

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #24 - FÉVRIER 2021

Un bulletin d'information à chaque livraison



Jose Antonio Gonzalez producteur d'avocats, chirimoya, et mangues (Photo Tierra y Libertad)



La coopérative **Tierra y Libertad** regroupe une vingtaine de 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 (voir notre bulletin d'information #20 de

février 2020 et [le site de Tierra y Libertad](#) accessible en version française).

« *Il faudra bien sûr leur rendre visite* » écrivions-nous dans ce même bulletin, sans savoir que peu après, les voyages hors de France deviendraient pour longtemps soit impossibles, soit bien compliqués.

Un an plus tard, nous en sommes toujours là et nous ne sommes toujours pas allés en Andalousie... Mais les relations à distance avec Rafael Garcia de Tierra y Libertad se sont maintenues. Et mail après mail, notre sentiment initial d'avoir trouvé un équivalent espagnol des Galline Felici n'a fait que se renforcer. Nous vous avons donc de nouveau proposé pour cette livraison de février les **pomelos, avocats et kumquats** de Tierra y Libertad, lesquels sont cultivés à Palma del Rio, Algarrobo et Velez Malaga (voir épingles sur la carte en page suivante). Et nous vous reposerons leur huile d'olive dans les mois qui viennent.

CIRCUIT-COURT ET LOGISTIQUE : PAS SI SIMPLE !

Au fil des années, nos relations avec les Galline Felici sont devenues si étroites que nous pourrions oublier que la fluidité actuelle de nos processus de commandes-livraisons avec eux est le fruit d'un long travail, ici et là-bas. Nous n'en sommes pas arrivés là en quelques mois, mais après bien des années ! Ce travail, fait de mille détails organisationnels et attentions relationnelles, n'est pas aisé à décrire précisément, façon fiche de poste. Mais trois fils étroitement tressés pourraient le préciser : connaissance des réalités et contraintes des uns et des autres, confiance réciproque, routine des processus de commande-livraison.

Prenons ce dernier point. Avec les **Galline Felici** un calendrier annuel de livraison est décidé en septembre après concertation sur nos contraintes réciproques. Le nombre de livraisons est alors fixé et, pour chacune, les dates limite de commande, dates d'expédition et dates de livraison. **Les Galline Felici prennent ensuite complètement en charge le transport, son organisation et son coût**, lequel est intégré d'emblée au prix des produits et modulé d'un simple pourcentage de réduction/hausse en fonction du volume atteint.

Rien de plus simple en apparence, mais derrière cela il y a plusieurs années de travail en commun. Et aussi, aujourd'hui, des interlocuteurs précis sur tel ou tel point pour réguler les inévitables incidents de parcours. Des postes spécifiques ont ainsi été créés au fil des années, le plus souvent occupés par des producteurs pour une part de leur temps. Et bien sûr tout cela a été facilité par **la régularité des commandes et les volumes** désormais atteints.

Notre parcours avec d'autres producteurs nous confirme constamment combien ce « modèle Galline Felici » reste exceptionnel, voire unique. Pas toujours simple de faire arriver en temps et en heure les palettes, pour qui n'est pas un magasin mais un groupe de consommateurs avec des contraintes spécifiques de livraison-distribution ! Nous ne devrions pas nous en étonner. **Au-delà du désir partagé, s'engager dans le circuit-court, c'est, tant pour le producteur que le consommateur, ajouter du travail au travail .**

Communiquer, organiser la logistique demande du temps et du travail. Beaucoup de travail. Pour l'avoir côtoyé, nous nous souvenons qu'aux débuts des Galline Felici, Roberto Li Calzi, l'un des fondateurs, passait ses journées aux champs et ses nuits devant l'ordi, le tout entrecoupé de sauts de puces ici où là en Europe pour rencontrer les groupes de consommateurs. Un engagement extraordinaire, qui nous a poussés en retour à retrousser sérieusement nos manches.



Pressées !

Coproduction d'avocat avec les Galline Felici// Bonne surprise, nous anticipons dès ce mois-ci la 3ème tranche de remboursement des GF, et 202 bons de pré-achat d'une valeur de 20€ seront acquittés d'ici fin juin. Ils viendront en déduction du montant des commandes des adhérent.e.s concerné.e.s, sous réserve d'avoir un montant d'achat de produits des GF (donc hors kumquats, pomelos et avocats de Tierra y Libertad) égal ou supérieur au montant de bons souscrits. **136 bons seront acquittés sur les factures de février 2021.** Tous les détails et la liste des contributeurs qui en bénéficient ce mois-ci sont sur notre site.

Malheurs de clémentines// Saison calamiteuse pour les clémentines de Calabre. Délicieuses en novembre, puis la météo s'en est mêlée... **Cristiana Smurra** raconte le désastre dans une video sous-titrée (Voir page Actualités Producteurs de notre site) qui explique pourquoi certain.e.s d'entre vous ont eu des problèmes avec celles reçues en décembre. Les Givrés proposent des petites compensations pour celles et ceux qui en feront la demande.

L'apparente fluidité actuelle de nos commandes avec les Galline Felici ne s'est donc pas acquise d'un coup de baguette magique !

Avec **Tierra y Libertad**, nous n'en sommes pas encore là. Les fils de la connaissance et de la confiance réciproques commencent à se tresser. Mais nous manquent encore les rencontres « en vrai » que le maudit virus nous a empêchés jusqu'à présent d'organiser.

Le fil de la routine des processus de commande-livraison est quant à lui encore en construction. Tierra y Libertad intègre aussi une part de transport dans ses prix de départ, mais ne peut organiser celui-ci que jusqu'à Perpignan. A nous d'assurer la suite.

Nous l'avons fait l'an dernier avec un transporteur qui ne nous a pas donné entièrement satisfaction. Cette année nous avons cherché et trouvé un nouveau transporteur qui prendra cette fois en charge les palettes d'Almeria à Lille. Mieux, mais pas encore idéal, car celui-ci ne peut pas les enlever directement chez Tierra y Libertad. Il faudra les convoier à Almeria, ce qui induit, par rapport à la Sicile, un délai supplémentaire entre récolte et livraison. Les échanges avec ce transporteur sont de bonne augure, mais nous ne saurons qu'au moment où vous lirez ces lignes s'il est vraiment efficace (les palettes arriveront sans doute le 17 février, heureusement que nous avons désormais un entrepôt !)

UN NOUVEAU PRODUIT EN FÉVRIER : LE SIROP DE CAROUBE

Le caroubier est un arbre méditerranéen à la longévité pluri-centenaire. Ses fruits, **les caroubes**, contenues dans des gousses, sont consommés depuis l'antiquité. Entre mille autres préparations, le sirop, ou mélasse de

caroube, est utilisé au moyen-orient en "pâte à tartiner", mélangé à parts égales avec du tahini (crème de sésame).

La gomme de caroube, épaississant connu sous le nom de code E410 est très utilisée dans l'industrie agro-alimentaire.

Réputées être de poids réguliers, les caroubes ont par ailleurs aussi servi dans l'antiquité d'unité de mesure... et ont donné leur nom au carat, unité de mesure des diamants !

Caroubier sicilien



Sablés au sirop de caroube (recette de Cécile G.)

Ingrédients : 45 g de beurre, 50 g de sucre roux, 1 œuf, 75 g de sirop de caroube, 225 g de farine, ½ cc de cannelle (à doser selon votre envie)

Travailler le beurre avec le sucre.

Ajouter l'œuf, le sirop de caroube, la farine et la cannelle. Placer la pâte un peu au frigo, puis l'étaler sur un plan de travail fariné.

Découper des disques avec un emporte-pièce. Mettre les sablés sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 12/15 mn environ à 180°C. Déguster !

Trop bon le parmesan de la Santa Rita, non ?// Quel boulot pour organiser cette commande, mais quelle récompense gustative ! Visionnez sur notre site une **nouvelle vidéo** de présentation de sa confection de A (les prés, les vaches) à Z (les meules) Voir page Actualités Producteurs de notre site.

Que faire des croûtes de Parmesan ?// On peut les donner aux oiseaux, ils adorent ça en période hivernale ! On peut également les mettre dans la soupe, elles deviendront fondantes, un pur délice.

À essayer aussi les croûtes de parmesan transformées en chips (une idée du chef François-Xavier Ferrol): passées au four quelques minutes à 180°C, elles triplent alors de volume et se métamorphosent en **chips soufflées**, absolument délicieuses à déguster telles quelles à l'apéro !



Vers 11h, lors de notre journée de livraison-distribution du 21 janvier, nous avons reçu la visite inopinée d'une équipe de la **Directcte** * qui a procédé à divers contrôles : photos des produits, consultation des factures, questions multiples. Il nous a été également proposé une analyse gratuite des agrumes, que nous avons acceptée (1 kg d'oranges et 1 kg de citrons ont été emportés).

Suite à cette visite, la Directcte nous a demandé par mail de lui fournir divers documents : factures adhérents, factures producteurs et liste de nos adhérent.e.s.

Après réunion du CA et contact téléphonique avec la Directcte pour nous assurer que cette demande de consultation du fi-

chier adhérents entrain dans le cadre d'une obligation légale en conformité avec le RGPD et la CNIL, le CA des Givrés en a accepté le principe et transmis ces documents le 10 février. Vos données, nous assure-t-on, ne seront utilisées par la Directcte que pour des vérifications de routine, en particulier que vous n'êtes pas titulaire d'un négoce d'agrumes. Pas d'inquiétude pour vous, donc.

Alors ? Nous ne savons pas qui ou quoi a suscité ce contrôle. Ni ce qui sera exactement contrôlé. Sans doute l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement du fournisseur au consommateur final.

Nous n'avons par ailleurs rien à cacher, notre gestion est transparente et se place dans un cadre légal (collecte de la TVA, impositions diverses, etc.), tout comme celle de nos «fournisseurs». Nos très fournis rapports d'activité et financiers annuels en témoignent (ils vous sont accessibles à partir du menu Espace Adhérent.e.s de notre site). Alors sans doute aurons-nous en retour de ce contrôle des indications ou demandes qui nous feront « grandir » encore en ce sens. Et, s'il en était encore besoin, qui conféreront davantage de légitimité à notre activité.

Wait and see !

*Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi, pôle Fruits et Légumes

Anones// ... ou chirimoyas en espagnol. Fragiles, elles sont hélas tombées des arbres début février suite à un coup de froid, donc plus commercialisables. Leur producteur (photo de couverture) nous fournit toutefois des avocats pour cette livraison (voir vidéo sur la page **Actualités Producteurs** de notre site).

Colomba di Pasqua// Si vous ne lisez pas nos mails, ni ne consultez notre site, vous ne savez peut-être pas qu'une commande gourmande de Pâques est en cours. Dépêchez-vous, elle sera close le 19 février !

Cagette// Les paramétrages de certains comptes semblent parfois sauter d'une commande à l'autre. Si vous constatez que l'offre sur Cagette ne comporte pas tous les produits listés sur notre site, ou ne propose pas l'option détail/gros, prévenez-nous!

ATTENTION ! Commandes (encore) très rapprochées !

**Ouverture des commandes le mercredi 24 février et clôture le 28 février à 14h
livraison le jeudi 18 mars 2021**

livraison le 22 avril
Livraison le 3 ou le 10 juin

(clôture des commandes le 04/04)
(clôture des commandes en mai)