

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #39 - DÉCEMBRE 2022

Un bulletin d'information à chaque livraison



Chirimoya (photo Tierra y Libertad)



Après les mangues et les grenades en octobre, ce mois-ci ce sont des pamplemousses, des avocats, des chirimoyas et de nouveau des mangues, qui nous arrivent des différents producteurs andalous de Tierra y Libertad. L'année a toutefois été difficile en Andalousie principalement à cause des températures élevées. Cela fait plusieurs années que la pluie est rare, et cette année il n'a presque pas plu depuis avril... Par ailleurs les températures sont restées très élevées bien après l'été, il faisait ainsi encore 30 degrés en moyenne en octobre (même situation cette année en Sicile).

Bien sûr, les arbres commencent tous à souffrir de ces conditions climatiques. Rafael Garcia le producteur d'huile d'olive a une jolie métaphore : « *C'est comme quand enfant, on part en randonnée avec son père, il vous dit que l'arrivée est proche, alors on endure... Mais au point d'arrivée, il vous dit qu'il vous reste encore quelques kilomètres à parcourir... Ces derniers kilomètres sont les plus durs, et les plus exigeants, on a l'impression de ne plus avoir de forces, de ne plus en pouvoir... C'est la même chose pour les arbres. Ils ont bien résisté en été, et quand l'automne arrive, il leur faut encore souffrir de la chaleur et du manque d'eau. Ils souffrent, et n'en peuvent plus...* »

...Et souffrent aussi les agriculteurs, inquiets pour le futur, au-delà de la banale inquiétude face aux caprices climatiques de la saison dont, depuis la nuit des temps, ils ont appris à se remettre. Notre proximité et notre soutien leur sont plus que jamais indispensables !

TIERRA Y LIBERTAD (...SUITE)

Nous nous réjouissons à l'avance de déguster les chirimoyas de José Gonzalez (dont on voit la main en 1^e page). Nous l'avions rencontré l'an passé et avions apprécié sa façon de cultiver, de prendre soin de la terre, et toutes ses explications (en français, s'il vous plaît!) sur les fameux chirimoyas.

Mais, comme les autres, ses arbres ont souffert et ont de plus été attaqués par une mouche, qui abîme les fruits en les piquant. La récolte sera donc pauvre cette saison.

Alors, pas de chirimoyas de José pour nous... mais ceux d'un autre producteur (lui aussi s'appelle José) qui a eu plus de chance cette année. Rafael, notre principal interlocuteur à Tierra y Libertad, achève quant à lui la récolte des olives. Il constate lui aussi la souffrance des arbres, qui font ce qu'ils peuvent pour offrir leurs plus belles olives. Mais sans doute cette année la production d'huile sera plus faible.

À défaut d'envoyer de la pluie en Andalousie, nous dégusterons à leur juste valeur les fruits. Et pour bien manger les chirimoyas, relisez le Bulletin#31 de l'an dernier et voyez la vidéo en page Actualités Producteurs de notre site... A.L.D.

GALLINE FELICI



Dix nouveaux producteurs rejoindront cette saison le consorzio Le Galline Felici. Créé en 2007 par dix membres fondateurs, le consorzio comptera ainsi plus d'une cinquantaine de membres en 2023. Parmi ceux-ci, une grande diversité

d'âges et de parcours de vie.

Mais de solides valeurs communes : agriculture biologique et coopération, bien sûr. Mais aussi une volonté d'échanges avec les consommateurs qui dépasse la simple vente directe. Vous retrouverez la liste de ces nouveaux producteurs sur **le Pigeon Voyageur** de novembre des Galline Felici, ainsi que pour chacun un lien conduisant à une page de présentation.

Pourquoi grandir ? C'est l'histoire d'un équilibre toujours instable entre une offre, les productions agricoles des membres et une demande. Bien que depuis deux saisons le consorzio n'acceptait plus de nouveaux "clients", la demande d'agrumes était quand même en nette croissance et un ajustement était devenu nécessaire. Un ajustement à la hausse accompagné de l'habituel cortège de questions que les Givrés connaissent aussi... Grandir encore ou ne plus grandir ? Grandir comment ? Des questions souvent impossibles à trancher, mais qui, ici et là-bas, nous tiennent éveillés sur les valeurs qui nous importent.

En tout état de cause, la croissance des Galline Felici, outre l'accroissement du nombre de producteurs membres, a aussi conduit à la création sur place d'une soixantaine d'emplois, de la cueillette à la mise en cagettes et palettes, en passant par l'expertise agronomique et la communication multilingue. Des emplois certes à temps partiel pour la plupart, mais des emplois heureux et choisis, à placer dans un contexte sicilien où le taux de chômage des jeunes était de 40% en 2021. Une belle réussite, non ? P.E.

Vous trouverez un lien vers les **Pigeons Voyageurs des Galline Felici** sur la page Actualités adhérent.e.s de notre site. Vous y trouverez aussi les indications pour le recevoir directement.

L'occasion pour nous de saluer le très important et constant travail d'information réalisé par nos amis siciliens... et de vous rappeler d'en prendre régulièrement connaissance !

Pressées !

Un CA renouvelé !!! Après l'AG, s'est tenu un premier CA, et un nouveau bureau a été élu, avec **une direction collégiale** !

A la présidence Eveline Tiberghien, et vice-présidente : Anne-Laure Denis ; au secrétariat : Florence Dejonghe et vice-secrétaire : Claudie Duwez ; et un nouveau trésorier : Smain Chadli. D'autres nouveaux membres au CA : Jeanne Delattre, Sabine Deleforge, Fabienne Mahieu, Misa Rousseau, bienvenue à elles ! Sans oublier des mandats en cours ou renouvelé : Bruno Ryon, et Jean-Baptiste Fahy.

Les chantiers principaux pour cette saison : se doter d'une autre plateforme de commande que Cagette, la Fête des 10 ans des Givrés, et... tenir la barre de notre beau navire !

Les Givrés ont besoin de vous// Consultez cette même page, dans l'Espace-Adhérent de notre site, avec des demandes, des suggestions et un formulaire pour recueillir vos propositions de coups de main, en dehors des distributions. Entre autres : après une première réunion de préparation de **la Fête des 10 ans, la prochaine aura lieu le lundi 9 janvier 2023**. Contactez-nous !

LE CIRCUIT COURT, C'EST DU LIEN ET DU SAVOIR, PAS UNE SIMPLE DISTANCE

L'air du temps est à la relocalisation et plus seulement du côté des militants. Consommer local devient aussi un incontournable pour la grande distribution. Et dans le même temps, le concept de circuit court alimentaire tend à s'identifier avec le 0 km.

Local is beautiful? Pas toujours. Une étude¹ sur les émissions de gaz à effet de serre (GES) de la chaîne de consommation alimentaire française (du champ ou de l'étable à l'assiette) montre que **ce n'est pas le transport mais bien la production agricole elle-même qui est la plus émettrice de GES** (deux tiers des émissions totales de la chaîne), en particulier de méthane (fermentations entériques et effluents des élevages) et de protoxyde d'azote (engrais azotés).

En clair, si pas loin de chez vous (c'est bien sûr une fiction), il y a un élevage industriel de porcs nourris au soja brésilien, lui-même dopé aux engrais azotés russes (voir #38), *this local is not beautiful*. Car cet élevage produit globalement plus de GES qu'un produit agricole bio venant de bien plus loin. Et pour qui voudrait vraiment tout relocaliser, a-t-on vraiment idée² de la surface agricole qui serait nécessaire pour nourrir ne serait-ce que les habitants de la métropole lilloise ?

C'est que l'indispensable effort de relocalisation qu'il nous faut accomplir ne peut pas s'inscrire dans le paradigme actuel d'une société de consommation de produits alimentaires, qui a séparé producteurs et consommateurs, et limité le lien avec la terre de ces derniers aux riants images du marketing de l'industrie agro-alimentaire. Un joli décor qui cache en coulisses un système économique devenu mortifère. Un système qui a fait que l'agriculture est devenue un problème écologique, au lieu de rester l'art et la technique

de prendre soin de la terre et du vivant pour en tirer de quoi nous nourrir de manière pérenne. C'est ce système qu'il faut changer, pas simplement badigeonner le mot local sur le décor. Et modifier dans le même temps nos habitudes alimentaires qui ont été forgées par ce même système.

Relocaliser pour de vrai notre alimentation, ce serait alors et par exemple retrouver à grande échelle les savoirs et le goût de l'autoproduction, y compris en ville. Ce serait aussi multiplier les circuits courts, qu'ils soient à 0 km ou pas. Car ce qui importe dans le circuit court, ce n'est pas tant la réduction de la distance géographique que la réduction de la distance sociale et économique. Le circuit court, c'est un dévoilement de visages et d'intelligences du vivant. Le circuit court, c'est une abondance retrouvée de liens entre producteurs et consommateurs. Qui permet aux premiers d'être mieux reconnus et rémunérés. Qui permet aux seconds de se réapproprier des savoirs sur leur alimentation. Quand et où ça pousse ? Comment c'est cultivé, élevé ou produit ? Qui gagne de l'argent sur ce produit ? Etc...

Bref, relocaliser notre alimentation, c'est reprendre du pouvoir et acquérir une souveraineté citoyenne sur celle-ci. Et cela passera par la multiplication de collectifs solidaires. Ce qui est bien plus joyeux et riche de sens que de pousser seul.e un caddie au milieu de rayons anonymes ou de taper sur un clavier une commande qu'un deux-roues sans visage nous livrera illico... Aux armes alimentaires, citoyens ! Tous producteurs et tous consommateurs ! P. E.

¹ « L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France », Carine Barbier et al., 2019

² Les études de ce type sont trop peu nombreuses. L'une d'entre elles montre que pour nourrir "localement" la métropole de Montpellier et le département de l'Hérault, il faudrait utiliser la surface agricole de deux départements, en réorientant de nombreuses cultures et en renonçant en particulier à la viticulture. (N. Bricas, Chaire Unesco Alimentations du monde, 2021)

Equipe-Commande// Indispensable, elle est de plus en plus compétente et efficace, tant en amont des commandes que sur le terrain des distributions. Elle a aussi besoin de nouvelles têtes. C'est un lieu d'échanges et de réflexion très vivant. N'hésitez pas à la rejoindre, même seulement le temps d'1 livraison (2 à 3 réunions, le plus souvent en visio). Elle attend aussi vos propositions de **parrainage de producteurs locaux**, à accueillir lors des distributions. (Voir la page dédiée **L'Équipe-Commande des Givrés**, via la page Commandes-Livraisons de notre site).

Voyage-voyage// Nous vous avons proposé fin mars 2022 un questionnaire sur ce thème. Plus de 110 adhérent.e.s l'ont à ce jour complété. Ce questionnaire était avant tout un sondage. Ses résultats ont en particulier été communiqués aux Galline Felici, qui ont mis en place cette année un groupe de travail sur la question. Un travail du même type était en cours à Tierra y Libertad en Andalousie. Des propositions concrètes devraient donc bientôt voir le jour !

LES TINCTORIALES

Délicieux, ces avocats ! Restent la peau et le noyau, j'en fais quoi ? L'association **les Tinctoriales**, les récupère, bien séchés, lors des prochaines livraisons des Givrés à Lomme.

Conseils pour éviter les moisissures : gratter un maximum la chair ; laisser sécher 24 h sur un radiateur ; les conserver dans un sachet en papier (surtout pas en plastique !)

Cette jeune association, née en février 2021, a pour but de **promouvoir la couleur végétale** pour :

- **Teindre les fibres naturelles**, coton, lin, soie, laine et créer des objets et vêtements (les composés de l'avocat peuvent teindre le textile dans des tons allant du rose au prune) ;
- **Obtenir de l'encre végétale naturelle** à partir des pigments de la peau de grenade.

Depuis longtemps, l'homme utilise des pigments naturels pour dessiner dans les grottes. Les œuvres les plus anciennes datent d'environ 27 000 ans. Ces pigments et colorants ont été utilisés jusqu'au début du XXe siècle où ils ont été remplacés par des colorants pétrochimiques. Beaucoup de savoir-faire a été perdu.

Le collectif propose aussi des balades dans des parcs et jardins pour voir différemment les plantes qui nous entourent (s'émerveiller, décrire les végétaux, la chimie, la couleur), ainsi que des ateliers récréatifs pour permettre aux curieux de pratiquer la teinture en utilisant les ressources locales. N.L.

Les Tinctoriales - 28 rue du Long Pot à Lille-Fives - contact@les-tinctoriales.fr

INAUGURATION DE L'ATELIER DES COULEURS le 14 décembre 2022 au 28, rue du Long Pot à Lille – Fives.

De 16 h 30 à 18 h : ateliers et démonstrations du pouvoir colorant des plantes : encres végétales, motifs sur tissus. Pour toute la famille.

Prix libre – Gratuit pour les adhérent.e.s des Tinctoriales

A partir de 18 h : découverte du lieu, participation à l'élaboration de sa programmation, échanges autour des pratiques et envies... autour d'un apéro.

SPECIAL ADHERENT.E.S GIVRÉ.E.S !

Les Tinctoriales proposent aux Givré.e.s des ateliers de découverte du pouvoir colorant des plantes les :

- **dimanche 8 janvier 15h -17h**
- **mercredi 1er février 15h -17h**

Nombre de places limité à 8 par atelier, enfants bienvenus à partir de 8 ans.

Inscriptions avant le 31 décembre 2022

par mail : contact@les-tinctoriales.fr



TARTE TATIN AUX ORANGES ET À LA POLENTA //

Proportions pour 8 personnes - Ingrédients : 4 oranges bio – 3 œufs – 200 g sucre – 200 g beurre mou (+ 20 g pour le moule, de 27 à 30 cm) – 100 g polenta – 200 g poudre d'amande – ½ sachet de levure chimique (pour un gâteau plus petit, vous pouvez diviser par 2 les quantités en utilisant 2 gros œufs ou 3 petits et un moule à manqué de 24 cm)

Coupez 3 oranges en fines rondelles. Râpez le zeste de la 4ème. Portez à ébullition 20 cl d'eau avec 150 g de sucre et faites cuire les rondelles d'oranges 10 mn à frémissement. Laissez refroidir puis égouttez les rondelles en réservant le sirop.

Préchauffez le four à 160°C. Fouettez le beurre avec le zeste râpé et 50 g de sucre. Ajoutez les œufs un à un, puis la poudre d'amande, la polenta et la levure.

Beurrez un moule à manqué. Déposez dans le fond les rondelles d'oranges, recouvrez de pâte et enfournez pour 40 mn. Démoulez le gâteau sur un plat de service, piquez-le à la fourchette.

Faites chauffer le sirop et le jus de la 4ème orange. Versez sur le gâteau et placez-le au réfrigérateur pendant 2 h. Dégustez frais.

(Proposée par Nicole, testée et approuvée « Trop bon! » par plusieurs adhérent.e.s)

Prochaine Livraison ! (calendrier complet sur le site)

Judi 12 janvier : Agrumes et fruits (Galline Felici)

Ouverture des commandes le mardi 20 décembre et clôture le dimanche 25 décembre à 14h

Merci à l'Equipe-Commande de décembre : Anne G., Anne-Laure D., Anouk W., Cécile G., Chantal R., Christèle H., 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