

#01 oct-dec '19

suivez-nous sur   

fair

Le magazine du commerce équitable

Une foule d'idées cadeaux
Du chocolat à croquer sans culpabiliser
Des recettes délicieusement équitables

www.omdm.be



OXFAM

Magasins du monde

RAZA Malbec Gran Reserva
 Origine : Argentine
 Vin corsé aux tanins équilibrés, long en bouche. Parfait avec des plats mijotés et des fromages affinés.
 75 cl €12,20



Plateau en aluminium martelé
 Origine : Inde
 €19,50 (65618)

Suspension décorative en métal
 Origine : Inde
 Triangle €7,50 (65726)
 Hexagone €9,90 (65727)

Bol en métal doré ou argenté
 Origine : Inde
 €9,50 (65607)

BIO 16 pralines
 €6,50

6 verres à vin en verre recyclé
 Origine : Bolivie
 €21 (75989)

Photophore 'mandala' en métal
 Origine : Inde
 €7,50 (65609)

Photophore en verre avec liseré doré
 Origine : Inde
 €9,90 (65722)

Photophores en métal doré
 Origine : Inde
 €13,50 (65637)

Panier en métal argenté orné de papillons
 Origine : Inde
 €19,90 (65605)

Cœur en clochettes à suspendre
 Origine : Inde
 €7,50 (65606)

Coton gris-blanc
 Origine : Inde
 Nappe €65 (65688)
 Chemin de table €18,50 (65689)
 2 serviettes de table €7,50 (65690)

4 Un Saint équitable



10 Rodrigo, producteur de vin au Chili



15 Des fêtes scintillantes



Le label Solid'r 23

Oxfam-Magasins du monde, rue Provinciale 285, 1301 Wavre, 010/437.950.
Rédaction : Fei Lauw, Griet Reby - **Traduction :** Kristien De Caluwe - **Collaboration :** Yasmine Mertens, Elisabeth Pulinckx, Elten De Jaeger, Wim Melis, Nancy Dewispelaere, Ive Boogaerts, Wouter Peleman, Bart Van Besien, Tom Ysewijn, Maarten Fissette, Annette De Groot, Marie Dekeuleneer, Laurent Blaise, Julie Dalebroux, Sébastien Maes, Sara Dodemont, Anne Barthélémy, Véronique De Ridder et Els De Causmaecker - **Photos :** Yel - **Graphisme :** Efraïm Sebrechts, Lorent Fritsche
Couverture : Artisane de Craftlink au Vietnam ©Lynn Johnson
 Ce magazine est imprimé sur du papier recyclé.

Menu équitable pour les fêtes 6



13 Bière locale équitable et primée



Cadeaux inestimables 18 en provenance du Vietnam



Cadeaux équitables ? Ne cherchez plus, c'est chez omdm.be

"Un magasin qui fait la différence"

Nous pourrions écrire des pages entières sur les bonnes raisons d'entrer dans les Magasins du monde-Oxfam. Un échange, des nouvelles rencontres qui élargissent nos horizons, une vision pour un monde plus juste, une dégustation de délices équitables, de beaux objets artisanaux à (s') offrir...

Mais nous préférons laisser la parole à l'un de nos bénévoles enthousiastes. **Philippe est bénévole dans l'équipe de Liège** depuis 2 ans et demi. Quand il a poussé la porte du magasin, il était à la recherche d'un nouveau défi pour rester actif dans le domaine commercial. Il a rencontré l'équipe, s'occupe depuis de la réalisation des vitrines et de la mise en valeur de produits dans les rayons. « **J'ai eu beaucoup de chances d'arriver dans un magasin comme celui de Liège. Les Liégeois sont connus pour leur caractère chaleureux. Notre équipe l'est particulièrement grâce à son ambiance familiale.** » Philippe a rapidement adhéré aux valeurs d'Oxfam, « **moi qui ai toujours travaillé pour des multinationales, j'ai été fasciné par le commerce équitable. Grâce aux séances de sensibilisation auxquelles j'ai participé, je vois vraiment les choses différemment.** » Ce qui le motive ? La satisfaction de voir que son travail est bénéfique pour le magasin, passer d'agréables moments avec l'équipe tout en travaillant et rencontrer les clients qui veulent contribuer à rendre le monde plus juste.

Comme Philippe, vous pouvez agir pour faire la différence. Le commerce équitable c'est un choix de consommation mais c'est aussi le choix de soutenir des projets portés par des femmes et des hommes à travers le monde. Laissez-vous inspirer par ce magazine et à bientôt dans l'un de nos magasins ou lors d'un de nos nombreux événements.

Joyeuses fêtes équitables !



L'équipe de bénévoles de Liège

Notre partenaire fournit à saint Nicolas du chocolat qui respecte les droits des enfants

Le chocolat offert par saint Nicolas fabriqué par des enfants ? C'est pour le moins contradictoire. L'un des objectifs de la campagne "Bite to Fight" (Croquez sans culpabiliser) est de réduire le plus possible, voire d'éliminer, le travail des enfants, qui est malheureusement encore inhérent au secteur du cacao. Le problème fondamental est la pauvreté extrême dans laquelle vivent les familles de cacaoculteurs. Or, si l'agriculteur gagne un revenu vital, il peut faire appel à de la main-d'oeuvre rémunérée. Il n'aura plus à faire appel au travail des enfants. "Bite to Fight, for a fair income" s'efforce d'atteindre cet objectif. Pour le cacao utilisé dans ce chocolat, nous payons aux producteurs, en plus du prix minimum et de la prime du commerce équitable, une prime Oxfam supplémentaire.



Virginie Gnako, Présidente de la coopérative CPR Canaan.

Que couvre ce revenu vital par ailleurs ? Les coûts de la nourriture, du logement, des services essentiels (éducation, soins de santé, vêtements,...) et une petite épargne, parce que tout le monde a déjà connu des revers. Gagner un revenu vital est également un droit fondamental reconnu et inscrit dans la Déclaration universelle des droits de l'homme (*).

SAINT-NICOLAS, PATRON DES ÉCOLIERS, APORTEZ-MOI DU

... chocolat dans mes petits souliers... Et de préférence du chocolat de Côte d'Ivoire ! Ne vous inquiétez pas, et croquez sans culpabiliser dans notre chocolat. On vous explique pourquoi... Le cacao provient d'une région qui se trouve à l'Ouest de la capitale ivoirienne Yamoussoukro : le Haut-Sassandra. Autour de la ville de Daloa, il y a quelques-unes des 23 coopératives membres de Ecookim, partenaire permanent d'Oxfam pour le cacao depuis 2016. L'un de ses membres est le CPR Canaan, fondé par Virginie Gnako. (Photo)

Canaan compte environ 800 membres et réussit à exporter son cacao avec celui des 22 autres coopératives membres d'Ecookim. Une expérience unique en Côte d'Ivoire ! Ecookim s'appuie également sur une gouvernance démocratique et transparente, qui renforce sa popularité et son autorité dans la région.

Au sein de la coopérative membre Canaan, la plupart des gens vivent dans l'extrême pauvreté. Oxfam s'engage avec Canaan dans le 'projet pilote' de Bite to Fight. Depuis le début du projet, l'avenir s'annonce davantage prometteur pour les quelque 90 familles de cacaoculteurs concernées. M. Douhohi, l'un d'eux, se réjouit de la coopération à long terme avec Oxfam : "Après les temps incertains, nous pouvons enfin investir grâce à notre nouveau partenaire qui rémunérera correctement notre travail et la matière première, le cacao. Nous avons besoin d'engrais, d'équipement pour entretenir les champs, de nouvelles plantes, ..."

Les investissements seront consacrés aux besoins fondamentaux au cours de la première année. Bart Van Besien, responsable politique du cacao chez Oxfam-Wereldwinkels : "Ces paysans n'ont pas accès à l'eau, ni à l'école ou aux soins médicaux. Tout cela est maintenant très urgent ! Avec eux, nous examinons

De meilleurs prix pour le cacao, la recherche d'autres sources de revenus et un engagement fort devraient conduire à un revenu vital.

la meilleure façon d'utiliser la prime supplémentaire pour la première année (n.d.l.r. le projet se déroule sur 5 ans, de 2019 à 2024). Ici l'accent est mis sur la collaboration. Il ne s'agit en aucun cas d'un don. Nous entrons dans un partenariat avec Canaan."

UNE VISION D'AVENIR

D'autres investissements prospectifs suivront au cours des quatre prochaines années. "Nous allons également nous concentrer sur d'autres sources de revenus. Par exemple, nous allons construire des champs de tomates que les femmes des producteurs de cacao vont cultiver ensemble. C'est ainsi que les femmes et les hommes, peuvent, ensemble, assurer un revenu digne à leur famille." nous dit Armand Kouassi, directeur de Canaan.

L'émancipation des femmes et l'égalité des sexes est une problématique délicate dans le secteur du cacao. Même si la femme fait la moitié du travail et qu'elle s'occupe aussi des tâches ménagères, c'est l'homme qui touche l'argent. En accordant à la femme son propre revenu, elle contribue de manière substantielle aux revenus de la famille et gagne en autonomie. L'éducation ainsi que les méthodes d'agriculture durable font aussi partie des priorités d'Ecookim. La culture du cacao utilise encore trop souvent des techniques préjudiciables à la faune et à la flore. Ainsi,

investir dans des cultures de cacao agro-écologiques est important sur bien des fronts : ils sont plus résistants au changement climatique et améliorent également les rendements, car à long terme ils sont plus bénéfiques pour la qualité du sol. Monnet Innocent Abi, responsable du projet Ecookim, confirme : "Le bien-être des petits producteurs est une valeur importante pour nous. Nous nous efforçons d'assurer la sécurité et la protection des enfants et des femmes, des forêts et de l'environnement."

LA TERRE PROMISE

C'est exactement cela que veut dire le nom Canaan. Il est aussi synonyme de lutte. Coïncidence ou pas, c'est maintenant qu'elle entre en jeu. Le projet Bite to Fight a pour but de donner de l'espoir aux cultivateurs de cacao en comblant l'écart vers un revenu vital. Ensemble avec eux, grâce à vous, croquons à pleines dents dans cette bataille !

> En savoir plus sur notre campagne Bite to Fight ? omdm.be/cacao

(* Article 25 (1) de la DUDH : Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et celui de sa famille, notamment pour l'alimentation, l'habillement, le logement, les soins médicaux ainsi que pour les services sociaux nécessaires...

POUR UN REVENU ÉQUITABLE
BITE TO FIGHT
FAIR INCOME

Cœur en chocolat au lait
75 g €2,60



Mini sujets en chocolat au lait
5 x 15 g €2,80



Saint Nicolas et Père Fouettard en chocolat au lait
2 x 35 g €2,75



Ours en chocolat au lait
90 g €3,40



Saint Nicolas en chocolat au lait avec décoration blanche
150 g €5



Grand saint Nicolas en chocolat au lait
250 g €6,75

Un menu de fête équitabile, juste pour vous!

Liste des ingrédients de cette édition spéciale de recettes festives, végétariennes et équitables :

- Les produits équitables d'Oxfam-Magasins du monde
- Des adresses incontournables près de chez vous : www.openfoodnetwork.be
- Un chef : Nelis Schiettecatte
- Son drôle d'acolyte : Sven De Potter



CONSEIL VIN

Vin mousseux Sensus Extra Brut
Origine : Chili
75 cl €9,50



Tablier et deux essuies en coton bleu - rouille
Origine : Inde
€24,90 (65717)

Set de table en feuille d'ortie de l'Himalaya
Origine : Nepal
€7,50 (65704)

Plat en marbre blanc en forme de cuillère ou planche en ardoise noire
Origine : Inde
€9,90 (65712)|(65714)

TARTINADE SALÉE À LA BETTERAVE ROUGE

1 HEURE 4 PERS.

Ingrédients

- 500 g de betteraves rouges**
- 2 échalotes
- 10 grains de poivre noir*
- 2 clous de girofle
- 2 anis étoilé (appelé aussi « badiane »)
- 10 baies de genévrier
- 1 poivron rouge
- 3 gousses de cardamome
- 100 ml de vinaigre de vin rouge
- 200 ml de vin rouge*
- jus de ½ citron
- gros sel marin
- sel et poivre*
- huile d'olive*

Préparation

Préchauffer le four à 220°C. Laver les betteraves et les sécher en tapotant. Badigeonner les betteraves d'huile d'olive et saupoudrer de gros sel marin. Envelopper séparément dans une feuille d'aluminium. Laisser cuire au four environ 45 minutes (vérifier avec une fourchette). Retirer du four et laisser refroidir. Epluchez les betteraves et conservez le jus.

Entre-temps, hacher les échalotes et les faire revenir dans l'huile. Ecraser les grains de poivre, les clous de girofle, l'anis étoilé, le genévrier, le poivron rouge et la cardamome dans un mortier. Ajouter le mélange d'herbes aux échalotes. Laisser mijoter un peu. Déglacer au vinaigre de vin rouge et au vin rouge. Laisser réduire quelques minutes et mettre dans une passoire.

Hacher les betteraves pelées en morceaux et les mélanger avec le jus pour obtenir une crème lisse. Mélanger avec les échalotes dans le vin. Assaisonner à votre goût avec du sel, du poivre et du jus de citron.

Servez cette tartinaade avec des crackers croquants au sésame*.

* Disponible dans votre Magasin du monde-Oxfam
** Trouver un producteur près de chez soi : openfoodnetwork.be



ENTRÉE



CONSEIL VIN

Accompagnez ce plat d'un vin rouge Shiraz Koopmanskloof ou d'un vin blanc Campesino Chardonnay.

Sur omdm.be/acheter-equitable/ recettes, retrouvez de nombreuses autres délicieuses recettes équitables.



PORTOBELLO SAUCE GREMOLATA ET SA CRÈME DE CITROUILLE

1 HEURE 4 PERS.

CRÈME DE CITROUILLE

Ingrédients

- 1 kg de citrouille orange**
- 1 c. à s. de graines de cumin
- 1 c. à s. de pâte d'ail*
- jus de ½ citron
- sel et poivre*
- huile d'olive*

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Peler la citrouille et la couper en lunes d'environ 2 cm d'épaisseur. Prendre un plat allant au four avec du papier sulfurisé et y déposer les morceaux de citrouille. Arroser d'huile d'olive. Ajouter les graines de cumin et badigeonner de pâte d'ail. Cuire la citrouille au four environ 10 minutes. Retirer du four et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux. Assaisonner à votre goût avec du sel, du poivre et du jus de citron.

GREMOLATA DE CÉLERI-RAVE ET CŒUR DE PALMIER

Ingrédients

- ½ céleri-rave**
- ½ botte de persil**
- 2 cœurs de palmiers*
- 1 gros citron
- mélange de poivre 3 baies du Kerala*
- fleur de sel aux herbes*

Préparation

Peler le céleri-rave et le couper en dés très fins. Faire de même avec les cœurs de palmiers. Retirer les tiges du persil et hacher finement le reste. Râper le zeste du citron. Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.

PORTOBELLO

Ingrédients

- 250 g de champignons
- 4 champignons portobello
- 1 botte de persil**
- 2 c. à c. de pâte d'ail*
- 2 c. à s. de graines de tournesol
- poivre rouge en grain

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Retirer les tiges des champignons, couper le reste en tranches, puis en lanières, ensuite en petits dés. Faire griller les graines de tournesol. Hacher le persil, ajouter la pâte d'ail. Mélanger avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Remplir généreusement le portobello avec ce mélange. Mettre au four pendant 15 minutes.

Dresser le tout sur une assiette et garnir avec des grains de poivre rouge.

* Disponible dans votre Magasin du monde-Oxfam
** Trouver un producteur près de chez soi : openfoodnetwork.be



BIO Noix de cajou au sel marin
100 g €4,20

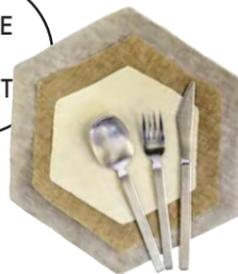
Crackers au sésame
Origine : Nicaragua
250 g €4,45

Sauce curry
130 g € 3,95

Cœurs de palmiers
Origine : Pérou
410 g €3,40

🌱 sans gluten 🥛 sans lactose 🌿 vegan 🍷 sans sucre ajouté

ASTUCE
ZÉRO
DÉCHET



WRAPI®

Quelques restes après les fêtes ?
Recouvrez vos plats ou enveloppez
directement les aliments pour les
conserver sainement et durablement.
Pour plus d'info, rendez-vous page 22 !
€23 (87290)

PLAT PRINCIPAL



**POT-AU-FEU DE
SEITAN À LA BIÈRE
BRUNE**

1,5
HEURE 4
PERS.

Ingrédients

1 filet d'huile d'olive*, 2 oignons, 2 c.à.s. d'huile
de sésame, 600 g de seitan, 1 pincée de vinaigre
de vin rouge, 3 carottes**, 3 poireaux**,
1 cageot de champignons bruns**, 2 clous de
girofle, 1 branche de thym, 3 feuilles de laurier, 1
bouteille de bière brune Rouge Croix*, 2 cubes de
bouillon de légumes, 1 tranche de pain complet,
moutarde, sel et poivre*

Préparation

Hacher l'oignon et le faire mijoter dans l'huile
d'olive, dans une cocotte. Couper le seitan en
bouchées. Dans une poêle profonde, faire revenir
brièvement les morceaux de seitan dans l'huile de
sésame. Déglacer au vinaigre de vin rouge. Faire
sauter et ajouter le seitan aux oignons. Couper
les carottes, les poireaux et les champignons
en bouchées et les ajouter au seitan. Ajouter les
clous de girofle, le thym, les feuilles de laurier et
la bière. Ajouter une cuillère à café de moutarde
et laisser mijoter pendant au moins 45 minutes.
Remuer de temps en temps et, si nécessaire,
ajouter de l'eau pour éviter d'assécher la prépa-
ration. Saler et poivrer à votre goût.

Servez ce pot-au-feu avec du chutney de
citrouille et des frites de céleri-rave ou avec
un gratin de pommes de terre et de poireau
agrémenté de Worldmix.

* Disponible dans votre Magasin du monde-Oxfam.
** Trouver un producteur près de chez soi :
openfoodnetwork.be

CONSEIL
BOISSONS



Délicieux accompagné d'un vin
rouge comme le **RAZA Selection
malbec-shiraz BIO**, ou bien sûr avec
une bière brune de la Lesse !



**Pot en bois de
cannelle pour cure-
dents**
Origine : Vietnam
D 4,4 x H 8,7 cm
€6,90 (65734)



**BIO Huile d'Olive
extra vierge**
Origine : Palestine
50 cl
€11,35



BIO Trio de quinoa
Origine : Bolivie
500 g €5,55



BIO Worldmix:
basmati, lentilles,
quinoa
250 g €2,50

Nouveauté!

100 %
PET Recyclé



BIO Miel liquide
Origine : Nicaragua
Dans un flacon doseur en PET 100% recyclé!
Miel aux accents épicés, idéal comme
garniture, dans le thé ou dans les desserts.
Ce nouvel emballage est fait de matériaux
recyclés et peut être recyclé de la tête aux
pieds. Deux fois plus avantageux
pour l'environnement !
250 g €3,65



BIO Miel crème
Origine : Mexique
250 g
€3,20

**Lautaro
Sauvignon
Blanc**
Origine : Chili
75 cl
€6,95

CONSEIL
BOISSONS



Limoncello
Origine : Italie
50 cl
€21,95

**POIRE POCHÉE À LA CRÈME
DE LIMONCELLO**

4
PERS. 30 MIN
+ 4 H. DE REPOS
AU FRIGO

POIRE POCHÉE

Ingrédients

4 poires**, 50 cl de vin blanc (par ex. Lautaro sauvignon
blanc)*, 1 litre d'eau, 100 g de sucre de canne de
mascabado*, 1 c. à s. de miel*, jus de 2 citrons, 1 orange,
1 gousse de vanille, 2 anis étoilé, 4 clous de girofle, 1 bâton
de cannelle, pistaches (émiettées)

Préparation

Porter l'eau à ébullition avec le vin blanc, le sucre et le miel.
Eteindre le feu et laisser mijoter le mélange. Ajouter le jus de
citron, les oranges et les zestes d'orange. Ajouter ensuite les
herbes et laisser infuser. Eplucher les poires. Retirer le cœur
à l'aide d'un vide-pomme et les mettre dans l'eau fréillante.
Laisser cuire les poires une dizaine de minutes.

CRÈME DE LIMONCELLO

Ingrédients

1 œuf**, 10 cl de crème**, 25 g de sucre*, 25 g de
mascarpone, 10 cl de Limoncello*, 1 zeste de citron

Préparation

Casser l'œuf et battre le blanc jusqu'à obtention d'une
masse mousseuse. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit
grumeleuse. Mélanger le jaune d'œuf avec le sucre et
fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le
mascarpone et ajouter le Limoncello. Insérer délicatement
la crème et le blanc d'œuf sous le mélange. Laisser reposer
au réfrigérateur pendant 4 heures. (Attention : la crème doit
rester un peu lisse.)

Présentation

Servir une poire tiède par personne, garnie de crème de
Limoncello. Râper un peu de zeste de citron sur l'assiette,
saupoudrer le tout de pistaches émiettées.

* Disponible dans votre Magasin du monde-Oxfam
** Trouver un producteur près de chez soi : openfoodnetwork.be

La vallée de Colchagua

Là où le commerce équitable renforce les viticulteurs

“Une des régions viticoles les plus prometteuses d’Amérique du Sud” et “un paradis pour les amateurs de vin rouge”. C’est ainsi que les connaisseurs décrivent la vallée chilienne de Colchagua. Les touristes viticoles se rendent spécialement dans cette région pour visiter les vignobles et les caves « huppées ». Mais ces dernières années, les petits viticulteurs et leurs vins artisanaux gagnent en renommée. Rodrigo Valenzuela, membre de la coopérative Red del Vino (Partenaire d’Oxfam) nous explique que le commerce équitable contribue à changer l’opinion du public vis-à-vis des petits producteurs.

Sur le marché vitivinicole chilien, les grands domaines vinicoles tiennent fermement les rênes politiques et économiques. Ils décident eux-mêmes du tarif qu’ils appliquent aux agriculteurs pour le raisin que contient leur vin. En travaillant ensemble, les membres de la coopérative Red del Vino sont plus forts sur ce marché concurrentiel. Grâce au commerce équitable, ils peuvent imposer de meilleurs prix et ont ainsi la possibilité de vendre eux-mêmes leurs produits de qualité.

L’AGRICULTEUR DEVIENT COMMERÇANT

Devenir plus qu’une marionnette approvisionnant en matières premières un grand domaine vinicole était peine perdue pour les agriculteurs de Red del Vino. Jusqu’à ce qu’Oxfam croise leur chemin en 2016. “Oxfam permet d’exporter nos propres vins embouteillés, mais c’est aussi bien plus qu’un client-acheteur. Oxfam nous aide à produire et à vendre du vin de qualité avec notre propre étiquette. L’équipe Oxfam nous encourage à prendre notre destin en mains et à grandir. Grâce à cette coopération, nous gagnons en indépendance et devenons de grands vignobles.”

“Oxfam nous fait avancer et nous rend moins dépendants.”

L’ESPRIT D’ENTREPRISE DANS TOUTE SA SPLENDEUR

Red del Vino se projette également en dehors du secteur vitivinicole. Rodrigo : “ Pour avoir plus d’impact, nous voulons soutenir davantage les petits producteurs. C’est pourquoi nous vendons aussi la bière d’une brasserie artisanale locale dans nos magasins. Nous nous réjouissons de collaborer avec ces artisans.” En même temps, les viticulteurs de Red del Vino recherchent d’autres sources de revenus. Le tourisme durable gagne du terrain au Chili alors ils se sont lancés dans l’aventure. Ils ont une auberge et proposent des excursions pédagogiques d’une journée dans les vignes.

CONTINUONS À VISER LE SOMMET

Lors d’un test comparatif (plus d’infos sur test-achats.be) avec d’autres vins blancs de la région, le chardonnay Campesino de Red del Vino est sorti vainqueur. Grâce à cette reconnaissance supplémentaire, les vigneronnes de Colchagua envisagent l’avenir avec enthousiasme. “Nous nous sommes toujours efforcés d’obtenir la meilleure qualité possible. Ce n’est pas parce que nous sommes petits que nous n’avons pas de bons produits”, dit Rodrigo. “Grâce à ce partenariat avec Oxfam, nous réalisons de grandes choses que nous n’imaginions même pas en rêve”.



Des liens étroits avec les bénévoles belges

Ces dernières années, les viticulteurs de Red del Vino ont tissé des liens étroits avec les bénévoles d’Oxfam de la région de Sint-Job-in-’t-Goor. Ces équipes ont non seulement investi leurs bénéfices dans des barriques de chêne neuf pour le viticulteur chilien, mais ils ont également organisé des séances d’information et de dégustation pour que ces vins gagnent en popularité en Belgique.

Vin mousseux Sensus Rosé Brut | Origine : Chili
Ce vin mousseux frais, d’un rose pourpre élégant, est issu d’un assemblage des cépages Pedro Jimenez et Cabernet Sauvignon. Vous noterez la présence d’arômes de fruits rouges ainsi que des touches florales (violette) voire minérales. Délicieux à l’apéritif et idéal pour accompagner vos desserts fruités. 75 cl €9,50



★★★★★
Ce vin argentin a obtenu 5 étoiles au concours ‘**wine lady of the year 2019**’ “Ce mélange de culture biologique, composé à 50% malbec et 50% shiraz, est d’une qualité exceptionnelle. Une couleur discrète, des arômes de fruits noirs, quelques notes épicées en font un vin riche et généreux”
Simone Wellekens
(De Standaard, 4/2/2019)

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Porte-bouteille en métal | Origine Inde €14,90 (65620)

Savoir-faire équitable

Afrique du Sud

KOOPMANSKLOOF Shiraz
Fruité & doux, en accompagnement de gibier
€ 6,75



Chenin Blanc
Frais & fruité, idéal pour accompagner des fruits de mer ou des salades
€ 6,20

Chili

CAMPESINO Chardonnay
Sec & charnu, délicieux avec une volaille ou du poisson
€ 7,25



Cabernet Sauvignon Reserva
Robuste et épicé, se marie parfaitement avec un curry
€ 8,95

Argentine

BIO RAZA Selection Malbec / Shiraz
Puissant & fruité, idéal pour accompagner une grillade
€ 10,35



Rodrigo Valenzuela - Red del Vino





Le cadeau idéal en toutes circonstances !

Trouver le cadeau qui fera mouche n'est pas toujours chose aisée. Souhaitez-vous, en tant qu'entreprise, offrir des cadeaux qui ont du sens ? Rien de tel qu'un panier-cadeau rempli de délices et d'artisanat équitables.

Nos bénévoles se feront un plaisir de vous accueillir en magasin et de composer avec vous un panier sur mesure, quel que soit votre budget. Les possibilités sont infinies ! Et si vous ne savez vraiment pas quoi pas offrir, optez pour un **chèque cadeau Oxfam** !

Panier en fibre de kaisa et plastique recyclé
Origine : Bangladesh
de €6,50 à €8,50



Objets en cuivre
Origine : Inde



Gobelet
D 7 x 10 cm
€7,50 (65644)

Gourde
75 cl
D 7,5 x 25,5 cm
€25 (65645)

Coupe-pizza vélo
L 20 x H 11 cm
€12,50 (65615)

Cadeaux pour les épicuriens!

Et ce n'est pas tout !

Dans ce magazine, nous ne vous présentons qu'une sélection d'articles. Il y a encore bien plus de choix dans les magasins du monde-Oxfam. Nos produits étant disponibles en édition limitée, nous vous conseillons de nous rendre visite sans trop tarder pour trouver votre bonheur (ou celui de votre amie, frère...). Et, si un produit de ce magazine n'est plus disponible dans votre Magasin du monde-Oxfam, il est peut-être encore en stock dans notre dépôt central. Demandez simplement aux bénévoles présents dans le magasin de vous le commander!



Sets de table en feuille de mela et saris recyclés €6,90 (65648)
Sets de table en coton turquoise-vert €8,90 (65696)
Origine : Inde

Mug en céramique
Origine : Népal
beige (65707) ou gris (65706)
D 7 x H 9 cm €11,50

Porte livre en circuits d'ordinateurs recyclés
Origine : Inde
B 17,5 x H 12,5 cm
€9,90 (65725)

Cache pot en métal argenté martelé
Origine : Inde
D 12 x 11 cm
€7,50 (65619)



BRASSERIE DE LA LESSE Notre bière locale et équitable primée!

La Brasserie de la Lesse est une coopérative à finalité sociale où l'on brasse de la bière artisanale, et où l'on réinvente le monde avec des projets porteurs de sens : matières premières écologiques et locales, brasserie basse énergie, commerce équitable local.

La Rouge Croix
Bière brun-acajou au goût rond, délicatement épicé. Elle est brassée avec des malts caramel qui lui donnent un doux moelleux en bouche.
Alc 7,5 % vol. 33 cl
€1,35 (hors caution)

La Cambrée
Bière ambrée alliant rondeur et amertume. Brassée avec une souche de levure américaine et un malt spécial. Primée meilleure bière ambrée de Wallonie 2012 et 2018. Alc 6,5 % vol. 33 cl
€1,30 (hors caution)

L'esprit triple
Une blonde triple typiquement belge à boire en toute circonstance.
Alc 8 % vol. 33 cl
€1,65 (hors caution)

Une bière brassée avec savoir, se déguste avec sagesse.

Ouvre-bouteille
en métal martelé
Origine : Inde
€7,90 (65617)

BIO Truffes
Pralinées
100 g €4,25

Les incontournables de fin d'année



Noussines
Chocolat au lait fin fourré à la noisette. Le cadeau idéal à (s')offrir!
280 g €9,45

BIO Pralines
16 pralines artisanales déclinées en 4 saveurs incomparables
160g €6,65

BIO Hot chocolate drops
Galets de chocolat au sucre de fleur de coco
150 g €3,99

Chocolat belge
Bite to Fight

Oxfam paie une prime supplémentaire pour les fèves de cacao contenues dans ce chocolat afin que les producteurs puissent gagner un revenu vital.
[Plus d'info en page 4](#)

Chocolat au lait ou chocolat noir
200 g €2,80
Chocolat au lait ou chocolat noir d'Amazonie
190 g €3,15

Chocolat au lait ou chocolat noir 50 g, chocolat au lait aux noix d'Amazonie, 47 g ou praliné
48 g €0,95





Savon au romarin (65214) ou savon gommant au sésame (65213)
Origine : Thaïlande
100g - B 10 x L 15 x H 2 cm
€4

Shampooing solide à la lavande et au romarin, sans huile de palme
Origine : Thaïlande
B 8 x L 5 x H 3cm
€5 (65215)

ASTUCE ZÉRO DÉCHET

Sac à savon (Bag to Green)
Fini le gaspillage de savon ou de barres de shampooing. Mettre les petits morceaux de savon dans ce sachet en lin pour les faire mousser à nouveau. B 11 x L 13 cm
€5,10 (87254)

Coffret cadeau contenant 4 savons naturels sans huile de palme
mangue-cannelle-ylang ylang-papaye
Origine : Thaïlande
4 x 40 g €12,50 (65212)

Sac shopping en jute bordé de rouge
B 42 x L 24 x H 26 cm
€24,50 (65653)



Coussin de relaxation en coton, rempli de riz
Origine : Népal
B 11 x L 51cm
€24,90 (65709)

Cadeaux Zen et bien-être



Panier en fibres naturelles
Origine : Bangladesh
D 40 x H 27 cm
€16,50 (65661)



Tapis multicolore
Origine : Inde
B 60 x L 90 cm
€32 (65719)



Carnet de notes
Origine : Inde

Petit carnet coloré en papier artisanal pour vous libérer l'esprit en y déposant vos pensées, vos idées, vos rêves... Emportez-le partout avec vous et venez choisir en magasin l'illustration qui vous correspond.
€12,50



BIO Thé vert en vrac
Vitality
Gingembre, grenade, acérola, guarana, framboise.
80 g €6,30

BIO Thé blanc en vrac Zen
Tulsi, mandarine, cacao, ginko, passiflore et mélisse.
50 g €5,40



Panier en hogla et jeans recyclé
Origine : Bangladesh
grand D 30 x H 30 cm
€14,50 (65622)
petit D 23 x H 23 cm
€12,50 (65623)



Plateau en fibres naturelles et sari recyclé
Origine : Bangladesh
D 40 cm €9,90 (65650)

Réveillez-vous jusqu'aux petites heures!

Nos cafés et thés sélectionnés avec soin vous accompagneront jusqu'au bout de la nuit ! Nos produits offrent bien plus que de délicieux arômes. Ils ont un goût unique, celui du travail fait avec cœur et de l'engagement que nous prenons vis-à-vis de nos caféiculteurs. Prenez le temps de les déguster et laissez-vous surprendre.

Café original en provenance des Hauts-Plateaux qui entourent le lac Kivu (Congo)



Single Origin : Pérou



Nos meilleurs produits BIO



En provenance du berceau de la culture du café : Ethiopie



Sans caféine mais BIO !



Thés de qualité
Origines : Sri Lanka et Laos



Egalement disponible en grains (1 kg)



Un café doux et riche



Fêtes scintillantes

Bijoux en argent du Mexique - 10 Collier avec pendentif rond double €35 (68000) / 11 Boucles d'oreilles rond double €18,50 (68001) / 12 Boucles d'oreilles anneaux torsadés €18,50 (68009) / 13 Collier 2 fleurs €49,50 (68202) / 14 Boucles d'oreilles fleur €22,90 (68203) / 15 Pendentif croissant de lune €34,50 (68204) / 16 Boucles d'oreilles croissant de lune €22,50 (68205) / 17 Bague asymétrique réglable à 6 feuilles €29 (68206) / 18 Bague réglable double arrondi €31,50 (68207)



Bijoux ornés de pierres semi-précieuses du Chili - 1 Boucles d'oreilles plume et pierres semi-précieuses (quartz rose ou Lapis lazuli) €14,90 (68185) (68208) existe aussi en jaspe (68174) / 2 Bracelet en Lapis lazuli €18,50 (68182) existe aussi en jaspe (68177) / 3 Collier en argent et cornaline ou pierres bleues Lapis lazuli €26 (68181) / 4 Pendentif en cuivre et turquoise €18,50 (68179) / 5 Collier plume en cuivre et quartz rose €17,50 (68186) / 6 Boucles d'oreilles en cuivre avec pierres de couleurs orange et verte €15,50 (68188) / 7 Boucles d'oreilles en cuivre avec perles turquoises €13,90 (68189) / 8 Boucles d'oreilles avec perles colorées €13,90 (68192) (68193) / 9 Boucles d'oreilles en cuivre perles turquoises €18,50 (68198)

Bijoux en argent du Pérou - 19 Boucles d'oreilles rectangulaires martelées €24,50 (68120) / 20 Bague réglable avec 2 rectangles martelés €35 (68123) / 21 Bague ornée de malachite €27,50 (68125) / 22 Collier et pendentif orné de malachite €48 (68135) / 23 Boucles d'oreilles ornées de malachite €27 (68140) / 24 Bracelet en argent avec pendentifs €27,50 (68134)

Un hiver en toute élégance

En mode fair fashion pour les fêtes, accessoirisez vos tenues grâce aux nombreux articles artisanaux en vente dans nos magasins.



Cuir Indien



Pochette banane en cuir taupe
H 21 x L 15 cm
€35 (68106)

Porte-monnaie camel
H 19 x L 11 cm
€48 (68083)

Portefeuille en cuir multicolore
2 variantes disponibles
H 12 x L 9 cm
€22,50 (68035) (68036)

Cuir naturel
Sac à main avec bandoulière
H 25 x L 26,5 cm
€75 (68079)

Portefeuille noir
H 13 x L 9,5 cm
€35 (68108)

Sac à main noir
P 28 x L 14 x H 35 cm
€89 (68107)

Porte-monnaie noir avec floche
11 cm
€14,90 (68109)

Sac à main camel avec une poche
P 27 x L 24 cm
€75 (68081)

Foulard en laine
Origine : Inde
écru-taupe-rouge (68101) ou écru-orange-bleu (68102) €59

Écharpe en laine avec motif d'arbres rouge, moutarde et jaune
Origine : Inde
€48,50 (68111)

Foulard en soie
Origine : Inde
rayé orange (68098) ou imprimé floral gris (68097) €24,50

Écharpe en coton motif ikat et broderie bleue
Origine : Inde
€48 (68200)

Envie d'offrir un cadeau original qui a du sens ?

Vous voulez offrir un cadeau porteur de vraies valeurs ? Alors l'histoire de Craft Link va certainement vous intéresser. Cette ONG vietnamienne aide les artisans à faire renaître des traditions séculaires pour améliorer leurs conditions de vie en promouvant un artisanat traditionnel de qualité. Envie d'en savoir plus ? Lisez ceci et vous découvrirez comment votre cadeau va changer leurs vies.

Craft Link est constitué d'une cinquantaine de groupes de producteurs, chacun ayant sa spécialité. Ils fabriquent des bijoux, des objets décoratifs, de la vaisselle, des accessoires de mode... et c'est l'ONG qui cherche et trouve des acheteurs pour ces trésors traditionnels.

LES MINORITÉS AU PREMIER PLAN

Alors que l'économie vietnamienne se porte généralement assez bien, une partie de la population est laissée pour compte. Pour contrer ce phénomène, Craft Link travaille en priorité avec les minorités ethniques (en particulier les Hmong), les personnes ayant un handicap physique ou les populations qui vivent dans des régions très reculées.

"Au Vietnam, de nombreux artisans sont très pauvres, surtout parmi les minorités ethniques. Par notre travail, nous améliorons leur qualité de vie, tout en promouvant le commerce équitable." Tran Tuyet Lan, Directeur de Craft Link

Ce que Craft Link met en place c'est bien plus qu'un partenariat commercial. Les artisans illettrés apprennent à lire, à écrire ou encore à calculer. De plus, il y

a des formations qui sont dispensées sur des thèmes aussi variés que la gestion d'atelier, la tarification, le design et, bien sûr, sur les principes du commerce équitable.

LE RESPECT DES DROITS FONDAMENTAUX

En plus d'un salaire plus élevé que le salaire minimum du pays, les avantages offerts par Craft Link renforcent les communautés

Grâce aux nombreuses formations, les artisans ont confiance en eux.

d'artisans. Celles-ci respectent les principes du commerce équitable et apprennent à connaître leurs droits. Par conséquent, les artisans osent faire entendre leur voix plus souvent et s'investissent régulièrement en politique au niveau local.

Une technique naturelle de laquage vieille de plus de 200 ans...

... qui se marie parfaitement à un design contemporain. Les artisans du village de Ha Thai dans la région de Hanoi, une des communautés qui travaille avec Craft Link, sont internationalement reconnus pour leur maîtrise de cette technique. Leurs mains expertes ont créé les élégants objets artisanaux noirs et blancs présentés sur ces pages.

La laque est obtenue à partir de la sève d'un arbre connu sous le nom de Sumac qui pousse dans les hautes terres vietnamiennes. La sève transparente s'écoule naturellement lorsque l'on incise le tronc. La sève ainsi récoltée est traitée jusqu'à ce qu'elle devienne noire ou brune. Cette laque permet de faire briller de nombreuses matières brutes comme le bois, la terre cuite, la pierre, le bambou...

Photo: Oxfam-Magasins du monde - Lynn Johnson

Vase en céramique
H 23 cm
€19,90 (65678)

Saladier laqué
D 25 x H 9 cm
€17,50 (65674)

Plateau carré en bambou
P 23 x L 40 x H 2 cm
€19,90 (65680)

Plateau en bois laqué
D 30 x H 2,8 cm
€24,50 (65672)

Boîte laquée ronde
D 15 x H 18 cm
€17,50 (65671)

Couverts à salade en bambou et poignées laquées
€16,50 (65673)

Pendentif en corne rouge (68059) ou noir (68060) €14,50

Boîte à bijoux libellule
P 10 x L 10 x H 4,5 cm
€19,90 (65679)

Boucles d'oreilles en corne rouge (68057) ou noir (68058) €9,90

Envie d'en savoir un peu plus sur notre partenaire Craft Link ?
omdm.be/craft-link

Panier en osier noir et blanc
D 39 x L 39 x H 29 cm
€16,90 (65687)

Si un produit de ce magazine n'est plus disponible dans votre Magasin du monde-Oxfam, il est peut-être encore en stock dans notre dépôt central. Demandez simplement aux bénévoles présents dans le magasin de vous le commander. Les prix mentionnés dans ce magazine sont des prix de vente conseillés sous réserve d'erreur ou d'omission. Les produits présentés sont disponibles jusqu'à épuisement du stock.

NOUS RECRUTONS DES BÉNÉVOLES, REJOIGNEZ-NOUS !

L'organisation dans le sang ? Le sens commercial ? L'animation dans l'âme ? La vie d'équipe vous motive ? Oxfam-Magasins du monde, c'est avant tout un mouvement de citoyens et citoyennes ! 3000 bénévoles adultes et 1500 jeunes qui s'engagent chaque jour pour barrer la route aux injustices et développer un commerce équitable et solidaire. A l'école, dans votre quartier, dans un magasin, de façon collective ou individuelle, **vous aussi vous pouvez agir !**

REJOIGNEZ
NOUS !

omdm.be/agir



TÉMOIGNAGE

C'est à l'Université Libre de Bruxelles que la graine Oxfam, déjà semée à l'école secondaire, a enfin germé. Ce que je préfère dans mon bénévolat, c'est l'accueil des nouveaux. En leur racontant les actions réalisées par l'équipe, je prends conscience de ce qui a été accompli. Le bon déroulement des réunions me tient aussi à cœur, je crois en l'intelligence collective.

Quel plaisir de pouvoir libérer ma créativité au service du commerce équitable ! Pour attirer les étudiant·e·s dans le magasin ou à nos entraînements de marche pour l'Oxfam Trail, nous réfléchissons ensemble à des façons ludiques de les accrocher. Il faut se montrer ingénieux car les étudiant·e·s veulent du concret. Apprendre à mieux connaître notre public et ficeler des partenariats avec les autres cercles est le fil rouge de ma motivation.

Grâce au bénévolat, j'apprends sur moi-même car à 22 ans, on se cherche encore beaucoup. En étant présente à différentes assemblées (Commission Partenaires et Assemblée Générale), c'est un pas de plus vers le soutien concret du commerce équitable. Choisir collégialement des projets que nous soutenons à travers les campagnes m'apporte un sentiment démocratique fort.



Marion Louis - ULB



Chips de Yuca sel, paprika ou taco

Origine : Costa Rica
50 g €1,15

**BIO Mélange de noix grillées
et salées**
100 g €3,60



Jus de pomme belge fraîchement pressé
issu de vergers en pleine conversion au bio
1 l €2,50 (hors caution)
25 cl €0,60 (hors caution)

Jus Worldshake

Une combinaison originale de pamplemousses, oranges, bananes, pommes, poires et betteraves.
1 l tetra €2
bouteille 20 cl €0,50 (hors caution)

Les fêtes,
testées et
approuvées
par les
enfants !



BIO Chocolat noir 72%, chocolat noir à l'orange, chocolat au lait et coco, chocolat au lait aux amandes et au caramel.
100 g €2,20

Marionnettes à doigts en coton

5 animaux dans l'arche de Noé
Origine : Sri Lanka
B 3 x L 15 x H 10 cm
€15 (65332)

Livre en coton

Origine : Sri Lanka
B 15 x L 16 cm
€29,90 (65326)

Tirelire chien en cuir shanti

Origine : Inde
B 4 x L 11 x H 13 cm
€12 (68090)



Jeu d'Awale en bois d'alstonia

Origine : Indonésie
Un classique parmi les jeux de société africains.
B 10,5x L 5 x H 1,5 cm
€38 (65601)

Animal à roulettes en bois d'hevea

Origine : Sri Lanka
chien (65333) ou hérisson (65334)
L 14,6 x H 5,8 cm
€9,90



BIO Confiture trois fruits

Aux fraises, cerises et groseilles belges et sucre de canne du Paraguay.
220 g €4,10

Pâte à tartiner au chocolat noir

400 g €2,95



ASTUCE ZERO DÉCHET

Il vous reste du pain de la veille ? Gâtez les enfants en préparant du **pain perdu**, ce classique incontournable. Pour 4 personnes : battre un œuf dans une tasse de lait avec une fourchette. Verser le mélange dans une assiette et y faire tremper les tartines pendant quelques minutes. Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et y laisser dorer les tartines. Laissez les enfants s'amuser avec les garnitures : confiture, chocolat, sirop d'agave, miel... Et pourquoi pas ajouter quelques fruits secs ? Succès garanti !

WRAPI

Une alternative belge pour toujours moins de déchets dans un monde plus juste

Wrapi, c'est l'alternative belge au papier alu et au film alimentaire pour la conservation des aliments de manière saine et durable. Il est imperméable, auto-adhésif et respirant. Placez simplement Wrapi sur votre contenant ou directement en contact avec les aliments (ex: demi-concombre, tartines, demi-citron). Il est lavable et réutilisable.

Il s'entretient à l'eau tiède avec éventuellement un peu de détergent doux. Le Wrapi vous accompagnera, sans rien perdre de son efficacité, pendant presque 1 an ! Il est composé d'une toile en lin BIO GOTS*, récolté dans le Nord de l'Europe et tissé en Belgique, de cire d'abeille, de résine végétale BIO et d'huile de jojoba BIO.

Cette version en lin a été développée en partenariat avec Oxfam-Magasins du monde. Le lin est en effet champion au niveau écologique. Contrairement au coton, la plantation de lin ne nécessite pas d'irrigation et les conditions climatiques en Europe de l'Ouest sont idéales à sa croissance. Il est cultivé biologiquement, sans pesticide ni engrais. Toutes les parties de la plante sont utilisées et valorisées. Le processus de transformation du lin est écologique et mécanique, et ne nécessite aucune utilisation de solvants chimiques.

*GOTS : Global Organic Textile Standard – référence mondiale en terme d'évaluation des fibres biologiques, intégrant les aspects sociaux et écologiques, reposant sur une certification indépendante de toute la chaîne d'approvisionnement

Actifs depuis quelques années dans le zéro déchet, Alyne et François ont voulu développer eux-mêmes une alternative au cellophane, car aucune solution n'existait en Europe à l'époque. Après avoir mis au point une recette et une méthode de travail, leur production a d'abord débuté chez eux, avant d'être confiée à Entranam, une entreprise de travail adapté. A présent, ce sont 4 personnes porteuses de handicap qui se chargent de la fabrication et de l'emballage des Wrapi.



photo ©dbcreation.be



La seconde main d'Oxfam-Magasins du monde est labellisée Solid'R

Les consommateurs se posent de plus en plus de questions sur l'origine de leurs vêtements, sur les conditions de travail et de vie des ouvriers et ouvrières qui les ont fabriqués, sur les matières premières utilisées ainsi que sur l'épuisement progressif des ressources naturelles. Pour apporter des réponses à ces questions éthiques, **Oxfam-Magasins du monde organise la collecte et la vente de vêtements de seconde main dans certains de ses magasins**. De plus, nous détenons la certification SOLID'R, un label qui garantit la plus-value sociale, environnementale et économique des dons faits aux entreprises d'économie sociale.

Acheter des vêtements de seconde main dans les boutiques d'Oxfam-Magasins du monde c'est bon pour l'environnement, pour le portefeuille et c'est aussi un acte solidaire.

Pour trouver un magasin proche de chez vous omdm.be/magasins

Nous respectons un ensemble de critères repris dans une charte et contrôlés par un organisme indépendant : Forum ETHIBEL. Etre labellisé SOLID'R offre la garantie aux donateurs que les biens cédés seront revalorisés dans un objectif éthique et solidaire et engage à :

- Respecter les critères de l'économie sociale, c'est-à-dire :
 - Offrir un service à la collectivité
 - Créer de l'emploi local
 - Soutenir des projets de solidarité
- Adopter la transparence dans la gestion financière des bénéfices issus des dons
- Communiquer de façon éthique
- Être audité par Forum Ethibel une fois par an.



Achetez en seconde main, c'est tendance, c'est du réemploi, c'est meilleur pour l'environnement

**UN VÊTEMENT,
ÇA NE SE RECYCLE
PAS, ÇA SE
RÉUTILISE**

METTONS UN TERME AU CHOCOLONIALISME



LUTTONS POUR UN
CHOCOLAT ÉQUITABLE
omdm.be/cacao



OXFAM

Magasins du monde