



Photo : © orangutan.coffee

# Qui cultive ton café ?



Photo : © orangutan.coffee

Éditorial	2
Communiqué Nous sommes les meilleurs !	3
Dossier / Café Melado Café de la coopérative RAOS au Honduras	4
Dossier / Café Orang Utan Cultiver du café pour sauver la forêt et ses habitants	7
Dossier / Café Oromo Berceau de l'humanité et du café	10
La recette Tiramisu spéculoos, un dessert toujours gourmand	13
Le produit Sous la véranda, on papote en buvant un café !	14
Action citoyenne Initiative pour des multinationales responsables : mobilisons-nous !	15
Agenda	16

**Impressum - Journal des Magasins du Monde**

ex aequo n°65 - mars 2019  
Tirage 1000 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.

**Éditeur**

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 2019**

Bénévole MdM CHF 30.- Ami-e CHF 70.-  
Soutien CHF 110.- Parrainage CHF 360.-

**L'équipe de rédaction**

Jean-Michel Koebler - Nadia Laden - Andréa Rajman  
Bernadette Oriet - Manuel Martinez de Tejada  
Anne Monard

**Ont collaboré à ce journal**

Agathe Denis - Jannick Badoux - Isabelle Mioche Henry  
Véronique Eigenheer - Marie-Claire Pélerin  
Gérald Progin

**Illustration et photos**

ASRO - Gepa - EZA - Orangutan.coffee  
claro fair trade - Public Eye - Libre de droits  
Anne Monard

**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

# Les médias travaillent pour nous

Le journal que vous tenez entre vos mains va disparaître.

Bientôt, les Magasins du Monde n'auront plus besoin de communiquer vers l'extérieur. Bientôt, 100% des consommateurs iront acheter leur chocolat aux Magasins du Monde.

Pourquoi ? ... Car ces derniers jours, les médias se sont déchaînés pour nous prouver, s'il était encore besoin de le faire, que les labels étaient douteux et que les multinationales ne respectaient pas leurs engagements : Envoyé spécial sur France 2 (1), Mise au point sur la RTS (2), Solidar dans Le Matin (3)... Dont acte. Et maintenant ? Notre filiale intégrée, honnête, vertueuse, écologique, va-t-elle pour autant faire des émules ? Notre excellent chocolat, arrivé numéro 1 du test de la Fédération romande des consommateurs (4) (voir page 3) va-t-il pour autant voir ses ventes décoller et permettre à plus de producteurs de vivre dignement ? Il ne tient qu'aux consommateurs de faire bouger les choses. Nous pouvons tous voter avec notre porte-monnaie. Alors, passez le message ! Et abonnez vos amis à ex aequo, finalement nous avons encore du travail !

Nadia Laden

(1) Cacao, les enfants pris au piège <https://www.youtube.com/watch?v=RMioC4HwYL4>

(2) Le cacao illégal de Nestlé <https://www.youtube.com/watch?v=MIQTkH-VCC>

(3) Des entreprises suisse achètent du coton récolté par des enfants burkinabés, Solidar dans Le Matin Dimanche

(4) Mieux choisir, N°114, décembre 2018 - janvier 2019



# Nous sommes les meilleurs !

**FRC Mieux choisir** : le magazine de la Fédération romande des consommateurs, a fait déguster à l'aveugle dix chocolats noirs à un panel d'une vingtaine de personnes entraînées à décortiquer saveurs et odeurs sous la houlette de la HES-SO de Changins. Verdict : le chocolat claro Mascao Single Origin de Bolivie vendu dans les Magasins du Monde est arrivé numéro 1 du test !

**14 plaisirs de la table**

### Chocolat noir

#### Plongée dans l'univers méconnu du labo

Qualifié tardis pour se consacrer à ce produit aux vertus multiples.

Croquer dans un carré cacao, le geste est ancien. Sauf pour le panel d'experts de Changins qui goûte à l'aveugle. Reportage et test.

Devons en abuser au goûter, au café, devant la TV. Avéré en latin ou japonais à l'école. Enroulé en barre à la ricotta. Déglacé en glébeau à chaque occasion festive. Tout préfère-t-il être pour avoir du chocolat à portée de main. Le Suisse, recordman du monde, en consomme près de 12 kilos par an. Une clientèle de luxe devenue banale?

Pas pour la petite vingtaine d'experts installés au 2<sup>e</sup> étage de la HES-SO de Changins. Leur mission : afficher une analyse sensorielle de chocolats pour ce dernier sort de l'année. Une fois prêt pas cocardes, ils ont mis le vin au rencart durant

Le 22 octobre, onze spécialistes participent à l'étude sur le chocolat noir. Pascal Demolin, professeur d'analyse sensorielle, met l'équipe en condition, apportant une petite dizaine de boîtes noires. Elles sont estampillées «vanille», «cacaotées», «côte bâlée», «craie fraîche», «cacao ou robin chouteux» - elles permettent de reconnaître les saveurs d'instantanément ou l'on a ressenti les odeurs caractéristiques du chocolat noir, explique Eve Darthe, assistante. Tandis que les dégustateurs les reniflent une à une.

Simplement croquer et noter? Grossière erreur! Les experts se sont en effet durement entraînés durant quatre séances. Le premier lundi, une génération de vocabulaire

«a été listée, caractérisant et différenciant les dix chocolats du point de vue de l'aspect, des arômes, des textures et de l'impression générale. La perception de chacun des descripteurs - de ces différents points de vue - a été validée le deuxième lundi. Tous descripteurs hors normes y ont été ajoutés: l'appréciation (holistique, l'impression) du «chocolat noir à croquer et le niveau d'écoulement». Pascal Demolin souligne que «ces critères-là ne sont normalement pas évalués, mais permettent ici de donner une idée».

**Dégustation codifiée**

Les liste ainsi faite, cinq chocolats ont pu être dégustés dans les règles de l'art. Aujourd'hui, le panel s'attaque aux cinq derniers échantillons. Les séances ont été scindées en deux, «soit à pour tout que les papilles ressentent moins la fatigue».

Indique Eve Darthe. «A travers la lecture des cahiers d'analyse, des morceaux de chocolat d'environ 10 grammes sont distribués à chacun. Norme leur code à tous différents, impossible de les identifier car ils ont été également chouchoués au fur et à mesure afin d'être tous également appréciés et traçabilité doivent être parfaitement respectés».

La fenêtre coulissante se referme, permettant une dégustation sans influence aucune. Seul dans sa cabine, le spécialiste croque le morceau cacao. A-t-il un goût, doux, abstrait ou très intense? Une acidité présente ou très vaine? Une texture soye ou granulante? Les 23 descripteurs et les avis s'écrivent, jusqu'à la minute de pause

bienvenu. «Réciter bien vos papilles avant la suite», il est sur un écran.

La dégustation terminée, les experts sont enfin autorisés à découvrir les emballages correspondant aux dix carrés. Leur préféré finira-t-il premier? Celui à l'heure de posséder son dernier? La réponse en tableaut.

**Cacao**

Le label, un critère de choix

Quelle que les intérêts économiques, ce bien précieux ou tout le cacao est bio. Le marché de cette fibre miraculeuse souffre de nombreux maux que l'organisation Suisse Public Eye dénonce (publique) : situation malsaine des producteurs d'Amérique de l'Ouest, enfants esclaves, déforestation, appauvrissement et pollution des sols accumulés dans un tableau en apparence lumineux.

Dès lors, comment agir en tant que consommateur? Raisonnablement, en diminuant sa consommation (lire interview p. 10) et en retournant au chocolat les lettres de noblesse. En optant entre pour des produits éthiquement et environnementalement responsables, tout en ayant conscience que les garanties sont ostensiblement difficiles à obtenir. Emblématique de ce mouvement, le label Fairtrade bénéficie d'un cadre des charges imposant cinq applications de contrôles (certificats officiels à concevoir, d'une part, et à vérifier, d'autre part. Reste qu'il vaut mieux envisager un chocolat estampillé Fairtrade plutôt qu'UTZ ou Rainforest Alliance, deux labels aux exigences insuffisantes. Et favoriser les produits indiquant la provenance du cacao.

DISTRIBUTEUR	CLARO	FREY	LINDT EXCELLENCE	JO GROSS	NATURPLAN	VILLARS	DENNER	DOLFIN	CHOCLEUR	
	Mascao Single Origin	Noir Special	Noir Intense	Exceller	90% cacao	Noir Noir	90% Cacao	90% Cacao	Cocoa Rich	
PRIX	4.90	3.10	2.95	1.49	2.70	3.10	1.25	4.40	1.99	
POIDS (g)	100	100	100	125	100	100	100	70	100	
POURCENTAGE DE CACAO	70%	72%	70%	70%	70%	69%	72%	70%	7%	
ORIGINE DU CACAO	Bolivia	ITA	ITA	Equateur	Equateur	ITA	ITA	ITA	Costa Rica	
LABEL ETHIQUE	Claro	UTZ	Cocoa Fairmora Program	Fairtrade	Fairtrade	UTZ	UTZ	UTZ	Fairtrade	
LABEL ECOLOGIQUE	Claro			Naturespan						
DEGUSTATION (NOTE SUR 10)	6.51	6.68	6.63	6.27	6.60	6.4	6.41	6.58	6.20	
COMPARATIF	Arômes de cacao les plus intenses. Meilleure note que l'ensemble.	Dans la moyenne, peu fruité et très peu granuleux.	Proche de la moyenne mais n'est le plus acid.	Apprécié avec de forts arômes fruités. La plus amère de l'ensemble.	Le plus intermédiaire de tout, avec une acidité un peu plus marquée.	Arômes avec des arômes fruités. Le plus fondant. Le moins acide de la moyenne série.	Moyen mais sucré, ça amuse et avec les notes de caramélisé mais très peu intenses.	Texture la plus dure et granuleuse. Plus de sucre fondant.	Le plus sucré. Le plus riche et le plus granuleux.	Forts arômes de vanille et de notes fruitées. Des granules et plus fondant.

© FRC Mieux choisir, n°114, décembre 2018



C'est ce qu'on peut appeler une consécration. À l'heure où les plus grands médias (Envoyé spécial sur France 2, Mise au Point sur la RTS), révèlent à nouveau des exactions de multinationales dans les pays producteurs de cacao, nous pouvons être fiers de nos produits, à tous les titres : équitablement et gustativement parlant ! Pourtant, dans un tel contexte de mensonge et de manque de transparence, d'aucuns pourraient douter de notre filière intégrée. Dans ces documentaires, on voit bien la difficulté du contrôle en amont et les bénévoles de nos 37 boutiques ont souvent à répondre à des questions à ce sujet... Alors, comment être sûrs ?

Ce qu'il faut savoir : le cacao et le beurre de cacao de nos chocolats sont achetés directement à des coopératives de petits producteurs, ces achats directs permettent de contrôler que la prime du commerce équitable va à qui de droit. Nos fournisseurs ont leurs propres critères par rapport à la protection de l'environnement ce qui encourage les producteurs à préserver les forêts plutôt qu'à les détruire. D'ailleurs les cacaoyers poussent à l'ombre. Sans arbres, pas de cacao. Avec les coopératives, ce sont des partenariats à long terme qui sont construits. Cette pratique se

passer de labels depuis 5 ans (sauf pour le label bio, qui est obligatoire). Les critères des labels du commerce équitable sont en permanence redéfinis pour l'industrie.

Tous nos chocolats sont donc excellents, sur tous les plans. Et si des caméras s'aventurent sur les terres d'El Ceibo en Bolivie, les producteurs du fameux chocolat gagnant du test, elles verront ce que j'ai personnellement pu constater sur place en 2017 : des producteurs heureux, fiers de leur travail, une coopérative qui fonctionne, un projet en constante innovation qui vend maintenant davantage sur le marché local qu'à l'export, des forêts dont la biodiversité et l'écosystème sont préservés et des enfants qui jouent plutôt que de porter des sacs plus gros qu'eux sur le dos...

Ces projets ont du sens. Ils permettent un développement économique, social et environnemental depuis plus de 40 ans. Si les experts de Changins n'ont en rien été influencés par cet aspect des choses lors de leur dégustation, c'est certainement pour toutes ces spécificités que notre chocolat est le meilleur du test.

Nadia Laden

# Café de la coopérative RAOS au Honduras



Photo : © Geppa

Honduras : l'un des trois pays les plus étendus d'Amérique centrale (112'000 km<sup>2</sup> soit 3 fois la superficie de la Suisse) mais aussi le moins peuplé (9 mio d'habitants en 2017). C'est encore le pays qui a le plus faible Indice de Développement Humain (IDH, indice de 0 à 1) de l'Amérique centrale avec une valeur de 0,62 et le plus faible PIB par habitant : 5'500 US\$ par année (Suisse : 61'400 US\$).



Photo : © claro fair trade

## Melado bio 100% arabica-catual.

Arôme : doux et épicé avec des notes de fruits rouges et de fruits tropicaux  
Pour espresso et café crème.  
Dans votre Magasin du Monde,  
moulu 250g/7.90  
en grains 500g/15.50

L'IDH mesure la qualité de vie des habitants d'un pays. Le Honduras figurait à la 131<sup>e</sup> place sur 141 en 2017.

### Contour géographique

La majeure partie du Honduras est montagneuse, les 55% de son territoire se situant à plus de 600m. d'altitude. Le golfe de Fonseca lui donne un accès étroit au Pacifique alors qu'au nord est, le pays est largement ouvert sur la mer des Caraïbes. Il est coupé du nord au sud par la dépression du Honduras. Ce cloisonnement du relief explique en grande partie les entraves au développement du transport et les difficultés de communication rencontrées par les populations des différentes régions.

Sa population, surtout rurale, est fortement métissée : 70% des Honduriens sont des métis issus de populations blanches et amérindiennes et il ne reste plus que 20% d'Amérindiens. Les plaines du Honduras caraïbe de l'est concentrent plus de 25% de la population alors que le Honduras intérieur accueille seulement 8% des habitants sur près de la moitié de la superficie du pays.

Le climat chaud et sec de cette région couverte de forêts et de savanes se prête bien à l'élevage bovin extensif. C'est aussi dans cette région que l'on exploite les mines d'argent et de zinc ayant attiré les conquérants espagnols. Dans les années 80, celles-ci ne fournissaient plus que 4% de toutes les exportations.

« El clima se enloquece » (le climat devient fou), c'est ainsi que les paysans décrivent les phénomènes météorologiques extrêmes. La population doit mener une véritable course contre la montre pour réduire les risques induits par le changement climatique.

### Milieu socio-économique

Le Honduras caraïbe fournit à lui seul 30 à 40% des exportations de la banane grâce à sa monoculture développée par les compagnies nord-américaines. La diversification des activités agro-industrielles et les investissements étrangers assurent aujourd'hui la croissance économique de cette zone. Le pays produit du café, des fruits tropicaux, du coton, du maïs et du sucre sur 20% des surfaces cultivées.

Le secteur agricole avec 39% des emplois et l'industrie du bois fournissent l'essentiel des ventes à l'étranger. Les grandes fermes et les plantations assurent la production des cultures commerciales tandis que les petites exploitations, celle des cultures vivrières. Dans le sud en particulier subsiste une agriculture paysanne archaïque vouée à l'auto-subsistance.

L'un des handicaps pour la grande partie du Honduras est la médiocrité des voies de communication. Les centres de peuplement se retrouvent très isolés les uns des autres et la capitale est quasiment isolée du reste du pays, du fait de la faiblesse des infrastructures routières et ferroviaires.

Avant 1998 (passage de l'ouragan Mitch), le Honduras connaissait un chômage d'environ 30%, une forte pauvreté qui touchait 71% de la population dont 55% vivaient dans l'indigence. Dans un pays touché par la crise économique de 2008 et déjà fortement endetté, les capitaux étrangers contrôlaient toutes les branches de l'économie. Et pour ajouter aux difficultés, le Fonds Monétaire International a exercé une pression en faveur de la privatisation des services publics et de la restructuration de la dette extérieure (108% du PIB). L'assainissement et la diversification de l'économie sont aujourd'hui compromis par les conséquences désastreuses des pluies diluviennes qui se sont abattues sur le pays, par la faiblesse de l'industrie, par un système de corruption endémique et par l'insécurité. La société hondurienne est minée par l'ultra-violence des gangs et l'essor des narcotrafics. Pris en étau entre pauvreté et violence extrêmes, de plus en plus de Honduriens fuient leur pays. De nombreuses caravanes se sont élancées à partir de mai 2018 à la conquête des États-Unis. La dernière s'est formée en janvier 2019. Elles franchissent la frontière du Guatemala, traversent le Mexique et s'agglutinent à Tijuana où elles tentent de franchir illégalement la frontière américaine.

### Repères historiques

Dans le cadre de cet article, j'ai choisi de faire l'impasse sur les principaux jalons historiques du Honduras. Il faut juste se souvenir que le Honduras, comme tous les pays

d'Amérique latine ont été colonisés et exploités par les Espagnols (sauf le Brésil).

Depuis son indépendance en 1839, le pays subit une profonde instabilité politique et une forte influence américaine avec l'emprise de l'United Fruit Company, propriétaire des grandes bananeraies et celle d'autres multinationales.

Le pays connaît un régime démocratique et le dernier président, Juan Orlando Hernandez, a été réélu pour un deuxième mandat consécutif en 2017. Un homme politique solidement implanté dans les affaires.

### Coopérative RAOS et marché du café au Honduras

Le Honduras n'a débuté la production du café qu'en 1950 (10<sup>e</sup> producteur mondial aujourd'hui) avec une politique de développement axée sur les exportations de produits agricoles. Seulement 6% des planteurs de café vendent leur production par le biais de coopératives (telle que RAOS). Les crises successives du café sur les marchés internationaux affectent gravement le secteur agricole en termes d'emplois et de valeur ajoutée.

La coopérative régionale mixte d'agriculteurs « organiques » de la Sierra où RAOS est une pionnière de la culture du café biologique et la première à en exporter. Elle a été fondée en 1977, certifiée fairtrade en 2011 et elle a son siège à Marcala (la Paz) à l'ouest du pays. C'est l'un des états les plus pauvres du pays. Les 286 membres de la coopérative sont en mesure aujourd'hui d'utiliser les techniques favorisant le développement durable. Leurs principaux marchés internationaux sont l'Allemagne, le Canada et les USA. RAOS a diversifié sa production en cultivant des légumes, de la vigne, des céréales et en produisant de l'artisanat, du miel et des jus. Tout comme d'autres pays, le Honduras doit faire face à la rouille du café et au changement climatique qui impacte très sévèrement cette culture exigeante en conditions météorologiques.

La crise du café de 2018 a fait que le sac de café est passé en dessous de 100 US\$ alors que pour atteindre le seuil de survie, il faut vendre le café à environ 130 US\$ le sac. Dans les filières du commerce équitable



Photos : © Gepa



La rouille du caféier est une maladie fongique qui affecte les caféiers. Causée par des champignons basidiomycètes, *Hemileia vastatrix* et *Hemileia coffeicola*, elle est répandue dans toutes les régions caféicoles du monde.  
Photo : libre de droit



Photos : © Gepa

(CE), il est vendu au prix minimum de 121 US\$ le sac à quoi il faut ajouter la prime du commerce équitable.

Le café Melado est un café bio de qualité supérieure, issu de territoires délimités, une spécialité qui justifie son prix de vente.

#### **Impact du commerce équitable (CE)**

Un nombre incalculable d'études d'impact du CE sur les producteurs ont été publiées et relèvent très généralement que le CE constitue un levier pour le développement. C'est le modèle alternatif qui apporte les meilleures solutions pour répondre aux enjeux sociaux, environnementaux et économiques des pays producteurs. Toutefois les volumes de café vendus par le CE sont encore trop faibles. Le café labellisé Max Havelaar a de la peine à percer dans les commerces traditionnels.

Le prix de revient moyen payé au producteur atteint 7,8% du prix de vente en filière équitable, alors qu'elle ne dépasse pas 5.5% en filière conventionnelle. Les coopératives touchent la prime du commerce équitable qui peut aller jusqu'à 18,8%. Il faut relativiser ces chiffres car le coût des certifications (CE et bio) est élevé. De plus elles ne sont pas à la portée de petits producteurs indépendants.

RAOS utilise la prime fairtrade pour subventionner 50% des frais de scolarité des enfants de ses membres, construire des routes, participer à des salons internationaux et permettre d'offrir des microcrédits à ses membres.

#### **Enjeux et défis**

Le marché du CE est protégé, parallèle au système du libre échange. Pour le moment, il démontre que les producteurs peuvent emprunter cette voie alternative et en bénéficier. Mais ce marché est fragile du fait qu'il relève d'une certaine dépendance entre producteurs et consommateurs. Le partenariat établi entre eux fonctionnera tant qu'il ne mettra pas en danger la concurrence et si des politiques d'encadrement sont instaurées. Tous les gouvernements conservent une responsabilité dans la mise en place de stratégies économiques alternatives aux modèles dominants de développement. Aux tenants du CE de faire pression sur les gouvernements pour qu'ils inféodent à nouveau l'économie au politique.

En ce qui concerne la coopérative RAOS et ses membres, l'enjeu de l'extension des cultures est de réussir à garder le contrôle de leur entreprise et de maintenir la diversification de la production. Les producteurs devront aussi s'adapter au changement climatique.

Rien n'est parfait en ce bas monde mais c'est la condition d'une pensée et d'une action fécondes.

Bernadette Oriet

Documentation Agathe Denis

Source complémentaire : Wikipédia

# Cultiver du café pour sauver la forêt et ses habitants



Photo : © orangutan.coffee

**Trésors de biodiversité, les forêts tropicales et leurs habitants souffrent de la pression que l'homme exerce dessus. L'île de Sumatra n'est pas épargnée par le phénomène. Un projet de café exceptionnel ouvre un champ de possibles pour sa sauvegarde, le café Orang Utan.**

Sumatra est une île de l'Ouest indonésien située au niveau de l'équateur, au sud de la péninsule malaise. Septième plus grande île au monde, elle compte aujourd'hui plus de 50 millions d'habitants.

Les terres de l'île sont très fertiles, notamment grâce à l'activité volcanique importante à l'ouest de l'île contrastant avec les plaines marécageuses de l'est. Sumatra abrite surtout la plus grande réserve de forêt pluviale en Asie du Sud-Est, avec la plus grande biodiversité au monde. L'île abrite plus de 200 espèces de mammifères de Sumatra dont le tigre, l'orang-outan, le rhinocéros et l'éléphant. Plus de 500 espèces d'oiseaux et une très grande variété de plantes, dont de nombreuses orchidées sont recensées. Un grand nombre de ces espèces animales et végétales sont endémiques. Chacune constitue un maillon essentiel d'un écosystème délicat, indispensable à leur survie et leur reproduction.

Cet équilibre sensible est mis à mal par de multiples facteurs, notamment les évolu-

tions climatiques qui perturbent les cycles naturels. C'est toutefois l'activité humaine qui fragilise prioritairement cette réserve. Le développement de l'agriculture à échelle industrielle ronge progressivement la forêt avec la production de palmiers à huile, l'industrie du papier ou encore des constructions illégales, .

Il y a 100 ans, la forêt pluviale de plaine recouvrait encore 160'000 km<sup>2</sup> à Sumatra, soit 4 fois la surface de la Suisse. Elle ne couvre plus aujourd'hui que 6'500 km<sup>2</sup>, soit 4% de la surface originelle. Sur les plaines du sud de Sumatra, les vastes étendues de Bois de fer de Bornéo (une essence d'une grande importance commerciale, produisant un bois exceptionnellement dur), ont été presque entièrement détruites. Par ailleurs, la déforestation conduit à l'émergence de conflits autour de l'usage des terres entre les petits fermiers autochtones et l'industrie, ce qui accroît la pression sur les écosystèmes. Au-delà de la perte de la biodiversité qu'elle engendre, la disparition massive de portions de forêts génère l'émission d'environ 65 méga-



Photo : © claro fair trade

En achetant le café Orang Utan, vous vous offrez non seulement une expérience gustative exceptionnelle, mais vous soutenez efficacement un magnifique projet en faveur des forêts tropicales de Sumatra et de tous ses habitants. Dans votre Magasin du Monde, moulu 250g/9.50 en grains 500g/18.50



Photos : © orangutan.coffee

tonnes de CO2 dans l'atmosphère. Le bilan est clair : l'activité humaine autour de ces forêts constitue une catastrophe écologique qui est loin d'être en voie de résolution au vu de l'importante croissance démographique.

De nombreuses organisations non-gouvernementales et internationales ont tiré la sonnette d'alarme et s'activent à renverser la tendance. Elles mènent des actions de lobbying auprès des autorités et des entreprises. Elles conduisent aussi des projets de développement avec des organisations locales. Le projet duquel est issu le café Orang Utan, vendu aux Magasins du Monde, entre dans cette démarche.

### Petite histoire du café à Sumatra

Le café n'a pas une histoire très longue à Sumatra. C'est en 1924 que les Hollandais commencent à cultiver de l'Arabica dans les montagnes du Gayo (les hauts plateaux de Gayo se situent entre 900 et 2000 mètres, au nord de Sumatra). L'île appartenait alors aux Indes néerlandaises.

Aujourd'hui, environ 70'000 hectares de plantations de café sont cultivés 60'000 producteurs de café. Cela fait de Gayo la plus grande zone de production d'arabica au monde à cette altitude.

### La communauté Orang Utan Coffee

Dès 2012, les cultivateurs de café de l'île rejoignent le mouvement du commerce équitable et la communauté Orang Utan Coffee. Le projet Orang Utan Coffee reconnaît la forêt tropicale comme une base de vie importante pour l'être humain, l'animal et la végétation et la lutte pour sa protection.

Comme symbole, la communauté a choisi l'orang-outan ; au cours de ces septante-cinq dernières années, la population des orangs-outans a diminué de 80%. Aujourd'hui moins de sept mille orangs-outans sont recensés à Sumatra.

Elle s'est fixée comme défi de motiver les cultivateurs de café à travailler durablement la terre, en respectant tous les êtres vivants et en protégeant la forêt tropicale.

Le projet café Orang Utan est une entreprise dite verte, qui incarne une première mise en œuvre concrète de la vision de la société Orangutan Regenwald GmbH, sise dans la région de Schaffouse. Cette société mère a réuni des investisseurs soucieux d'initier un processus économique favorisant la protection des forêts pluviales en Indonésie.

Comme soutien principal du projet PanEco, la fondation pour le développement durable et les échanges interculturels, créée en 1996 en Suisse, joue un grand rôle dans la protection des orangs-outans et la préservation de la forêt tropicale. Elle s'engage comme entité formatrice des cultivateurs locaux en écologie et en agriculture biologique. De plus, elle organise des voyages d'études incluant des visites du projet.

Les jardins de café appartiennent à divers petits agriculteurs, regroupés par villages. Ils cultivent une variété de café de grande qualité, un arabica qui s'épanouit sur les sols volcaniques – et donc fertiles – à l'orée de la forêt vierge.

Les producteurs s'astreignent à travailler sans produits agrochimiques tels que les engrais artificiels, les pesticides, les fongicides et les herbicides.

Ils s'engagent également à ne pas agrandir leurs parcelles en défrichant la forêt tropicale, à ne pas chasser des espèces animales, ne pas cueillir des végétaux protégés, à ne pas détenir des animaux en captivité et à ne pas en faire commerce (braconnage).



Photo : libre de droit

### Un café prédigéré par un mammifère

D'ailleurs, un café particulier est né à Sumatra, de très haute renommée dans le milieu de la gastronomie : le kopi luwak. Kopi signifie café en indonésien. Le luwak est le nom local de la civette asiatique.

Les civettes mangent les cerises de café pour leur pulpe. Après un jour et demi dans leur tube digestif, les graines sont rejetées en grappes, encore dures et couvertes d'une partie des enveloppes intérieures du fruit. Elles sont récoltées, soigneusement lavées et séchées au soleil avant d'être légèrement torréfiées, de manière à conserver leurs arômes complexes et l'absence d'amertume. Une rareté, au coût de production élevé, qui n'est pas commercialisée dans les Magasins du Monde.





Le but du programme Orang Utan Coffee est d'atteindre un volume commercial pouvant apporter un soutien efficace et à long terme aux petits producteurs de café ainsi qu'au programme de conservation de l'orang-outan de Sumatra. Ces actions sont à l'origine de l'unique café Orang Utan.

### Le café

Les vastes forêts tropicales offrent le climat spécial où le café arabica unique de Sumatra peut prospérer. Les pentes abruptes des cratères ainsi que le brouillard et l'humidité de la forêt tropicale forment d'excellentes conditions pour la culture du café de première qualité.

Les caféiers sont cultivés selon des directives strictes qui correspondent à celles de l'agriculture biologique suisse.

La biodiversité des plantations est assurée par les agriculteurs qui cultivent entre les caféiers de nombreuses variétés d'arbres (l'avocat, la mandarine, la papaye, la banane, la cannelle, etc...).

Les agriculteurs tirent aujourd'hui un meilleur profit de la production de café que des autres cultures.

La haute qualité du café et sa culture biologique constituent la base d'un commerce fructueux. Les torréfacteurs et les clients finaux sont prêts à payer un prix relativement élevé pour ce café. Cela permet de payer des primes spéciales qui soutiennent les projets de conservation de la forêt tropicale et récompensent les agriculteurs pour leurs performances environnementales exceptionnelles.

Les excédents générés par la vente de café Orang Utan sont investis dans la certification et la culture biologique et dans le développement de l'expertise en café, ainsi que dans les infrastructures locales

Fruit d'une action concrète démontrant que l'homme et une forêt peuvent vivre en bonne intelligence, ce café saura réjouir les papilles des amateurs les plus avertis de la boisson aux arômes d'épices, de chocolat noir et aux notes d'herbes fraîches.

Manuel Martinez de Tejada  
Documentation Jannick Badoux



Photos : © orangutan.coffee

# Berceau de l'humanité et du café



Photo : © EZA

**Le café cultivé dans la région d'Oromia, en Ethiopie, est un arabica biologique de la meilleure qualité. Ce café bio aromatique est disponible en grains, moulu et en portions. Les grains sélectionnés avec soin sont torréfiés à La Chaux-de-Fonds par l'entreprise La Semeuse.**



Photo : © claro fair trade

## Oromo bio, 100% arabica

Arôme : senteurs de fruits et de fleurs sauvages, agrémentée de notes légèrement épicées. Pour cappuccino, espresso et café crème.

Dans votre Magasin du Monde,  
moulu 250g/7.90  
en grains 500g/15.50  
portions 30x7g/15.90

## Le café et sa production

Les cafés sont cultivés sur des plateaux situés entre 1200m. et 2300m. sur une terre volcanique argileuse riche en minéraux et très fertile. 95% de la production de café éthiopienne est estimée biologique. Ce café est dit « semi-forestier » car les caféiers cultivés sont associés à de nombreux arbres forestiers, ce qui donne à la caféière une allure de forêt naturelle, plus que de plantation de café. Des bananiers et d'autres arbres fruitiers lui procurent l'ombre indispensable à sa croissance. Des épices, des céréales, du maïs, du millet et des haricots sont produits pour l'approvisionnement familial. Les champs sont cultivés par des familles qui s'entraident mutuellement. La récolte des cerises de café se fait exclusivement à la main.

## Le pays

L'Éthiopie, (République démocratique fédérale d'Éthiopie) est un état de la Corne de l'Afrique et a des frontières communes avec l'Érythrée, la Somalie, le Soudan, le Soudan du Sud, le Kenya et la république de Djibouti. Depuis l'indépendance de l'Érythrée en 1993, l'Éthiopie n'a plus d'accès à la mer.

Deuxième pays d'Afrique par sa population, derrière le Nigeria, avec ses 107'201'664 habitants, l'Éthiopie est le neuvième pays du continent par sa superficie (1'127'127 km<sup>2</sup>). Essentiellement constitué de hauts plateaux, s'étendant de la dépression de Danakil à moins 120m. jusqu'aux sommets enneigés du mont Ras Dashan à 4'543m., le pays possède un environnement très diversifié partagé en par six zones climatiques. La capitale Addis-Abeba, située à 2'400m. d'altitude, est la cinquième capitale la plus élevée au monde.

## Un peu d'histoire

Considérée comme l'un des berceaux de l'humanité, l'Éthiopie est avec le Tchad, le Maroc et le Kenya, l'un des pays où l'on retrouve les plus anciens hominidés. On y a découvert Lucy en 1974 et, en 2003, les plus anciens spécimens d'Homo sapiens. Au sein de l'Afrique, l'Éthiopie se caractérise comme l'un des pays à avoir conservé sa souveraineté lors du partage de l'Afrique au XIX<sup>e</sup> siècle : de ce fait, ses couleurs symbolisent souvent l'Afrique et ont été adoptées par plusieurs autres États africains, dans des configurations différentes.



Photo : © EZA

L'Éthiopie est un pays laïque où de nombreuses croyances coexistent. Après l'Arménie, c'est la deuxième plus ancienne nation chrétienne au monde, le christianisme s'y étant implanté vers l'an 330. S'y trouvent aujourd'hui des orthodoxes monophysites, des catholiques et des protestants. Par ailleurs, un tiers de ses habitants est musulman et des minorités religieuses comme les Falachas ou des animistes y vivent aussi. Sur le plan international, l'Éthiopie est signataire de la déclaration des Nations unies dès 1942 et devient l'un des 51 États membres fondateurs de l'ONU. Addis-Abeba est aujourd'hui le siège de la Commission économique pour l'Afrique (CEA) et de l'Union africaine.

Marquée par des événements fragilisant la situation économique et politique du pays, notamment les 30 années de conflit frontalier avec l'Erythrée. Son climat très varié en raison de la diversité des reliefs (désert du Danakil, vallée du Rift, hauts plateaux, massif montagneux) a souvent entraîné des famines. Les causes de la famine sont les sécheresses, les inondations et la croissance disproportionnée de la population, mais aussi la chute des cours du prix du café, souvent considéré comme le moteur de l'économie, et la spéculation boursière qui en découle. D'après les estimations, près de la moitié de la population éthiopienne souffre de malnutrition : même lorsque les récoltes sont bonnes, des millions d'Éthiopiens dépendent de l'aide alimentaire.

Dans ce pays, la culture du café est une tradition ancestrale, 50% de la production est consommée au niveau régional. Les conditions de production agricole sont très diverses dans ce grand pays, selon l'al-

titude, la pluviosité, l'histoire et les systèmes fonciers. Les hauts plateaux du centre du pays concentrent la majorité de la population avec de très petites exploitations, souvent inférieure à 1 hectare, non mécanisées : labours à l'araire tirée par des bœufs. L'Éthiopie est le principal bénéficiaire de l'aide alimentaire mondiale. Environ 25% de la population totale vit dans la province d'Oromia, au sud-ouest de l'Éthiopie. Les deux tiers des habitants de cette province d'Éthiopie vit de la culture du café, principalement au sein de petites structures fermières.

L'Éthiopie est le premier producteur africain de café et le troisième fournisseur mondial d'arabica; elle exporte son café vers 57 destinations à travers le monde.

Cette filière fait vivre près de 15 millions de personnes soit les 20% de la population totale du pays.

La crise mondiale du cours du café a été l'élément déclencheur de la création de la Oromia Farmers Cooperative Union (OCFCU) en 1999, qui vise donc à soutenir les producteurs de café de la région d'Oromia. Pour eux, il s'agit d'un des seuls moyens de subsistance.

### La coopérative

C'est l'importance de la culture du café pour la province qui est à l'origine de la fondation de la toute première fédération de producteurs de café éthiopien, la Oromia Farmers Cooperative Union (OCFCU). C'est à la suite de la libéralisation du secteur du café, auparavant aux mains de l'Etat, que 35 groupes villageois ont fondé en 1999 la fédération OCFCU. La création de l'Union a été motivée par la nécessité de commercialiser de manière directe le café après la libéralisation du marché, avec pour objectif de pouvoir proposer de meilleurs prix aux producteurs.



Photos : © claro

Photo : © Gepa



Photo : © EZA

L'inscription au registre fairtrade a suivi en 2000, ainsi que le passage graduel à l'agriculture biologique. L'union faitière compte aujourd'hui 215 coopératives pour 200'000 membres, tous de petits cultivateurs qui possèdent en moyenne entre 1 et 2 hectares de terres ce qui équivaut à 236'842 hectares de caféiers pour une production annuelle de 3'200 tonnes. L'organisation dispose de 55 bureaux annexes dans le pays. Elle possède 15 dépulpeuses et 70 entrepôts.

Grâce à une proportion croissante de ventes dans les conditions équitables, l'OCFCU a pu obtenir un prix nettement supérieur au prix du marché international.

L'objectif général d'OCFCU est d'exporter le café des agriculteurs et promouvoir le commerce équitable de manière durable sur le plan social et environnemental. Elle entretient des relations à long terme entre producteurs, commerçants et consommateurs. Elle a pour objectif d'aider les petits producteurs de café à tirer parti du marché du café équitable.

### L'impact du commerce équitable et projets collectifs

La coopérative s'investit pour une meilleure qualité de son café. Grâce au prix plus élevé du commerce équitable, OCFCU a financé des infrastructures dans les villages : dépulpeuses de café, séchoir à café et bâtiment de stockage après récolte. Ces investissements permettent d'améliorer la qualité finale du produit. L'achat d'engrais biologique, le recépage et la taille des pieds de café, tout comme la diversification des cultures assure une croissance des rendements. En 5 ans, ils ont augmenté de 20%.

L'action de cette grande coopérative lui confère un droit spécial d'exporter directement. Son importance lui donne un pouvoir certain auprès du gouvernement dans le cadre de son action de plaidoyer en faveur des producteurs. 70% des bénéfices des ventes sont reversés aux coopératives, qui en redistribuent 70% sous forme de dividendes aux associés. Les 30% restant servent à financer des projets sociaux.

Grâce à la prime du commerce équitable et du fonds social de l'organisation, plus de 200 projets, bénéficiant à plus de 200'000 personnes, ont été menés à bien dans le pays, soit 28 constructions d'écoles primaires et secondaires et des classes supplémentaires. L'éducation est un thème central du développement, particulièrement en milieu rural où les familles sont éloignées des écoles.

L'impact est contagieux, il a permis de réaliser en plus 36 projets d'assainissement et d'approvisionnement en eau potable, la construction d'une bibliothèque, de postes sanitaires et d'hôpitaux, la construction de rues, de ponts et de puits dans toute la région, le financement d'entrepôts, d'usines de traitement et de bureaux ainsi que l'acquisition de camions poids-lourds pour le transport.

Véronique Eigenheer  
Documentation Isabelle Mioche Henry

[www.oromiacoffeeunion.org](http://www.oromiacoffeeunion.org)

### Commerce mondial

Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de 25 millions de cultivateurs dans le monde qui produisent le café que nous consommons quotidiennement. Issu de régions tropicales situées entre le 25° de latitude Nord et le 30° de latitude Sud, le café représente la 2<sup>e</sup> matière première de l'économie mondiale, après le pétrole, en termes d'échanges financiers.

80% du café est cultivé par de petites entreprises familiales, sur des surfaces inférieures à 5 ha. Seuls 20% de la production mondiale serait issue de plantations de grande taille. Le café pousse dans 80 pays, mais 85% des volumes globaux ne sont issus que de 10 pays. Et à eux seuls, le Brésil et le Vietnam représentent 51% de l'offre mondiale.

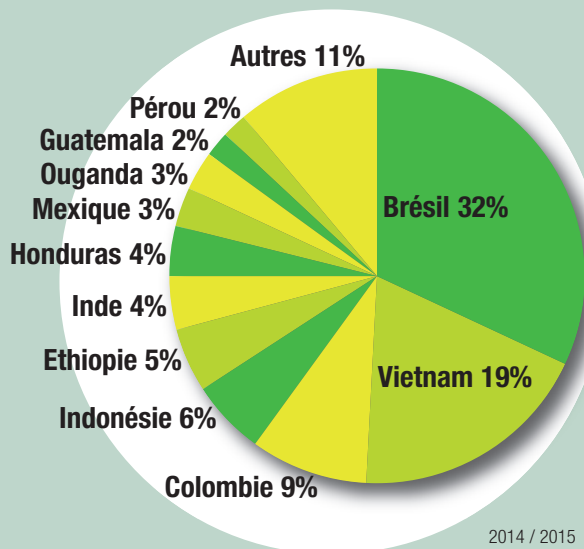
Le café est devenu la boisson la plus consommée après l'eau, il s'en boit 2.5 milliards de tasses chaque jour ! La demande augmente chaque année, notamment de la part des pays émergents et des pays producteurs. La production mondiale approche 10 millions de tonnes.

En 2009, 8% du café vert exporté bénéficiait d'une forme de certification. La demande tend à augmenter et aujourd'hui, 730'000 petits producteurs sont impliqués dans une filière fairtrade, dont 75% en Amérique latine. Entre 2011 et 2014, les superficies dédiées au café fairtrade ont augmenté de 15%, à 1 million d'hectares. Le total des primes versées pour le café fairtrade se montait à 44 millions d'euros en 2014. 37% de tout le café fairtrade produit est aussi bio.

De très nombreuses maladies peuvent attaquer les plants de caféier. La Colombie (3<sup>e</sup> producteur mondial) a perdu près de 40% de ses superficies caféières dès 2007 suite à une attaque de la rouille (taches orangées sous les feuilles provoquées par un champignon) et d'insectes. 80'000 ha ont dû être arrachés et remplacés par de nouveaux arbres.

Jean-Michel Koehler

### Répartition mondiale de la production du café



2014 / 2015

# Tiramisu spéculoos, un dessert toujours gourmand



Photo : libre de droit

**Pour 6 personnes**

**250 g. de spéculoos**

3 cuillerées à soupe d'amaretto

2 oeufs

**2 cs. sucre Mascobado**  
(sucre de canne brut)

250 g. de mascarpone

**50 cl. de café noir non sucré**

**Chocolat Mascao noir 70%**

Versez l'amaretto et le café noir non sucré dans un petit saladier, mélangez.

Trempez 125 g. de biscuits spéculoos dans ce mélange puis déposez-les dans le fond d'un plat ou dans des ramequins individuels.

Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, ajoutez le sucre Mascobado et le mascarpone puis fouettez énergiquement.

Mixez finement 125 g. de spéculoos et incorporez-les au mélange au mascarpone.

Montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation afin d'obtenir une mousse.

Répartissez la mousse sur les spéculoos imbibés.

Faites des couches si nécessaire.

Mettez au réfrigérateur au moins 4 heures.

Avant de servir, râper finement le chocolat et saupoudrer le dessus de votre dessert.

**Les produits notés en gras  
sont disponibles dans les  
Magasins du Monde**

# Sous la véranda, on papote en buvant un café !

Le mot « Baraza » vient de la langue swahili et signifie « véranda », dans les régions rurales celle-ci est très souvent faite de feuilles de palmier. Le mot fait référence à ce qui se passe sous cette « véranda » : c'est un lieu de rassemblement et de rencontre, de discussions animées, où les habitants, les anciens du village, les voisins, les familles ou les amis se rencontrent dans le but de chercher ensemble des solutions ou de papoter ensemble en buvant un bon café !



Photo : © claro fair trade



Photo : Anna, paysanne de café bio et équitable, © claro fair trade

### Baraza bio, un mariage d'arabica et de robusta

Arôme : senteur de pain grillé,  
note boisée et chocolatée,  
saveur corsée et persistante.  
Pour espresso, ristretto et latte  
macchiato.

Dans votre Magasin du Monde,  
moulu 250g/7.50  
en grains 500g/13.90  
portion 30x7g/14.90

C'est dans cet esprit que nous appelons notre café « BARAZA » : pour tous ceux qui apprécient un excellent espresso, ristretto, café ou latte macchiato accompagné d'une belle force de caractère et de bonnes discussions. Le mélange provient exclusivement de Tanzanie, de la région de Kagera et des pentes du Kilimanjaro de la coopérative Kagera Coffee Union (KCU).

Grâce aux primes du commerce équitable, KCU a pu rénover des écoles publiques dans les communautés et acheter des manuels scolaires pour les enfants.

Dans le groupe de Bujugo, la construction d'une maison communale a commencé. Et les membres du groupe de Buhendangabo ont décidé d'attribuer leur prime de commerce équitable pour l'achat commun d'un pulpeur qui va accélérer le séchage des cerises de café. En moyenne, claro achète son café entre 2,5 et 4.5 fois plus cher que le prix du marché, les autres cafés bon marché n'étant pas équitables.

**claro 100% bio 100% équitable**  
Marie-Claire Pélerin

# Initiative pour des multinationales responsables : mobilisons-nous !

**Notre ministre des affaires étrangères, M. Ignazio Cassis, était en voyage en Zambie. Visitant une mine gérée par Glencore, une multinationale ayant son siège à Zoug, il a félicité la firme zougnoise sur Twitter pour ses « efforts en faveur de la modernisation des installations et de la formation des jeunes ».**

Les réactions des ONG de développement et des droits de l'Homme ne se sont pas faites attendre : choquant pour les unes, faisant preuve de naïveté pour d'autres. Chantal Peyer de Pain Pour le Prochain, rappelle notamment, dans un débat sur RTS la première, que Glencore ne paie pas d'impôts en Zambie et que les émissions de dioxyde rejetées par la mine sont 200 fois plus élevées que les normes légales. Elle déplore que M. Cassis ne sache pas que des dizaines de personnes ont été affectées par ces émissions dont certaines sont décédées et d'autres hospitalisées et qu'il n'ait pas jugé bon de rencontrer ces communautés.

### Des abus choquants

Et ce n'est pas le seul exemple des problèmes que posent les entreprises suisses dans leurs succursales des pays du Sud. Syngenta, en vendant du Paraquat dans plusieurs pays en développement se rend coresponsable de milliers de cas d'empoisonnement et de décès par an. Le Paraquat est interdit en Suisse depuis 1989 à cause de sa toxicité élevée. Le Crédit Suisse persiste à financer la construction d'un oléoduc traversant une réserve des Sioux ; les autochtones s'y opposent massivement. Elle menace l'approvisionnement en eau potable de plus de 17 millions de personnes, en aval de la rivière. Dans les plantations de cacao au Ghana et en Côte d'Ivoire, plus de 2 millions d'enfants sont contraints de travailler plutôt que d'aller à l'école ; or, cinq des principaux producteurs, transformateurs et distributeurs de chocolat au monde, dont Nestlé, ont leur siège en Suisse.

### L'initiative

Ces exemples sont à la base du lancement de l'initiative « Pour des multinationales responsables » par plus d'une cinquantaine d'ONG de développement, de défense des droits de l'Homme, de l'environnement, des syndicats, des personnalités connues et les Magasins du Monde. Cette initiative demande d'instaurer des règles contraignantes obligeant les sociétés suisses à respecter les droits humains et les normes environnementales partout dans le monde. Elle veut proscrire le travail des enfants dans les plantations de cacao, les conditions de travail inhumaines dans les usines textiles ou encore les pollutions causées par l'exploitation minière. Des revendications proches des engagements de notre mouvement. Concrètement, toutes les sociétés déployant une activité internationale devront contrôler leurs activités à l'étranger et s'assurer, par des mesures préventives, qu'elles ne bafouent pas les droits humains ou les normes environnementales. Si elles enfreignent leur devoir de diligence, elles pourront être amenées à répondre du dommage causé devant les tribunaux suisses.

En septembre 2017, le Conseil fédéral a recommandé son rejet sans contre-projet. En juin 2018, le Conseil national a adopté un contre-projet indirect qui ne satisfait que partiellement les initiateurs. À l'étape suivante, le Conseil des États organisera un débat, ce qui risque de diluer encore le contre-projet. La votation n'aura lieu qu'en 2020.

Du matériel d'information peut être commandé directement au secrétariat de l'initiative ou sur leur site internet. <https://initiative-multinationales.ch>

Gérald Progin



Travail des enfants dans les plantations de cacao



Syngenta : herbicide mortel  
Photos : © Public Eye



Photo : © libre de droit

# Mon café ne détruit pas leur habitat

## Agenda

- Martigny :** stand, soupe de Carême les 15, 22 et 29 mars
- Fribourg :** Junior days, 9 et 10 mars, Forum Fribourg
- La Chaux-de-Fonds :** stand, festival des films du Sud, 19 au 26 mars
- Fully :** le Magasin du Monde de Fully fête ses 25 ans en participant au marché de printemps du village le samedi 13 avril
- Martigny Croix :** stand, soupe de Carême le 15 avril
- 70 lieux :** festival du film vert, 1<sup>er</sup> mars au 15 avril, [www.festivaldufilmvert.ch](http://www.festivaldufilmvert.ch)
- Châtel Saint-Denis :** le Magasin du Monde de Châtel Saint-Denis fête ses 20 ans le samedi 11 mai, de 9h. à 16h. dans la salle de paroisse
- Saint-Maurice :** le Magasin du Monde de Saint-Maurice fête ses 40 ans le samedi 18 mai de 11h. à 17h.
- Lausanne :** conférence avec Géraldine Viret de Public Eye, le mardi 21 mai à 19h. à l'Espace Dickens



Abonnement 2019 : 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.