

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #36 - JUIN 2022

Un bulletin d'information à chaque livraison



Vue depuis Mandre Rosse, mai 2022, Libertinia, Sicile

Réflexions de fin de saison

Nous vous l'avions annoncé à notre dernière AG, nous comptions cette année créer un emploi à mi-temps pour épauler Nade. Nous vous avons alors présenté un budget prévisionnel en croissance de 15%, en tablant sur une progression des ventes. Cependant, dès avril, nous devons nous rendre à l'évidence, cette progression n'était pas au rendez-vous. En conséquence, nous avons remis à plus tard cette nouvelle embauche. Un paradoxe, alors que le travail s'est encore accru cette saison, tant au niveau organisationnel et administratif, qu'au niveau des groupes. En cause, un nombre de livraisons un peu plus important, dû à des dissociations qu'il nous faudra sans doute mieux penser l'an prochain.

Au-delà, il nous faut aussi interroger notre histoire. Depuis 2013 les Givrés se sont développés à rebours de tout schéma commercial : nul marketing et peu de communication extérieure. D'année en année le bouche à oreille a fait presque constamment affluer les demandes d'adhésion et grossir notre chiffre d'affaires, sans que nous ayons à nous préoccuper de le susciter. Nous nous sommes alors limités à 1100 adhérent.e.s à partir de 2019, illusionnés de disposer comme d'un robinet qu'il nous suffirait d'ouvrir ou fermer à notre guise, sans plus d'efforts de communication. Au risque aussi d'apparaître à l'extérieur comme un groupe fermé, ce que nous ne sommes pas ! La saison 2022/2023 sera celle de nos 10 ans - oui, oui, nous fêterons cela ! - , ce sera aussi l'occasion de réfléchir collectivement à notre futur. Mais dès à présent, un mot d'ordre, nous avons besoin d'un peu plus d'adhérent.e.s, merci à vous de le faire savoir (voir en dernière page).

NOUVELLES DE LA COOPÉRATIVE IRIS !



[Préambule pour qui débarquerait]

Les pâtes sèches bio se font avec du blé dur bio qui pousse dans des champs bio, c'est le métier de base de **la coopérative agricole Iris.**

Mais pour qu'ensuite ce blé devienne un paquet de pâtes à coût concurrentiel, il faut une fabrique et du beau matériel, comme par exemple une ligne de spaghetti, soit une machine automatisée d'une vingtaine de mètres de long. En 2016, l'Iris s'est construit une très belle et très grande fabrique de pâtes - un *pastificio*, en italien -, considérée alors comme l'une des plus qualitative et écologique d'Europe (tréfilage au bronze et séchage lent des pâtes, énergie solaire, phytoépuration des eaux usées, etc.) Mais le marché des pâtes est hyper-concurrentiel, alors ce n'est pas si simple de rendre économiquement viable ce *pastificio* ...

[Résumé des épisodes précédents]

Depuis l'été 2020 la coopérative Iris ne détenait plus 100%, mais seulement 30% de l'Astra Bio, la société qui commercialise les pâtes et dirige le *pastificio*. L'objectif de ce changement d'actionariat était d'atteindre un équilibre économique, tout en redressant la coopérative Iris, elle-même en déficit du fait de ses investissements dans le *pastificio*.

Hélas, un an plus tard, les choses ne vont pas mieux, les déficits se sont même aggravés suite à quelques erreurs de gestion. Alors on opère un nouveau changement d'actionariat et de direction à l'Astra Bio : entre à l'été 2021 le groupe italien Germinal, spécialisé depuis 40 ans dans les produits transformés bio, en particulier pour les enfants. La coopérative Iris ne détient désormais plus que 4% de l'Astra Bio mais reste propriétaire des murs du *pastificio* (pas des machines), et tous les emplois sont préservés.

[Épisode du jour]

Bonnes nouvelles à l'assemblée de mai de l'Iris. Le déficit de l'Astra Bio s'est notablement réduit et l'équilibre pourrait être atteint dès l'exercice 2022. La coopérative agricole Iris, elle, revient enfin à l'équilibre, en affichant même un bénéfice sur l'exercice 2021. Ses projets ? D'abord consolider la filière Iris qui regroupe des producteurs bio de toute l'Italie. Ceux-ci fournissent en blé dur le *pastificio* pour la confection des pâtes, mais pratiquent aussi d'autres cultures, rotation oblige. L'Iris s'emploie donc à diversifier ces autres productions bio (épeautre, millet, lin, colza, soja, pois chiches, tournesol...) et à les valoriser, en particulier en tant que matières premières de haute qualité pour la *babyfood*, comme on dit en Italie.

Autre projet : chercher à augmenter les superficies que cultive en propriété la coopérative autour de son siège historique près de Crémone. Outre le blé dur, la production maraîchère qu'obtient l'Iris sur ces terrains est en effet très demandée en raison de sa grande qualité

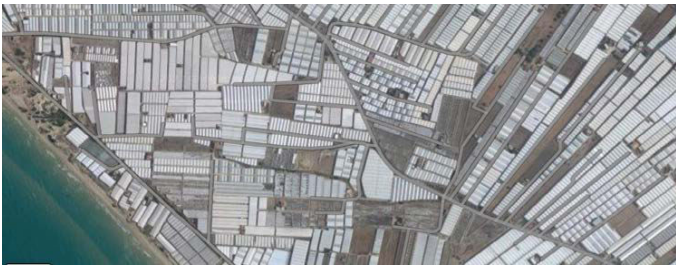
Et si l'Iris reste fidèle à ses racines anarchistes - la propriété collective pour ses biens propres, par exemple -, elle ne néglige pas la recherche de labellisations, qui lui apparaissent essentielles aujourd'hui pour se démarquer - "*produire bien ne suffit plus*". C'est donc, pour toute la filière, les label OGM free et AIAB, le label du bio 100% italien, ainsi que des certifications Demeter (biodynamie) en progression. Et aussi le label ISO 22005 pour garantir la traçabilité des produits de la filière, ainsi que la certification Économie du Bien Commun. Les paquets de pâtes Iris devraient par ailleurs abandonner à terme tout plastique, des expérimentations de matériaux sont en cours. Et, en ces temps troublés, nul problème d'approvisionnement en blé, la filière Iris est 100% italienne.

Pressées !

Prix des pâtes// Bien qu'ayant minimisé notre marge, vous aurez constaté une augmentation de 13 % en moyenne... Elle est due à une petite augmentation de l'IrisBio (entre 5% et 10 % selon les références), mais surtout à une forte augmentation du coût du transport, lequel a presque doublé entre novembre et juin. Ces 13 % restent toutefois dans la fourchette basse des hausses en cours dans le secteur des pâtes - certaines marques de renom ont augmenté bien davantage. Qu'on se le dise, les pâtes de l'Iris restent toujours d'un excellent rapport qualité/prix !

Valencia de mai// Quelques adhérent.e.s nous ont fait part de leur déception concernant les oranges Valencia reçues en mai. Renseignements pris, il s'agit d'un phénomène de gelée tardive qui bloque la maturation du fruit, en l'asséchant. C'est hélas indécélable de l'extérieur, le fruit restant très beau. Rappelons que ce n'est pas parce que nous sommes dans une économie solidaire qu'on doit se taire quand ce n'est pas bon. Les producteurs sont soucieux de nos retours. Notre formulaire «**Bon/Pas bon**» est là pour ça. Noter le nom du producteur sur l'étiquette, et informez-nous sans attendre. Nous prévoyons en ce cas des petites compensations en fruits.

LES ENGLOUTIS DE LA MER DE PLASTIQUE



En haut en Sicile, en bas, en Espagne - captures d'écran Google Earth



Vu d'en haut, un joli camaïeu de blancs-gris en bord de mer. Vu de terre et à perte de vue : du plastique ! Depuis cinquante ans, on produit là, sous serres et en toutes saisons, tomates, courgettes, aubergines, poivrons et concombres, parfois en label bio.

Des mers de plastique. La plus grande autour d'Almeria en Espagne, sur plus de 300 km². Mais aussi en Sicile, sur la côte sud, 80 km² dans la province de Raguse, on l'appelle ici *la fascia trasformata*, la zone transformée. L'humanité l'est aussi, semble-t-il. Une bonne part des ouvriers agricoles qui y sont engloutis reste en effet sans droits - des esclaves, quel autre nom employer ? Juste ces deux petites histoires rapportées par la revue italienne *Altreconomia* dans ses numéros de mai et juin. Celui qui paye 40€ - son salaire pour deux jours de travail - une course en taxi illégal pour se rendre dans une pharmacie située à 12 km de distance. Parce qu'il n'y a aucun transport en commun dans la zone transformée. Celui à qui le patron offre un logement en échange de "l'usage" de sa fille de 14 ans. Parce que pourquoi pas, j'ai tous les droits sur ces sans droits.

Et tant d'autres abominables histoires dont nous peinons à croire qu'elles perdurent en Europe en 2022. Dont des montagnes de déchets de plastique qui, faute d'être traitées, sont souvent brûlées sur place...

La zone transformée produit 40% des aubergines consommées en Italie, les serres d'Almeria une bonne part de celles consommées en Europe. Les producteurs de ces zones sont eux aussi engloutis, pris au piège de filières réclamant toujours plus de légumes au prix le plus bas possible. Les responsabilités de ce désastre environnemental et social se répartissent en conséquence sur toute la chaîne - consommateur final inclus, si tant est qu'il soit informé.

"*Transformer la zone transformée*", sous ce nom facétieux viennent de se fédérer quatre associations du sud de la Sicile pour impulser un programme à 360° : inclusion sociale des ouvriers agricoles (droits, logement, santé, transports), soutien et promotion active des filières qui peuvent garantir droits des ouvriers, respect environnemental et prix justes. Une goutte d'espoir dans la mer de plastique!

DIPLÔMÉ.E.S INSURGÉ.E.S

"Nous sommes plusieurs à ne pas vouloir faire mine d'être fières et méritantes d'obtenir ce diplôme à l'issue d'une formation qui pousse globalement à participer aux ravages sociaux et écologiques en cours. Nous ne nous considérons pas comme les «Talents d'une planète soutenable».

Nous ne voyons pas les ravages écologiques et sociaux comme des «enjeux» ou des «défis» auxquels nous devrions trouver des «solutions» en tant qu'ingénieurs. Nous ne croyons pas que nous avons besoin de «toutes les agricultures». Nous voyons plutôt que l'agro-industrie mène une guerre au vivant et à la paysannerie partout sur terre."

Extrait du discours commun de 8 étudiant.e.s lors de la remise des diplômes AgroParisTech 2022 (à voir sur YouTube).

Rencontre Felich'ti// Qu'ont donc en commun les Givrés, El' Cagette (Roubaix), Label Epicerie (Coudekerque), la CaSA Tizote (Saint-Omer), Salicorne (Berk-Montreuil) et La Source (Dunkerque) ? Des achats auprès des Galline Felici, des mutualisations de transport, et des valeurs, et des relations privilégiées entre nous. Un groupe de travail se réunira le 27 juin, sur Saint-Omer, chez nos amis de la CaSA Tizote, pour renouer des liens devenus un peu trop virtuels après 2 saisons bousculées par la COVID.

La Felicita// Fruit d'une collaboration roubaisienne entre **El'Cagette** et la micro brasserie **HUB**, fabriquée avec les agrumes des Galline Felici et de Tierra y Libertad, **la bière La Felicita** raconte les liens entre des groupements de consomm'acteurs et des producteurs, ici et ailleurs (El'Cagette à Roubaix, les Givrés d'Oranges, La CaSA Tizote, Label Epicerie). En vente à El' Cagette et à la Brasserie HUB !



ADHÉSIONS 2022/2023

Depuis 2019, nous limitons à 1100 notre nombre d'adhérent.e.s. Cette politique a pu conduire à penser qu'il est presque impossible de devenir adhérent.e des Givrés.

Or non, chaque saison ce sont 50 à 100 personnes qui nous quittent et autant de nouvelles que nous accueillons. Nous souhaitons de plus augmenter un peu notre nombre d'adhérent.e.s en 2022/2023 (nous étions 1 044 cette saison).

Il est donc tout à fait possible d'adhérer aux Givrés, qu'on se le dise !

Si vous avez des amis, de la famille, des collègues, des voisins... soucieux d'une alimentation saine, goûteuse, respectueuse des femmes et des hommes qui la produisent, et en accord avec la Charte des Givrés, faites-le savoir, elles sont les bienvenues. Encore faut-il en faire la demande !

Comment demander à être adhérent.e ?

Il faut dès à présent s'inscrire sur le formulaire «**Envie d'adhérer**» accessible sur la page Contact-Mentions légales de notre site. Une fois un groupe d'accueil trouvé -ou créé-, les futurs Givrés pourront adhérer en octobre, et profiter ainsi des fameuses oranges, des non moins appréciés avocats, des fabuleuses pâtes, mais surtout participer à l'aventure givrée qui va bien au delà d'achats de bons produits.

Par ailleurs, dès à présent, nous demandons aux capitaines de sonder leurs groupes.

Qui reste ? Qui part ?

Seriez-vous en capacité d'accueillir de nouveaux membres ? Ou d'accompagner un groupe qui se forme ?

Et profitons tous de cette dernière distribution pour partager un moment convivial et faire un indispensable petit bilan en interne du fonctionnement de nos groupes, du partage des tâches, de la nécessaire participation aux distributions, des grands plaisirs et des petits couacs...

Nous reviendrons très vite vers vous avec un petit questionnaire en ligne, dont nous souhaitons les réponses avant fin juin. Ainsi, nous aurons une idée du nombre de nouveaux adhérents que nous pourrions accueillir et nous pourrions contacter très vite les candidat.e.s givré.e.s !

CONSEIL D'ADMINISTRATION 2022/2023

Sans bénévoles, pas de distribution, et sans CA, pas de Givrés ! Des mandats s'achèvent, des postes sont à pourvoir, et les Givrés ont aussi besoin de sang neuf !

Alors, vous nous rejoignez la saison prochaine ?!

Nous attendons vos candidatures, écrivez-nous !

Sondage Voyages//

Vous êtes à ce jour plus d'une centaine à avoir répondu à notre sondage (toujours accessible sur notre site). Vos réponses ont déjà été partagées avec Antonio et Paolo des Galline Felici, elles le seront bientôt avec Tierra y Libertad.

Quelques tendances : la Sicile est plébiscitée, mais vous pratiquez davantage la langue espagnole que l'italienne ; une bonne moitié d'entre vous préférerait "plutôt un séjour organisé avec un peu de temps libre" et 40% d'entre vous sont intéressé.e.s par une alternative à l'avion.

Pour les impatient.e.s, nous vous rappelons qu'il ne s'agit que d'un sondage et pas de pré-inscriptions ! Raisonnablement, de premières propositions devraient venir à partir de cet automne. En attendant, la page «Invitation au voyage en Sicile» de notre site vous fournit informations pratiques et contacts pour vos voyages individuels.



Fin de Saison !

Assemblée Générale samedi 15 octobre 2022 à 14h

Cave des Célestines - Vieux-Lille

Première livraison 2022/2023 : Mangues andalouses (début octobre)

Un grand merci à tous les membres des Equipes-Commandes de cette saison ! Vos contributions ponctuelles ou participations assidues furent riches d'échanges et de convivialité... même en visio ! A la saison prochaine, et en espérant que d'autres Givré.e.s se joindront à nous.

Association Givrés d'Oranges ! Lille 59 - SIRET 79862701400011

contact@givresdoranges.fr - givresdoranges.fr