

Extrait du CDURABLE.info l'essentiel du développement durable

<http://cdurable.info/Zoom-sur-les-cafes-equitables-Alter-Mundi-Tout-Or-du-Monde,797.html>

Zoom sur les cafés équitables

!

- Consommer responsable - Alimentation -



Date de mise en ligne : lundi 28 janvier 2008

**Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous
droits réservés**

Voici un article pour parler d'un aspect moins connu du commerce équitable : la restauration. Pour cela deux articles ont été réunis : un premier écrit par Guillaume Nataf du Club de Commerce Equitable sur le « Café Alter Mundi » et un second réalisé par Lisa Leroy du Blog du Commerce Equitable et du Bio sur « Tout l'Or du Monde ».

Tout l'Or du Monde : <http://www.toutlordumonde.be>

Tout l'Or du Monde est une épicerie-café située dans le centre ville de Bruxelles.

Unique en son genre, ce lieu remarquable associe la vente et la dégustation de plus de 330 produits aux goûts d'ailleurs et de chez nous, dont près de 200 nouveautés sur le sol bruxellois. Dans l'espace café, on peut déguster, pour des prix raisonnables, de petites douceurs à base de denrées équitables et de nombreuses boissons chaudes ou froides. Le reste du magasin est dédié à l'espace épicerie.

"Tout l'Or du Monde" est une boutique de proximité, engagée et responsable qui s'inscrit dans le champ de l'Economie Sociale et Solidaire.

Les objectifs : permettre à tous d'avoir accès à des produits commercialisés de façon éthique et équitable, sensibiliser le public à des pratiques commerciales respectueuses de l'être humain et de l'environnement, promouvoir le savoir-faire traditionnel et les cultures locales.

En plus de la dégustation et de la vente, Tout l'Or du Monde organise des soirées thématiques autour du commerce équitable et de la solidarité ainsi que des animations culturelles (expo, contes, cours de salsa...) et des apéros équitables un vendredi sur deux à partir de 18h30.

Mais les cafés équitables n'existent pas qu'en Belgique ! Même s'ils sont très peu nombreux en France...

Alter Mundi Café : <http://www.altermundi.com/cafe>

Le plus connu est le café Alter Mundi, à Paris, qui est ouvert de 17h à 2H et qui ressemble beaucoup à Tout l'Or du Monde.

On y retrouve en effet une épicerie fine, deux salons de 18 couverts à l'étage (où sont servis des plats à base de produits bio ou équitables) et l'organisation d'évènements réguliers : dégustations éthiques, ateliers culinaires, ...

Mais Alter Mundi Café présente une particularité que peu d'autres entreprises ont puisque le service et la cuisine sont assurés par quatre personnes en réinsertion, aidés par une chargée d'insertion qui leur permet de reprendre confiance en eux pour se réinsérer dans le monde du travail.

Il en va de même pour les autres boutiques du réseau Alter Mundi puisque celui-ci est membre du [Groupe Alterna Développement](#), créé par le [Groupe SOS](#). Celles-ci s'engagent ainsi à accueillir via un contrat de deux ans, jeunes en difficulté, chômeurs longue durée, bénéficiaires du RMI, personnes sans qualification, handicapés, personnes prises en charge au titre de l'aide sociale, personnes ayant achevé une période d'incarcération ou de désintoxication, personnes relevant de la Protection judiciaire de la jeunesse, etc.

Zoom sur les cafés équitables !

Mais c'est avant tout un café qui propose une large gamme de produits pour des prix tout à fait convenables... on passe ainsi du "Foie gras au poivre blanc à 6Euros" au "Tomates confites et thon à la coriandre à 5Euros" en passant par un "Assortiment de charcuterie à 10Euros", le tout accompagné d'un "Coteaux du Layon 1999, Blanc Liquoreux à 18Euros" (la bouteille) ou encore d'un "Beuk Cola à 2,50Euros" (25cl)...

Et pour la petite histoire, c'est dans ce café que s'étaient réunis les représentants des différents partis de gauches le 17 Novembre 2007 pour parler et s'unir avec comme objectif de faire front contre Nicolas Sarkozy... une belle idée dans un beau café !

Guillaume Nataf,

Membre du [Club de Commerce Equitable](#) du Lycée du Grésivaudan Meylan
En partenariat avec Lisa Leroy, du [Blog du Commerce Equitable et du Bio](#)