



le premiere 'pizzino' de novembre des Galline Felici (les poules heureuses) ; le pizzino: bulletin (tendanciellement) mensuel adressé au monde de toutes les alternatives possibles. Dernière heure: elections du nouveau conseil d'administration (voir ci-dessous)

Le Consortium Sicilien Le Galline Felici et les 4 coopératives sociales qui en sont membres pour soutenir et développer un territoire, les IBLEI et prendre soin des personnes les plus vulnérables Par le biais d'actions en réseau

LE FILIEREQUE IBLEE

A notre grande famille adhèrent 4 coopératives sociales (L'Arcolaio depuis le début, puis Quetzal et Sprigioniamo Sapori depuis 2014 et enfin Terra Matta depuis 2015).

Toutes oeuvrent dans le potentiellement très riche territoire des Monts Iblei, dans les provinces de Siracuse et de Raguse.

Toutes offrent des opportunités de travail et de rédemption sociale aux personnes les plus vulnérables, des femmes aux détenus en passant par les migrants.

Toutes prennent soin, d'une façon ou d'une autre, de leur territoire, les Iblei.

Le Consortium essaie d'agir comme un ciment et d'appuyer ce soutien au territoire et aux personnes fragiles, grâce au dense réseau de relations tissées ces dernières années.

Le projet Filiereque Iblee est né en 2016 dans ce contexte et à l'initiative de la Coopérative Quetzal de Modica.

La parole à Sara Ongaro, de Quetzal: "Le projet est né du défi d'**appliquer concrètement les principes du commerce équitable et solidaire à l'agriculture sicilienne et en particulier à la filière de l'amande**, avec toutes ces problématiques complexes.

En 2016 la Coopérative Quetzal, en collaboration avec quelques producteurs d'amande a mis en place un contrat de réseau pour l'achat de décortiqueuses.

Nous avons calculé le prix des amandes pour le producteur en tenant compte du coût du personnel embauché et payé régulièrement pour toutes les opérations sur le terrain (en particulier la récolte difficile qui a lieu en août) puis des coûts de transformation dans l'atelier de décortilage.

Depuis 2018, nous sommes devenus 4 producteurs d'amandes, pouvons répondre à toutes les exigences de vente sans acheter à d'autres producteurs et employons 3 personnes pour le décortilage et le conditionnement.

Nous garantissons sur toute la filière:

- l'embauche régulière et les salaires selon le contrat provincial de l'agriculture;
- la traçabilité complète des produits (sur chaque sachet le nom du producteur est mentionné sur l'étiquette)
- la valorisation des variétés anciennes et de l'agriculture biologique

Nous décortiquons également pour le compte de tiers pour les producteurs qui ont déjà leurs clients mais qui veulent décortiquer leurs propres amandes.

Quetzal avait demandé au Consortium un soutien économique pour réaliser ce projet, mais n'en a finalement pas eu besoin, réussissant à s'autofinancer grâce au contrat de réseau. Bien!

Nous sommes néanmoins intervenus économiquement auprès de L'Arcolaio leur prêtant 12 mille euros pour les aider à répondre aux exigences de traçabilité des amandes qu'ils conditionnent et surtout celles qu'ils commercialisent par le Consortium.

La parole à Pippo Pisano, président de l'Arcolaio : "De plus en plus souvent, qui consomme nos amandes nous demande "Mais d'où viennent vos amandes?"

Depuis quelques années nous nous demandons au sein de L'Arcolaio comment il est possible de garantir l'origine et la traçabilité des amandes biologiques que nous vendons.

Le marché de l'amande est un marché étrange, dans lequel l'évolution des prix suit celle des cours internationaux.

Malgré ces difficultés, ces dernières années, L'Arcolaio n'a pas abandonné l'idée qu'elle voulait vendre des amandes siciliennes biologiques et nous n'avons pas cédé aux invitations à acheter des amandes espagnoles ou venant des Pouilles.

Valoriser les produits d'excellence du territoire, qu'ils s'agissent des amandes, des agrumes, des pistaches, des caroubes, des herbes aromatiques - est pour nous un point ferme essentiel qui, en plus de répondre aux exigences de qualité des consommateurs finaux, a une valeur éducative pour nos travailleurs socialement défavorisés.

Alors, la filière de l'amande.

Cette année, nous essayons encore, avec davantage de confiance et le soutien des Galline Felici.

Durant les mois estivaux ayant précédant la récolte nous avons rencontré divers producteurs, certains membres du Consortium, et nous avons discuté avec eux de l'importance de fournir aux consommateurs une amande bio de qualité et tracée.

En cette saison, nous espérons pouvoir acheter 8-10 tonnes d'amandes siciliennes biologiques de la variété Tuono.

Après les avoir achetées, les amandes sont transportées jusqu'à l'entrepôt de **Filiereque Iblee**, où elles sont stockées, puis progressivement décortiquées.

Les amandes décortiquées sont confectionnées dans **l'atelier de L'Arcolaio au sein de la Casa Circondariale (maison d'arrêt) de Siracuse.**

Ainsi, cette année, toutes les amandes décortiquées que nous fournirons aux Galline Felici seront des amandes d'une filière à partir de laquelle il sera possible de répondre avec le prénom et le nom de la personne qui a produit ces amandes."

Pour les cadeaux de Noël, qui arrive à grands pas, nous vous invitons à acheter les produits de [nos 4 coopératives sociales](#).

Et durant toute l'année, nous vous invitons à venir visiter ces territoires:

- <http://www.legallinefelici.it/fr/com-virtuemart-menu-mediafiles/l-autre-sicile-3/excursions-guidees>
- <http://www.legallinefelici.it/fr/com-virtuemart-menu-mediafiles/l-autre-sicile-3/parcours-de-tourisme-durable>

Dernière heure: élections du Conseil d'administration du Consortium

Lors de notre réunion trimestrielle habituelle, arrivés au terme de l'"ancien" conseil d'administration du Consortium, le nouveau a été élu ; président Vincenzo Vacante, ont été élu les nouveaux conseillers : Manfredi Grimaldi, Lidia Tusa, Diego Bongiovanni et Mario Cutuli, qui se présenteront bientôt à vous dans un message vidéo.

A la suite de l'Assemblée a été présenté le film ["Nul homme n'est une île"](#) de Dominique Marchais, qui parle aussi du Consortium et dont nous vous parlerons plus en détails dans le prochain pizzino.