Des coopératives siciliennes, une autre façon de vivre

Les Galline Felici

Nous avons rendez-vous avec Gabriele, à Catane pour visiter l'entrepôt des Galline Felici.

C'est un grand bâtiment dans une zone industrielle de Catane.

Les Galline Felici le louent à un vieux monsieur qui est très attaché à ce bâtiment car il y a travaillé toute sa vie. D'ailleurs, il a tenu à garder son bureau luxueux qui ne lui sert à rien, et tous les jours il vient dans un petit endroit aménagé, sorte de bungalow avec terrasse où il reste jusqu'à 17 heures….

De là, il voit avec plaisir que son bâtiment continue à vivre, il voit l'arrivée des agrumes, des produits transformés, la ronde des camions, des tracteurs…

Gabriele nous ouvre les portes de l'entrepôt bien verrouillées car ils ont été victimes d'un cambriolage il y a quelques mois.

Nous entrons dans une grande salle où arrivent les différents produits. Les agrumes sont dirigés vers les machines qui vont les trier.

Par une autre porte entrent les produits transformés comme les pâtés, l'huile, les différentes conserves de poivrons, tomates, aubergines, courgettes, etc… qui sont stockés dans des chambres froides, au fond sur la photo ci-dessous.

Une dizaine de personnes y travaillent.

Ensuite nous montons à l'étage où se trouvent les bureaux de la coopérative : la comptabilité, la gestion des stocks, le planning des envois. Là aussi, une dizaine de personnes sont employées. Avant de rentrer dans le bureau des Galline Felici, Gabriele ouvre une autre porte, celle du bureau du propriétaire qui a tenu à garder cette pièce : un vrai bureau de PDG, avec cuir, voitures de collection… Le bureau des Galline Felici est bien différent.

Depuis 15 ans, la coopérative des Galline Felici fonctionne, même si elle existe officiellement depuis 10 ans. Roberto en est l'initiateur, et bien d'autres l'ont suivi.

Les 36 coopérateurs regroupent près de 200 ha de terre, et avec les coopérateurs associés, on arrive à 300ha.

La santé des Galline Felici est bonne. Une seule année a été déficitaire -2009 – et cette année, les bénéfices engrangés permettent de rembourser les 65 000€ que les 36 coopérateurs ont dû financer en 2009.

Ils ont des réseaux en Italie, mais aussi en Belgique, en Allemagne, au Luxembourg, aux Pays-Bas, en Suisse et en France.

Lorsque nous étions en visite chez Roberto, nous avons rencontré Luca, un jeune sicilien qui vit en Allemagne, à Fribourg, où il tient une épicerie bio. Il venait lui aussi visiter les Galline Felici.

La coopérative ne tient pas à grossir, elle souhaite plutôt que d'autres se mettent aussi à créer des coopératives.

Ils ont plein de projets comme celui de former des immigrés en lien avec une ONG, et même que ces immigrés créent eux aussi une coopérative…

Un autre projet ambitieux avec l'UE est en cours à partir d'une exploitation des Galline Felici. Ce projet est en liaison avec l'université de Palerme : développer une agriculture respectueuse des sols, (permaculture), lutter contre la désertification et le changement climatique.

Ce n'est donc pas la seule production qui les intéresse, mais le lien social, le bien vivre pour chacun. C'est en fait l'humain avant le marché. Le contraire de notre système économique actuel.

Pour suivre l'actualité de ce qui se passe, les Galline Felici font paraître un « pizzino tendanciellement mensuel » dont voici le lien : http://respects.fr/Consulter-les-pizzino-des-Galline-Felici.html

Un pizzino désigne de petits bouts de papier que la mafia sicilienne utilise pour les communications de haut niveau. Les Galline Felici le reprennent malicieusement.

Vous pouvez vous inscrire à leur « petit mot » et même adhérer au collectif « Respects » qui s'engage pour le changement. Toute une philosophie qui s'appuie sur une pratique.

http://respects.fr/index.php

Sur les terres siciliennes qui ont connu toutes les influences possibles : phéniciennes, carthaginoises, grecques, romaines, arabes, normandes ou espagnoles, qui ont vu naître Archimède, Pirandello ou Camilieri, nous avons rencontré en 2018 des gens passionnants qui vivent complètement ce qu'ils font.

Roberto, Gabriele ou Sara, chacun d'eux a son histoire, mais ils ont tous les trois une chose en commun : ils refusent le monde tel qu'il va. C'est le refus de ce néo-libéralisme, de cette croissance mortifère. Ils sont convaincus que l'humain passe avant le marché. Nous avons été reçus chez eux, et chaque fois, nous avons trouvé des maisons ouvertes où voisins, amis ou gens de rencontre étaient les bienvenus. C'est cette humanité mise en avant qui nous a plu, c'est cette humanité qui pourra, si c'est encore possible, nous sortir de notre monde égoïste et inhumain. Soucis écologique, social et humain, c'est la trilogie que nous avons rencontrée et qui nous a renforcés dans l'idée qu'un autre monde est possible.

Si au départ, le but était de visiter des coopératives, très vite, leur personnalité, leur façon de vivre ont pris le pas sur le simple fonctionnement coopératif. Chaque article, donne un éclairage.

Roberto

Le GAS de Béziers s'approvisionne en agrumes auprès des Galline Felici, une coopérative sicilienne. Il y a deux ans, ces producteurs siciliens étaient venus à Béziers présenter leurs productions au cours d'une soirée festive.

En villégiature en Sicile, il ne fallait pas manquer de les rencontrer chez eux. Roberto, Gabriele se sont fait un plaisir de nous accueillir, et nous, une joie de découvrir leur travail et leurs personnes…

Il faut aller dans le sud-est de la Sicile, dans les provinces de Catane et d'Enna…

L'arrivée chez Roberto est déjà une prouesse. Même avec les coordonnées GPS…

Jusqu'au poste à essence Esso, la route est convenable. C'est là qu'il faut tourner à droite. C'est bien, on est presque arrivé. Après quelques kilomètres, le GPS indique qu'il faut tourner

à droite, mais trois grilles s'offrent à nous. C'est celle qui est ouverte que l'on emprunte, Roberto attendant notre venue.

Nous roulons depuis un moment sur un chemin de terre. Un homme, avec sa débroussailleuse est sur le bord du chemin. On lui demande où habite Roberto : « C'est la dernière propriété sur la gauche ».

Encore une grille ouverte, et des chiens qui aboient. Nous sommes arrivés.

Nous passons d'un seul coup d'un paysage aride à une végétation luxuriante : nous entrons dans une forêt de bananiers !

La maison de Roberto est peinte en orange : voilà qui a du sens ! Les multiples fresques sont des œuvres du fils de Roberto.

Elle est très accueillante avec sa terrasse couverte pour se protéger du soleil. Une longue table indique que Roberto est habitué à recevoir.

Il nous dit même qu'à la saison de la cueillette des olives – octobre/novembre – la table est trop petite…

Les parents de Roberto tenaient une parfumerie à Catane. Ils avaient acheté une résidence secondaire au sud de Catane. C'est cette résidence secondaire que Roberto a repris, agrandi, qui est devenue son exploitation. Il y vit depuis 30 ans. Quand on demande à Roberto ce qu'il faisait avant, il répond : « J'étais un hippy, et un jour je me suis décidé à faire quelque chose de ma vie. Quelque chose qui a du sens ». Il a appris alors le travail de la terre…

Il a donc commencé sa plantation d'orangers et autres agrumes. Très vite il a cherché à vivre son travail de façon solidaire.

On ne peut pas comprendre Roberto, si on ne le voit pas vivre. Il dit souvent « la vie ne vaut pas d'être vécue, si on ne la vit pas pleinement ». Dans son travail, dans sa maison, dans ses relations, on comprend tout à fait ce qu'il veut dire.

Il vit pratiquement en autarcie, il produit tout ce dont il a besoin. Il achète surtout des pâtes et des boîtes pour nourrir ses sept chiens.

Dans son travail, Roberto est aidé en particulier par Abdoula, un marocain et Mustapha, un Guinéen. Mais ils ne sont pas seuls. Quand nous sommes arrivés, Catherine, une parisienne, était là depuis quelques jours. Elle a quitté son travail dans le cinéma à Paris et vient travailler avec Roberto. Elle pense que là est la vraie vie.

Le lendemain, un couple d'allemands de Fribourg et ensuite 5 autres allemandes sont arrivés…

Roberto vient d'acheter, en empruntant, une orangeraie. Orangeraie en mauvais état. Il a dû couper de nombreux orangers (d'oranges amères), faire des greffes.

Des greffes que l'on retrouve dans bien des orangeraies.

Quand des skis traînent sur la terrasse…

Cette anecdote montre bien la créativité de Roberto, et son sens de l'humain...

Dans un coin de la terrasse, je découvre un fauteuil de jardin blanc, fixé sur une paire de skis ???

Je demande à Roberto ce que cela signifie. Il sourit, et me dit : « ça c'est pour ma mère »…

Et d'expliquer : Sa mère a 98 ans, elle habite Catane, elle adore se baigner, mais elle ne peut plus se déplacer. Pour lui faire plaisir, il a imaginé cette chaise sur ski ! Il l'installe dessus, et Mustapha, Abdoula et lui font glisser la chaise sur le sable jusqu'à la mer. Et Roberto ajoute : « fallait voir les gens regarder le spectacle ! »

Au début elle n'osait pas, craignait le regard des autres, mais maintenant quand elle vient chez Roberto, elle n'oublie surtout pas son maillot de bain !

Le jardin des biodiversités

Actuellement, le grand projet que mène Roberto est « le jardin des diversités ». Il y a une dizaine d'années, son exploitation a été coupée par l'autoroute « Catane/Syracuse ». Depuis un an, il a décidé de créer sur la partie qui borde l'autoroute des plantations multiples : une centaine d'espèces végétales y poussent, certaines très exotiques. C'est un travail colossal. Il a dépensé 15 000€ pour y amener l'eau et irriguer les plantes.

On y trouve des bananiers, des orangers, des légumes comme les choux, les courgettes, les tomates, les poivrons, les salades, les aubergines, mais aussi, le ciphomandra ou arbre à tomates, l'Altéa malbarosa, le Melarosa, l'Annona cherimola (fruit la cherimole), le Ricinus (le ricin), la Noix de macadamia, le Lichi, le néflier, l'Asimina triloba, banane des montagnes, la mangue, l'avocat, et la liste n'est pas exhaustive…

Ainsi, Roberto, l'initiateur des Galline Felici continue à faire des projets, et d'un terrain bordant une autoroute, que beaucoup auraient abandonné, il s'est lancé dans un projet audacieux dont les contours ne sont pas encore arrêtés. Mais faisons confiance à Roberto et à sa créativité pour faire aboutir sa réalisation. Un collectif a été constitué pour mener à bien le travail.

Roberto dans le jardin des biodiversités

Une vidéo explique comment et pourquoi à partir de la construction de l'autoroute, l'idée de ce jardin a fait son chemin…

A regarde : https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=3&v=-zJy2GIKFYk

Gabriele

Gabriele a une histoire bien particulière. D'abord, il est né en France, à Dunkerque, parce que ses parents ont immigré pour trouver du travail. Il est revenu en Sicile à l'âge de 3 ans.

A 20 ans, il est parti avec sa femme Thérèse, en Afrique pendant 10 ans, dans une ONG : au Burundi d'abord, puis au Congo et au Sénégal. Il a fini par revenir en Sicile pour que ses enfants fassent leurs études.

Il a rencontré Roberto, lors d'un stage effectué au cours de ses études agricoles. C'est ainsi qu'à son retour en Sicile, il a intégré les Galline Felici.

Gabriele mène de front son travail de gestionnaire des Galline Felici et son exploitation à Piazza Armerina, à une heure de Catane.

Gabriele nous a invités dans sa ferme de Piazza Armerina. Y aller n'est pas facile. Sa ferme, il a dû l'acheter en plusieurs fois car la ferme et l'exploitation appartenaient à quatre héritiers. Avec de la patience, il est parvenu à acheter les quatre parts…

La ferme de Gabriele à flanc de colline.

Là encore nous avons été reçus chaleureusement

Son exploitation est à flanc de colline, et la travailler est bien difficile. Il y fait surtout des herbes aromatiques comme le thym, l'origan, le romarin.

Thérèse met en sachet le thym récolté.

Sa ferme est handicapée par le manque d'eau. Un de ses projets est de construire des citernes, ou de faire un puits (plus de 10 000€…). L'an prochain il va planter des oliviers. Dès que ses enfants auront fini leurs études, il viendra s'installer définitivement à Piazza Armerina. Déjà, il forme des gestionnaires pour le remplacer dans la coopérative.

C'est tout un art de vivre au pays que nous découvrons chez Gabriele. Comme chez Roberto…

Gabriele n'est pas pour autant coupé du monde, il se tient très informé de l'actualité, économique, politique et sociale. Il lit beaucoup, s'intéresse à tout. Nous avons eu de grandes discussions tard le soir, avec lui et ses voisins…

Le chocolat à Modica

Lorsque j'ai contacté Gabriele pour mieux connaître les Galline Felici, il m'a aussi aiguillé vers la coopérative de chocolat de Modica qui travaille avec eux : nous avions goûté de leurs produits à Béziers.

C'est Sara qui a été le contact. Et ce fut encore une belle découverte…

Sara est née à Lodi, tout près de Milan, mais elle a découvert la Sicile en vacances avec ses parents en 1990. Elle a fait des études d'anthropologie. Deux ans après elle est retournée en Sicile dans le cadre de programmes sociaux. En 1993, elle décide de vivre en Sicile, à Modica : elle faisait le chemin inverse des siciliens qui montent vers le Nord pour trouver du travail… Et dans le train qui l'amenait en Sicile, elle croisait des siciliens qui ne comprenaient pas son cheminement, eux qui immigraient vers le Nord pour le travail…

Modica, c'est une de ces villes baroques du sud-est de la Sicile, avec Noto et Raguse en particulier. Mais c'est surtout la ville du chocolat ! Les connaissances de Sara ont été précieuses pour nous expliquer cette particularité.

La Sicile a été espagnole du XV° au XVIII° siècle et les fèves de cacao d'Amérique centrale arrivaient alors à Palerme, dès le XVIème siècle. Le chocolat était pour le peuple Aztèque,

une boisson des dieux, et lorsque les Espagnols sont arrivés en Amérique, on leur a servi cette boisson de couleur rouge, amère et piquante car aromatisée. Les espagnols ont vite retiré le piment et ajouté du sucre. En Amérique centrale, comme en Espagne et en Sicile, le chocolat était consommé par les nobles et le clergé.

Le chocolat se consommait soit liquide, soit solide, ce qui a d'ailleurs posé des problèmes de consommation de ce nouveau produit. Pouvait-on en consommer pendant le carême, période de jeûne ? Une bulle papale a fini par trancher : on pouvait consommer le chocolat liquide pendant la carême et le chocolat solide le reste de l'année…

Fin XIXème siècle, un pharmacien suisse invente la poudre de lait. La consommation de chocolat réservée jusque-là aux adultes (pour sa réputation sulfureuse), devient aussi une boisson pour les enfants.

Produit énergisant : les guerres mondiales ont été importantes pour la diffusion du chocolat chez les militaires (ils avaient leur ration de chocolat) mais aussi dans la population.

Le chocolat de Modica est très particulier. Il est très proche de la recette des Mayas et des Aztèques, rien à voir avec la recette des chocolatiers artisanal ou industriel. La pâte de cacao est travaillée à basse température, elle ne subit pas d'addition de matière grasse végétale : il n'y que le beurre qui est naturellement présent dans les fèves de cacao. Dans ce mode de fabrication, les cristaux de sucre restent intacts, donnant une texture et une couleur caractéristique sombre et opaque avec des reflets marbrés. Le chocolat ainsi produit conserve les propriétés nutritives et le goût du vrai chocolat.

Une question nous revenait sans cesse : pourquoi le chocolat est-il devenu une spécialité de Modica ? Pour Sara, il y a d'abord les bonnes relations du comte de Modica avec la reine d'Espagne : le comté de Modica a été alors très riche et puissant à cette époque. A partir du XVII° siècle, une bourgeoisie agraire est née, car le comte à la fin du XVI° siècle a eu besoin d'argent : il a alors loueé des terrains en baux emphytéotiques (de 80 ans) et supprimé les latifundias. Chose unique en Sicile. Cette bourgeoisie se hissant au niveau de la noblesse se devait de consommer du chocolat. Elle a alors produit du chocolat….

Actuellement, Modica compte une quarantaine de producteurs de chocolat, dont sept importants, seulement 4 bio et seulement la coopérative Quetzal en commerce équitable.

Personnellement nous nous sommes intéressés à la coopérative Quetzal où travaille Saro, le mari de Sara, qui comme les Galline Felici a un fonctionnement bien particulier.

Pour en savoir plus, allez sur le lien : http://www.chocolatdemodica.com/

En France, L'épicerie fine « Douce Italie » le commercialise : https://www.douceitalie.fr/

Ou pour en commander : http://www.chocolatdemodica.com/index.php/points-de-vente

La coopérative de chocolat QUETZAL

Située jusqu'à maintenant en plein centre-ville, dans des locaux devenus trop petits (70m²), la coopérative est en train de déménager à la sortie de la ville dans des locaux plus modernes et plus spacieux (300m²). Le couple, Sara et Saro (associés de la Coopérative) nous ont tout fait visiter, et donnaient toutes les explications sur le fonctionnement de la coopérative.

La boutique de commerce équitable

Les nouveaux locaux de la coopérative

Au départ de l'aventure, en 1995, ce n'était qu'une coopérative de commerce équitable. Le laboratoire de fabrication de chocolat a commencé en 2004.

La coopérative s'approvisionne en cacao en Equateur et en République Dominicaine et, à partir de décembre 2017, en Colombie auprès d'une communauté non violente, via un chocolatier du Piémont « Domori » qui torréfie et moud les fèves de cacao.

La coopérative Quetzal a fait une première commande de 3500 kg à la Comunidad de San José de Apartadò (Colombie). Elle a reçu de Domori 1 000 kg de fèves de cacao torréfiées et 2 500 kg de pâte de cacao.

Le chocolat de Modica contient 50% de beurre de cacao, comme la fève. Tous les autres chocolats industriels ou artisanaux contiennent plus de 50% de beurre de cacao.

Fondu à bain marie (43°C), il est mélangé avec du sucre et des épices. Le chocolat traditionnel de Modica est fait avec de la cannelle et de la vanille.

Le chocolat obtenu est mis dans des moules.

Mais d'autres parfums existent : piment, gingembre, pistache, amande, citron, orange, café, sésame/orange, grains de chanvre/citron, sel et baie rose.

La coopérative utilise aussi beaucoup d'amandes. Les amandes sont cultivées entre Noto et Modica : ce sont des variétés anciennes d'ici (pizzuta, romana, fascionello, chiricupara….). La coopérative travaille avec trois producteurs locaux. Elle a réalisé un nouveau projet de commerce équitable avec ces producteurs, construit un atelier pour le « décoquillage » des amandes assurant ainsi la traçabilité des amandes. Pour éviter l'exploitation des travailleurs qui ramassent les amandes en août (tous des immigrés), la coopérative demande aux producteurs les contrats des cueilleurs. Enfin, les producteurs perçoivent un prix juste couvrant leurs coûts.

Nous sommes bien là dans l'économie sociale et solidaire.

Machine à casser les coques d’amandes

Machine à séparer les amandes des coques