

# GIVRÉS D'ORANGES!



GAZETTE #11



DÉCEMBRE 2025

---

Au SOMMAIRE : Retour de voyage en Andalousie, Pistaches, Anones - Maquereaux  
Assemblée Générale - Observatoire des prix - Bon ? Pas Bon ?

---

## RETOUR de VOYAGE



Parties aux aurores le jeudi 25 octobre de l'aéroport de Lille-Lesquin, nous atterrissons à Malága à 9h. Nous y sommes accueillies chaleureusement par Julia et Martina, salariées de **Tierra y Libertad** qui nous ont concocté sur 5 jours un programme intensif de rencontres avec les producteurs/trices de la coopérative. Nous ne ferons qu'un passage éclair sur la célèbre Costa del Sol. Des kilomètres d'immeubles de tous genres, au bas desquels restaurants, magasins, bars attirent le touriste amateur de loisir balnéaire. Un autre monde en somme, bien vite quitté dès que l'on s'éloigne, après moult virages et raidillons, dans l'arrière-pays tout proche, piqueté de villages blancs s'accrochant aux pentes. Impossible dans le court format de cette gazette de tout vous raconter, mais on s'y essaie ! (*Chantal, Nade, Nicole et Pascale*)

Une des caractéristiques des exploitations visitées : les espaces entre les arbres fruitiers sont tous recouverts de paillage et/ou de végétation à la différence des surfaces voisines où la terre est nue et sèche. La **couverture végétale** préserve l'humidité des sols : pour nous en convaincre, on nous présentera souvent avec respect, voire tendresse, des poignées de terre dont la fertilité crève les yeux et le toucher. Sur chaque exploitation, aussi, **une mare pour attirer insectes, oiseaux et favoriser la biodiversité**. Gumersindo et Violetta, producteurs de pistaches - lire plus loin - nous disent : « les agriculteurs intensifs ont asservi la terre ; nous, nous la servons ».

Cristobal, producteur de kakis, oranges amères, nèfles, noix de pécan nous explique la concurrence entre culture intensive et bio. Pour lui, cette dernière ne peut être viable économiquement pour le producteur que s'il y a multiplicité de variétés. La diversité des cultures, plantes, arbres, herbes donnent de plus des fermes plus résilientes et plus résistantes. Carlos, producteur de nèfles, avocats, mangues, caroubes, cultive le vétiver qui


améliore la structure et la fertilité du sol. Paillage et pulvérisation d'un fertilisant bio maison forment ensuite une symbiose donnant une terre riche en humus.

Pour **économiser l'eau**, les stratégies sont multiples : par pulvérisation, goutte à goutte, sondes hygrométriques pour évaluer les besoins de la plante, ou par association de plantes qui s'entraident, comme chez Jesús, producteur de mangues et avocats, où les feuilles de patates douces couvrent le sol pour en diminuer la température et préserver l'humidité.



Nous avons demandé à Jesús : qu'est-ce que tu aimes dans ton activité ? Sa réponse : travailler tranquillement au milieu de mes arbres sans être dérangé, courir en descendant les pentes les bras chargés de cageots de mangues, avoir la sensation de liberté sans voir le temps passer, en dehors du monde.



**PISTACHES**  Gumersindo et Violetta Sanchez sont installés depuis 2014 sur une ferme située à Caniles, au nord de Grenade sur des terres situées à 1 100 m d'altitude. Leurs parcelles de pistachiers et d'oliviers sont soumises à des amplitudes de température importantes : parfois jusqu'à  $-18^{\circ}$  la nuit, ce qui peut entraîner la mort de certains arbres. Le sol alluvionnaire y est calcaire et salé. Gumersindo s'était interrogé avant l'implantation : que vont me dire mes plants de pistachiers si je les plante sur ce sol où personne ne l'a encore fait ? En fait, c'est très positif et le goût des pistaches est exceptionnel.


La répartition des pistachiers est d'un arbre mâle pour 9 femelles. À la différence des autres producteurs visités, aucune herbe ne recouvre ici le sol. Gumersindo a en effet constaté qu'un nombre important de rongeurs profitaient de cet herbage pour proliférer et tout ravager, y compris les racines des arbres. Du coup, il a planté des graminées autour des parcelles pour les attirer. À l'automne, il plante des semences d'engrais vert et au printemps, il procède à leur coupe et leur enfouissement au pied des arbres. Quant aux coques de pistaches, elles sont récupérées, mise en fermentation pendant un mois puis répandues autour des oliviers, où elles constituent un engrais naturel. Ici, comme ailleurs, on veille à une utilisation raisonnée de l'eau tirée d'un puits : 7 000m<sup>3</sup> par an pour

l'ensemble de la propriété. En conventionnel, la quantité d'eau utilisée est beaucoup plus importante.

La **récolte des pistaches** est comparable à celle des olives. Un tapis est installé autour du pistachier qui est secoué. Les fruits sont emmenés dans un entrepôt où se déroulent les minutieuses étapes suivantes : passage dans une machine pour retirer la membrane végétale qui entoure la coque, puis immersion dans l'eau pour écarter celles qui flottent, opération séchage en les étalant sur des casiers devant des ventilateurs, passage dans une grande chambre chauffée à 90° pendant 2 h puis diminution progressive de la température jusqu'à 43° pour être grillées. Le lendemain, les casiers sont sortis et c'est la mise en sachets manuelle avant stockage en chambre froide. De la **récolte au séchage pour la conservation, il ne s'écoule pas plus de 24 h**. Nous terminerons notre visite par le partage du gâteau aux pistaches de Violetta dont la recette a été primée lors d'un concours.

↪ *recette à retrouver, ainsi que des photos, sur notre site à la page des compléments de cette gazette - QR code en dernière page.*



**ANONES (ou CHIRIMOYAS)**  José Gonzàles cultive des anones, des mangues et des avocats sur 10 hectares dans la vallée de Motril, au sud de Grenade. Pas facile d'arriver sur ses terrains ! Nous avons abandonné nos voitures pour un 4x4 beaucoup plus adapté au chemin plus que chaotique (lit asséché d'une rivière !) José cultive 2 ha d'anones. Les arbres ont entre 70 et plus de 100 ans pour certains d'entre eux. L'anone (n. f.) est un fruit peu connu et fragile. Il a été rapporté d'Equateur et du Pérou au 19<sup>e</sup> siècle. L'Espagne en est le premier producteur mondial et consomme 90% de sa production. Comme beaucoup de producteurs en Andalousie, José ne peut irriguer ses cultures qu'une fois tous les 30 jours. La gestion de l'eau et la matière organique au pied des arbres sont donc primordiales pour lui. Malgré la chaleur extérieure, nous avons été surprises de la relative fraîcheur au milieu de la parcelle. L'anone est un fruit difficile à cultiver. Il nécessite beaucoup de travail, en particulier parce que la fécondation des fleurs doit être assistée manuellement.




**Comment savoir si l'anone est prête à être consommée ?** Le fruit est souple sous la pression, il est plus lisse qu'à la livraison. Quelques taches brunes apparaissent sur la peau et à l'ouverture, la chair a une texture de banane mûre.

**FILETS de MAQUEREAU**  Plus de 500 boîtes commandées pour cette livraison !

Avec l'huile de Tierra y Libertad et les maquereaux des pêcheurs de Isla Cristina, sur la côte atlantique de l'Andalousie → *découvrez-les en vidéo sur notre site - QR code ci-dessous*



**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE du 15 novembre 2025**  Accueilli.e.s par une efficace équipe de bénévoles, 132 adhérent.e.s porteuses de 157 procurations, et 22 conjoint.e.s et nouveaux adhérents, ont participé à notre AG du 15 novembre 2025. Rapport moral, rapport d'activité, et rapport financier ont été approuvés à l'unanimité. L'AG s'est poursuivie avec des ateliers de réflexion portant sur : 1) La Fondation felice ; 2) les collaborations avec les producteurs locaux ; 3) Comment motiver les adhérents ou les équipes à s'investir ? Tout un programme pour le nouveau CA 25/26 → *compte-rendu et rapports sur notre site.*



### **NOUVEAU et IMPORTANT ! OBSERVATOIRE des PRIX et BON ? PAS BON ?**

Merci par avance de votre participation à ces deux outils !

**Observatoire des prix** : nous vous invitons à faire des **relevés de prix**, en magasin et sur internet, pour avoir un panorama des prix de certains produits proposés par les Givrés  
→ *formulaire de relevés de prix en page Commandes-Livraisons du site.*

**Bon ? Pas bon ?** Louange ou déception, il est très important de faire connaître à nos amis paysans nos appréciations, et de pouvoir documenter précisément les éventuels problèmes. Nous vous demandons qu'après chaque livraison, une personne (ou un tandem) de chaque équipe fasse le point et réponde dans les 10 jours à un petit **questionnaire sur les produits frais** → *formulaire Bon ? Pas Bon ? en page Commandes-Livraisons.*



**PROCHAINE COMMANDE** Équipe-Commande mercredi 17 décembre / Ouverture mardi 23 décembre / Clôture samedi 27 décembre à minuit / Livraison jeudi 15 janvier 2026

