

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #44 - JUIN 2023

Un bulletin d'information à chaque livraison



Leur floraison est moins spectaculaire que les blanches et odorantes fleurs d'orangers qui éclosent à peu près au même moment. L'ovocitier joue sa partition printanière en mode camouflage, ses milliers de fleurs sont d'un vert-jaune à peine plus pâle que son feuillage. Chez Mario Cutuli, Sicile, avril 2023.

Les Givrés ont besoin de vous ! Rencontre adhérents de fin de saison le samedi 17 Juin 2023

Être "givrés" ce n'est pas seulement profiter d'achats groupés. Vous le savez, sans participation active de ses adhérent.e.s, notre association ne peut pas tourner rond. Si vous participez déjà en nombre aux coups de main des journées de livraison (plus de 300 personnes sur la saison), d'autres activités sont tout aussi essentielles.

Ainsi les participant.e.s de cette saison à l'Équipe-Commande des Givrés et au groupe de préparation de la Fête des 10 ans s'associent pour vous convier à une réunion.

Au menu : pour l'Équipe-Commande, vous présenter son activité ; pour la Fête : faire le point sur l'avancée des préparatifs et décider collectivement de la suite. Cette réunion conviviale de fin de saison pourra par ailleurs déboucher sur la création de nouveaux groupes de travail, tel le déjà existant groupe Démocratie Alimentaire qui vous présentera ses thèmes de réflexion. Merci d'avance pour votre participation, nous avons besoin de vous pour avancer !

Rendez-vous le samedi 17 Juin dès 9h30 à notre entrepôt de Lomme, réunion de 10h à 12h, suivie d'une auberge espagnole. Merci de vous inscrire sur notre site.

RETOUR AUX SOURCES

Vous vous souvenez des périodes de confinement-covid ? On dirait qu'elles s'estompent dans nos souvenirs. Mais nous sentons bien que depuis *des choses ont changé*. Quoi au juste pour les Givrés ? Revenons en février 2020, quelques jours avant le premier confinement.

Côté organisation des livraisons, nous étions depuis peu dans d'impeccables locaux. En janvier 2020 nous écrivions, sûrs de nous, que les *"distributions de cette année continueront, selon la même organisation, à se dérouler dans les locaux de l'imprimerie de la Voix du Nord, un grand merci à elle !"*

Côté réflexion et rayonnement, nous venions d'organiser deux réunions les 1er et 2 février 2020. La première au Polder à Hellemmes, avec nos adhérent.e.s et sur le thème du futur des Givrés. La seconde à la Mairie des Bois-Blancs de Lille, sur le thème de la croissance, côté producteurs et côté groupes. Une belle rencontre d'une journée à laquelle avaient participé des représentants de groupes semblables au nôtre (Paris, Hautes-Alpes, Nantes, Roubaix, Coudekerque), mais aussi Lidia et Antonio des Galline Felici et Fulvia et Maurizio de l'IrisBio. Et nous regardions bien sûr ces deux réunions comme de prometteurs bourgeois. Par ailleurs, une dizaine d'adhérent.e.s avaient pris leur billet d'avion pour partir au printemps 2020 en Sicile...

Ensuite, patatras ! Vagues de confinement. Rien de tout cela ne se conclura. Jusqu'au site de la Voix du Nord qui se fermera à nos livraisons. Lesquelles ne reprendront qu'en juin, puis à Lomme à partir de novembre 2020, grâce à une opportunité d'entrepôt tombée du ciel. Livraisons en mode drive, modalité que nous ne cesserons dès lors d'utiliser et d'améliorer pour aboutir à notre organisation actuelle.

Alors quels effets des confinements sur les Givrés ? Un perfectionnement et **une banalisation du mode drive** pour nos journées de livraison... **et une panne de réflexion collective**, au-delà de nos deux instances internes, CA et Équipe-Commande. Ceci n'est pas sain pour notre cohésion.

Dans le monde du bio et du circuit court, des choses aussi ont changé. De manière différente. Si les périodes de confinement ont vu la demande exploser en leur faveur, l'engouement est ensuite retombé. Et l'irruption de l'inflation n'a pas aidé. Ni l'économie dominante qui traite le bio en simple marchandise. Ou à l'inverse le rejette ouvertement. Fait nouveau, les Givrés ont ainsi reçu cette saison bon nombre d'appels à l'aide de producteurs bio locaux.

Le climat a quant à lui accéléré sa mue chaotique, laissant ici et là-bas l'agriculture en angoisse d'avenir, et nous appelant en retour à renforcer liens et projets avec nos amis paysans.

Un dernier point. Comme le dit notre Charte d'adhésion, nous visons *"à faire émerger de nouvelles solidarités pour un monde économique, alimentaire et agricole plus juste pour tous"*. Nous ne pouvons donc que nous intéresser à cette expression, **démocratie alimentaire**, qui court un peu partout aujourd'hui en France. De multiples expériences et réflexions originales, dont le projet de **Sécurité Sociale de l'Alimentation**, éclosent en effet sous cette bannière qui marie avec décision écologie et social.

En somme, nous avons quelques mises à jour à faire et il est plus que temps pour nous d'activer la réflexion collective. Et si nous profitons de l'année de nos 10 ans pour joyeusement nous y (re)mettre ? P. E.



Pressées !



Où est passée l'amande des gâteaux aux amandes de L'Arcolaiò ??? Certain.e.s d'entre nous s'en étaient étonnés. On a la réponse : *il n'y a plus d'amande entière posée dessus. Cette amande de décoration est désormais intégrée à la pâte, avec donc un peu plus de goût d'amande dans le gâteau.*

REJOINDRE L'ÉQUIPE-COMMANDE !

On vous en parle à chaque AG, les Givrés d'Oranges ont besoin d'aide pour réaliser les commandes. Dans **l'Équipe-Commande**, il y a un noyau dur et il y a les pépins qui gravitent autour du noyau en fonction des disponibilités. Le bénévolat c'est génial mais quand ça devient systématique, ça peut produire un essoufflement. On souhaite donc renouveler les pépins !

Comment ça marche ?

Pour réaliser chaque commande, il faut 2 réunions de 2h environ. Ces réunions sont planifiées en général le samedi matin à 10h30 ou parfois le vendredi à 18h. On se réunit en visio pour plus de souplesse pour celles et ceux qui n'habitent pas Lille. La visio ne facilite pas la convivialité.

La saison prochaine, l'équipe souhaite remettre des réunions en présentiel mais pas à chaque commande. Si vous rejoignez le groupe, vous décidez de la fréquence de votre participation, soit à chaque commande, soit une ou deux fois par saison (il y a environ 8 commandes de novembre à juin).

A quoi servent les réunions ?

La première réunion permet de s'informer et de choisir les produits (agrumes, épicerie, pâtes et producteurs locaux), la seconde permet de déterminer les contenus de notre bulletin d'information édité à chaque livraison. Ce sont des moments d'échange constructif où chacun à sa manière apporte ses idées et son soutien.

Certain.e.s participant.e.s actuel.le.s étaient timides au début, avec la peur de faire perdre du temps par des questions qui peuvent leur sembler naïves. Mais ce sont

ces questions qui permettent de comprendre le fonctionnement des Givrés.

Chaque question fait avancer le groupe dans ses interrogations et ses projets. Lors de ces réunions, on choisit, on parle, on s'écoute, on rit... bref on fait vivre l'association des Givrés.

Envie de nous rejoindre pour la saison 2023-2024 ?

Tous les détails sont sur la page de présentation de l'Équipe-Commande de notre site. *Anouk W.*

Les Givrés ont besoin de vous ! Rencontre adhérents de fin de saison le samedi 17 Juin 2023

Les participant.e.s de cette saison à l'Équipe-Commande des Givrés et au groupe de préparation de **la Fête des 10 ans** s'associent pour vous convier à une réunion.

Au menu : pour l'Équipe-Commande, vous présenter son activité ; pour la Fête : faire le point sur l'avancée des préparatifs et décider collectivement de la suite. Cette réunion conviviale de fin de saison pourra par ailleurs déboucher sur la création de nouveaux groupes de travail, tel le déjà existant groupe Démocratie Alimentaire qui vous présentera ses thèmes de réflexion. Merci d'avance pour votre participation, nous avons besoin de vous pour avancer !

Rendez-vous dès 9h30 à notre entrepôt de Lomme, réunion de 10h à 12h, suivie d'une auberge espagnole. Merci de vous inscrire sur notre site !

En cuisine avec le cédrat// À part le confire, que faire de cet agrume bosselé, difficile à peler, à la peau très épaisse et qui ne laisse que peu de place à la pulpe et au jus ? En salade : coupez le cédrat entier très finement (mandoline) et assaisonnez d'huile d'olive. En infusion : faire bouillir pendant 10 minutes 1L d'eau avec 2 ou 3 dés de fruit. Puis laissez macérer toute une nuit et boire en décoction la journée suivante.

... ou inspirez-vous de cette lacunaire recette en vers du pâtissier-poète Ragueneau de **Cyrano de Bergerac** d'Edmond Rostand (acte II, scène 4) :

Battez, pour qu'ils soient mousseux, quelques œufs ; Incorporez à leur mousse un jus de cédrat choisi ; Versez-y un bon lait d'amande douce ; Mettez de la pâte à flan dans le flanc de moules à tartelettes ; D'un doigt preste, abricotez les côtés ; Versez goutte à gouttelette ; Votre mousse en ces puits, puis Que ces puits Passent au four, et, blondines, Sortant en gais troupelet, Ce sont les Tartelettes amandines !

(Idées proposées par Chloé C.)

ADHÉSIONS 2023/2024

On vous le redit : Adhérer aux Givrés d'Oranges n'est pas impossible ! Chaque saison, ce sont 50 à 100 personnes qui nous quittent et autant qui nous rejoignent. Nous nous sommes fixés 1 200 adhérents, et nous sommes 1 166 cette saison.

Nouvelles adhésions

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, ils-elles sont les bienvenus.e.s. Encore faut-il en faire la demande !

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.

Réadhésions

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 ?

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 ça nous permettra de contacter très vite les candidat.e.s givré.e.s !

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...



ADIEU CAGETTE !

Les Givrés utiliseront à la rentrée une nouvelle plateforme de commande : **Les Biotops**.

Les Biotops, quésaco ? Non, pas des taupes bio, mais notre nouvel outil pour passer les commandes de délicieux agrumes, pâtes, etc...

Dès la prochaine commande, vous découvrirez un outil simple (pas de boutons partout, juste ce qu'il faut) sans changer notre organisation. Un tout petit changement, pourtant : on parlera d'équipes plutôt que de groupes.

Cette nouvelle plateforme nécessite des adaptations pour coller à notre utilisation et avoir une gestion intégrée de notre activité, la phase de développement est encore en cours.

Cerise sur le gâteau, les développeurs de cet outil sont inscrits dans une démarche d'entrepreneuriat social et solidaire.

Nous vous tiendrons bien sûr au courant, et nous prévoyons une documentation complète et des sessions de formation.

À bientôt, donc ! *Jean-Baptiste F.*

Fin de Saison !

Assemblée Générale samedi 21 octobre 2023 à 10h

Première livraison 2023/2024 : peut-être mangues et grenades 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, de réflexion 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