

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #7 - JUIN 2018

Nouvelle saison , bonnes résolutions : un bulletin d'information à chaque livraison !



Spécial Iris bio !

De gauche à droite : Maurizio, président de l'Iris Bio, Fulvia, Paolo et Marco.

Et il nous faudrait y ajouter bien d'autres visages. Car, tout comme derrière les oranges des Galline Felici, derrière les pâtes de l'Iris Bio (irisbio.com), il y a une aventure humaine, économique et politique exemplaire, dont ce numéro de juin ne vous donnera qu'un bref aperçu.

Une aventure née il y a 40 ans de la volonté et de la ténacité d'une poignée d'idéalistes, issus des mouvements anarchistes, pionniers du bio et militants de la propriété collective, au cœur d'une région – celle où a été tournée le film *Novecento* (1900) de Bertolucci – empreinte de féodalisme et dédiée à l'agriculture intensive.

Rien ne fut simple, rien ne leur fut épargné, mais les voici aujourd'hui, enfin reconnus par leurs pairs, aux manettes d'un pastificio tout aussi exemplaire qui produit parmi les meilleures pâtes sèches d'Europe. Les Givrés sont (très) fiers de les connaître, de les soutenir et de vous les faire connaître ! (P.E.)

DU BLÉ DUR AU PASTIFICIO

Elles nous plaisent et on les attend à chaque commande, les pâtes de **la coopérative Iris Bio**. Elles nous viennent de la plaine du Pô, au nord de l'Italie, en haut de la botte, près de Crémone, dans un triangle entre Milan, Modène et Vérone. La coopérative Iris Bio produit ses pâtes à partir du blé qu'elle fait pousser elle-même, et aussi qu'elle achète à un réseau de 300 paysans à travers l'Italie qui cultivent blé dur et épeautre en bio.

Cette filière est une des fiertés de l'Iris Bio : elle offre aux paysans soutien technique et solidarité. En particulier les prix d'achat des céréales sont fixés à l'année, ainsi les producteurs ne pâtissent pas des fluctuations du marché. Iris Bio refuse de distribuer ses produits en grande surface, elle ne le fait qu'auprès de magasins sélectionnés et privilégie la vente directe et les groupes d'achats solidaires.

La coopérative fait aussi pousser des salades, du maïs, des pois chiches, des tomates, des courgettes, des melons, des pastèques, tous bio. Tout comme les porcs qu'elle élève en semi-liberté, nourris d'herbe... et de rebuts de production de pâtes.

Les pâtes sont travaillées à l'eau froide et à basse pression, pour maintenir leurs qualités nutritionnelles.

Dans le « **pastificio** », littéralement la « fabrique de pâtes » -on pourrait dire la « pâterie »-, qui emploie 70 personnes, les pâtes sont « tréfilées », c'est à dire étirées pour obtenir la forme voulue, dans des moules en bronze, puis elles sèchent très lentement, souvent plus de 20h. C'est ce qui leur confère leur très bonne tenue à la cuisson et leur aspect rugueux, propre à retenir les sauces.

L'aventure a commencé il y a 40 ans, dans cette région de canaux creusés depuis le Moyen-Âge, très fertile mais aussi très touchée par les ravages de la pollution issue de l'agriculture intensive.

Au début, il y avait 9 paysans, maraîchers et producteurs de blé dur, engagés résolument dans l'agriculture biologique.

Ils ont fini par maîtriser toute la filière, jusqu'à fabriquer leurs pâtes, dans un pastificio en difficulté économique, qu'ils ont décidé en 2005 de reprendre pour y maintenir l'emploi.

En 2013, ils ont décidé de fabriquer un nouveau bâtiment, en construction écologique.

Pressées !

Désintox // Ah, au fait, une dernière chose à propos des pâtes : non, ce n'est pas Marco Polo qui a ramené les pâtes de Chine en Italie. Les pâtes ont été introduites dans le pays par les Arabes, quand ils ont colonisé la Sicile en 835 et y ont introduit les cultures d'agrumes.... et de blé dur! Voilà, c'est dit.

Film "Nul homme n'est une île" // Prochaine date ! // Séance le **mardi 12 juin** au cinéma Duplexe de Roubaix, suivie d'un débat avec El Cagette et les Givrés. Bande-annonce et infos complémentaires sur la page dédiée de notre site.

Assemblée Générale des Givrés d'Oranges // le SAMEDI 6 octobre 2018 après-midi

Reprise des livraisons : novembre 2018

Sa façade est constituée d'un matériau, mis au point par des chercheurs de Milan: il est composé de terre, de titane et d'argile. Il a des propriétés auto-nettoyantes, et surtout, c'est un bon isolant thermique, ce qui maintient une température douce, indispensable à la fabrication des pâtes.

Le toit du bâtiment est végétalisé, et les eaux usées sont filtrées par un système de phyto-épuration, et redistribuées gratuitement aux agriculteurs voisins par les canaux d'irrigation. Des panneaux photovoltaïques offrent quatre mois d'électricité à la fabrique.

Sur les 7,5 millions d'euros qu'a coûté le bâtiment seul inauguré en 2016, plus de la moitié ont été réunis par financement participatif et émission de parts sociales. Les Givrés - donc nous toutes et tous! - en ont deux.

La coopérative est composée d'un Conseil d'Administration et d'une assemblée générale des 500 sociétaires, seule cette dernière peut prendre des décisions d'ordre politique ou statutaire.

La gouvernance est partagée, proche de l'autogestion. Aucun des administrateurs, ni même le président ou les responsables de secteur ne touche de

primes particulières pour l'exercice de leur fonction. Les 70 salariés du pastificio sont sociétaires ainsi que de nombreux agriculteurs et artisans de la région.

Une révolution, quand on sait que ces mêmes agriculteurs ont d'abord commencé par voir d'un très mauvais œil cette bande de doux-rêveurs qui voulaient faire du bio, s'organiser en coopérative et pratiquer la propriété collective, seul moyen pour eux d'acquérir de la terre dans une région où les terres agricoles peuvent coûter jusqu'à dix fois plus cher qu'en France.

L'Iris Bio s'est fondée en 1984 en tant que coopérative agricole de production et de travail en propriété collective. Quatre points fondateurs sont inscrits dans son objet social :

- 1. Pratiquer et diffuser les méthodes de l'agriculture biologique**
- 2. Créer des emplois, en particulier pour les femmes et les personnes en difficulté.**
- 3. Développer le rapport direct avec le consommateur**
- 4. Promouvoir la propriété collective**

Fin de saison// Avec ce numéro s'achève la saison 2017/2018 qui a vu croître le nombre d'adhérent.e.s aux Givrés ainsi que les volumes de commandes. Nos comptes sont par ailleurs sains à l'issue de cette saison. Au delà des sept livraisons qui s'y sont déroulées, celle-ci fut riche en activités : organisation des voyages en Sicile, accompagnement des projections du film « Nul homme n'est une île » un peu partout dans la région, participation à l'organisation de la Festa AltraVelocità-AutreVitesse (voir en dernière page), pour ne citer que les plus importantes.

Toutes ces belles activités ne doivent pas nous faire oublier que nous sommes aujourd'hui nombreux - près de 1000 - et qu'il nous faut penser à réorganiser notre gouvernance pour permettre à davantage d'adhérent.e.s d'y participer et d'y construire le futur des Givrés.

Après repos et réflexions estivales, nous vous contacterons sur ces questions en amont de notre AG du 6 octobre 2018 !

COUPS DE POUCE, LOCAUX ET GOURMANDS

Ce mois-ci, sont parmi nous :

Mathieu Glorian, Bières de la **Brasserie Paysanne de l'Artois**. Ce paysan-brasseur cultive lui-même, en agriculture biologique, son orge et le transforme en malt.

Les mangeurs de pain - Pains et brioches bio au levain naturel de **Mario Buscemi** - (Féron 59)

L'association Novissen en lutte contre l'industrialisation de l'élevage et de l'agriculture, en particulier sur le site de l'usine des 1000 vaches de Ducrat, tiendra un point d'information, avec vente et dédicace du dernier ouvrage paru, par **Berbard Dufour**.

Cecile Galland, productrice dans les Weppes, de fraises (sous réserve), de confitures et vinaigres sera également présente.

autrevitesse
altravelocità
IN FESTA
du 29 juin au 1er juillet 2018
à Avigliana (val de Suse)

Festa AltraVelocità-AutreVitesse //

Les Galline Felici et l'Iris Bio y seront présents, ainsi que les Givrés et de très nombreux autres producteurs et groupes italiens et français.

Voici une première liste non exhaustive des ateliers/tables rondes qui s'y dérouleront, dont la plupart seront bilingues italien/français :

Éduquer au futur, La valeur des aliments, Alimentation, soutenabilité et santé, Construire la confiance entre producteurs et consommateurs, Migrants : parcours et expériences, Coproductions et CSA (Community-Supported Agriculture – les AMAP françaises sont une forme de CSA), Petite Distribution Organisée (PDO), Crédits alternatifs et monnaies locales pour l'Économie Solidaire, Plateformes Web pour les GAS et la PDO, Technologies pour l'Économie Solidaire, Communiquer sans marketing, Voyager lentement.

Des activités pour enfants et adolescents seront également proposées, ainsi que, bien sûr, des festivités en soirée !

Cet événement est ouvert à toutes et tous. Vous nous y rejoignez ? (plus de détails sur la page dédiée de notre site)

ILS ONT CONTRIBUÉ À CE NUMÉRO

Haydée S. // Patrick E. // Nade V.

ENVIE DE CONTRIBUER ? ENVOYEZ-NOUS UN MAIL !

Association Givrés d'Oranges ! Lille 59 - SIRET 79862701400011

contact@givresdoranges.fr - givresdoranges.fr