

# GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #19 - JANVIER 2020

Un bulletin d'information à chaque livraison



## Matière à réflexion

Croisons les doigts, ce début d'année 2020 s'annonce pour nous bien plus serein que les premiers mois de 2019. Ouf ! Pas de recherche effrénée d'un nouveau lieu, ni de réorganisation à prévoir. Nos 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 !

Et si nous profitons de ce moment de répit pour nous mettre en réflexion(s) et en projet(s) ? Nous avons aujourd'hui sept ans d'existence en tant qu'association, un relatif équilibre organisationnel et, pour la première fois, un nombre d'adhérent.e.s stabilisé. Dans quelle(s) direction(s) nous orienter à l'avenir ?

Vous trouverez dans ce bulletin une première matière à réflexion, sous la forme d'un bref état des lieux en trois entrées, assorti de nombreuses questions. Nulle précipitation attendue pour y répondre, juste une première invitation à la réflexion. Bonne année 2020 !

## Grandir jusqu'où et comment ?

Les Givrés d'Oranges ont grandi rapidement. À nos débuts en 2013 nous n'éprouvions toutefois ni nécessité, ni désir de devenir si nombreux. Mais le bouche à oreille, presque à lui seul, a suscité très vite un flux constant de nouvelles demandes d'adhésion. Comment ne pas y répondre ?

Nous avons éprouvé là une responsabilité. Saison après saison, nous nous sommes efforcés de grandir en nous réorganisant quasi constamment.

Toujours en mouvement, avec sérieux, mais sans certitudes, ni vrai modèle de référence. Sauf en négatif : ne pas devenir un drive, ni une centrale d'achat. Promouvoir des valeurs, donner à faire ensemble et pas simplement donner à acheter. Tenir un tel cap n'est pas facile, ni tenir celui du faire ensemble quand nous sommes si nombreux.



Les Givrés comptent aujourd'hui environ **1100** adhérent·e·s. Nous avons décidé pour cette saison de ne pas grandir au delà, ce qui correspond à nos capacités organisationnelles et logistiques du moment. De tous les groupes français – et sans doute européens – qui travaillent avec les Galline Felici de Sicile, nous sommes le deuxième plus grand, après nos amis de Corto à Paris.

## Questions :

*Sommes-nous déjà trop grands ? Souhaitons-nous encore grandir ?*

*Un seuil maximal d'adhérents doit-il être maintenu ? Est-il possible de grandir tout en gardant les mêmes valeurs ? Comment concilier grand nombre d'adhérent·e·s et faire ensemble ? La structure associative est-elle adaptée pour notre activité ? Etc.*

## Quel lieu ?

Depuis 2013 nous avons bénéficié successivement de plusieurs lieux, gracieusement ou pour un coût très modique. Et nous avons grandi à la mesure des possibilités que nous offraient ces lieux. Tout d'abord à Saint-Sauveur, puis au Secours Populaire de Lomme et aujourd'hui à l'Imprimerie de la Voix du Nord. Sans la bienveillance et la collaboration des responsables de ces lieux, nous ne serions pas ce que nous sommes aujourd'hui.

Jusqu'à présent notre modèle organisationnel est donc de type « forain » : nous occupons sept fois par an un lieu, sans en posséder de propre. Et cela nous impose de tisser des relations avec ce lieu : nous accueillir n'est pas un dû. Cette organisation foraine est pour nous un avantage – pas de charges à l'année, légèreté matérielle – mais aussi un point de fragilité.



## Pressées !

**Réunion de l'Usine à GAS le 2 février 2020 à Lille //** 02/02/2020... ça, c'est une date ! **L'Usine à GAS** (Groupe d'acheteurs Solidaires) est le collectif informel qui rassemble depuis quelques années les groupes français qui travaillent avec les Galline Felici. C'est en particulier au sein de l'usine à GAS que se sont élaborés les deux projets de co-production - avocats et Barbajanni - auxquels nous avons participé. Nous accueillons pour la première fois une de ses réunions dans notre région.

**Equipe-Commande de janvier // Merci** à toutes et tous les participant·e·s de ce mois: Chantal R., Eveline T., Erik C., Fabien D., Geneviève C., Isabelle D., Laurène V., Misa D., Nade V.

**L'Equipe-Commande de février** se réunira à peine quelques jours après la livraison, le **jeudi 16 janvier** à 18h30, (choix des produits), puis le lundi 10 février et le samedi 15 février. **Rejoignez-nous !**

Cela ne nous rend pas maître dans la durée de nos activités, cela nous impose un jour calendaire de livraison et une distribution en suite dans la journée. Un lieu d'entreposage en propre nous fait par ailleurs régulièrement défaut, pour les petites quantités dont les dates de livraison sont plus incertaines ou bien en cas d'incident, retard important du camion par exemple...

*Questions :*

*Restons-nous forains ? Si oui, comment assurer notre pérennité dans le temps ?*

*Quel partenariat, quelle relation envisager avec notre hôte ? Comment sécuriser, garantir notre lieu de livraison ? Devons-nous chercher à nous installer quelque part ?*

*Si oui, pour tout ou partie de nos activités ?*

*Seuls ou en coopération avec d'autres ? À quel endroit ? Etc.*

## Quel public ?

De quelques dizaines à nos débuts, nous voici plus de mille adhérents aujourd'hui. Soit plus de mille familles qui représentent donc bien plus de mangeurs d'agrumes. Qui sommes-nous ?

Nous avons sans doute des modes de vie, des activités bien différentes, mais nous nous retrouvons sûrement sur certaines valeurs, certains modes de consommation. Nos modes d'action et de consommation sont en effet singuliers et minoritaires : circuit-court, solidarité avec les producteurs, coups de mains et regroupements obligatoires, commandes en gros et par internet.

Rien d'évident dans tout cela pour qui n'y est pas habitué, pense ne pas en avoir le temps, les moyens, l'envie, ou ne s'y retrouve tout simplement pas.

Nous développons certes une activité systématique de

dons envers des personnes en situation de précarité : l'équivalent de plus de 170 caisses d'agrumes la saison dernière. Continuer à le faire est important. Mais cela ne doit pas nous dédouaner d'une réflexion sur l'entre-soi que nous cultivons sans doute et malgré nous.



*Questions :*

*Qui sommes nous ? Un peu tous les mêmes ou pas ?*

*Quels produits proposons-nous et pour qui ?*

*Est-il possible de mieux connaître les adhérents, leurs modes de vie, leurs valeurs, leurs aspirations, et comment procéder ? Devons-nous chercher à élargir le champ de nos adhérent·e·s ? Si oui, auprès de qui, sous quelle forme ? Etc*

## Intéressé(e) par ces questions ?

Rendez-vous **le samedi 1<sup>er</sup> février à partir de 19h** pour une première réunion au Polder à Hellemmes, le café des initiatives citoyennes et solidaires. Le Polder sera ce soir-là privatisé pour nous. Boissons à prendre sur place, mets façon auberge espagnole à apporter.

Attention : nombre de places limité, merci de vous inscrire sur notre site !

**Caisses solidaires : Comment, combien, pour qui ? //** Chaque mois, tous les euros laissés en don lors de la commande sont transformés en 20 à 25 caisses d'oranges à prix coûtant, offertes à différents organismes, assos, ou familles en précarité. Vous pouvez proposer des bénéficiaires et/ou acheminer les caisses, ou consulter le tableau chaque mois dans l'Espace-Adhérents. En 2018/2019, vous avez ainsi offert **166 caisses d'oranges et 17 sacs de pâtes**. (Voir le bilan de l'action dans le rapport d'activité 2018/2019 disponible sur notre site.)

**Errata pasta di mandorla ! //** Alors les givrés, personne n'a remarqué que nous avions fait une erreur de commande en décembre ? Au lieu de l'habituelle petite « pasta di mandorla », ce sont des amaretti qui ont été commandés. Même prix, même emballage, mais de petites différences entre les deux recettes. Pour les amaretti, on ajoute un peu d'extrait d'amande amère et de la poudre à lever, d'où une surface plus croquante. Et pas de petite amande en décoration.

## EUH... C'EST QUOI LE GOMASIO ?!

**Le gomasio ou gomashio** est un condiment d'origine japonaise composé de graines de sésame (goma) et de fleur de sel (shio). Utilisé à la place du simple sel, il permet de réduire l'apport en sodium. Les graines de sésame sont de plus riches en acides gras insaturés, fibres et minéraux.

Le gomasio de **l'Arcolaio** utilise exclusivement le sésame d'**Ispica**. Ce territoire, situé dans la province de Raguse au sud-est de la Sicile, maintient une antique production de sésame, introduite à l'époque de la domination arabe. Le sésame d'Ispica est ainsi une variété ancienne de qualité organoleptique supérieure à la moyenne. Sa graine est de petite taille, de couleur ambre foncé et de saveur intense, elle peut être utilisée sans être toastée. Sa culture est aujourd'hui réduite à peu d'hectares et à quelques producteurs. La récolte - quel travail ! - se fait manuellement : fauchage des plantes, séchage en gerbes dans le champ, puis récolte des graines par percussions sur les gerbes. Le sésame d'Ispica a été récemment reconnu **Presidio Slow Food\***.

Le gomasio de l'Arcolaio se distingue de plus par l'ajout d'herbes aromatiques des proches Monts Iblei (origan, romarin, sauge, thym).

**Qu'en faire ?** Il est utilisé pour l'assaisonnement après cuisson. Dégustez-le parsemé sur une assiette de potage, sur une salade, mais aussi sur la viande et le poisson, en remplacement du sel de table. Laissez parler votre imagination et votre créativité pour marier la saveur douce du sésame et la pointe de sel, pourquoi pas sur un pamplemousse ou un avocat de Sicile ?



\*Le **Presidio Slow Food** est attribué par l'association internationale Slow Food, mouvement pour l'alimentation et la biodiversité. Il est attribué à des produits rares et excellents risquant de disparaître, aux groupes de paysans qui les produisent et aux cahiers des charges de production qui les distinguent. (photo : Gambuzza)

### Recette de Chutney de cédrat //

Ingédients : 1 gros cédrat émincé à la mandoline ou découpé en fines tranches, 1 petite pomme râpée grossièrement ou émincée finement, 1 verre de raisins golden, 1 verre de vinaigre de cidre, 1/2 verre de sucre blond, 1 cuillère à café de graines de coriandre, 1 cuillère à café de gingembre frais râpé, 1 petite pincée de sel

Préparation : Mélanger tous les ingrédients dans une casserole, tasser au fond puis ajouter un peu d'eau jusqu'à recouvrir légèrement. Porter à ébullition puis réduire le feu et laisser mijoter sous couvercle. Remuer de temps en temps, si besoin ajouter un petit peu d'eau pour que ça n'accroche pas, ou entrouvrir le couvercle si ça n'évapore pas. La cuisson est terminée quand les cédrat sont fondants, les raisins bien gonflés et le liquide évaporé, compter une à deux heures. Verser chaud dans des bocaux à couvercle, visser le couvercle et retourner vos pots quelques minutes pour aseptiser le couvercle.

Remettre les pots sur leur cul et laisser refroidir : vous devriez entendre un petit «plop» au moment où le couvercle se rétracte quand le vide se fait dans le pot. Conservées au frais, ces semi-conserves se garderont plusieurs mois avant ouverture, et quelques jours au frigo après. (Recette proposée par Isabelle D., goûtee et appréciée par l'équipe-commande!)

Prochaine livraison :

**le lundi 17 février 2020**

Agrumes et pâtes

**Ouverture des commandes le 28 janvier et clôture le 1er février**

livraison le 23 mars

(clôture des commandes le 7/03)

livraison le 27 avril

(clôture des commandes le 11/04)

livraison le 8 juin

(clôture des commandes le 23/05)