

#9 Hiver

suivez-nous sur  

fair

LE MAGAZINE
DU COMMERCE
ÉQUITABLE



- > Idées cadeaux originales !
- > Bombolulu, l'artisanat au service du handicap
- > (Re)Prenons en main notre alimentation

omdm.be



OXFAM

Magasins du monde

ARTISANAT AU MENU



VAISSELLE EN CÉRAMIQUE ORIGINE INDE

ASSIETTE PETITE (66191) € 7,90 – GRANDE (65629) € 9,90
POT À LAIT (65630) € 4,90 – CRUCHE (65997) € 19,90
MUG (65633) € 7,90 – BOL (65631) € 5,90
GOBELET (65998) € 5,90 – PLANCHE EN BOIS (67493) € 16,90

Les pièces de ce service sont réalisées à la main par les artisan·e·s qui travaillent pour notre partenaire CRC, une organisation indienne qui a pour objectif d'aider des personnes précarisées à vendre leurs produits sur le marché international. Pour ce faire, CRC s'est structurée en centre de services à disposition des artisan·e·s. L'organisation défend **la dignité du travail** en visant l'autonomie financière de ses membres et **valorise la perpétuation des savoir-faire traditionnels** en promouvant leurs produits.

DANS CE MAGAZINE

-ÉDITO-



06

PETITS DÉJEUNERS

Rejoignez-nous
les 18 & 19 novembre.

05

L'ACTU

Les nouvelles de notre
mouvement.



8

BOMBOLULU - KENYA

L'artisanat au service des
personnes en situation de
handicap.



20

AGROÉCOLOGIE

Et si on (re)prenait en main
notre alimentation ?



24

RECETTES DE FÊTE

L'équitable est au menu !

13

SHOP IT FAIR ! OFFREZ UN AUTRE MONDE

Changeons le monde,
un achat à la fois



Trouvez le magasin
le plus proche
de chez vous

omdm.be/magasins

L'automne est là, et il apporte bien plus qu'une simple palette de couleurs chaudes. C'est le moment de se rassembler, d'échanger et de passer à l'action pour créer un monde plus durable. Dans ce numéro, nous vous donnons quelques clés pour devenir acteur et actrices du changement !

D'abord, nous vous proposons une foule d'**idées cadeaux** équitables à (s)'offrir pendant les fêtes. Une magnifique façon de transmettre vos valeurs à ceux et celles que vous aimez.

Ensuite, vous découvrirez des **recettes originales** qui ajouteront une touche d'exotisme à vos menus. Nos produits équitables venus des quatre coins du monde (et de Belgique) sauront éveiller vos papilles.

Aussi, ne manquez pas nos **petits déjeuners** des 18 et 19 novembre. L'occasion de passer un moment convivial avec vos proches en savourant de délicieux produits, tout en découvrant Bombolulu, notre partenaire kenyan.

Et, pour sensibiliser à l'urgence climatique et aux défis environnementaux, notre nouvelle **campagne** explorera les principes de l'agroécologie en proposant des conseils pratiques pour adopter un mode de vie plus durable.

Alors, prenez part à cette aventure passionnante avec nous et célébrez l'automne en vous engageant à nos côtés pour un avenir plus juste et plus durable.

TOUT ÇA TIENT DANS UNE TASSE



Indro Dasgupta directeur de CRC
 « Le principe général du commerce équitable « le peuple avant le profit » est une évidence pour CRC. Nous croyons que c'est LA solution à beaucoup de problèmes que le monde doit affronter aujourd'hui, surtout en matière d'inégalités et de pauvreté. Il est de notre responsabilité d'éduquer les consommateurs, mais aussi le grand public ».



IMPACT LOCAL, RÉSONANCE GLOBALE : L'INITIATIVE CRC

Malgré la forte croissance économique de l'Inde et de vastes programmes de développement mis en place par le gouvernement et des organisations internationales, une grande partie de la population indienne vit dans la pauvreté et accède peu ou difficilement aux soins de santé et à l'éducation.

CRC a pour objectifs d'améliorer les conditions de vie des artisan-e-s de manière durable tout en luttant contre l'exode rural et en défendant un artisanat traditionnel indien. Grâce aux exportations, CRC parvient à octroyer un revenu plus stable à ses travailleurs et travailleuses tout en veillant à la santé et l'éducation de leurs enfants.



TAJINES EN TERRE CUITE
 PETIT (67052) € 22,90
 GRAND (67053) € 32,90

CHABI CHIC, L'ART DE VIVRE MAROCAIN

L'artisanat marocain a le vent en poupe un peu partout dans le monde et notamment en matière d'art de la table. En fervent défenseur de cet art de vivre riche et varié, Chabi Chic fait valoir le « Made in Morocco » à travers diverses créations qui ne cessent d'innover pour donner naissance à des articles hors du commun. Chez Oxfam-Magasins du monde, nous avons opté pour ces tajines traditionnels aux lignes sobres et élégantes pour sublimer toutes vos envies.

L'HUILE DES LÉGUMES D'ANTAN



Il existe dans notre petit pays (du côté de Velaines), des héros et héroïnes de l'ombre qui travaillent sans limite pour vivre de leur passion en œuvrant pour des modes de production plus justes et plus écologiques. C'est le cas de François-Xavier et Cindy. Cumulant chacun-e un emploi fixe en plus du métier d'agriculteur/rice, ce couple a développé la ferme « Légumes d'Antan », en partant de zéro. Conjuguant **agriculture biologique et mesures agroécologiques**, leur petite production se base principalement sur les céréales et les oléagineux avec, malgré tout, une diversité impressionnante. Leur objectif est de nous offrir des farines et des huiles biologiques aux goûts délicats et respectueux de notre santé.

Huile de colza BIO 50cl (46700) € 6,35

Nouveau partenaire SILENCE, MAIN DANS LA MAIN VERS L'INCLUSION

Le nom de Silence est un hommage aux personnes sourdes et muettes qui constituent la majorité de l'équipe. La raison d'être de cette organisation indienne à but non lucratif est l'amélioration des conditions de vie de personnes atteintes de divers handicaps physiques. Formées à l'artisanat, elles fabriquent tous les produits à la main : bijoux, encens, articles de décoration... Silence accompagne ces personnes dans la vie quotidienne par le biais de l'éducation, d'un soutien financier, de conseils divers, vers l'acceptation sociale et l'inclusion.



Agir local, penser global : nous cherchons des bénévoles

Vous souhaitez agir pour un monde plus juste et durable ? Rejoignez-nous ! Nous sommes à la recherche de bénévoles pour intégrer nos équipes au sein des magasins de commerce équitable et de seconde main. Les tâches proposées sont variées : vente, gestion des stocks, sensibilisation, tri de vêtements, gestion des réseaux sociaux... Des moments formatifs et conviviaux sont organisés tout au long de l'année spécialement pour vous. Envie d'en savoir plus ou de nous rejoindre ? Toutes les informations sont disponibles sur notre site internet : <https://benevoles.oxfammagasinsdumonde.be/> ou par mail à infobenevoles@mdmoxfam.be



DES CONFITURES SAVOUREUSES QUI RENDENT HEUREUX !

De Wroeter est une organisation d'économie sociale active dans le Limbourg. Elle se compose d'une ferme d'activités qui accompagne des personnes porteuses de handicap, d'un centre de formation aux différents métiers liés à la culture de fruits et légumes biologiques, d'une boutique à la ferme, d'un jardin d'auto-récolte, etc. Les confitures De Wroeter vendues chez Oxfam-Magasins du monde sont préparées avec les fruits de leurs vergers, et fabriquées dans un des ateliers de la ferme d'activités. Le sucre utilisé est un sucre de canne équitable et biologique, issu de l'organisation Manduvira au Paraguay (partenaire d'Oxfam Fairtrade). Il n'y a donc pas de raison de s'en priver !

Confitures et gelées : Rhubarbe & Fraise € 5,65
Pomme & Sureau € 5,50 – 3 fruits € 5,65
Groseilles à maquereau € 5,80

Nouveau...THÉS

Pour agrémenter cette fin d'année, nous avons créé une nouvelle gamme de thé en vrac en partenariat avec «Les Jardins de Gaïa». Cette association, spécialisée dans le thé équitable et biologique depuis 1994, est basée dans la région de Strasbourg. Forte de ses relations directes et de ses rencontres avec des petits groupements de producteurs/rices, «Les Jardins de Gaïa» propose des thés de qualité développés dans le respect de la terre et des personnes qui la cultivent (voir p.12). Partageant les valeurs humaines et solidaires d'Oxfam-Magasins du monde, l'association nous a orientés vers 4 nouvelles saveurs inédites. Un **Earl Grey** supérieur pour faire le plein d'énergie le matin, un **thé vert sencha** pour rester zen mais concentré toute la journée, un **thé vert fruité** pour une note d'exotisme, et un **thé noir épicé** pour réchauffer les longues soirées d'hiver. À découvrir sans tarder dans nos magasins. Bonne dégustation !



Thé vert Sencha "Zen Chat" BIO (42016) € 6,10
Thé earl grey supérieur "Allez venez Milord" BIO (42017) € 8,10
Thé noir d'hiver "Neiges éternelles" BIO (42018) € 6,90
Thé vert fruité "Forêt enchantée" BIO (42019) € 6,90

VENEZ PRENDRE LE PETIT DÉJEUNER AVEC NOUS LES 18 & 19 NOVEMBRE

Chaque année au mois de novembre, Bruxelles et la Wallonie se transforment en un énorme buffet de petits déjeuners équitables et solidaires. Des milliers de citoyen-ne-s de tous âges s'y rassemblent pour passer un moment convivial, motivé-e-s par l'envie de se régaler et de soutenir le commerce équitable ainsi que le projet d'un partenaire d'Oxfam-Magasins du monde. On s'y retrouve ?

ENSEMBLE AUX PETITS DÉJEUNERS SOLIDAIRES !

En 2023, les petits déjeuners soutiendront le projet de Bombolulu au Kenya (voir article en page 8). Cette organisation a pour mission de favoriser l'autonomie sociale et économique des personnes atteintes d'un handicap par la formation et le travail. Elle fournit ainsi une activité rémunérée à plus de 80 artisan-e-s.

Une partie des bénéfices des petits déjeuners sera directement reversée à Bombolulu afin de financer un projet ambitieux pour relancer leur activité après les difficultés rencontrées durant la pandémie. Grâce à vous, différents projets seront mis en place, comme la formation de nouvelles recrues, la modernisation de l'atelier et le développement de nouveaux produits.

DES PETITS DÉJEUNERS EN SOUTIEN À L'AGROÉCOLOGIE

Les petits déjeuners Oxfam, c'est aussi une belle opportunité de découvrir des produits cultivés et/ou transformés près de chez nous. En plus des produits incontournables du commerce équitable tels que le café, le chocolat ou le thé, Oxfam-Magasins du monde

vous invite à découvrir des produits locaux et de saison, provenant des producteurs et productrices de votre région qui respectent l'humain et l'environnement.

En effet, sur les tables se trouveront des produits de partenaires alimentaires belges qui valorisent des dynamiques agroécologiques (ex. jus de pomme De 3 Wilgen, confitures De Wroeter). Une occasion rêvée pour lancer notre nouvelle campagne de sensibilisation sur l'importance du rôle et des enjeux à venir de l'agroécologie en Belgique.

L'agroécologie en quelques mots ? C'est une manière de produire, de distribuer et de consommer nos aliments pour servir – et non pas pour se servir de – l'environnement et l'humain. Son approche systémique en fait une réponse à de nombreux défis de notre temps tels que le dérèglement climatique, la précarité paysanne, ou la perte de la biodiversité.

Pour tout savoir sur notre campagne surfez sur www.omdm.be/agroecologie



La ferme de Grange est une ferme agroécologique qui propose plusieurs produits en circuits courts (ex. farine, miel, moutarde, bière).

Ses priorités sont, entre autres, la régénération des sols, le juste prix et la préservation de la biodiversité.



LES 18 & 19
NOVEMBRE 2023

Bienvenue aux petits déjeuners Oxfam!

Pour trouver un petit
déjeuner proche de
chez vous, surfez sur
petitsdejeunersoxfam.be

SCAN ME



OXFAM

Magasins du monde





BOMBOLULU, L'ARTISANAT AU SERVICE DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Au Kenya comme dans de nombreux pays du monde, les personnes en situation de handicap sont souvent rejetées par leur famille et leur communauté. De plus, elles n'ont parfois pas la possibilité d'aller à l'école ou de suivre une formation car les infrastructures ne sont pas adaptées. Il leur est alors difficile de trouver un emploi, et en l'absence d'aides sociales appropriées, elles sont mises à l'écart et contraintes à la mendicité.

L'organisation Bombolulu a été fondée pour offrir des opportunités d'emploi aux personnes éloignées du marché du travail traditionnel en raison de leur handicap et ainsi leur permettre de sortir de l'extrême précarité en acquérant une autonomie économique. Pour Bombolulu, le handicap n'est pas synonyme d'incapacité et sa mission est d'accompagner ces personnes différentes vers une vie décente et digne, grâce à un environnement adapté, des opportunités de formation et un travail justement rémunéré.

Tout a commencé avec la création de l'atelier de bijouterie. Par la suite, Bombolulu a développé ses activités et diversifié ses lignes de production en se lançant dans la fabrication d'éléments textiles, de sculpture sur bois et de maroquinerie. Aujourd'hui, Bombolulu emploie près de 80 personnes, dont 90% sont en situation de handicap.

Les ateliers tiennent compte des spécificités des employé-e-s : les espaces sont adaptés pour les personnes à mobilité réduite ou malvoyantes. La production est entièrement réalisée à la main par les artisan-e-s qui utilisent au maximum des matières premières locales, comme le bois et les os de bovins ou des matériaux réutilisables comme le laiton et le métal issus de canettes de soda recyclées. Les artisan-e-s sont logé-e-s sur place, ce qui leur évite des déplacements domicile-travail longs et compliqués. Bombolulu a également fondé une école maternelle dans son enceinte, pour simplifier la vie des jeunes parents employés par Bombolulu.

L'association gère également un centre culturel dans lequel sont organisés des événements qui permettent de soutenir financièrement l'organisation et de lui assurer une visibilité. Le lieu poursuit aussi un objectif pédagogique : faire

connaître aux visiteurs/euses les communautés autochtones du Kenya et leurs cultures.

EN 2023, LES PETITS DÉJEUNERS OXFAM SOUTIENDRONT BOMBOLULU

Chaque année, une partie des bénéfices des petits déjeuners Oxfam contribue au financement du projet d'un de nos partenaires d'artisanat équitable. L'objectif est de soutenir le renforcement de leurs capacités.

La pandémie de covid-19 a beaucoup affecté Bombolulu, qui a vu son chiffre d'affaires chuter de 70% : en cause, la réduction des commandes et des ventes locales, ces dernières étant très liées au tourisme. Pour relancer les ventes et ainsi assurer la continuité de sa mission sociale, l'organisation souhaite faire évoluer sa gamme de produits, mais la capacité à développer de nouveaux designs et produits dans





Pour soutenir ce projet ambitieux, notez bien la date des **18 et 19** novembre dans vos agendas pour participer à un petit déjeuner Oxfam près de chez vous. Si vous ne pouvez pas y participer, il est toutefois possible de les soutenir en effectuant vos courses dans l'un de nos magasins ou en faisant un don sur omdm.be/donner.

les ateliers est trop limitée. En outre, de nombreux artisan-e-s de Bombolulu atteindront l'âge de la retraite d'ici quelques années : il devient donc de plus en plus urgent de former des jeunes aux métiers de l'artisanat.

Afin de faire face à ces défis et assurer la pérennité de l'activité, Bombolulu a établi une stratégie dont certains objectifs requièrent un soutien financier complémentaire. Les petits déjeuners Oxfam permettront dans un premier temps de moderniser l'atelier en fournissant à l'équipe de développement de produits un studio multimédia, avec des outils pour la création de prototypes de bijoux. Le deuxième axe du projet est la formation de jeunes à la production artisanale : il s'agit ainsi de préparer la relève, tout en offrant des perspectives à ces jeunes en situation de handicap. Leur rémunération sera assurée pendant leur formation.



Boucles d'oreilles
Laiton et Os
[69468] - € 19,90



Bague Laiton strié
[68574] - € 8

SECONDE MAIN : LA TENDANCE INDÉMODABLE

Le recyclage a le vent en poupe. La hausse des prix et la perspective de trouver des pièces uniques nous encouragent à explorer des options plus durables. La seconde main apparaît comme bien plus respectueuse de la planète, à contre-courant de la logique de la fast fashion.

LES DÉASTRES DE L'INDUSTRIE DE LA MODE

Une nouvelle tendance chaque saison ? De quoi alimenter sans fin la machine. Malgré les milliards de bénéfiques amasés par le secteur textile, ses ouvriers et ouvrières ne gagnent en moyenne que 5 \$ pour 12 heures de travail. Un travail harassant mais surtout dangereux : deux tiers de nos vêtements contiennent des produits chimiques et des fibres synthétiques. Ces dernières proviennent du million de barils de pétrole transformés quotidiennement en fils pour la fabrication de nouveaux textiles. Enfin, de la conception à la livraison en magasin, un vêtement parcourt en moyenne 20.000 km.

Face à cette véritable catastrophe sociale et écologique, on voit progressivement émerger une alternative, basée sur un modèle économique différent : l'économie circulaire. L'objectif

est de maintenir les matières premières en circulation le plus longtemps possible, sans perte de valeur. La base d'une économie circulaire consiste à refuser (Refuse), réduire (Reduce), prolonger (Reuse) et réutiliser (Recycle).

LESS IS MORE

Chaque année, nous jetons entre 9 et 16 kg de vêtements. La révolution économique, c'est donc avant tout « acheter consciemment et refuser la surconsommation ». Ce qui, à première vue, semble une restriction de notre liberté s'avère en réalité une démarche bien mieux adaptée à notre mode de vie. En effet, nous ne portons en moyenne que 30 % de ce que nous achetons. En donnant les vêtements que nous ne portons pas, nous participons à un cercle vertueux et donnons un nouveau souffle à notre garde-robe.



OFFRIR UNE SECONDE VIE

On observe actuellement un recul au niveau des dons, et plus particulièrement de leur qualité. Vous pouvez faire don de vos textiles dans les boutiques d'Oxfam-Magasins du monde partout en Belgique. Ils sont ensuite triés et vendus en circuit-court dans nos magasins via un système de transport efficace et écologique. Les vêtements en mauvais état seront recyclés par notre partenaire, l'asbl Terre.

À la croisée de l'économie circulaire et sociale, les Magasins du monde-Oxfam fonctionnent grâce à l'énergie et la motivation des bénévoles qui militent pour les valeurs de notre association. En achetant de la seconde main chez Oxfam, vous soutenez nos missions et nos partenaires de commerce équitable. En effet, les bénéfices liés à la vente financent l'organisation et les projets d'Oxfam dans le monde entier.



Retrouvez plus d'infos et les adresses de nos magasins sur : oxfammagasinsdumonde.be/seconde-main

Que vous ayez décidé d'acheter consciemment ou de faire don de textiles de qualité, vous devenez acteur ou actrice de l'économie circulaire et sociale. La révolution commence dans vos armoires, vous avez le pouvoir d'inverser la tendance... **Sautez le pas !**



www.omdm.be/seconde-main



ÉVEILLEZ VOS SENS AVEC LES TISANES D'EXCEPTION DES JARDINS DE GAÏA

Quand les besoins de l'un rencontrent la raison d'être de l'autre c'est souvent le début d'une belle histoire. Nous avons commencé à écrire cette histoire il y a 2 ans quand nous avons croisé le chemin des Jardins de Gaïa. Un bel anniversaire qui permet de faire le point sur cette collaboration.

Les Jardins de Gaïa, c'est l'entreprise alsacienne qu'a créée Arlette Rohmer en 1994. Une idée, un projet qui lui tenait particulièrement à cœur et qu'elle chérissait dans un coin de son esprit depuis de nombreuses années. Grande voyageuse et passionnée de plantes, elle désirait aller à la rencontre des populations des pays qu'elle explorait, et en dévoiler toutes les saveurs et les richesses.

C'est ainsi qu'elle décide de faire découvrir autour d'elle des thés de qualité supérieure et d'autres plantes incroyables en provenance d'Asie, d'Afrique et d'Amérique du Sud. À l'époque, son désir de ne travailler qu'avec des produits issus de l'agriculture biologique ne lui facilite pas la tâche. Mais grâce à sa volonté sans faille, elle rencontre les premier-e-s producteurs/rices qui la suivront dans cette aventure passionnante.

Le projet se concrétise et la petite entreprise prend son envol. Dans un premier temps, tout se passe dans sa cuisine où les mélanges inédits sont ensa-

chés avant d'être vendus lors de salons ou de marchés bios. Et comme la qualité est au rendez-vous, de nombreuses opportunités voient peu à peu le jour. Depuis, le développement des Jardins de Gaïa est florissant.

UNE RENCONTRE QUI SONNE COMME UNE ÉVIDENCE

À l'époque, nous étions à la recherche d'un nouveau partenariat pour proposer thés, tisanes et matés de qualité dans nos Magasins du monde-Oxfam. Les Jardins de Gaïa étaient quant à eux désireux de faire découvrir au plus grand nombre les produits d'exception dénichés au gré de leurs voyages.

Mais chez Oxfam-Magasins du monde, le produit n'est pas tout. Le respect de l'Humain et de son environnement est au cœur des préoccupations. C'est pourquoi les relations commerciales directes développées par Arlette Rohmer avec des producteurs/rices dans le cadre d'une agriculture à taille humaine ont été un élément déterminant pour nous lancer dans cette collaboration.

C'est ainsi qu'aujourd'hui, vous trouvez dans nos magasins de délicieuses plantes à infuser et à consommer en confiance tout au long de vos journées. Car ensemble, depuis les jardins jusqu'à votre tasse, nous prenons soin de tout, pour votre plus grand plaisir.



Thé vert Sencha "Zen Chat" BIO [42016] € 6,10
Thé earl grey supérieur "Allez venez Milord" BIO [42017] € 8,10
Thé noir d'hiver "Neiges éternelles" BIO [42018] € 6,90
Thé vert fruité "Forêt enchantée" BIO [42019] € 6,90



SHOP

Idées cadeaux

fair



Couronne décorative en laiton
(67530)
€ 14,90

Renne en aluminium doré
(67609)
€ 29,90



Photophore maison
(67617)
€ 29,90

Photophore beige (67603)
ou gris (67604)
€ 7,90



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 dans le magasin de vous le commander !



Renne en aluminium doré
(67609)
€ 29,90



Planche en bois (67561)
€ 16,90



Vase (67535)
€ 24,90



Corbeille (67521)
€ 21,90



MARBRE & Doré

ACCESSOIRES DORÉS, EN BOIS
OU EN MARBRE CAPRI BEIGE
Origine : Inde



Mortier (67570)
€ 29,90



Photophore (67525)
€ 7,90



Bougeoir (67571)
€ 14,90



Distributeur de savon
(67562)
€ 22,90



Planche à découper ronde
(67569) € 24,90



Pot (67563)
€ 14,90

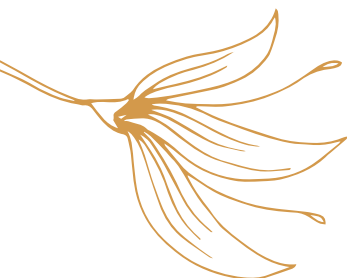
Spatules Origine Indonésie
(67515, 67516, 67517)
€ 6,90/pièce



Porte-savon (67564)
€ 9,90



Planche à découper
rectangulaire (67568)
€19,90



Cuillère en marbre
(67573)
€ 11,90



Les prix mentionnés dans ce magazine sont des prix de vente conseillés sous réserve d'erreur ou d'omission. Ces produits sont disponibles jusqu'à épuisement du stock.



Plateau
[67567]
€ 12,90



Emporte-pièces en inox
[10 pièces]
Origine Inde [65397]
€ 15,00

Spatules
[67515]
€ 6,90

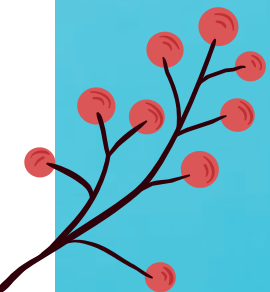


Cuillère
[67573]
€ 18,90

SHOP Idées cadeaux



Sac en cuir éco-friendly
Origine Inde (69332)
€ 29,90



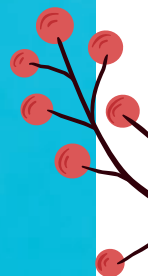
Jeu Win Win Winter
Londji
(42452)
€ 37,90



Vaisselle en céramique
Origine Inde
Mug (67650) € 9,90
Duo espresso (67648) € 12,90

Jeu Orangutan Londji
(42692)
€ 24,90

Offrez  le meilleur du monde



Déco étoile
(67525)
€5,90/pièce



ARTISANAT INDIEN
EN BOIS DE WRIGHTIA
Origine Inde

Casse-noisette
(67496)
€ 39,90



Chien à tirer
(65497)
€ 26,90



Coffret Natyr «soul»
(42500)
€ 26,90



Bijoux Artisanaux

Boucles d'oreilles ovales
(69316)
€ 10,90



Origine :
Inde et Kenya

Pince à cheveux
(68603)
€ 12



Boucles d'oreilles
feuilles (69300)
€ 12,90



Collier feuille
(69301)
€ 16,90



Bague hexagone
(68574)
€ 8




Boucles d'oreilles
2 cercles
(69315)
€ 9,90




Bague striée
(69317)
€ 8,90





Pochette rouge (69327)
ou noire (69328)
€ 14,90



Sac noir (69326)
ou rouge (69325)
€ 49,90



Maroquinerie

en cuir
eco-friendly

Origine : Inde



Portefeuille rouge
(69329)
€ 29,90

ET SI ON (RE)PRENAIT EN MAIN NOTRE ALIMENTATION ?

L'agroécologie est une solution à de nombreux défis actuels : changement climatique, baisse de la biodiversité, précarité et diminution du nombre d'agriculteurs/rices, malnutrition, pour n'en nommer que quelques-uns. Mais elle est encore peu développée en Belgique. Avec sa nouvelle campagne de sensibilisation, Oxfam-Magasins du monde vise à la remettre sur le devant de la scène... L'objectif ? La faire (re)connaître, afin qu'elle devienne une vraie force de changement sociétale, écologique et politique.

L'agroécologie est une approche de l'agriculture et de l'alimentation qui vise à concilier les besoins humains avec la préservation des écosystèmes. Elle se base sur des principes tels que la diversité, la rotation des cultures, l'utilisation de compost et d'engrais naturels, la lutte biologique contre les parasites et les maladies, et la préservation des sols. Dès lors, l'agroécologie peut contribuer à réduire les émissions de gaz à effet de serre, à préserver la biodiversité, à améliorer la qualité des aliments, à réduire la dépendance aux intrants chimiques et améliorer les conditions de vie des agriculteurs/rices.

L'AGROÉCOLOGIE EN BELGIQUE

L'agroécologie est encore peu développée en Belgique, mais elle est en plein essor. De nombreux agriculteurs/rices belges s'engagent dans la transition vers l'agroécologie, et nous sommes de plus en plus à demander des aliments produits de manière durable. Cependant, l'agroécologie est encore confrontée à de nombreux obstacles et les alternatives baignent dans un environnement très

capitalistique et ultra-concurrentiel qui rend leur développement très difficile.

C'est d'autant plus vrai que l'agroécologie manque de reconnaissance et de soutien financier des autorités publiques. Au niveau mondial, un rapport de l'O.N.U évaluait ainsi en 2019 l'investissement public dans les approches agroécologiques à 1,5% des budgets totaux consacrés à l'aide au développement et à l'agriculture. Le soutien en Belgique reste encore à évaluer précisément. Mais les budgets consacrés aux plans bio « Bio 2030 » ou de « Transition agroécologique » semblent par exemple largement insuffisants en regard des besoins et des ambitions affichées.

À ces multiples freins, il faut encore ajouter les menaces de récupération par l'agro-industrie, qui ne se prive pas pour pratiquer le greenwashing en proposant de fausses solutions comme « l'intensification durable » ou « l'agriculture climato-intelligente ». Ces approches sont plutôt des variantes « verdurisées » de l'agriculture industrielle, qui ignorent largement les questions de gouvernance, de propriété et de contrôle des ressources.

7 Diversification économique
Diversifier les revenus des exploitations en veillant à ce que les petits agriculteurs jouissent d'une plus grande indépendance financière et puissent créer de la valeur ajoutée tout en leur permettant de répondre à la demande des consommateurs.

8 Co-création des connaissances
Renforcer la co-création et le partage horizontal des connaissances, y compris l'innovation locale et scientifique, en particulier au moyen d'échanges entre agriculteurs.

4 Santé animale
Améliorer la santé et le bien-être des animaux.

2 Réduire
Réduire vis-à-vis et renforcer

LES 13 PRINCIPES DE

Source : groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition mondiale (CSA, organe des Nations unies). - www.odm.be/agro
82186 - © S. Sabbe, Oxfam, rue Provinciale 205, 1303 Blegny

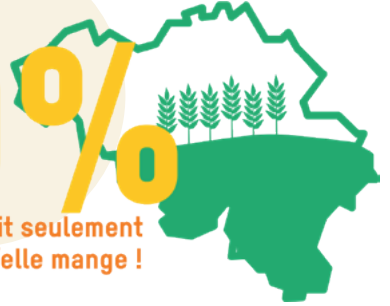


11%

Seulement 11% des céréales produites en Wallonie sont destinées à l'alimentation humaine, le reste est pour le bétail (45%) et l'énergie (44%).

50%

La Belgique produit seulement la moitié de ce qu'elle mange !



L'AGROÉCOLOGIE



Commission du Comité de la Sécurité Alimentaire et de l'Agroécologie



LA CAMPAGNE D'OXFAM-MAGASINS DU MONDE

Mais l'agroécologie, c'est aussi et surtout une lutte politique, portée par de nombreux mouvements sociaux de par le monde, tels que les réseaux Via Campesina et Agroecology in Action. L'objectif est de venir à bout des inégalités afin de créer des systèmes alimentaires locaux, résilients et durables, qui soient étroitement liés et adaptés à leur territoire et leur écosystème.

Oxfam-Magasins du monde rejoint le mouvement et lance une nouvelle campagne de sensibilisation, notamment en vue des élections régionales, législatives et européennes de 2024. Cette campagne vise à faire connaître l'agroécologie et promouvoir son déve-

loppement en Belgique. Elle appelle aussi les citoyen-ne-s à se mobiliser et les autorités publiques à investir davantage dans l'agroécologie. Enfin, elle est aussi l'occasion de promouvoir le commerce équitable Nord-Nord comme outil d'accompagnement de la transition.

LE COMMERCE ÉQUITABLE NORD-NORD : UN OUTIL POUR SÉCURISER LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

Le commerce équitable Nord/Nord (dont la production et la consommation se passent dans la partie Nord de la planète) peut aider les agriculteurs/rices à surmonter les obstacles économiques qui se dressent sur leur chemin en leur donnant accès à des prix rémunérateurs, des contrats à long terme, un renforce-

ment démocratique des organisations et éventuellement une prime pour des projets collectifs. Il peut également contribuer à valoriser les services écosystémiques rendus par l'agroécologie, tels que la préservation de la biodiversité ou le stockage de carbone.

À l'occasion de cette campagne, de nouveaux produits et partenaires de la gamme « Paysans du Nord » rejoindront les rayons de nos magasins, comme par exemple les farines de la Ferme de Grange.

L'agroécologie est une solution prometteuse pour relever les défis actuels de notre système alimentaire, à la fois durable, équitable et résiliente. Il est donc important de se mobiliser afin de la faire connaître et de promouvoir son développement en Belgique.

POUR ALLER PLUS LOIN

- **Page de campagne**

« *Et si nous (re)prenions en main notre alimentation* » : omdm.be/agroecologie

- **Analyse**

« *L'agroécologie, une critique et une solution au système alimentaire dominant* » : omdm.be/lagroecologie-une-critique-et-une-solution-au-systeme-alimentaire-dominant/





LA FERME DE GRANGE, UNE ALTERNATIVE CONCRÈTE POUR PLUS DE COMMERCE ÉQUITABLE NORD/NORD.

Incarner notre campagne sur l'agroécologie à travers un produit alimentaire ? C'est le défi que nous nous sommes lancé et qui nous a permis de découvrir la ferme de Grange. Une ferme familiale agroécologique diversifiée qui évolue avec son temps, grâce aux 4 générations d'agriculteurs/rices qui s'y sont succédées.

La ferme de Grange fait partie du réseau Farm For Good qui promeut le partage de connaissances sur l'agroécologie et la conservation des sols. Un réseau qui soutient les trois piliers du système agricole et alimentaire de demain à savoir l'agriculture bio et régénérative, la coopération territoriale et l'économie solidaire.

UNE FARINE POUR (RE)PRENDRE EN MAIN NOTRE ALIMENTATION ?

Parmi les nombreux produits proposés par la ferme (farine, miel, moutarde, bière, œufs...), le choix d'Oxfam-Magasins du monde s'est porté sur les farines d'épeautre et de froment dont les céré-

ales sont cultivées en agroécologie tout en étant labellisées « bio » et « Prix juste producteur » (label se rapprochant le plus d'une garantie de commerce équitable pour les produits locaux). Ces farines possèdent toutes deux de nombreuses qualités nutritives.

Pour la réalisation de cette farine, tout a été réfléchi du début à la fin du processus. D'abord, les graines sont récupérées et ressemées d'années en années, ce qui permet aux agriculteurs/rices d'être autonomes pour leurs propres cultures. Ensuite, les intrants et autres engrais sont conçus sur place grâce au BRF (Bois Raméal et Fragmenté) issu des forêts de la propriété, et aux fientes de poules de leur grand poulailler. De plus, tout est pensé pour favoriser l'intégration des auxiliaires de culture comme les coccinelles (qui vont limiter l'apparition des pucerons) ou les carabes (qui vont manger les larves de limaces) afin de réduire l'impact des nuisibles de manière naturelle.

En ce qui concerne la transformation des céréales cultivées, elle est réalisée au moulin Astrié où l'on déroule le grain au lieu de le broyer. Ce procédé lent (en opposition aux techniques utilisées dans les moulins conventionnels) évite tout échauffement de la farine, lui assurant ainsi la préservation de toutes ses valeurs nutritives et de ses oligoéléments.

Toutes ces recherches ont permis de développer plusieurs farines, nées à la ferme, qui valorisent des matières premières biologiques cultivées sur un sol vivant. Des produits tangibles, sains et délicieux qui incarnent une vision et des méthodes de culture régénérative de la biodiversité.

Vous aussi vous voulez soutenir cette démarche ? Alors rendez-vous sans tarder dans l'un de nos Magasins du monde-Oxfam pour goûter ces produits.

Une farine wallonne de qualité dont la culture est régénérative pour les sols, que demander de mieux ?



FARINES DE GRANGE :

Froment semi-complète 3kg (90063) € 10,55
Épeautre semi-complète 3kg (90064) € 11,95

Menu équitable

MENU ÉQUITABLE

COCKTAIL

PUNCH WINTER ISLAND



INGRÉDIENTS

- 300 ml de thé glacé BIO au maté, thé vert et fruit de la passion*
- Le jus de 2 citrons verts
- 100 ml de rhum brun BIO*
- 40 ml d'aquafaba (*jus de conservation d'une boîte de pois chiches*)*
- Zeste de 2 citrons verts
- Sucre blanc
- 3 c. à s. de sirop d'agave BIO*
- Glaçons

4
PERS.

10
MIN.

PRÉPARATION

Dans une assiette, mettez une petite quantité d'eau (0,5 cm de profondeur) et dans une autre assiette, ajoutez 2 c. à s. de sucre et les zestes de citron vert. Prenez vos verres et trempez-les d'abord dans l'eau, puis dans le mélange de sucre pour obtenir un joli bord givré.

Mélangez le thé glacé, le rhum, le jus de citron vert, l'aquafaba et le sirop d'agave avec quelques glaçons dans un shaker à cocktail. Secouez vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une mousse fine en surface.

Mettez un glaçon dans chaque verre et versez le cocktail.

Servez frais !

TIPS!

Pour une version crémeuse sans alcool, remplacez le rhum brun par de la crème de coco (pour 1 verre : 50 ml de crème de coco et 50 ml de boisson au thé).



ÉQUITABLE JUSQUE DANS L'ASSIETTE !

Nous vous proposons un menu de fête délicieusement original et équitable.

Il est le résultat d'un doux mélange entre les recettes de la cheffe végétalienne **Toos Vergote** et d'une recette plus traditionnelle.

Des mets à partager en famille ou entre ami·e·s.

Alors, trinquons ensemble à une nouvelle année remplie de moments équitables et solidaires !

Suivez-vous déjà Toos ?
[@Toosplantbasedfood.be](https://www.instagram.com/toosplantbasedfood.be)



Rhum 3 ans **BIO**, Paraguay, 70 cl € 25,25
Thé glacé bio au maté **BIO**, thé vert et fruit de la passion Paraguay et Sri Lanka, 50 cl € 1,70
Pois chiches, Italie, 300 g € 2,40
Sirop d'agave **BIO**, Mexique, 360 g € 4,35

[*] Disponible dans les Magasins du monde-Oxfam.

ENTRÉE

SALADE DE NOUILLES AUX MANDARINES, CHICON ET HUILE DE POIREAUX

4
PERS.30
MIN.

INGRÉDIENTS

- 225 g de nouilles de riz brun BIO*
- 50 g de mâche
- 30 g de kroepoek épicés
- 2 beaux chicons
- 2 mandarines
- 1 pincée de poivre*

Pour l'huile de poireaux

- 1 tige de poireau avec ses feuilles vertes
- 150 ml d'huile d'olive extra vierge BIO*

Pour la vinaigrette

- Le jus de 2 citrons verts
- Le jus d'1 mandarine
- 6 c. à s. d'huile d'olive extra vierge BIO*
- 2 c. à s. de sirop d'agave BIO*
- 1,5 c. à c. de sel
- Une pincée de poivre

() Disponible dans les Magasins du monde-Oxfam.*

PRÉPARATION

Coupez la partie verte du poireau, lavez-la et coupez-la en fines lamelles. Vous aurez environ 80 grammes de vert de poireau. Ajoutez-y 150 ml d'huile d'olive et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ensuite, mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette.

Dans une grande casserole d'eau légèrement salée préparez les nouilles de riz en suivant les instructions sur l'emballage.

Rincez-les à l'eau froide, égouttez-les le plus possible et réservez-les dans un saladier.

Ajoutez la vinaigrette.

Coupez les chicons en lamelles et mélangez-les aux nouilles. Pelez les mandarines et ajoutez les quartiers à la salade. Ajoutez la mâche et garnissez de kroepoek émiettés.



Nouilles de riz brun BIO Thaïlande 225 g € 3,25

Sirop d'agave BIO Mexique 360 g € 4,35

Huile d'olive extra vierge BIO Palestine 50 cl € 15,50

Grains de poivre noir BIO Sri Lanka 110 g € 4,05

PLAT PRINCIPAL

CURRY DE POULET AUX LÉGUMES DE SAISON

4
PERS.

45
MIN.

INGRÉDIENTS

- 400 g de filet de poulet
- 300 g de chou-fleur
- 250 g de riz jasmin BIO*
- 200 g de carottes
- 40 cl de lait de coco BIO*
- 20 cl de bouillon de légumes
- 10 cl de nectar de citron vert BIO*
- 1 oignon émincé
- 3 c. à s. d'huile d'olive BIO*
- 3 c. à s. de pâtes aux herbes et curry jaune*
- 2 c. à s. de noix de cajou*
- 2 gousses d'ail
- 2 tiges de citronnelle
- 1 bouquet de coriandre
- Sel
- Poivre noir BIO*



PRÉPARATION

Cuisez le riz Jasmin en suivant les instructions reprises sur l'emballage.

Faites revenir l'oignon émincé et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez-y les tiges de citronnelle finement hachées et la pâte de curry. Laissez fondre pendant 1 minute. Mélangez le lait de coco et le bouillon de légume afin d'obtenir une sauce crémeuse.

Faites revenir les dés de poulet dans l'huile d'olive pendant 3 minutes avant de les ajouter à la sauce et mélangez. Ajoutez les légumes préalablement cuits à la vapeur et laissez mijoter 15 minutes à feu doux. Assaisonnez de nectar de citron, salez et poivrez.

Avant de servir parsemez le plat de noix de cajou et de coriandre (ou de branches d'épinard en saison !)



- Riz Jasmin **BIO** Thaïlande 1 kg € 6,65
- Lait de coco Origine **BIO** Thaïlande 40 cl € 3,65
- Nectar de citron vert **BIO** Brésil 1L € 4,05
- Pâtes aux herbes et curry jaune **BIO** Thaïlande 70 g € 2
- Noix de cajou **BIO** Côte d'Ivoire 100 g € 4
- Huile d'olive extra vierge **BIO** Palestine 50 cl € 15,50
- Grains de poivre noir **BIO** Sri Lanka 110 g € 4,05

DESSERT

MOELLEUX AU CARAMEL

4
PERS.30
MIN.

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat noir Bite to Fight*
- 140 g de lait d'amande
- 70 g de margarine végétalienne
- 70 g de sucre mascobado BIO*
- 60 g de farine de froment*
- 4 petits morceaux de chocolat au caramel au sel Bite to Fight*

Pour la sauce caramel :

- 100 g de margarine végétalienne
- 100 g de sucre mascobado BIO*
- 50 ml de crème soja
- Une pincée de sel

(*) Disponible dans les
Magasins du monde-Oxfam.

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C en mode chaleur tournante. Mettez le chocolat, la margarine, le lait d'amande et le sucre dans un bol et faites fondre le tout au bain-marie.

Retirez du feu et ajoutez la farine en remuant. Versez la préparation dans des moules à cupcakes. Insérez les morceaux de chocolat au centre des moules remplis. Faites cuire pendant 11 minutes dans le four préchauffé.

Ajoutez tous les ingrédients de la sauce caramel dans une casserole et faites fondre en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu dans la margarine.

Retirez du four et laissez refroidir pendant environ 3 minutes.

Démoulez délicatement le moelleux légèrement refroidis. Servez avec la sauce caramel.



Chocolat noir Bite to Fight Côte d'Ivoire et Ile Maurice 180 g € 3,80

Sucre mascobado BIO Philippines 1 kg € 8,50

Chocolat au lait caramel salé Bite to Fight

Côte d'Ivoire et Ile Maurice 180 g € 3,95

Farine de froment semi-complète BIO Belgique 3 kg €10,55



Faites un don

Aidez-nous à mener à bien nos missions, soutenez les partenaires d'Oxfam-Magasins du monde

Depuis 2020 et la crise mondiale du Covid, Oxfam-Magasins du monde a développé et fait évoluer son activité de récolte de fonds. En effet, la baisse de l'activité commerciale liée aux restrictions sanitaires a eu d'énormes conséquences sur nos organisations partenaires partout dans le monde, et nous avons eu à cœur de les soutenir en leur fournissant des fonds selon leurs besoins spécifiques. Pour pouvoir répondre à ces demandes, la récolte de dons auprès des citoyen-ne-s belges a été indispensable. Nous avons pu, en 2020 et 2021, apporter un appui financier à 15 organisations partenaires via notre fonds de solidarité. Celui-ci a permis l'achat de nourriture et de produits de première nécessité pour certaines; la vaccination et l'achat de masques pour d'autres; ou encore l'approvisionnement en matières premières pour assurer la continuité du travail d'artisanat.

En 2022 (et la crise du Covid derrière nous), vos dons ont servi à alimenter

un fonds européen pour la justice climatique, dont Oxfam-Magasins du monde faisait partie dans le cadre de sa campagne « Climate justice, let's do it Fair ! ». Ce fonds était destiné à soutenir une série de projets d'atténuation des impacts sur l'environnement et d'adaptation aux changements climatiques. Parmi ceux-ci, le projet de notre partenaire direct Villageworks au Cambodge, qui a entamé le développement d'une alternative végétale aux emballages plastiques de ses produits, à base de résidus issus de la culture de bananes.

Cette année encore, la récolte de dons continue ! D'une part, les fonds récoltés soutiennent et assurent la pérennité des missions générales d'Oxfam-Magasins du monde. D'autre part, ils participent à alimenter un fonds d'urgence à destination de nos organisations partenaires, pour des situations spécifiques telles qu'une catastrophe sanitaire ou naturelle, un accident, ou

encore un incendie dans des ateliers de production par exemple. Nous recevons régulièrement des demandes de partenaires, qui ont besoin d'une aide ponctuelle dans le cas d'un événement ou d'une situation parfois dramatique. Ce fonds nous permettra de répondre positivement au cas par cas.

Faire un don à Oxfam-Magasins du monde, c'est soutenir ses missions de lutte contre les injustices économiques, sociales et climatiques mondiales. Années après années, nous continuons notre combat, nos campagnes de sensibilisation, la mise en valeur du commerce équitable, le soutien concret à nos partenaires. Faire un don, c'est participer à la construction d'un monde plus juste. Ensemble, nous faisons la différence !

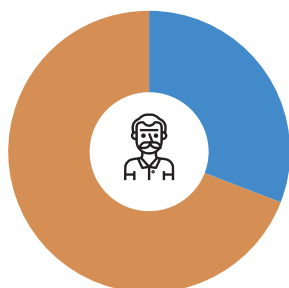
[Omdm.be/donner](https://omdm.be/donner)

LES AVANTAGES DU LEGS EN DUO PAR RAPPORT À UN LEGS CLASSIQUE



LEGS CLASSIQUE

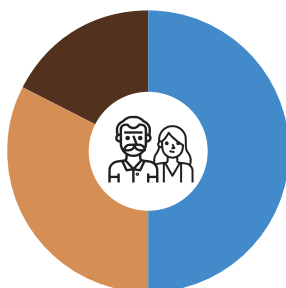
Vous n'avez pas d'héritier direct et vous léguiez 200.000 € à un tiers (filleule, ami, voisine)



- 62.000 € DE SOLDE NET REVENANT À L'HÉRITIÉR INDIRECT
- 138.000 € DE DROITS DE SUCCESSION DUS À L'ÉTAT

LEGS EN DUO

Vous n'avez pas d'héritier direct et vous partagez 200.000 € entre votre héritier tiers (filleule, ami, voisine) et Oxfam-Magasins du monde



- 100.000 € DE SOLDE NET REVENANT À L'HÉRITIÉR INDIRECT
- 65.000 € DE DROITS DE SUCCESSION DUS À L'ÉTAT
- 35.000 € DE SOLDE NET REVENANT À OXFAM-MAGASINS DU MONDE

Vos idéaux en héritage

Une autre manière de soutenir nos missions est d'intégrer Oxfam-Magasins du monde dans votre testament. Certes le sujet n'est peut-être pas d'actualité, ou peut être sensible pour certain-e-s. Mais il est important de savoir qu'une donation ou un legs en duo sont à la fois un énorme soutien pour l'association et intéressant fiscalement pour vos héritier-e-s (directs ou indirects). Le saviez-vous ? Si vous n'avez pas d'héritier direct, un legs en duo permet, à la fois à un tiers de toucher un montant moins taxé par l'Etat, et à une association de bénéficier d'une partie de vos biens (voir encadré ci-contre pour l'explication des répartitions). Une double action pour un maximum d'impact !

En intégrant Oxfam-Magasins du monde dans votre testament, vous participez

à pérenniser nos missions, à garantir la continuité de nos liens directs, de long terme et de soutien avec nos partenaires du commerce équitable. Enfin, vous envoyez un signal fort, empli d'espoir pour un monde plus juste et plus équitable, pour aujourd'hui et pour les années qui vous succéderont.

Pour plus d'informations à ce sujet, vous pouvez télécharger la brochure sur notre site internet www.omdm.be/donations-et-legs, ou contacter notre personne ressource : lorent.fritsche@mdmoxfam.be

Vous l'avez compris, la récolte de dons soutient et pérennise les missions de lutte contre les injustices économiques, sociales et environnementales d'Oxfam-Magasins du monde. Elle participe également à la mise en place de projets concrets qui ont un impact positif et direct sur nos partenaires de commerce équitable.



Vos dons sont
déductibles fiscalement
s'ils atteignent ou
dépassent 40€ par an.



Pour soutenir notre démarche :

- Faites un don ponctuel ou mensuel : www.omdm.be/donner, ou en scannant le QR code ci-contre.
- Commencez une réflexion sur le fait d'ajouter Oxfam-Magasins du monde dans votre testament.
- Parlez-en autour de vous et diffusez le message !

NOVEMBRE



LES 18 & 19
NOVEMBRE 2023

Bienvenue aux petits déjeuners Oxfam!

Pour trouver un petit
déjeuner proche de
chez vous, surfez sur
petitsdejeunersoxfam.be


OXFAM
Magasins du monde

Participez aux petits déjeuners Oxfam les 18 et 19 novembre

Rassemblons-nous comme chaque année autour d'un petit déjeuner équitable et solidaire en soutien aux producteurs/rices d'ici et d'ailleurs pour un monde plus juste et durable. Plus de 200 petits déjeuners sont organisés chaque année un peu partout en Wallonie et à Bruxelles.

Pour en trouver un près de chez vous, visitez notre site www.petitsdejeunersoxfam.be



ACTION EN MAGASIN

Ne manquez pas notre promo sur les vins du monde

Chaque année, du **15 novembre au 31 décembre**, nous organisons une promotion sur quelques-uns de nos meilleurs vins pour vous donner envie de les découvrir.

Découvrez les millésimes sélectionnés dans votre Magasin du monde-Oxfam et profitez de **15% de réduction à l'achat de 2 bouteilles**. Et n'oubliez pas que notre savoir-faire équitable se déguste lui aussi avec sagesse ! Ne manquez pas ce rendez-vous incontournable !



FESTIVAL DES VINS

-15%
à l'achat de 2 bouteilles

Des vins équitables
à prix réduit


OXFAM
Magasins du monde



DÉCEMBRE



Journée du bénévole

Sans les équipes de bénévoles qui s'activent chaque jour pour faire vivre les Magasins du monde-Oxfam nous ne serions rien... Plus de **3000** personnes font partie de notre mouvement et œuvrent à la mise en place de toutes nos actions et activités. Le **5 décembre** ce sera leur fête, l'occasion pour nous de les remercier et de les mettre à l'honneur !

Si vous aussi vous êtes bénévoles dans une association rendez-vous sur www.levolontariat.be, une surprise vous-y attend !

En panne d'idées cadeaux?

Une écharpe en poils de yak, des sandales en chanvre tressé, un collier en corne de bouc... Vous ne trouverez pas ça chez nous !

En revanche nos magasins sont remplis de magnifiques produits produits d'artisanat originaux à (s)'offrir pour les fêtes (et pas uniquement celles de fin d'années !).

Vous aussi changez le monde, un achat à la fois !



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

Magasins

omdm.be/magasins

e-shop

shop.oxfammagasinsdu-monde.be

Facebook

facebook.com/oxfammagasinsdumonde



Colofon

Editeur responsable :

Sabine Clausse
Rue Provinciale 285
1301 Bierges

Redaction :

Marie Dekeuleneer, Laurent Blaise,
Valentine Hanin, Laura Pinault,
Marie Hendrix, Thomas Florizoone,
Anabelle Delonnette, Adèle Funes,
Louise Godart.

Photographie :

Julien Pohl,
Romane Heinderyckx et Fairtrade
Connection

Graphisme : Lorent Fritsche et
Dounia Imad-Eddine

Styling : Romane, Marie et Julien

Image de couverture :

Un artisan de l'atelier Bombululu
au Kenya

82189



RECYCLED
Papier gemaakt van
gerecycled materiaal
FSC® C014767



OXFAM
Magasins du monde



EN PANNE D'IDÉES CADEAUX ?

UNE ÉCHARPE EN POILS DE YAK ?

Chez nous, on trouve
plutôt de l'alpaga pour
affronter le froid
et les injustices !

www.omdm.be



OXFAM

Magasins du monde