

## A la rencontre des producteurs/productrices d'agrumes en Sicile

En avril dernier, Jean Mergelsberg, Albert Vosté et moi, Marie-Paule Berhin, membres du groupe porteur des « zeureux zagrumes » sommes partis à la rencontre des producteurs/productrices d'agrumes et autres produits que nous recevons de Sicile. Nous voulions mieux comprendre l'organisation et la manière dont nous pouvons les soutenir dans les démarches qu'ils ont entreprises depuis bientôt 10 ans pour mener à bien cet ambitieux projet de production de qualité, en circuit court, pour permettre aux producteurs/productrices de mieux vivre de leur travail et à nous de consommer les produits de qualité que vous connaissez.

Nous avons été accueillis en Sicile par Adrien Coppens avec qui nous avons partagé nos idées, nos interrogations, nos repas, nous avons testé ses nouvelles chambres d'hôtes et les productions de son jardin.



Chambre d'hôtes chez Adrien



Le jardin d'Adrien





Par beau on peut voir la mer, .... Selon Adrien



Adrien est un employé actif des « Galline Felice », la coopérative qui nous envoie les agrumes et autres produits tout au long de la saison.

Notre objectif est de vous faire partager toute l'organisation que nous avons découverte et d'envisager avec vous, dans les prochains mois, comment nous pouvons soutenir les démarches entreprises là-bas en Sicile.

Quand Donatella envoie en Sicile la commande de tous nos GAC c'est à Adrien qu'elle l'adresse. La fonction d'Adrien est entre autres d'assurer la logistique des commandes en provenance d'Italie, de Belgique, de France, d'Allemagne, etc, .....

Avec Adrien, nous avons rencontré des producteurs/ productrices en fonction notamment de leur disponibilité pour nous recevoir. Lors de ces visites, Peppe nous a rejoints. Il est aussi un homme important dans l'organisation du dispositif, c'est « l'inspecteur et conseiller qualité »



Adrien

Jean

Marie-Paule

Peppe

Quand un producteur/productrice demande à entrer dans la coopérative, il signe une charte et s'engage à la respecter. Celle-ci donne des précisions sur la manière de cultiver les fruits sans produit chimique et de manière respectueuse de l'environnement. C'est **Peppe** qui vérifie sur place, chez le producteur, le respect de ces engagements. On nous a dit qu'il connaissait tout sur la culture des fruits, qu'il était de bon conseil pour chacun, mais aussi impitoyable quand la qualité n'était pas au rendez-vous.

Un producteur/productrice qui demande à entrer dans la coopérative des « galline Felice » est d'abord « poussin » pendant 3 ans, ensuite il devient « poule » et peut prendre part à différents niveaux de décision en fonction de son état (poussin ou poule).

Nous avons rencontré **Fiorella** et ses superbes citrons, elle nous a tout expliqué sur les citrons 4 saisons c'est-à-dire 4 productions par an sur le même arbre. Les citrons sont différents selon la saison, quand un citron est à maturité les autres sont en fleur ou tout petit. Il y a des citronniers sur 3 ou 4 collines, c'est beau, ça sent bon, on entend les abeilles, on a cueilli et mangé des citrons sur place.... Un vrai plaisir.



Fiorella      Peppe      frère de Fiorella



Une vue sur les citronniers de Fiorella



Ensuite, Fiorella nous a fait ensuite visiter « son laboratoire » et c'en est un, tout en inox impeccable ... elle y concocte et expérimente des recettes de pâtés d'olives, d'aubergine de tomates et d'une précieuse huile d'olive entièrement réalisée à la main depuis la cueillette jusqu'au pressage pour que les olives ne soient pas abimées ni chauffées, on a goûté, commenté, on était impressionnés.

Fiorella ne peut pas encore quitter son emploi de comptable mais aimerait vivre de ses productions



Ensuite nous sommes allés dans la région de l'Etna. **Chez Cesare** . D'emblée on est surpris d'être accueillis par un mouton qui monte la garde, il agit comme un chien et bêle quand nous arrivons. C'est le compagnon de Cesare qui l'a trouvé abandonné au bord de son champ, il l'a recueilli, l'a nourri au biberon, s'en est occupé ; ils sont devenus inséparables.



Le « chien » de Cesare



Nous sommes ici dans une production beaucoup plus petite que chez Fiorella et Cesare commence à remplacer des citronniers par des avocatriers puisqu'il y a une demande croissante pour ce fruit et qu'il veut diversifier sa production. Nous avons une question importante en réserve : planter des avocatriers demande beaucoup d'eau et l'eau est rare en Sicile, est-ce une bonne idée ? La réponse qui nous a été donnée est que pour l'instant Cesare plante des avocatriers entre ses citronniers pour diversifier sa production, quand ceux-ci auront grandi, il arrachera les citronniers (le prix des citrons est vraiment trop bas), mais pour le moment il continue à les laisser en production pendant que les avocats grandissent. Il faut au moins 5 ans pour que les avocatriers donnent déjà une certaine quantité de fruits en dix ans, ils devraient être déjà au mieux de leur forme.

Nos débats nous ramènent à l'organisation de notre dispositif circuit court, à la demande de différents produits : effet de mode ou intégration réelle dans l'alimentation courante et donc constance de la demande ou pas. Quand un producteur /productrice plante un avocatrier c'est au moins pour 20 ans. Pour des petites cultures, il faut arracher des citronniers ou orangers pour faire de la place, la production s'en trouve réduite pendant quelques années .... Et donc comment faire pour vivre ou survivre ?

Cesare a une formation d'architecte mais c'est de sa production qu'il vit et seul.

Après cette visite, nous entrons progressivement dans le cœur du sujet. La coopérative s'adresse aux petits producteurs. Quand l'industrie achète des agrumes, elle paie les oranges à 10 centimes le kilo, ce montant ne couvre même pas le prix de la cueillette, alors les vergers et plantations restent à l'abandon .

La coopérative achète les oranges à 50 centimes le kilo, c'est aussi pour cela qu'elle a du succès. Son objectif est que les producteurs vivent ou vivent mieux de leur travail. Cependant, quand il faut greffer les arbres ou diversifier la production les prêts bancaires sont coûteux et pas toujours accessibles pour les petits producteurs ...on comprend mieux les demandes de préfinancement de la plantation des avocats par exemple.

Nous avons aussi rencontré **Carlo** lui, il fait des confitures originales : orange et café, pastèque et gingembre , fraises et violettes....il cultive tous les fruits qui entrent dans ses recettes de confitures.





Carlo

Au mois de décembre dernier, le journal des Galline nous avait informé du mauvais temps et d'une tornade qui avait sévit sur une partie de la Sicile, Carlo a été victime de cette tornade, nous avons vu les arbres décimés, c'était notamment un avocatier de plus de 20 ans !

Nous avons goûté toutes les confitures et discuté de l'intérêt de prévoir au moment des fêtes de fin d'année un petit trio de confitures spéciales qui pourraient faire l'objet d'un cadeau. Comme le principe des « zeureux zagrumes » est de ne pas importer des produits que nous avons chez nous, nous ne proposons pas les confitures dans la liste des produits à commander. Mais il nous a semblé que nous pourrions faire une action spéciale cadeau de fin d'année pour ce produit original.



Culture de fraises de Carlo

Nous sommes repartis pour arriver dans une grande propriété au bord de la mer. La cueillette était en cours. On a vu la technique pour ne pas abimer les fruits, la manière de les disposer dans les cagots, de charger le camion. Les fruits de ce gros producteur sont demandés quand la demande est importante et que la production des petits producteurs n'est pas suffisante ; vu sa taille une partie seulement de sa production est reprise par la coopérative quand cela est nécessaire. Nous apprenons que c'est



lors

des discussions entre coopérateurs que ce type de politique est décidé.



Nous sommes allés ensuite vers **l'entrepôt des Galline Felice à Piano Tavola**. Grande surprise, c'est immense, très professionnel, les fruits sont triés lavés, mis en cagot, ceux-ci installées sur les palettes et solidement arrimés à la fois pour que les caisses ne tombent pas et aussi pour qu'on ne puisse pas les voler. Avec émotion nous avons vu les palettes qui étaient prêtes à partir vers Liège, on découvre qu'il y a un autre groupe qui centralise des commandes sur Liège, c'est « l'abeille qui dit oui », le point de livraison est à l'école Don Bosco rue des wallons dans le quartier du Laveu, juste à côté de chez nous...



On assiste au chargement des camions, les palettes (celles que vous voyez quand vous venez chercher les agrumes au beau mur) sont chargées et fixées dans le camion en fonction de leur lieu de destination. Les chauffeurs prendront la route dans l'après quatre heures du samedi, ils rouleront jusqu'à Palerme là , ils prendront le bateau pour Gênes, 18 heures de traversée, pendant lesquelles les chauffeurs se reposent, ensuite ils prennent la route au travers de la France pour arriver à Zulte. Les marchandises sont alors réparties dans des plus petits camions pour la livraison dans les différents points de Belgique et arriver le mardi au beau mur. Le mercredi ils sont distribués aux GAC.

Toute cette organisation est le travail d'Adrien qui restera en communication constante avec les chauffeurs tout au long de leur périple.

Nous sommes impressionnés par le contraste entre notre organisation volontaire, bon enfant et le professionnalisme qui précède la réception des agrumes.





**Deuxième partie de notre voyage**, nous sommes, invités par **Roberto** à une fête à la ferme de la biodiversité. Nous avons aussi une autre mission, donner des nouvelles des bananiers que la fille d'Isabelle avait contribué à planter lors de leur camps guide sur les terrains de Roberto.



Roberto





Arrivés sur place, nous rencontrons une vingtaine de jeunes MENA (mineurs non accompagnés) en provenance principalement d'Afrique noire et d'Asie.

Devant l'afflux de migrants en Sicile, la coopérative les galline a estimé qu'il y avait quelque chose à faire. Des membres se sont donc organisés pour assurer la formation aux métiers de l'agriculture et de la culture des fruits d'une vingtaine de jeunes. Outre les agrumes il y a aussi d'autres cultures de légumes en tout genre arrosés par un système goutte à gouttes, c'est aussi ce qui était expliqué aux jeunes en formation

A l'issue de la formation, après les stages chez des producteurs des galline, 3 d'entre eux pourront être engagés ... mais comme dit Roberto, il y en aura 17 qui ne le seront pas ! !!!

A une question qui lui était posée, de savoir pourquoi il avait migré un jeune répond : « parce que je veux faire quelque chose de ma vie » ....

Ces jeunes sont hébergés dans un foyer et se sont portés volontaires pour cette formation, certains pensent qu'ils pourraient rester en Sicile, d'autres estiment que c'est une étape sur leur parcours d'immigration.

Quand nous avons vu les bananiers, nous avons eu un moment d'émotion, les feuilles étaient jaunes et semblaient toute séchées.... On nous a montré qu'il y avait aussi une feuille verte que nous n'avions pas vue et donc ils allaient bien, mais avaient passés un rude hiver.



Nous avons passé 2 jours chez Roberto, un des fondateurs de la coopérative et un « penseur » de l'action incontestable.

Nos conversations moitié françaises moitié italiennes étaient animées et portaient sur les perspectives de l'action de la coopérative en terme d'organisation de société, de problématiques politique de la Sicile, de lien entre des actions que nous pouvons mener en Belgique et des actions menées en Sicile.

Nous avons aussi discuté des modalités de soutien financier que nous pourrions développer pour soutenir la production et la viabilité des petites exploitations qui permettent aux petits producteurs de vivre.

Le lendemain matin, 6 heures, branlebas de combat dans toute la propriété, on entend les tronçonneuses à l'action , Nous assistons au greffage des arbres qui entourent la maison de Roberto.

Au bout de quelques années, il faut renouveler les arbres, on garde le tronc et on greffe 3 ou 4 pousses entre l'écorce et le tronc on lie le tout on ajoute un sachet en papier pour protéger le greffon du soleil et recouvre le tout d'un sac plastique pour conserver la chaleur, l'humidité et que la greffe prenne.... En tout cas on l'espère.

A voir le champ, on comprend très vite que la production d'agrumes va baisser très sensiblement et qu'en fonction de la taille de la propriété, les revenus du producteur/productrice seront drastiquement réduits







Voici un citronnier qui a été greffé il y a quelques années

A regret nous quittons ces champs d'agrumes pour conduire Jean à l'aéroport et poursuivre pour 5 jours la découverte de la région de l'Etna.

Par la suite dans la partie privée de notre voyage, nous rencontrerons Gaetano un Sicilien qui travaille en France dans l'organisation de voyages. Il nous confirme qu'il est propriétaire d'une plantation d'agrumes qu'il laisse à l'abandon (en friche) et nous n'avons pas résisté à lui parler des jeunes que nous avons rencontrés qui eux ,n'avaient pas de terre pour travailler .... En théorie, cela paraît si évident que les uns et les autres devraient pouvoir se rencontrer, et devraient pouvoir tirer un avantage (win-win) donner (prêter) de la terre pour l'exploiter, l'entretenir et donner du travail à ceux qui en ont besoin mais qui n'ont pas les moyens d'investir dans un terrain !!!

Jean, Marie -Paule & Albert (texte relu et corrigé par Adrien)