

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #43 - MAI 2023

Un bulletin d'information à chaque livraison



Domaine Caudarella, membre des Galline Felici, près de Caltagirone, Sicile, avril 2023

Il était une fois en Sicile un domaine abandonné planté de figuiers de Barbarie. En héritèrent un jour une princesse et son prince (ou l'inverse), Vittoria et Mico. Lesquels tombèrent en amour de cette terre épineuse, nommée Caudarella. Si amoureux qu'ils décidèrent, à l'incompréhension de tous, de s'y installer. Car d'un désert d'épines ne peut venir ni gain, ni vie, disait-on.

Nous ne cherchons pas ici à nourrir le monde, mais simplement à le comprendre, répondaient Vittoria et Mico. Peu les comprirent, mais rien ne les arrêta. Ils se mirent dès lors à planter au beau milieu des cactées des pêcheurs, des amandiers, des framboisiers, des avocatiers et mille autres encore. Et passaient ensuite de longs moments à étudier les mystères des affinités végétales.

Les années passèrent, ils devinrent peu à peu plus savants et peu à peu tout s'anima. Des lignes de figuiers s'étaient transformées en petites forêts, à leur ombre poussaient des framboises. Nul humain de la région n'avait vu des chênes croître aussi vite qu'ici. Ni tant d'oiseaux, petits et gros. Et chaque visiteur s'émerveillait du foisonnement de vie et de productions végétales... Arrêtons-là le conte. J'ai visité Caudarella en 2015, j'y suis revenu en avril 2023. Une transformation incroyable, dont la photo de tête n'est qu'une allégorie. Même l'air que j'y respirais me semblait plus vivant qu'ailleurs ! En ces temps gris, répétons-le : l'agro-écologie et l'agro-foresterie ne sont pas des utopies, ça marche ! (P.E.)

BON, ALLEZ, ON EN PARLE... (2)

(suite du #42)

Les historiens s'accordent pour situer l'apparition de la mafia en Sicile dans la seconde moitié du XIXe siècle. Telle une adventice vénéneuse, elle s'y serait nourrie du banditisme et du terreau de défiance envers l'Etat qui se sont développés dans la période de l'Unité d'Italie (1861). Et aussi de la permanence des *latifondi* siciliens, énormes propriétés agricoles policées par des hommes de main au service d'une noblesse fortunée, peu intéressée par l'agriculture (le personnage de Burt Lancaster dans le film *Le Guépard*). Mais elle s'était aussi saisie d'une opportunité : les florissantes exportations d'agrumes, en particulier vers les Etats-Unis. Exportations de fruits frais et de citrate, produit dérivé du citron, dont l'industrie est alors naissante. Bien plus que l'orange, c'est le citron qu'on exporte alors massivement, car celui-ci se conserve bien mieux, et, à la différence de l'oranger, son arbre produit toute l'année. Ainsi la Sicile détient le quasi monopole du commerce international du citron jusqu'au début du XXe siècle, avant que la Floride et l'Espagne ne la supplantent.

On peine à l'imaginer aujourd'hui, mais **la culture du citron est alors la culture la plus rentable d'Europe, la start-up agricole de pointe de l'époque**, une culture entièrement vouée à l'exportation sur laquelle se ruent les plus fortunés. On estime qu'en Sicile, vers 1875, le prix d'un terrain planté en agrumes vaut dix fois celui d'un vignoble et cinquante fois celui d'un terrain céréalier, coûts proportionnels aux revenus agricoles qu'ils peuvent générer. La demande est bien là, entre 1873 et 1893 les exportations vers les Etats-Unis sont multipliées par cinq. Ce riche commerce ne modifiera malheureusement en rien l'état de sous-développement de la Sicile à la même époque.

Bien sûr, la culture d'un fruit aussi précieux nécessite grand

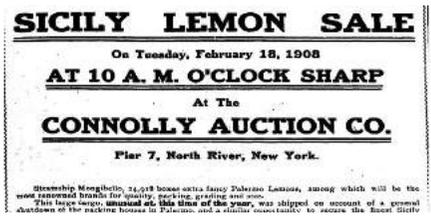
soin, hautes clôtures et protection. Pour un propriétaire, un garde armé est bien souvent la meilleure des assurances. Mais certains de ces gardes se structurent bien vite en organisations criminelles, qui prennent leur marge sur toute affaire (le fameux *pizzo*) et commettent les délits dont elles prétendent protéger. On peut ainsi empêcher l'irrigation, tronçonner de nuit des citronniers, ou même assassiner - jamais le riche propriétaire toutefois, on respecte les puissants aussi longtemps qu'on ne se sent pas plus puissants qu'eux. Souvent même, on s'entend avec eux.

Et bien sûr, on cherche à éliminer la concurrence et à conquérir sans relâche de nouveaux marchés, légaux ou illégaux. Une mafia siculo-américaine s'implante ainsi durablement vers la même époque aux États-Unis - quoi de mieux pour les affaires que l'immense pays du Far West ?

Une époque révolue ? En 2021 le Mexique a exporté pour 3 milliards de dollars d'avocats. La plupart sont produits dans l'État du Michoacán. Cette région est aux mains de gangs qui, outre le trafic de stupéfiants, contrôlent une bonne part du commerce des avocats avec les mêmes méthodes qu'au XIXe siècle en Sicile (racket, intimidations, assassinats).

Mêmes méthodes, mais moyens (armes de guerre) et violences démultipliées. Ici on abat au lance-roquette les hélicoptères de l'armée et on sème des mines anti-personnelles... (P.E.)

Sources : les travaux de Salvatore Lupo sur l'histoire de l'agriculture en Sicile.



New-York 1908, annonce d'une vente aux enchères de citrons siciliens.

Nos présidentes au pays des oranges//

Eveline Tiberghien et Anne-Laure Denis, co-présidentes des Givrés depuis le renouvellement du CA de notre dernière AG, se sont rendues en Sicile du 23 au 28 avril, en compagnie de Patrick Ennebeck, co-fondateur des Givrés et actuellement membre du CA des Galline Felici. Quatre journées riches de rencontres, qui leur ont permis de parcourir les terrains de plusieurs producteurs, de visiter l'atelier de l'Arcolaio à l'intérieur de la prison de Syracuse et bien sûr de visiter le *magazzino*, entrepôt où les fruits sont triés, mis en caissettes et expédiés.



Au magazzino des Galline Felici, de gauche à droite, Stefano, Anne-Laure, Eveline, Beppe, et Salvo

INFLATIONS... À MÉDITER

Le journal *La Voix du Nord* relève régulièrement en grande surface les prix des mêmes 45 produits - dont 35 alimentaires - composant son chariot-test. Entre janvier 2021 et mars 2023, le coût de ce chariot-test a augmenté de 31%, ce qui est considérable. Les produits que proposent les Givrés à leurs adhérent.e.s étant très différents, une comparaison est difficile à établir.

Mais un repère tout de même : sur la même période "nos" oranges n'ont augmenté que de 11,6%. Et les Galline Felici nous écrivaient en septembre dernier : *"Cette hausse généralisée du coût de la vie étant susceptible de retomber, comme toujours, sur le consommateur final, nous avons décidé de ne pas augmenter le prix des oranges, des citrons et des clémentines cette année ou du moins jusqu'à ce que la hausse des coûts de transport, emballages, énergie, etc. nous oblige à le faire."*

OLIVO VIVO « OLIVIER VIVANT »

Un joli nom pour la coopérative qui livre aux Givrés de l'huile d'olive 100 % bio depuis plusieurs années.

Cette petite coopérative familiale de Cordoue, membre de Tierra y Libertad, fonctionne avec 2 femmes et 2 hommes (parents et enfants), heureux de vivre de ce que la terre produit et des aliments qu'elle leur donne. L'olivieraie de 13 ha est plantée de la variété Arbequina. À cette production, ils ajoutent 20 % d'olives de la variété Picual issues de producteurs bio en qui ils ont confiance. Grâce à cet apport, l'huile contient davantage de polyphénols (antioxydants) tout en préservant ses caractéristiques organoleptiques.

Leur travail préserve le sol et les oliviers. La couche végétale au pied des arbres est coupée au printemps et ils/elles élaguent tous les 2 ans. Le sol s'enrichit grâce aux broyages de ces branches, de fumier, d'un peu d'engrais organique

et exceptionnellement de cuivre, autorisé pour la production biologique. La récolte se réalise en général en novembre, le matin ou en début d'après-midi, les olives cueillies ne sont pas trop mûres pour préserver les bienfaits du fruit. Dès que les olives sont ramassées, direction l'*almazara* (le moulin) pour presser à froid l'huile de la récolte du jour. Les procédés mécaniques utilisés permettent d'obtenir une huile extra vierge d'excellente qualité.

La récolte 2022 a été catastrophique avec seulement 30 % de la récolte de 2021. Les charges de l'olivieraie restant identiques, les prix de l'huile ont été revus cette année à la hausse (21.5 % d'augmentation ¹) pour préserver l'outil de production. La coopérative espère proposer des prix plus bas la saison prochaine. (A.W.)

"Nous aimons avoir une relation directe avec les consommateurs de notre huile. Pratiquement, toute notre production est ainsi vendue. Nous avons la conviction que l'unique façon de changer le monde est de soutenir les petites structures alternatives.

[...]

Nous plaçons notre confiance dans l'agriculture à petite échelle, nous pensons que de cette façon le monde fonctionnerait mieux, à un meilleur rythme, plus proche du pouls de notre mère nature, des temps de notre terre et de ceux et celles qui l'habitent. L'agroécologie est un outil puissant de changement, nous ne sommes pas seuls, les personnes qui consomment notre huile sont proches de nous et nous accompagnent dans notre combat, dans notre rêve."

Extrait de la lettre envoyée par Begoña Barragán et Rafael García - Olivo Vivo

...Et si vous vous demandez pourquoi l'huile espagnole de mai est presque deux fois moins chère que l'huile sicilienne de février... lisez nos explications dans le bulletin #26 d'avril 2021, consultable sur notre site.

¹ NB : Les Givrés n'ont pas répercuté la hausse du coût de transport sur le prix de vente de l'huile (andalouse comme sicilienne).

Pressées !

Coup de pouce producteurs des Flandres// Vous avez dégusté leurs poireaux, vous allez repiquer leurs plants de tomates, vous pouvez les rencontrer sur le marché de Bailleul le jeudi soir, et vous pouvez aussi leur passer commande en ligne. **Les Jardins du Nooteboom, Pot'je Café** et d'autres jeunes producteurs dynamiques des Flandres ont une plateforme de commande **Collocflandres** avec deux points de livraison sur Lille : le café associatif le **Tok'ici** aux Bois-Blancs, et le **Verlaine** (Boulevard J.-B. Lebas).

Bière Etna// La Brasserie HUB à Roubaix a sorti une cuvée 2023 de sa bière Etna. Une blanche aux arômes d'oranges sanguines Moro des Galline Felici. A déguster sur place **Brasserie HUB**, 26 rue des Fabricants, 59100 - Roubaix ou à commander sur leur site internet.

COUP DE POUCE : PRODUITS MADJIKARITÉ

Le Tchad a officiellement déclaré une « urgence alimentaire et nutritionnelle » le 1er juin 2022. En 2018, 42 % de la population vivaient en dessous du seuil national de pauvreté.

Les mutilations génitales féminines, plus communément appelées excisions¹, constituent une source de revenus pour les femmes qui les pratiquent.

Sachant que l'excision est une des pratiques traditionnelles néfastes les plus difficiles à éradiquer au monde, **Yankimadji Rassembaye**, jeune femme tchadienne qui a installé son atelier près de Lens propose, soutenue par l'association **Dian'gar**, d'accompagner ces femmes vers un autre type d'autonomie financière en fabriquant du beurre de karité utilisé pour des produits cosmétiques bio². Dans un second temps, Yankimadji a pour projet d'informer les femmes de son pays sur les conséquences de ces mutilations.

Malgré un parcours plus que digne des valeurs de notre République (comme on dit), Yankimadji n'a pas encore pu accéder à la nationalité française, ses permis de séjour annuels sont subordonnés au niveau de revenus que lui apporte son activité : nos achats lui sont donc plus que précieux.

...et si l'esprit et la militance des Givrés sont faits de circuit court, de produits sains, d'échanges directs avec les producteurs et d'exemples concrets d'une autre économie, Yankimadji mérite assurément la nationalité Givrée !

Le site *Histoires Ordinaires* raconte en détail le parcours extra-ordinaire de Yankimadji.

Tous les produits **MadjiKarité** sont des produits artisanaux de grande qualité, ils satisfont tous à la validation européenne des recettes cosmétiques (DIP), avec analyse toxicologique sans recours aux tests sur animaux.

Elle vend ses produits dans un magasin partagé de Béthune, sur le site MadjiKarité.com et dans les boutiques Artisans du Monde.

¹ Ablation totale ou partielle des organes génitaux féminins extérieurs ou toute autre lésion des organes génitaux pratiquées pour des raisons non médicales. Elles provoquent infections, douleurs urinaires et pendant les rapports sexuels, complications lors des grossesses et accouchements, détresse psychologique, état de choc et mort.

² <https://madjikarite.com/>



Noix de karité



FÊTE DES 10 ANS

Givré.e.s, on a besoin de vos cagettes des Galline Felici !

Nous lançons une **grande collecte**.

Elles serviront au décor de la **Fête des 10 ans**, qui devrait se dérouler le même jour que l'**AG**, le **samedi 21 octobre 2023**. Ramenez vos cagettes vides, petites et grandes, lors de la livraison de juin. Cette fête ne peut (bien) s'organiser sans vous, détails à venir dans le mois qui vient.

Prochaine Livraison !

(la date définitive vous sera communiquée rapidement)

Jeudi 8 ou **samedi 10 juin ?!** : Agrumes et épicerie (Galline Felici) & Pâtes & Co (IrisBio)
Ouverture des commandes le mardi 16 mai et clôture le dimanche 21 mai à 14h

Merci à l'Équipe-Commande d'avril-mai : Anne G., Anouk W., Chantal R., Geneviève C., Marie-Hélène V., Nade V., Nicole L., Patrick E. pour leurs contributions. Rejoignez-nous !

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