



La mensuelle des producteurs !



Portrait

GREEN NET COOPERATIVE (Thaïlande)

• **GREEN NET COOPERATIVE**

• **Producteurs** : 7 groupes, 1000 producteurs, 31 salariés

• **Bénéficiaires du commerce équitable** : Agriculteurs producteurs de riz

• **Objectif** : préserver les variétés traditionnelles de riz, favoriser la production biologique et la valoriser au mieux dans des circuits alternatifs (bio et équitable).

Projets sociaux : Création de caisses d'épargne collectives qui sont gérées par les femmes. L'argent sert la plupart du temps à réaliser de petits investissements et à couvrir les frais de maladie.

• **Année de création** : 1993



Plus d'infos : <http://www.artisansdumonde.org/les-producteurs/green-net-cooperative>



Depuis 2 ans, nous soutenons avec plusieurs partenaires européens un projet

Des Projets en commun !

de développement de pratiques agro-écologiques des producteurs de quinoa d'Anapqui, notre partenaire en Bolivie. Parce que les enjeux de préservation de l'environnement sont particulièrement important dans cette région extrêmement fragile de l'Altiplano, nos partenaires d'Anapqui ont décidé de (re)mettre en place quelques mesures simples mais importantes pour garantir une meilleure durabilité de la production de quinoa :

- (ré) introduction d'élevage de lamas dans les espaces de production de la quinoa pour amender naturellement le sol
- plantation de haie vive pour ralentir l'érosion éolienne



Technique de production

Savon d'Alep – Fair Trade Lebanon-Liban

Elaboré selon les méthodes traditionnelles du savon d'Alep par un groupement d'artisans du village de Hsarat, à l'ouest du Liban.

L'huile d'olive est mise dans une cuve enterrée, avec de l'eau et de la soude d'origine végétale. Le contenu est chauffé à ébullition pendant 3 jours. L'huile se transforme alors en savon liquide. L'huile de baie de laurier est alors ajoutée. La pâte est étalée sur le sol de l'atelier, recouvert de papier paraffiné. Lors du refroidissement, des ouvriers, une planche attachée aux chaussures, marchent dessus pour uniformiser son épaisseur.

Le savon est coupé en et les pains sont estampés. Ils sont empilés et, une fois secs, sont stockés dans une cave où ils vieillissent entre 6 mois et 3 ans. Pendant le vieillissement, plusieurs modifications se produisent : la soude qui n'a pas réagi avec l'huile se décompose ; le taux d'humidité diminue.



Plus d'infos : <http://pro.boutique-artisans-du-monde.com/bibliotheque/>