

# LE JOURNAL DE LÉVIS

COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ • ÉDITION DU 10 MAI 2006 • VOLUME 5, NUMÉRO 31



Soirée réussie lors du Gala Les Pléiades/Prix d'Excellence de la Chambre de commerce de Lévis.

**PAGE 3**

*Les esprits mobiles ne sont pas garantis contre les idées fixes.*

*Aymond d'Alost.*



La Ville de Lévis innove avec le lancement d'un outil Internet efficace et unique au Québec.

**PAGE 10**

**INFORMATION**



pages 18, 19 et 20

## CHEF DE FILE DU COMMERCE ÉQUITABLE

La Coopérative La Mauve de Saint-Vallier lance une campagne de financement originale

PAR JEAN-PIERRE D'AUTEUIL, INFO@JOURNALDELEVIS.COM



Vincent Frenette, président du Conseil d'administration, Marie Lacasse, coordonnatrice, et Natacha Lambert, secrétaire au Conseil d'administration, posent à l'intérieur d'une des deux chambres froides.

**La Mauve est un chef de file régional du commerce équitable, biologique et durable.**

**A**fin de terminer l'aménagement de leurs nouvelles chambres froides, les dirigeants de la Coopérative La Mauve, de Saint-Vallier, ont trouvé une idée qui sort de l'ordinaire. Ils vendent actuellement des planches de bois qui ont servi au revêtement de leur bâtisse. Pour 20\$ seulement, les partenaires verront leur nom être inscrit sur l'une des planches. Une façon originale de souligner une participation financière. «Nous avons 400 planches à vendre ce qui nous rapportera 8 000\$.

Les gens ont déjà commencé à s'en procurer. Les intéressés peuvent communiquer avec nous au 884-2888 ou accéder à notre site Internet à [www.lamauve.com](http://www.lamauve.com)», indique Marie Lacasse, coordonnatrice à la Coopérative La Mauve. Le projet des chambres froides est évalué à 85 000\$. Le bâtiment est en béton, il est isolé à la laine de roche, la toiture est munie d'une membrane qui offre une masse thermique empêchant la haus-

se des températures. Les dirigeants ont aussi acheté un camion réfrigéré pour effectuer la livraison. «Il fonctionnera éventuellement avec du biodiesel», ajoute Marie Lacasse.

### Paniers bio

L'ajout des chambres froides, c'est pour entreposer une panoplie de légumes qui font partie des paniers biologiques de La Mauve. Ces paniers permettent à des abonnés de pouvoir déguster, à l'année s'ils le désirent, des produits venant des producteurs locaux (légumes, lait de chèvre, yogourt, farine, légumineuses, viandes, etc.). «C'est notre façon de favoriser l'achat local et l'agriculture bio en plus d'encourager les producteurs de la région. À Lévis, nous avons un point de chute à la Boulangerie La Bouchée de Pain, dans le Vieux-Lévis. Cet été nous visons 150 abonnements», explique Marie Lacasse. En plus de la distribution des paniers, la Coop possède des jardins de production à Beaumont et un magasin alimentaire à Saint-Vallier.