

LA MIEL - lettre d'infos n°2

Mars-Avril 2017

Bonjour à toutes et à tous,

Deuxième livraison de la newsletter MIEL ! Le printemps est là, les beaux jours reviennent... Et la MIEL se porte à merveille, avec une liste de prestataires qui s'étoffe et devient très variée.

Cette newsletter est évidemment collaborative : n'hésitez pas à nous envoyer vos suggestions / réactions / idées à l'adresse suivante :

newsletter@lamiel.net

Bonne lecture !

Quoi de neuf ?

Les nouveaux prestataires

Au Nouveau Monde

La MIEL prend l'accent québécois avec cette micro brasserie bio et écologique. Un cadre chaleureux, de la bonne bière et des bons plats maison, dont l'incontournable « Poutine » québécois.

Au Nouveau Monde
2 rue des Boucheries, 33000 Bordeaux
09 81 18 00 54
contact@aunouveaumonde.fr



The Roasted

Un « bar à café » rejoint le réseau de la MIEL dans le quartier de la gare, histoire de vous reconforter avant ou après un long trajet en train. Jonathan est artisan-torréfacteur et vous accueillera dans des effluves de café grillé. Café de qualité, sélectionné et torréfié avec soin. Tout en restant abordable car l'espresso est à 1 MIEL, pour que la qualité soit accessible à tous.

The Roasted
176 cours de la Marne, 33000 Bordeaux
07 68 04 96 46
contact@theroasted.fr



Biocoop

Toutes les Biocoop de Gironde adhèrent à peu à peu à la MIEL ! Ce mois-ci c'est au tour des Biocoop des Chartrons et de Bordeaux-Lac.

Biocoop Chartrons

6 rue Sicard, 33000 Bordeaux
05 56 58 46 07

Biocoop Bordeaux-Lac

Rue de la Motte Piquée (Zone Alfred Daney)
05 56 04 04 26

Fleurs de Mars

Stéphanie et Marcelline composent de superbes bouquets avec une grande conscience écologique, ce qui leur donne droit au label « fleuriste éco-responsable » : provenance et saisonnalité des fleurs, gestion des emballages et déchets, etc. Leur belle boutique propose également de belles plantes et objets de déco.

Fleurs de Mars

40 bis rue de la Course, 33000 Bordeaux
09 84 29 52 06
contact@fleursdemars.fr
<http://fleursdemars.fr>



Adalia P (fleuriste)

C'est un joli magasin que tient Jocelyne. Elle vend des fleurs au détail, réalise des arrangements floraux et végétaux et des décorations florales pour des événements. Jocelyne propose aussi des conseils pour des aménagements extérieurs. Et elle accepte de devenir notre 7^{ème} comptoir dans Bordeaux !

ADALIA P.

36, rue Le Chapelier, 33000 Bordeaux
06 52 88 98 96
ropars.joce@gmail.com
Facebook : Adalia



Anaïs ROJOT (éthiopathe)

L'éthiopathie, vous connaissez ? C'est une médecine douce qui soigne de nombreux maux du quotidien par le biais de manipulations ciblées. Problème de lumbago, de sciatique, de tendinites... Anaïs s'occupera de vous en douceur et arrangera ça !

Anaïs ROJOT

7 rue des Faures, 33300 Bordeaux
06 41 04 03 57
Facebook : Anaïs Rojot ETIOPATHE Bordeaux



Eudileza (psychanalyste)

Eudileza est psychanalyste, s'intéresse aux questions de la fin de vie, la mort et le deuil. Formée aux rites laïques en Suisse auprès de l'Association ASHOKA de Genève, elle a obtenu le diplôme de « célébrante laïque » en 2012. Il y a trois ans, elle s'est associée pour fonder l'Association Syprès, dont l'objet est d'accompagner les familles qui perdent un proche et d'organiser des cérémonies laïques.

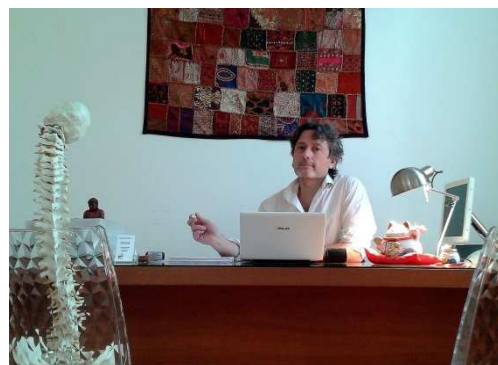
Eudileza
galletdidi@yahoo.fr
06 12 55 04 81



Stéphane ROSSELLI (ostéopathe)

Le réseau MIEL s'étoffe avec l'arrivée de Stéphane, ostéopathe à Mérignac !

Stéphane ROSSELLI
16 av du Maréchal Joffre, 33700 Mérignac
06 63 68 44 58
s.rosselli@club.fr



Pause Nature

Les trois restaurants Pause'Nat de Bordeaux acceptent la MIEL. Ils proposent des plats et sandwiches en libre-service, réalisés avec des produits frais issus de producteurs locaux.

Pause Nature Bacalan

47 quai Bacalan
05 56 37 72 51

Pause Nature Chartrons

11 rue Notre-Dame
05 56 44 72 40

Pause Nature Stalingrad

26 place de Stalingrad,
05 56 40 47 22



La Plancha d'Olive

Un restaurant convivial à Libourne, avec un patron aux petits soins et de plats maison.

La Plancha d'Olive
43 rue Clément Thomas, 33500 Libourne
05 57 25 06 92



Le portrait du mois

Chaque mois, nous partons à la rencontre d'un des prestataires MIEL de notre réseau. Aujourd'hui, parlons un peu de Stéphane, heureux propriétaire du restaurant "Le P'tit Chez Moi" (Bordeaux).

Depuis tout petit, Stéphane a toujours adoré cuisiner. Il a appris à la maison, auprès de sa maman. Sa vie professionnelle ne l'a pourtant pas mené dans cette voie : il a tout d'abord travaillé pendant une quinzaine d'années en entreprise, dans le domaine du conseil. Vers 40 ans, à l'occasion d'un plan social, il a fait un point sur sa vie, tant personnelle que professionnelle.

Un bilan de compétences lui a fait réaliser à quel point la protection de l'environnement et la justice sociale lui tenaient cœur. Et comme il passait toujours du temps en cuisine à la maison, il a sauté le pas : mettre en adéquation sa passion pour la cuisine, et ses valeurs.

Son restaurant « Le P'tit Chez Moi » est donc vraiment à son image. Il réalise tout lui-même, sur place, à base de produits 100% biologiques. Autant que possible, il travaille avec ses fruits et légumes de saison. Il s'agit d'un buffet où l'on paye au poids, pour éviter le gaspillage.

Étant donné l'impact environnemental très négatif de la viande, surtout à l'échelle industrielle, Stéphane s'est tout naturellement orienté vers une cuisine végétale. Les plats et desserts proposés sont souvent végétaliens, au fur-et-à-mesure qu'il découvre toute la profondeur de ce type de cuisine !

D'une manière générale, tout plein de petits détails permettent à Stéphane de mettre en adéquation restauration de qualité et respect de l'environnement. On peut par exemple venir avec ses propres récipients pour emporter son déjeuner, ce qui donne droit à une petite réduction. Et vous pouvez même emprunter gratuitement le DVD du documentaire « Demain », pour vous inspirer.

Pour mieux marquer son envie de travailler au rythme de la Terre, la décoration du restaurant de Stéphane change avec les saisons. Amateur de décoration, il arrive à recycler intelligemment son mobilier pour accompagner le rythme de la Nature.

Un an après l'ouverture de son « petit chez lui », Stéphane est heureux. Les gens viennent nombreux tous les midis, et apprécient sa vision de la restauration. Lui, derrière les fourneaux, est enchanté de son changement de vie !



La vie de la MIEL

Que s'est-il passé au sein de notre association ce mois-ci ?

- Un petit mot sur le fond de soutien

Les cotisations des adhérents (utilisateurs ou prestataires) financent l'impression des billets, les achats de fournitures de bureau, etc. Comme tout est fait bénévolement dans notre association, il y a un excédent à la fin de l'année, qui est reversé au fond de soutien. Il est également alimenté par l'argent issu de la fonte.

Le fond de soutien (4000€ fin avril) est destiné aux prestataires ayant adhéré depuis au moins un an, pour des prêts de courte durée (1500€ maximum, sur 1 an).

Une commission composée de volontaires (trois utilisateurs, trois prestataires et trois animateurs de la MIEL) a été créée. Elle étudie chaque demande de prêt (dans l'ordre d'arrivée) et donne son avis au collège de la MIEL. Celui-ci prend la décision finale.

- La famille de la MIEL continue de s'agrandir !

Après Libourne, l'Entre Deux Mers, Sud Gironde et Bordeaux, un cinquième groupe se crée : celui de Saint-Loubès. Bienvenue aux animateurs de ce groupe : Annie, Christophe, Thierry, Julie, Nathalie et Claudia (on en oublie peut-être !). Au passage, l'association « Translib » (Libournais en Transition) laisse la place à l'association « LA MIEL », nouvellement créée. Ce nom reflète mieux l'étendue géographique de la MIEL à présent ?

Adhésion – Ré adhésion

En ce début de 5^{ème} année de fonctionnement, la MIEL déborde encore de projets. Si vous souhaitez soutenir votre territoire, vos commerces de proximité et de qualité, la production et l'artisanat local, vos associations, la vie culturelle locale... C'est le bon moment pour adhérer ou renouveler votre cotisation pour 2017 !

Vous pouvez le faire dans vos comptoirs habituels (<http://164.132.231.59/prestamiel>)

Ou en ligne : <https://www.helloasso.com/.../ad.../adhesions-re-adhesions-2017>

Comment ça marche

Les euros que vous échangez contre des MIELs alimentent le Livret Nef, qui représente le « fonds de garantie » de la MIEL. Autrement dit, toutes les MIELs émises sont garanties par une contrepartie équivalente en euros. Notre livret Nef finance uniquement des projets ayant une plus-value sociale, écologique et/ou culturelle, dans le respect de la charte des valeurs fondatrices de La Nef (qui est une coopérative de finance solidaire). Elle exclut les projets qui nuisent à l'Homme et à son environnement.

<https://www.lanef.com/>

Alors utilisez la MIEL, la monnaie locale complémentaire citoyenne qui soutient directement les producteurs, commerçants, fournisseurs et associations de votre territoire. Et faites adhérer autour de vous !

L'agenda

Voici quelques événements à venir au sein du réseau MIEL, ou dans la sphère des valeurs portées par notre monnaie locale.

- Jeudi 11 mai : participation au forum du Lycée Max Linder
- Vendredi 12 mai : animation à la Biocoop de Libourne
- Samedi 13 mai : marché bio de Paillet
- Dimanche 14 mai : stand aux journées portes ouvertes de la Ferme des Jarouilles
- Vendredi 19 mai : animation à la Biocoop de Villenave d'Ornon
- Lundi 29 mai : Faut-il refuser les compteurs électriques Linky ? À 20h, à la « Maison des associations », 47 bd de Quinault, Libourne
- Mercredi 31 mai : exposé sur la MIEL au Lycée Max Linder de Libourne
- Vendredi 2 juin : réunion MIEL du groupe Saint-Loubès
- Dimanche 4 juin : marché bio de Targon

Ailleurs

Plus de trente monnaies locales existent aujourd'hui en France. Nous vous présentons chaque mois l'une d'entre elles. Ce mois-ci, direction nos voisins du Pays Basque, avec l'Eusko.

L'Eusko a été mis en circulation le 31 janvier 2013 sur l'ensemble du Pays Basque nord, après un an et demi d'un travail préparatoire intense. Au lancement, l'Eusko comptait 800 utilisateurs et 192 prestataires (commerces, entreprises et associations). Aujourd'hui, il y a plus de 3 000 utilisateurs et 500 prestataires ! Plus de 500 000 eusko sont en circulation.

Les deux objectifs que se sont fixés les bénévoles de l'association :

- Relocaliser l'économie ;
- Participer à la sauvegarde de la langue basque, l'euskara.



Les "petites annonces" des prestataires MIEL

Réductions offertes aux adhérents

Le cabinet Zénitude à Libourne offre une réduction de 20% sur les massages santé et bien-être payés en MIEL.

47 Avenue du Général de Gaulle, 33500 Libourne

05 57 50 24 52

www.zenithude.net



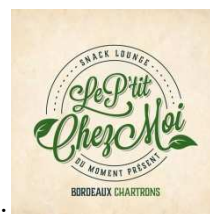
Citiz offre 1 an d'abonnement en formule "classique" (ou 6 mois en formule "fréquence") à tout prestataire membre du réseau MIEL. Si vous inscrivez votre société, toute personne ayant un compte Citiz rattaché à cette société pourra aussi utiliser Citiz à titre personnel sans payer d'abonnement.

<http://bordeaux.citiz.coop/professionnels>

Bravo également à Citiz pour leur implication : le directeur et directeur adjoint se rémunèrent en partie en MIEL !



Le restaurant « Le P'tit Chez Moi, aux Chartrons, offre une réduction de 10% si vous payez en MIEL.



Recherche de fournisseurs

Plongez-vous dans vos carnets d'adresse pour aider les prestataires suivants à trouver de nouveaux débouchés pour leurs MIEL !

- La Maison Hégara (épicerie en vrac, Bordeaux) cherche un producteur de fromages de vache en bio qui accepte (ou souhaite accepter dorénavant) la MIEL

La MIEL en chiffres

Fin avril 2017 :

- plus de 30.000 MIELs sont en circulation ;
- 450 consom'acteurs girondins sont adhérents ;
- ils peuvent faire leurs achats en MIEL chez 146 prestataires.

N'hésitez pas à nous envoyer vos suggestions /réactions / idées / articles à l'adresse : newsletter@lamiel.net

Vous avez des idées de commerces, de producteurs, d'artisans, d'associations, qui pourraient adhérer ? Parlez-leur de la MIEL, et envoyez-nous un mail à l'adresse newsletter@lamiel.net

Pour la liste complète des prestataires MIEL, c'est par ici !

<http://164.132.231.59/prestamiel>

<http://www.lamiel.net>

Communication annexe

Les Rencontres Nationales des MLCC (Monnaies Locales Complémentaires et Citoyennes) se sont déroulées au Havre, du 14 au 17 avril. Voici le communiqué final :

« Nous, porteuses et porteurs de projets de monnaies locales complémentaires et citoyennes (MLCC) réunis pour les 14èmes Rencontres Nationales des MLCC à Gonfreville l'Orcher du 14 au 17 avril 2017, souhaitons attirer votre attention sur différents projets de monnaies privées commerciales ou institutionnelles qui émergent dans le paysage.

Ces différents projets de monnaies ont pour caractéristiques principales d'être ni issus ni portés par l'engagement local et citoyen. Ils sont axés uniquement sur la dimension économique et dans une forme de gouvernance hiérarchique, verticale et donc autocratique.

Depuis que nous avons obtenu la reconnaissance des monnaies locales complémentaires dans la loi de l'ESS, promulguée le 1^{er} août 2014, nous voyons fleurir nombre de projets qui vont à l'encontre de nos valeurs. Depuis deux ans, l'entreprise du nom de « Coopek SA », développe un outil de mise en place d'une « monnaie nationale d'intérêt local », contestant l'utilité voire la pérennité des monnaies citoyennes déjà existantes.

Nous constatons que nos inquiétudes exprimées aux précédentes Rencontres nationales des MLCC de 2016 étaient fondées, notamment sur les questions de gouvernance, de transparence, d'engagement local et citoyen. En premier lieu la place du citoyen est réduite à la portion congrue. Par ailleurs d'autres éléments du fonctionnement du Coopek ne sont pas compatibles avec nos principes :

- Il affiche des valeurs dans une Charte, mais ensuite quels engagements ?
- Quant au Fonds de Garantie, s'il existe, et aux données personnelles, quel contrôle citoyen ?
- Une monnaie sur support uniquement numérique.

Enfin, ce qui a déclenché notre colère, c'est sa pratique douteuse sur le terrain. Le Coopek tente de s'imposer sur des territoires sur lesquels existent des MLCC sans aucune concertation préalable. De plus, il prétend s'appuyer des partenariats non avérés avec les acteurs locaux : la Pêche de Montreuil, le Sol Violette, la Miel, et le projet « une monnaie pour Paris » peuvent le confirmer. Nous avons les mêmes doutes dans le projet de « monnaie unique » portée par le Conseil Régional de Normandie. Comment ne pas voir dans cette volonté de créer une monnaie normande, une tentative de prendre la place de nos initiatives citoyennes ?

Nous ne soutenons pas, ici ou ailleurs, ces projets qui ne permettent pas l'appropriation des questions monétaires par les citoyens. Ainsi, au regard de tous ces éléments, nous souhaitons aujourd'hui affirmer que le Réseau des MLCC s'oppose et s'opposera à ces méthodes pour le moins problématiques, qui tentent d'utiliser nos projets et d'en aspirer la force vive pour s'en servir de caution citoyenne.

« Ce qui est fait pour nous, sans nous, est fait contre nous », Nelson Mandela.

Bien cordialement,

Le Réseau National des Monnaies Locales Complémentaires Citoyennes.

Gonfreville L'Orcher, le 17 avril 2017 »