

# GIVRÉS D'ORANGES !

## NOUVELLES #20 - FÉVRIER 2020

Un bulletin d'information à chaque livraison



### L'équipe de cueilleurs des Galline Felici

Nous questionnons souvent et avec raison les modes de production agricoles : dites donc ils sont vraiment bio vos produits ? Mais nous interrogeons moins souvent les conditions sociales de ces productions.

Au mieux nous les abordons sous l'aspect du « prix juste » payé au producteur. Or celui-ci travaille rarement seul. Pour les agrumes il lui faut par exemple embaucher des cueilleurs. Trop souvent, ceux-ci sont une main d'œuvre irrégulière, engagée à la journée et soumise à des conditions de travail indignes, parfois proches de l'esclavage – ce mot n'est pas abusif pour qualifier une tâche payée en moyenne 2€ de l'heure pour des journées commençant à 3h du matin et pouvant durer jusqu'à 12h en presque continu (\*). C'est à ce prix – ou plutôt à ce manque de prix donné à l'humain – que nos états européens se remplissent de fruits et légumes méditerranéens à bas coût.

Rien de tout ceci chez nos amis siciliens. Depuis plusieurs années une équipe fixe et légalement rémunérée de cueilleurs travaillent pendant toute la saison pour les Galline en tournant d'un producteur à l'autre. Cette saison ils sont 17 et ils méritent bien, à leur tour, notre photo de une !

(\* En 2018 on estimait que ces conditions concernaient environ 400 000 personnes, rien qu'en Italie.

Crédit photo : Galline Felici

## TIERRA Y LIBERTAD

La coopérative **Tierra y Libertad** regroupe environ 25 producteurs, situés pour la plupart en Andalousie. Vente en circuit-court, agriculture paysanne et bio, invitation à venir les visiter sur place sont autant de points qu'ils partagent avec les Galline Felici. Leurs productions agricoles sont également proches : agrumes, avocats, légumes et produits transformés.

Avec cette première commande, nulle intention pour nous de les mettre en concurrence avec les producteurs des **Galline Felici** - nous ne vous avons proposé que des produits qu'ils ne peuvent nous fournir en ce moment. Ou alors si, mais en prenant le mot concurrence comme l'entendent nos amis siciliens : « nous soutenons la concurrence parce que pour nous con-courir signifie courir ensemble », à savoir s'engager encore plus nombreux dans des alternatives viables tant pour les agriculteurs que pour les citoyens-mangeurs que nous sommes.

Nous nous sommes par ailleurs posé souvent ces questions: n'y a-t-il pas en Espagne un équivalent des Galline Felici ? Là-bas aussi n'y aurait-il pas des producteurs-paysans en recherche d'alternatives et de groupes comme le nôtre ? L'Espagne est en effet le principal fournisseur d'agrumes et de produits méditerranéens du marché européen - elle produit à elle seule 2,5 fois plus d'oranges que l'Italie. Malheureusement, tout comme en Italie, encore trop souvent dans des conditions de production et de distribution fort peu solidaires, ni durables.

Après cette première commande test sur la qualité des produits et leur transport jusqu'à Lille, l'avenir et nos discussions nous diront comment nous poursuivrons la route avec Tierra y Libertad. Si oui, il faudra bien sûr trouver de

justes modalités de « concurrence » avec nos amis siciliens - et pourquoi pas de coopération ? - et bien sûr aussi leur rendre visite. En nous gardant de toute surconsommation, en aidant aussi peut-être à la création d'autres groupes. Mais, quoiqu'il advienne, cette possibilité d'élargissement géographique de notre réseau sur la base de valeurs partagées est déjà en soi une belle nouvelle !



Pour la petite histoire, la coopérative Tierra y Libertad nous a été présentée en septembre 2019 par Simon de **The Food Hub** (\*) en Belgique. Simon a travaillé à Tierra y Libertad, il nous a connus et contactés par l'entremise de Fulvia de l'IRIS. Après l'avoir rencontré, s'en sont suivis de nombreux échanges directs avec Rafael de Tierra y Libertad et plusieurs mois pour trouver une fenêtre dans notre calendrier ainsi qu'un transporteur de complément. (Tierra y Libertad ne peut aujourd'hui livrer directement en France que jusqu'à Perpignan - [www.tierraylibertad.coop](http://www.tierraylibertad.coop))

(\*)The Food Hub, ce sont trois magasins à Bruxelles et Louvain qui privilégient les achats directs à des producteurs belges et européens de taille petite ou moyenne, engagés dans des pratiques écologiques, économiques et sociales durables. N'hésitez pas à y aller si vous passez par là : [www.thefoodhub.be](http://www.thefoodhub.be)

Pour terminer cette présentation, la parole à Rafael de **Tierra Y Libertad** :

*« Nous sommes une coopérative de petits producteurs intéressés à défendre notre environnement naturel, ainsi que la production agricole véritablement biologique. Nous sommes à la recherche pour nos produits de circuits alternatifs qui nous rapprochent des consommateurs.*

*Cela n'a pas de sens d'être une production biologique dans un environnement rural mort, c'est pour cela que les petits agriculteurs continuent de défendre nos milieux de vie, la terre qui nous nourrit et le futur de nos enfants. Lorsque nous travaillons seuls dans nos champs, connaître le mieux possible nos clients et maintenir une relation de confiance est la meilleure manière de nous sentir soutenus et de sentir qu'il y a quelqu'un avec nous pour créer un monde différent.*

*Nos principaux clients viennent visiter nos fermes de temps en temps et pour nous c'est une occasion fantastique de maintenir une relation de confiance en partageant et faisant connaître nos cultures, les cycles de la nature. Pouvoir toucher et sentir le fruit à son origine, là où il est produit, est merveilleux et nous serions enchantés que vous veniez nous rendre visite quand vous le désirez !»*

## RETOUR SUR LA RÉUNION DU 01/02/2020 «MATIÈRE À RÉFLEXION» AU POLDER D'HELLEMMES

Cette première réunion était le point de départ d'une réflexion qui continuera dans les mois qui viennent : que souhaitons-nous pour l'avenir, souhaitons-nous évoluer? si oui vers quoi ? La réunion a rassemblé une vingtaine de givrés et cinq invités, membres de groupes (Hautes-Alpes et Nantes) venus à Lille pour assister à la réunion de l'usine à GAS du lendemain. Les discussions en trois groupes de travail ont porté sur les thèmes de réflexion présentés dans notre bulletin d'information #19 de janvier, en voici quelques éléments.

### Grandir jusqu'où et comment ?

Entre « pourquoi pas plus d'adhérents » et « ne plus grandir », les avis divergent, avec toutefois une majorité pour ne plus grandir en nombre d'adhérents et ainsi favoriser convivialité et participation. Au-delà, le verbe « grandir » a été abordé de différentes manières : grandir en diversification d'activités, en participation des adhérent.e.s, en solidarité avec les producteurs.

Pour qui pense que nous sommes déjà trop grands, la division en groupe plus petits est une possibilité. Et l'essaimage progressif (un temps de prise en charge de la logistique, de transfert de compétences avant l'autonomie) doit être favorisé.

Un changement de structure juridique a aussi été évoqué : pourquoi pas une coopérative ?

### Quel lieu ?

Entre « vive le nomadisme! » et « pourquoi pas un lieu à nous ? » les avis divergent ici aussi.

Louer un local nous autoriserait des stockages tempo-

raires, nous permettrait de diversifier nos activités, nous donnerait une plus grande visibilité, permettrait une plus grande convivialité. Pour des raisons de coût, ce local aurait vocation à être utilisé par d'autres initiatives. Problème: notre taille actuelle et nos besoins logistiques impliquent de disposer d'un lieu suffisamment vaste, difficile à rentabiliser économiquement sur l'année et peu compatible avec une recherche de davantage de convivialité.

Idées : s'organiser différemment pour les livraisons/distributions : une réception à l'extérieur de la ville puis une distribution dans plusieurs lieux de proximité; pour les producteurs locaux : organiser plusieurs fois dans l'année un petit marché sur un autre lieu que le lieu de livraison.

### Quel public ?

Dans ce dernier groupe l'idée de chercher à sortir de l'entre-soi est largement partagée. Reste la question du comment et les propositions n'ont pas manqué.

Inventer une politique des prix : repenser des prix pressés en y affectant une partie du budget des caisses solidaires; permettre dans certains cas une commande sans être adhérent; inciter à des groupes plus hétérogènes.

Proposer davantage de produits de base, proposer une information plus accessible, proposer des activités concrètes, investir centres sociaux, épiceries solidaires. Mener des actions éducatives, des actions de sensibilisation auprès de publics plus jeunes (scolaires, étudiants) et réserver un budget pour ce faire.

### Et après ?

Le CA des Givrés discutera très prochainement de cette «matière à réflexion». S'en suivront une ou plusieurs nouvelles réunions au printemps, en ayant pour ligne d'horizon notre AG d'octobre 2020. Entretemps n'hésitez pas à nous donner vos avis sur ces questions !

## Pressées !

**Horaires de retrait des commandes//** Inscription obligatoire sur le formulaire en ligne **avant le samedi 12h** afin d'envoyer à chaque groupe son horaire de retrait et de préparer le fichier pour le contrôle barrière.

**Planning des coups de main //** Il est mis en ligne le mercredi précédant la livraison. Quelques postes peinent à se remplir : pour aller chercher le matériel au box à 8h30, et pour le contrôle barrière, où la présence de 2 bénévoles est exigée à partir de 11h. Merci de vous relayer sur ces postes difficiles.

**Et n'oubliez pas... ni commande ni livraison SANS Equipe-Commande !!!**

**Rejoignez celle de mars** qui se réunira le **jeudi 27 février** à 18h30, (choix des produits), puis le **lundi 16 mars** et le **samedi 21 mars**.

Merci à toutes et tous les participant.e.s de ce mois: Cécile G., Cécile WF, Chritine W., Isabelle D., Nade V., Patrick E. et à Anne-Laure D. pour les traductions.

## RÉUNION DE L'USINE À GAS À LILLE

---

Nous avons eu le plaisir d'accueillir le 2 février une réunion de **l'Usine à G.A.S.** (Groupe d'Acheteurs Solidaires), le collectif informel qui rassemble depuis quelques années les groupes français qui travaillent avec les Galline Felici.

Etaient présent.e.s aux côtés des **Givrés** : Fulvia et Maurizio (**Coopérative IRIS**, Lombardie), Lidia et Antonio (**Galline Felici**, Sicile), Anne, Mama et Magali (**El'Cagette**, Roubaix), Anne et Sylvie (**Zeste à l'Ouest**, Nantes), Lisette et Raymond (**Court-Jus**, Embrun, Hautes-Alpes), Clairette et Christian (**Juste un zeste**, Guillestre, Hautes-Alpes), Robert (Essonne), Alejandra (**Corto**, Paris), Maya (**La locomotive**, Lille-Fives).

Au programme de cette intense et joyeuse journée : un historique et un bilan des réflexions et actions déjà menées, la mise en place de groupes de travail ainsi qu'un débat sur le thème "La croissance : ce thème est-il un sujet de débats / un sujet important dans votre groupe/ structure ? Si oui ou si non, racontez-nous."



### Carpaccio d'oranges sanguines de Sicile//

Ingrédients : Pour 4 personnes, prévoir 5 oranges, 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger, 1 cuillère à soupe de sirop d'agave ou d'autre sirop, 1 cuillère à soupe d'huile de noix (ou noix, sésame, ...), et de la cannelle en poudre.

Préparation : Choisir des oranges rouges et blondes de Sicile en mélangeant les variétés. Peler les oranges et coupez-les en rondelles, les plus fines possible, avec un bon couteau, récupérer le jus qui s'est écoulé pendant la découpe. Étaler les rondelles sur un plat plat. Dans un petit bocal, mélanger le jus, l'huile, le sirop et l'eau de fleur d'oranger, reboucher et remuer énergiquement pour obtenir une émulsion. Répartir cette sauce sur les oranges, puis saupoudrer délicatement d'un voile de cannelle. (Recette proposée par Isabelle D.)



---

Prochaine livraison :

**le lundi 23 mars 2020**

Agrumes

**Ouverture des commandes le 3 mars et clôture le 7 mars**

livraison le 27 avril

(clôture des commandes le 11/04)

livraison le 8 juin

(clôture des commandes le 23/05)

---

Association Givrés d'Oranges ! Lille 59 - SIRET 79862701400011

**contact@givresdoranges.fr - givresdoranges.fr**