

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #33 - FÉVRIER 2022

Un bulletin d'information à chaque livraison



Galline Felici - Ferme Centamore - Terre del Moro (Photo S. Centamore)



Nous vous en parlions en janvier, les Galline Felici constituent un fonds d'urgence et invitent les groupes de consommateurs à y co-participer. Le CA des Givrés a abordé cette question le 15 février, dans un contexte comptable qui ne lui laisse pour l'heure que très peu de marge de manœuvre (une augmentation de 15 % du chiffre d'affaires avait été anticipée pour assurer une nouvelle embauche - nous n'y sommes pas actuellement). S'y est ajouté le souci de ne pas vous mettre trop à contribution sans décision prise en AG. Il a donc été décidé de procéder à une augmentation très minime de 0,02 €/kg sur tous les fruits siciliens à partir de la livraison de mars (soit 0,24 € sur une caisse de 12kg). Augmentation pérenne, qui sera entièrement dédiée à ce fonds (2000 € pour 100 tonnes annuelles). Un versement anticipé de 1500 € est effectué dès ce mois aux Galline Felici. Un premier pas très modeste, mais rapide.

Les mois qui viennent jusqu'à notre prochaine AG permettront des discussions plus avancées - avec vous, avec nos amis siciliens, avec les autres groupes - sur ce fonds ainsi que sur les autres propositions lancées par les Galline Felici dans leur pigeon voyageur de février, auquel nous vous renvoyons.

Matière à débats et projets communs sont depuis toujours un maillon essentiel de l'ADN de nos relations, voilà l'occasion de nous y remettre très vite après ces deux années de restrictions covidées... - et on reparlera voyage ? Oui, questionnaire à venir bientôt, tant pour la Sicile que pour l'Andalousie !

POUR UNE SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

Dans le bulletin #32 de février, l'article "Manger, c'est voter... vraiment ?" nous invitait à visionner une intervention de **Jean-Claude Balbot** (JCB), ce que j'ai fait. D'où m'est venue l'idée de présenter le projet de Sécurité sociale de l'alimentation qui y est développé.

JCB part d'un double constat : l'échec de la politique agricole est patent car elle a mené à la fois à la destruction de la paysannerie et à une alimentation des français défailante.

Destruction de la paysannerie : depuis 1970, et bien que les surfaces agricoles totales n'ont pas diminué dans une telle proportion, plus d'un million d'exploitations agricoles ont disparu en France. Selon JCB, cette industrialisation de l'agriculture, avec tous ses «satellites», (c'est-à-dire la FNSEA, une banque dédiée, les constructeurs de machines agricoles, les producteurs d'intrants chimiques, etc.) a en fait appauvri les paysans. Ainsi, malgré le triplement de la surface agricole par exploitation, le revenu annuel moyen tiré de la production agricole par exploitation n'est que de 18 000 € en 2019 (INSEE)

Alimentation des Français défailante : la nourriture est abondante et sur-produite, mais plus de vingt millions de Français ne consomment pas l'alimentation qu'ils désiraient, et cette profonde insatisfaction est ressentie bien au-delà des personnes en situation de grande pauvreté. La surproduction alimentaire est écoulee dans l'aide alimentaire et cela permet un ajustement de la production, « *donc il faut des pauvres au système de production agricole pour exister* ». Mais l'aide alimentaire n'est pas le droit à l'alimentation, « *tu n'as pas le choix de ce que tu consommes c'est ce qu'il y a de plus violent possible en terme d'alimentation que d'être bénéficiaire de l'aide alimentaire* ».

Or, nous dit JCB, si on interroge les Français sur leurs désirs

alimentaires, ils souhaitent ce qui est considéré comme une bonne alimentation : ni pesticides, ni ce qui provoquerait des maladies alimentaires (dont la prévalence est très forte dans les quartiers populaires, mais pas que). Donc pas trop de gras, ni de sucre, ni de sel, pas trop de produits ultra-transformés. Et surtout des produits frais. Mais ceci reste le privilège d'une partie de la population.

C'est parce que l'industrialisation de l'agriculture a fait pression sur les prix de l'alimentation en méprisant les paysans que la consommation des produits des autres industries a pu se développer, soutient JCB, et que, par exemple, la consommation des produits numériques, comme le smartphone, a pu s'étendre. Paradoxe : « *Aujourd'hui il est plus facile de vivre sans nourriture, parce qu'on va te la donner, que sans un portable dont tu as absolument besoin pour te loger (le 115), pour trouver du travail, te soigner. etc.* »

Pour JCB, ce modèle est en train de nous détruire, il faut le remettre en question. Si on a pour projet de produire une alimentation sans robotisation et sans pesticides, quatre millions de personnes sont nécessaires pour un pays comme le nôtre, soit une vie rurale retrouvée et vivante. Ce n'est pas seulement du travail, mais aussi une vraie dignité de l'existence. Et les paysans peuvent alors se réinvestir dans des questions que la spécialisation du travail avait éloignées d'eux : l'environnement, le lien social, le contact avec la population qu'ils nourrissent.

Le projet de Sécurité sociale de l'alimentation s'appuie sur ce projet de production ; il reprend les valeurs de la Sécurité sociale de la santé, créée en 1946. La Sécurité sociale de l'alimentation pourrait fonctionner sur le même modèle : chacun cotise selon ses moyens et reçoit selon ses besoins. Il ne s'agit pas d'un projet clef en main, mais d'un mouve-

Pressées !

Matière à débats// ... vous en trouverez dans ce bulletin, non sans rapport avec les propositions de nos amis siciliens, avec le concept de Sécurité sociale de l'alimentation. Nous poursuivons ainsi une réflexion entamée dans notre bulletin de janvier : comment (vraiment) ne plus considérer l'alimentation comme une simple marchandise, comment démocratiser l'accès à une alimentation de qualité ? N'hésitez pas à votre tour à alimenter ce débat (voyez aussi vidéos et documents complémentaires sur notre site en page Actualités Adhérent.e.s)

A vos balances // Chaque mois nous nous improvisons épiciers.ère.s mais nos outils sont-ils à la hauteur de la tâche? Nous utilisons en général la balance de cuisine pour effectuer le partage. Pour éviter les erreurs de poids, vérifions si la balance est correctement étalonnée avec 1kg de farine ou de sucre, sans oublier d'activer la tare avant de peser les agrumes ! Pas facile non plus de partager au kg exact les gros fruits comme les pomelos... Il en manque toujours un peu pour le dernier ! Si malgré toutes ces précautions, vos caisses vous semblent vraiment trop légères, prévenez-nous !

ment social de l'alimentation et de l'agriculture qui émerge et dont il faut faire un mouvement politique. La terre doit devenir un commun, ainsi que l'alimentation ! (*Geneviève C.*)

Pour aller plus loin : <https://securite-sociale-alimentation.org/> - la vidéo de JCB est accessible sur la page Actualités Adhérent.e.s de notre site.

COLD CASE : COUP DE FROID SUR LA CAISSE D'AVOCATS !

Durs, jamais mûris, finalement noircis et jetés, quel gâchis ! La plainte était claire, mais isolée. Qu'était-il arrivé à cette malheureuse caisse d'avocats ? Avant de la classer, Max voulut lui accorder une dernière chance. Personne n'aurait contacté leur producteur à l'époque ? Peu crédible. Qu'est-ce que ça coûtait de réessayer ? *C'est en effet quelque chose de très étrange qui nous arrive très rarement*, lui répondit-on d'une forte voix. Puis la voix s'enfuit dans un long développement technique - il s'agit bien sûr seulement d'hypothèses, répéta-t-elle plusieurs fois en riant. Max nota autant qu'il put. Un mot étrange revenait sans cesse, scandé en trois blocs claquants : **cli-mac-téric**. Max remercia la voix et s'engouffra sur le net. Deux heures de recherches et un coup de fil au transporteur plus tard, il se crut en mesure de rédiger quelques lignes, plus vacillantes que conclusives - au moins une nouvelle piste, pensa-t-il.

L'avocat est un fruit climactérique, c'est-à-dire un fruit qui continue de mûrir une fois cueilli. Cette maturation est rendue possible et régulée par le dégagement en quantité notable d'un gaz incolore et inodore, l'éthylène, produit naturellement par une phytohormone du fruit. Le froid perturbe ce phénomène. Durant le transport, une trop grande proximité de la caisse avec le bloc de réfrigération du camion

aurait pu provoquer une altération pérenne du processus de maturation et déclencher des nécroses d'îlots cellulaires, identifiables par le noircissement de parties internes du fruit.

Évidemment le transporteur s'était défaussé. *Non, non, impossible, l'air froid est diffusé au niveau du toit au-dessus des palettes. Et la température ne descend jamais en dessous de 7°.* Que pouvait-il dire d'autre ?

L'avocat est très sensible au froid (en dessous de 7°-12°, suivant la variété), lequel a en général pour effet de simplement ralentir le processus de maturation. Il se pourrait toutefois qu'il y ait une phase critique durant ce processus, phase pendant laquelle une exposition au froid trop intense et/ou trop prolongée endommage le fruit en altérant définitivement sa maturation.

Max s'interrompt pour écrire pour lui, sur un carnet : **ne jamais mettre au frigo un avocat encore dur au toucher ?** Puis il décida d'ajouter une note - cela ajoutera au sérieux de son travail, tout en élargissant l'affaire, pensa-t-il avec une certaine satisfaction. Enfin il écrivit sur son carnet : même chose pour les tomates. (*Patrick E.*)

Note : Principaux fruits climactériques : abricot, anone, avocat, banane, coing, fruit de la passion, goyave, kaki, kiwi, mangue, nectarine, papaye, pêche, poire, pomme, prune et tomate. Fruits non climactériques (dont la maturation ne continue pas après la cueillette) : agrumes, fraise, cerise, raisin.

[Tous les éléments de cette fiction sont réels. S'il vous arrive une telle mésaventure avec votre caisse d'avocats, contactez-nous !]



Aspra, près de Bagheria, à l'est de Palerme

Thon Nonno Peppino// Il est pêché artisanalement près des côtes siciliennes, à la palangre, une méthode de pêche à la ligne sélective réduisant les prises d'autres espèces. Le thon capturé est exclusivement le thon Germon, Thunnus Alalunga, qui pèse entre 8 et 15 kg. Il ne contient ni mercure ni métaux lourds en quantités détectables et se caractérise par sa chair blanche facile à digérer par rapport aux autres espèces de thon. La pêche a lieu à deux périodes de l'année, vers mai-juin et octobre-novembre. Le thon transformé est commercialisé après une longue période d'affinage d'au moins 3 ou 4 mois. Nonno Peppino est basé à Aspra, commune de Bagheria, sur la côte nord de la Sicile à l'est de Palerme.

Parmesan en mars ? Oui !!! Mais...// ... nous mettons sur pied une petite équipe pour préparer cette livraison la veille (ou l'avant-veille), ainsi que le jour de la distribution lilloise (étiqueter, préparer les commandes, noter les prix pour la facturation, etc.). Nous contacter par mail.

PORTRAIT DE GROUPE AVEC GIVRÉ.E.S

LIL - Le Vieux-Faubourg

Au début, il y avait le Groupe Oliver, un groupe constitué essentiellement de profs. Je ne vous raconte pas l'organisation pour les livraisons du jeudi ! Car non, les profs n'ont pas de RTT...

C'était surtout un groupe de gens, venus d'un peu partout : Lille, Lambersart, et même Arras... Alors pour les partages, c'était un peu le casse-tête. Bref, d'un commun accord, ce groupe a été démantelé et chacun a dû trouver à se rattacher à d'autres groupes déjà existants, plus proches de chez eux.

Mais il restait Alexia et moi, habitantes du Vieux Faubourg (de Béthune, à Lille), connu pour son vivier de Givrés ! Vivier tellement important qu'on ne savait pas trop où aller, faute de place dans les groupes du quartier.

Avec des demandes d'adhésions en attente, nous avons recréé en octobre 21 un nouveau groupe : **le Vieux Faubourg**. Groupe constitué donc d'ancien-ne-s et de nouveaux et nouvelles.

Vanessa, nouvelle adhérente et capitaine du groupe a fait preuve de beaucoup de patience... Et il en faut ! Il faut expliquer, que les

Givrés, **c'est du co-lla-bo-ra-tif**. Et puis, rappeler qu'on ne peut pas tout commander, n'importe quand, faute à la saisonnalité... Vanessa a passé quelque temps à expliquer comment, et où, chacun-e doit faire sa commande... sur Cagette... et non pas sur le site des Givrés ! Et pas mal de temps aussi à modifier les commandes, car, non, commander 1kg, c'est pas l'idéal... Il faut arriver à faire des caisses entières !

Maintenant, l'organisation se met doucement en place, avec parfois encore quelques loupés, le Covid n'aidant pas... Une conversation Whatsapp est en route pour simplifier la communication entre nous.

On a aussi réalisé que le monde est vraiment petit : des enseignants et des parents d'élèves, des voisins, une belle-soeur, et même deux sœurs, ont eu la surprise de se retrouver dans ce même groupe, parfois sans le savoir avant de l'intégrer!

Bref, on confirme que le Vieux Faubourg est un chouette vivier ! Et on espère que ça va continuer...

(Laurie B.)



Gâteau aux agrumes//

Pour la pâte : 2 oranges + 1 citron ou 3 grosses clémentines / 6 œufs / 170 g de sucre complet / 250 g de poudre d'amandes / 2 c. à café de poudre à lever et 1/2 c. à café de sel

Préparation du Streusel (ou crumble, facultatif) : 25 g de farine / 25 g de noisettes / 15 g de flocons d'avoine / 50 g de sucre / 50 g de beurre

1 - Cuire les agrumes entiers dans une casserole d'eau pendant 1h30. Egoutter, mixer les agrumes entiers. (Peut se faire la veille). Préchauffer le four à 180 °C.

2 - Mixer ensemble les ingrédients du streusel, conserver au frais.

3 - Fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter le reste des ingrédients et la purée d'agrumes.

4 - Verser dans un moule à manqué, saupoudrer avec le streusel et enfourner 1 heure.

(Recette d'Alice Roca dans l'émission *On va déguster* du 23/12/2021, sur France Inter, testée (et mangée) par Misa)

Prochaine livraison ! (calendrier complet sur le site)

Jeudi 31 mars 2022 : Agrumes et épicerie (Galline Felici & Tierra y Libertad) & Parmesan Santa-Rita !

Ouverture des commandes le mardi 8 mars et clôture le dimanche 13 mars à 14h

(Cette commande multiple **annule la livraison du samedi 9 avril** !)

Merci à l'Equipe-Commande de janvier : Anne G., Anne-Laure D., Anouk W., Cécile D., Cécile G., Cécile W., Chantal R., Christèle H., Geneviève C., Marie-Hélène V., Martine D., Misa D.R., Nade V., Nicole L., Patrick E., Patrick P.

Association Givrés d'Oranges ! Lille 59 - SIRET 79862701400011

contact@givresoranges.fr - givresoranges.fr