sécher de petites quantités par un autre groupement. À la suite du succès de ces produits, ils ont maintenant décidé de se lancer eux-mêmes dans cette activité, afin d'être totalement maîtres de leur production.

Ce projet est soutenu par le Centre Agrogique Albert Schweizer (CEAS) et l'association franco-malgache AMADEA.

Spécialisé dans le commerce équitable, gebana AG s'est associée à ce projet en permettant aux consommateurs suisses de précommander des physalis séchés de la coopérative et ainsi initier une première démarche d'exportation.

La réalisation d'un tel projet ne se fait pas sans son lot d'épreuves à surmonter : dès le début, il a fallu trouver un nouveau terrain pour bâtir la sécherie, puisque la parcelle initialement réservée n'était plus disponible au moment de la mise en œuvre. Quand, en mars 2017, l'ouragan Enawo (le plus puissant depuis 13 ans) a frappé l'île, il a fallu s'armer de patience lorsque les membres de la coopérative ont réalisé qu'une bonne part de leurs plantations étaient inondées ou détruites.

Néanmoins, en été 2017, la sécherie voit le jour et très vite, les petits producteurs voient arriver leurs premières entrées d'argent.

Mars 2018, c'est la fête ! Les producteurs reçoivent le feu vert du laboratoire d'analyse : le marché de l'export est désormais ouvert à la coopérative. Dès cet été 2018, les fruits sont commercialisés par gebana et le CEAS.

Un effort commun pour des résultats concrets

Ce texte ne dresse qu'un bref aperçu de ce projet. Comment ne pas néanmoins reconnaître l'implication importante de structures de coopération au développement (CEAS, AMADEA, gebana) pour soutenir l'effort des membres de la coopérative Tsinjo ? N'oublions pas non plus la confiance des clients qui ont passé les premières pré-commandes, plusieurs mois avant d'être livrés : chapeau à eux ! Cette solidarité peut laisser envisager à près de 400 petits producteurs une nette amélioration de leur qualité de vie ; ce n'est pas rien et doit être salué.

Manuel Martinez de Tejada
Avec la contribution de Patrick Kohler et
Mélania Conne du CEAS



Madame Suzanne est fière de présenter le fruit de son travail

Source : <https://www.gebana.com/projects/ch/project/information/14>

Souffleurs de verre

COPAVIC au Guatemala – la coopérative de souffleurs de verre. Dans le grand atelier, où quatre équipes sont actives, une flamme puissante gronde dans le four à fusion. Ce four en pierres est l’objet de toute l’attention des verriers qui travaillent autour de lui en silence, par équipe de trois. La répartition des tâches est bien définie.

Pour commencer, il s’agit de dilater l’épais liquide du verre fondu en soufflant dans une canne pour ébaucher une première forme grossière, cela en créant un vide d’air dans la masse incandescente. Des petits fragments de verre coloré sont aussi préparés, pour d’éventuels ornements. Les verriers travaillent en groupe, avec vivacité mais sans hâte. Ils n’augmentent le rythme que lorsque le verre liquide se met à goutter de leur canne. Une pièce après l’autre, ils créent les carafes, les vases ou les verres. Chaque pièce est soigneusement déposée sous la voûte en pierre d’un autre four, pour une nouvelle cuisson lente pendant 36 heures. Toute précipitation aurait des conséquences fâcheuses, car des chocs thermiques trop violents feraient éclater le verre. Les artisans ouvriers définissent eux-mêmes les objectifs quotidiens.

On est ici au cœur de COPAVIC, la coopérative de souffleurs de verre située sur le haut-plateau dans l’ouest du Guatemala. Dans ce pays, peu d’entreprises respectent les dispositions légales. Les mauvais salaires et l’exploitation des travailleurs sont monnaie courante. Au début des années 1970, pour faire face à cette situation, 17 souffleurs de verre ont décidé de créer leur propre entreprise dans leur village natal de Cantel, non loin de Quetzaltenango, où ils étaient auparavant employés dans une fabrique de verre. Appartenant à l’ethnie quiché du peuple maya, ils ont misé selon leur tradition sur le travail communautaire. Ensemble, ils ont acheté un terrain et construit une petite fabrique. En 1976, la coopérative COPAVIC (Cooperativa de Producción Artesanal de Vidrios Cantel) était fondée, où le produit de la vente des objets artisanaux revient directement aux producteurs.

Aujourd’hui ils sont environ 35 hommes à réaliser ce travail particulièrement pénible et trois femmes assurent le travail administratif et l’expédition des produits. Contrairement à la pratique locale courante, COPAVIC offre aux souffleurs de verre et aux trois collaboratrices des salaires décents et des vacances payées. Tous bénéficient d’une assurance maladie- accident ainsi que d’une assurance-vie dont les coûts sont pris en charge par COPAVIC. Les bénéfices sont investis dans la formation des souffleurs de verre et ils permettent aussi de financer des projets sociaux (par ex. l’accès à l’eau potable) profitant à la communauté villageoise. Outre leur travail pour COPAVIC, les artisans, possédant pour la plupart un lopin de terre, cultivent des produits agricoles comme le maïs et les haricots pour leur propre alimentation.

COPAVIC est une coopérative authentique, c’est-à-dire que ce sont les ouvriers qui prennent toutes les décisions concernant le fonctionnement et l’orientation de la verrerie. Ils fixent les salaires et décident aussi de l’utilisation du bénéfice, des investissements et de l’engagement du personnel. L’entreprise fonctionne grâce au recyclage : le verre usagé fournit par des fabriques de boissons ou de mise en bouteilles est transformé. Après avoir été nettoyé, il est fondu à une température allant de 800 à 1000° degrés Celsius pendant plusieurs heures. Puis la masse incandescente est soufflée dans un moule à l’aide d’une sorte de grande pipe. Le four à fusion est alimenté avec de l’huile usagée, dans la mesure du possible. Les boîtes en carton pour l’expédition sont formées de vieux emballages de la grande distribution. Ces mesures écologiques ont aussi une raison économique car au Guatemala, où les salaires sont bas, il est bien plus avantageux de travailler avec des matériaux de récupération. Seuls les fours sont neufs et doivent être remplacés tous les quatre ou cinq ans. L’assortiment comprend des verres, des carafes ou encore des vases, chaque pièce créée est unique !

www.fairshop.helvetas.ch

<https://fairshop.helvetas.ch/trinkglas-boca-farbig-conf-neu>



Photos : © Helvetas / Flurina Rothenberger



COPAVIC procure des places de travail bien rémunérées dans une des régions les plus défavorisées. Les salaires sont supérieurs de 10 à 35% au minimum légal. La coopérative dépend des réseaux du commerce équitable. Seul un sixième de la production est vendu dans le magasin de l’usine. Les clients les plus importants sont des organisations de commerce équitable des pays du Nord, dont Helvetas, qui a établi un code de conduite précisant des critères à respecter, en particulier :

- le respect des principes généraux des droits humains et du travail, dont l’égalité des droits et des salaires pour les hommes et les femmes
- l’interdiction du travail des enfants
- des places de travail saines et sûres
- la prime du commerce équitable pour des projets sociaux d’intérêt général
- la liberté de s’affilier à un syndicat ou à une autre organisation de la société civile.

Jardins de Cocagne, La coopérative participative a 40 ans

40 ans au service d'une agriculture locale respectueuse et de la solidarité au Sud. En 1978, les Jardins de Cocagne de Genève voient le jour. La coopérative participative fêtera donc son 40ème anniversaire cette année.



Photos : © Jardins de Cocagne



Et aux Jardins de Cocagne, on veille à faire les choses bien : culture biologique des légumes de saison, promotion d'une agriculture respectueuse de l'environnement, faveur aux produits de qualité, c'est aussi l'idée de la souveraineté alimentaire qui est défendue au sein de la coopérative, de même qu'une agriculture viable, saine, écologique et de proximité.

Issue d'un projet bien plus modeste à sa création, la coopérative s'est graduellement agrandie au fil des années. Pour cela, elle a dû chercher des solutions aux défis financiers et logistiques propres à la production maraîchère biologique et à la distribution directe.

La coopérative emploie actuellement 15 personnes à temps partiel. Les cultures sont réparties sur 3 sites d'une superficie de 4.5 ha dans la campagne

genevoise, dont 5000 m² sous serre, ce qui permet de produire environ 120 tonnes de légumes par année. Chaque jeudi, les légumes de la semaine sont répartis dans les 440 cornets des coopérateurs pour être livrés à l'un des 43 points de distribution du Canton.

Les prix, indépendamment de la taille du cornet, sont définis par un barème qui tient compte du budget familial, témoignant des valeurs de solidarité défendues par la coopérative.

Depuis plusieurs années, les Jardins de Cocagne tiennent 3 fois par semaine un stand sur les marchés genevois, une autre occasion de renforcer le lien direct entre le producteur et le consommateur.

La gestion de la coopérative est déléguée à un comité formé de coopérateurs(trices) et de salarié-e-s élus en assemblée générale. Les coopérateurs(trices) s'impliquent en outre dans les travaux de production, de récolte et de livraison, cela à raison de 3 à 4 demi-journées par année en moyenne.

Outre l'action de proximité, la solidarité s'étend au Sud grâce à l'association « Jardins de Cocagne, Solidarité Nord et Sud ». Projets de développement en Afrique de l'Ouest et activités sociales en Suisse (comme l'Ecole à la ferme) sont les missions de cette association. De plus, un espace d'insertion et de formation professionnelle offre des collaborations et des opportunités de stage à des personnes souhaitant retrouver une activité professionnelle ou démarrer une formation dans l'agriculture. Cet espace est également ouvert à des migrants qui peuvent y trouver des possibilités de renouer avec le travail de la terre et trouver un bel environnement d'insertion sociale.

Les Jardins de Cocagne sont, en définitive, un magnifique exemple de solidarité au quotidien.

Renate von Davier, Jardins de Cocagne
Adapté par Manuel Martinez de Tejada

Fab-uleuse FAB-A

Un exemple de coopérative d'habitation

Le secteur immobilier actuel est une monoculture qui a peu de considération pour les besoins, les envies, les différences de ses habitants et encore moins pour l'écologie. Son unique objectif : l'argent. Il existe pourtant des alternatives à ce système. La coopérative d'habitation en est une, à l'exemple de FAB-A à Bienne.

Avoir un chez-soi est un droit fondamental. Cependant, la spéculation immobilière rend ce droit de moins en moins accessible à tous. Les prix vont grimper, vous l'aurez constaté, même quand les taux d'intérêts hypothécaires sont à la baisse. La coopérative d'habitation représente une bonne solution car elle sort les objets immobiliers de la spirale spéculative.

Les coopératives fonctionnent sur le mode de la démocratie directe. Ce sont les locataires qui décident ensemble du montant des loyers, basé sur les coûts réels d'amortissement et d'entretien du bâtiment. Ceux-ci ont donc tendance à baisser avec le temps et sont en moyenne 20% moins chers que dans les autres locatifs. Les coopérateurs ont en outre l'avantage de ne pas pouvoir se faire mettre à la porte ou de ne pas se voir imposer des travaux comme dans le cas d'une location d'appartement normale.

Des locataires engagés – un sentiment d'appartenance

Si vous visitez des coopératives d'habitation, vous serez frappés par leurs différences. Créées et gérées de manière participative, elles sont le miroir de la somme de leurs habitants. Ainsi chaque projet est unique de par son histoire, ses statuts, son esprit. Il y a autant d'alternatives qu'il y a de projets : les coopératives pour les vieux, les écolos, les beaux, les riches, les sans voitures, les artistes, les mères seules, les bobos ou les coopératives qui mélangent les styles. De ce mode de fonctionnement autogéré découle une identification au lieu d'habitat et un fort sentiment d'appartenance.

Pendant les quatre années qui ont précédé leur emménagement en 2014, les habitants de la coopérative FAB-A à Bienne se sont réunis de nombreuses fois pour définir ensemble l'endroit, le type d'habitation, le mode de vie et ainsi de suite, jusqu'aux catelles de la salle de bain. Ceci a commencé par des questions fondamentales : quelle est votre vision de l'habitat ? Quelles « évidences » le sont-elles vraiment ? Une cave est-elle nécessaire ? Suis-je capable de renoncer à ma voiture ? Est-ce possible de ne chauffer qu'à l'énergie solaire ? 30 m² de surface habitable par



personne, est-ce suffisant ? Puis-je m'imaginer cuisiner régulièrement avec mes voisins ?

Photo : © www.ph7.info - Stefan Hofmann
Dîner entre voisins
dans la ruelle de la fabrique 1 à Bienne

Partage et échange de biens, de services et de savoir

Le mode de fonctionnement coopératif permet d'élargir son champ de vision au-delà de son propre appartement. L'aménagement d'espaces communs rend possible une vie faite de partage et d'échange, tout en préservant sa sphère privée. Du luxe privé, on passe au luxe partagé. Du matériel de jardinage au trampoline géant en passant par le hot-pot ou les appareils électroménagers, tout se partage, se prête et s'échange. Un style de vie non seulement économique mais qui évite à long terme bon nombre de déchets.

L'échange ne s'arrête pas aux objets mais s'étend aux services et au savoir. Les habitants de FAB-A ont choisi de s'entraider, chacun selon ses capacités et son temps disponible, soit pour garder les enfants, pour coudre un rideau, pour la traduction d'un texte, la réparation de chaussures ou encore pour soutenir une cause. Dans l'échange quotidien, ses habitants apprennent énormément les uns des autres. Un terreau fertile pour faire naître de nouvelles idées, de nouveaux intérêts, de nouveaux projets.

Emmanuelle Houlmann
www.fab-a.ch

GIE Targanine, Agadir, Maroc

Vous connaissez, sans doute, les produits de beauté à base d'huile d'argan BIO de Targanine, distribués par claro depuis 2010. Ce Groupement d'Intérêt Economique (GIE) marocain, fondé par six coopératives féminines de la région d'Agadir, soutient la production artisanale d'huile d'argan bio et sa commercialisation selon les principes du commerce équitable, en visant à la fois l'amélioration des conditions de vie des productrices et la sauvegarde des arganeraies du sud-ouest du pays, aux portes du Sahara, qui fournissent les précieux amandons oléagineux. En effet, plus d'un tiers d'arganiers ont disparu ces dernières décennies, suite à la raréfaction des pluies, à l'érosion du sol, au surpâturage ainsi qu'à l'essor de la production industrielle d'huile d'argan.

Mais que signifie pour des femmes rurales d'origine berbère - pour la plupart analphabètes - faire partie d'une coopérative et en assurer la gestion, alors qu'il y a une vingtaine d'années le travail collectif n'était pas une pratique courante ?

Sortir de son foyer, et s'organiser en coopérative, c'est le début d'une véritable révolution culturelle !

Traditionnellement, la production d'huile d'argan se fait exclusivement par les femmes, dans la maison familiale. La vente sur le marché ou au bord de la route est réservée aux hommes à qui revient, d'office, l'argent gagné... Privées de ressources propres, isolées dans leur maison, les femmes mènent une vie de dépendance totale.

Pour remédier à cette situation, l'ONG marocaine Ibn Al Baytar a lancé, dans les années 90, le projet de regrouper en coopérative des femmes productrices d'huile d'argan. Une des principales conditions d'admission était – et reste – l'obligation de travailler dans un atelier collectif, en dehors du foyer familial.

Au début, cela n'allait pas de soi... Il fallait du temps pour trouver quelques femmes prêtes à briser la tradition, à oser sortir, seules, de chez elles, à se former dans plusieurs domaines, bref, à s'affranchir de la tutelle des hommes. Voyant que ces pionnières arrivaient à gagner leur propre argent et à changer, petit à petit, la mentalité de leurs maris, d'autres femmes ont eu le courage de leur emboîter le pas et des dizaines de coopératives, exclusivement féminines, ont vu le jour.

Par ailleurs, cette forme d'organisation est aujourd'hui encouragée par l'état marocain, entre autres par l'octroi de subsides ; de plus, elle ne demande pas beaucoup de démarches administratives et économiques et permet plus facilement l'accréditation du contrôle sanitaire.

C'est par l'exercice des libertés qu'on se libère progressivement...

Avant de créer ou de rejoindre une coopérative, les productrices d'huile d'argan ne savent, en général, ni lire ni écrire et ne parlent souvent que le berbère. Grâce aux cours d'alphabétisation – obligatoires –, aux formations techniques et de culture générale, et aux échanges avec d'autres groupes de femmes, la donne a changé. Aujourd'hui, des centaines de femmes sont capables de participer à la gestion de leur coopérative, de mener leurs activités en toute indépendance et de reprendre, ainsi, le rôle social que la culture berbère leur avait accordé, mais qu'elles ont perdu au cours de l'islamisation du pays.

Photo : © EZA Fairer Handel / W. Rettenbacher





Photo : © EZA Fairer Handel / W. Rettenbacher

Targanine, un groupement d'intérêt économique au service de ses membres

C'est dans ce contexte que le projet Targanine (« arganier » en langue berbère) a été fondé en 2003 à l'initiative de six coopératives de femmes, situées dans plusieurs villages de la région d'Agadir. Ce groupement d'intérêt économique (GIE), basé sur les principes du commerce équitable, assure la commercialisation de l'huile d'argan produite par ses membres ainsi que la coordination d'autres services tels que des formations techniques et de culture générale, les démarches administratives afférentes à la certification BIO, obtenue en 2005, ainsi que la gestion d'un programme de reboisement des arganeraies. Ces diverses tâches permettent à 5 hommes et 7 femmes de gagner un revenu décent, supérieur au salaire minimum officiel. Les coopératives locales sont représentées au conseil d'administration à tour de rôle par les présidentes de trois coopératives, et tous les membres participent aux assemblées générales et aux décisions qui y sont avalisées. 30% des bénéfices annuels sont utilisés pour le développement

du GIE, le reste est partagé entre les six coopératives qui le redistribuent à leurs membres. De plus, ces derniers reçoivent des primes à à différentes occasions comme la fête du ramadan ou la rentrée la rentrée scolaire de leurs enfants.

« Nous avons cassé le mythe selon lequel les femmes n'ont pas les moyens de réussir ! »

(Amina Ait Taleb, productrice et présidente d'une coopérative locale)

Prendre la parole, assumer des responsabilités, négocier et décider, bref, s'affirmer dans un groupe et fonctionner de façon démocratique ; c'est un défi relevé également, et dès leur création, par les six coopératives locales. Par ailleurs, ces dernières ont créé, grâce à Targanine, des places de travail correctement rémunérées. Il s'agit actuellement de 23 femmes et de 19 hommes, chargés de l'encadrement technique de la production, du suivi des tâches administratives et de la vente au magasin mis sur pied par chaque coopérative locale. Une aubaine dans une région où l'emploi est rare et sous-payé...

Du fruit frais au produit fini, un travail en plusieurs étapes, basé sur le savoir-ancestral et facilité, à l'initiative de Targanine, par de nouveaux équipements

La récolte des fruits de l'arganier se fait, en petite partie, par des membres de Targanine. Le complément doit être acheté sur le marché local ou chez des intermédiaires. Les fruits sont séchés plusieurs semaines au soleil, ce qui permet leur stockage jusqu'à l'étape suivante de la production, à savoir la séparation de la pulpe du noyau. Le dépulpage se fait traditionnellement à la main mais pour alléger la durée de ce travail fatiguant, Targanine a équipé ses membres de dépulpeurs mécaniques. Ensuite, les femmes concassent entre deux pierres le noyau où se logent les amandons, en tâchant de ne pas les effriter. Un savoir-faire transmis de génération en génération qui est, à ce jour, impossible à remplacer par des machines ! Après le broyage des amandons dans une meule à pierre et un tri méticuleux pour enlever d'éventuels reste de coques, ils sont malaxés manuellement avec de l'eau, puis pressés à froid dans une petite presse électrique afin d'extraire la précieuse huile. Si l'huile est destinée à l'usage alimentaire, les amandons sont préalablement torréfiés.

Pour obtenir un litre d'huile, il faut environ deux kilos d'amandons, ce qui représente pour les productrices deux jours de travail !

L'arganier, un arbre aux multiples vertus

Au sud-ouest du Maroc et de l'Algérie, dans les régions arides proches du Sahara, existe une ressource naturelle unique au monde : les arganiers. Ces arbres oléagineux résistent à des chaleurs extrêmes et se contentent de très peu d'eau ainsi que d'un sol pauvre. Ils procurent du fourrage pour d'innombrables troupeaux de chèvres et de moutons, du bois de chauffe et de construction, et permettent d'extraire des amandons logés dans le noyau des fruits une huile utilisée depuis des siècles en cuisine, en médecine et pour des produits de beauté. De plus, ils freinent, grâce à leurs racines profondes, l'érosion du sol tout en formant un rempart efficace contre la désertification. Ce n'est pas étonnant que les arganeraies du Maroc soient classées au patrimoine mondial de l'UNESCO !



Photo : Libre de droit



Photo : © EZA Fairer Handel / W. Rettenbacher

Quand le statut de coopérative est un leurre ...

Méconnue sous nos latitudes il y a quelques années, l'huile d'argan connaît aujourd'hui un énorme succès sur le marché mondial. Toutefois, les coopératives dont le but est de promouvoir la production artisanale de l'huile d'argan et, par là, d'améliorer les conditions de vie de la population locale, ne représentent qu'une petite partie de ce commerce lucratif et doivent faire face à la concurrence de nombreux opérateurs privés marocains et européens qui misent sur la production industrielle de « l'or vert du Maroc ». De plus, cet engouement va de pair avec la surexploitation des arganiers qui n'arrivent plus à se régénérer, à cause des grandes quantités de fruits récoltés, de surcroît souvent prématurément.

Par ailleurs, beaucoup de sociétés commerciales ont adopté le statut de coopérative afin de bénéficier de ses avantages fiscaux et de son image, mais ne sont pas prêtes à pratiquer un fonctionnement démocratique ni à payer de façon correcte la matière première ou les diverses étapes de la production.



Photo : © Fair Trade Connection

Parallèlement, les membres des six coopératives – actuellement 557 femmes – gagnent pour leur travail – principalement le dépeçage du fruit puis le concassage des amandons – plus du double du prix courant, et bénéficient, contrairement aux pratiques habituelles, de conditions de travail décentes; leur atelier est aéré et lumineux, et dispose de sanitaires conformes aux normes d'hygiène. De plus, étant payées en fonction du travail effectué, elles sont libres d'organiser leur horaire selon leur disponibilité. Par ailleurs, étant en mesure de faire des achats à leur convenance, elles contribuent à promouvoir des activités économiques dans leur village, et à freiner, ainsi, l'exode rural.

La création d'une filière entièrement équitable passe aussi par nous !

Être membre d'une coopérative locale - et par conséquent de Targanine - permet aux femmes d'être actrices d'un changement de taille aussi bien au niveau personnel que social. Mais Targanine souhaite aller encore

plus loin et relever deux défis : d'une part, il s'agit d'examiner comment octroyer aux femmes, payées actuellement par kilo de noix concassées, l'équivalent d'un salaire fixe, supérieur au minimum légal, ce qui se répercutera, bien sûr, sur le prix du produit fini... D'autre part, Targanine vise à fonder un deuxième GIE, qui comme son nom berbère Afyache (« le fruit de l'arganier ») le suggère, sera chargé de l'achat des fruits selon les principes du CE, en garantissant aux fournisseurs un meilleur prix que celui du marché, et l'octroi d'une prime. Mais les fonds nécessaires pour lancer ce projet ne sont pas réunis.

Relever ces deux défis n'incombe pas seulement à Targanine et ses membres. Il faudrait aussi que les organisations du CE - et leur clientèle - soient prêtes à payer l'huile d'argan, voire ses produits dérivés, encore plus cher...

Une fois de plus, la balle est aussi dans notre camp !

Elisabeth Piras

Pour en savoir davantage :

www.targanine.com

www.oxfammagasinsdumonde.be/blog/video/gie-targanine-maroc/

Roquefort, sauce café et pommes caramélisées



Une recette de Carlo Crisci pour les Magasins du Monde

Photo : © Arnaud Rivet

Pour 2 personnes :

du roquefort

1 espresso par ex. *espresso ce claro*

15 cl de jus de pomme

20 grammes de beurre

30 grammes de levure

1 grosse pomme

sucre, poivre

1 tuile pour décorer

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

Visionnez la recette filmée sur notre chaîne YouTube ! Abonnez-vous à la chaîne ! Dès 100 abonnés nous pourrons choisir un lien plus simple à retenir !

<https://www.youtube.com/channel/UCv4em2RpmwWnp-uztLXr5w?>

Faire réduire le jus de pomme presque à sec. Y ajouter l'espresso, puis 15 grammes de beurre fondu. Monter le tout au fouet, ajouter une pincée de poivre. Le résultat doit être liquide, légèrement sirupeux.

Dans une grosse pomme, tailler 6 quartiers et les « tourner » (ôter peau et pépins, arrondir les quartiers sur toutes les faces pour obtenir une forme de doigt). Les faire dorer dans une grosse noix de beurre. Quand ils sont souples au toucher, ajouter une bonne pincée de sucre en poudre et terminer la cuisson.

Dressage : verser la sauce café au centre des assiettes, disposer quelques triangles de roquefort en quinconce avec les pommes tournées coupées en deux. Décorer avec des bris de tuile, un peu de poivre et du café moulu.

Derrière chaque produit, il y a des femmes et des hommes...



Photos : © Fairbrands

L'exemple de Muskhane, une marque Fairbrands

La coopérative MUSKHANE est née au Népal en 2003. Dans ce royaume des Himalayas, la simplicité et la joie se vivent au présent. D'ailleurs, MUSKHANE signifie sourire en népalais.

Les objets MUSKHANE sont fabriqués à la main dans des ateliers de la vallée de Katmandou. Ils sont entièrement composés de matières naturelles et renouvelables, principalement le feutre et le cachemire, et leurs finitions sont en fil de coton.

La coopérative respecte ses salariés, ses partenaires, l'environnement et le client final : donner un sens à cette conviction est une attention de tous les instants.

En accord avec les principes du commerce équitable, MUSKHANE s'engage à payer un juste prix aux artisans afin que chacun ait une rémunération décente. Plutôt que de négocier un prix à la baisse, ils demandent à leurs fournisseurs de s'engager à respecter qualité et délais de production. Par ailleurs, MUSKHANE finance l'ensemble des productions à hauteur de 50% pour éviter aux producteurs tout risque d'endettement.

Pour ses produits, la coopérative utilise principalement de la laine feutrée. Sa fabrication est entièrement artisanale. À partir de laine de mouton cardée, d'eau et de savon, un long travail de pression et de friction permet aux fibres de laine de s'entrelacer pour obtenir une matière moelleuse, à la douceur généreuse.

Depuis sa création, MUSKHANE soutient des activités sociales au Népal, essentiellement dans le domaine de l'éducation. On citera notamment un soutien logistique et financier à l'association, Détresse des Enfants du Monde Népal (DEM Népal), qui conduit un programme dans la vallée de Katmandou auprès de familles défavorisées et permet à des étudiants de bénéficier de bourses scolaires. MUSKHANE soutient également l'association Planète Enfants qui travaille pour le respect des droits de l'enfant et lutte contre leur exploitation.

Arnaud Reinhardt, Fairbrands

23 septembre, allez voter !

Importante votation pour l'avenir de la paysannerie, un environnement préservé, une alimentation de qualité et un commerce équitable.



© Souveraineté alimentaire

Avant de partir pour l'Amérique du Sud en quête d'un nouveau traité commercial de libre-échange, le Conseiller fédéral Schneider-Ammann a fixé la date du 23 septembre pour appeler le peuple à se prononcer sur deux initiatives : celle des Verts suisses pour un commerce équitable et celle d'Uniterre pour la souveraineté alimentaire. Deux textes déterminants pour inscrire dans la constitution notre volonté d'enraciner durablement la paysannerie dans une production de proximité et de qualité incluant enfin une rétribution équitable des agriculteurs pour leur travail.

Le Conseil fédéral et les Chambres fédérales ont refusé ces deux initiatives sans élaborer de contre-projet. Surprenant ; en effet, durant ces quatre dernières années, sept initiatives ont été déposées concernant l'avenir du monde rural ; une huitième devrait aboutir au début de l'année prochaine.

Encore plus surprenant, car tous les quatre ans, la politique agricole fait l'objet d'un grand débat au Palais fédéral. Si des centaines de milliers de citoyens et de citoyennes se sont mobilisés pour engranger sept fois plus que 100 000 signatures en quatre ans, cela signifie que des enjeux importants ont été escamotés par nos élus.

Depuis le début des années 90, le législateur a engagé plusieurs réformes de notre politique agricole. Cette transition demeure inachevée. Elle est même entravée par le Conseil fédéral qui tarde à comprendre que l'ultra-libéralisme, qui contraint à produire au prix le plus bas, est incompatible avec la préservation d'une agriculture durable. S'ajoute aux aberrations de ce dogme économique, l'impératif d'inclure les conséquences du réchauffement climatique à la transition de la politique agricole.

Partout dans le monde, il faut réformer en profondeur nos pratiques agricoles. Il faut abandonner le modèle industriel et transiter vers une production de proximité, guidée par l'agroécologie, associant la polyculture et l'élevage, utilisant des semences et des races adaptées aux écosystèmes locaux. Il est urgent de considérer les terres nourricières comme une matière vivante et non comme un simple substrat, réduites à produire des monocultures, beaucoup trop gourmandes en eau, en pesticides et en énergies fossiles.



© Aliments équitables / Gebana AG - Michael Stamm



Photo : © Alain Germond

L'initiative des Verts suisses pour une production écologique et un commerce équitable, puis l'initiative d'Uniterre pour la souveraineté alimentaire sont complémentaires. Si elles sont acceptées le 23 septembre prochain, elles offriront à la Suisse les outils législatifs indispensables pour réaliser l'inévitable transition vers une agriculture qui intègre une rémunération équitable des agriculteurs, la préservation de l'environnement et un enracinement durable de la paysannerie sur ses terres.

La question n'est plus de savoir si des décisions gouvernementales ou citoyennes pour sauver les meubles sont conformes au modèle économique et industriel dominant. L'enjeu est d'établir de nouvelles règles commerciales qui intègrent la préservation de la vie sur la planète.

Fernand Cuhe



Photo : libre de droit

Agenda

- 8 septembre** MdM La Sarraz - caves ouvertes et marché au château d'Eclépens
- 8 septembre** MdM La Chaux-de-Fonds - anniversaire des 40 ans, musique celtique
- 13-23 septembre** MdM Porrentruy- semaine du goût, dégustations cafés et animations
- 15 septembre** MdM Sierre - anniversaire des 20 ans dégustations de café, animations
- 15-16 septembre** MdM Saignelégier - marché bio
- 15-16 septembre** MdM Yverdon - festival Alternatyv'
- 22 septembre** Genève - festival Alternatiba cérémonie érythréenne du café
- 22 septembre** MdM Martigny: dégustation de café et autres gourmandises équitables
- 23 septembre** **Votations pour des aliments équitables et la souveraineté alimentaire**
- 25 septembre** MdM Monthey - marché du goût de Monthey, animations autour du café
- 28 septembre** MdM Vallorbe - anniversaire des 35 ans
- 29 septembre** MdM Delémont - anniversaire des 40 ans, stands, musique
- 23 et 24 novembre** MdM Vallorbe - marché de Noël, découverte du café

Pour suivre les activités de nos Magasins du Monde :

<http://mdm.ch/campagnes/cafe/calendrier>
<https://www.gout.ch/>
expo.souverainetealimentaire.org

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.

