

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #27 - MAI-JUIN 2021

Un bulletin d'information à chaque livraison



Jardin suspendu près de la cathédrale de Syracuse- Sicile

Fin de saison !

Malgré les contraintes, nous avons réussi à maintenir nos livraisons durant cette saison. Ceci parce que nous avons un lieu bien à nous, avec un bail en bonne et due forme. Merci à toute l'équipe du Secours Pop qui a fait en sorte que notre local soit prêt dès novembre, le travail était énorme !

Et nous remercions plus particulièrement Muriel et Jean-Marc d'avoir eu envie de continuer l'aventure avec nous. À nous, maintenant, de faire vivre ce lieu et de tisser des liens solidaires pour que nous y soyons davantage que de simples locataires.

Cette saison, nous avons dû par force nous convertir en «drive». Avec, hélas, beaucoup moins de convivialité et beaucoup plus de travail de préparation en amont. Heureusement nombreux sont les adhérents qui sont venus donner un coup de main les jours de livraison, un grand merci à vous toutes et tous ! Saison particulière aussi, car nous avons mené toutes les réunions du CA et de l'Équipe-Commande en visio. Les Givrés ont ainsi "fonctionné", mais les projets ont été mis en veilleuse. Pas de retrouvailles non plus avec nos amis paysans siciliens et andalous. Espérons qu'à partir de juin, nous puissions progressivement retrouver tout cela.

Rendez-vous le 2 octobre 2021 pour notre AG annuelle. En présentiel, cette fois, soyons optimistes !

Bel été et restez Givrés !

Cécile Wong Fat, présidente des Givrés d'Oranges

J'AIMERAI TANT VOIR SYRACUSE !

Vous l'avez en tête ? Henri Salvador, qui nous chante de merveilleux lointains, un envoûtant Syracuse en chœur et refrain. Longtemps je n'ai pas su placer Syracuse, je la pensais vaguement au Moyen-Orient, peut-être même disparue. Je l'ai finalement trouvée un jour, bien vivante et à sa vraie place, sur la côte orientale de la Sicile.

Syracuse, on l'écrit là-bas **Siracusa**. Nul besoin de y quand on tient sur sa place centrale une cathédrale bâtie sur un temple grec, dont les colonnes d'origine restent apparentes en son intérieur. Unique au monde. Y poser la main est très émouvant. Platon et Eschyle ont vécu ici. Archimède aussi, on dit qu'il a couru nu dans les rues après son fameux eureka - j'ai trouvé ! Le centre historique de Syracuse est une île, **Ortigia**, où, nous conte la mythologie, la nymphe Aréthuse vint se changer en source pour échapper aux avances d'un dieu trop pressant. Pouvait aujourd'hui dans cette source des buissons de papyrus, cette plante d'Égypte qui produisait l'ancêtre du papier. Et à deux pas de là, en bord de mer, un petit jardin abrite quelques *figus macrophylla*, immenses arbres aux déroutantes ramifications d'où coulent des racines aériennes qui deviennent troncs. Les contempler est une rêverie de forêt primaire.

Un leurre toutefois, car ces arbres ont été transplantés d'Australie au XIXe, aux temps de la prospérité. La culture des citrons était alors la culture la plus rentable d'Europe, la start-up de l'époque. On les exportait jusqu'aux États-Unis, on en faisait fortune.

Au nord de Syracuse un modeste site, **Thapsos**, porte trace d'échanges commerciaux par voie maritime dès l'âge de bronze. La Sicile est le centre du monde médité-

ranéen, tous les peuples sont passés ici, depuis des millénaires. Elle en conserve une mémoire en mille-feuilles. Chaque envahisseur y a laissé ses traces, encore visibles partout, dans les édifices, la cuisine, la pâtisserie, la langue, l'agriculture - c'est au génie arabe en matière d'irrigation que la Sicile doit ses cultures d'agrumes; à l'administration romaine, ses collines de blé de l'intérieur; à la langue normande, certains de ses mots - armoire se dit *armuarru* en sicilien, acheter se dit *accatari*, comme l'acater du picard et du ç'ti. La Sicile est une bouleversante encyclopédie. Une origine du monde aussi, qui tremble et coule de lave en fusion. Ses habitants le métabolisent en surcroît de vitalité, en vrai sens de l'accueil aussi.

Un peu plus au nord encore, **Augusta** et ses raffineries qui lui donnent des airs de Dunkerque dans une lumière du sud. Un des traits singuliers de la Sicile est la juxtaposition d'intenses beautés et d'incongrues réalités - monstres de béton, tas de déchets, routes secondaires farceuses. S'en plaindre en tant que visiteur n'est pas de mise. La Sicile brûle de vie et de désirs, elle nous rappelle ainsi utilement qu'elle n'est pas qu'un simple musée pour touristes. Je l'avoue, ces abrupts contrastes sont pour moi un de ses puissants attraits, un antidote au bien propre sur elle de l'Europe du nord - je me sens bien plus à ma lace ici. Je n'oserais toutefois pas m'en vanter auprès de mes amis siciliens, ces contrastes les excèdent.

Je préfère leur dire que je sais que la Sicile est aujourd'hui la région d'Italie comptant le plus de producteurs agricoles en bio. Et sans doute la région d'Europe qui compte le plus d'écrivains reconnus. Le terreau est plus que fertile pour la culture ici.

En 2021, le port d'Augusta accueille aussi les navires de sauvetage chargés de femmes, et d'hommes en quête d'une vie meilleure, rescapés transis de leur effroyable

Pressées !

Bon ? Pas Bon ??? Vous trouverez sur notre site une nouvelle page qui vous permet d'écrire et consulter des commentaires sur les produits que nous vous proposons. Nous comptons sur vous pour y participer et prendre soin de cet outil expérimental proposé par l'Équipe-Commande des Givrés. **Bon ? Pas Bon ?** est accessible depuis la page Commandes-Livraisons.

Retour de dons// «*Vos oranges au moins, elles ont du jus, chez ***, y'a pas de goût et elles n'ont pas d'jus!*» nous font savoir des bénéficiaires du côté de Fives. Encore une **trentaine de caisses offertes** ce mois-ci, grâce à chaque € laissé en don lors des commandes. Une dizaine de groupes s'est chargée cette saison d'acheminer ces oranges et ces pâtes, auprès de familles, de collectifs, d'assos. En voici quelques unes : Terre d'Errance Norrent-Fontes/Fouquières les Béthune, Secours Catholique de Montreuil /Berck et Secours Populaire d'Étaples, Restos du Cœur -Lille Wazemmes, Secours populaire de Lomme,



traversée depuis la Libye. Parmi eux, certains rejoindront ensuite notre Côte d'Opale, en recherche d'une nouvelle traversée. Au hasard des dons des Givrés, il est possible qu'ils y bénéficient d'oranges siciliennes...

Voilà parcourue une seule trentaine de kilomètres. Le moindre guide vous indiquera mille autres éblouissements. La Sicile est grande et montagneuse, comme trois fois la Corse. Impossible de l'épuiser en un seul voyage - peut-on même l'épuiser ?

J'aimerais tant voir Syracuse... Les paroles originales sont au conditionnel, temps d'une action future dont la réalisation n'est pas certaine. On aimerait y aller, mais peu de chances qu'on y aille. Temps de la nostalgie aussi, rendue vive en nous par plus d'une année de vie rétrécie. Un cauchemar de confinement qui nous rappelle combien l'autre et l'ailleurs nous sont vitaux. Nos racines sont comme celles des arbres. Ancrées dans un lieu, elles ont besoin de voyager au loin et de se mélanger aux autres pour se nourrir. Sinon, la mort à petit feu, le terroir qui s'épuise... Dans leur silence, elles fredonnent comme nous : je veux changer d'atmosphère, dans mon jardin d'hiver - encore Salvador.

La Sicile vit essentiellement de l'agriculture et du tourisme, ce dernier est à l'arrêt ou presque depuis de longs mois. Le risque économique est réel dans un sud italien



«Maintenir les proximités de sécurité!» (Groupe de permaculture sicilien)

déjà parent pauvre de la péninsule. La Sicile nous attend avec impatience ! En tant qu'adhérent.e des Givrés, vous n'y serez pas étranger.e. Vous en connaissez déjà les agrumes, ils seront votre sésame. Votre visite sera la bienvenue, s'entendre dire que ses oranges sont appréciées au loin est une précieuse reconnaissance pour un producteur. De votre côté, voir où et comment elles poussent, qui en prend soin, multipliera leurs saveurs. Et nos amis paysans siciliens sont des femmes et des hommes emplis d'une telle énergie de vie, qu'ils vous en contamineront quand vous les rencontrerez !

Plusieurs membres des Galline Felici tiennent des B&B sur la côte orientale. Point de séjour ou de passage, ils vous accueilleront toujours avec bonheur. La langue n'est pas un problème, on se débrouille toujours quand on est attentif l'un à l'autre. Et puis beaucoup d'entre eux parlent au moins un peu notre langue, à force d'accueillir des français chez eux. Ils sauront aussi vous guider au mieux suivant vos centres d'intérêt. Un dernier argument? Restaurants, pâtisseries, nourritures de rue : on mange merveilleusement bien en Sicile, et pour un rapport qualité-prix inconnu en France.

Alors continuez de fredonner Salvador, mais n'attendez plus, courez en Sicile dès que vous le pourrez, en ôtant ce maudit "s" conditionnel pour passer au futur proche: **j'aimerai tant voir Syracuse !** (Patrick Ennebeck)

En pratique, d'avril à novembre, la météo est propice. Août peut être torride. Octobre-novembre est dépayçant, comme un printemps en automne avec le soir qui tombe une heure plus vite que chez nous. Pour s'y rendre, franchir le détroit de Messine en ferry est la plus belle des approches. L'avion, au départ de Paris, Lyon ou de Belgique, est le plus rapide et, hélas, le moins cher. Mais il y a aussi le bateau à partir de Gênes et un train de nuit de Milan à Palerme... Vous retrouverez tout cela en détail sur la nouvelle page Invitation au voyage de notre site, ainsi que la liste des B&B, des promenades-vidéo piétonnes dans les rue de Palerme, Catane et Syracuse et bien d'autres choses encore !

ADEPAPE 59, ATD Quart-Monde, Ephatha, Entraide protestante Lille-Wazemmes, Restos du coeur d'Auchy les Hesdin, Secours Catholique d'Hellemmes, Le Carillon, Secours Pop de Villeneuve d'Ascq, Collectif des Olieux, camp de migrants de la friche de Saint-Sauveur à Lille, des familles Rom d'Hellemmes et de Fives, des étudiants, l'épicerie solidaire étudiante Agorae etc.

Nous regrouperons bientôt sur notre site, leurs témoignages et remerciements. Le bilan de cette action vous sera présenté lors de l'AG. Celui de l'an passé se trouve dans le rapport d'activité 2019/2020 consultable en ligne.

Du pépin au verre// Le samedi 12 juin, en même temps que la distribution de pâtes, les Givrés seront présents dans la galerie du Secours Pop pour une opération «**Tout sur l'orange**», avec une petite expo de photos, des infos sur les circuits-courts ... et des oranges en dégustation ! Nous avons besoin de quelques bénévoles entre 13h30 à 16h. Nous contacter par mail.

PORTRAIT DE GROUPE AVEC GIVRÉ.E.S

Les Givrés en Weppes

D'où venons-nous?

Les Weppes ... et un peu au-delà : Billy-Berclau / La Bassée / Fournes / Lille / Lambersart

Qui sommes-nous?

Cécile et Jean-Pierre G. : Givrés depuis 2013, motivés par une consommation plus responsable et un réseau solidaire. Mais au fil des années, ce sont aussi de belles rencontres et de nouveaux liens amicaux dans le groupe! Givrés aussi de ... randos pour Cécile et de ... bandes dessinées pour Jean-Pierre.

Christine et Richard W. : Nous apprécions cette démarche d'une consommation de qualité et responsable dans laquelle nous nous sommes engagés avec Cécile depuis 2013.

Sophie C. : J'aime la randonnée, les visites de jardins (surtout anglais!), les livres de cuisine et le Taïso.

Christine D. : Arrivée assez récemment dans le groupe, j'apprécie l'ambiance amicale et bienveillante créée par chacun. Je me régale de nouvelles recettes de confitures de citrons et d'oranges.

Virginie B. : J'aime la cuisine, les moments de partage entre amis, mon potager et mes cocottes.

Christèle H. et Xavier B. : Cigales, Amap et maintenant Givrés, des réseaux qui s'entrecroisent, se complètent, se nourrissent et partagent des valeurs. Christèle plutôt bio, Xavier plutôt commerce équitable, la rencontre des complémentaires. Ché bio... Et un groupe de Givrés sympathique qui nous a accueillis fin 2019.

Et évidemment, nous aimons tous les agrumes des Givrés d'Oranges!

Notre vie de groupe

Des arrivées et des départs au fil des années, nous sommes un groupe petit mais dynamique (!)

- qui participe régulièrement à la vie de l'association Givrés d'Oranges: coups de main lors des livraisons, équipe-commande; ex-membre du CA, groupes de réflexion «Grandir comment?», Fête des Givrés à Loos, AG.

- qui partage les valeurs du commerce équitable et solidaire
- qui aime les instants conviviaux et amicaux (essentiel!): gâlette des rois, apéros, repas, petit-déjeuner...

Hâte de découvrir le portrait d'un autre groupe au prochain numéro!



Acciughe al verde // Anchois au vert

antipasto traditionnel du Piémont italien

Ingrédients: anchois au sel, persil, ail, huile d'olive, citron ou vinaigre..

- Inciser le ventre des anchois, nettoyer abondamment à l'eau courante. Apprêter ensuite les anchois soigneusement en ne gardant que les filets (ou plus, suivant votre patience et votre sensibilité aux petites arêtes!). Relaver à l'eau et faire sécher sur du papier absorbant.
- Préparer un « pesto » en hachant beaucoup de persil, de l'ail en quantité à votre goût et de l'huile d'olive. Le résultat doit être épais, enveloppant. Acidifier un peu avec citron ou vinaigre.
- Alternier dans un plat creux couches d'anchois et pesto. Faire reposer avant de déguster avec du pain !

Dernière Livraison de la saison !

le samedi 12 juin (IrisBio)

Assemblée Générale le samedi 2 octobre 2021

(Nous sommes optimistes et avons déjà réservé la cave des Célestines, à Lille, pour vous y accueillir en vrai !)

Un immense merci à lout.e.s les participant.e.s de l'Equipe-Commande au fil de la saison. C'était chouette, même à distance ! On espère que d'autres encore nous rejoindront !

Association Givrés d'Oranges ! Lille 59 - SIRET 79862701400011
contact@givresdoranges.fr - givresdoranges.fr