

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #42 - MARS 2023

Un bulletin d'information à chaque livraison



Buisson de citrons à Antica Sena (entre Tindari et Milazzo sur la côte nord-orientale de la Sicile) - janvier 2023

L'ARC  **LAIO**
SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

Nous nous étions promis de revenir sur le sujet, après l'intervention de Marina de **la coopérative L'ArcoLaio** lors de notre assemblée d'octobre dernier. Nous vous proposons en effet régulièrement les produits de l'ArcoLaio, qui commercialise sous la marque **Dolci Evasioni** des amandes, des biscuits et confiseries bio, transformés par des détenus dans son laboratoire de la maison d'arrêt de Syracuse en Sicile. L'ArcoLaio produit aussi des herbes aromatiques, des légumes et fruits séchés bio à une vingtaine de km de là, dans un autre atelier situé dans la campagne des monts Iblei, où L'ArcoLaio entretient 13 ha de terrains, dont 2 ha en culture. Ce second atelier emploie d'anciens détenus et d'autres personnes en insertion sociale.

L'ArcoLaio, aux côtés de huit producteurs d'agrumes et d'un apiculteur, a été l'un des membres fondateurs des Galline Felici en 2007. Un choix guidé par de fortes valeurs partagées, que résume leur devise commune : *"Nous cultivons dans le respect de la nature et vendons dans le respect des personnes, nous créons de joyeuses opportunités d'emploi tout en respectant la dignité du travail"*. En quelque sorte des militants de l'agriculture bio et du respect de la Terre se sont ainsi associés à des militants du respect des personnes, en s'accordant définitivement sur le fait que l'un ne pouvait pas aller sans l'autre. Sans pour autant négliger la qualité des produits, ce qui vaut en particulier aux produits de L'ArcoLaio d'être distribués en Italie dans les très *cosy* magasins Eataly.

TRAVAILLER EN PRISON

Les initiatives du type de celle de **L'Arcolaio** restent minoritaires, même si plus de 50 coopératives sociales sont aujourd'hui à l'œuvre dans l'univers carcéral italien, et qu'une plateforme de commande en ligne regroupe même leurs produits (economiacarceraria.com). Une réalité toutefois bien plus importante qu'en France, où nous ne connaissons qu'un seul projet un peu similaire, le tout récent restaurant Les Beaux Mets, au sein de l'établissement pénitentiaire des Baumettes à Marseille.

Lors d'un voyage en Sicile et d'une visite à l'atelier des monts Iblei de L'Arcolaio, nous avons déjà découvert avec intérêt que les conditions de travail en prison n'étaient pas les mêmes en Italie. En France, les salaires des prisonniers varient entre 20 et 45 % du smic (de 2,25 à 5,07€ brut de l'heure en 2023) selon le donneur d'ordre et le type d'activité. En France, le travail en prison est soumis à de nombreuses règles, l'Etat prélève une part majoritaire sur le prix du travail carcéral ; le reste est partagé entre pécule de sortie (« de réserve ») et pécule de survie (« disponible ») pour les achats réalisés en prison (pour « cantiner »). Et s'il y a peu de travail, il y en a encore moins pour les femmes, et c'est souvent un travail non qualifié. Par exemple, près de Lille, à Sequedin, 20 % des femmes ont du travail, souvent en buanderie ou pour l'entretien des locaux. Ce travail leur permet tout juste de cantiner, mais pas de s'insérer.

La majorité des activités proposées sont des tâches répétitives et non qualifiantes, qui n'ont parfois plus cours à l'extérieur (pour plus d'informations voir le site de l'Observatoire international des prisons).

La réalité est tout autre à L'Arcolaio. En premier lieu, les détenus qui travaillent au laboratoire de la maison d'arrêt

sont ici régulièrement embauchés et rémunérés (environ 7€ net de l'heure) suivant le contrat national de travail des coopératives sociales, au même titre que les salariés non détenus. Ensuite et que ce soit pour les détenus admis au travail extérieur, les anciens détenus ou d'autres catégories de personnes défavorisées sur ce plan, telles que les handicapés, les jeunes et les femmes migrantes, l'accent est toujours mis sur la formation et l'accès à l'emploi qualifié.

Combattant l'idée qu'une fois condamnée, une personne n'appartiendrait plus à la communauté, L'Arcolaio s'emploie par ailleurs à impliquer celle-ci. Signé en décembre dernier, un accord territorial sur Syracuse rassemble ainsi autour de L'Arcolaio vingt acteurs publics et privés pour favoriser l'insertion des personnes en semi-liberté ou en fin de peine, en mettant en place des accompagnements en synergie (emploi, formation, santé, logement, famille). Un tel engagement en faveur de la réinsertion fait quasiment disparaître la récidive. Et comme on aime à le dire ici : la réinsertion réussie d'un détenu renforce toujours la communauté !

Claudine R. & Geneviève C.



Les Givrés consomment chaque année environ 200 kg d'amandes produites par L'Arcolaio et plus de 100 kg de biscuits aux amandes (*pasta di mandorla* - sans gluten), mais nous vous avons aussi proposé sel aux herbes, sirop de caroube, tomates cerises séchées, graines de fenouil et panettone en décembre 2022.



Dolci Evasioni est le nom de marque utilisé par L'Arcolaio. En italien, dolce, pl. dolci, est un adjectif qui signifie doux. Mais aussi un nom qui signifie pâtisserie et plus largement dessert. Dolci Evasioni, à l'image de son logo stylisant la Sicile et le vol d'un oiseau, a un double sens : douceurs d'ailleurs, pour qui les consomme, douces évasions, pour qui les produit en prison.

L'Arcolaio désigne en italien le rouet, outil à filer, dont Gandhi fit un symbole de liberté.

Deux autres coopératives sociales sont membres des Galline Felici : **Sprigioniamo Sapori** (nougats) qui œuvre au sein de la prison de Raguse. Et **Terra Matta** qui gère une ferme de huit hectares en proposant du travail aux personnes fragiles.

Il faut bien sûr ajouter **Cotti in Fragranza** (colombe, biscuits), au sein de l'Institut pénal pour mineurs de Palerme (cette dernière n'étant toutefois pas membre des Galline Felici, des difficultés à organiser le transport nous ont contraints cette année à ne pas vous en proposer les produits).

BON, ALLEZ, ON EN PARLE...

C'est une demande qui revient régulièrement, y compris comme proposition de sujet à aborder dans ce bulletin. Je réponds souvent que ce n'est pas un sujet. Ni pour les Galline Felici, dans le sens qu'ils n'en parlent presque jamais. Ni pour moi, parce qu'ici le temps et la place nous manquent souvent pour parler de mille autres choses (positives) plus intéressantes. Mais l'actualité de ce début d'année a remis avec insistance cette demande sur la table. Le *latitante*¹ le plus recherché de Sicile vient d'être arrêté après 30 ans de cavale. Un autre (calabrais celui-là) a été arrêté peu de temps après à Saint-Etienne. Et un incendie malveillant a frappé les Galline, mais sans aucun rapport avec ce sujet, semble-t-il.

Une mise au point d'abord. La Sicile pâtit d'un imaginaire qui lui colle à la peau. Dans cet imaginaire, il y a bien sûr une part de réalité, mais aussi du mythe et de l'omission. Ainsi la mafia est apparue au XIXe siècle en Sicile, rien de plus vrai, mais (rectification) elle s'est tout de suite développée grâce à l'international, donc loin de la Sicile (et un peu grâce aux citrons, à suivre dans le prochain bulletin). Cet imaginaire s'est surtout forgé par la vision de films et de séries. Ces gens-là adorent qu'on rende ainsi sexy, voire héroïque, leur monde-avatar viril où règnent les plus forts et les plus riches - alors qu'il n'est que sordides activités criminelles et capitalisme sauvage. Ces gens-là aiment aussi que perdure une image de la Sicile faite de sang versé et d'immobilité archaïque - en image de marque, le film *Le Parrain* leur convient très bien.

Mais les temps changent et notre imaginaire nécessite une mise à jour. En 2021, il y a eu au total 30 homicides en Sicile.

Alors que pour une population comparable - autour de

5 millions d'habitants - il y en a eu plus de 100 dans la seule région française Provence-Alpes-Côte d'Azur (sans même la Corse). Et si dans les années 80 et 90, elle a en effet connu de très nombreux assassinats commandités par la mafia - dont ceux, épouvantables, des juges Falcone et Borsellino -, la ville de Palerme détenait en 2020 le taux de délinquance le plus bas parmi les villes italiennes de plus de 250 000 ha. Bien sûr, cela ne signifie pas que la mafia n'est plus présente en Sicile. Elle continue de trafiquer, de tenter de racketter, de corrompre, de s'infiltrer dans l'économie légale mais elle le fait à bas bruit. Affaiblie par les arrestations, affaiblie par les anticorps de la société civile sicilienne, lesquels sont de plus en plus robustes. Mais surtout elle opère ailleurs.

Aujourd'hui les activités des mafias se déroulent à l'échelle du monde, en face cachée de la globalisation économique. Un exemple ? Le port d'Anvers, plus grand à lui seul que Paris intra-muros, est devenu la porte d'entrée de la cocaïne en Europe. Plus de cent tonnes y ont été saisies en 2022, sans doute un petit dixième de ce qui y passe sans se faire prendre - en valeur, des dizaines de milliards d'euros. Règlements de comptes et corruption à tous les niveaux. Juges belges menacés qui vivent désormais sous protection judiciaire. Ici semblent s'être associés la mafia néerlando-marocaine, la camorra napolitaine, la pègre irlandaise et des gangs albanais, nous relate un article récent de *Libération*. Cela ne se passe pas en Sicile, mais à 120 km de Lille, aujourd'hui. Les mafias aiment se nourrir de l'isolement des individus, en offrant, contre chers intérêts, de "petits arrangements entre amis".

(... suite au dos)



Une meule de parmesan nécessite environ 550 L de lait...

Pressées !

Parmesan// Pas de parmesan sans chauffer des cuves de lait. L'augmentation du coût de l'énergie n'a pas épargné le **Caseificio Santa-Rita**, et l'a obligé à ajuster ses tarifs à la hausse. A cela s'ajoutent des coûts de transport plus élevés, et beaucoup de travail en amont de la distribution. Le rapport qualité/prix reste toutefois encore très favorable.

Fête des 10 ans// Réservez votre journée du **samedi 21 octobre 2023** ! Cela se passera, à Métalu à Hellemmes. Nous avons besoin de vous pour organiser cette fête, de vos idées et de vos bras. Rejoignez les petites équipes qui se mettent en place. Plus d'infos à venir sur notre site.

De l'huile dans les rouages// Merci à Anthony qui a joué de la burette pour le graissage des transpalette et du pont de notre quai de déchargement. Avis : il faut encore prévoir un chantier de nettoyage de l'intérieur du quai...

BON, ALLEZ, ON EN PARLE... (SUITE)

Si lutter contre les mafias est avant tout l'affaire de la justice et de la police, s'en prémunir est l'affaire de la société tout entière.

Laquelle doit forger des anticorps. Comment ? En favorisant et développant partout les lieux de solidarité et de coopération démocratique, y compris et surtout dans l'économie. Ce que tissent et construisent les Galline Felici depuis 15 ans, tant sur leur territoire qu'avec les groupes de consommateurs, en est un bon exemple.

Les Galline Felici, en tant que consortium agricole, regroupent aujourd'hui une centaine de personnes, entre membres producteurs associés (48) et employés. Mais derrière ce qui se voit - les agrumes, le travail agricole, la logistique -, il y a aussi une gouvernance très coopérative, dont je peux témoigner. Concrètement ? Outre la tenue chaque année de plusieurs assemblées générales, un conseil d'administration de sept membres élus (pour 3 ans) se réunit chaque semaine ou presque. Les séances sont ouvertes à tous les associés et employés, lesquels sont en moyenne plus d'une dizaine à y participer, différents d'une séance à l'autre en fonction des sujets traités. Ordres du jour et comptes-rendus écrits de chaque séance sont accessibles à tous. Une grande rigueur et une grande transparence sont

ainsi apportées à la gestion, de l'examen de toute dépense au souci constant de la rémunération juste et légale de tout travail. Et une attention permanente est de plus apportée à l'humain et aux solidarités, très au-delà de la simple gestion opérationnelle et comptable - le respect des personnes n'est pas ici une simple formule.

En somme, derrière les oranges des Galline Felici, il y a un très beau laboratoire social pourvoyeur d'anticorps ! P.E.

Pour en savoir plus

«Extra pure : Voyage dans l'économie de la cocaïne» de Roberto Saviano en Folio et les travaux en France de Fabrice Rizzoli - site Crim'Halt - que les Givrés avaient invité il y a quelques années.

¹Loittante : littéralement, "se tenant caché"; est utilisé communément en Italie pour désigner un mafieux "en cavale" activement recherché par la justice.

COUP DE POUCE PRODUCTEURS LOCAUX

Du porc bio et local ! Agriculteur et éleveur de porcs bio à Hondegheem en Flandre maritime, **Henri Staes** travaille en association avec deux autres éleveurs bio voisins, **David Wecksteen** à Herzelee et **Bastien et Paul Vanhaecke (La Ferme du bien élever)** à Quaëdypre.

Vous pouvez les retrouver sur le marché Place du concert, à Lille, le dimanche matin.

CRÈME AU CITRON ET SON CROUSTILLANT//

Croustillant : Dans un saladier, mélanger du bout des doigts 150 g de poudre d'amande, 1 c à s de beurre doux et 1 c à s de sucre roux. Ajouter 1/2 à 1 œuf battu. Chauffer le four à 170 °. Recouvrir la plaque d'un papier cuisson. Y déposer la préparation en petits morceaux. Au bout de 10 min, ceux-ci dorent et deviennent croustillants.

Crème : Mélanger le zeste râpé d'un citron avec les jus de 3 citrons et 100 g de sucre, puis 150 g de beurre doux en petits morceaux à t° ambiante. Chauffer l'ensemble à feu doux dans une casserole. Batta vivement 3 œufs entiers et un jaune. Y ajouter le contenu tiédi de la casserole. Mélanger. Verser ce mélange dans la casserole et chauffer à feu doux jusqu'à épaississement.

Disposer une petite couche de croustillant dans le fond des verrines. Ajouter 2 grosses cuillères à soupe de crème de citron. Ajouter un peu de croustillant au dessus pour la déco. Mettre 2 h minimum au frigo avant dégustation.

Recette proposée par Anne V. du groupe "Au chat bleu"

Prochaine Livraison ! (calendrier complet sur le site)

Judi 4 mai : Agrumes et épicerie (Galline Felici) & Huile d'olive (Tierra y Libertad)
Ouverture des commandes le mercredi 12 avril et clôture le dimanche 16 avril à 14h

Merci à l'Equipe-Commande de mars : Anne G., Anne-Laure D., Anouk W., Claudine R., Chantal R., Geneviève C., Martine D., Nade V., Nicole L., Patrick E. pour leurs contributions. Rejoignez-nous !

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