



LE COMMERCE ÉQUITABLE S'ENGAGE
POUR L'ÉGALITÉ
FEMMES-HOMMES

UN REVENU PLUS JUSTE POUR TOUS...
ET TOUTES !

LA QUINZAINE DU
COMMERCE ÉQUITABLE
12 AU 27 MAI 2018

www.mouvement-equitable.org

Qu'est-ce que le commerce équitable ?

Le Commerce Équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à **une plus grande équité dans le commerce mondial**. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les **droits des producteurs et des travailleurs marginalisés**, tout particulièrement au Sud de la planète. Les organisations du Commerce Équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à **sensibiliser l'opinion et à mener campagne** en faveur des changements dans les règles et les pratiques du commerce international conventionnel (*définition officielle et internationale*).

Pour sa 18ème édition, la quinzaine du commerce équitable s'engage pour l'égalité Femmes-Hommes.

En 2018, en France comme dans le reste du monde, l'égalité entre les femmes et les hommes n'est pas acquise. En proposant des revenus justes à celles et ceux, qui produisent ce que nous consommons au quotidien, le commerce équitable est un levier d'émancipation économique puissant pour faire avancer les droits des femmes et l'égalité.

A cette occasion, notre partenaire **ARTISANS DU MONDE** vous invite **à venir déguster et à découvrir** une sélection de produits alimentaires et artisanaux uniquement réalisés par des femmes **ce vendredi 18 mai et samedi 19 mai** à la boutique de la Ferme des Potagers.

Nous vous proposons également de découvrir **FLEURS DE COCAGNE** qui emploie des femmes exclues du marché du travail. Créée en 2014 et installée sur une ancienne exploitation horticole à Avrainville dans l'Essonne, Fleurs de Cocagne est une Structure d'Insertion par l'Activité Économique portée par le réseau Cocagne. Son objectif est de **favoriser l'insertion des femmes en difficulté sociale** en produisant des fleurs localement, métier support dynamisant, valorisant et porteur de débouchés, selon le cahier des charges de l'agriculture biologique (pas de pesticide), vendues en circuit-court. **C'est l'occasion de gâter les mamans pour la Fête des Mères du dimanche 27 mai !**

Les 3 types de bouquets proposés seront visibles à la boutique vendredi 18 et samedi 19 mai, vous pourrez les précommander sur place ou en remplissant le formulaire en ligne (cliquez sur le lien - Ctrl + clic droit) :

<https://goo.gl/forms/ayX6w9rQlZeCQkZi1>

Les bouquets seront livrés à la BOUTIQUE DES POTAGERS le vendredi 25 mai : il vous faudra venir les chercher à la boutique de la Ferme des Potagers située CHEMIN DU REGARD 91460 MARCOUSSIS (aucune livraison possible) **le vendredi 25 après-midi ou samedi 26 matin au plus tard**. **Règlement sur place le jour du retrait de votre commande.**

Il n'est pas possible de choisir les couleurs ou la variété des fleurs car celles-ci seront récoltées en fonction de leur niveau de maturité qui n'est pas connue à l'avance.

Si vous êtes intéressé(e), merci de compléter le formulaire pour le **lundi 21 mai au plus tard**.

Du nouveau à la boutique de la ferme des Potagers

Depuis fin avril, **Nicolas CHARRON**, producteur à Roinville-sous-Dourdan, situé à 25 km de Marcoussis, nous livre chaque semaine de belles bottes d'**asperges vertes BIO** (7€ la botte).

Il est également producteur de **fraises BIO**, de la variété **Ciroflette** (sa couleur varie d'orangé à rouge brique, de forme allongée, elle est parfumée, sucrée et acidulée) et **Darselect** (de forme ronde et de couleur rouge clair, elle est ferme, juteuse et sucrée).

La barquette de fraises Bio de 500 g est à 7 € !



La recette de la semaine

Purée de Pommes de terre et Navets



Ingrédients (pour 4 personnes) : 450 g de navets, 450 g de pommes de terre, 50 g de beurre, 10 cl de lait, sel & poivre

Préparation : Pelez, lavez et découpez les pommes de terre et les navets (conservez les fanes*) en quartiers.

Remplissez d'eau une casserole et plongez-y les navets et les pommes de terre. Ajoutez du sel puis faites cuire à feu moyen pendant 20 min.

Égouttez-les ensuite et faites les passer au presse-purée (ou mixeur ou encore fourchette).

Ajoutez maintenant le lait, le beurre, et un peu de poivre. Mélangez bien le tout et servez sans attendre.

* **Les fanes des navets se mangent en poêlée** : lavez vos fanes de navets. Déposez un peu d'huile d'olive au fond d'une poêle. Ecrasez une gousse d'ail, au presse ail, et déposez la pulpe dans la poêle. Ajoutez les fanes de navets. Sur feu doux, pendant 3 min, salez et poivrez à votre goût, c'est prêt !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 kg de carottes*, 1 botte de betteraves rouges, 1 botte de navets, 3 tiges de rhubarbe, 1 salade Feuille de Chêne ou Batavia

Petit panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 botte de navets, 1 salade Feuille de Chêne ou Batavia

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

*Pommes de terre et carottes proviennent de Denis RENARD, maraicher en agriculture Bio, situé à Allainville-en-Beauce

Boutique ouverte : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18h - vendredi 15 h-19h - samedi 10 h-12h30

