

GIVRÉS D'ORANGES!



NOUVELLE GAZETTE #8



MAI 2025

FÊTE DES GIVRÉS Samedi 24 mai 2025

L'essentiel en très bref ci-dessous.

Tous détails et formulaires d'inscriptions sur notre site.

(N'oubliez pas que nous avons aussi besoin de divers coups de main !)


➤ **C'est où ?** La fête se déroule de 9h30 à 22h et plus dans la salle Maurice Flauw de Saint-Jans-Cappel dans les **Monts de Flandre**. C'est donc en intérieur, mais dans un environnement champêtre. Face à la salle, il y a en particulier un grand pré avec des jeux d'enfants. Et l'après-midi sera proposée une balade pédestre accompagnée vers le Mont Noir (sur réservation). Pour se rendre à la fête, des **covoiturages**, ainsi qu'une **navette à partir de la gare de Bailleul** sont organisés.

➤ **On pourra y manger ?** Repas sur table le midi. Planches à partager le soir. Attention : pour les repas, **réservation obligatoire au plus tard le 16 mai** (formulaire sur notre site). Et une buvette, bien sûr.

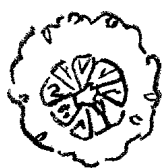
➤ **Y'aura quoi ?** Consultez sur notre site le **programme détaillé**, celui-ci s'enrichit régulièrement. La fête se déroule toute la journée, mais **certaines activités n'auront lieu qu'une seule fois et à un horaire précis**. Par exemple, les stands et le petit marché de producteurs, c'est entre 12h30 à 16h30. La première table ronde, c'est à 10h précises. Etc.

➤ **Quels invités ?** Nos amis producteurs siciliens et andalous viennent en nombre, il y aura aussi des producteurs locaux et d'autres invités. Musique en soirée avec le groupe Face B. L'entrée de la fête n'est par ailleurs pas réservée aux adhérent·e·s des Givrés, vous pouvez y inviter votre famille et vos ami·e·s (inscription recommandée)


➤ **Et aussi...** Ne manquez pas de participer au **concours de recettes**, ni de **commander les fameux Pains Dépayants** à retirer le jour de la fête ! (voir sur notre site)

Les PAINS DÉPAYSANTS  Le fournil de Véro et Thibaut est installé à Godewaersvelde dans les Monts de Flandre. Ils y travaillent uniquement avec des variétés de blé anciennes, produites localement par plusieurs fermes, dont les Jardins du Nooteboom (qui nous fournissent en plants ce mois-ci). Il s'agit là de blés plus rustiques, moins sensibles aux maladies, donc mieux adaptés à une culture sans traitements. Leur qualité nutritionnelle et leur digestibilité sont aussi plus élevées. Le blé est moulu sur meule de pierre pour en préserver tous les éléments nutritionnels. Et on n'utilise ici que du levain naturel, la cuisson se faisant dans un four à bois à chaleur indirecte.

Au final **de très très bons pains qui se conservent très bien** ! Mais, attention, ils sont si bons que vous risquez vite de devenir accro à leur texture et leur goût ! Ces pains ont d'ailleurs été mis à l'honneur sur **France Inter** dans l'émission ***On va déguster*** du dimanche 4 mai 2025. Les pains dépaynants seront **au menu des repas de la fête du 24 mai**, mais vous pouvez aussi **les commander sur notre site pour les retirer le jour de la fête**.



Le fournil des pains dépaynants est par ailleurs attenant au **Calibou** de Godewaersvelde - Calibou pour Café-Librairie-Boulangerie - n'hésitez pas à vous y arrêter quand vous passez par là ! (→ *formulaire de commande des pains et lien vers l'émission sur la page des compléments de ce bulletin*)

TOUT SAVOIR sur les COPRODUCTIONS ! Episode 2  *Suite du premier épisode paru dans notre précédent numéro, dans lequel nous avons retracé l'histoire des deux premières co-productions avec le consorzio sicilien Le Galline Felici auxquelles ont participé les Givrés : avocatiers en 2017 et Barbajanni en 2019.*

Après ces deux premières expériences et devant le succès de la seconde en termes de nombre de groupes participants (36), une idée fait son chemin : ne pourrait-on pas généraliser ce mécanisme de financement, pour ouvrir potentiellement son accès à tous les producteurs du consorzio Le Galline Felici ? Pour en faire ainsi un instrument d'usage régulier plutôt qu'une opération exceptionnelle ?

La pandémie de 2020-2021 et son long tunnel de restrictions ralentira l'élaboration collective de ce nouveau projet, mais il trouvera finalement sa forme en 2021, laquelle, à quelques modifications mineures près, est toujours en vigueur en 2025.

Quelle est cette nouvelle forme ? Tous les deux ans, le consorzio ouvre une période durant laquelle ses producteurs sociétaires (au nombre de 50 en 2024) peuvent déposer, dans un cadre prédéfini (type de projet prioritaire, budget maxi), un **projet de développement de leur ferme** en sollicitant un financement pour le réaliser. Le mot “développement” n’étant pas ici à entendre dans le sens de “plus grand”, mais de “mieux” que ce soit d’un point de vue agroécologique ou économique. Les projets reçus sont ensuite sélectionnés par un **comité d’évaluation mixte producteurs-consommateurs**.

Puis un appel à participation est lancé auprès des groupes de consommateurs, sachant que les projets seront financés à 50% par ceux-ci et à 50% par le consorzio lui-même. Comme précédemment, la participation des groupes ne s’effectue pas sous forme de don, ni de prêt mais sous forme d’un pré-achat de produits échéancé sur plusieurs années, pour un montant que le groupe décide lui-même. On pourrait parler de pré-achats “en blanc” car il sont à valoir sur tout produit du consorzio - dans les faits ils se traduiront par des remises sur facture. En résumé : **les groupes versent au consorzio une avance que le consorzio reverse à son tour aux producteurs sélectionnés en y ajoutant un euro pour chaque euro collecté**. Et les producteurs remboursent ensuite le consorzio suivant un échéancier similaire à celui des groupes. Intitulé au début *co-co-production*, pour bien signifier ce 50/50, ce nouveau mécanisme s’appelle désormais plus clairement **participation au développement agricole** (*Sviluppo Agricolo Partecipato* en v.o.)



En ce moment sont ainsi en cours de financement quatre projets pour un montant total d'environ 90 000 €. Les Givrés y ont participé pour 1000€. L'avantage de ce nouveau mécanisme est qu'il permet aux groupes d'y participer pour des montants plus réduits et dans une temporalité qui leur convient (“nous ne participons pas cette fois-ci, mais nous participerons au prochain appel” ou inversement) - davantage de groupes peuvent donc s'y joindre (il faut préciser qu'en Europe plusieurs centaines de groupes achètent des agrumes au consorzio, mais que la plupart sont de très petits groupes, parfois informels).


Depuis 2023, s'est ajoutée une autre possibilité, plus simple et légère, les **co-productions de produits transformés et légumes** : il s'agit là de précommander, avant mise en pot ou en semis, une quantité précise d'un produit donné et de le recevoir dans les mois qui suivent. En ce moment, sept produits (marmelade, pesto, tahini..) sont pré-commandables


de cette manière jusqu'au 31 mai. Les Givrés vous ont proposé cette saison quatre produits ainsi "co-produits", dont en particulier 150 pots du caviar d'artichaut Ciuri.

Tous ces projets concrétisent une volonté partagée d'expérimenter des modalités de coopération toujours plus étroites entre producteurs et consommateurs, bien au-delà de la simple consommation en circuit-court - il faudrait aussi y ajouter le projet de Fondation sur



lequel nous reviendrons dans un prochain numéro. La **venue de nos amis siciliens lors de la fête du 24 mai** sera l'occasion d'approfondir avec eux ces thèmes, en particulier lors de la seconde table ronde (17h) sur le thème **"Producteurs et mangeurs : quelles solidarités, quels projets pour affronter ensemble le futur ?"** - ne manquez pas à cette occasion de leur demander des précisions sur tel ou tel point que ces deux articles sur les coproductions auraient insuffisamment éclairé !

SUPERQUINQUIN sur DEÛLE  Après Lille-Fives et Villeneuve d'Ascq, l'ouverture d'un troisième supermarché coopératif et participatif est en projet avancé sur Lomme, potentiellement sur le même site que l'entrepôt des Givrés. Pour vous présenter ce projet, ils seront présents le 15 mai dans notre entrepôt, ainsi que le samedi 17 mai toute la journée devant le Secours Populaire. L'objectif est d'atteindre 400 membres d'ici fin juin.

DONS SOLIDAIRES  906€, ce mois-ci. 36 caisses d'oranges prises en charge et remboursement des 120€ avancés du mois dernier pour les pâtes et passata solidaires.

À noter ! Pas d'ARTICHAUTS ni de RAISINS SECS, car plus de disponibilité chez les producteurs. Commande annulée sur les Biotops.

PROCHAINE ÉQUIPE-COMMANDE : Samedi 17 mai. Rejoignez-nous !

DERNIERE LIVRAISON : SAMEDI 14 juin (ouverture de commande le 21 mai)

*Compléments de cette gazette sur notre site, accès direct par ce QR Code →
Ont participé à l'Equipe-Commande de ce mois : Pascale C., Geneviève C., Patrick E., Nicole L.,
Sophie R., Anita S., Nade V., Anouk W. Merci à Jean-Charles Farey pour les croquis.*

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

www.givresdoranges.fr

