



le (deuxième) 'pizzino' de octobre 2018 des Galline Felici (les poules heureuses)

SUCCOMPOST\*\* À PARTIR DE REBUTS ? (\*\*en français, littéralement jus-compost)

**Le terme SUCCOMPOST est l'un de ces néologismes que nous aimons tant**  
= **SUCCO (jus d'oranges) + COMPOST** et **REBUT** signifie simplement être contraint d'adhérer à la logique aberrante du "PLUS GROS C'EST, meilleur c'est" (???)

**Une proposition de filière dans laquelle tout est valorisé et rien ne se jette dans laquelle être ACTEURS, ENSEMBLE**

Une des choses qui m'a le plus frappé la première fois que j'ai visité l'entrepôt pour la préparation des oranges du Consortium a été la colonne de "binze" (grandes caisses de plus de deux quintaux) d'oranges qui présentaient quelques défauts ou qui étaient trop petites.

Des tonnes. Ma première pensée: - magnifique, produit gratuit pour moi, pour mes amis et pour la transformation. Combien pouvons-nous en transformer? 20 kilos? 30 kilos? 100?

#### **Et les autres dizaines de milliers?**

Je tiens à préciser d'entrée de jeu que cela est la normalité dans la filière de récolte et de vente des fruits aujourd'hui. Hier je ne sais pas, peut-être que c'était moins exigeant :).

Dans l'imaginaire collectif a été inculqué la notion du "plus gros c'est, meilleur c'est" (quand? par qui? peut-être par les américains après la guerre? pour vendre de la chimie pour l'agriculture?).

Jamais pour les fruits on entend parler de "plus petit c'est, meilleur c'est".

Et donc? Hum ...!

Pourtant, si nous pesons un kilo de "belles grosses" oranges et un kilo de "vilaines petites" oranges et puis que nous en pesons le jus relatif, nous voyons que souvent "les vilaines" font davantage de jus.

Et qu'elles se pressent encore mieux...

**Mais ça c'est une autre histoire, une autre réflexion à mener ensemble, pour en tirer les conséquences opérationnelles, mais en attendant nous sommes contraints de les mettre de côté.**

Posant des questions, j'ai découvert que ce produit est destiné à l'industrie (**nous parlons des sous-calibrées et non des pourries**) et que le prix d'attribution de ce "rebut" ne couvre pas non plus le coût de la récolte, du transport à l'entrepôt et de la confection.

La morale ? Rien de revient au producteur et, si le rebut est important (ce qui arrive fréquemment malheureusement), il se transforme en une perte.

**Ce que je n'arrive pas à accepter c'est comment un millimètre de différence de diamètre, invisible à l'oeil nu, peut déterminer une différence de valeur aussi importante** pour deux oranges qui proviennent du même verger, du même arbre, qui ont été cultivées avec les mêmes soins et la même attention.

Supérieure à 55 mm elle part dans la cagette, et vous la payez 1,50€; si elle mesure 54 mm, elle part dans la caisse des rebuts, et à nous producteurs ne nous revient rien.

Une différence millimétrique sur laquelle je me creuse la tête depuis des mois, incapable d'accepter ces "critères".

En fin d'année je rencontre Fabrizio Nardo et RED ISLAND, une entreprise de Caltagirone (à proximité de ma campagne) qui me propose d'utiliser un engrais produit par lui obtenu par fermentation fongique bactérienne de la "pulpe d'agrumes", en l'occurrence les déchets de transformation de ces oranges petites ou abîmées ou qui ne sont pas adaptées à la commercialisation comme produits frais.

Compost obtenu à partir des déchets de traitement d'une industrie vertueuse qui recycle les eaux de transformation, réduit les déchets organiques et produit du jus d'orange sanguine 100% biologique de Sicile?

Je suis tombé sous le charme, j'ai essayé l'engrais, j'en teste actuellement la qualité et dois dire qu'elle me plaît. Mmmmm, les choses deviennent intéressantes.

J'essaie de partager avec vous l'idée que j'ai eue :

**Seriez-vous intéressés par un jus d'oranges fait avec nos oranges durant les mois où les fruits frais ne sont plus disponibles?** (de juin à septembre).

Parce que, si cela peut vous intéresser, j'imagine moi déjà une petite filière, qui excusez-moi mon excès d'enthousiasme, est un petit bijou :

· Notre orange mise tristement au rebut pour un millimètre, ainsi que toutes ses petites soeurs qui partagent le même sort, nous les transformons en jus.

· Avec les déchets de cette transformation, Fabrizio produit le compost que, nous producteurs, acquérons pour utiliser dans nos fermes.

**De l'arbre à l'arbre, passant par les agriculteurs, les transformateurs, les consommateurs et retournant aux agriculteurs dans un circuit tellement transparent et tracé que ça ne peut que me faire sourire de satisfaction.**

Ça vous plaît?

Si cette supposition vous plaît, je propose de vous envoyer en attendant un échantillon de jus produit par RED ISLAND pour comprendre dans quelle mesure le jus est à votre goût.

Nous vous demandons de consacrer un moment de la distribution de nos produits, par exemple, pour pouvoir le goûter, et si vous le souhaitez, continuer à y réfléchir ensemble.



Nous ne vous demandons pas un pré-achat ou une implication formelle, ce qui est nécessaire aujourd'hui pour réaliser cette opération (qui, au-delà des coûts de production, nécessite tant de travail de programmation, de logistique, de valorisation etc.) **et de la construire Ensemble.**

Il est nécessaire d'évaluer de quelle quantité de jus nous parlons (les emballages sont en brique d'un litre et la production minimum de 10 000 litres!) et à partir de cela commencer à co-projeter.

3 kg d'oranges nous sont nécessaires pour faire un litre de jus.

**Vous payez normalement 4,50 euros pour 3 kg d'oranges.**

**Nous vous proposons un prix de 4,00 euros le litre de jus surgelé, avec presque les mêmes nutriments de 3 kg d'oranges fraîches, à utiliser quand il n'y a plus d'oranges fraîches.**

Nous tenons à préciser qu'il ne s'agit pas d'une opération lucrative pour nous.

**C'est une opération visant presque seulement à donner de la "dignité" à un produit: jus provenant d'une matière première traçable, plutôt que jus anonyme,** qui vient d'on ne sait qui et qui va finir on ne sait où..

Des 4,00 euros que vous paierez, si vous le souhaitez, comprennent seulement les coûts de transformation, l'emballage, la gestion et le transport, en plus de la valeur de la matière première.

Que, peut-être, à la fin de l'histoire, et si nous faisons tout pour le mieux, ENSEMBLE, vaudra pour nous 20/25 centimes, plutôt que les 16 centimes que nous recevons pour le "rebut" bio.

Quelques chiffres (nous publierons les détails sous peu):

- 10 mille litres la quantité minimum (pour raisons techniques) de jus à produire.
- 3 kg d'oranges pour faire un litre de jus.
- Soit 30 mille kilos à transformer en une seule fois.
- 4/10 centimes de recettes en plus pour nous, si tout va bien, pour chaque kilo d'oranges utilisé dans cette filière vertueuse.
- Ainsi, de mille deux cents euros à trois mille euros en plus pour le Consortium. Si tout va bien.

Si nous partageons ce projet ensemble, je m'engage à bien étudier toute l'opération, y compris les modalités de livraison et la période de disponibilité.

Par ailleurs, tout le compost produit à partir des déchets de cette transformation sera acquis par les membres du Consortium et redistribué dans nos champs, devenant sans cesse plus "Nos", champs.

P.S. Le jus est surgelé/non pasteurisé, et cela est optimal, en termes de saveur et de nutriments, une fois décongelé, il se conserve pendant presque 4 semaines au frigo. Je vous embrasse. Mico