

# GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #26 - AVRIL 2021

---

Un bulletin d'information à chaque livraison



Printemps sicilien-avril 2021 (Photo Lidia Tusa)

## Effeuillage d'artichauts

Extraits de la vidéo-réunion de l'équipe-commande d'avril sur les produits à proposer : «*On proposerait pas des artichauts ? J'ai vu qu'ils étaient disponibles... on l'a fait une fois, mais c'était pour soutenir le producteur... oui, depuis le début des Givrés on prend pour règle de ne pas commander de produits qui sont cultivés en quantité suffisante en France... mais là ce sont des artichauts de Catane, il n'y en a pas en France... oui, mais on a les artichauts bretons et les poivrades aussi.... on pourrait peut-être demander aux Galline si le producteur a besoin qu'on lui commande des artichauts, non ?... ah oui, bonne idée, et selon la réponse on proposera ou pas...*»

Notre question envoyée, Barbara nous retourne une jolie réponse en biais: «*Ça leur fait toujours plaisir de recevoir une belle commande et la production devrait être abondante s'il ne fait pas trop chaud en avril, ce sont les incertitudes de fin de saison.*» OK, notre question était peut-être incongrue finalement.

Nos amis paysans sont assez grands pour nous faire savoir eux-mêmes s'ils ont besoin d'un coup de main ponctuel d'achat sur tel ou tel produit. Et nous, nous devrions être assez grands pour nous décider par nous-mêmes. Allez, assez tergiversé, on les propose ces artichauts...! (*suite en page centrale*)  
P.E.

# HUILE(S) D'OLIVE

**Dites donc les Givrés, pourquoi l'huile d'avril est presque deux fois moins chère que celle de janvier ?** Bonne question ! Tout d'abord un cadre général : tant pour l'approche culturelle que pour les écarts de prix, le marché de l'huile d'olive s'approche désormais de celui du vin. Prenons un Châteauneuf du Pape : il se vend à prix élevé, établi d'une part sur une renommée mondiale, régulée par une AOC, et d'autre part sur des coûts de production plus importants, dûs au soin accru qu'on lui porte. Idem pour l'huile : on peut ainsi trouver sur Lille de "l'huile d'olive d'exception" à près de 80€/L avec, comme pour un vin, conseils de dégustation et d'accord ad-hoc.

L'huile andalouse Olivo Vivo est une huile sans appellation, tandis que l'huile sicilienne Mandre Rosse de janvier bénéficie de l'IGP «Huile d'Olive de Sicile» dont le cahier des charges est plus contraignant, en particulier en termes de rendement à l'hectare, de variétés d'olives autorisées, de conditions de pressage, etc. Les coûts de production de la seconde sont donc d'emblée plus importants. S'ajoutent à cela des surcoûts dus à la configuration du terrain, escarpé et morcelé pour Mandre Rosse, plus plat et étendu pour Olivo Vivo.



Oliveraie Mandre Rosse (Sicile)



Oliveraie Olivo Vivo (Andalousie)

Et aussi, l'Espagne produisant environ quatre fois plus d'huile d'olive que l'Italie, un "environnement" (main d'œuvre qualifiée, nombre de pressoirs, etc.) apportant sans doute des économies d'échelle.

Le plus important : la qualité organoleptique et gustative. Si les deux sont des extra-vierges bio, l'huile Mandre Rosse contient sans doute davantage de **biphénols** et présente un **taux d'acidité** plus bas que l'espagnole, ce qui la rend plus « goûteuse » à cru, elle convient mieux à un usage sans cuisson (même si bien sûr elle supporte la cuisson comme toute huile d'olive). L'huile d'olive Olivo Vivo est plus une huile de tous les jours, utilisable aussi bien à cru qu'à la cuisson.... Si vous avez l'occasion de goûter successivement une petite cuillère à café de chacune d'entre elles, vos palais saisiront immédiatement la différence entre les deux !

Pour nous, l'huile d'olive doit rester un aliment. Nous cherchions une bonne huile de tous les jours à un prix plus abordable que l'italienne, nous pensons l'avoir trouvée avec l'huile andalouse, qui vient désormais en complément de goût et d'usage de la sicilienne. Et, bien sûr, nous compléterons nos connaissances sur ces questions dès que nous pourrons aller en Andalousie !

Voir aussi la très documentée (et actualisée!) page "[L'huile d'olive dans tous ses états](#)" de notre site - rubrique "Comment ça pousse ?".

## Pressées !

**Vous prendrez bien une petite poubelle//** Depuis toujours, ce sont nos aimables hébergeurs qui ajoutaient nos poubelles aux leurs. Pratique ! Mais le Secours Populaire, de plus en plus sollicité pour répondre aux besoins qui ne cessent d'augmenter, ne peut plus s'en charger. Nous avons désormais besoin de vous pour évacuer une partie des déchets produits par notre projet collectif, coopératif, en circuit-court, mais pas complètement zéro déchet ! Les 2 bacs que nous venons de recevoir ne suffiront pas pour les 250m de cornières en carton (recyclable), 800 m de cerclages plastiques (non recyclable, à moins que vous n'ayez une idée?!?) qui solidifient nos belles palettes d'agrumes.

Alors, vous prendrez bien une petite poubelle avec votre commande ?!

**Avocats//** Vous êtes quelques un.e.s à nous avoir dit que vos avocats de mars ne mûrisaient pas, d'autres se sont régala.e.s et ont tout mangé dans la quinzaine. Nous n'avons pas d'explication. Et pour vous, c'était comment ? Pour remonter l'info à Tierra y Libertad, nous avons besoin de vos retours. Un formulaire «Bon ? Pas Bon ?» sera bientôt disponible sur notre site!

## EFFEUILLAGE D'ARTICHAUTS



Barbara Piccioli

... Allez, assez tergiversé, on les propose ces artichauts ! Et puis, en commandant une fois des artichauts siciliens, nous n'allons ni ruiner la production française, ni aggraver notre bilan carbone puisqu'ils voyageront avec les agrumes.

A vrai c'est la première fois que nous faisions une demande de ce type. D'habitude – moins d'une fois par saison – c'est Barbara, responsable des fruits et légumes frais pour les Galline Felici, qui vient vers nous : «*Un de nos producteurs a une difficulté passagère : ça ne vous intéresserait pas de commander ses produits ?*»

Simple proposition qu'elle nous laisse tout à fait libres de considérer : quand nous refusons, nous revient toujours un «*Pas de souci, je comprends*».

Ceci est l'occasion de nous souvenir de cela : sauf circonstance exceptionnelle, nos amis paysans ne recherchent pas "notre aide". Nous le rappelle un passage du Pigeon Voyageur de mars des Galline Felici (leur bulletin mensuel accessible en français sur notre site, en page [Actualités Producteurs](#)), lequel détaille leur nouveau dispositif permanent de soutien au développement des fermes: cela peut paraître idiot de le préciser, mais «*pré-acheter plutôt que soutenir par une campagne de récolte de fonds confère à notre travail plus de dignité et nous fait nous sentir moins « pauvres paysans ».*

N'oublions jamais cette évidence : loin des "aides", nos amis paysans demandent à être reconnus pour leur travail et à en vivre dignement. Rien d'autre, rien de moins. Quant à nous – c'est la part du travail qui nous revient –, nous les accompagnons, année après année, par nos achats, par notre capacité à organiser et maintenir ceux-ci sur le long terme, par notre implication dans des projets communs et par nos visites dans leurs champs (cher virus, si tu lis ces lignes, merci de nous en redonner la possibilité au plus vite !). Ensemble, nous cherchons ainsi à construire des relations commerciales économiquement viables. Et nous tissons aussi et surtout des liens forts entre nous, dans une relation égalitaire et de confiance, sans jamais que les uns ou les autres ne s'y placent en surplomb.

Dans cet état d'esprit nous vous invitons à prendre connaissance des propositions qui nous sont faites dans ce [Pigeon Voyageur de mars](#). S'y élabore une évolution pérenne des précédentes coproductions ponctuelles auxquelles nous avons participé. Il nous faudra y réfléchir pour déterminer sous quelle forme et hauteur nous y impliquer.

Sur une ligne parallèle - nos hésitations sur les artichauts en sont un signe -, il est sans doute aussi plus que temps de repenser le rapport des Givrés, en tant qu'association, à l'agriculture paysanne locale. Et ce, au-delà du sentiment de "comptrepartie morale" qui nous anime depuis nos débuts. Nos changements de lieux et l'irruption du maudit virus nous ont fait perdre le petit marché de producteurs locaux que nous organisions un temps les jours de livraison. Et aussi le fil d'une vraie réflexion sur le sujet, non ? (P.E.)

**Retour de dons//** «*Merci ! Inouwali ! Anithiey ! Diere dief ! Thank you, les Givrés d'oranges ! Vous avez un drôle de nom quand même ! Des oranges pour les cantines solidaires, pour les goûters de l'association Banta, pour le foyer de jeunes travailleurs, pour les habitant.e.s de la friche Saint Sauveur, pour les étudiant.e.s en grande précarité. Chaque mois depuis plusieurs années maintenant, nous profitons, nous aussi, de ces bons fruits ! Merci de penser aux exilé.e.s, sans papiers, réfugié.e.s et autres oublié.e.s que vous avez peut-être un jour croisé.e.s... »*

**De Catane à Roubaix//** Deux coopératives pour une recette fraîche et militante ! Vous reconnaissiez les oranges ? Tout le Soleil de Sicile dans une bière blanche aux oranges sanguines Moro des Galline Felici, cultivées sur les pentes de l'Etna. Riche de son terroir volcanique, c'est une bière rafraîchissante avec le pep's qu'il vous faut contre la morosité du quotidien. La bière **ETNA** est coproduite et distribuée par nos amis **El'cagette** Roubaix & la microbrasserie **HUB** (Hoppy Urban Brew). Disponible à la brasserie 26 rue des Fabricants - Roubaix 12h30 - 19h



# PORTRAIT DE GROUPE AVEC GIVRÉ.E.S

2e portrait de groupe ce mois-ci. Ecrivez-nous pour le prochain !

## LIL - LM Galline

Tout a commencé en 2013, lors de la première commande de ce qui deviendra « les givrés d'oranges », suite à un coup de fil et un peu dans l'improvisation: des coups de fil aux voisins, aux connaissances, à la famille, et un groupe se met sur pied. Le groupe s'est étoffé, il y a eu des départs, des déménagements, des arrivées par le bouche à oreille ou par la liste d'attente des Givrés.

Nous sommes 16 adhérents -individuels ou familles- qui nous connaissons assez bien, plusieurs d'entre nous font partie ensemble d'au moins une autre association (un SEL, une CIGALES, etc...) ou se sont connu-e-s dans d'autres associations. Nous habitons Hellemes, dans un rayon de moins d'un km, ou Villeneuve d'Ascq. Nous n'avons pas toutes et tous les mêmes disponibilités (retraité-e-s, parents actifs avec de jeunes enfants ...) et plusieurs n'ont pas de voiture, mais l'organisation du travail est assez souple et nous savons que ceux qui ne participent pas ici feront autre chose ailleurs. Jean-Pierre a créé et modère une liste dédiée « hellemeslesoranges ». Pour le paiement, la « capitaine » reçoit par vi-

rement les sommes indiquées et règle les Givrés, on fonctionne bien à la confiance réciproque. Nous recevons aussi des caisses solidaires, issues des dons, et chacun sait à qui elles sont destinées.

Quelques jours avant la distribution nous échangeons les infos, nos disponibilités, nos horaires, sur la liste dédiée et les décisions se prennent rapidement. Un duo va chercher les caisses, c'est souvent Martine, Loïc, Jean-Philippe, Mathilde, mais d'autres aussi ont participé à ce transport. Geneviève dispose d'une grande pièce au rez de chaussée où peut se faire le partage des commandes; nous avions l'habitude de partager à plusieurs en prenant le temps de papoter et de prendre un pot.

Avec les mesures liées au covid, la convivialité est perdue, on se rapproche du modèle drive in, moins satisfaisant, mais nous espérons que c'est provisoire... Actuellement on fait un framadaise pour éviter de se croiser, quelle tristesse, l'inverse de ce qu'on voulait, mais voilà, on reviendra à nos bonnes pratiques dès que possible. Et nous avons reçu une vénérable balance de marché, très vintage, nos propres balances ayant fini par montrer leurs limites. (Geneviève C.)



Salon occupé en attente de partage  
(Photo Lucie)

## Lemon Curd archifastoché //

Battre 1 œuf entier avec 50gr de sucre

Ajouter le jus d'un citron (variante possible en ajoutant des zestes)

Faire épaissir au bain-marie environ 10 minutes en tournant avec la cuillère en bois

Ajouter hors feu et petit à petit 25 gr de beurre froid coupé en petits morceaux en fouettant toujours

Faire refroidir avant de déguster !

Cette recette est à multiplier par rapport au nombre de gourmands: X2 œufs pour 2 personnes etc.

Vous pouvez napper ce lemon curd sur des palets bretons ou des spéculos émiettés au fond d'une coupelle...

(Recette proposée par Anne du groupe Marcq-B...)

## Dernières Livraisons !

Ouverture des commandes le **mercredi 5 mai** et clôture le **9 mai à 14h**  
livraisons le **jeudi 27 mai (Galline Felici)** et le **samedi 12 juin (IrisBio)**

Commande d'agumes et de pâtes

Merci à l'Equipe-Commande d'avril : Anne G., Anne-Laure D., Aurélie B., Cécile G., Cécile WF., Chantal R., Christèle H., Christine W., Geneviève C., Laurie B., Misa D.R., Nade V., Patrick E., Patrick P. pour leurs contributions. Rejoignez-nous !