

## EDITO

*Corto est une association, donc une AG s'est tenue! Adhérent-e-s, vous y avez été invité-e-s afin de vous informer, débattre et prendre des décisions nous concernant tou-te-s. Nous, consom'acteurs et consom'atrices en relation et solidarité avec nos partenaires qui nous régulent.*

*Nous étions peu au regard des 1 600 adhérents que compte Corto. Gageons que nous serons bien plus nombreux, lors de la prochaine AG, début 2022.*

*La qualité des débats, de l'écoute et les sereines prises de décision nous ont réchauffé le cœur. Nous sommes ravis, aussi, d'accueillir deux nouveaux membres au CA : Véronique Stella et Dominique Galatola.*

*Du côté de la Sicile, l'été a été catastrophique. La chaleur et la sécheresse ont été telles que les récoltes seront moindres. Nous l'avons pris en compte pour le budget prévisionnel de la saison.*

*Et au moment où nous écrivons ces lignes, c'est la région de Catane qui se relève d'inondations démentielles.*

*Moult paysan-e-s membres du consortium des Galline Felice y travaillent la terre, leurs orangeries... Lorsque nous commanderons les fruits de leurs récoltes nous penserons à eux. Ajouter notre solidarité à la leur participe à leur résilience, leur optimisme.*

*Comme ils disent, en sicilien : Ogni 'mpidimentu è giuvamentu, Tomber sert à mieux se relever.*

*Chapeau bas!*

*Le CA de Corto*

## Retour sur l'Assemblée Générale de rentrée

De quoi a-t-il été question ce 17 octobre à La Mine ressourceurce, tiers lieu à Gentilly ? En voici un aperçu.

Vous trouverez l'intégralité des éléments sur notre site.

Une fois le cadre général posé avec les trois grands axes qui fondent Corto :

- faire connaître et partager les initiatives des réseaux de producteur-trice-s - paysan-ne-s, qui respectent les personnes, les animaux et la terre et pratiquent le circuit-court pour ventiler leurs produits, majoritairement en Italie,
- organiser des achats groupés des adhérents à ces produc-teurs-trices- paysan-ne-s puis organiser la distribution en Ile-de-France,
- favoriser l'engagement collectif et participatif des adhérent-e-s, consom'acteur-trice-s,

les constats suivants ont été dressés : un fonctionnement pleinement assuré en période de crise, un lien renforcé avec les Galline Felici, une augmentation du nombre d'adhérents (1 631 en juin dernier) et du chiffre d'affaires de l'association (558 599 € HT) avec un résultat provisoire positif.

Pour la saison qui s'ouvre, est annoncée une baisse prévisible très forte de la production chez nos partenaires siciliens, liée aux conditions climatiques éprouvantes et un chiffre d'affaires prévisionnel pour Corto revu à la baisse, sans que cela risque de mettre en danger l'association.

Le rapport moral et le budget prévisionnel ont été adoptés par l'assemblée.

Une augmentation du taux horaire des opérationnels missionnés par l'association proposée par le CA a été validée. Son éventuelle revalorisation à venir sera soumise au vote de la prochaine assemblée générale en 2022, après communication d'éléments financiers plus précis.

Côté producteurs, une réflexion va être ouverte sur notre pratique de soutien à des paysan-ne-s français-e-s - deux à ce jour -, et sur un système d'entrée / sortie pour une durée qui reste à déterminer. Les commandes de parmesan quant à elles seront recentrées sur Iris, dont le cahier des charges correspond parfaitement aux orientations de Corto.

Vous trouverez sur le site Corto, les documents de l'AG avec notamment une présentation passionnante des producteurs de Sicile. Car sans connaissance des partenaires, pas de solidarité, pas de consom'acteur-trice-s !



Échange lors de l'AG à la Mine Ressourcerie

L'intégralité des documents de l'AG est à retrouver sur notre site en suivant [ce lien](#)

## Gros plan

### L'ARCOLAIO

Au menu de la livraison du 15 décembre : des amandes et moult douceurs siciliennes. Elles sont élaborées à la coopérative sociale L'Arcolaio\* qui embauche des détenus au sein de la Maison d'arrêt de Syracuse. Marina et Chiara, employées de cette association, étaient de passage à Paris. Nous les avons écoutées, sensibles au travail d'intégration sociale accompli, tout en grignotant leurs succulents biscuits. Miam...



Ils sont à ce jour onze détenus parmi les 630 de la maison d'arrêt de Syracuse à se rendre de huit heures à quinze heures au laboratoire spacieux et moderne pour confectionner les produits traditionnels si réputés de l'Arcolaio. Tous ces hommes ont été choisis par l'administration pénitentiaire. Tous ont signé un contrat de travail : ils ont des congés payés, droit de grève, une caisse de retraite et surtout un revenu qui correspond au 3/4 du salaire de la branche professionnelle, ce qui leur permet d'honorer les charges d'hébergement en prison, qui en Italie pèsent sur les détenus, et ainsi d'éviter de s'endetter\*\*.

Certains salariés détenus suivent une formation aux métiers de pâtissier, pizzaiolo, transformateur de produits... et même de maraîcher bio. De quoi retrouver sa pleine dignité de travailleur !

Depuis la création en 2003, au total 250 détenus ont été embauchés et formés. Les chiffres de récidive sont éloquentes : parmi les détenus qui ont travaillé à la coopérative, seuls 2 % 'replongent' après leur sortie, tandis que la moyenne de récidive est de 78 % pour cet établissement.

Aussi en 2014, un deuxième laboratoire de confection a été créé pour accueillir les sortants à Canicattini Bagni (vingt kilomètres à l'ouest de Syracuse) où sont séchés et conditionnés herbes aromatiques, légumes et fruits. Cette même année, la coopérative a démarré un projet d'agriculture sociale et biologique grâce à la

récupération d'une terre dite 'inculte'. Treize hectares où thym, sauge, fenouil et origan poussent de manière quasi spontanée. Objectif : valoriser le travail agricole des petits producteurs à travers des réseaux collaboratifs.

C'est cette même volonté de réinsertion qui guide le nouveau projet de L'Arcolaio : la construction d'un nouvel atelier, à proximité immédiate de la maison d'arrêt. Il sera dédié aussi bien à la production de produits transformés (sauces, assaisonnements...) qu'à la promotion d'un modèle agricole durable.

La distinction de L'Arcolaio en tant qu'«Entreprise ambassadrice de l'économie citoyenne 2021» au Festival national de l'économie civile de Florence pourrait accélérer, espérons-le, le bouclage du financement.

Ah oui ! Cerise sur le biscuit : tous les ingrédients qui entrent dans la composition de ces douceurs - que vous croquerez à votre tour -, sont issus de l'agriculture biologique. La coopérative sociale privilégie les circuits courts et locaux et L'Arcolaio est membre fondateur de nos chères Galline Felici, ça va de soi !

Sophie Chabot

\* Rouet, en italien, en référence au symbole de liberté de Gandhi.  
\*\* Minimum 7 € de l'heure. En France : La rémunération ne peut pas être inférieure à 1,66 € par heure. Voir rapports <https://oip.org>

### CO-CO PRODUCTIONS, quezaco ?

Fin juin dernier, deux représentant-e-s de Corto, Guillaume Rabasse et Paulina Filipiak, se sont rendu-e-s en Sicile à l'occasion de la signature d'un nouveau contrat de co-co-productions avec les Galline Felici.

Lors de l'appel de fonds organisé par le Consortium dans le cadre du projet "Soutien au développement des fermes", Corto a abondé de 2 000 € l'enveloppe initialement prévue, avec une participation totale de 12 000 € sur ses fonds propres.

Le montant des fonds récoltés auprès des groupements et des consommateurs s'élève à 91 700 € (fonds propres : 50 000 €, participations individuelles : 41 700 €). Ils seront reversés aux fermes lauréates sous forme de prêts à taux zéro, avec remboursement échelonné sur sept ans, pour des cultures et des équipements.

Ce soutien marque un petit pas en avant pour les agriculteurs et un grand pas en avant pour notre réseau d'économie circulaire, qui se doit de proposer des alternatives de financement agiles, adaptées et solidaires. Corto s'en réjouit !

Paulina Filipiak

Pour plus d'informations sur le dispositif, rendez-vous sur le site des GF : [https://www.legallinefelici.bio/fr\\_FR/co-co-produzioni-1](https://www.legallinefelici.bio/fr_FR/co-co-produzioni-1)



## Lettre d'Italie

**Vous avez commandé et dégusté les figues de Barbaries – avec des pincettes !**

**Voilà leur histoire sur la pointe la plus méridionale de la Sicile. Paulina, en lien avec les producteur-riche-s, nous raconte sa visite et les bienfaits écologiques de ces cactées. Benvenuti à la ferme Caudarella !**

### Les figuiers de Barbarie de Caudarella, pionniers des forêts du sud

Par Paulina Filipiak

Il y a douze ans, Michele Russo, agronome, récupère les terrains de son grand-père : un bout de plateau et tout le versant d'une colline. Soit onze hectares abandonnés depuis quinze ans. À leur arrivée, lui et sa compagne, Victoria Lo Dico, découvrent un désert, une terre aux plaies ouvertes et desséchées, résultat du labour excessif fourni, non sans peine, par son aïeul. Une terre cependant où des figuiers de Barbarie, ces géants au vert fluo sont bien là et prospèrent.

Le couple nous reçoit dans la cour de la ferme, une construction en terre cuite, chaux et bois. À l'entrée un panneau nous invite à « rallentare ». Pourtant sur la piazza, chats, poules, paons, copains, collègues passent et repassent entre tables de semis, bottes de paille et hamacs. Tout sourire, Michele nous invite à le suivre au sommet de la colline. Là, une plaine s'étend où se déploient plus d'un millier de figuiers de Barbarie mais pas que...

Michele est intarissable sur les richesses de son domaine. « Ici, nous avons aussi planté une forêt fructifère : pommiers, pêchers, amandiers, figuiers... Nous récoltons les fruits pour nos assiettes, nous transformons les surplus ou les revendons sur le marché. Chaque année nous découvrons de nouvelles espèces qui poussent spontanément, comme le sumac. » Nous continuons la ballade. Michele pointe un cratère naturel de pierres : « Un amphithéâtre d'aromatiques : romarin, thym, héliogyse, origan, calendule, lavande. » Nous redescendons vers la ferme. Près de la cuisine,

des spirales en pierre abritent basilic, menthe, persil, coriandre, sauge et légumes.

Ce qui saute aux yeux, c'est l'abondance et la variété, en un semblant de désordre. Michele concède : « Il n'y a pas d'ordre mais ça fonctionne ! Et plutôt bien ! En octobre dernier, alors que le versant de la colline voisine souffrait de la pénurie de pluie, chez nous, tout restait vert. » En douze ans, la culture principale et l'ensemble des terrains ont été régénérés et l'activité de la ferme est désormais viable.

Cette renaissance suscite l'intérêt des chercheurs du projet européen LIFE Desert Adapt. Ces scientifiques planchent sur des modèles agricoles capables de résister aux risques liés au réchauffement climatique. Les chercheurs de LIFE ont donné à Michele la certitude que la figue de Barbarie n'est rien moins qu'une plante pionnière, c'est-à-dire, une plante capable de fonder un écosystème.

Ces arbres, qui aiment les régions arides, sont de très généreuses nourrices pour les autres plantes. Au niveau du sol, les conditions sont idéales pour la germination des graines que les oiseaux laissent tomber. Grâce à leurs feuilles bombées, au pH juste parfait et à un système racinaire très sobre, les figuiers de Barbarie protègent et fournissent aux jeunes pousses tout ce dont elles ont besoin pour passer les premiers stades de croissance et résister.

Les figues de Barbarie sont de véritables accélérateurs de reforestation.



Ainsi de « zone puit »\*, Caudarella a été reclassée en « zone source ». Sa biodiversité constitue un habitat comparable à une banque de graines autochtones, à même de repeupler les territoires limitrophes.

Une véritable source d'espoir...

Cet espoir, fondé sur leurs connaissances expérimentales, le couple le partage au sein des Galline Felici, dont Michele est l'un des agriculteurs les plus jeunes et l'un des membres les plus actifs !

\* parcelles d'habitat où les ressources sont rares.

*Michele, dit Mico, est aussi celui qui co-signe la lettre "Pigeon Voyageur" des Galline Felici.*

### Conseils de lecture de Michele et Vittoria de la Ferme Caudarella

1984 de George Orwell et **Des hommes et des plantes** de Maurice Mességué

Retrouvez l'intégralité de cette Lettre d'Italie sur notre site

<https://www.corto-paris.org/les-producteurs/le-galline-felici-1/caudarella/>



## LIVRAISONS DE LA SAISON 2021-2022

### Calendrier prévisionnel - produits prévus à titre indicatif

#### L1 - 29 septembre

Pâtes Sauces Agrumes  
Petits fruits Miel Vinaigres

#### L2 - 17 novembre

Agrumes Riz Légumineuses  
Huile d'olive

#### L3 - 15 décembre

Agrumes Épicerie Jus/cidre Parmesan

#### L4 - 26 janvier

Agrumes Épicerie  
Pommes Pâtes Sauces

#### L5 - 9 mars

Agrumes Miel Farine sarrasin  
Sève de bouleau Huile d'olive

#### L6 - 6 avril

Agrumes Riz  
Légumineuses Vinaigres

#### L7 - 11 mai

Agrumes Épicerie  
Jus et compotes Parmesan

### Pré-commandes

Comme chaque année, des précommandes seront proposées aux adhérents, permettant aux producteurs d'anticiper nos demandes. Les règlements de ces précommandes se feront le jour de la livraison et seront associés au reste de la commande du jour (ex. : précommande d'huile d'olive en L1, enlèvement règlement en L2).

### LOGISTIQUE TRANSPORT

C'est Muriel Ehlinger, en relation avec Paulina et les responsables de lieux, qui est en charge depuis la première livraison de cette saison de la logistique du transport des marchandises vers les lieux de distribution. Globe Express, prestataire avec lequel nous avons réalisé la dernière livraison de la saison passée, est notre nouveau partenaire.

### Corto Saison 2021-2022

#### Les 5 lieux de distribution

**MAGNY** à Magny-les-Hameaux

**NORD** à ÉcoBox, Paris 18e

**PANTIN** à Pantin

**SUD** à Ivry-sur-Seine

**ZEST** à Montreuil

### ADHÉSIONS 2021-2022 Point à fin octobre : 1 026 adhérents

#### CAGNOTTE SOLIDAIRE, dons des adhérents :

1 620€ en L1 - 900€ en L2

Les dons permettent à Corto d'acheter des produits auprès de nos partenaires et de les redistribuer directement aux associations de solidarité choisies par les cinq lieux de distribution

### FORUM <https://corto-paris.forumactif.com/>

Lors des dernières AG est apparu un besoin de communication et de transparence dans le partage des informations, suggestions et idées. Nous avons créé un forum, pour mieux communiquer entre nous, faire part de nos expériences, de nos attentes et questions.

Par exemple au lieu d'interroger par mails une seule personne sur les produits, cela pourrait prendre place dans ce forum, tout le monde pourrait les lire, y répondre, donner un autre avis, etc. Autre exemple : débattre de l'accueil de nouveaux adhérents, de la possibilité logistique des lieux...

Ce forum en est à ses débuts, nous attendons vos premiers messages pour ouvrir les discussions sur ce qui vous tient à cœur, nous avons besoin de vous pour le faire vivre. Allez-y ! Vous verrez, 3 rubriques ont déjà été mises en place pour commencer à structurer nos échanges.

Un mode d'emploi est accessible via la page Forum du site Corto : <https://www.corto-paris.org/forum-1/>

Et si tout n'est pas clair, n'hésitez pas à le signaler... sur notre Forum ;-)

### BLOG [www.corto-paris.org/blog/](http://www.corto-paris.org/blog/) et SITE [www.corto-paris.org](http://www.corto-paris.org)

Vous trouverez désormais sur le site de Corto une page Blog sur laquelle sont régulièrement publiées des informations d'actualité sur la vie de Corto et de ses partenaires.

En page d'accueil un lien pour un abonnement au [flux RSS](#) du blog.

Celles et ceux d'entre vous qui enregistreront ce lien dans un [lecteur de flux RSS](#) seront avisé-e-s lors de chaque nouvelle publication sur la page blog du site.

Il s'agit de news à fréquence modérée, histoire de ne pas vous lasser ;)



Ont participé à la réalisation de cette Gazette  
Nathalie Ristori  
Sophie Chabot  
Paulina Filipiak  
Stéphanie Radica  
Catherine Schuvert

Contact : [communication@corto-paris.org](mailto:communication@corto-paris.org)