



E'CHANGEONS LE MONDE GAP - LETTRE D'INFORMATION n°3 - Mai 2017

Spéciale Quinzaine du Commerce équitable du 13 au 28 mai 2017

La Quinzaine du commerce équitable constitue le rendez-vous incontournable des acteurs œuvrant pour des échanges commerciaux plus justes. Pour sa 17^{ème} édition, cette Quinzaine met en avant l'agriculture paysanne. Le commerce équitable, tel que défendu par E'changeons le Monde, vise en effet à questionner nos modes de production et de consommation tout en soutenant une agriculture plus respectueuse de l'Homme et de l'environnement. A travers plus d'une dizaine d'animations, notre association vous propose cette année de (re)découvrir en quoi le commerce équitable est un outil pertinent pour les paysans du Sud comme du Nord.

Temps forts de la Quinzaine

Nous avons la chance d'accueillir cette année notre partenaire Gilda Aurelio Almacén, responsable logistique et suivi égalité des genres chez **Panay Fair Trade Center (PFTC)** qui nous fournit le sucre mascobado.

Le vendredi 19 mai à partir de 19h salle St André, 10 rue Faure du Serre à GAP Gilda nous présentera son travail et l'intérêt du commerce équitable pour ces producteurs.

Un débat aura lieu lors de cette soirée avec l'intervention de deux producteurs locaux, un représentant de la Ferme de Baumugnes et un du Grain Paysan, qui partageront avec nous leur intérêt pour les valeurs et principes du commerce équitable.



En 1984 l'ONG Kabalaka est créée dans le but d'aider et d'intégrer des femmes vivant en zones rurales dans des projets d'agriculture durable. Ses missions étaient de sensibiliser les femmes à leurs droits et favoriser leur émancipation. En 1991 l'ONG Kalabaka devient l'entreprise **Panay Fair Trade Center** dont l'objectif principal est de renforcer l'autonomie des organisations paysannes productrices de sucre **mascobado** sur l'île de Panay (Philippines).

PFTC s'engage dans le commerce équitable notamment à travers des critères sociaux et environnementaux forts :

- le salaire des producteurs est près de 2 fois plus élevé que dans l'industrie sucrière conventionnelle.
- le désherbage est fait manuellement, le compost est fabriqué localement avec du fumier et des déchets de riz et de canne.

L'entreprise compte aujourd'hui 284 producteurs dont 170 femmes.

Le Mascobado, un sucre brut pas comme les autres



Le sucre Mascobado est un sucre de canne complet (non raffiné) intégral issu d'un **processus de fabrication artisanale**.

La saveur du Mascobado est unique : elle se distingue par **un arôme de vanille et de caramel**.

Le Mascobado est plus gourmand, plus fondant et son goût est plus prononcé que les autres sucres complets. Le Mascobado est riche en sels minéraux (1500 à 2800 mg) en Vitamine C (38 mg), en Vitamine A (3,9 mg), en Calcium et en Vitamine B1, B2 et B6.

Il est moins calorique que le sucre de canne roux ou blond.

Une fabrication ancestrale aux Philippines

La production de Mascobado existe depuis 150 ans aux Philippines. **La récolte est réalisée manuellement**. La canne à sucre est ensuite transportée jusqu'à l'usine pour entamer sa transformation.

Elle est **pressée dans un moulin** afin d'obtenir du jus de canne. Ce jus est **filtré pour éliminer les impuretés** et porté à ébullition pendant 4 heures. Le sirop ainsi obtenu est **étalé puis broyé** dans le but d'obtenir les cristaux les plus fins.

Mais aussi

Le samedi 13 mai

Le matin, dégustation de douceurs au sucre mascobado, accompagnées des vins sélectionnés par Les Vins Bertrand. Rendez-vous sur **la Placette à GAP**.

l'après-midi, vernissage à la **Maison des Habitants, rue Pasteur prolongée**, de l'exposition photographique « Portraits Sonores : Visages et paroles du commerce équitable » en présence de la photographe, Julie Hauber, **exposition à voir du 13 au 28 mai**.

Mercredi 17 mai de 10h à 12h

L'équipe d'E'changeons le Monde et ses bénévoles vous attendent **chez notre partenaire Pays' en Bio, 152 Bd Pompidou**, pour vous faire découvrir le sucre mascobado. Dégustations, infos producteurs et petites recettes vous seront proposées.

Samedi 20 mai le matin à la boutique

Petit déjeuner solidaire, en présence de Gilda, au cours duquel nous vous livrerons nos petits secrets culinaires à base de sucre mascobado, le tout en musique.

Lundi 22 mai à 18h30

Une animation pour découvrir une filière en commerce équitable vous sera proposée par l'association et ses bénévoles au **Petit Saloon, 8 rue du four neuf à GAP**.



Des recettes spéciales Quinzaine avec les Equitables du printemps.

Retrouvez nos produits chez nos restaurateurs partenaires:

- Le snack végétarien **Picorette** vous proposera pendant toute la Quinzaine diverses recettes telles qu'une *tarte aux aubergines et au zaatar*, un *tiramisu au sucre mascobado* ou encore une *salade de riz petit poussin*.
- *Velouté de lentilles corail, poisson au riz basmati et faisselle au sucre mascobado* composeront le menu équitable du **Lavandin** les vendredis 19 et 26 mai.
- Le nouveau restaurant gastronomique de Gap **Les Boutons d'Or** goûtera également à l'équitable avec dans ses fourneaux *un gâteau de riz du Laos au gingembre* et au caramel concocté avec le sucre mascobado.
- Un plat de pâtes original pour **le Tilt** avec ses *spaghetti au quinoa sauce basilic* et un *taboulé au quinoa* tout frais chez **Pat et Chou** ainsi que plein d'autres recettes chez **le Tourton des Alpes**.
- **La Maison Jaune** nous proposera *un poulet au curry et lait de coco bio de Thaïlande*, accompagné de *boulgour brun du Liban* et en dessert un *tiramisu à l'ananas du Laos et speculoos au miel maya*.
- **Le Bouchon** aura aussi un menu à base de produits équitables.

Soutenez les restaurants partenaires en allant y déguster leur préparation (renseignement sur le jour du repas équitable auprès de chacun d'eux).

Enfin des petits déjeuners et goûters équitables seront offerts par la **Biocoop Le Grenier** dans ses trois magasins *3 rue Alphonse Daudet, 13 rue Carnot et zone Tokoro au 26 boulevard d'Orient à Gap.*