

GIVRÉS D'ORANGES!

NOUVELLE GAZETTE #6 FÉVRIER-MARS 2025

Au SOMMAIRE : Mandarines Ciaculli. Fête des 10++ ans. Bon-Pas Bon. Dons
Appel à recettes. Irrésistibles Avocats

LA RÉVOLUTION PAR L'ORANGE, un film d'Olivia Bernholc 1h25

Mardi 11 Mars à 19h00 à la MRES de Lille.

Un événement organisé par les Givrés d'Oranges en collaboration avec El'Cagette (Roubaix).

→ **Merci de vous inscrire pour faciliter l'organisation (formulaire sur notre site) !**

MANDARINES CIACULLI 🍊 Avec la livraison de mars, nous arrivent de Sicile ces succulentes mandarines. Il s'agit d'une variété tardive, comportant peu de pépins et récoltée à partir de fin janvier. Elle est le fruit d'une hybridation spontanée de la mandarine commune découverte dans les années 1940 à Ciaculli, près de Palerme. Le saviez-vous ? Originaires d'Asie du sud-est, la mandarine est l'une des plus anciennes espèces d'agrumes. Elle devrait son nom occidental aux haut-fonctionnaires chinois - les mandarins - dont l'habit était de couleur orange. La médecine traditionnelle chinoise utilise par ailleurs les graines et la peau de mandarine pour traiter de nombreuses maladies.


FÊTE DES 10++ ANS 🍊 C'est réservé, ce sera dans la **salle des fêtes de Saint-Jans Cappel**, près de Bailleul, au pied du Mont Noir. Le **samedi 24 mai de 10h du matin jusqu'au soir**. Une salle vaste et très bien équipée, un grand pré et des jeux pour enfants à proximité. Des sentiers de promenade jusqu'au Mont Noir. Qu'il fasse beau ou pas, nous voilà parés pour un large éventail d'activités - rassurez-vous, on a commandé du soleil !

Pourquoi là-bas ? Parce qu'une équipe Givrée particulièrement active nous a proposé ce lieu - merci Nicole ! -, cette équipe se nomme Belle Orange, *Belle* étant ici à entendre comme le nom flamand de la ville de Bailleul. Là-bas, c'est aussi le territoire de producteurs bio locaux que nous connaissons bien, comme *Les Jardins du Nooteboom* et *Potj'café*. ↔

Et de bien d'autres producteurs comme, par exemple, *Les Pains Dépayants* (trop bons !) à Godewaersvelde. En somme, l'équipe de préparation* a eu très vite l'impression d'avoir trouvé *le lieu* et *le territoire* adéquat - et cela nous fera du bien de nous rencontrer dans un environnement plus souriant que notre entrepôt de Lomme ! **Alors y'aura quoi au programme ?** Celui-ci prend peu à peu forme. Bonne nouvelle, nous savons déjà que seront présents plusieurs membres de la coopérative andalouse **Tierra y Libertad** ainsi que du consorzio sicilien **Le Galline Felici**. Ils participeront à deux tables rondes, la seconde incluant des producteurs locaux. Il y aura bien sûr à boire et à manger bon et bio : repas sur table le midi, planches le soir. Il y aura aussi un marché de producteurs, des ateliers, des balades, des expos, de la musique... Et pas d'inquiétude pour les déplacements à partir de la Métropole de Lille, nous mettrons en place un co-voiturage.

N'oubliez pas de cocher le 24 mai 2025 sur votre agenda, un tel événement sicilo-andalou flamand ne se reproduira pas de sitôt, qu'on se le dise !

** Une dizaine d'adhérent.e.s travaille depuis plusieurs mois à préparer cette journée. N'hésitez pas à les rejoindre et/ou leur proposer une idée ou vos services. Nous avons besoin de renfort !*

FRUITS FRAIS  **BONS / PAS BONS** Nous commandons en ligne, sans voir les produits. Alors, bien que nous achetions en circuit court, à des producteurs engagés, dont nous connaissons la haute qualité des produits, c'est un peu toujours le suspense à chaque livraison : comment seront les avocats, les oranges, les clémentines ? Seront-ils aussi bons que l'année dernière ? Combien de temps vont-ils tenir ?



Chaque fruit que nous dégustons a sa propre histoire. Il a été cultivé sous la pluie ou le soleil, il a été cueilli, stocké et transporté à différentes températures. Il peut donc arriver que la qualité de certains fruits laisse à désirer, même si bien plus souvent, c'est la satisfaction qui est au rendez-vous. Les producteurs lointains avec qui nous travaillons mettent tout en œuvre pour minimiser les risques. Ils savent toutefois qu'un incident peut malgré tout survenir et sont donc toujours très attentifs à nos retours. Notre engagement auprès d'eux doit donc *aussi* nous inciter à ne pas minimiser les incidents, afin de les leur communiquer avec le plus de précisions possibles, pour pouvoir les comprendre, les analyser et tenter de les prévenir dans le futur.


En décembre, ce sont les clémentines qui ont posé problème. Suite à un climat

excessivement humide, elles ont subi des attaques d'insectes qui ont nui à leur conservation. Nous avons appris, ici et là, qu'il y avait eu des pertes significatives, mais en quantité globale difficile à estimer, faute de retour d'information suffisamment précis de la part des adhérent.e.s. Compliqué alors pour nous d'évaluer précisément et globalement les dommages. Il est donc fondamental de **nous communiquer vos avis et commentaires**.

Quand faut-il le faire ? En cas de problème sur tout ou une partie **significative** du produit : conservation, goût, consistance, quantité... En prenant des notes précises ou des photos (fruits, étiquette de la cagette) et en évaluant les quantités concernées. Sans oublier d'échanger d'abord avec les autres membres de votre groupe : ont-ils rencontré le même problème ?



Comment ? Pas individuellement, mais pour votre groupe. Uniquement sur le formulaire à remplir en ligne que vous trouverez sur notre site à la page **Bon-Pas Bon** (lien d'accès en page Commandes-Livraisons). Seuls les avis transmis dans ce tableau seront désormais pris en compte, c'est pour nous le seul moyen rationnel d'évaluer avec précision l'ampleur d'un incident. On y pense moins, mais c'est aussi important pour les producteurs, vous pouvez également signaler sur ce même formulaire vos enthousiasmes pour un produit !

NOS DONNS  À chaque commande, sur la plateforme Les Biotops, on trouve un drôle de produit intitulé "Dons" et à chaque distribution, vous pouvez voir une palette "Solidaires" dans l'entrepôt. Chaque euro laissé en don lors de votre commande contribue à acheter des caissettes d'oranges (ou des pâtes), qui sont offertes à des assos, collectifs, ou à des familles en précarité. Chaque mois, entre 750€ et 950€ sont ainsi transformés en une quarantaine de caissettes d'oranges, prises en charge et distribuées par des adhérent.e.s. Chaque année, notre rapport d'activités annuel détaille l'ensemble des bénéficiaires. En 2023/2024, ils étaient au nombre de 17, incluant différents Restos du Coeur, Secours Populaire et Secours Catholique de la région.



Chacun.e d'entre vous peut contribuer, mais **aussi proposer des bénéficiaires** et/ou acheminer les produits, en s'inscrivant sur un tableau sur la page Commandes-Livraisons (avant la clôture des commandes).

Dons Février-Mars : 931 € et 46 caissettes offertes.

WANTED RECETTES 🍊 Un groupe d'adhérent.e.s - Christèle, Geneviève, Isabelle et Marie-Annick - prépare pour la fête du 24 Mai une compilation de **recettes originales faites à partir des produits des Givrés d'Oranges**, lesquelles seront également publiées sur le site. Pas seulement les recettes avec des agrumes : que faites-vous avec les avocats, les pots d'artichauts, les pâtes, le thon... ? Et aussi que faites-vous avec les épiluchures, les peaux, les écorces ... ? Sans oublier qu'il n'y a pas que les produits comestibles, il existe aussi toute une gamme de recettes de produits de beauté, d'entretien, de décoration, pour tout le monde, pour votre maison et pourquoi pas votre animal préféré ! Envoyez-nous vos recettes, dites-nous aussi si vous vous sentez prêt.e à nous les faire goûter ou tester, par exemple le jour de la fête. **Recettes à envoyer à contact@givresdoranges.fr en indiquant "Compil Recettes" en objet.** Vous pouvez aussi nous écrire, si vous êtes en recherche d'une recette particulière. Merci par avance de votre participation ! .

IRRÉSISTIBLES AVOCATS 🍊 *Quantités raisonnables SVP et pas de fantômes ! Jusqu'à 2kg d'avocats par adhérent.e, aucune obligation. Au-delà de 2kg, un autre produit de Tyl doit être choisi en plus des avocats. Et pas de commande de plus de 1 caisse par foyer !* C'est ce que nous vous avons écrit pour cette commande. Pourquoi ? Parce que si nous aimons les agrumes, notre cœur s'emballa aussi pour les avocats. Dès qu'ils apparaissent, les commandes explosent ! Nos avocats siciliens et andalous sont certes délicieux et plus vertueux que d'autres, mais nous devons nous raisonner. Par ailleurs, pour cette commande, nous avons aussi relayé cette demande explicite de la coopérative Tierra y Libertad : merci de ne pas nous commander uniquement des avocats ! On vous reporte sur ce sujet à l'article *Irrésistibles avocats ?* paru dans la gazette de mars 2022, que nous republions sur la page des compléments de cette gazette. On en profite pour vous rappeler qu'à chaque livraison nous récupérons vos peaux et noyaux d'avocat bien séchés pour l'association Les Tinctoriales qui les utilise pour leur pouvoir colorant.

Compléments de cette gazette sur notre site, accès direct par ce QR Code →

Ont participé à la réalisation de ce bulletin : Pascale C., Geneviève C., Patrick E., Cécile G., Marie-Jeanne G., Nicole L., Nade V., Anouk W. et Jean-Charles Farey pour les croquis.

Association Givrés d'Oranges ! Lille - SIRET 79862701400011 - contact@givresdoranges.fr -

www.givresdoranges.fr

