

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #15 - JUIN 2019

Un bulletin d'information à chaque livraison !



Enfin la fête !

Rengaine de toutes nos assemblées générales : on n'organiserait pas une fête des Givrés cette année ? Et puis commence la saison et son calendrier serré. On y pense bien toujours à cette fichue fête mais le temps nous manque et on remet à l'année suivante... Mais cette année on s'y est mis, un groupe de travail bien fourni s'est réuni et re-réuni et cette fois c'est fait, c'est sûr, la première fête des Givrés d'Oranges se tiendra **ce dimanche 23 juin de 14h à 21h à Méta-Lunair à Loos**, à quelques mètres de Lille.

Un lieu emblématique pour nous, celui, alors Métalu, qui accueille notre première livraison. Les Givrés y sont nés et y doivent une partie de leur nom. Seules quelques palettes ce jour de février 2013, mais bien des sueurs froides causées par la neige, le verglas dans l'attente de notre premier camion des Galline !

Un lieu toujours emblématique aujourd'hui, une vaste cabane en ville, moitié ouverte, moitié couverte qui abrite aussi à présent un jardin en permaculture et des ateliers d'artistes. Un projet de vie et d'expérimentation en évolution constante sur une friche industrielle en milieu urbain. Mille mercis à Méta-Lunair d'y accueillir notre première fête !

Retrouvez l'avant-programme de la fête en dernière page.

LES POIS CHICHES DE LA SAN GIOVANNELLO

La San Giovannello est nouvelle au sein des Galline Felici. Elle y a, comme tous les nouveaux entrants, le statut de «**poussin**» pendant deux années. Une période d'essai et de prise de connaissance réciproque qui à son terme débouchera sur le statut de sociétaire, si les deux parties en sont d'accord. Nous y étions ce 19 mai, en compagnie d'une douzaine de personnes pour une "journée à la ferme" : visite des champs, repas de produits locaux et cours de cuisine.

C'est en plein centre de la Sicile, près de Villarosa, un peu au delà d'**Enna**. De vastes étendues sans cesse rebondies d'amples collines et de villes perchées. De toutes les nuances de vert en ce mois de mai. Peu d'arbres, des routes farceuses, peu d'habitations. De ci de là, des amas rocheux. Imaginez les plaines du Nord devenues petites montagnes après un furieux tremblement de terre, qui plus est brûlées de soleil l'été, parfois 50°. Mais une terre fertile, grenier à blé des romains, cultivée partout jusqu'aux sommets depuis des milliers d'années.



La San Giovannello cultive une vingtaine d'hectares en **légumineuses, pois chiches et lentilles** de diverses variétés, ainsi qu'en **blés anciens (timilia et maiorca)**.

Carla a pris la conduite de ce domaine familial il y a presque vingt ans, elle le conduit en compagnie de **Gianpaolo** qui lui-même exploite un autre domaine. Tout est bio ici, comme une évidence. Parcourir leurs champs c'est d'abord être émerveillé par les fleurs si vives en couleur, par les essences sauvages aux parfums puissants qui font constamment arrêter nos pas. Les pois chiches de variétés anciennes (rouges, noirs ou cicerchia cabossés) sont cultivés en ligne. Cultures délicates aux faibles rendements. Les pois chiches Sultano au rendement plus important sont eux cultivés en plein champ, envahis de fleurs sauvages et de blés égarés. Les pois chiches, en touffes d'une trentaine de centimètres de hauteur sont en fleurs. De ci de là déjà quelques petites cosses, la récolte s'effectuera en juin ou juillet. Si tout va bien. Car la météo en Sicile est bien déroutante depuis quelques années, comme nous en ont témoigné les trombes d'eau qui ont accueilli notre arrivée quelques jours plus tôt. Carla nous dit qu'en été apparaissent à présent simultanément des plantes d'été et d'hiver. Et qu'il est de plus en plus difficile de cultiver. Ici comme partout les agriculteurs sont en première ligne des effets du changement climatique.

CUISINER LES POIS CHICHES

Les pois chiches sont riches en protéines, vitamines et minéraux. Leurs variétés anciennes encore davantage. On les consomme entiers ou mixés. Dans tous les cas il faut d'abord **les faire tremper** dans une grande quantité d'eau froide. Une nuit suffit, parfois davantage pour les pois chiches de variété ancienne, tels que les noirs. Les recettes ci-dessous sont sommaires, vous en trouverez des plus détaillées sur internet.

Pressées !

Equipe-Commande des Givrés // Après deux galops d'essais, nous voici rôdés et prêts pour ce qui doit devenir une routine dès la saison prochaine, au même titre que votre participation aux journées de distribution !

« J'ai répondu à l'appel aux volontaires pour rejoindre l'Equipe-Commande et j'ai participé à deux des dernières réunions. Je découvre la complexité et la minutie du travail en amont: quels produits commander ? Y en aura-t-il en quantités suffisantes? Puis la préparation et l'envoi de la commande, en suivant un retro-planning serré, émaillé de contacts avec les Galline. Et ensuite l'organisation de la livraison, de la réception, du travail de fourmi de la distribution. Je suis épatée de tout ce que je découvre et j'espère bien trouver ma place dans cette organisation minutieuse, dynamique et accueillante.

Et vous, ça vous tente ? » Geneviève C.

Pour **le houmous**, on cuit ensuite les pois chiches à l'eau avant de les mixer. Pour **les falafels, on ne les cuit pas** ! On mixe les pois chiches crus et trempés par petites quantités pour ne pas enrayer le mixeur. On y ajoute quelques ingrédients (ail, oignon, persil, coriandre, graines de sésame, levure... à chacun sa version), on forme des boulettes rondes ou plates et on fait frire.

La farine conserve toutes les qualités nutritionnelles du pois chiche. Elle peut être utilisée en pâtisserie. Carla nous a ainsi proposé une recette de délicieux biscuit avec environ 20% de farine de pois chiches. Elle est surtout la base de **la socca niçoise, des panisses marseillaises et des panelle palermitaines**. Toutes sœurs - pâte cuite faite de farine de pois chiche et d'eau - mais toutes différentes tant par leur forme et leur épaisseur que par leur mode de cuisson, frites ou cuites à la poêle ou au four.

Panisses et panelle : mélanger la farine à de l'eau bouillante salée sans faire de grumeaux (environ 75cl d'eau pour 250g de farine). Cuire ensuite 10-15 min à feu doux pour obtenir une pâte lisse et très dense. Ajouter éventuellement quelques ingrédients à votre goût (par ex. des graines de fenouil pour les panelle). Étaler ensuite la pâte dans un grand plat, plus ou moins finement suivant la variante. Laisser refroidir et figer au frigo, puis découper en frites ou petits rectangles et faire frire.

Recette express avec la farine de pois chiches Carla nous a proposé une recette de « panelle express », proche de la socca pour sa cuisson. Fouetter à froid farine de pois chiche, eau et sel pour obtenir une pâte lisse et épaisse de la consistance de la pâte à crêpes. Râper des légumes crus (carotte, oignons, ail...) et les mélanger à la pâte avec du

persil émincé. Faire ensuite frire recto-verso à la poêle de petites louches de pâte, pour obtenir des petites galettes dorées de 4-5 cm de diamètre et d'environ 5 mm d'épaisseur. Simple, rapide et très bon !

SOURIEZ, VOUS ÊTES FILMÉS !

La révolution par l'orange est un film-documentaire d'**Olivia Bernholc** tourné entre 2016 et 2019 sur les Galline Felici et les groupes de consommateurs qui les soutiennent. Olivia sera parmi nous ce lundi 3 juin, merci de lui faire bon accueil !

«... Ce film, c'est avant tout l'envie de témoigner de la force de ces échanges et d'encourager d'autres producteurs et consommateurs à tenter l'aventure du circuit court. Donner des outils mais aussi rendre compte des doutes et des fragilités pour offrir aux générations futures des graines d'espoirs pour un équilibre durable, rendre compte que rien ne change vraiment si l'on ne s'y confronte pas.

La révolution par l'orange c'est une réflexion sur l'envie de changer le monde, de changer mon monde, faire un film c'est aussi un processus de révolution. »

Olivia Bernholc



Olivia a ouvert un **crowdfunding** pour finaliser la post-production de son film. Vous le trouverez en accès direct sur la page d'accueil de notre site ou ici :

<https://www.zeste.coop/fr/la-revolution-par-l-orange>

Pressées !

Le jus d'orange des Galline Felici ! // Chaque saison entre 10 à 15% de la production d'oranges des Galline Felici n'est pas commercialisée. Le plus souvent des oranges trop petites, écartées lors du tri avant expédition. Cette saison les Galline en expérimentent une transformation possible : en faire du **jus d'orange** et transformer leurs **écorces en compost** en collaboration avec deux entreprises siciliennes.

Nous recevrons ainsi gracieusement des bricks de ce jus d'orange lors de la livraison du 3 juin. Attention: ce pur jus d'orange est un **produit surgelé** qui décongèlera lors du voyage en camion frigo, vous ne pourrez pas le conserver plus d'une semaine au frigo. À boire ou à utiliser en pâtisserie ou cuisine. Les Galline attendent nos retours et des idées de débouché commercial pour ce produit.



Catane, 22 mai 2019. Barbara et Antonio des Galline Felici.

Dans Nul Homme n'est une île, c'est elle qui, à propos de la Sicile, s'exclame «*Elle a des potentialités de production agricole merveilleuses cette terre !*». Mais **Barbara, productrice d'oranges**, est aussi la responsable des expéditions des produits frais pour les Galline. C'est elle que nous interrogeons avant chaque commande pour savoir ce que nous pourrions vous proposer. Les navelines de novembre sont-elles assez mûres ?

Y aura-t-il encore des tarocco en février? C'est elle aussi qui nous fait parfois des propositions, comme les artichauts et abricots cette saison. Toujours de simples et aimables propositions, libre à nous de les accepter ou pas.

À ses côtés, **Antonio, l'apiculteur** dont vous nous avons plusieurs fois proposé le miel BioBio. Ses ruches sont dispersées dans les domaines de nombreux producteurs des Galline. Le plâtre qui enserre son bras gauche cache une récente et mauvaise fracture du coude qui pour l'heure lui empêche tout travail. Nous sommes inquiets et soufrons pour lui depuis que nous l'avons appris quelques jours auparavant.

Mais Antonio est gai aujourd'hui, comme nous tous. De cette belle gaieté de nous retrouver ensemble "en vrai" autour de la table de ce petit restaurant de poissons de Catane. Gaies aussi les écorces d'oranges de nos assiettes : seuls restes de merveilleuses sardines à beccafico, elles semblent vouloir y dessiner des smiley...

Pressées... suite !

Avant-programme de la Fête du 23 juin // Le programme précis est en cours de finition, mais sachez déjà - liste non exhaustive - qu'il y aura : à manger et à boire avec en particulier **Mathieu Glorian et ses bières**, ainsi que **Scop-Ti**, de la musique et des spectacles avec entre autres **Tiramisù** et **La Pluie d'Oiseaux**, des animations pour petits et grands autour de la permaculture et du zéro déchets avec les écorces d'agrumes. Et bien sûr, en invités d'honneur, quelques **amis siciliens des Galline Felici** qui seront de la partie et avec lesquels nous pourrions échanger. **Un beau et gai dimanche à ne pas manquer !**

N'hésitez pas à rejoindre le groupe d'organisation en nous écrivant à : contact@givresdoranges.fr en indiquant "Fête des Givrés".

Fin de saison !
Assemblée Générale début octobre 2019
Première livraison de la prochaine saison début novembre

«Faire des cabanes en tous genres - inventer, jardiner les possibles; sans crainte d'appeler "cabanes" des huttes de phrases, de papier, de pensée, d'amitié, des nouvelles façons de se représenter l'espace, le temps, l'action, les liens, les pratiques. Faire des cabanes pour occuper autrement le terrain; c'est-à-dire toujours, aujourd'hui, pour se mettre à plusieurs.»

Marielle Macé, Nos Cabanes, Verdier 2019 (6,50€)