

#3 • automne-hiver

★ Suivez-nous sur   

fair

Le magazine du commerce équitable



*Permettre le
développement continu
des connaissances*

Faites des cadeaux qui ont du sens

- > L'équitable
est au menu
- > Des nouvelles de
nos partenaires

omdm.be



OXFAM

Magasins du monde

Photophore en métal travaillé
origine Inde
10 x 12 cm € 11,90 (66098)
9 x 11 cm € 9,90 (66099)

Écharpe 100% laine
origine Inde
€ 59,00 (68484)

Bougie (huile de palme certifiée)
origine Indonésie
rouge (66049) ou orange (66050)
€ 5,50

Sensus extra brut
mousseux
origine Chili
75 cl € 9,50

Bijoux doré en laiton
origine Inde
• bracelet ajustable
€ 12,90 (68473)
• bague ajustable
€ 5,90 (68474)
• pince à cheveux
€ 9,90 (68475)

Photophore verre et métal
origine Inde
10 x 15 cm
€ 14,90 (66097)

À PARTIR DU 1^{er} DÉCEMBRE



Oxfam passe à l'ère digitale!

Vous voulez faire quelques courses équitables mais n'avez pas la possibilité de passer dans l'un de nos magasins? Ce n'est plus un problème! Vos produits équitables préférés sont maintenant disponibles 24h/24 dans notre boutique en ligne. Nous vous y proposons une sélection des plus beaux produits équitables de nos collections et ajoutons régulièrement des nouveautés en fonction des arrivages.

En ligne ou en magasin, vos achats soutiennent nos partenaires commerciaux aux quatre coins du monde.

Une seule adresse :
shop.oxfam.be

Au sommaire:

TÉMOIGNAGE BÉNÉVOLE



04

L'ÉQUITABLE EST AU MENU!
Délicieuses recettes proposées
par Elisabeth Van Lierop



11

SHOP
Des cadeaux qui ont du sens



09

PARTENARIAT

Les impacts de la pandémie sur
nos partenaires fournisseurs



26

PRODUIT
Gros plan
sur le sirop
d'agave



31

DONS

Nous avons besoin de vous !

29

SEEPJE

L'hygiène au naturel



Laura Nicastri est une fidèle cliente du Magasin du monde-Oxfam d'Etterbeek. Alors quand ses enfants sont devenus plus autonomes, elle a décidé de rejoindre une équipe de bénévoles pour consacrer du temps à une cause dont elle partage les valeurs.

"Ce qui m'a tout de suite plu, c'est l'approche concrète d'Oxfam-Magasins du monde. Car découvrir les partenaires producteurs, c'est toucher à des réalités économiques et sociales complexes. Je participe à la mise en place d'une alternative face aux injustices du capitalisme. Le magasin, fraîchement rénové, est beau et porteur de sens. J'aime la qualité des produits d'épicerie et les articles d'artisanat sont plus attrayants d'année en année. Ici, depuis début août, l'équipe propose, en plus du commerce équitable, un espace consacré aux vêtements de seconde main. J'ai beaucoup de plaisir à lancer cette nouvelle activité avec l'équipe. J'ai toujours eu des affinités avec les vêtements, j'aime chiner, découvrir de belles pièces. Dans les années 80, la tendance était à la seconde-main. Puis les grandes marques industrielles se sont emparées du marché. Aujourd'hui, le public est plus sensible aux dérives de la fast fashion, et on constate un retour aux sources. Tant mieux !"

La vente de vêtements lui permet de rencontrer les clients autrement et les tâches y sont variées. Collecter les vêtements, les trier, les mettre en valeur en magasin... *"Le fait de travailler en équipe prend de l'énergie. Mais en même temps, je suis toujours épatée des résultats, de ce qu'on arrive à faire ensemble grâce à l'implication des autres bénévoles !"*

L'équipe a besoin de nouveaux volontaires pour faire avancer le projet. Il y a toujours à faire et c'est l'occasion de valoriser votre temps libre. Alors si vous avez envie de faire partie d'une équipe dynamique et enthousiaste, passez la porte du magasin pour en savoir plus ! L'enthousiasme de Laura est contagieux...

Vous souhaitez faire partie du changement?

Surfez sur

www.omdm.be/agir/devenir-benevole
pour tout savoir sur nos activités !



Trouvez le magasin le plus
proche de chez vous sur
omdm.be/magasins



La période des fêtes est le moment idéal pour réunir tout le monde autour d'une table, dans une atmosphère détendue, avec de délicieux plats à partager. Alors cette année, laissez-vous tenter par notre Walking Buffet équitable. Un peu de tout et des bulles pour marquer le coup !

Notre écoblogueuse **Elisabeth Van Lierop** propose de donner une touche équitable à vos fêtes, grâce à sa merveilleuse cuisine végétalienne. Elle nous invite à partager un mode de vie durable en choisissant l'éco, le bio et l'équitable. Pour l'occasion, elle a créé quelques recettes délicieusement festives qu'elle partage avec nous.

L'ÉQUITABLE EST AU MENU



CONSEIL
VIN

BIO Ecologica
torrentès brut
mousseux
origine Argentine
75 cl € 11,95



Toasts à la crème de noix de cajou et aux carottes marinées

TEMPS DE PRÉPARATION

4 heures (carottes marinées) + 15 minutes

INGRÉDIENTS

Pour les carottes marinées:

2 grosses carottes / 1 c. à s. de sauce soja*
1 c. à s. d'huile d'olive* / 1 c. à s. de jus de citron
2 c. à s. de 'fumée liquide' (ou shoyu fumé)
3 c. à s. d'aneth finement haché / 1 c. à s. de sirop d'agave*

Pour la crème de cajou :

100g de noix de cajou / 2 c. à s. de jus de citron
2 c. à s. d'eau / 1 c. à c. de Raifort / Sel et poivre*

Pour l'oignon rouge mariné:

2 oignons rouges / 180 ml de vinaigre de cidre
2 c. à c. de sucre de canne* / 2 c. à c. de sel (non iodé)

Pour servir :

Crackers au sésame* / Câpres
Oignon rouge mariné / Ciboulette ou aneth

PRÉPARATION

4 heures à l'avance : faites tremper les noix de cajou dans un bol d'eau. Coupez les carottes en lanières avec un épluche légumes. Mélangez tous les ingrédients de la marinade.

2 heures à l'avance : coupez les oignons rouges en fines tranches et réservez-les dans un bocal.

Mélangez le vinaigre avec le sucre et le sel et versez le mélange sur les oignons rouges. Réservez au réfrigérateur.

Mélangez tous les ingrédients pour la crème de cajou. Rajoutez un peu d'eau si vous voulez que la crème soit plus onctueuse.

Étalez une couche de crème de cajou sur les crackers. Garnissez d'une lanière de carotte marinée. Terminez avec des câpres, de l'oignon rouge mariné, une touche d'aneth ou de ciboulette.



BIO Sirop d'agave
origine Mexique
250 g € 4,10



BIO Noix de cajou
origine Côte d'Ivoire
100 g € 3,60



Crackers au sésame
origine Egypte
250 g € 4,45



BIO Sauce Soja
origine Thaïlande
20 cl € 2,65



BIO
Huile d'Olive
Extra Vierge
origine Palestine
50 cl € 11,35



BIO
Sucre de canne
tetra
origine Paraguay
500 g € 2,75



BIO
Tomates cerises
à l'huile d'olive
origine Italie
290 g € 5,95



Pesto au basilic
origine Italie
130 g € 3,95



Sel marin aux
fines herbes
origine Afrique
du Sud
60 g € 4,15

Focaccia méditerranéenne au romarin

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes + 25 minutes au four

INGRÉDIENTS

500 g de farine/2 c. à c. de sel
½ paquet de levure fraîche (21 g)
430 ml d'eau tiède/ 1 c. à c. de sirop
d'agave* ou de sucre de canne*
30 ml d'huile d'olive extra vierge* pour
la touche finale/1 oignon rouge coupé
en fines rondelles/1 poignée d'olives,
hachées finement/2 brins de romarin
50 g de tomates cerises BIO à l'huile
d'olive* (Pomodorini).
Optionnel : 50 g de pesto*

PRÉPARATION

Important: **préparez la pâte 1 jour à l'avance** et laissez-la reposer au réfrigérateur. Dans un grand bol, mélangez la levure, l'eau et le sirop d'agave. Ajoutez la farine, le sel, l'huile d'olive et mélangez pour obtenir une pâte homogène et collante. Laissez reposer au moins une nuit au réfrigérateur. Assurez-vous que votre bol soit assez grand, car la pâte doublera de volume.

Placez une feuille de papier sulfurisé dans un moule à pâtisserie et aplatissez-y la pâte. Laissez-la reposer à température ambiante pendant 30 à 60 minutes. Pendant ce temps, préchauffez le four à 220°C. Faites des petits trous dans la pâte avec vos doigts. Arrosez d'un bon filet d'huile et garnissez avec l'oignon rouge, les tomates cerises, les olives et le romarin. Terminez avec une pincée de sel.

Faites cuire au four 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la focaccia soit bien dorée.

SERVIR

Coupez la focaccia en parts égales. Délicieux pour accompagner le potiron farci ou telle quelle.

CONSEIL : pour un menu de fête plus original, utilisez-là à la place d'un pain traditionnel.



CONSEIL
VIN

Koopmansloof pinotage
origine Afrique du sud
75 cl € 6,75





Champignons farcis épicés

CONSEIL
VIN



Campesino
chardon-
nay Gran
Reserva
origine Chili
75 cl € 9,95

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes de préparation + 20 minutes au four

INGRÉDIENTS

300 g de champignons / 100 g de tofu
50 g de noix de cajou* trempées / 1/4 c. à c. de
fleur de sel aux herbes / 1/4 c. à c. de poivre*
2 c. à s. d'huile d'olive* / 2 c. à s. d'eau
1 c. à s. de jus de citron

PRÉPARATION

Laissez les noix de cajou tremper dans l'eau pendant 4 h. Dans le robot culinaire, mixez tous les ingrédients, sauf les champignons. Retirez les pieds des champignons et remplissez-les du mélange. Faites-les cuire 20 minutes au four préchauffé à 180°C.



Croquettes de Noël

TEMPS DE PRÉPARATION

1 heure + 2 heures au réfrigérateur + 15 minutes de cuisson

INGRÉDIENTS

1 c. à s. d'huile d'olive* / 400 g de champignons coupés en petits morceaux / 1 c. à s. de pâte d'ail (ou 3 gousses d'ail)* / sel et poivre* / 5 c. à s. d'huile de coco* / 60 g de farine / 500 ml de bouillon de légumes / 1 pincée de muscade /

Pour la pâte

100 g de farine / 100 g de chapelure
50 g de fécule de maïs / 150 ml d'eau
100 ml d'huile végétale pour la friture

PRÉPARATION

Faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir les champignons finement hachés. Ajoutez la pâte d'ail, le sel et le poivre et faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes. Ensuite, réservez les champignons dans une assiette.

Faites un roux avec l'huile de coco et la farine. Mélangez quelques minutes. Ajoutez le bouillon petit à petit en remuant au fouet. Ajoutez la muscade, le sel, le poivre et incorporez les champignons cuits. Versez le tout dans un plat allant au four et laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins une heure.

La farce doit maintenant être figée pour que vous puissiez la couper en morceaux ou en faire des quenelles avec une cuillère. Roulez la farce dans la farine, puis dans le mélange de fécule de maïs/eau et enfin dans la chapelure.

Faites ensuite frire les croquettes dans une épaisse couche d'huile ou faites-les frire dans une friteuse (170°C) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servez avec des quartiers de citron, du persil frit et/ou de la moutarde.e.

CONSEIL
BIÈRE



JUSTE
Triple
origine
Belgique
33 cl € 1,95

CONSEIL
VIN



Vidseca
país-
carignan-
cabernet
sauvignon
origine Chili
75 cl € 7,50

*disponible dans les Magasins du monde-Oxfam



Tartelettes à l'oignon rouge

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes de préparation + 20 minutes au four

INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée (végétale) / 1 boîte de pois chiches* / 3 oignons rouges, coupés en tranches / 5 c. à s. d'huile d'olive* / 2 c. à s. de pâte de sésame* / 2 c. à s. de jus de citron / 2 c. à s. de sirop d'agave* / 2 c. à s. de vinaigre balsamique blanc / 1 c. à s. de pâte d'ail* / Sel

PRÉPARATION

Mélangez le sirop d'agave, le vinaigre balsamique blanc et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez les pois chiches, la pâte de sésame, le reste de l'huile d'olive, le sel et le jus de citron pour obtenir un houmous homogène. Coupez la pâte feuilletée en carrés et recouvrez d'une couche de houmous. Garnissez d'oignon rouge et arrosez de sauce balsamique-agave. Enfourez 20 minutes au four préchauffé à 180°C.



Butternut farci au quinoa et sauce Tahini



BIO RAZA
Selection
malbec-
shiraz
origine
Argentine
75 cl
€ 10,35

TEMPS DE PRÉPARATION

25 minutes de préparation + 1 heure de cuisson

INGRÉDIENTS

1 butternut / 200 g de trio de quinoa*
1 poignée de raisins secs* / 1 poignée de dattes* dénoyautées et finement hachées
1 poignée d'amandes* / 1 poignée de basilic frais haché finement / 1 poignée de persil plat frais haché finement / 1 pincée de sel

Pour la sauce Tahini

5 c. à s. de pâte de sésame BIO* ou de beurre de cacahuètes BIO* / 1 c. à s. de sirop d'agave*
2 c. à s. de jus de citron / 3 c. à s. d'eau
1 pincée de sel

PRÉPARATION

Coupez le butternut en deux et retirez les graines. Mettez au four, préchauffé à 180 °C, pendant 35 minutes. Pendant ce temps, faites cuire le quinoa comme indiqué sur l'emballage, avec une bonne pincée de sel. Mélangez les dattes, les raisins secs, les amandes et les herbes fraîches avec le quinoa. Retirez un peu de pulpe du butternut et remplissez les deux moitiés de quinoa. Nouez les moitiés du butternut avec de la ficelle de cuisine et laissez cuire encore 15 minutes au four (180°C). Pendant ce temps, préparez la sauce Tahini : mélangez tous les ingrédients et assaisonnez avec du sel, du poivre ou du sirop d'agave. Coupez le butternut farci en morceaux et servez avec la sauce Tahini.



BIO Trio de quinoa
origine Bolivie
500 g € 5,55



Raisins secs
origine Chili
200 g € 2,10



BIO Dattes Medjoul
origine Palestine
200 g € 4,95



BIO Amandes
origine Pakistan
100 g € 3,95



BIO Pâte de sésame
origine Paraguay
350 g € 4,25



Bûche de Noël au chocolat «Bite to Fight»

TEMPS DE PRÉPARATION

25 minutes de préparation + 25 minutes au four + 3 heures au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

400 ml de crème à fouetter (végétale) / 150 g de Chocolat Bite to Fight* / 120 ml de lait (végétal) / 120 ml de café* chaud et corsé / 120 g de farine / 90 ml d'huile de noix de coco* / 60 g de cacao en poudre* / 150 g de sucre de canne* / 500 g de bicarbonate de soude / 5 g de sel/2 c. à s. de sucre de farine de coco* / 1/2 c. à s. de vinaigre de cidre / 1/2 c. à s. de levure chimique / 1 c. à s. d'extrait de vanille

POUR LA FINITION

50 g de chocolat râpé fondant BIO au café (Dark Coffee 72% cacao)*

PRÉPARATION

Mélangez le lait avec le vinaigre et réservez. Mélangez la farine, le cacao, le sucre, la levure, le bicarbonate et le sel. Ajoutez l'extrait de vanille, le café chaud, l'huile, le lait et fouettez pour former une pâte homogène. Couvrez un plat de cuisson avec du papier sulfurisé et versez-y la pâte. Faites cuire au four de 20 à 25 minutes à 180°C. Laissez refroidir et coupez le biscuit en deux.

Faites fondre le chocolat. Laissez refroidir pendant un moment. Fouettez la crème avec le sucre puis incorporez le chocolat. Laissez au réfrigérateur pendant 1 h. Placez la moitié du biscuit sur une assiette, étalez-y 1/3 de la crème au chocolat et posez le deuxième morceau de biscuit par-dessus. Couvrez le double biscuit avec le reste de la crème au chocolat et décorez avec le chocolat râpé. Conservez au réfrigérateur jusqu'au dernier moment !

LE CONSEIL D'ELISABETH :

« J'utilise un large plat de cuisson qui rend mon biscuit moins épais. De cette façon, je peux le couper en deux dans le sens de la largeur et mettre les deux pièces l'une sur l'autre. »



Chocolat noir
origine Côte
d'Ivoire
200 g € 2,95



BIO Café moulu
Pérou
origine Pérou
250 g € 3,80



BIO Huile de
coco
origine Inde
25 cl € 6,75



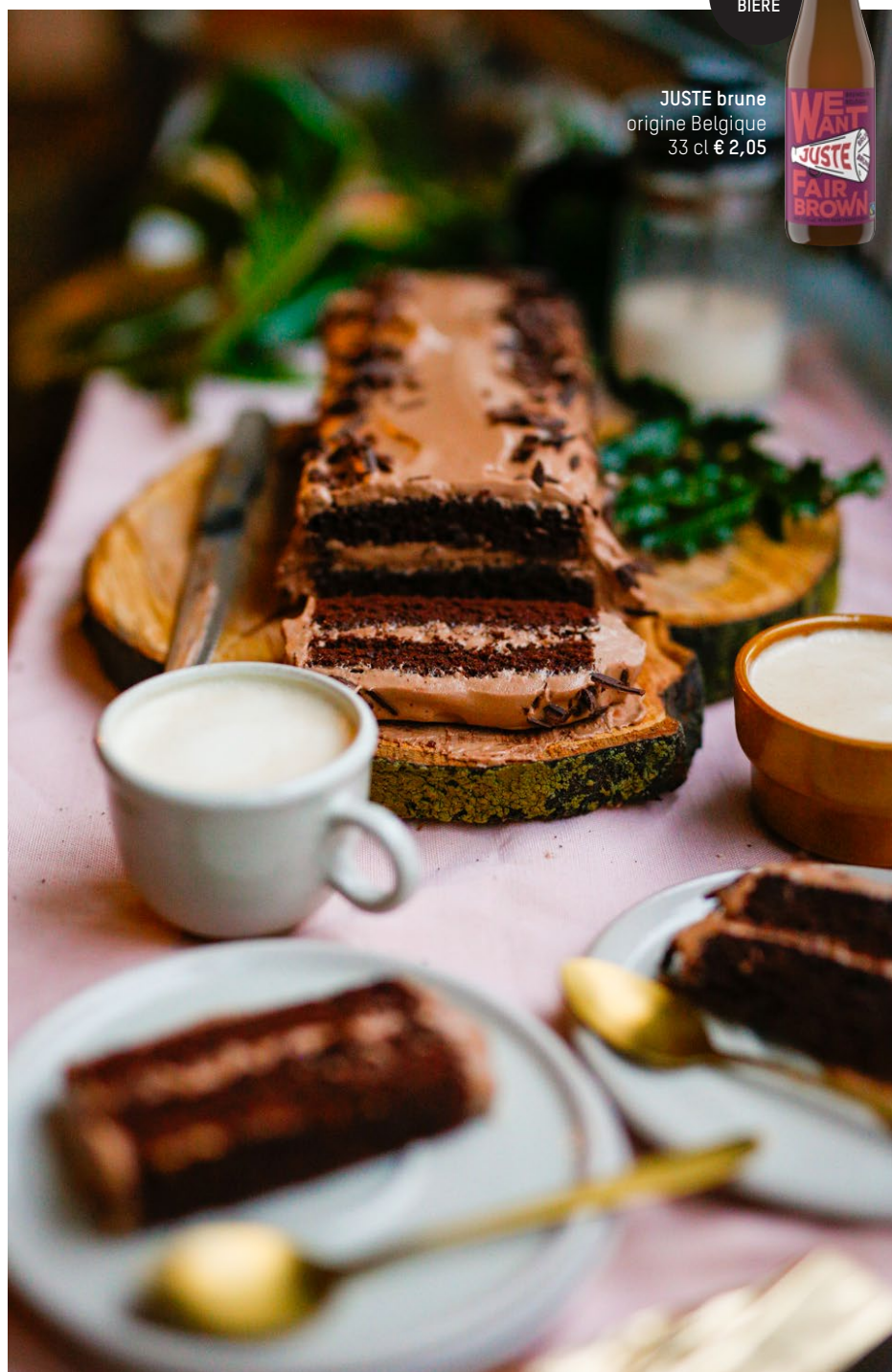
BIO Poudre de
cacao
280 g € 6,65



BIO Sucre
de coco
origine
Indonésie
250 g € 3,95



BIO Chocolat
noir au café
100 g € 2,20



CONSEIL
BIÈRE

JUSTE brune
origine Belgique
33 cl € 2,05



La pandémie affecte aussi nos partenaires de commerce équitable

Nous ne connaissons pas encore l'impact final de la pandémie, mais il est certain que nous en ressentons toutes et tous déjà les conséquences, que ce soit au niveau médical, professionnel ou social. Cela vaut également pour les organisations partenaires de commerce équitable d'Oxfam-Magasins du monde et d'Oxfam Fair Trade. Nous ne sommes pas égaux face à la pandémie. Alors que les Européen-ne-s essaient de jongler avec le télétravail et les jeunes enfants privés d'école, les Bolivien-ne-s ne peuvent pas rester confiné-e-s, car pour beaucoup, l'argent se gagne en dehors de la maison et il en va de leur survie. La crise souligne une fois encore le besoin criant de lois pour protéger les travailleurs vulnérables du monde entier, surtout dans les moments difficiles.

Depuis le début de la crise du coronavirus, nous prenons régulièrement des nouvelles de nos partenaires afin de savoir comment ils font face à la situation. Fin mars, Fairtrade International a décidé que les coopératives certifiées pourraient utiliser à titre exceptionnel la prime du commerce équitable (qui sert en principe à l'investissement dans des projets collectifs) pour la prévention du Covid-19. Achat de nourriture, de médicaments... les producteurs et productrices en avaient vraiment besoin.

Lorsque nous comparons les situations des différents partenaires dans le monde, nous constatons une similitude majeure : les gouvernements de différents pays n'ont pas été en mesure d'aider



leurs citoyen-ne-s et leurs entreprises. Pour ces entrepreneurs, agriculteurs et agricultrices, pas d'avantages, pas d'allocations... et pour beaucoup : un arrêt brutal de l'activité. Nous avons aussi observé que la situation est en général encore plus difficile pour les artisan.e.s que pour les producteurs agricoles. Alors qu'ici la demande de biens s'est arrêtée, des centaines de milliers d'emplois ont été perdus de l'autre côté de la chaîne de production. Pour beaucoup, la faim est soudainement devenue une menace bien plus grande que le virus.

AMÉRIQUE LATINE

Le coronavirus a fait des ravages en Amérique latine. Nous savons, d'après nos informations les plus récentes, que le nombre d'infections continue

d'augmenter rapidement. L'inquiétude et l'incertitude dominent.

Notre partenaire **producteur de café** Norandino continue de travailler, mais dans le respect de mesures strictes. La région de Piura où ils se trouvent a néanmoins été gravement touchée. Comsa, une autre organisation produisant du café au Honduras est dans la même situation. Là-bas, tous les membres du personnel ont effectué un test de dépistage du coronavirus et l'organisation a mis en place un projet de distribution de denrées de base, tels que le riz et les haricots, pour leurs membres. Le fonds partenaire d'Oxfam-Wereldwinkels a libéré un budget pour un deuxième partenaire producteur de café hondurien, Coarene, afin d'offrir à ses membres une meilleure protection contre le virus.

Nous avons reçu de tristes nouvelles de notre **organisation partenaire** Qipaña en Bolivie. Le gouvernement a déclaré l'état d'urgence et a ordonné un confinement strict. La stagnation soudaine de l'économie a déclenché ce qui s'annonce comme une récession sans précédent. Des milliers de petites entreprises ont fait faillite et le système de santé s'est effondré. Qipaña travaille avec des femmes précarisées. Elles fabriquent des articles en laine d'alpaga et de lama mais la demande pour leurs produits a presque complètement disparu. Alors que le gouvernement a appelé les gens à rester chez eux, les femmes ont été forcées de quitter la maison au risque de leur propre santé pour subvenir à leurs besoins et à ceux de la famille.

Alors qu'ici la demande de biens s'est arrêtée, des centaines de milliers d'emplois ont été perdus de l'autre côté de la chaîne de production. Pour beaucoup, la faim est soudainement devenue une menace bien plus grande que le virus.



AFRIQUE ET ASIE

Les difficultés dans le secteur du transport maritime posent beaucoup de problèmes aux **producteurs de café** au Congo et en Ouganda. Les conteurs ont mis des semaines à arriver, ce qui signifie que les agriculteurs ont fait face à des ralentissements dans l'acheminement du café à leurs clients, avec pour conséquence des retards voire des absences de paiements. La crise sanitaire a aussi eu un effet négatif sur la demande en café du Kivu. Certains contrats importants (qui ne dépendaient pas d'Oxfam) de nos partenaires historiques Muungano et Sopacdi ont été purement et simplement annulés.

Les membres de Koopmanskloof, notre partenaire **producteur de vin** en Afrique du Sud, qui est également un pays durement touché, attendaient avec impatience la compensation économique promise par le gouvernement. Afin de les aider à traverser cette période difficile, Oxfam Fair Trade a offert un soutien financier via son fonds partenaire et augmenté le préfinancement des futures commandes.

Un peu plus loin, au Kenya, les artisan·e·s de **l'entreprise sociale Undugu** fabriquent des objets décoratifs en saponite et en bois, ainsi que des bijoux. Son directeur Fred Masindé regarde l'avenir avec inquiétude : *« En raison de la menace d'attentats terroristes, l'activité économique dans la région a déjà fortement chuté ces dernières années. Avec le coronavirus, je crains maintenant vraiment pour l'avenir de nos artisan·e·s et de leurs familles. Pas de commandes, pas de revenus. »*

Même problème pour les **organisations d'artisan·e·s au Népal et en Inde**, comme ACP et TARA, qui produisent des bijoux, des accessoires de mode et de la décoration pour la maison. La situation sanitaire continue à se dégrader et le confinement reste la règle dans de nombreuses régions. Cette situation affecte en priorité les personnes les plus marginalisées.



Ils comptent donc plus que jamais sur le soutien et les achats de leurs partenaires internationaux comme Oxfam-Magasins du monde.

ACHETEZ LOCALEMENT, MAIS PENSEZ GLOBALEMENT

Vous le voyez, vos achats d'artisanat équitable et de produits « exotiques » dans votre magasin Oxfam, tels que le café, le thé, le riz, peuvent déjà faire la différence. Vous soutenez ainsi nos organisations partenaires sur le long terme. Mais il ne faut pas permettre que les agriculteurs et agricultrices soient toujours aussi vulnérables dans le monde. Ils sont au début de la chaîne de production, ils sont indispensables et pourtant, ce sont eux qui prennent les plus gros risques, en partie à cause des prix trop bas du marché et du manque de protection sociale dans de nombreux pays.

C'est pourquoi Oxfam-Magasins du monde œuvre pour **un revenu vital et un devoir de vigilance**. Un revenu vital est un revenu qui couvre non seulement les besoins de base tels que le loyer et la nourriture, mais fournit également une certaine réserve pour faire face aux imprévus. Ce n'est pas un luxe, mais un minimum absolu. Le revenu vital s'obtient en payant des prix équitables et en passant des com-

mandes régulièrement aux producteurs, afin qu'ils aient une garantie de revenu, et ne soient pas contraints de vivre au jour le jour, comme c'est encore trop souvent le cas aujourd'hui.

Un devoir de vigilance doit obliger légalement les entreprises à respecter les droits humains, les droits du travail et l'environnement dans l'ensemble de leurs chaînes de valeur. Cela nécessite un effort continu de la part des entreprises pour s'assurer que leurs activités et décisions n'aient pas d'impact négatif sur les personnes et l'environnement. Si des dommages ou des violations devaient néanmoins se produire, les entreprises devraient en être reconnues responsables afin de réparer (financièrement, écologiquement...) leurs agissements.

Tout cela vous semble normal ? Malheureusement, ce n'est pas encore une réalité et la crise actuelle nous oblige, une fois de plus, à y faire face. Il est donc nécessaire d'y ajouter un caractère contraignant en développant une législation adaptée. Cela rendrait les règles du jeu un peu plus équitables, car les entreprises qui travaillent de façon respectueuse méritent une concurrence loyale.

SHOP fair

Campesino
cabernet
sauvignon
Reserva
origine Chili
75 cl € 8,95

🌱
Ce cabernet
vieilli en fût
est idéal pour
accompagner
les viandes
grillées et les
plats en sauce.

Sensus extra brut
vin mousseux
origine Chili
75 cl € 9,50

🌱
Vin aromatique
intense avec une
note finale fraîche
et sèche. Idéal à
l'apéritif, ou avec
des fruits de mer
et des plats de
poissons.

BIO Lautaro cabernet
sauvignon Gran
Reserva
origine Chili
75 cl € 11,45

« Le cèdre, la cerise
douce, le poivre et le
graphite composent
son bouquet. En
bouche, on le
découvre charnu et
puissant, avec des
tanins arrondis en
milieu de bouche,
et en finale des
clous de girofle et
de la réglisse. Un
vin savoureux et
équilibré. 4 étoiles. »
Simonne Wellekens,
sommelière au
Standaard
(12/01/2020)

BIO La Posada
syrah rosé
origine Argentine
75 cl € 6,95

🌱
Plein et rond en
bouche, avec une
note finale fraîche et
raffinée. Excellent à
l'apéritif !

RAZA malbec
Gran Reserva
origine Argentine
75 cl € 12,20
Ce vin corsé
se marie bien
avec le gibier
et les fromages
puissants.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

🌾 sans gluten 🥛 sans lactose 🌱 vegan 🚫 sans sucre ajouté

Si un produit de ce magazine n'est pas (ou 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 produits présentés sont disponibles jusqu'à épuisement du stock. Les prix mentionnés dans ce magazine sont des prix de vente conseillés sous réserve d'erreur ou d'omission.

ARGENTINE



BIO Ecologica
Brut Torrontes x 2
couleur dorée, notes
d'agrumes et
touches florales

€23,90

ARGENTINE

BIO RAZA
Selection Malbec
Shiraz &
Chardonnay



★★★★★
Simonne Wellekens est la sommelière du Standaard. Elle nous confie ceci à propos du **BIO RAZA**
Selection: "Un vin d'excellente qualité. Un profil de saveur particulièrement agréable avec une texture veloutée. 5 étoiles"

€20,10

Vins de fête !

Lors d'un test comparatif avec d'autres vins de la même région, le chardonnay Campesino est sorti vainqueur! Plus d'info sur Test-Achats.be

CHILI



CAMPESINO
Chardonnay
sec et harmonieux

Carmenère
végétal et rond
en bouche

€14,75

VEGAN

AFRIQUE DU SUD



KOOPMANSKLOOF
Pinotage
harmonieux avec une
touche de café

Chenin blanc
frais avec un arôme
intense

VEGAN

€12,95

UN PETIT DINER ? N'oubliez pas les bières !

"Les bières - comme les vins - peuvent être parfaitement combinées avec les plats les plus raffinés" Sofie Van Rafelghem, sommelière en bières (Het Laatste Nieuws - sofiesworld.be). Elle a dégusté nos trois bières JUSTE et a été bluffée. "Ce ne sont pas de petites bières !"



IDEE CADEAU : Un coffret bière comprenant 3 bières au choix et un verre unique dans un emballage coloré. Immanquable pour les amateurs de bière! € 9,95



Bières belges de qualité, à base d'orge et de houblon belges (cultivés de manière naturelle), et d'ingrédients équitables provenant du Sud. Sans OGM ni substances artificielles. 100% équitable, 100% naturelle.

JUSTE brune
33 cl € 2,05*



Ce que la Belgique fait de mieux, dans une bouteille: le chocolat et la bière! Une bière généreuse avec une note de cacao.

JUSTE blonde
33 cl € 1,45*



Bière douce, avec une légère amertume, délicieusement rafraîchissante.

JUSTE triple
33 cl € 1,95*



Triple forte avec une touche d'agrumes rafraîchissante.

Apéritif de qualité

Envie de passer des fêtes équitables ? Commencez par l'apéritif ! Vous pourrez lui donner une touche extra chic avec quelques bulles rosées, des bouchées insolites ou un jus du bout du monde.



BIO Ice tea maté,
thé vert passion ou
rooibos lime

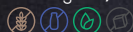
50 cl € 1,65



BIO Icetea
33 cl € 1



BIO Cacahuètes
origine Chine
150 g € 2,35



Chips YUCA sel,
paprika ou taco
origine Costa Rica
50 g € 1,15



Sensus Brut vin
mousseux rosé
origine Chili
75 cl € 9,50



Délicieux à
l'apéritif ou avec
des desserts
fruités.

COCKTAIL!

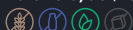


RECETTES ÉQUITABLES • RECETTES ÉQUITABLES



Jus de pomme belge
en conversion BIO

1 l € 2,50 / 20 cl € 0,60 (hors consigne)



BIO Rhum 1 an origine Paraguay
70 cl € 24,95

Faites briller le soleil d'hiver grâce à
cette recette épicée.

Découvrez-la sur
[omdm.be/acheter-equitable/
recettes/rebel-with-a-cause](http://omdm.be/acheter-equitable/recettes/rebel-with-a-cause).



ASTUCE • ASTUCE • ASTUCE



Pesto au basilic
Origine Italie
130 g € 3,95



BIO Tomates
cerises
origine Italie
290 g € 5,95



Pailles en bambou
réutilisables
(2 par pochette, avec brosse de
nettoyage) origine Cambodge €5,50
Motif à spirale orange (66004) ou
motif floral gris (66005)



Crackers au
sésame
origine Egypte
250 g € 4,45



Jus Worldshake
20 cl € 0,50 (hors consigne)
1L € 2,00



Jus Tropical
20 cl € 0,55 (hors consigne)



SHOP
festif &
équitable

**Bol en noix
de coco**
origine Vietnam
12,5 cm
€ 9,90
gris (66025),
moutarde (66026)
ou rouge (66027)

**Ustensiles de cuisine
en bambou** - set de 3
origine Vietnam
€ 17,50 (66029)

Le monde entier fait la fête

Faites venir les saveurs d'Inde, de Bolivie ou de Thaïlande dans vos assiettes. En cette fin d'année, vous voyagez à travers le monde sans quitter votre nid douillet. Laissez-vous envahir par l'authenticité de ces saveurs.

Céramique
origine Vietnam
Assiette 14 cm € 7 (66032)
Bol 12 x 6 cm € 9,90 (66033)
Mug 9,5 x 10 cm € 12,90 (66036)
Presse-agrumes € 15 (66035)

BIO Quinoa
origine Bolivie
500 g € 5,10

Cœurs de palmier
origine Pérou
410 g € 3,40



Cœurs de palmier prêts à déguster. Un vrai régal, tout en finesse. Délicieux en salade ou sur une pizza.

BIO Lait de coco
origine Thaïlande
40 cl € 3,05



Couscous
en conversion BIO
origine Palestine
500 g € 5,95



NOUVEAU!

À Jénine, sur la rive ouest du Jourdain, le blé de ce couscous de qualité pousse dans des champs en conversion bio. Cela signifie que les agriculteurs travaillent déjà selon les principes de l'agriculture biologique, mais n'ont pas encore reçu le label car le sol est toujours en phase de récupération. Dans les camps de réfugiés de Jéricho, les groupes de femmes roulent la farine de blé à la main pour préparer le maftoul, une variété de couscous palestinien.



Vous désirez faire vos courses rapidement et efficacement chez des producteurs locaux ?
Rendez-vous toute l'année sur le site www.openfoodnetwork.be

**BIO Mélange de riz
Basmati & Jasmin**
Origines Inde et
Thaïlande
500 g € 3,45



Saladier en bambou
origine Vietnam
24 x 15 cm
€ 19,90
Gris-bleu (66024)
aussi disponible en
blanc (66023)
voir p.17



BIO Thé vert
origine Sri Lanka
20 sachets € 1,75



BIO Pâte à tartiner aux noisettes - sans huile de palme
400 g € 4,75



Vos fêtes au naturel !

Saviez-vous que la moitié des produits alimentaires d'Oxfam sont certifiés BIO ? Le bio signifie un meilleur revenu pour les agricultrices et agriculteurs. De plus, les cultures biologiques sont naturellement plus résistantes face aux changements climatiques. Alors savourez tout en faisant un beau geste pour la planète!

BIO Miel liquide
origine Nicaragua
250 g € 3,65
Flacon en PET
100 % recyclé

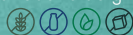


BIO La Posada malbec
origine Argentine
75 cl € 7,60
Délicieux avec une viande grillée, des plats épicés, des légumes grillés, des pâtes, du fromage et du chocolat noir.



BIO Pomme-gingembre
origine Chine
33 cl € 1

Jus de pomme biologique pétillant avec une touche de gingembre.

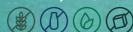


BIO Mangues séchées
origine Colombie
100 g € 4,60

Idéal comme collation saine, ou dans les desserts et les pâtisseries.



BIO Jus orange mangue
origine Brésil
1 l € 2,90 (excl. statiegeld)



Astuce mock/cocktail !
Pour un délicieux apéritif sans alcool : ajoutez quelques feuilles de menthe, une tranche de pomme et des glaçons... ou combinez avec du vin mousseux.





Miroir mural en bambou
origine Vietnam, 55 cm
€ 32,50 (66031)



Un service plus équitable

Non, nous ne parlons pas de bonnes manières ! Mais plutôt des conditions dans lesquelles nos tasses, bols, sets de table ... sont fabriqués.

Couverts à salade - set de 2
origine Vietnam
€ 14,90 (66030)



2 sets de table
origine Bangladesh
€ 8,90 (66065)



Boîte en bambou avec couvercle
origine Vietnam
16 cm € 15,90 (66021)
12 cm € 12,90 (66022)

Céramique
origine Népal
Tasse lignée
€ 7,90 (66142)
Mug ligné
€ 9,90 (66140)

Céramique
origine Népal
Tasse € 8,50 (66139)
Cruche 12,5 x 14,5 cm
€ 27,50 (66138)

Saladier en bambou
origine Vietnam
24 x 15 cm
€ 19,90
Blanc cassé (66023)
aussi disponible
en gris-bleu (66024)
voir p15



Set de table en orties de l'Himalaya
origine Népal
€ 7,50 (66137)

Panier
en jute et laine noire
27,50 € (66072)



Chocolovers !

Le chocolat... le cadeau parfait, un petit plaisir coupable ou l'ingrédient clé d'un dessert qui fond dans la bouche. Quelle est votre plus belle façon de le déguster ? Cela n'a pas vraiment d'importance, du moment qu'il est équitable.

En manque d'inspiration pour un dessert de fête

omdm.be/acheter-equitable/recettes

Limoncello
origine Italie
50 cl € 21,95



Oxfam Fair Trade paie une prime supplémentaire pour les fèves de cacao contenues dans ce chocolat, afin que les producteurs puissent gagner un salaire vital.

BIO Décaféiné
250 g € 3,55



BIO Truffes
100 g € 3,85



Truffes fourrées au praliné



Pâte à tartiner aux noisettes
400 g
€ 2,95



Noussines
280 g € 9,45
Bonbons-pralines au chocolat au lait, fourrés noisettes



BIO Pralines
160 g € 6,65



16 pralines artisanales déclinées en 4 créations originales



Fruits de mer sans huile de palme
origine Côte d'Ivoire
275 g € 7,45



Après l'effort, le réconfort

Besoin de vous détendre après un repas copieux... ou de récupérer le lendemain matin ? Dans les deux cas, vous pouvez compter sur les cafés d'Oxfam. Nos 50 ans d'expérience se savourent tasse après tasse. Ce n'est pas pour rien que nous sommes la marque de commerce équitable la plus vendue en Belgique.

BIO Café Ethiopie
250 g € 4,85
En grain ou moulu



BIO Thé noir
origine Sri Lanka
20 sachets € 1,75



BIO Thé citron
origine Sri Lanka
20 sachets
€ 1,95



BIO Café Highland
grain 250 g € 3,50
moulu 250 g € 3,35
pads 112 g € 2,30

BIO Café Congo
250 g € 4,10
En grain ou moulu



BIO Café instantané
origine Tanzanie
100 g € 4,55



BIO Thé blanc Zen en vrac
origine Vietnam
50 g € 5,40



Café dessert moulu
250 g € 2,85



Café moka moulu
250 g € 2,85



BIO Café Décaféiné
En grain 1 kg
€ 13,95
pads 112 g
€ 2,60

BIO thé vert Vitality en vrac
origine Chine
80 g € 6,30



De bonnes résolutions dans votre entreprise ?

Vous souhaitez faire un pas de plus vers vos objectifs de développement durable ? Vous souhaitez offrir du bon café à vos employé-e-s ? Nous vous proposons un large choix de produits et un support pour évoluer facilement vers une entreprise plus durable.

clients.exterieurs@mdmoxfam.be



Café espresso en grain
1 kg € 11,45



Mettez-vous sur votre 31

Boucles
d'oreilles en
cuivre
origine Chili
Spirale
€ 17,50 (68502)



Bijoux en
cuivre émaillé
origine Chili
Bague ajustable
€ 24,90 (68504)



Lumières, sapin et bougies, la maison est fin prête ... Et vous ?

Dans votre Magasin
du monde-Oxfam,
vous trouverez tous les
accessoires pour égayer
votre tenue de fête. Des
produits de soins durables,
des foulards soyeux et des
bijoux à croquer !



Boucles d'oreilles en
argent et pierres rouges
origine Inde
'oeil' € 14,50 (68463)
'éclair' € 26,50 (68464)



Boucles
d'oreilles en
cuivre
origine Chili
€ 24,90
(68505)



Boucles
d'oreilles en
cuivre
Triangle et perles
turquoises
origine Chili
€ 17,50 (68503)



Bijoux en corne
origine Vietnam
• Boucles d'oreilles blanc-rouge
€ 9,90 (68442)
• Collier blanc-noir-kaki
€ 14,90 (68439)
• Boucles d'oreilles blanc-kaki
€ 9,90 (68440)



Équitable avec style!

Offrir équitable?

C'est donner du
bonheur à tout le
monde.
Ici et là-bas.

Boîte en bois peinte
à la main
origine Thaïlande
€ 24,90
(66091)

Cuir éco-responsable*
origine Inde

- portefeuille
11 x 9 cm € 21
patchwork bleu-vert
(68456) ou
patchwork brun
(68457)
- Sac noir bandoulières
brunes
1,6 x 30 x 30 cm € 99
(68452)

(*) Aucun produit
chimique n'est utilisé
avant le tannage,
seuls le froid et le sel
sont autorisés. Lors du
tannage, les produits
à base de chrome sont
interdits.

Sac à dos
32 x 9 x 43 cm
origine Inde
€ 89
(68524)

Cahier de voyage
en cuir
origine Inde
1,5 x 12 x 17,5 cm
€ 13,50
(66020)

Cahier 'Discover'
origine Inde
1,8 x 12 x 17,5 cm
€ 12,50
(66019)

Statuette en bois
'couple et enfants'
origine Indonésie
3,5 x 10 x 24 cm
€ 26,50
(66007)

Des cadeaux qui ont du sens



Porte lunettes
en bois de
manguier
origine Inde
€ 12,50 (66096)



Sac à main en saris recyclés
origine Bangladesh
45 x 44 cm
€ 35 (68466)

Vannerie en kaïsa et jute
origine Bangladesh
Panier à linge avec couvercle
€ 29,90 (66066)
panier rond
€ 14,90 (66068)

Foulard en coton
recyclé origine
Cambodge
€ 38,50
tons orangés (68446) ou
tons mauves (68447)



Cuir origine Inde
• porte-monnaie
11 x 8,5 cm € 18
brun foncé (68493) ou
rouge (68494)
• sac à main
32 x 26 cm
€ 89 brun foncé (68490)
ou rouge (68491)





Corbeille en métal cuivré
origine Inde
28 x 8 cm € 17,50 (66100)



Coffret 'Frida Kahlo':
crème pour les mains (50 ml) &
baume à lèvres (15 ml)
€ 9,90 (65226)



Sac shopping en coton bio
origine Inde
38 x 44 cm € 7 (68460)

Opportunités équitables



L'entreprise sociale Villageworks crée, depuis près de vingt ans, des opportunités économiques pour les groupes plus vulnérables de la société cambodgienne. Dans les zones rurales éloignées, ce sont plus de 300 artisan.e.s qui fabriquent des écharpes, des bijoux, des sacs et des paniers à partir de matériaux recyclés et toutes sortes de matériaux naturels (p. ex. les pailles en bambou, p. 14).



Dans la capitale Phnom Penh, Villageworks emploie une trentaine de jeunes en situation de handicap physique. La plupart d'entre eux souffrent de la polio ou ont été mutilés par une mine antipersonnelle. Grâce à Villageworks, ils peuvent gagner un revenu décent, se loger et bénéficier d'une assurance maladie.

Villageworks arbore fièrement le certificat de WFTO (l'Organisation mondiale du commerce équitable). Depuis leur création, ils ont mis au premier plan la rémunération juste, la sécurité au travail, la durabilité et l'égalité des genres.

Ne manquez plus aucun rendez-vous solidaire et soutenez les projets d'Oxfam !

Afin de faire la différence, nous préparons ces agendas avec le plus grand soin et faisons attention à chaque détail. C'est pourquoi, ils sont imprimés sur du papier 100% recyclé, avec une encre végétale et des spirales biodégradables. De plus, nous avons recours aux énergies renouvelables pendant tout le processus de production.

Et on ne s'arrête pas là, puisque chaque semaine nous vous proposons une citation inspirante à méditer ou un bon plan éco à partager. Vous y trouverez aussi un calendrier des vacances, lunaire, des fruits et légumes de saison... Le tout dans plusieurs langues! Cette année, les couvertures mettent en valeur le travail de Johan Lolos, aussi connu sous le nom de @lebackpacker, photographe de voyage belge qui arpente les régions du monde les plus sauvages depuis près d'une décennie.



DU 12 AU 14 FÉVRIER 2021

ATTENTION
Cet événement pourrait être modifié ou annulé en fonction de l'évolution des mesures pour lutter contre le Coronavirus

Week-end Oxfam-en-Action

**2 JOURS POUR DÉBATTRE/APPRENDRE/S'AMUSER...
AVEC DES JEUNES ENGAGÉS VENUS DE TOUT LE PAYS !**

Si tu as entre 16 et 30 ans et que le monde qui t'entoure te questionne, cet événement est fait pour toi ! Chaque année, ce week-end bilingue (avec traductions prévues) est organisé au mois de février et touche à des thématiques diverses : le commerce équitable mais aussi le climat, la justice sociale et économique, etc. Il y a aussi toujours des moments d'échanges prévus entre participant.e.s et bien sûr, la fête du samedi soir ! On cherche également des personnes motivées pour participer à l'organisation de l'événement (logistique, thématiques, etc.). Il ne faut pas de pré-requis particulier alors si tu as l'envie, lance-toi !

Plus d'infos sur : www.oxfamenaction.be/weeken-oea
ou par mail à oxfamenaction@mdmoxfam.be

Les enfants sages méritent ce qu'il y a de mieux...



Puzzle
'Mes animaux'
19 x 19 x 8 cm
€ 22 (87353)

Jeu éducatif
'Matilda la
girafe'
€ 33 (87357)



Cœur
75 g € 2,60



2 saints Nicolas
2 x 35g € 2,75



Peluches faites à la main
origine Kenya
Ours € 27,50 (65386)
Éléphant € 34,50 (65387)
Vache € 42 (65385)



Panier en kaïsa
et jute. Poignées
en cuir.
origine Bangladesh
35 cm € 25,90 (66064)



petits sujets
75 g € 2,80



saint Nicolas
150 g € 5,00



Chocolat au lait
Origine Côte
d'Ivoire

Oxfam Fair Trade
paie une prime
supplémentaire
pour les fèves de
cacao utilisées dans
la fabrication de ce
chocolat, afin que
les producteurs
puissent gagner un
salaire vital.



grand saint
250 g € 6,75



BIO saint
Nicolas au
spéculoos
2 x 35 g
€ 1,20



Puzzle
"Découvre
le monde"
30,5 x 20 x 8 cm
27,50 € (87356)



Jeu d'association
Montessori 'je sens'
(87531) ou 'je touche'
(87530) € 17

Des cadeaux qui ont du sens

Vous souhaitez offrir un cadeau d'affaires qui a du sens ? Alors, vous êtes au bon endroit et nos coffrets cadeaux vont vous faciliter la vie. Nos partenaires vous garantissent en permanence une qualité optimale. Un coffret Oxfam, c'est un cadeau de fin d'année unique, réalisé dans le respect de chacun-e !



Bio, naturellement!

Plus de 50% de notre assortiment est certifié bio! Ce coffret est un cadeau parfait pour tous ceux qui se soucient de l'avenir de la planète.

(€ 35)*



Apero time!

Donnez à vos réceptions une touche 'équitable' grâce aux produits d'Oxfam-Magasins du monde! Qui dit fête dit apéro, le cadeau idéal pour n'importe quelle occasion! (€ 30)*



Cuisine du monde

Offrez un brin d'exotisme, avec des produits savoureux, originaux et équitables. Ce coffret fera le bonheur des convives et de nos partenaires. Un cadeau qui plaira à tous les gourmets.

(€ 20)*



Choco- lover

Il y a dans ce délicieux coffret de quoi vous faire fondre. Notre large choix ravira, sans aucun doute, tous les amateurs de chocolat.

(€ 15)*

Nous travaillons aussi sur mesure, en fonction de votre budget et de vos envies. Envoyez-nous un mail à clients.exterieurs@mdmoxfam.be et nous nous ferons un plaisir de vous aider.



La « historia » de l'agave bleu

Si vous cherchez une alternative au sucre classique, pourquoi ne pas essayer le sirop d'agave. Il est naturellement extrait de l'agave bleu, avant d'être transformé à basse température. Les minéraux et les enzymes sont ainsi mieux préservés. De plus, la production de ce sirop est une belle histoire. Elle se passe dans une plantation, au cœur du désert du Mexique...

PLANTE SACRÉE

Pour les Aztèques, l'Agave Tequilana était une plante sacrée. Le nectar qu'ils en extrayaient permettait de purifier le corps et l'esprit. Il était utilisé dans les boissons et onguents de toutes sortes. Plus tard, les conquistadors espagnols eurent l'idée de faire fermenter le nectar pour créer la Tequila !

D'apparence préhistorique, l'agave bleu pousse dans les champs de certaines régions arides comme celles que l'on trouve dans le centre-ouest du Mexique. La plante ne supporte pas le gel, mais pousse dans un climat sec et chaud. Les plants ne sont ni irrigués, ni fertilisés ; le désert est donc un endroit parfait. D'autant plus qu'une plantation d'agave a besoin de beaucoup d'espace pour s'épanouir. Il faut six ans avant que la plante puisse être coupée et que le jus de son noyau puisse être transformé en tequila ou en sirop. De plus, le jeune plant d'agave (âgé d'un an) ne peut être planté que dans une terre laissée au repos pendant un an. Les champs d'agaves fraîchement plantés et ceux prêts à être récoltés sont donc disposés en alternance, sous l'œil vigilant des experts

agricoles de *Productos Selectos de Agave* (Grupo PSA).

PLACE AUX EXPERTS

La récolte semble être un travail simple, mais il n'en est rien. Une fois arrivé à maturité, l'agave ne peut être coupé que lorsque le degré de douceur, le « brix », a été mesuré. La coupe de l'agave est exclusivement réservée à des spécialistes formés : les jimadores. Eux seuls ont le droit d'enfoncer leur lame dans



"La coupe de l'agave est exclusivement réservée à des spécialistes : les jimadores"

cette noble plante. Les jimadores jouissent d'un certain prestige. Chez PSA, ils sont engagés en CDI et sont payés cinq fois le salaire minimum : 800 pesos par jour. Le jimador travaille entre 7h et 14h. Après cela, le climat désertique devient insupportable, et force les travailleurs à se protéger de la chaleur.



Photo: The agave sweetener company



Photo: The agave sweetener company

UN AVENIR DURABLE POUR TOUS

Grâce à leur bonnes conditions de travail, les collaborateurs/trices de PSA peuvent envisager l'avenir avec sérénité. On peut parler ici d'une entreprise avec une vraie vision écologique et sociale.

En effet, l'usine de Grupo PSA est autosuffisante en termes d'alimentation électrique. Le toit est recouvert de panneaux solaires, qui produisent suffisamment d'énergie pour alimenter les générateurs de vapeur nécessaires au processus de cuisson du sirop d'agave et à la distillerie de tequila. De plus, dans le processus de fabrication de leurs produits, ils utilisent et réutilisent l'eau douce de leur propre puits et du réservoir de stockage. Enfin, ils utilisent également les fibres qui restent après le pressage du jus de l'agave : elles servent à fabriquer des gobelets, du papier, des étiquettes... En d'autres termes, quasi toutes les parties de la plante sont utilisées !

CASA DE LA CULTURA

Les projets à long terme ayant un impact socioculturel sont un des points forts de Grupo PSA. En 2019, ils ont investi la prime du commerce équitable dans des kits scolaires : un sac à dos et des fournitures pour chaque enfant. Ils sont engagés dans un changement constructif et ont fondé à cette fin la Casa de la

Cultura : un site qu'ils gèreront avec l'organisation Comercio Justo de Juicuilpan à partir de 2021. Le projet a une vision ambitieuse pour toute la communauté. Il a pour but d'améliorer la qualité de vie de toutes et tous. La Casa de la Cultura sera active dans des domaines comme l'éducation, la création d'emplois, les formations pour acquérir ou développer les compétences, l'autonomisation des femmes, la culture, etc. « *Nous sommes plus qu'une équipe, nous sommes une communauté* », a déclaré Antonio de Quevedo, PDG de Grupo PSA.

OXFAM ET PSA

Vous l'avez deviné, nous sommes ravis de cette collaboration. La recherche d'un sirop d'agave bio nous a permis d'aider une entreprise au modèle commercial exemplaire à se développer. Non seulement elle s'intègre parfaitement en termes de critères de commerce équitable et bio, mais ses ambitions de développement durable nous correspondent également. D'ici 2021, nous proposerons le sirop d'agave dans un emballage circulaire : sirop d'agave 100% bio dans une bouteille en PET 100% recyclable, elle-même fabriquée à partir de PET recyclé.

BIO Sirop d'agave
origine Mexique
250 g € 4,10



Photo: The agave sweetener company

Investissez dans un monde plus juste

Souscrivez des parts Alterfin* et donnez aux agriculteurs des pays en développement une chance de vivre mieux

Souscription et conditions sur : www.alterfin.be/bienvenue

alterfin 
Investissons dans
le développement durable

*Alterfin est une coopérative fondée en 1994.
Investir dans des parts comporte certains risques : perte partielle ou totale de votre investissement, risques liés aux crédits octroyés aux organisations dans des pays en voie de développement, conditions de sortie (sortie uniquement possible pendant les six premiers mois de l'année pour les particuliers; durant les trois premiers mois pour les institutionnels), etc.
Pas de frais ou taxe applicables lors de l'entrée ou la sortie. Les risques sont décrits dans la note d'information du 17 juillet 2020. La note d'information est disponible sur bit.ly/notedinformation ou au siège social d'Alterfin.
Consultez la note d'information avant d'investir.

L'hygiène au naturel qui fait la différence



Vous cherchez un détergent éco, bio et équitable ? Doux pour vos vêtements et respectueux de la planète ? Nous l'avons trouvé ! Découvrez l'histoire de Seepje. Des produits d'entretien efficaces et vraiment naturels.

C'est en 2013 que Melvin et Jasper, deux amis d'enfance, ont découvert au Népal une technique traditionnelle et 100% naturelle pour produire du savon à partir de noix de lavage. Ils y ont tout de suite vu une opportunité à ne pas manquer. C'était pour eux une façon de soutenir la population locale tout en apportant en Europe, une réponse à un besoin : trouver un produit d'entretien naturel et efficace.

LE SAVON DANS SA PLUS PURE EXPRESSION

La lessive liquide développée par Seepje vous permet de laver vos vêtements avec un détergent naturel et hypoallergénique. Elle vous garantit un linge propre et doux, car les écorces agissent également comme un assouplissant classique. De plus, elle confère à vos vêtements un agréable parfum, grâce à l'ajout d'huile essentielle biologique dans la formule.

Le savon pour les mains est quant à lui PH neutre, 100% naturel et vegan. Et cerise sur le gâteau, il existe deux parfums : eucalyptus romarin ou lavande tonka.

UN VÉRITABLE SOAP-OPÉRA !

En achetant régulièrement ces noix aux récoltants népalais et indiens, ceux-ci reçoivent un prix équitable pour leurs récoltes et améliorent leurs conditions de vie et de travail.

De meilleurs salaires, plus d'égalité et l'amélioration des conditions de travail ! Cela s'applique aussi aux Happy workers qui effectuent un travail social aux Pays-Bas. En effet, Seepje fait appel à une entreprise de travail adapté pour emballer les produits finis. Enfin, la nature en profite également, car les emballages sont composés à 97% de plastique recyclé.

Les récoltants népalais et indiens reçoivent un prix équitable pour leurs récoltes et améliorent leurs conditions de vie et de travail.



Photo: Seepje



Retour sur "Bite to Fight"

Comment se déroule le projet de collaboration avec les producteurs de cacao en Côte d'Ivoire ?

Depuis le début de la campagne Bite to Fight, nous achetons le cacao de la coopérative Canaan à un prix beaucoup plus élevé que celui du marché. Les agriculteurs investissent durablement cette prime supplémentaire, qui comble également l'écart pour atteindre un revenu vital. Grâce à la vente du chocolat Bite to Fight, 64.000€ ont pu être investis dans quatre projets :

- 1) Mettre sur pied un **fonds de consommation** pour acheter ensemble des biens de consommation de base : riz, lait, ustensiles scolaires...
- 2) Investir dans l'**agroécologie**, grâce à un petit élevage de poules qui fournira du fumier, à des ruches pour le miel et à une meilleure fertilisation des fleurs de cacao.
- 3) Investir dans la **production de légumes**, gérée par les femmes.
- 4) Renforcer la **gestion** de la coopérative en fournissant le soutien ciblé.

En plus de cette prime, nous avons dégagé un budget de soutien qui permettra de cartographier les plantations de cacao et d'engager un coordinateur de terrain pour guider les agriculteurs dans leur travail.

Une tenue de fête unique, pour un réveillon original à petit prix ? C'est possible !



Au magasin de Martelange :
Robe 3,50€
Pochette 2€
Chaussures 2,50€
Total de 8€ !

Vous souhaitez quitter 2020 en beauté grâce à une silhouette originale qui tienne compte de votre engagement pour la planète ? Et tout cela pour un prix défiant toute concurrence ? Ne cherchez plus, nous avons ce qu'il faut chez Oxfam-Magasins du monde ! Rendez-vous dans l'une de nos boutiques de seconde main et découvrez les nombreux articles de fêtes que nos équipes ont préparés pour l'occasion.



Au magasin de Rochefort, vous trouverez ces tenues :

Costume homme complet : 10 €
Chemise : 3 €
Pantalon dame : 4 €
Tunique dame : 5 €
Écharpe : 2 €
Sac : 4 €
Chaussure : 5 €
Bijoux : 2 €
Total de 35 € !



Au magasin de Athus, vous trouverez :
Béret : 2€
Robe longue : 15€
Foulard : 2€
Collier : 2€
Bracelet 1 €
Total de 22€ !
Boules de Noël : de 0,10 à 1€



**LA RÉCUP',
C'EST AMUSANT,
ÉCOLOGIQUE
ET PAS CHER !**

Nous avons de nombreux magasins de seconde main avec différentes offres de produits : textile & accessoires de mode – jouets & puériculture – brocante – book shop – dépôt vente... Vous trouverez leur liste et leur type d'activité sur www.omdm.be/secondemain



Oxfam-Magasins du monde
Rue Provinciale 285
1301 Bierges
010/437 950
info@mdmoxfam.be

Magasins

omdm.be/magasins

Facebook

facebook.com/oxfammagasinsdumonde



Éditeur responsable:
Pierre Santacatterina
Rue Provinciale 285
1301 Bierges

Rédaction: Fei Lauw & Griet Reby

Ont contribué à ce numéro:

Elisabeth Pulinckx, Elie De Jaeger, Wim Melis, Nancy Dewispelaere, Ive Boogaerts, Stefanie Devloo, Judith Hoogewys, Stefaan Calmeyn, Tom Ysewijn, Sarah Vaes, Marion Meyvis, Adeline Vanderpe, Annette De Groot, Maarten Fissette, Yves Boussen, Ilse Vanderjeugd, Hans Canters, Thomas Mels, Yasmine Mertens, Marie Dekeuleneer, Laura Pinault, Valentine Hanin, Laurent Blaise.

Potographies: Yel

Graphisme: Efraïm Sebrechts & Lorent Fritsche

81667



RECYCLED
Papier gemaakt van gerecycled materiaal
FSC® C014767



OXFAM
Magasins du monde

Grace à vos dons, nous aidons nos partenaires !

ENSEMBLE NOUS CHANGEONS LE MONDE !

Grâce à vous qui soutenez le commerce équitable en achetant nos produits, nous améliorons les conditions de vie d'hommes et de femmes artisan-e-s en leur garantissant un revenu décent. Nous leur donnons accès au marché belge, en payant leurs créations à un prix juste, en préfinançant nos commandes et en construisant une relation commerciale inscrite dans la durée.

MAIS LE COVID EST PASSÉ PAR LÀ...

Malheureusement, comme vous vous en doutez, la crise du Covid-19 a fortement affecté ces hommes et ces femmes, et si ici la situation est difficile, elle l'est encore plus dans les pays dans lesquels sont réalisés nos beaux produits.

Depuis plusieurs mois, nous recevons des témoignages de la plupart de nos partenaires directs : en Asie, en Amérique latine et en Afrique, les situations nationales et locales sont partout préoccupantes, voire catastrophiques. Les artisan-e-s sont lourdement affecté-e-s par les difficultés pour produire, acheminer et vendre leurs créations. Sans capacité de production ou sans commandes de leurs clients, ils/elles n'ont tout simplement plus de revenus et ne bénéficient pas du filet de la sécurité sociale que nous connaissons ici. Pour répondre aux nombreux appels à l'aide reçus de la part de nos partenaires, nous avons lancé un appel aux dons et espérons pouvoir compter sur la solidarité de nos nombreux sympathisant-e-s.

Grâce aux premiers dons récoltés, nous avons pu octroyer un fonds de solidarité à certains de nos partenaires... mais ce n'est pas suffisant ! Les conséquences de cette pandémie continuent à affecter tant nos partenaires que notre organisation, qui doit continuer à fonctionner malgré les difficultés actuelles.

Nous avons besoin de vous !

FAITES UN DON POUR SOUTENIR LES PARTENAIRES ET PROJETS D'OXFAM-MAGASINS DU MONDE

- En ligne, sur notre site internet
www.oxfammagasinsdumonde.be/donner
- Ou par virement sur notre compte Triodos :
BE37 5230 4038 6128 (BIC : TRIODEBB)

Si vous effectuez un don de 40€ ou plus au cours de l'année 2020, vous récupérerez 60% du montant de votre don via les impôts, au lieu des 45% habituels. De cette manière, un don de 40€ vous en coûte en réalité 16, un don de 100€ vous en coûte 40.



« Dans cette partie du monde, la vie a été très dure ces derniers mois à cause de la pandémie. Elle l'est toujours. Nos artisans nous appellent à l'aide. Nous aidons là où nous le pouvons, car SAFFY est également en difficulté. Les défis de nos artisans sont aussi les nôtres. Cela nous brise le cœur quand ils mendient presque de la nourriture, le soutien de notre gouvernement n'étant pas suffisant.

L'aide apportée par Oxfam-Magasins du monde est une véritable chance. Je suis d'autant plus touchée que nous avons vraiment besoin de cette aide : les choses deviennent chaque jour plus difficiles pour nous [...] Avec la réduction de l'horaire de travail, je constate chaque jour les difficultés des employés, qui ont un revenu très bas. Les producteurs quant à eux continuent d'appeler à l'aide. Nous avons vraiment les mains liées. Avec le don qui arrive, nous aurons au moins un répit dans toutes les épreuves que nous vivons actuellement.

Je n'ai pas de mots pour exprimer ma gratitude. Encore une fois, un grand merci. »

Roenna Antonio,
directrice de SAFFY

(notre partenaire aux Philippines)

Faites de votre commune une « Commune du Commerce Équitable » !



COMMUNES DU COMMERCE ÉQUITABLE

Envie de vous investir à l'échelle locale dans un projet qui a du sens ? Pour un commerce plus juste et respectueux de l'Humain et de l'environnement ? Envie d'agir depuis chez vous pour les producteurs et productrices du Nord et du Sud ?

ALORS LE PROGRAMME « COMMUNE DU COMMERCE ÉQUITABLE » EST FAIT POUR VOUS !

L'objectif de cette démarche est de sensibiliser les acteurs locaux au

commerce équitable et d'intégrer la thématique au sein des communes de façon à générer un changement de comportement au niveau local. Les communes qui s'engagent de façon active et participative pour le commerce équitable reçoivent le titre honorifique de « Commune du commerce équitable »

COMMENT M'Y PRENDRE ?

En sensibilisant autour de vous, dans les écoles ou encore lors d'événements de votre commune. En interpellant les élu-e-s de la commune.

En consommant des produits équitables du Sud et du Nord. Etc.

VOUS VOULEZ SAVOIR SI UN GROUPE EST DÉJÀ CONSTITUÉ DANS VOTRE COMMUNE ?

Contactez l'équipe de coordination
www.cdce.be
info@cdce.be
0499/64.65.53

En Wallonie et à Bruxelles, la campagne est portée par Oxfam-Magasins du monde, Miel Maya Honing et Fairtrade Belgium, avec le soutien de la Direction générale de la Coopération du Développement.

