

TROUVEZ UN DÉFI À VOTRE TAILLE !

Chacune et chacun peut relever un défi à sa mesure, individuellement ou collectivement, dans sa commune, dans son école, dans son entourage. Vous trouverez sur notre site une liste de défis reliés à une des étapes de notre système alimentaire.

Choisissez le vôtre ou inventez-en un !



Surfez sur le site www.omdm.be/alternatives.

N'hésitez pas à partager vos propres défis sur ce même site ou sur Facebook !



OXFAM

Magasins du monde

AGIR ENSEMBLE POUR DES ALTERNATIVES



Au Nord comme au Sud, nous soutenons celles et ceux qui luttent pour une alimentation durable et équitable.

www.omdm.be/alternatives



OXFAM

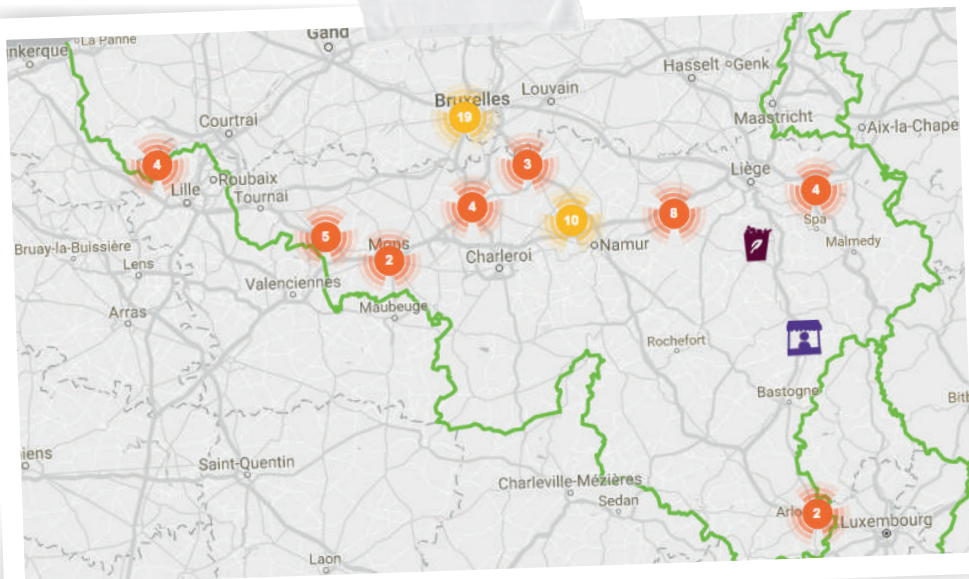
Magasins du monde

BRANCHONS-NOUS SUR LE COURANT ALTERNATIF !

En Belgique comme ailleurs, une multitude d'initiatives positives se développent, avec souvent les mêmes valeurs que celles d'Oxfam-Magasins du monde. Au Sud, au Nord, à la ville et à la campagne... Oxfam, acteur pionnier du commerce équitable, souhaite développer des synergies avec ces différents acteurs afin de créer ensemble des systèmes alimentaires alternatifs plus résilients, humains et respectueux de notre environnement.

L'expérience de nos partenaires du commerce équitable a beaucoup à nous apprendre. C'est notamment le cas de Green Net, en Thaïlande, qui soutient des initiatives citoyennes locales et met en pratique les principes de l'agro-écologie et de la permaculture dans son travail au quotidien. C'est aussi le cas d'EMA, en Inde, qui tient à la fois compte des questions environnementales et de la souveraineté alimentaire des artisanes et des artisans avec qui l'organisation travaille.

Rejoignez le mouvement en trouvant une alternative à créer ou à soutenir dans votre région. www.omdm.be/alternatives



LOCAL ET GLOBAL, MEME COMBAT !

Chez Oxfam, nous avons choisi d'encourager celles et ceux qui, partout dans le monde, résistent au modèle agro-industriel qui détruit l'environnement et l'emploi.

En préférant le riz Oxfam fabriqué par Green Net en Thaïlande, nous promovons une société qui veut s'adapter au changement climatique, respecter les humains et limiter l'impact sur l'environnement. Chez nous en Wallonie, c'est la même logique qui se cache derrière la Brasserie de la Lesse, une coopérative attentive tant aux aspects humains qu'environnementaux.



Green Net est une organisation qui soutient et promeut le développement de l’agriculture biologique en Thaïlande.

La coopérative organise des formations où les agriculteurs apprennent à faire leur compost, leur fumier animal et des insecticides à base d’extraits de plantes. Ce riz bio et équitable illustre bien la manière dont le commerce équitable sert de levier pour soutenir l’agriculture biologique, pour renforcer collectivement les paysans et pour soutenir les efforts qu’ils fournissent pour s’adapter aux changements climatiques.

TÉMOIGNAGES

“ Pour mon mari et moi, le passage vers l’agriculture biologique n’a pas été difficile. Chaque année, il nous fallait plus d’engrais chimiques et plus de pesticides pour le même résultat. Cela nous coûtait cher et le sol s’appauvissait de jour en jour. Depuis qu’on cultive de façon biologique, notre riz a un meilleur goût et le sol est plus fertile! Et puis c’est également meilleur pour notre santé car nous ne sommes plus en contact avec des produits dangereux.

Ma Ton Ngern

“ Comme je sais que je recevrai un prix juste, ma seule préoccupation est la qualité de mon riz et non pas le prix que je peux en avoir.

Ma Subhan Ceesomya



Brasserie de la Lesse à Éprave, une coopérative qui brasse avec sagesse.

Créée en 2011 par une bande de vieux copains du coin, la brasserie de la Lesse minimise au maximum l’impact sur l’environnement... tout en fabriquant une bière de qualité.

“ Nous attachons une grande importance à la juste rémunération de chaque intervenant, depuis la production des matières premières jusqu’à la vente au consommateur final, avec une attention toute particulière pour les intermédiaires les plus vulnérables comme les petits commerçants. Plus globalement, une maîtrise de la filière de bout en bout fait partie de nos objectifs à long terme.

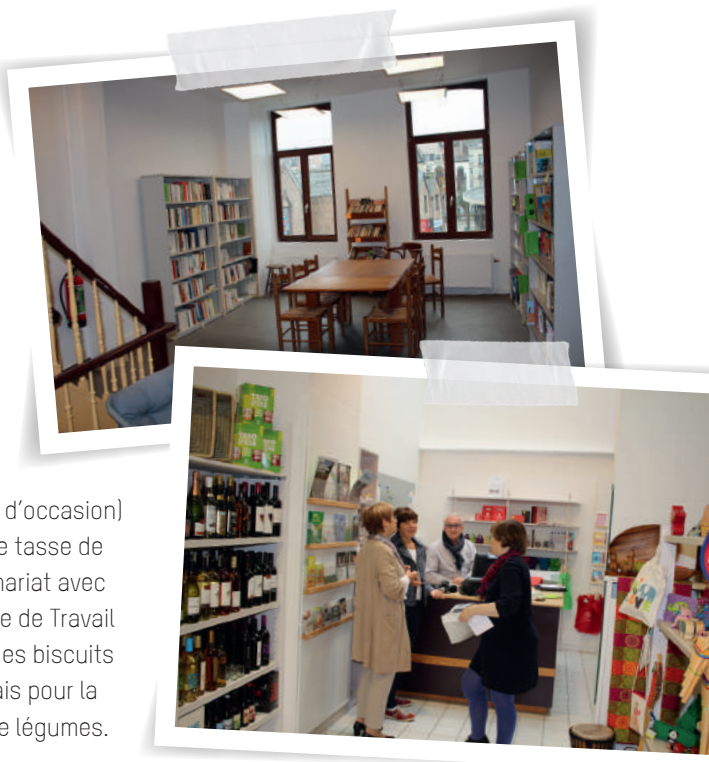
Norbert Buyse, administrateur délégué de la coopérative de la Brasserie de la Lesse



Quand Oxfam se réinvente, le Nord et le Sud s’y retrouvent... à Anderlecht

L’équipe Oxfam d’Anderlecht a transformé le premier étage de son magasin en bookshop (livres d’occasion) où l’on pourra aussi déguster une tasse de café équitable. Grâce à un partenariat avec la Ferme Nos Pilifs (une Entreprise de Travail Adapté), le magasin vend aussi des biscuits artisanaux et est un point de relais pour la commande en ligne de paniers de légumes.

OXFAM-MAGASINS DU MONDE
Rue Saint Guidon, 13 à Anderlecht



Transi Store, un nouveau type de magasin à Etterbeek

Un nouveau magasin éthique, lancé par Oxfam, Agricovert et un collectif de citoyens, ouvre ses portes à Etterbeek. Chez TransiStore, vous trouverez des produits du Sud et du Nord, d’artisanat, d’épicerie et des produits frais provenant exclusivement de circuits courts ou du commerce équitable. Il s’agit aussi d’un lieu convivial, qui incite à l’échange et au partage, qui fait se rencontrer les habitants du quartier et les soutient dans leurs projets citoyens et de transition. Le lieu est composé de trois espaces : un magasin Oxfam, un comptoir Agricovert et un espace citoyen.

TRANSISTORE
Rue de Pervyse, 68 à Etterbeek.
www.facebook.com/TransiStore1040



RIZ AU LAIT DE COCO, RAISINS ET NOIX DE CAJOU

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz
- 75 g de sucre
- 60 g de noix de cajou
- 25 g de beurre
- 40 cl de lait de coco
- 40 cl de lait

PRÉPARATION

- Faire tremper les raisins secs dans l’eau chaude puis les égoutter.
- Faire chauffer les deux laits dans un poêlon.
- Faire chauffer le beurre dans une sauteuse.
- Ajouter le riz et laisser imprégner le temps que le riz devienne translucide.
- Verser le lait au fur et à mesure qu’il est absorbé, sans cesser de remuer (à la façon d’un rizotto).
- Laisser cuire une vingtaine de minutes.
- Ajouter le sucre, les raisins secs et mélanger.
- Décorer avec les noix de cajou grillées.