

GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #14 - AVRIL 2019

Un bulletin d'information à chaque livraison !



Tous ensemble !

Les Givrés ne sont ni un drive, ni une centrale d'achat. Et chez les Givrés, on ne pousse pas son chariot tout seul. Voici des phrases que nous répétons souvent. Notre modèle économique repose en effet sur un 50/50, moitié travail salarié, moitié participation bénévole des adhérent.e.s. Mais ce n'est pas là un simple moyen d'abaisser les prix de vente. Il y a plus, bien plus !

Nous défendons une autre économie, faite de confiance et de solidarité, dans laquelle les liens humains ne sont pas sacrifiés au profit financier. Pour exister réellement une telle autre économie ne peut pas se limiter aux rapports que nous entretenons avec les producteurs, elle concerne aussi nos rapports, entre nous toutes et tous. Faire ensemble, éprouver la gaieté et la puissance de ce faire ensemble : n'est-ce pas là bien plus joyeux et prometteur d'avenir que de pousser seul son chariot ?

Vous trouverez dans ce bulletin d'avril plusieurs « offres d'engagement » : engagez-vous, rengagez-vous, nous avons besoin de vous ! (P.E.)

EQUIPE-COMMANDE DES GIVRÉS

Saison-pilote 1, épisode 2

Et tout d'abord un grand merci à Geneviève C., Odile N. et Elisabeth C. qui ont participé à l'équipe-commande de cette livraison d'avril, et par avance aux autres adhérent.e.s qui participeront, après l'impression de ce bulletin, à la dernière réunion. Ce premier épisode nous a permis de clarifier beaucoup de points, d'où cette nouvelle présentation qui complète et fait suite à celle de notre bulletin de mars.

La commande/livraison : un processus long et complexe

Chaque commande/livraison suit un processus précis qui débute environ **25 jours avant la date de livraison** et suit ensuite une série de nombreuses étapes allant du choix initial des produits à l'organisation pratique de la journée de livraison, sans oublier la gestion des inévitables imprévus.

Ce processus est désormais décrit dans un **rétro-planning** que vous trouverez sur notre site.

Certaines de ces étapes nécessitent des compétences techniques précises et sont assurées par nos salariées comme par exemple, l'ouverture et le suivi des commandes sur Cagette, la création des fichiers de livraison et des factures, le suivi des transports, le pointage de vos paiements ou la tenue plus générale des comptes. Mais nos salariées ne peuvent, ni n'ont vocation à prendre en charge à elles seules tout le processus. D'autres étapes ne nécessitent nulle compétence technique particulière et c'est donc à celles-ci que nous souhaitons désormais pleinement vous associer,

au sein de ce que nous appelons provisoirement une équipe-commande. (Vite, lui trouver un nom plus fun!). Nos deux dernières livraisons de la saison, avril et juin, en sont les bancs de rodages, avant plein exercice dès la saison prochaine !

Le principe de l'équipe-commande :

un petit groupe de Givré.e.s suit et accompagne de A à Z l'organisation d'une commande/livraison en formant équipe avec les personnes qui s'en occupent actuellement.

Qui ? Nulle compétence spécifique n'est requise pour faire partie de ce groupe. Avoir déjà participé à une ou plusieurs journées de livraison sur la métropole lilloise est toutefois souhaitable. Participer à une équipe-commande ne requiert pas nécessairement votre présence lors de la journée de livraison. Et votre participation pour une livraison, ne vous engage pas nécessairement pour les autres livraisons de la saison. Par ailleurs au moins un ou une adhérent.e des groupes du Sud du département est requis.e pour participation a minima par échanges de courriels.

Comment ? pour chaque commande, trois réunions et des échanges par courriels, dates et horaires précis à définir par l'équipe une fois celle-ci constituée.

Quoi ? Les membres d'une équipe-commande pourront participer au choix des produits, à leur présentation aux adhérents en cas de nouveauté, au bulletin d'information des Givrés, à l'organisation pratique de la journée de livraison. Liste indicative et non exhaustive : nous comptons sur les idées et les innovations des participant.e.s !

Pressées !

Fête des Givrés - Save the date ! //

Déjà quatre réunions et une visite de lieu pour le groupe d'organisation. Ce sera le **dimanche 23 juin 2019**, de début d'après-midi en début de soirée, vraisemblablement à Méta-Lunair à Loos. Place maintenant à la définition précise des animations et à l'organisation pratique des festivités. Ateliers, invités, débats, musique, et bien sûr boire et manger !

N'hésitez pas à rejoindre le groupe d'organisation en nous écrivant à : contact@givresdoranges.fr en indiquant "Fête des Givrés" en objet.

Calendrier de l'équipe-commande pour la prochaine livraison du 3 juin 2019

- Première réunion de l'équipe-commande le 9 mai sur Lille, horaires définis en fonction des disponibilités des participants : choix des produits, prise de connaissance du planning, choix des dates précises des réunions suivantes
- seconde réunion autour du 27 mai : bulletin d'information, préparation de la journée de livraison
- troisième réunion le 1er juin : organisation pratique de la journée de livraison

Vous êtes Intéressé.e et/ou vous souhaitez avoir des précisions, écrivez-nous vite à contact@givresdoranges.fr, en indiquant «équipe-commande» en objet de votre message.

BILLET D'HUMEUR

Le saviez-vous ? À chaque livraison, c'est grâce aux 40 à 50 givrés.e.s, gros bras et petites mains, que vous pouvez récupérer vos commandes.

Le saviez-vous ? Ce sont essentiellement des habitués issus de 10 à 15 groupes particulièrement impliqués.

Le saviez-vous ? Certainement, car vous avez lu et signé la charte des Givrés : la participation active des adhérents sur le site de livraison, sans être obligatoire, est indispensable.

Alors ENGAGEZ-VOUS, RENGAGEZ-VOUS !

Hangar 5 étoiles pour produits italiens.

Postes adaptés.

Créneaux d'une heure ou plus, de 9h à 18h.

Petite restauration de qualité.

On a besoin de VOUS !

Geneviève D.

Pressées !

L'Usine à GAS //

Ce collectif, dont les Givrés d'Oranges font partie, rassemble des groupes auto-organisés de consommateurs en lien avec les Galline Felici. Après une rencontre en février, l'Usine à GAS se réunira de nouveau près de Lyon, les 11 et 12 mai prochains.

Elle y poursuivra le travail de réflexion sur nos pratiques, et sur la nouvelle proposition de coproduction avec les Galline Felici et l'Azienda Barbajanni de Vincenzo Vacante.

Un site internet est en cours de construction. Il permettra une mise en commun de nos expériences, et un partage de nos différents outils de communication, d'organisation, y compris pour les nouveaux groupes.

C'EST QUOI, CES ARTICHAUTS ?!

Depuis leurs débuts, les Givrés se sont soumis à une règle, ne pas importer d'Italie des fruits ou légumes également produits en France en quantité conséquente. Règle parfois enfreinte, mais toujours pour des raisons de solidarité avec nos amis producteurs siciliens. C'est le cas avec les artichauts de cette livraison qui nous ont été proposés par les Galline Felici, en raison d'une surproduction temporaire.

Les artichauts de l'Azienda Agricola Bruca

L'Azienda Agricola Bruca est membre des Galline Felici depuis 2013. Située près de Belpasso dans la plaine de Catane, elle produit principalement des artichauts violets, du timilia (variété de blé ancien typique de la Sicile), des olives et des pois chiches. De propriété familiale depuis plusieurs générations, c'est à présent **Roberta**, fille de **Salvatore Rabuazzo** qui conduit l'exploitation.

L'Azienda Agricola Bruca n'a jamais connu la chimie. La faute au scepticisme du père de Salvatore devant cette "nouveauté" qui s'est diffusée en Sicile comme en Europe à partir des années 50.



On applique ici les rotations des cultures qui permettent aux terres de se régénérer. Un seul fertilisant y est utilisé, le fumier. Celui-ci ainsi que tout ce qui est utilisé pour les cultures provient de la ferme, laquelle, à son tour, produit la subsistance (herbe, fourrage) pour les animaux qui y sont élevés. Un cercle vertueux.

L'artichaut

Présente dès l'antiquité en Sicile, la culture de l'artichaut s'y est développée de manière importante à partir du XVIIIe siècle. L'Italie en est aujourd'hui le plus important producteur mondial. Et le pays qui en cultive le plus de variétés différentes. Plus de 30% d'entre eux proviennent de Sicile. Notre artichaut breton est lui d'introduction plus récente, il date du début du XIXe siècle et représente aujourd'hui plus des trois-quarts de la production française.

Cuisiner l'artichaut

Les artichauts violettes sont très utilisés dans la cuisine méditerranéenne et tout particulièrement en Sicile, où, quand ils sont de petite taille, ils se consomment presque entiers. On peut ainsi les **farcir** (farce à base de persil, ail, fromage, mie de pain et, selon les goûts, anchois, câpres, pignons de pin...), les **rôtir** à la braise, les **frire** (coupés en huit et passés à la panure), en faire de la **crème** (appelée "**patè**" en Sicile et comportant parfois des amandes) ou bien sûr en faire le compagnon d'un plat de pâtes ou d'un risotto.

Dans tous les cas il convient préalablement de préparer les artichauts en les "**tournant**" : retirer les feuilles extérieures les plus dures, retirer tout ou partie de la queue, sectionner le haut au tiers ou au quart de la hauteur, re-

tirer le "foin" central, etc. Ces opérations sont à effectuer plus ou moins vigoureusement en fonction du degré de fraîcheur de l'artichaut et de sa taille initiale.

Plonger ensuite immédiatement dans de l'eau citronnée car l'artichaut ainsi dépoillé s'oxyde très vite à l'air libre. Possibilité aussi de les congeler après les avoir blanchis quelques minutes.

Vous trouverez sur Internet de nombreuses vidéos de recettes ou tours de main, n'hésitez pas à les consulter en italien, leurs images devraient vous suffire. Tourner un artichaut : *pulire i carciofi*. Artichauts farcis : *caciofi ripieni*. Artichauts frits : *caciofi fritti*. Crème d'artichauts: *patè di carciofo*.

À savoir : les parties éliminées de l'artichaut, plutôt que de finir au compost, peuvent aussi être transformées en velouté ou liquide de cuisson pour les pâtes ou le risotto.



Prochaine et dernière livraison de la saison

lundi 3 juin 2019

Ouverture du formulaire le 14 mai et clôture pour ajustement le 18 mai



"Et même si rien ne devait être comme nous l'avions espéré, cela ne changerait rien à nos espérances" Peter Weiss, cité par JLG.

ENVIE DE CONTRIBUER ? ENVOYEZ-NOUS UN MAIL !

contact@givresdoranges.fr - givresdoranges.fr

Association Givrés d'Oranges ! Lille 59 - SIRET 79862701400011