

l'âge de faire



TERRE : CERTAINS L'AIMENT CRUE

3€ #201
déc.
2024

EN SICILE, DES AGRUMES AU GOÛT DE LIBERTÉ
LA CONVERSATION EN VOIE DE DISPARITION ?



Le festival des Galline felici s'est déroulé fin octobre, au début de la saison des agrumes. Les producteurs ont pour certains dû être à la cueillette et à l'accueil. © ÂDF

Du 28 octobre au 3 novembre se tenait la première édition du festival des Galline felici, près de Noto, à l'est de la Sicile. Ce groupement de producteurs bio, a accueilli des « consom'acteurs » de plusieurs pays d'Europe, qui achètent en quantité les agrumes de Sicile. L'occasion de renforcer les liens, qui sont au cœur du projet.

Après une semaine à naviguer en brise légère à bord de Souën, pour débarquer en Sicile sans pétrole ou presque, mes pieds sont bien ancrés au sol et pourtant tout tangué autour de moi. Le « mal de terre », à ce qu'il paraît. À moins que ce soit le mélange des langues parlées ici, qui a l'air d'en troubler d'autres que moi. Pourtant je ne suis là que depuis quelques heures, après une traversée en car de la campagne sicilienne pour rejoindre le magnifique site de Terra di Pace, un lieu d'agritourisme transformé pour trois jours en espace de festival et en joyeuse tour de Babel.

Le *consorzio** des Galline felici (lire l'encadré ci-dessous) concrétise son souhait de rassembler les producteurs, productrices et les membres des groupements d'achats solidaires, les Gas, qui chaque hiver se délectent des agrumes produits en Sicile. Des parcours ont été organisés en début de semaine pour visiter des fermes et depuis trois jours, c'est tout un programme d'ateliers

* LE CONSORZIO, UN CONSORTIUM ?

Question de traduction... En Italie, un *consorzio* regrouperait des réalités plus vastes que le consortium français. D'après Patrick Ennebeck, l'un des membres du CA, issu du Gas lillois des Givrés d'oranges, ce *consorzio* est « bien plus coopératif que certaines coopératives ! »



L'entrepôt des Galline felici se trouve près de Catane. © CÉLINE ALCALA

qui s'égraine : cuisine africaine, danse contact, limitation de nos impacts carbone, réunions de travail...

À L'OMBRE DES CAROUBIERS...

À l'accueil, je remplis une petite pancarte que je porterai en collier comme tout le monde, pour indiquer mon statut (consommatrice), le nom de mon Gas, mon prénom, le pays d'où je viens, les langues que je parle (on peut cocher italien, français, allemand ou anglais et en tester autant que l'on veut à sa guise), « mon chant » – en fait celui du gallinacé qui orne ma pancarte, joli coq noir qui fait « *chicchirichi* » en italien –, et enfin, ma devise dans la vie. Pour celle-ci, j'hésite encore.

Céline, Toulousaine expatriée en Sicile depuis dix ans, me conduit à la tente qui m'attend dans une allée de caroubiers, oliviers, amandiers, grenadiers... Salariée des Galline depuis quelques mois pour gérer l'accueil des visiteurs européens dans les fermes, Céline est sollicitée, comme tous les hôtes, puisqu'il a fallu loger une centaine de personnes ces dix derniers jours. Plusieurs membres et amis de Gas sont venus de France, d'Autriche et d'Italie. Durant ces trois jours, le site accueillera près de 200 personnes quotidiennement.

Des espaces de jeux sont aménagés pour les enfants, qui, eux, semblent communiquer sans difficulté. Quelques exposants d'artisanat local sont encore là, mais c'est l'heure du repas : penne au pesto rouge de

Sicile, salade fenouils-oranges-olives noires, oignons et aubergines rôtis, pois chiches au chou noir... Délicieux et revigorant.

Bien entendu, les ingrédients proviennent du *consorzio*. Y compris les boissons. Grâce au presseur électrique en libre accès, c'est jus de grenade-orange-citron à volonté. Des caisses pleines de fruits frais nous ouvrent leurs saveurs. Au bar, on déguste des kombucha parfumés confectionnés sur les pentes de l'Etna par Marco et Leonor, du vin blanc moscato du domaine de Valeria, près d'Ispiga (lire p. 7)...

AUTO-GESTION ET LIBERTÉ

Après le repas, le *lavaggio piatti* (ou *Geschirrabwasch*, ou *lave-vaisselle*) manuel tourne gaiement, en auto-gestion. Tout au plus sent-on une légère retenue en début de soirée le vendredi, pendant que le groupe A Simenza entonne, guitare électrique en main et kazou à la bouche, des airs traditionnels siciliens. Une timidité rapidement balayée par les encouragements de Céline au micro, l'entrain de Beppe au tambourin et par l'invitation faite à tous, dans toutes les langues, de partager son propre répertoire.

On donne « *un visage à ce que l'on mange* », et un visage à qui le mange, on se nourrit, certes, de bons produits ultra frais, mais aussi d'expériences, d'idées, de compréhensions et de belles relations.

Lucie Aubin

L'ŒUF OU L'AGRUME ?

Appelé *Galline felici* - « les poules heureuses » en français -, le *consorzio** ne porte pas tout à fait le nom de ce qu'il vend : principalement des agrumes. La métaphore a été inspirée par les poules réformées et recueillies dans sa ferme par Roberto Li Calzi, « *l'étincelle* » du projet. D'abord timides face à l'extérieur, les gallinacés ont pris goût au plein air et à la liberté. Quant aux membres du *consorzio*, un peu comme ces poules, il se sont sentis heureux une fois libérés du « *marché inhumain* » et du système agricole productiviste.

RÉVOLUTION DE L'AGRUME

En 2002, ne trouvant plus de débouchés viables, Roberto a vendu sa production à des groupes d'achats solidaires (Gas) en Italie, prêts à acheter ses agrumes à un prix décent. Pour Roberto c'est le début de la « *petite révolution gentille* », une révolution par l'agrumes qui sort les paysans d'une logique écrasante. L'année suivante, pour répondre à la

demande, Roberto s'entoure d'autres producteurs et en 2008, le groupe s'officialise en *consorzio**. Depuis 2014, il loue un entrepôt commun pour gérer les commandes devenues des palettes entières d'agrumes, d'amandes, d'huile d'olive, de confitures... Les Gas, eux, ont continué à se multiplier jusqu'en Autriche, Allemagne, France, Belgique...

LIENS ET LENTEUR

Les Galline felici ont à cœur de travailler dans le respect des gens et de la terre. Conscients d'être eux-mêmes parfois « *contaminés* » par des logiques productivistes, ils et elles cherchent « *pas à pas, à s'améliorer, convaincus que le bien individuel n'est pas en compétition avec le bien collectif* ». Le conseil d'administration se réunit une fois par semaine. Comme le précise Céline, récemment salariée : « *On préfère être lent mais trouver les bonnes solutions, quitte à faire un pas en arrière de temps en temps.* »



Après la cueillette chez Valeria Iovino, environ 420 kg d'oranges partent pour l'entrepôt commun. © ADF

DES GROUPES SOLIDES À LA BASE

Les groupes d'achat solidaires, les Gas, ont permis aux précurseurs des Galline felici, de vendre leurs produits à un prix raisonnable.

Les groupes d'achats solidaires, les Gas, s'amuse avec leurs noms et nous avec : J-Gas dans le Jabron, Pulpe Fiction à Marseille, Givrés d'Orange à Lille, Court jus à Embrun, Juste un zeste à Guillestre... Ils étaient dix-sept Gas français représentés au festival, sept autrichiens et deux italiens. Pour monter un groupement d'achats solidaire faisant venir des agrumes des Galline felici, rapprochez-vous d'abord d'un groupe existant. Ensuite, c'est principalement la logistique qui décidera si oui ou non, vous pourrez déguster les tarocco de Noto.

FRAÎCHEUR DES FRUITS

Il ne se passe pas plus d'une semaine entre la cueillette des agrumes et leur arrivée sur les tables. Pour cela, une équipe de cueilleurs est appelée dans les champs en fonction des commandes. Priorité aux fruits les plus mûrs, puis aux producteurs les plus anciens dans le *consorzio*. C'est Beppe, surnommé « l'homme de la campagne », qui avale les kilomètres pour contrôler la qualité des fruits et vérifier le travail des cueilleurs. Le *consorzio* achemine ensuite la production avec ses propres camions, jusqu'à l'entrepôt commun où ils sont triés et répartis. Le transport est pris en compte dans le prix de vente indiqué sur la boutique en ligne et pour cause : c'est le *consorzio* qui le gère, jusqu'à certains lieux d'où les Gas s'organisent ensuite pour répartir les palettes et cagettes de produits commandés.

« ON MANGE AUSSI LES RELATIONS »

Les premiers Galline ont parcouru l'Europe pour démarcher les groupements d'achat. Aujourd'hui, l'heure est moins à les multiplier qu'à consolider les liens entre tous et à se donner de l'énergie.

Dimanche matin, le temps est au beau fixe et c'est le dernier jour du festival. Au milieu des au revoir chaleureux et des premières équipes qui rangent le site, quelques irréductibles « *consom'acteurs* », ainsi que des producteurs et productrices, se préparent pour une balade. Le temps de se répartir dans les voitures et voilà le convoi lancé vers le site protégé de Vendicari. Bien entendu nous nous perdons de vue sur la route, puis dans les sentiers côtiers mais autour de la basilique et de la nécropole byzantine ou sur le front de mer, les groupes se rejoignent, visitent, se baignent et discutent. C'est l'occasion de brefs bilans entre les membres des Gas venus principalement de France, d'Autriche et d'Italie.

« IL Y A DE L'ÉNERGIE ICI ! »

Tous les témoignages concordent : au sein des Galline felici, est-ce le soleil sicilien, les vitamines des oranges et des citrons, une symbiose avec l'Etna encore vivant... « *Il y a de l'énergie !* » Pour Anne-Marie, du Gas Court jus à Embrun, premier à avoir fait venir en France les agrumes des Galline et qui compte aujourd'hui environ 800 adhérents, c'est « *une prise de perspective* ». Pour Laure, bénévole au supermarché solidaire Supercoop à Bordeaux, « *il ne s'agit pas que de bouffe. Depuis le début on est dans des*

rencontres magnifiques. Il y a une réelle solidarité ici, qui a permis à beaucoup d'agriculteurs de relever la tête. On a besoin de cette utopie qui marche, de ces interactions positives et constructives. » Le festival apporte quelques nouvelles questions... Comment agir dans ces circuits courts, au-delà de sa propre consommation, amener plus de participation pour que les dynamiques ne reposent pas que sur quelques-uns ?

SE RENDRE COMPTE DE L'EFFORT

Pour Sabine, de Paris, qui trempe déjà pleinement dans les groupements d'achats, c'est ici « *comme un bain régénérant* ». Des rencontres avec les autres Gas, elle retient surtout « *la capacité d'autogestion des Food coop de Vienne* », où chacun gère son compte sans qu'il y ait besoin de relance et avec à peine 2 % d'erreur. Elle a sympathisé aussi avec les Marseillaises de l'association de quartier de la Belle de Mai En chantier, en dégustant les spécialités préparées lors de leur atelier de cuisine africaine. À l'écouter, Sabine aime manger, mais pas n'importe quoi. Ayant toujours une commande groupée en cours avec l'association Les papilles furieuses et le Gas Corto zeste, sa maison est une véritable épicerie. « *C'est speed, c'est des tableaux, des virements, des relances. Mais on mange tellement bien ! Le riz de la plaine du Pô, les légumineuses... c'est tellement bon et beau ! Je n'ai besoin de rien du supermarché, ça me rend fière. On ne va plus au restaurant non plus, parce que c'est pas bon. Et quand on mange, on mange aussi toutes les relations qui vont avec. C'est une conscience que l'on a que quand c'est pas cher, quelqu'un n'a pas été payé. Et ça je n'ai pas envie. Tu ne peux pas manger sans te rendre compte qu'il y a un effort.* »



Le consorzio salarie une équipe de cueilleurs saisonniers. Rémunérer correctement les travailleurs, garantir des conditions de travail correctes font partie de ses exigences. © ADF

LE 1 % SICILIEN

Les Galline felici vendent presque toute leur production au nord de l'Europe, tout en aidant leurs fermes à se diversifier et à vendre aussi en Sicile.

« *De nos producteurs, 99 % part en Europe* », me résume Mico, qui cultive des figues de barbarie sur 2 hectares à Caltagirone, tout en diversifiant deux autres hectares de sa ferme en agroforesterie. Il est salarié du *consorzio* : chargé de communication. Ou plutôt chargé de « *cultiver les connexions. Je ne suis pas dans le consorzio parce que je suis un agriculteur, mais je suis agriculteur pour être dans le consorzio* », a-t-il l'habitude d'expliquer. « *C'est une question de soin général de la terre, des gens, du futur... Pas un idéal mais un point de vue sur la relation avec le groupe et la possibilité d'imaginer une économie ou le profit n'est pas le seul objectif.* »

Les Galline felici fonctionnent avec beaucoup d'entraide, financière et logistique. Parmi leurs défis, ils se sont lancés dans le développement de la vente locale et la diversification de leurs fermes. Beaucoup de marchands se fournissent dans les grands marchés de gros et les consommateurs ne connaissent pas toujours la provenance ni la qualité des produits.

« *Pour nous c'est important d'aider le développement de la distribution locale, que les consommateurs aient des produits siciliens. Mais il y a un problème culturel dans la logistique, la distribution et la typologie de producteurs. La majorité, en Sicile fait de la monoculture, y compris au sein des Galline, donc il faut tout*

vendre en même temps, donc distribuer plus loin. » Le *consorzio* a lancé le projet Ficos, Filière courte sicilienne, pour tenter de vendre localement tout en sensibilisant à leur mode d'organisation et de production. Il tient par exemple un marché une fois par semaine, alternativement à Catane et à Messine, deux grandes villes de l'île. Mais ce n'est pas rentable une fois payées l'essence, la cueillette. Les galline continuent pourtant et cherchent également à toucher les collectivités, malgré la concurrence du marché. Par ailleurs, le groupement accompagne certaines fermes souhaitant se diversifier. Il faut notamment répondre à la tropicalisation du climat tout en restant vigilant à la qualité de la production, mais aussi au soin de la terre et de ses systèmes régénératifs.

30 % DE DÉSERT EN 2030

« *Il n'a pas plu depuis trois ans* », témoigne Rita Musso, qui ne sait pas vraiment ce qu'il reste d'eau sur son terrain pour ses citronniers. Avec ses deux fils qui l'aident sur la ferme, elle a creusé jusqu'à 140 m de profondeur pour faire un nouveau puits. « *Dans mon souvenir, il a plu un peu en octobre, mais rien depuis juin 2023, me dit aussi Mico. Une étude annonce que 30 % de l'île sera un désert en 2030. Ce n'est certes pas partout, puisqu'en Sicile, tu as tous les climats, du désert subsaharien, vers Agrigente, au désert arctique, au sommet de l'Etna* », mais globalement, au *consorzio*, tous et toutes doivent trouver des solutions. Maria Rosa, qui a rejoint ses deux frères sur les terres de ses aïeux,

en face des îles éoliennes, pour les aider sur leur ferme d'agritourisme, explique que eux se lancent dans la culture de fruits exotiques comme la mangue, le litchee, l'avocat ou le citron caviar. Début novembre, de fortes pluies ont causé des dégâts. Outre des températures trop chaudes l'été, qui ne baissent pas assez la nuit, les contrastes sont violents entre sécheresse et pluies dévastatrices. L'État dans tout ça ? « *Il y a des aides. De l'argent. Mais on n'a pas besoin d'argent, sinon on devient dépendant. Il faut parler gestion du territoire, captation de l'eau, répartition des ressources* », résume Mico. « *Le changement climatique est une réalité, il n'y a pas à y croire ou non, il est là, tout le monde le voit. Et c'est tout un système, avec les parasites, les insectes, etc. Un ancien m'avait dit : "Il y a trois choses difficiles dans l'agriculture : vendre, vendre, vendre." Aujourd'hui c'est vendre, produire, produire.* »



IOVINO FUTURUM



À Ispiga, Valeria Iovino produit des agrumes et du vin naturel. Elle fertilise les terres des orangers avec du fumier de cheval et des engrais verts. © L'ADF

Valeria Iovino a repris les terres de son grand-père pour poursuivre la culture d'agrumes dans la région d'Ispiga et se lancer dans la viticulture. Ancienne chercheuse en biologie, elle s'implique activement dans les Galline felici.

On est en train de changer quelques règles du consorzio, par exemple pour demander plus d'engagement. Il faut participer, c'est important. Tu ne peux pas être une poule heureuse si tu ne fais pas cette place dans ton cœur. » Pendant le festival, Valeria Iovino, productrice d'agrumes et de vin dans la région d'Ispiga, à environ 25 km au sud de Terra di Pace où se tenaient les festivités, a été sur tous les fronts. Elle a fourni une partie de sa petite production de blanc naturel moscato pour le bar et on l'a vue chaque jour s'investir un peu partout, tout en gardant de l'énergie pour entonner sur scène, à la soirée de clôture, les chants traditionnels siciliens et ceux de Rosa Balistreri (lire p. 18). Le dimanche soir, nous étions encore deux à squatter sa chambre d'amis et son canapé, alors qu'arrivaient dès le lendemain 6h30, l'équipe de cueilleurs du consorzio puis les ouvriers pour les travaux de sa future cave de dégustation. En attendant le groupe lillois Givrés d'orange, prévu pour une visite de sa ferme à 11 heures, elle devait encore faire quelques achats pour les travaux, envoyer une tresse de ses cheveux pour une association caritative, répondre aux questions d'une journaliste en goguette, discuter taille des oliviers avec les ouvriers...

PETITE-FILLE DE TRACTEURISTE

Valéria a de qui tenir avec un grand-père maternel entrepreneur. « Tracteuriste », il fut l'un des pre-

miers à avoir un tracteur, qui une fois vendu, lui a permis d'acheter la première pompe à essence de la région, créant localement une petite révolution industrielle. Son entreprise grandissant, il l'a mise en gestion. Aujourd'hui, le père de Valéria y travaille encore. Quant au grand-père, si sa réussite lui a permis de faire en sorte que ses quatre filles puissent étudier à l'université et devenir professeurs ou médecins, lui ne se pardonnait pas d'avoir participé à développer l'industrie du pétrole. Sa femme désirant revenir au vert, il a cultivé des agrumes et commencé, avant Valéria, à vouloir faire du vin.

La jeune femme a repris la ferme en faisant une transition en agriculture biologique. Son parcours professionnel en recherche scientifique lui ouvre la voie pour projeter quelques expérimentations sur le terrain. Par exemple des tests de biostimulants foliaires sur les orangers, qui pourraient bénéficier à tous les producteurs du consorzio. Après avoir travaillé en biologie moléculaire à Sienne en Toscane, elle a planté des vignes en 2015 sur une partie des terres de son grand-père, avec son frère Lorenzo qui a maintenant arrêté. En parallèle, elle a poursuivi son travail de chercheuse, en agronomie et agriculture, à Rome puis en Sicile. Elle s'est intéressée à la mycologie, puis à l'agroécologie.

TOUT PLAQUER OU PRESQUE

En juillet 2022, elle a choisi de se consacrer entièrement aux cultures familiales : 25 hectares de terres, dont 16 hectares d'orangers. Elle a aussi des oliviers et le terrain est parsemé de poires, kakis, grenades, amandes... « Elle est hyper savante. Elle a repris une ferme relativement grande, en toute simplicité. Et c'est une femme. C'est vraiment quelqu'un d'exceptionnel. Et en plus, elle est jeune. C'est pour moi l'avenir du

consorzio », me souffle Patrick à l'oreille pendant que Valéria fait visiter ses terres au groupe lillois. Patrick est l'un des fondateurs des Givrés d'orange. En tant que membre du conseil d'administration des Galline felici depuis trois ans, il connaît bien le consorzio et ses producteur-trices.

ENTRE PLANTES ET ENTRE HUMAINS

Petit à petit, Valéria prend effectivement le chemin des piliers des Galline, notamment dans cette période où la question de la passation se fait prégnante. Investie dans le conseil d'administration, elle a commencé par élucider tous les « pourquoi » qu'elle avait et a particulièrement apprécié les liens forts et vrais qui nourrissent les échanges entre membres. En 2019, le jour où la grêle a ravagé la quasi-totalité de sa production d'agrumes, elle a compris l'intérêt et la force de l'entraide au sein du groupement. Elle venait d'intégrer le consorzio après quelques années en tant que poussin (1), et le jour même de la catastrophe, une équipe de cueilleurs est venue récolter ce qui pouvait être sauvé. Le consorzio l'a vendue à meilleur prix, afin que Valéria puisse passer l'année suivante. En tant que viticultrice, elle est également membre de la Strada del vino Valdinoto, un groupement de viticulteurs locaux, où là encore elle fait figure de femme engagée dans un milieu traditionnellement masculin, en Sicile comme en France (2).

Elle bénéficie du principe de co-production des Galline felici (lire brève), pour mettre en place un vignoble pédagogique. Jonglant avec les aides européennes, elle aménage progressivement sa ferme. Des paulownias ont été récemment plantés. À croissance rapide (comme les peupliers), ils présentent un intérêt pour absorber le dioxyde de carbone et ont des fleurs mellifères, comme celles des orangers. Bien qu'en monoculture pour le moment, ils seront coupés progressivement, pour diversifier et faire de l'agroforesterie. À leurs pieds, poussent déjà des plants de citronnelle, origan, romarin... qui paradoxalement, les aident à grandir grâce au principe de concurrence, selon les observations de Valéria. Non loin, elle a aussi installé une bassine, qu'elle espère à terme rendre plus écologique. Elle est construite à proximité des avocatiers, qui demandent un apport d'eau plus constant que les agrumes.

Ses vignes sont à 5 km de là, et pour elles aussi, elle envisage des modes de production biologiques et une vinification naturelle. Elle y a planté des cépages de Sicile : Moscato bianco et Nero d'Avola.

Lucie Aubin

1 Avant de devenir membre des Galline, les producteurs et productrices sont des poussins, le temps que le groupe vérifie que les valeurs et méthodes de travail sont partagées. 2 Lire L'ADF n° 199 sur les femmes dans le milieu viticole.

VALERIA, RITA, VIVIANA, FIORELLA ET LES AUTRES...

Mardi matin, dernier jour chez les productrices des Galline felici qui m'accueillent. Le dindon glougloute doucement dans la cour de Rita pendant que celle-ci me prépare un café ristretto, fort serré, et un jus d'agrumes de son jardin. Les confitures de Viviana et Fiorella, deux productrices voisines que j'ai rencontrées la veille, m'attendent sur la table du petit déjeuner. Spécificité des Galline felici : sur la centaine de producteurs (Galline confirmés et « poussins » en attente compris), beaucoup de femmes en font partie. Elles sont aussi quatre sur sept au conseil d'administration. Mais ce qui compte surtout c'est ce que me dit Rita : « nous semblons faire une famille, il n'y a pas de concurrence ».



Rita produit avec ses deux fils, sur 8 hectares, principalement des citrons et des pamplemousses, et bien sûr quelques olives et amandes. Viviana et Fiorella (photo de droite) ont repris les cultures de leur père : 40 hectares d'agrumes, amandes, olives... Viviana est par ailleurs avocate, et Fiorella fait de la comptabilité et du conseil de gestion. Toutes deux partagent leur temps de travail entre les champs et ces activités. Elles transforment leurs productions en confiture principalement. Toutes trois ont des fermes voisines dans la région de Noto, à l'ouest de Syracuse.



« UNE GOUTTE D'EAU DOUCE »

La Chine et le Brésil sont les premiers pays producteurs d'agrumes, avec des parts mondiales respectives de 34 % et 22 %. Vient ensuite l'Union européenne avec 13 %. Au sein de l'UE, l'Espagne est le premier producteur, suivie de l'Italie, dont les agrumes sont produits principalement en Sicile et en Calabre (à la pointe de la botte). Le pays a produit 2 464 kilotonnes en 2023. La France fait partie des premiers pays importateurs.*

Quant aux Galline felici, d'après les chiffres 2023-2024, ce sont, tous agrumes confondus, environ 3,8 kt qui ont été cueillies, oranges tarocco et naveline en tête. « On est une goutte d'eau douce dans la mer », indique Mico. Néanmoins, quelques cinquante groupes d'achat, principalement en France (une centaine), Allemagne, Autriche et Belgique seraient achalandés, comptant chacun de quelques dizaines à parfois plus de mille foyers.*

* Source : agriculture.ec.europa.eu

LE CITRON GÉNÉREUX

« Le citron est généreux : il a quatre cycles de production. Tu peux voir sur un arbre : les bourgeons, des petits fruits et des gros fruits », raconte Maria Rosa, de la ferme Antica sena au nord de l'île.

Rita couvre les troncs de ses citronniers de chaux, pour les protéger du soleil. Quant à Valéria, elle taille ses orangers de façon à ce qu'ils restent relativement petits (environ 2m de haut) pour faciliter la cueillette et permettre aux branches basses de faire de l'ombre au tronc.

FONDATION COOPÉRATIVE

Depuis fin août 2023, le consorzio se lance dans la création d'une fondation. « Je pensais que ça devait être un truc énorme, ou pour les gens riches, mais petit à petit j'ai mieux compris. En Italie existe un statut spécifique de fondation participative qui demande moins de fonds », raconte Patrick Ennebeck, membre français du CA. Ce projet n'est pas attaché à la production. Il pallie notamment au fait que légalement, le consorzio ne peut recevoir de dons. Les Gas pourraient aussi en bénéficier.

LES CO-PRODUCTIONS

En 2017, 13 Gas français ont signé avec les Galline, un accord de « co-production ». Il s'agissait alors de répondre à une forte demande d'avocats, tout en permettant aux agriculteurs de lancer des productions plus rémunératrices. Ainsi, 7 000 familles se liaient à cinq producteurs, pour planter 4 hectares d'avocatiers. Le principe des co-productions est d'avancer la moitié de la somme pour le consorzio, sous forme d'un préachat, avec un calendrier d'échéance sur environ 5 ans. Une forme d'engagement de la part des consommateurs, qui prennent des risques avec le producteur.

EN VIDÉO

Dans le documentaire *Nul homme n'est une île*, Dominique Marchais visite les Galline felici et en présente les fonctionnements coopératifs et leur souci du soin des humains et de la terre.

> *Nul homme n'est une île*, Dominique Marchais, 2018, Zadig films

1/ ÉDITO, DÉCROISSANCE NUMÉRIQUE
ÉDUC POP, À VILLEURBANNE, LES PARENTS
À L'INITIATIVE

3/NOS OFFRES POUR NOËL

4/ ENTRETIEN "LA CONFUSION ANTISIONISME -
ANTISÉMITISME EST OBSCÈNE ET DANGEREUSE"

5-6-7/REPORTAGE

EN SICILE, DES AGRUMES AU GOÛT DE LIBERTÉ

12-13/ INFOGRAPHIE

LE CYCLE DE LA TERRE CRUE

14-15/ACTU

BAGNOLE : ASSEZ DE LA LOI DU PLUS FORT

GRRR-ONDES LINKY, LA FRAUDE ET L'EMPLOI

16-17/ LORGNETTE LA CONVERSATION, UNE
PRATIQUE EN VOIE DE DISPARITION ?

18/ ATELIER / CHANSON DU MOIS / BRICO-VÉLO
RECETTE SANS GLUTEN / HISTOIRES D'INSECTES

19/ FORUM À TOULOUSE, UNE CHAPELLE
DÉSACRALISÉE POUR CONSTRUIRE L'AUTOGESTION

20/ FICHE PRATIQUE TESTER UNE TERRE

21/ COIN DES MINOTS



8-11 / DOSSIER LA POLITIQUE DE LA TERRE CRUE

Matériau local à très faible impact écologique, la terre crue est mise en œuvre par des artisans aux savoir-faire multiples, hors des standards de l'industrie. Alternative au tout-béton, elle est aussi un moyen de se réappropriier la construction, à condition de ne pas la couler dans le moule capitaliste... Rencontres avec les "terreux" qui font vivre une filière frugale et solidaire.

Du 2 novembre au 15 janvier

Nos Offres pour Noël

2 abonnements

La Carte de la presse pas pareille

66€ AU LIEU DE 72€

à commander sur lagedefaire-lejournal.fr
ou par courrier sur papier blanc

La détente Blablacar
Mon cahier à tout faire

35€ AU LIEU DE 43€

LIVRE ENQUÊTE

LIVRE PRATIQUE

L'ÂGE DE FAIRE, 17 AV. BALARD, 04600 CHÂTEAU-ARNOUX ST-AUBAN