

# GIVRÉS D'ORANGES !

## NOUVELLES #40 - JANVIER 2023

Un bulletin d'information à chaque livraison



*Cauchemar d'oranges Barbie*



### Meilleurs voeux ! Tanti auguri ! Los mejores deseos !

Par les temps que nous vivons, il n'est pas aisé de se souhaiter la bonne année sans ironie, mais ne pas le faire serait pire « *parce que quoiqu'il arrive nous pouvons rester humains, donner vie à des relations accueillantes, créer des formes d'organisation justes dans l'conomie et la politique. C'est une loi de la vie, celle qui demande de répondre à la dégradation par la beauté, à l'oppression par la liberté collective, au conformisme par la créativité, à la violence par l'nergie de la non-violence. Ce n'est pas de la "résilience", c'est la force de la dignité.*

(Roberto Mancini)

Nous vous souhaitons donc une très bonne année 2023 dans ce sens !

**Avertissement :** les illustrations de ce bulletin de nouvelle année ont été créées par la fonction d'intelligence artificielle "text to image" du logiciel Runway, soit par un robot, lequel génère aléatoirement une image à partir de mots. L'image d'en-tête a, par exemple, été générée à partir de la phrase "orange à tête de Barbie". Les autres illustrations ont été générées à partir de phrases proches, type "oranges ou rayon d'oranges avec Ken et Barbie". Nous déclinons toute responsabilité créative sur ces images. ☺

## BON, PAS BON : RÉFLEXIONS (AVEC KEN ET BARBIE)

“Consommer des aliments en circuit court, issus d'une économie de la confiance et de la relation, ne nous oblige pas à fermer les yeux sur la qualité de ces aliments”, cette phrase, placée en introduction de la page “Bon, pas bon” de notre site, contient une part d'implicite : chez les Givrés on serait avant tout solidaire du monde paysan, ce qui pourrait nous conduire à accepter ce que nous n'accepterions pas - *j'en veux pour mon argent !* - dans la distribution alimentaire conventionnelle. D'où, s'il en était besoin, le rappel explicite que non, la solidarité n'implique pas la cécité. Rappel *au cas où*.

Il faut le reconnaître, au fil des années les *cas où* ont été rares. Devant l'excellence de la plupart des produits, nous nous sommes confortablement habitués à penser que nous recevrons toujours des fruits extraordinaires, puisque produits par des paysans extraordinaires... Quelques déconvenues récentes (\*) nous amènent en ce début d'année à ouvrir une réflexion sur ce thème, qui passe par le rappel de quelques évidences en mode *ça va sans dire, mais c'est mieux en le rappelant !*

Nos (mauvaises) habitudes de consommateurs ont été façonnées par des décennies de grande distribution où nous sont vendus **des fruits et légumes Ken et Barbie**, bien loin de la vraie vie végétale. Bien évidemment dans ces circuits il y a des tas de pertes, mais celles-ci sont cachées. Bien que toujours prises en compte dans la définition des prix, le plus souvent au détriment du producteur - *je leur fournis 100 salades impeccables, mais ils ne me payent que celles qui ont été vendues !*

Ne sont pas non plus rendues publiques les diverses tech-

(\* Clémentines, avocats)

niques de conservation (des cires fongicides aux atmosphères contrôlées) visant à prolonger au maximum la bonne mine de ces Ken et Barbie végétaux. .

**Le circuit court, à l'inverse, ne camoufle pas ses pertes.** Paradoxe : celles-ci sont proportionnellement bien plus faibles que dans la grande distribution, mais étant directement visibles, elles nous émeulent davantage. Pourquoi bien plus faibles ? Parce que le délai entre cueillette et livraison est réduit au maximum, parce qu'un grand soin est apporté au tri et au conditionnement, parce qu'il n'y a pas d'autre intermédiaire entre producteur et consommateur que le ou les transporteurs. Est-il besoin d'ajouter que le circuit court impose une relation directe entre consommateur et producteur, et que donc ce dernier a très à cœur de faire parvenir de beaux et bons fruits ? Ceci n'empêche évidemment pas les accidents, toujours possibles quand les fruits voyagent longuement et en grande quantité. C'est alors - nous pouvons vous l'assurer - toujours un crève-cœur pour nos amis paysans, bien plus profond que le simple désagrément que nous, consommateurs, éprouvons passagèrement.

**Des accidents ?** Le maillon faible de notre circuit court, c'est le transport. De l'Andalousie ou de la Sicile à Lille, il y a dans chaque cas plus de 2 000 km à parcourir en camion frigo dont, pour l'Italie, une bonne part en ferry. En général et au minimum 48 h de trajet avec, pour l'Espagne, des changements de camion. Entre autres effets indésirables, l'expérience des années nous a montré que parfois un “effet frigo” concentrait l'humidité et accélérerait les départs de pourriture sur les fruits les plus fragiles.

Bien que tous les fruits soient triés avant départ, ce risque

## Pressées !

**Coup de pouce producteur// La Déraillouse.** Ca ne déraille pas pour Olivier Sarre, cet ancien infirmier passionné par la fabrication de la bière a lancé son activité en 2018 à Phalempin. Il livre ses bières en vélo-cargo. Il commercialise actuellement 5 variétés de bières dites de « haute fermentation » (type bières belges), refermentées en bouteille, non filtrées et non pasteurisées : une blonde, une triple, une saison (légère), une IPA et une Imperial Stout. Olivier et ses bières reviendront au printemps lors d'une distribution à Lomme, avec une pré-commande possible pour nos adhérent.e.s. Intéressé.e ?

**Pépins des Givrés//** Un groupe de Givré.e.s travaille sur les questions d'égalité et d'accessibilité de l'alimentation, comme par exemple le projet de **Sécurité Sociale de l'Alimentation**. Si vous êtes en contact ou impliqué.e.s auprès de structures, associations, engagées dans une démarche de solidarité avec les populations les plus précaires ou démunies, que ce soit ou non en lien avec l'alimentation, merci de nous contacter ! (*pépin<sup>1</sup> : graine susceptible de germer ; pépin<sup>2</sup> : problème rencontré lors de l'exécution d'une action*)

ne peut malheureusement pas être évalué avec précision. Et nos fruits bio ne reçoivent aucun traitement protecteur après récolte.

**D'une année à l'autre les conditions climatiques varient**, elles influent de manière toujours différente sur la qualité des productions agricoles, les amateurs de vin le savent bien. Ainsi nos oranges tarocco de l'hiver dernier étaient exceptionnelles - peut-être un effet de l'été torride et trop sec qui avait précédé. Ainsi cette saison, cause similaire et effet inverse, les clémentines de Calabre ont mûri trop précocement et se sont trouvées fragilisées par des pluies torrentielles fin novembre 2022. Ainsi etc. Et dans cet *et caetera* il y a bien sûr l'advenue désormais redoutée d'**événements climatiques hors normes**, lesquels rendent encore moins prévisibles temps et qualité des récoltes à venir.

Depuis qu'elle existe, la vie paysanne est habituée, non sans souffrances, à faire avec l'impondérable des cieux. Pas la grande distribution. Réchauffement climatique ou pas, elle continuera, tant qu'elle le pourra, de nous présenter des Ken et Barbie végétaux. Chez les Givrés, nous ne croyons plus à cette merveilleuse illusion. Mais elle reste tenace, il nous faut donc toutes et tous continuer à **mieux comprendre et accepter la variabilité des productions agricoles en fonction des années** - nos amis paysans ont vraiment besoin de cette compréhension-là, surtout par les temps incertains qui viennent. **Notre solidarité commence là.**

Un dernier point, **notre gourmandise**. Le moment juste de cueillette des fruits *climactériques* (voir Bulletin #33 - Février 2022) les plus délicats (avocats, abricots, chirimoyas...) doit être apprécié avec soin en fonction du délai d'ache-

minement. Ce n'est pas simple à faire pour de grandes quantités ! Sommes-nous prêts à limiter ou à échelonner nos commandes ?

**D'accord, mais peut-on revenir au point de départ ?** C'est-à-dire comment ne pas fermer complètement les yeux, tout en les fermant tout de même un peu, si j'ai bien compris... 😊

Avant tout, apprécier à sa juste valeur notre chance et notre privilège de faire partie d'une communauté de consommateurs en lien direct avec des producteurs méditerranéens extraordinaires, car oui, ils le sont ! Ne jamais oublier qu'appartenir à cette communauté exige de nous, outre un peu de travail, un engagement solidaire, dont une part consiste à ne pas attendre d'eux que des produits extraordinaires... Et quand l'extraordinaire advient - une mangue, un avocat ou une tarocco plus que délicieuse - en mesurer un instant la précieuse valeur en pensant au complexe mélange de travail humain et non-humain, de terre vivante et d'aléas climatiques qui l'a produit.

Sinon, trouver quelques fruits abîmés dans une caisse n'est en soi pas normal. Une grande part de fruits "vraiment pas terribles", voire non consommables est par contre une anomalie ou un accident que vous devez absolument nous signaler, même si, par solidarité, vous ne souhaitez aucun dédommagement. Sachez par ailleurs que lorsque nous signalons un accident à nos amis paysans et sans même que nous le demandions, ceux-ci nous proposent une non-facturation des produits non consommables - rappelons encore une fois qu'ils sont toujours bien plus affectés que nous-mêmes par les accidents de ce type !

(suite derrière...)



**Voyage-voyage//** Une petite semaine en Sicile à la rencontre de nos amis producteurs entre avril, mai et juin 2023 ? Consultez la page **Invitation au voyage** en Sicile à partir du 15 janvier...

## BON, PAS BON : EN PRATIQUE !

Qu'il y ait une toute petite part de fruits abîmés dans une caisse n'est en soi pas anormal, d'ailleurs les Galline Felici ajoutent toujours une petite quantité supplémentaire à leurs caisses pour pallier cette éventualité.

Qu'il y ait une grande part de fruits non consommables dans une caisse est par contre un accident, qui doit absolument nous être signalé. Nous le signalerons à notre tour au producteur pour en comprendre les raisons.

### Lorsque la qualité des fruits de nos producteurs n'est pas au rendez-vous, quelle réaction avoir ?

- **Mutualiser** les pertes lors des partages afin que le dernier servi ne soit pas le plus mal servi.

- **En parler** à mon groupe, à ma/mon capitaine, chercher le **nom du producteur sur l'étiquette** de la caisse (très important car pour une même livraison les fruits d'une même variété peuvent venir de producteurs différents), faire **une photo** des fruits.

- **Aller rapidement sur la page Bon/Pas bon !**, accessible sur la page Commandes-Livraisons du site des Givrés.

- **Remplir le formulaire Bon/Pas bon !** en précisant les quantités achetées, les quantités abîmées, l'origine des fruits, la nature du problème, noter s'il y a demande d'indemnisation ou pas, etc.

Il nous est souvent plus naturel d'exprimer notre déception, que de témoigner de notre enthousiasme. Alors, quand les fruits sont délicieux, dans ce cas-là, n'hésitez pas à le faire savoir directement aux producteurs. Par ailleurs, Bon/Pas bon ! recueille aussi les compliments.

### Compensations

Pour ne pas accabler davantage les producteurs, nous proposons jusqu'à présent, **des compensations en fruits**, symboliques, ou plus conséquentes selon le préjudice, et parfois des **remboursements partiels** dans les cas de pertes sévères.

Suite à vos remontées lors de la dernière livraison, nous avons exceptionnellement sollicité le remboursement de 25 caisses de clémentines (pertes estimées sur les 524 reçues) et demandé quelques caisses d'oranges en plus.

Le CA et l'Equipe-Commande réfléchissent actuellement à la question des pertes et dédommagements. N'hésitez pas non plus à nous proposer des idées. Notre solidarité pourrait par exemple s'élargir : après le Sud pourquoi ne pas soutenir ceux qui en ont besoin dans le Nord ? Et si nous transformions ces compensations en caisses solidaires par exemple ? Un geste qui nous permettrait de dire qu'un autre monde est possible.

Les décisions et leur mise en oeuvre ont été retardées par les fêtes de Noël, mais nous reviendrons bientôt vers vous ! Le CA se positionnera en janvier concernant notre ligne de conduite.

(Voir aussi Actualités-Adhérents sur notre site, et les Rapports d'Activité annuels)

## ORANGETTES AU CHOCOLAT//

Peaux de 4 oranges - 200 g de sucre - 50 g de miel d'acacia (ou autre) - 50 cl d'eau - 300 g de chocolat noir.

Peler les oranges en quartiers sans les déchirer. Mettre les peaux dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition pendant 3 mn. Recommencer 2 fois en changeant l'eau. Couper les peaux en lamelles de 0,5 cm de largeur. Porter à ébullition l'eau, le sucre et le miel. Ajouter les lamelles. Confire à petits bouillons 5 mn. Laisser refroidir la préparation et recommencer 3 fois en laissant refroidir à chaque étape.

Egoutter et laisser sécher les lamelles 10 h sur une grille. Faire fondre le chocolat au bain marie et tremper les lamelles pour les enrober et laisser sécher sur du papier sulfurisé.

Les orangettes se conservent au réfrigérateur.

Peut-être que cette recette aurait été plus judicieuse pour les fêtes de fin d'année, mais pourquoi ne pas prolonger le plaisir...

Proposée par Nicole L.

Prochaine Livraison ! (calendrier complet sur le site)

**Jeudi 16 février :** Agrumes et fruits (Galline Felici & Tierra y Libertad)

**Ouverture des commandes le mardi 24 janvier et clôture le dimanche 29 janvier à 14h**

Merci à l'Equipe-Commande de janvier : Anne G., Anne-Laure D., Anouk W., Cécile G., Chantal R., Christine W., Geneviève C., Marie-Hélène V., Nade V., Nicole L., Patrick E. pour leurs contributions. Rejoignez-nous !