

# GIVRÉS D'ORANGES !

## NOUVELLES #41 - FÉVRIER 2023

Un bulletin d'information à chaque livraison



Orangerie du domaine Antica Sena, nouveau membre des Galline Felici, situé entre Tindari et Milazzo sur la côte nord-orientale de la Sicile, janvier 2023

### J'écris ces lignes au mois de février...

« C'est le moment où dans les années paisibles nous savourions les tunisiennes, élite des orangeraies. Ovale, un peu vultueuse autour du point de suspension, la tunisienne emplit la bouche d'un suc sans fadeur, d'une acidité adoucie, largement sucrée. Intacte, son écorce exhale un parfum qui rappelle celui de la fleur d'oranger. De décembre à février, c'est la brève saison de nous gorger de tunisiennes. Comme font les crus très typés qui de bouteille à bouteille marquent une différence, une tunisienne n'est pas tout à fait identique en saveur à une autre tunisienne, et la nuance encourage à ouvrir encore une orange, et encore une, encore une qui sera peut-être la meilleure de toutes... Après la tunisienne, j'avais la philippeville, qui ne l'égale pas mais la remplace, mouille bien la bouche, se sucre agréablement si l'année a été soleilieuse. Puis venait la palermitane, en même temps que les grandes envies de boire qu'amènent mars et avril. Le soleil montant de concert avec le thermomètre, il me fallait plus tard recourir aux oranges du Brésil et aux espagnoles ».

**Colette, extrait de Flore et Pomone, 1943**

Vultueux : "se dit d'un visage congestionné et bouffi" ; la "philippine" fait sans doute référence aux oranges provenant de la ville de Philippeville, aujourd'hui Skikda en Algérie. Extrait déniché et proposé par Cécile G.

## COUPS DE POUCE PRODUCTEURS LOCAUX

“Rembobinons. À nos débuts, en 2013, il nous était évident que nous avions à “aider” les producteurs bio locaux. Leurs débouchés étaient alors moins développés et nous représentions pour eux une importante force d’achat. Faisant venir des fruits de loin, nous ressentions sans doute aussi un devoir de contrepartie.

Une bonne dizaine de producteurs locaux (légumes, pains, fromages, viande, bières, jus de pomme, savons, thés...) ont ainsi été invités lors de nos journées de distribution. Parfois même sous la forme d'un mini marché, lorsque nous étions sur l'ancien site du Secours Populaire de Lomme. Et puis... Et puis nous avons été contraints de changer de lieu, le mini marché n'y était plus envisageable. Et puis est venue la pandémie, qui nous a contraints au mode drive sans possibilité d'accueil. Fin des producteurs locaux aux Givrés, ce n'est qu'en 2022 que nous en accueillerons de nouveau.

Entretemps, nous avions même pensé que les débouchés pour le bio local étaient à présent nombreux et bien assurés. Et que nous pourrions désormais nous concentrer sans remords sur le cœur de notre activité, l'Europe du Sud. C'était sans doute penser trop vite (voir ci-dessous) .

Pendant ces années, nous avons aussi appris à ne plus utiliser le verbe “aider”. Et ce n'est pas un détail. Nos amis paysans proches ou lointains ne demandent en effet pas à “être aidés”, ils demandent à être reconnus pour leur travail et à en vivre dignement. Rien de plus, rien de moins. Notre travail n'est donc pas de les “aider”, pauvres malheureux qu'ils seraient, mais de créer avec eux des circuits commerciaux plus justes. Et de tisser ce faisant des liens forts. En bref, l'économie et le relationnel comme fondamentaux du circuit court... et des Givrés.

C'est dans cet esprit que nous avons repris des collaborations avec quelques producteurs locaux. Nous les appellerons désormais “coup de pouce” pour signifier leur caractère ponctuel. Par leurs statuts, les Givrés n'ont en effet pas vocation à être un groupement d'achat régulier de produits locaux, ils ne peuvent être qu'un booster ponctuel ou une vitrine éphémère pour des producteurs régionaux bio ou en conversion, qui, par ailleurs, ont déjà ou cherchent à créer leurs propres débouchés. Les Givrés privilieront bien sûr les productrices et producteurs adeptes des liens directs avec les consommateurs (présence aux distributions, visites...). Et c'est l'Équipe-Commande des Givrés, ouverte à tous et toutes, qui répondra aux demandes et sélectionnera les produits proposés aux adhérent.e.s, en faisant en sorte que ces coups de pouce ne génèrent pas une surcharge de travail qui serait incompatible avec la bonne organisation de nos journées de livraison.

## WWOOFING ICI ET AILLEURS

Vous rêvez de découvrir sur le tas une petite installation de maraîchage biologique, sans avoir un budget élastique ? Il y a peut-être une solution : le wwoofing.

Wwoof c'est un acronyme anglais (au départ : Working Weekends on Organic Farms, devenu World Wide Opportunities on Organic Farms). C'est un mouvement mondial, avec sa charte, son organisation, ses sites internet (<https://wwoof.fr/>).

Vous pouvez adhérer (25 euros par an), choisir sur la carte et sur catalogue une ferme ou un maraîchage bio, et entrer en contact avec les personnes susceptibles de vous accueillir. Ce n'est pas bisounours, et si ce sont les expériences les plus réussies qui sont affichées sur les sites, il y a parfois des dérapages (exigences trop élevées, accueil lunaire...), d'où l'importance d'échanges bien menés avant

## Changement d'échelle pour le bio ?

Depuis dix ans les offres étiquetées local et/ou bio (restaurants, magasins, vente en ligne...) ont explosé, en particulier sur la métropole lilloise. Et la pandémie en a même boosté la demande. Cet engouement n'a cependant pas duré. Et le marché du bio en France a connu en 2021 son premier recul, moins 1,3% par rapport à 2020, essentiellement dans la grande distribution et les magasins spécialisés. Recul à relativiser, car il advient après six années consécutives de croissance annuelle à deux chiffres. Mais fait bien réel, qui pousse par exemple certains agriculteurs régionaux à renoncer au bio faute de débouchés, alors même que le bio ne représentait en 2020 que 3% des surfaces agricoles des Hauts de France...

D'où quelques questions. Comment le bio peut-il réussir un changement d'échelle ? Comment le rendre accessible au plus grand nombre ? Sera-t-il capable d'inventer un autre chemin que la mise au pas industrielle et la (re)prolétarisation de ses paysans ? Peut-on vraiment parler d'alimentation bio et saine si on ne cherche pas aussi à en “assainir” les circuits commerciaux ? Il est à ce propos significatif de voir l'expression “circuit court” sur le point d'être absorbée par l'économie mainstream en ramenant son sens à un simple aspect kilométrique - cela pousse près de chez vous -, et en le vidant totalement de son aspect économique. Tout changer pour que rien ne change ?

votre départ.

Plusieurs Givré.e.s participent régulièrement à ce type de chantier découverte, pour une durée de quelques jours ou quelques semaines, dans notre région ou plus loin, voire à l'étranger. En principe vous travaillez à mi-temps (renseignez-vous, les mi-temps de l'agriculture ne sont pas toujours ceux de la ville !), vous êtes logé-e nourri-e, et accueilli-e. Des séjours plus longs peuvent intéresser les personnes souhaitant découvrir différentes modalités de travail avant de s'installer.

Alors je ne vous promets pas que vous serez accueilli-e sur le site ou dans l'équipe de vos rêves (certains sont trop sollicités, comme par exemple les Galline Felici) mais c'est une expérience humainement et physiquement intéressante. Laissez-vous embarquer ! Et c'est une forme de soutien, de solidarité, avec les agriculteurs bio. Geneviève C.

"En France, la convention de lutte contre le travail illégal en date de février 2014 présente le WWOOFing comme une activité non présumée salariée, au même titre que l'entraide ou le bénévolat, lorsque les conditions d'exercice de l'activité ne caractérisent pas une activité salariée." Mutualité Sociale Agricole

## PÉPINS GIVRÉS

*"C'est ainsi qu'un banal yaourt, dont la fabrication ne requiert en théorie rien d'autre qu'une vache et son carré d'herbe est devenu l'aboutissement d'un processus faisant intervenir notamment du phosphate marocain, du soja brésilien, du pétrole saoudien et des dizaines d'industries complexes..." Les Greniers d'Abondance*

Une nouvelle page de notre site rassemble de la documentation sur des sujets d'importance que nous souhaitons vous partager. D'une part les questions d'accessibilité des offres alimentaires (dont celle des Givrés) et le projet de

Sécurité Sociale de l'Alimentation dont nous vous avons déjà parlé ici. D'autre part une présentation des travaux des Greniers d'Abondance, qui produisent de remarquables synthèses, en partant de la mise à plat des problèmes posés par l'organisation actuelle du système alimentaire - et ils sont nombreux.

Vous trouverez sur cette page des courtes vidéos, de courts textes et de nombreux liens pour aller plus loin. Bref, il y en a pour tous les goûts - enfin on l'espère !

Cette initiative est portée par un petit groupe de Givré.e.s portant le même nom - Pépins Givrés -, lequel se réunit régulièrement autour de ces questions, dans l'objectif d'en faire un moment de la fête des 10 ans des Givrés (date à venir bientôt). N'hésitez pas à les rejoindre ou à réagir à leurs pépins !

La Page **Pépins Givrés** est accessible via l'onglet Contenus du site des Givrés.

## GALLINE FELICI, LA FÊTE À BARBARA !

La plupart d'entre-vous ne la connaît pas, au mieux vous l'aurez aperçue dans le film "Nul homme n'est une île". Fondateur des Galline Felici en 2007, elle y était notre interlocutrice privilégiée.

Sa double casquette de productrice et de chargée de relation avec les groupes pour les produits frais, ainsi que sa constante disponibilité, nous l'avait rendu indispensable... Elle est devenue une amie, aussi.



Barbara a pris sa retraite fin janvier avec un tas de projets, une très belle fête en son honneur s'est déroulée le 29 janvier dans la campagne d'Aciarelle.

## Pressées !

**Etagères//** On en rêvait, ils les ont fabriquées! Merci aux trois gaillards (Arnaud M., Jérôme L. et Nicolas B.) qui ont installé des étagères dans le box de rangement de notre entrepôt. Des candidats pour un autre chantier ?

**Spectacle//** La Sicile d'aujourd'hui, ce n'est pas que les agrumes... A ne pas manquer si vous en avez la possibilité, le très beau et très émouvant, **Misericordia, d'Emma Dante** qui passera au Channel à Calais, les 31 mars et 1er avril 2023. Ce spectacle en sicilien sur titré français a été un des grands succès du festival d'Avignon 2021 (Nous y étions et nous y retournerons !).

**Voyage-voyage//** Une petite semaine en Sicile à la rencontre de nos amis producteurs entre avril, mai ou juin 2023 ? Les préparatifs et recherches de tarifs (vols, trains etc) sont maintenant en cours. Consultez vite la page **Invitation au voyage**.

# LES JARDINS DU NOOTE BOOM

**Louise et Bertrand Devienne** sont maraîchers bio depuis 10 ans. Depuis 2015, ils sont installés sur 8 hectares près de Bailleul. Ils nous fournissent des poireaux lors de cette livraison. Une commande de plants de tomates et aromatiques est par ailleurs en cours sur notre site, pour livraison aux beaux jours.

*"Quand nous sommes arrivés sur la parcelle, il n'y avait rien, juste de la terre, toute nue.... Aujourd'hui, il y a une mare, des milliers d'arbres et d'arbustes, un verger, une éolienne, des serres et champs pleins de légumes bio de toutes les formes et de toutes les couleurs. Il y a des oiseaux, des abeilles, des chouettes effraies, des busards, des faucons, des batraciens.... Il y a aussi deux chiens, deux enfants, des parents qui les regardent grandir... Il y a parfois de la peine, mais surtout et souvent du bonheur."*

Présents sur le marché de Bailleul (place de la gare, jeudi 16h-20h), ils fournissent aussi plusieurs restaurants de la région, dont la fameuse Auberge du Vertmont de Florent Ladeyn.

Vous pouvez commander leurs produits (ainsi que ceux de Pot'café) sur le site [collocflandres.fr](http://collocflandres.fr), qui propose plusieurs points de retrait, dont deux sur Lille (le Tok'ici aux Bois-Blancs et le Verlaine, Bd JB Lebas).

Facebook : [jardins-nooteboom](https://www.facebook.com/jardins-nooteboom)



## SOUPE DE PATATES DOUCES, POIREAUX ET COCO//

Pour 4 personnes : 4 beaux poireaux (avec le vert) - 2 patates douces - 1 oignon - 2-3 carottes - 1 l de bouillon de poule - 1 feuille de laurier - 1 brique de crème de coco - huile d'olive ou huile de coco vierge - quelques baies roses - gros sel - poivre du moulin

Détaillez en dés les patates douces, émincez les poireaux et les carottes, hachez l'oignon.

Chauffez 2 c. à soupe d'huile d'olive (ou de coco) et faites revenir les légumes coupés 5 petites minutes.

Ajoutez le bouillon à hauteur (sans noyer les légumes), le laurier. Portez à frémissement. Salez au gros sel, couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres (20 min environ).

Ôtez le laurier, mixez la soupe avec la crème de coco. Poivrez au moulin.

Proposée par Anne G., testée par Nicole L.

## CONFITURE DE KUMQUATS//

1 kg de kumquats - 300 g de sucre - le jus de 2 ou 3 oranges - un sachet d'agar-agar - en option : 1 étoile d'anis (badiane)

Laver les kumquats, enlever les restes de queue et les couper en tranches plus ou moins fines suivant les goûts. Retirer les pépins en récupérant la chair autour si c'est possible.

Presser les oranges et mélanger le jus aux kumquats. Peler, ajouter 300 g de sucre au kilo. Remuer.

Ajouter 20 à 30 cl d'eau. Porter à ébullition. Faire bouillir très doucement 20 à 30 mn en remuant souvent jusqu'à ce que les kumquats soient assouplis. Ôter les pépins restants qui surnagent

Ajouter de l'agar-agar mélangé à un peu d'eau froide ou un peu de sucre. Laisser bouillir 3 à 5 minutes.

On peut ajouter une étoile d'anis (ou une autre épice en très petite quantité pour ne pas tuer le goût des kumquats). Dans ce cas, laisser macérer le mélange kumquats, jus d'orange, sucre et anis au moins une nuit.

Avec 300 g de sucre par kilo de fruit, la confiture est assez amère. On peut monter à 500 g suivant les goûts.

Proposée par Jean-Baptiste F.

Prochaine Livraison ! (calendrier complet sur le site)

**Jeudi 23 mars** : Agrumes et fruits (Galline Felici & Parmesan Santa - Rita)

**Ouverture des commandes le mardi 28 février et clôture le dimanche 5 mars à 14h**

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