

# GIVRÉS D'ORANGES !

## NOUVELLES #22 - DÉCEMBRE 2020

Un bulletin d'information à chaque livraison



*Lidia Tusa (Huile d'olive Mandre Rosse) dans sa campagne de Libertinia (Sicile)*

*Crédit photo: Galline Felici*

## Rechausser nos bottes de sept lieues !

**Confiner** : forcer quelqu'un à rester dans un espace limité... En vrai ou en menace de retour, voilà neuf mois que ce verbe recouvre et masque de grisaille nos quotidiens. Et limite comme jamais nos contacts sociaux. Ainsi nous n'avons pas rencontré en vrai nos amis italiens depuis presque une année, cela n'était jamais arrivé depuis sept ans...

Petit arc-en-ciel, nous avons réussi à reprendre le cours de nos livraisons ! Le travail au clavier n'a certes pas manqué : vidéo-AG et vote en ligne, envoi par mail de factures-bons de retrait, vidéo-réunions pour le CA et l'Équipe-Commande... Le numérique nous sauve au prix d'un travail souterrain bien plus important qu'à l'accoutumée. Un peu de chance aussi: l'opportunité saisie cet été d'un nouveau local par l'entremise du Secours Populaire de Lomme. Cela nous permet désormais de ne dépendre que de nous-mêmes pour les livraisons. Sous la grisaille, nous assurons donc l'essentiel et en sommes très heureux. Manque toutefois un autre essentiel : la convivialité, dans son sens gai et même dans son simple sens de « vivre avec ». Celle des journées de livraison en mode non strictement drive, celle des rencontres et des réunions en présentiel. En somme, celle et uniquement celle qui peut produire une vraie énergie collective... Allez, basta, tout cela n'aura qu'un temps, prenons soin de nos bottes de sept lieues et apprêtons-nous à les remettre pour courir ensemble : il va y avoir du taf après la crise ! P.E.

## UNE ÉVOLUTION D'IMPORTANCE POUR LA COOPÉRATIVE IRIS

Bien que nous la connaissions surtout pour ses excellentes pâtes, la coopérative IRIS, créée en 1978, est avant tout une **coopérative d'agriculteurs** (céréales, maraîchage) dont les valeurs fondatrices sont le bio et la propriété collective. Il est important de le rappeler avant ce qui suit. Et aussi de souligner nos liens, forgés de fréquentes rencontres sur place à Calvatone - dont un voyage Givrés en 2017 - et, dernière en date, de la venue de Fulvia et Maurizio à Lille pour la réunion de l'Usine à GAS du 2 février 2020. Les Givrés d'Oranges - donc chacun.e de ses adhérent.e.s - sont de plus sociétaires de la coopérative IRIS pour deux actions de 1000€.

Pure coopérative agricole, ce n'est qu'en 2005 que l'IRIS décide de **reprendre un ancien pastificio** (fabrique de pâtes) en difficulté économique, portée par le souci d'en maintenir l'emploi et d'assurer un débouché stable à sa propre production agricole. Une autre société - Astra Bio, propriété à 100% de l'IRIS - est alors utilisée pour gérer ce pastificio et en commercialiser les pâtes. Parallèlement la coopérative IRIS développe progressivement **une filière agricole bio spécifique** (à ce jour plus de 200 agriculteurs à travers toute l'Italie) pour fournir en blé dur la production de pâtes.

En 2013, nouveau tournant quand il s'avère que cet ancien pastificio nécessite des travaux importants. L'IRIS décide alors de construire un **nouveau pastificio** dont une partie du coût sera financée par l'émission d'actions mutualistes. Celui-ci sera inauguré en 2016, il est aujourd'hui considéré comme **l'un des plus qualitatifs et écologiques d'Europe**.

La construction de ce nouveau *pastificio* était alors un pari

sur l'avenir : pour qu'il devienne économiquement viable (dont le remboursement des prêts), la production et la vente de pâtes devaient s'accroître... Malheureusement **ces objectifs n'ont pas été atteints ces trois dernières années**, surtout pour les ventes en Italie. Et ce, nous dit Fulvia (1) "pour diverses raisons, mais certainement en raison du boom du bio à grande échelle et dans la grande distribution organisée, lequel a « diminué » la valeur de notre production". S'est aussi ajouté à cette conjoncture défavorable le fait que la conduite économique d'un tel équipement n'était pas le cœur de métier de la coopérative IRIS.

Face à ces difficultés récurrentes, ne pas agir risquait de mettre en péril l'existence même du nouveau *pastificio*, ainsi que toute la filière agricole de l'IRIS. Après de longs mois de discussions et de négociations, une décision difficile a finalement été actée par l'assemblée générale de l'IRIS de juillet 2020 : **la société Astra Bio n'est désormais plus propriété à 100% de la coopérative IRIS**.

Deux sociétés extérieures (dirigées par des personnes étant sociétaires de l'IRIS depuis plusieurs années) en détiennent désormais 70% des parts, **la coopérative IRIS en conservant 30%**. Le *pastificio* devient dans le même temps propriété de la société Astra Bio (tous les emplois y sont préservés) pour "*sept millions d'euros, cela signifie avoir mis en sécurité et consolidé la coopérative agricole IRIS, laquelle, ayant investi considérablement dans Astra Bio ces dernières années, avait accumulé des pertes significatives.*"



## Pressées !

**Attention aux quantités !//** Notre logistique est limitée par deux contraintes. Taille du local de réception et, pour les agrumes, capacité maxi d'un semi-remorque déterminent notre aptitude à recevoir et distribuer sur une journée. Nous avons fait le choix de maintenir notre nombre d'adhérent.e.s autour de 1100 pour assurer cette capacité. En pleine saison, notre maximum «gérable» se situe autour de **3 caisses d'agrumes, càd environ 30kg/foyer**. Mais il ne s'agit pas là d'une moyenne par adhérent.e : ce sont les toutes petites commandes de certain.e.s qui permettent d'octroyer à d'autres ces 30 kg ou plus. Merci donc aux quelques adhérent.e.s parfois trop gourmand.e.s de s'auto-limiter, pour nous éviter d'avoir à le faire nous-mêmes !

**Cagette et site des Givrés//** Cagette n'est qu'un outil de prise de commande. Les récépissés envoyés par Cagette ne prennent en compte aucun aléa de disponibilité. Les changements éventuels sont notifiés sur le site, et sur les factures données à la livraison. Dates de commande, consignes de livraison, infos Producteurs, appels à coups de main et remue-ménages etc : Pensez à consulter le site et son Espace-Adhérent !

## SECOURS POP !

Par ailleurs "la marque IRIS est toujours garantie issue de la production de la filière agricole bio, la coopérative IRIS ayant signé avec Astra Bio un contrat de filière en protection de celle-ci."



### Le Secours Populaire de Lomme

s'est installé dans les ex-locaux de l'entreprise ATNOR. D'abord en louant pour leur ressource un espace de 1200m<sup>2</sup> attenant, puis, à partir de mai 2020 en reprenant les 5000 m<sup>2</sup> de l'ATNOR, avec droit de sous-location (dont nous bénéficions pour notre nouveau local). Projet de départ : disposer de locaux de stockage plus importants et rapatrier sur un même lieu l'épicerie de l'avenue de Dunkerque et la boutique située près de la Mairie de Lomme.

Alors ? Tout d'abord, vu d'ici, une petite déception de voir ainsi le si bel outil qu'est le *pastificio* ne plus être en propriété collective. Mais, au-delà, en accordant toute notre confiance aux décisions prises, le plus important est évidemment que la coopérative IRIS, sa filière agricole bio et ses valeurs, soient ainsi préservés et consolidés (dont la propriété collective de ses propres terres agricoles). Et dans le même temps que le *pastificio* continue à vivre et que la qualité des pâtes soit maintenue. Souhaitons donc que le futur confirme pleinement ces promesses !

**Quelques difficultés** immédiates pour nous toutefois. L'Astra Bio développe depuis septembre ses propres stratégies de redressement, lesquelles passent par une réduction du nombre de références et une logistique repensée. En ce mois de décembre, par exemple, plus de Mezze Maniche, ni de cartons mixtes (2) de pâtes complètes... et quelques incertitudes sur le transport. De plus, tout ce qui n'est pas pâte ou passata n'est plus commercialisé par l'Astra, mais par la coopérative IRIS, lesquelles sont désormais deux entités de production et de commercialisation distinctes. Ceci concerne en particulier **le riz, l'épeautre et la polenta**. Commander ces produits implique désormais d'en faire une commande séparée et d'assurer leur transfert dans le même camion. Nous y avons renoncé pour cette fois. Ce n'est que partie remise.

(1) Interview de Fulvia Mantovani donnée à la revue *Altreconomia*; vous pouvez en lire l'intégralité sur notre site, ainsi que de nombreux documents sur le nouveau *pastificio* et la coopérative IRIS.

(2) Nous avons donc commandé fusilli, penne et spaghetti complètes en cartons séparés... du travail en plus pour la distribution !

Rompus aux défis, le Secours Populaire de Lomme y a accompli depuis l'été 2020, avec ses 9 salariés et 30 bénévoles, un incroyable travail d'aménagement. Une véritable et impeccable petite galerie commerciale est née ! Deux espaces réservés aux bénéficiaires de leur Pass-Solidarité, attribué sous critères de ressources à 800 familles : **l'épicerie La Mie Pop et la Boutik Pop**, un espace mode proposant des articles neufs. Ici, pas de dons, mais des prix tout petits. Et puis, cette fois ouverts à tous, un espace **Bis Repetita**, vêtements et vintage, et le **Bio-Logis**, ressource en objets et meubles.

Le local initial de 1200m<sup>2</sup> sera bientôt libéré et la ressource définitivement déplacée. Et de nombreux projets supplémentaires sont en cours de réalisation : un repair-café, un espace de coworking, des ateliers pour les enfants, un espace restauration, une terrasse et des jardins potagers partagés sur les 1000 m<sup>2</sup> de pelouse... Que voilà de beaux projets dont l'énergie de mise en œuvre ne manquera pas de nous inspirer ! N'hésitez pas à y aller régulièrement, il y a de bonnes et solidaires affaires à y faire...

**Secours Populaire de Lomme**// 183 Rue Anatole France, 59160 Lille - Ouverture 10h-12h30 ; 14h-18h du mardi au samedi  
Facebook : Comité de Lomme Secours Populaire (<https://www.facebook.com/comitedelomme.secourspopulaire>)

**Assemblée Générale 10 octobre 2020**// On vous dit tout ! Retrouvez les rapports d'activité et financier, approuvés lors de cette étonnante AG en ligne, et les membres de ce nouveau CA élu, sur notre site, Espace-Adhérent, onglet Assemblée Générale. Vous pourrez même visionner cette AG sur YouTube !

**Adhésions 2020-2021**// La Team-Adhésion a efficacement œuvré à la mise en contact des candidat.e.s givré.e.s et des groupes. Au terme d'un ultime (et laborieux) appel à cotisations, nous serons **1063**. Contrairement aux idées reçues, **toutes** les demandes exprimées ont été satisfaites. Nous serons donc sans pitié pour les fantômes mangeurs d'agrumes... La liste d'attente reste ouverte !

**Ni commande ni livraison SANS Equipe-Commande**// Choix des produits, organisation, etc. Rejoignez-nous !

Informations sur notre site... Merci à toutes et tous les participant.e.s de ce début de saison: Anne G., Bruno R., Cécile G., Cécile WF, Chantal R., Christine W., Eveline T., Genevieve C., Isabelle D., Laurène V., Laurie B., Mathilde S., Misa D.R., Nade V., Patrick E., Patrick P.

## FROLLINI ET PICCIOTTELLI !

**Cotti in Fragranza** est un atelier de biscuiterie géré par la coopérative **Rigenerazioni Onlus** (Organisation Non Lucrative d'Utilité Sociale) . Tout comme l'Arcolaio à Syracuse dont nous vous proposons les produits depuis plusieurs années (amandes, biscuits aux amandes...), Cotti in Fragranza combine depuis 2016 haute qualité et engagement social en offrant des parcours de formation en milieu carcéral, cette fois au sein de **l'Institut pénal pour les mineurs de Palerme**.

Sous la conduite d'un chef pâtissier, les mineurs engagés dans ce projet participent, durant et après leur réclusion, à toutes les prises de décision et en particulier aux choix des noms des produits (voir ci-dessous). Les produits ne sont pas labellisés bio, mais utilisent des matières premières de très grande qualité (par ex. le blé ancien de variété Maiorca, typique de la Sicile) pour la plupart bio et n'y ajoutent aucun conservateur ou additif.

Leurs produits sont actuellement distribués dans plus de cent points de vente en Italie

À savoir : un site de vente en ligne dédié aux produits alimentaires de l'économie carcérale (Economia Carceraria) a été créé récemment en Italie. Il nous informe que " parmi les détenus qui ont entrepris un parcours de formation et d'insertion professionnelle pendant leur réclusion, le taux de récidive ne dépasse pas 1%".

**Cotti in Fragranza** : "cuits au parfum", jeu d'assonance avec Presi in fragranza, "pris en flagrant délit"

**Picciottelli** [Pi-Tchiot'-Tel-Li] : bambins, en sicilien - comme la Tchiot' du Chiti !

**Coccitacca** [Co-Tchi-Tak-ka] : enfant particulièrement vif et rusé, en palermitain.



## Gelée de pamplemousse //

Ingrédients : Pour 6 à 7 pots de 220 g, 750 g de pommes type granny smith, 80 cl d'eau, 1kg de pamplemousses (soit 50 cl de jus), 50 cl du jus de pomme réalisé la veille, le jus d'un demi citron, 1 kg de sucre cristallisé, 1 cuil. à café de cardamome moulue

Préparation :

Jour 1/ Coupez les pommes en 4 sans les peler, sans ôter le trognon. Placez-les dans une casserole avec 80 cl d'eau. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu doux pendant 30mn. Recueillez le jus à travers une passoire et laissez reposer jusqu'au lendemain.

Jour 2/ Prélevez le zeste d'un des pamplemousses et taillez-le en fin bâtonnets. Placez dans une casserole avec de l'eau, portez à ébullition, puis égouttez. Pressez les pamplemousses pour obtenir 50 cl de jus. Mettez les pépins dans une mousseline.

Versez les jus, les zestes, le sucre, la cardamome et la mousseline avec les pépins dans une bassine à confiture. Portez à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant 10 mn environ. Mettez en pots immédiatement.

(Recette proposée par Misa D.R..)

Prochaine livraison :

**le jeudi 21 janvier 2021**

Agrumes & Parmesan (peut-être...?!)

**Ouverture des commandes le 30 décembre et clôture le 3 janvier**

livraison le 18 février  
livraison le 18 mars

(clôture des commandes le 30/01)  
(clôture des commandes le 28/02)

Association Givrés d'Oranges ! Lille 59 - SIRET 79862701400011

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