

# GIVRÉS D'ORANGES !

## NOUVELLES #38 - NOVEMBRE 2022

Un bulletin d'information à chaque livraison



*L'azienda di Cristiana, Marina et Jolanda Smurra perdue au milieu des clémentiniers - Rossano - Calabre*



Les clémentines des Givrés d'Oranges viennent de Calabre et non de Sicile. La ferme Biosmurra, tête de pont du petit réseau SempliceMenteNoi, qui les produit est en effet la seule ferme non sicilienne membre du consorzio Galline Felici. Elle en porte toutefois haut et fort les valeurs et pratiques, bien que située dans un territoire, la Calabre, bien plus difficile que la Sicile. En particulier pour ce qui est du respect de la terre, et du respect des femmes et des hommes qui la travaillent. L'exemplaire travail des sœurs Smurra a ainsi trouvé auprès des Galline Felici non seulement un précieux soutien commercial, en particulier pour l'exportation, mais aussi un collectif d'alliés dans leur volonté de produire en mode éthique et biologique. En retour Marina Smurra est depuis décembre 2021 membre élue du conseil d'administration des Galline Felici.

Ce focus sur Biosmurra (suite à l'intérieur de ce bulletin) est aussi l'occasion de rappeler - s'il le fallait encore - qu'adhérer aux Givrés d'Oranges n'est pas seulement pouvoir acheter de « *bons produits bio à bon prix* », c'est aussi participer activement au développement d'une autre économie de l'alimentation. Une économie plus juste financièrement, mais aussi et surtout plus riche d'interconnaissance et de liens réels entre producteurs et consommateurs. De liens réels et non de jolies vitrines où, comme le dit Cristiana Smurra, « *les grandes marques nous dérobent nos mots et nos visages pour raconter des histoires qui ne sont pas les leurs, mais les nôtres* ».

## CALABRAISES !

Vallée du Colagnati près de Rossano, sous la plante du pied de la botte italienne. C'est là qu'est situé le domaine Biosmurra au sein d'un terroir (très) réputé pour la culture des clémentines. Un domaine tout au féminin, conduit par les sœurs **Cristiana et Marina Smurra** et leur mère **Jolanda**. Qui s'emploient aussi avec énergie à fédérer un petit réseau de producteurs de la vallée qui partagent leurs valeurs et pratiques : agriculture biologique, rapports directs avec les consommateurs, respect de l'héritage du passé, dignité des personnes, égalité du travail. Le réseau s'appelle **SempliceMenteNoi** (Simplement Nous), il se compose aujourd'hui de 5 producteurs, Biosmurra compris. *Pour que le chemin reste tracé, il faut le parcourir souvent et à petits pas, c'est la devise inscrite au fronton de leur site.* Une manière de souligner leur humilité et leur ténacité face aux difficultés de tous ordres, bien réelles en Calabre - à commencer par le simple fait d'être des femmes à la tête d'une entreprise agricole. Biosmurra est entré en 2014 dans le consorzio Galline Felici, et le réseau SempliceMenteNoi en 2020.

Ici les clémentines se récoltent de fin octobre à décembre. Sont privilégiées sur ce terroir les clémentines primeur sans pépins, lesquelles ont un taux de sucre supérieur à la normale. Ce qui permet par ailleurs à Biosmurra d'élaborer un jus de clémentines et mandarines bio 100% naturel.

Jus pressé en particulier avec les fruits de calibre trop petit, ce qui permet de valoriser cette partie de la production, n'ayant sinon d'autre débouché que l'industrie agro-alimentaire pour quelques centimes au kilo. Ce jus est désormais

**Le saviez-vous ?** La clémentine est née en Algérie à la fin du XIXe d'un croisement entre orange et mandarine. Son nom vient de son créateur, le Frère **Clément** Rodier. Dans un terrain planté uniquement de clémentiniers, les fruits n'auront en principe aucun pépin. Mais, au moment de la floraison et si d'autres agrumiers sont proches, les abeilles peuvent déposer leur pollen sur les fleurs de clémentinier, ce qui conduira à l'apparition de pépins dans la clémentine.

## Pressées !

**Assemblée Générale// Nous étions 113 à y assister** le samedi 15 octobre. La participation a minima par les pouvoirs est toutefois décevante : moins de 10% (merci aux 83 adhérents qui y ont pensé). Moment fort : **Marina Magnani** de **L'Arcolao** était là pour nous présenter les activités de cette coopérative au sein de la prison de Syracuse. Nous en avons dégusté les amandes et les petits gâteaux moelleux. L'Assemblée a validé les bilans d'activité et financier ainsi que des décisions importantes pour l'avenir. Six nouveaux membres ont été élus au CA 22/23. Bienvenue à eux ! Tous les documents sont consultables dans l'**Espace-Adhérent** de notre site.

**Adhésions-1//** Nous serons **cette saison 2022/2023 environ 1140 Givrés**, soit une centaine de plus que l'an passé. Un grand merci aux groupes qui ont donné leurs estimations dès juillet et à ceux qui ont adopté des nouveaux Givrés. Une équipe de 5 personnes ne fut pas de trop pour gérer les demandes et créations ou changements de groupe. Rejoignez-la l'an prochain...

**Cagette//** Encore des commandes non finalisées et des produits annulés... Lisez nos consignes **onglet Commandes-Livraisons**.

reconnu comme un produit d'excellence, il est distribué en Italie par la marque *Triple "A"* : *Agriculteurs, Artisans, Artistes* aux côtés de vins naturels de renom. Presque un produit de luxe, mais qui permet de consolider un modèle économique pour lequel la responsabilité sociale n'est pas un vain mot. Biosmurra et son réseau emploieront ainsi régulièrement plus de 13 personnes cette saison. Et les sœurs Smurra œuvrent sans cesse à élargir leur petit réseau, en ne renonçant jamais *"à chercher à soustraire d'un marché malade un producteur qui a potentiellement toutes les cartes en main pour se sortir d'un système qui tue."*

## SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ?

En Italie, nouveau gouvernement et nouvelles appellations. Voici en particulier qu'apparaît un *Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire* - copié sur la France, disent-ils... Vous étiez au courant que le nôtre s'appelle aussi ainsi depuis les dernières élections ?

Il est vrai que la guerre en Ukraine, en surplus de son horreur, déchire le voile qui recouvrait quelques chaînes d'approvisionnement peu connues, tout au moins de nous, Européens de l'Ouest. Nous apprenons par exemple que l'Ukraine et la Russie sont des greniers à blé pour bien des pays, en particulier ceux d'Afrique du Nord et du Proche Orient. Mais aussi que la Russie est le premier exportateur mondial d'engrais azotés (1), absolument nécessaires à l'agriculture intensive, en particulier au Brésil. Ce qui conduit à quelques "longueurs" de plus. Par exemple : le porc français d'élevage intensif se nourrit de soja brésilien - ça, nous le savions déjà. Désormais, un nouveau maillon : le soja intensif brésilien pousse avec des engrais russes. Quel bazar ! Pas étonnant que la *souveraineté alimentaire* devienne un sujet.

Mais de quoi veulent-ils parler au juste avec cette expression? Historiquement, l'expression *souveraineté alimentaire* a d'abord été une bannière émancipatrice, qui fédérait la volonté de tant de paysans de ne plus être broyés par une économie agricole mondialisée inique. "*Nous sommes déterminés à créer une économie rurale basée sur le respect de nous-mêmes et de la terre, sur la souveraineté alimentaire et le commerce équitable*" disait Via Campesina en 1996 (2). Ce que défendent les Givrés, somme toute. Partant du constat que "*la terre, la richesse et le pouvoir entre les mains des grands propriétaires fonciers et des multinationales privent injustement les paysans et les agriculteurs de la possibilité de contrôler leur propre destinée*", est-ce vraiment de cela qu'ils veulent parler ? Sans doute pas tout à fait. On peut craindre qu'il soit (beaucoup) moins question d'émancipation paysanne ou de souveraineté du citoyen sur son alimentation que de *business as usual* sous l'étiquette *local is beautiful*. Espérons que non. Une autre expression, le *circuit court*, semble être en cours d'appauvrissement vers un sens simplement kilométrique. Il y a bien sûr des efforts de relocalisation alimentaire à faire, c'est une évidence. Mais il devrait être tout aussi évident qu'en matière agricole, le local n'est pas forcément *beautiful*. Et que non, le circuit court ce n'est pas que du km 0, c'est aussi et surtout des liens, des alliances directes entre producteur et consommateur, bref une toute autre économie agricole.

Le circuit court ce n'est pas la réduction de la distance géographique, c'est la réduction de la distance sociale et cognitive, c'est une abondance de liens ! On reparle de cela dans un prochain numéro... Patrick E.

1 - Les engrais azotés sont fabriqués à partir d'ammoniac, obtenu en combinant l'azote de l'air et l'hydrogène provenant du gaz naturel.  
2 - Déclaration commune de 69 organisations de 37 pays différents, rassemblées en avril 1996 au Mexique par Via Campesina.

## DES PÂTES ? DES PÂTES ! OUI, MAIS DE L'IRISBIO !

Nous avons intégré les Givrés d'Oranges essentiellement parce qu'il y est question de déguster des agrumes (des bons !) dans le respect des producteurs et de la terre.

Certes, parfois, des pâtes nous sont proposées et on sait que les pâtes sont aux Italiens ce que les pommes de terre sont aux gastronomes du Nord de la France.

Dans notre couple, jusqu'à présent et depuis des années, les pâtes, ce sont les très bons Fusilli bio au blé et au quinoa d'Artisans du Monde, issus du commerce équitable, par sac de 5 kg. Alors pourquoi aurions-nous commandé celles proposées par les Givrés en novembre ?? Pourtant, je décide de prendre un risque : on va tester 500 g de penne, on verra bien...

Au fait, c'est qui, c'est quoi, l'**TrisBio** qui propose ces penne ? La curiosité me pousse à découvrir ce qui se cache derrière cette appellation sur le site des Givrés. Cette coopérative m'enthousiasme littéralement ! Elle y défend le soutien technique et la solidarité avec les paysans, l'engagement résolu dans l'agriculture biologique, la propriété collective, etc...

J'appelle mon compagnon et on rétro pédale immédiatement : la timide commande de 500 g est annulée et, résolument, en toute connaissance de cause, nous passons à 5 kg de Farfalle !

Pour celles et ceux qui ont loupé le coche, la prochaine occasion, ce sera en juin 2023 ! Nicole L.

Voir la page «Coopérative IrsiBio» sur notre site.

Un engagement particulier : les Givrés sont détenteurs de 2 actions mutualistes de l'IrisBio (explications sur notre site).

**Adhésions-2//** Agrumi e tutti frutti, Aristotèle, Au chat bleu, Citrons givrés, Givrés du pont, Lomme des Bois, MonsAgrumes, Mot de passe, Orange bleue, Picavet, Ronchin ND, SCT (Sacré-Coeur Tourcoing), Vitamine, Zyst Remedy... pas moins de 15 nouveaux groupes, dont 9 d'entre eux sont constitués de néo-adhérent.es. impatient.e.s de participer à l'aventure givrée ! Bienvenue à toutes et tous, ainsi qu'à tou.te.s les autres accueilli.e.s dans des groupes existants.

**Potj'Café//** Notre coup de cœur ! Suite à une proposition d'une Givrée, nous sommes allés rencontrer **Xavier Lammar** sur les pentes du Mont des Cats, où il torréfie des cafés bio et éthiques. Première commande sur notre site en novembre, et première rencontre dans notre entrepôt avec nos adhérent.e.s lors de cette livraison. Xavier organise aussi des ateliers et des animations autour du café et de ce que l'industrie ne nous dit pas. On en reparlera...

# HELP! AIUTO! SOCORRO! LES GIVRÉS ONT BESOIN DE VOUS !

Soyons positifs, y'a du mieux : **314** Givrés, soit 30% des adhérents, ont participé aux distributions en 21/22, contre 20% la saison précédente. Ceci, ajouté à toutes les autres contributions, représente **2 194h de bénévolat**, nécessaires à notre mode d'organisation. Il reste toutefois 6 groupes à participation zéro...

Et il y a encore tant à faire. La vitalité ne se mesure pas seulement (et heureusement) à notre seul chiffre d'affaires, même s'il a récompensé les efforts fournis en cette année compliquée. Nous vous le répétons, **les Givrés ont besoin de vous !** Oui, mais « *Je ne peux pas porter* », « *Je travaille le jeudi* », « *J'habite trop loin* »... Oui, c'est vrai et nous le savons. Mais il existe 1000 façons de vous investir, et ce, même en dehors des livraisons.

Dans l'Espace-Adhérent de notre site, la page «Les Givrés ont besoin de vous!» a été refaite mi-octobre. Elle est également accessible depuis la page Commandes-Livraisons. **Qui l'a vue ?**

Nous vous y exposons nos besoins et nos suggestions de participations à distance ou en présentiel. En voici quelques unes :

- L'Equipe-Commande, qu'on ne présente plus !
- Animations, interventions auprès d'écoles, lors d'évènements associatifs, culturels, au Secours Pop etc.

- Groupes de travail (ex : après Cagette, quelle solution informatique ?)
- Commission Producteurs locaux à remettre sur pied
- Aménagement du box de rangement et de l'entrepôt
- Des pages web en sommeil cherchent des responsables (Bon-Pas bon, Recettes, Givrothèque etc.)

Les contributions simples et basiques sont de lire les mails, de s'informer sur notre site au lieu de se jeter sur Cagette, et de respecter les délais pour : finaliser les commandes, choisir un créneau de retrait, et payer, sans attendre les relances...

**Compétences graphiques, mécaniques, en communication, en codage, rédactionnelles, photo, video** etc., vous avez certainement un talent qu'on recherche !

## Et en cette année 2023, les Givrés auront 10 ans !

Tous les regards de nos amis Italiens et andalous, et des assos françaises soeurs sont tournés vers nous et ils attendent notre invitation à **la Fête !** Il faut la préparer dès à présent.

Une 1e réunion pour constituer une petite équipe pour démarrer se tiendra le **lundi 28 novembre**, à 18h, à Métalu, 122 rue Dordin, à Hellemmes.

Pour proposer votre aide et vos suggestions, **un seul formulaire à remplir : «Les Givrés ont besoin de vous»** accessible sur la [page du même nom](#) dans l'Espace Adhérent de notre site.

## POLENTA CREMEUSE //

Préparation pour 4 personnes

Dans une casserole, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive, y mélanger 200 g de polenta.

Ajouter au fur et à mesure plus ou moins 500 ml d'eau et 350 ml de lait pour rendre le tout plus léger.

Laisser cuire en mélangeant constamment pendant quelques minutes, le temps que la polenta se décolle des parois de la casserole.

A la fin de cette étape, ajouter un peu de beurre, un peu de sel, de poivre ou de piment d'espelette (c'est le top)

Pour finir en beauté et en goût, n'oubliez pas le parmesan râpé (Recette proposée par Richard W. du groupe LIL-Givrés en Weppes)

(On peut aussi préparer simplement la polenta Iris comme écrit sur le paquet.)

---

Prochaines Livraisons ! ([calendrier complet sur le site](#))

**Judi 8 décembre** : Agrumes et fruits (Galline Felici - Tierra y Libertad)

**Ouverture des commandes le mercredi 16 novembre et clôture le dimanche 20 novembre à 14h**

**Judi 12 janvier** : Agrumes et fruits (Galline Felici)

---

Merci à l'Equipe-Commande de novembre : Anne G., Anne-Laure D., Cécile G., Chantal R., Christine W., Geneviève C., Marie-Hélène V., Misa D.R., Nade V., Nicole L., Patrick E. pour leurs contributions. Rejoignez-nous !

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