



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce
équitable

3^{ème} trimestre 2017 – n° 63



Pont Nord Sud

Le journal du commerce équitable dans le Gard

Sommaire :

- Vous avez le pouvoir
- Le bio et l'équitable, Tourisme et équité
- Nîmes est plus près de Tunis que de Bruxelles. Cuire au soleil
- Sur les rayons d'Artisans du Monde

A la recherche d'un comptable bénévole ...

Artisans du Monde Gard recherche son comptable bénévole, en mesure de gérer la comptabilité et d'établir les bilans de l'association aux côtés de la trésorière.

Vous avez une compétence dans ce domaine ? Vous avez un peu, voire plus, de disponibilité ?

Contactez-nous par mail, par téléphone ou bien encore en vous rendant au 5 rue Jean Reboul.

Sans commentaire

« La gourmandise humaine est la première cause de disparition des espèces animales et végétales, que ce soit à cause de l'exploitation de la nature (pêche, chasse), du trafic d'espèces animales ou, surtout, de la disparition de leur habitat naturel à cause des défrichements ou de l'artificialisation des sols pour construire des zones commerciales, des aéroports, des ports... »

Stéphanie MORELLE
France Nature Environnement
dans Politis

Artisans du Monde Gard

5 rue Jean Reboul
30900 NIMES
Tél. 04.66.21.83.72

<http://admgard.free.fr/>
nimes@artisansdumonde.org

Ouverture :

Lundi, de 15 à 19 heures
du mardi au samedi,
de 9 h 30 à 13 heures
et de 15 h à 19 heures
fermeture dimanche et lundi
matin

Vous avez le pouvoir

Nos fidèles lecteurs le savent, nous demandons souvent à celles et ceux qui soutiennent la démarche d'Artisans du Monde, de concrétiser ce soutien en devenant des clients fidèles de notre boutique et sur les marchés où nous sommes présents.

Nous le disons aussi souvent, la pérennité d'Artisans du Monde Gard repose sur une poignée (grosse poignée...) de clients supplémentaires qui achèteraient régulièrement pour environ 30 à 50 € de produits par mois, même si le plus modeste des achats est une contribution importante.

Car, rappelons-le, Artisans du Monde Gard n'est pas une « bonne oeuvre ». C'est un commerce, certes différent, mais qui est confronté aux mêmes difficultés que tous les petits commerces d'un centre-ville délaissé. Nous ne touchons pas de subvention, nous payons un loyer, des charges. Nous avons un salarié à temps partiel et surtout des producteurs partenaires qui comptent sur nous.

Faire des achats réguliers à Artisans du Monde, c'est changer ses habitudes, c'est ne pas être dupe de ceux qui invitent à « dépenser moins ». C'est ne pas se soumettre à la mode, la standardisation ou la publicité. C'est consommer en s'interrogeant sur l'acte d'achat et ses conséquences.

Artisans du Monde ne prétend pas pour autant être le seul représentant d'une démarche alternative et il est d'autres lieux, d'autres commerces où le consommateur est aussi citoyen, tels que les AMAP, les marchés de producteurs, etc. mais la gamme des produits, notamment alimentaires, est assez vaste pour décider de privilégier Artisans du Monde pour quelques uns d'entre eux : pâtes, céréales, haricots, riz, sauces, épices, cafés, chocolats, sucres, biscuits, confitures, thés, jus de fruits, etc.

Le tram-bus ne passe pas loin, le Sémaphore est à côté, bientôt le musée de la Romanité sera notre voisin, le lycée Daudet, la mairie, les établissements bancaires sont à deux pas. Un détour à Artisans du Monde, c'est facile !

L'expérience collective que les bénévoles d'Artisans du Monde vivent depuis 30 ans mérite-t-elle d'être poursuivie. C'est vous qui avez le pouvoir d'en décider.



De tous temps, les hommes se sont déplacés. D'un pays à l'autre, d'une région à l'autre. Parfois volontairement pour améliorer leur vie ou découvrir de nouveaux horizons, souvent contraints et forcés à cause de la misère, de la guerre, des discriminations.

Notre pays, loin de connaître une « invasion » et en contradiction avec ses engagements, ne prend pas aujourd'hui les moyens d'accueillir les hommes, les femmes et les enfants qui frappent à sa porte, poussés par la guerre et la misère.

Les traitements inhumains envers les migrants sont dénoncés par les ONG ou par le défenseur des droits. Dans le Gard, des demandeurs d'asile sont expulsés vers l'Italie (en vertu des accords de Dublin) alors que ce pays n'a pas les moyens de les accueillir et peut les renvoyer à tout moment vers leur pays d'origine, c'est-à-dire vers la mort. Est-ce ainsi que nous souhaitons vivre ?

Le bio et l'équitable

Contrairement à l'équitable, le bio bénéficie d'une prise de conscience rapide due à un facteur décisif : la peur de s'empoisonner. Les militants du bio, dont nous sommes, ont réussi leur travail d'information. Une minorité importante est désormais informée des dangers et capable de résister aux efforts des lobbys des toxiques pour nous tromper, nous anesthésier.

C'est une très bonne nouvelle pour les paysans qui ont choisi de « passer en bio ». Ils vendent toute leur production, plus vite et à meilleur prix.

Tourisme et équité

Le nombre de passagers «croisiéristes» faisant escale à Marseille est passé de 750 000 en 2011 à 1,5 million prévu en 2017. La navigation touristique se développe à plusieurs niveaux selon les revenus des plaisanciers :

1. **Tourisme de masse bon marché** sur des villes flottantes emportant plusieurs milliers de passagers
2. **Croisières de grand luxe** pour clientèle réduite (on amène par exemple une centaine de passagers dans l'Arctique ou l'Antarctique dans un confort total)
3. **Yachts privés**, accompagnés souvent d'un navire de service pour les accessoires et les domestiques
4. **La plaisance traditionnelle**. Les bateaux sont plus petits. Leurs propriétaires les manœuvrent eux-mêmes en faisant occasionnellement appel à un marin professionnel (skipper en anglais).

Ce type de consommation rend très visible la hiérarchisation des loisirs et l'accroissement des inégalités : les bas salaires des marins et des personnels de service sont une condition première du commerce des croisières et du yachting.

Sans être « tout bio », les marchés de producteurs continuent, notamment à Nîmes (mardi au Chemin Bas, vendredi au Jean Jaurès) à réunir des maraîchers et des consommateurs qui réfléchissent à leur production et à leur consommation, au lieu de faire confiance à la publicité massive des grands distributeurs qui nous enferment dans le seul critère des prix d'appel.

Comme toute règle du jeu, le bio est menacé par les tricheurs, notamment grâce à certains règlements européens laxistes obtenus par les lobbys agro-industriels. Interrogez à ce sujet vos députés à Bruxelles.

Pas vu à la télé,

Où comment ne pas trop parler du social ?

Le terrain médiatique (et particulièrement le « prime time » à la télé) n'est-il pas indûment monopolisé par des sujets très éloignés des préoccupations de ceux qui ne savent pas ce qu'ils mangeront le lendemain ?

Est-il possible, est-il facile, pour le lecteur, l'auditeur, le téléspectateur, l'internaute, d'échapper aux sujets « bateaux » : sport, spectacles, pipoles, faits divers, divertissements, télé-réalité ?

Est-il correct de n'aborder le partage des richesses qu'exceptionnellement ?

Quelle place est accordée à l'économie sociale et solidaire ? (1/4 d'heure par jour à France Inter avec « Carnets de campagne » à 12 h 30).

Grèves chez TANGO

Une occasion de réfléchir sur la loi travail

Quand les collectivités délèguent un service public comme par exemple les bus nîmois, elles doivent périodiquement faire un appel d'offres. S'il y a changement d'entreprises, les salariés changent de patron, qui n'aura pas signé le même « accord d'entreprise »...

D'autre part, dans certains cas, l'entrepreneur peut faire appel à un autre entrepreneur « sous-traitant » qui aura des pratiques et des « accords » différents.

Dans tous les cas, les négociations seront d'autant plus favorables aux travailleurs que les syndiqués seront nombreux. Or, le taux de syndicalisation est en France d'une faiblesse inquiétante.

Un moyen de l'augmenter serait d'inclure la cotisation dans le salaire, en donnant au salarié le choix de son attribution, sans possibilité de le détourner vers un autre usage.

La sécu a une histoire

Le film LA SOCIALE, de Gilles PERRET, y apporte une contribution majeure. Sous une forme accessible à tous, il donne la parole à des historiens, des sociologues, des économistes, des témoins.

La Sécurité Sociale est tellement présente dans nos vies que nous risquons de la considérer comme un état de fait quasi naturel, une tradition séculaire. Or, c'est une création humaine, historique, qui a 70 ans. Elle a été mise en place de 1945 à 1947 sous la direction d'Ambroise Croizat, ministre communiste du gouvernement De Gaulle, conformément au programme du Conseil National de la Résistance. La Sécu nous donne des droits et des responsabilités.

L'édition en DVD comporte une version sous-titrée en français pour les malentendants, une version sous-titrée en anglais et d'autres bonus.



Ecologie et lobby automobile

En 2015, le nombre d'automobiles immatriculées a augmenté de 6,8 % par rapport à l'année précédente. En 2016, l'augmentation a été de 5,1% : 2 015 193 immatriculations en un an !

Le Conseil d'Etat vient d'approuver la construction d'une 2ème autoroute entre Lyon et St Etienne. Elle coûtera au moins 1,2 milliard d'euros dont les 2/3 seront payés par les contribuables. Par contre, la ligne du TGV n'est toujours pas construite entre Montpellier et Perpignan, empêchant la continuité de vitesse de Bruxelles à Barcelone.

Quant aux vélo-routes, elles ne sont présentes que dans les romans d'anticipation. Elles seraient pourtant beaucoup moins chères...

« En tant que citoyen, je souhaiterais surtout que les formations politiques fassent réellement passer l'intérêt général avant les intérêts particuliers. Qu'ils mettent l'économie au service de l'homme et non pas le contraire » Gilles PERRET

Nîmes est plus près de Tunis que de Bruxelles

Les journées méditerranéennes tournent le dos à la Méditerranée : Jadis, lors des journées méditerranéennes, on rencontrait sur l'Esplanade des Arènes, des Grecs, des Espagnols, des Italiens, des Marocains, etc. On pouvait espérer y voir un jour des Corses, des Sardes, des Maltais, des Libanais, etc.

Au contraire, la mer s'est retirée. Même le Grau du Roi n'était pas là lors de la dernière édition. Les journées méditerranéennes sont devenues les journées du pays nîmois. Rappelons à la « ville romaine » que Rome est en Italie et que bien des citoyens romains étaient des Africains.

Quelques produits méditerranéens que l'on peut trouver à Nîmes :

Olympus : C'est le nom d'un yaourt grec fabriqué à Trikala en Thessalie. A faire goûter aux amis

Boulaouane : Au Maroc, on produit, du côté de Boulaouane des rouges, des rosés, des gris, tous excellents. Essayez le gris en premier.

Sidi Raïs (Monsieur le Président) : Mis en bouteille du côté de Carthage, le Sidi Raïs (rouge ou rosé) est un bon moyen de découvrir la Tunisie et de soutenir son économie. Les Tunisiens essaient de construire une démocratie. Daech a effondré leur tourisme. On trouve aussi dans quelques épiceries nîmoises de l'huile, des sardines en provenance de Tunisie..

Palestine, Liban : Deux pays du Levant dont on trouve de nombreux produits alimentaires et artisanaux à Artisans du Monde : Huile, pois chiches, lentilles corail, zaatar, etc.

Cuire au soleil

Comment utiliser un four solaire ?

Une petite habitude à prendre : le matin, penser à ouvrir le four face au soleil. En cas d'absence en journée, on peut mettre le plat à cuire le matin avant de partir. Le soleil tourne et la cuisson s'arrête doucement. Il n'y a jamais de risque de brûler, le seul risque est que les aliments soient trop cuits.



Si on est là le matin, le riz cuit en deux ou trois heures. Recette : mettre un verre de riz avec deux verres d'eau et un peu de sel dans une casserole avec un couvercle, mettre au four. Le riz est cuit comme dans un cuit-vapeur asiatique.

On peut ainsi cuisiner le riz, les lentilles vertes ou corail, les pois cassés, les pois chiches, les haricots secs et verts, la ratatouille, le tajine, le poulet bas-

quaise, le pot au feu, les pommes de terre, le coulis de tomate, les confitures.

Deux suggestions, par forte chaleur :

1) Mettre deux aubergines entières non épluchées dans un plat noir. La peau sèche, l'intérieur cuit. Utiliser la chair pour préparer un caviar d'aubergines avec un peu de sel et d'huile de tournesol.

2) Mettre des poivrons entiers dans un plat noir. En fin de cuisson, la peau se détache facilement. Couper en lamelles, assaisonner avec de l'ail haché, du sel, du citron et de l'huile d'olive.

Le four solaire ne fonctionne pas s'il y a des épisodes nuageux trop fréquents dans la journée.

Le Monde Diplomatique de juin 2017 a publié trois articles importants : Une mise à jour de l'information sur la résistance non-violente des Indiens mexicains du Chiapas, un dossier sur le commerce du jus de tomate dans le monde et un article sur les dérivés du bio : labels peu exigeants, contrôle du marché par les grandes surfaces... (www.monde-diplomatique.fr).

En bref

Economie : Le CAC 40 a progressé de 21% de mai 2016 à mai 2017. Cela signifie qu'un investisseur ayant acheté pour 1 million d'euros d'actions de sociétés françaises en mai 2016, a gagné un an après 210 000 euros sans rien faire. Thomas PIKETTY, dans son analyse du capitalisme contemporain, insiste sur le constat que le meilleur moyen de s'enrichir, c'est d'être riche.



LYCEE AVENIR est un événement important. C'est une rencontre proposée chaque année aux lycéens gardois pour choisir une carrière et une formation en parlant avec des représentants d'universités, de grandes écoles, d'employeurs de toutes sortes.

Un grand absent de ces forums : l'engagement citoyen. Où les lycéens trouveront ils les informations et les propositions des associations et syndicats ? Gagner sa vie et trouver une insertion sociale, c'est la raison d'être de la recherche d'emploi, mais qui seront les responsables, les créateurs du monde de demain, sinon les lycéens d'aujourd'hui ? Faut-il attendre qu'ils soient complètement enfermés dans l'arrivisme individuel pour leur poser la question de l'intérêt général ?

Les banques éduquent les jeunes : Les banques ne perdent pas de temps. Dès la naissance, les parents peuvent ouvrir un compte à leur enfant. A partir de 12 ans, ils pourront l'autoriser à gérer son capital.

Dans certains lycées, des clubs sont proposés pour apprendre à spéculer à la bourse.

La Grèce finance l'Allemagne : sous la pression des Verts, le ministre des Finances allemand, Wolfgang Schäuble a reconnu que l'Allemagne avait réalisé 1,345 milliard d'euros de bénéfices sur les prêts accordés à la Grèce en 2009.

L'Allemagne avait alors accepté de participer au « plan de sauvetage » de la Grèce, exigeant de sa part des contreparties drastiques.

Reentrée des classes

Artisans du Monde, c'est aussi un rayon papeterie recyclée : cahiers, blocs, ramettes, chemises, enveloppes, crayons, etc.

Une façon de cuire le quinoa

Il faut : 250 g de quinoa, un oignon, un bouillon de volaille en cube, une cuillère à soupe de concentré de tomates, un demi litre d'eau, du poivre.

Faire revenir dans l'huile l'oignon coupé émincé très fin, ajouter le quinoa, y incorporer ensuite le concentré de tomates et poivrer. Ajouter le bouillon (eau + cube) après l'avoir porté à ébullition. Bien mélanger puis faire cuire à feu doux, à couvert, pendant 20 minutes.

Quinoa - Paquet de 500 g, 5,90 €.

Haricots verts pas chers : Vu aux Halles de Nîmes, des haricots verts du Maroc à moins de 3 euros le kilo. Ce prix imbattable ne peut être obtenu que par une très faible rémunération des ouvriers agricoles et des travailleurs des transports. Le bilan carbone est évidemment catastrophique. On trouve des haricots verts bio et équitables dans la banlieue nîmoise.



Vin AOP pas cher : Une grande surface propose des « Costières » à moins de 2 euros la bouteille de 75 centilitres. Comment est-ce possible ?

Toutes les compétences sont les bienvenues à Artisans du Monde.

Notre commerce associatif a certes besoin de vendeurs et de vendeuses, mais nous recherchons aussi des personnes prêtes à s'impliquer quelques heures par semaine ou quelques jours par mois pour contribuer à la vie de l'association : saisie et gestion comptable, secrétariat, informatique, aménagements, développement commercial, animations pédagogiques, etc.

L'absence de connaissances particulières n'est pas un obstacle, la bonne volonté suffit.



Retrouvez Artisans du Monde Gard sur sa page Facebook @

Pont Nord-Sud

Anciennement LE VINGT ET UN
Trimestriel fondé en 1996
édité par

Artisans du Monde Gard
Directeur de la publication : Marc LIVECCHI
Imprimerie et Abonnements : ADM

Ont participé à ce numéro : Claire JOUBERT-LESCOFY, Jacques JOUBERT, Marc LIVECCHI, Kira MOLIN
Illustrations : JAV.

SUR LES RAYONS D'ARTISANS DU MONDE

C'est encore l'été et Artisans du Monde vous propose toute une gamme de boissons pour vous désaltérer sans exploiter : Limonade, Ice Tea et Cola en canettes (bio, 1,25 € les 33 cl), Jus de fruits du Laos et du Brésil (de 2,80 € à 3,80 € le litre), Bières blonde et blanche Mongozo bio (2,50 € les 33 cl).

Il y a aussi l'incontournable Guarano, une boisson pétillante à base de guarana et de sucre de canne. Le guarana vient du Brésil, de la région Andirà Marau, un écosystème unique au monde. Très riche en tanin, protéines, vitamines et caféine, le Guarano est un énergisant physique et intellectuel. La production de poudre de guarana représente une source de revenus majeure pour 8 000 membres du peuple Satéré-Mawé (3,10 € le litre).

Le miel de Dominique Astruc, apicultrice en Lozère, (toutes fleurs et châtaignier) est de retour !

Il reste encore quelques paniers de Madagascar de différentes tailles, simples ou doublés, de couleurs neutres ou bigarrés, mais chacun unique ! (de 16,50 à 30 €)

C'est quoi la céramique ?

C'est une écriture, un langage, qui, à travers le monde et au fil des âges nous ont été transmis, passant de mains en mains, de celles du potier aux nôtres accueillantes.

Ce sont tous ces objets de la vie quotidienne, aux couleurs de terre cuite, en grès, en porcelaine, unis ou décorés de dessins chatoyants sous la glaçure brillante.

Qu'ils soient décoratifs, qu'ils évoquent une fête ou une tradition, qu'ils soient instruments de musique et vibrant sous nos doigts, nous prenons plaisir à les prendre en nos mains en suivant leurs contours, à les utiliser.

Tous ces objets, venus d'ailleurs, voyageurs de la terre, témoins des traditions, de la culture, du savoir-faire, d'un peuple d'artisans du monde. Népal, Vietnam, Pérou, Salvador, Cameroun... et la liste en est longue... (A découvrir à la boutique)

La fréquentation de notre boutique est liée à celle de notre rue et à celle de notre quartier, le centre-ville. Nous invitons nos lecteurs à faire des suggestions pour leur redonner vie.

Où trouver des produits Artisans du Monde

Chez des commerçants :

Congénies : Ilôt paysan, ancienne Coopérative, les mardi, mercredi et jeudi de 16 à 19 h, les samedi et dimanche de 9 à 13 h

Le Vigan : Boulangerie Le Fournil des Sens 04 67 64 23 10

Mialet : Point Multiservices « Chez Mialet » 04 66 54 18 90

Sur les marchés gardois :

Alès : 2ème samedi du mois (marché de l'Abbaye)

Caveirac : 3ème samedi du mois

Remoulins : 2ème vendredi du mois

St Laurent la Vernède : 2ème mardi du mois

St Quentin la Poterie : 1er et 3ème vendredi du mois

Uzès : 1er samedi du mois

Ailleurs :

Après de l'AMAP Russan



Adhérez à Artisans du Monde et abonnez-vous à l'aide de ce bulletin

ARTISANS DU MONDE GARD – 5 rue Jean Reboul 30900 NIMES

Vos nom et prénom :

Votre adresse :

Votre e-mail :

Je deviens adhérent d'Artisans du Monde Gard et verse 20 € (ou plus).

Je m'abonne à Pont Nord-Sud et verse la somme de 5 €.

Règlement par chèque à l'ordre de Artisans du Monde Gard – paiement par timbres possible