Ein Reisebericht von Rémi Kentz und Brigitte Pavy aus Frankreich im Juli 2012

Wir sind zurück von unserer Sizilienreise, einer Reise zum Herzen der biologisch und solidarisch arbeitenden Zitrusbauern und Bäuerinnen.

Der direkte Kontakt mit vielen ProduzentInnen des Netzwerkes, von dem unsere Gruppe Zitrusfrüchte während des Winters 2011/2012 bezogen hat, bestätigt uns, dass es sich bei diesen um leidenschaftliche und engagierte Personen handelt, die ganz kohärent in ihrem Handeln und ihren Überzeugungen sind. Ziel unserer Reise war es, unsere nahe Beziehung zu ihnen stärken und wir können sagen, es ist uns gelungen.

In Sizilien schien uns die Beziehung zwischen Stadt und Land sehr besonders zu sein. Sie scheint das Vermächtnis einer Tradition zu sein, in der die meisten früheren LandbesitzerInnen in der Stadt wohnten, aber "Land" besaßen, in welchem sie einige Wochen verbrachten, jedoch ohne dabei wirklich landwirtschaftlich zu arbeiten. Sie gingen häufig einer anderen Tätigkeit nach. Heute hingegen, zumindest bei den Menschen, die wir getroffen haben, handelt es sich um eine Generation, die eine wirkliche Leidenschaft für die Landwirtschaft empfindet. Eine Generation, die ein ökonomisches und ethisches Projekt lebt. Sie ist darauf bedacht, dass wir, von dem Grundelement Nahrung ausgehend, unsere gesamte Lebensart neu denken lernen indem wir biologisch anbauen und ProduzentInnen und KonsumentInnen wieder zusammen bringen. Für einige von diesen Personen handelt es sich um ein politisches Projekt im wahrsten Sinne des Wortes. Einige haben eine akademische Ausbildung absolviert bevor sie überhaupt zu dieser Lebensart gekommen sind. Die meisten sind Stadtmenschen, die sich generell entschieden haben, die Landwirtschaften der Eltern wieder aufzunehmen und dabei komplett auf diesem Land zu leben, wenn es ihnen irgendwie möglich ist.

Einige starke Überzeugungen vereinigen diese ProduzentInnen:

Regional produzieren, auch wenn angesichts der Konkurrenz zu Ländern wie Tunesien oder Marokko viele konventionelle ProduzentInnen der Ansicht sind, dass es für die Zitrusfruchtproduktion in Sizilien keine Zukunft mehr geben wird.

Natürlich produzieren, trotz den Schwierigkeiten, die der "Übergang" von konventioneller Landwirtschaft nach eine ohne Verwendung von Chemikalien aufgrund der Zeit, die die von Pestiziden getötete Erde benötigt um wieder zu leben, mit sich bringt. Roberto und Antonio Grimaldi waren in Sizilien (die Region Italiens, die derzeit 50% der nationalen Bioprodukte herstellt) Pioniere diesbezüglich. Aber sie müssen sich auch gegenüber bestimmten Biovereinigungen schützen, welche die Zitrusfrüchte nur kaufen in Hinsicht um die Möglichkeit zu haben, den Preis zu drücken. Diese Vereinigungen beanspruchen das Bio-Zertifikat ohne sich um Produktionsbedingungen und den Geschmack der Früchte zu scheren.

Solidarität ist für sie ein wesentlicher Wert. Solidarität zwischen ProduzentInnen, aber auch mit KonsumentInnen. Dies konnten wir, während unserer Zitrusfrüchtebestellungen letzten Winter, bestätigen. Sie bevorzugen den direkten Kontakt zu ihren KonsumentInnen anstatt eines Zertifikats, das von einer bürokratischen Institution, die sich immer mehr von den Sorgen der ProduzentInnen entfernt, geregelt wird. Dennoch haben alle bis auf zwei, Roberto und Gabriele, die Bio-Zertifizierung der EU.

Die Einhaltung gewisser Arbeitsstandards für die eigenen MitarbeiterInnen und die Ablehnung der Schwarzarbeit (ca. 30% der italienischen Schwarzarbeit geschieht in der Landwirtschaft).

Direkter Verkauf. Dies ist der einzige Verkaufsart, die von "den Hühner" (als Kollektiv) gewollt wird. Dies ist die einzige Verkaufsart, die von „den Hühnern“ (als Kollektiv) gewollt wird. Auch wenn nicht immer alle allein von der Direktvermarktung leben können, sondern die übriggebliebenen Produkte gegebenenfalls auch an Händler verkaufen müssen. Die ProduzentInnen drückten aus, wie befriedigend es ist zu sehen, wie die direkten EinkäuferInnen den Geschmack der Früchte loben, während der große Vertrieb nie auch nur eine einzige Frucht kostet. Beim Kauf interessiert diesen nur die Größe und die äußeren Aspekte der Frucht.

Das Bekanntmachen und die Entwicklung der solidarischen Ökonomie: Lokalmärkte, Internetseiten, Gruppen, Konferenzen, Aktionen.

Jedoch trotz des Enthusiasmus stoßen sie alle auf dieselben Schwierigkeiten:

1. Der Großvertrieb. Darunter sind auch einige Biovereinigungen, die heute so stark verankert sind, dass es schwierig ist, nicht mit ihnen zu tun zu haben. Aufgrund ihrer Größe konnten sie die ProduzentInnen oft zwingen, die Preise zu senken.

2. Das eigene Land schützen, das oft für Einkaufszentren begehrt ist, die um Catania herum derzeit wie Pilze aus dem Boden sprießen oder das aufgrund von Straßenbau bedroht ist. Es wäre rentabler für sie das Land zu verkaufen und einige fürchten, dass die eigenen Kinder aufgeben werden und das Land verkaufen werden.

3. Die Übergangsjahre zur Bioproduktion. Das ist die Zeit, die der Boden braucht, damit er wieder lebendig wird. In diesen Jahren fällt die Ernte meist sehr viel kleiner aus, auch wenn dies von einer Qualitätssteigerung kompensiert wird

4. Das Wetter, wie bei allen Bauern und Bäuerinnen. Dieses Jahr war laut "der Hühner" das schlechteste seit Menschengedenken. Sie hatten Hagel und Tornados während die Bäume die ersten Knospen hatten, sodass diese Bäume im nächsten Winter nichts produzieren werden. Dazu kam dieses Jahr ein lang andauernder sinnflutartiger Regen.

5. Der Transport bleibt der größte Problempunkt, da er sich hauptsächlich in den Händen der Mafia befindet. "Die Hühner" arbeiteten beispielsweise mit einer Firma (Riela) zusammen, die von der Mafia

sabotiert wurde. Der Verantwortliche, der mit dem Urteil lebenslang im Gefängnis sitzt, hat von dort aus mit seinem Bruder eine neue Transportfirma gegründet, die der Firma alle KundInnen weggenommen und diese so zum Konkurs gezwungen hat. Der Bruder wurde zwei Tage vor unserer Rückfahrt festgenommen, was unsere Freunde sehr gefreut hat. Die Konkurrenz mit Mafiaunternehmen ist für die, die das Arbeitsrecht respektieren wollen, nahezu unmöglich, da die Mafiosi keine Skrupel haben und die Transportmittel für illegale Transporte benutzen, die sehr viel Geld bringen, wie z.B. die Kokaintransporte. Deswegen können sie Preise für den Transport vorschlagen, denen gegenüber es schwierig ist zu konkurrieren.

Das Netzwerk, von dem aus wir unsere Entdeckungen gemacht haben, ist das Konsortium Le Galline Felici (Die Glücklichen Hühner). Dieses wurde von Roberto gegründet, der seit 20 Jahren biologische Landwirtschaft betreibt. Sein Land ist klein und ein Teil wurde für den Bau der Autobahn Catania - Siracusa enteignet. Er ist die treibende Kraft der Gruppe und immer in Kontakt mit anderen Netzwerken, national und international.

Antonio und Patrizia Grimaldi sind ebenfalls sehr engagiert. Sie haben einen großen Zitrusfrüchtebetrieb und produzieren jetzt auch Wein, Olivenöl und ein wenig Gemüse. Sie bewirtschaften die Zitrusplantage von Antonios Eltern seit mehr als 20 Jahren biologisch. Ihre zwei Kinder haben jedoch nicht vor weiterzumachen. Ihre Zitrusplantage ist im wahrsten Sinne des Wortes von Einkaufszentren und von großflächigen Hangars (sowie Lidl) eingekreist.

Barbara hat ebenfalls eine sehr wichtige Rolle in der Gruppe: Sie ist für die Organisation der Bestellungen der Frischwaren zuständig. Sie besitzt eine schöne Zitrusplantage, die jedoch leider von einer Autobahnausfahrt durchquert wird. Sie wurde in ihrer Schwangerschaft zur Witwe und versuchte so alleine, mit der Hilfe von Nino, ihrem langjährigen Plantagenmitarbeiter, die Produktion ab 1991 auf biologische Landwirtschaft umzustellen - trotz des Spottes ihrer Cousins, die die andere Hälfte des Landes erbten und es bevorzugten alle Bäume zu fällen und die landwirtschaftliche Tätigkeit an den Nagel zu hängen. Ihr 23-jähriger Sohn Davide jedoch teilt ihre Überzeugung, arbeitet gemeinsam mit ihr und will selbst Produzent werden.

Wir haben ebenfalls Mario getroffen. Er beschäftigt sich mit der Informatik und den Bestellungen der abgepackten, "trockenen" Produkte. Wir haben Gabriele getroffen, den Buchhalter "der Hühner". Er hat einen Betrieb und produziert Oregano, Oliven und Mandeln im Zentrum Siziliens.

Der letzte Produzent, den wir getroffen haben, ist Antonio Coco. Er ist ein leidenschaftlicher Bienenzüchter, der uns seine Bienenstöcke gezeigt hat und uns ein ganzes botanisches Universum entdecken ließ. Er organisiert ebenfalls Weiterbildungskurse in Afrika, wo er viele Jahre verbracht hat, sowie in Südamerika.

Sie alle und noch mehr stellen sich auf der Homepage vor: www.legallinefelici.it

Darüber hinaus unterstützen "die glücklichen Hühner" andere ProduzentInnen und Netzwerke, wie z.B. die Gruppe Arcipelago Siqillyah. Von dieser haben wir Monika getroffen, die eine Zitrusplantage in der Nähe von Syrakus besitzt, die jedoch durch einen Brand zerstört wurde. Wir haben sie an einem Sonntag kennen gelernt, der von Roberto organisiert wurde um Monika zu helfen, die Bäume, die das Feuer überlebten aber ihre Blätter verloren hatten, zu retten.

Ein noch größeres Netzwerk, das ebenfalls von Le Galline Felici unterstützt wird, befindet sich in Kalabrien. Wir sind auch dorthin gefahren, um Christiana, die uns im Januar mit Roberto in Frankreich in den Bergen besuchen kam, auf ihrer Clementinenplantage zu besuchen. Netzwerke in Kalabrien zu gründen ist noch viel schwieriger als auf Sizilien. Christiana, die eine beeindruckende Energie besitzt, hat sich mit ihrer Schwester Marina entschieden, nicht nur die Zitrusplantage ihres Vaters auf biologische Landwirtschaft umzustellen, sondern auch ein eigenes Netzwerk von ProduzentInnen zu gründen, die sich so viel wie möglich auf Direktvermarktung, u.a. durch Foodcoops, konzentrieren wollen.

Dank der Initiative von Antonio (dem Imker) findet einmal pro Monat in Catania ein Biomarkt statt. Es ist ein Verkaufsort von verschiedenen Bioprodukten, aber gleichzeitig auch ein Moment der Begegnung, der für viele zum Ritual geworden ist.

Falls ihr ein wenig italienisch versteht, könnt ihr auf der Homepage alle ProduzentInnen finden, denn dort stellen sie sich selbst vor. Dort findet ihr auch ihre Produktliste und sonstige Neuigkeiten. Wir haben nicht alle ProduzentInnen des Konsortiums getroffen, sind aber fest entschlossen zurückzukommen und unsere Entdeckungen zu erweitern und auch andere italienische Netzwerke kennenzulernen. Unser Ziel dabei ist natürlich nicht nur, dass die Franzosen und Französinnen die Möglichkeit haben, diese köstlichen Früchte zu bekommen, sondern auch einen Austausch mit den französischen Netzwerken zu schaffen, die im selben Geiste handen, wie z.B. AMAP.

Récit de voyage de Rémi Kentz et Brigitte Pavy, France, juillet 2012

Nous sommes de retour de notre voyage en Sicile, un voyage au cœur des producteurs et productrices d'agrumes biologiques et solidaires.

Le contact direct avec de nombreux producteurs du réseau auprès duquel notre groupe s'est approvisionné en agrumes pendant l'hiver 2011/2012 nous a confirmé qu'il s'agit de personnes passionnées et engagées, cohérentes dans leurs actions et leurs convictions. L'objectif de notre voyage était de renforcer nos relations étroites avec eux et nous pouvons dire que nous y sommes parvenus.

En Sicile, la relation entre la ville et la campagne nous a semblé très particulière. Elle semble être l'héritage d'une tradition selon laquelle la plupart des anciens propriétaires terriens vivaient en ville, mais possédaient des « terres » sur lesquelles ils passaient quelques semaines, sans toutefois y travailler réellement. Ils exerçaient souvent une autre activité. Aujourd'hui, en revanche, du moins chez les personnes que nous avons rencontrées, il s'agit d'une génération qui éprouve une véritable passion pour l'agriculture. Une génération qui vit un projet économique et éthique. Elle veille à ce que, à partir de l'élément fondamental qu'est l'alimentation, nous apprenions à repenser tout notre mode de vie en cultivant biologiquement et en rapprochant à nouveau les producteurs et les consommateurs. Pour certaines de ces personnes, il s'agit d'un projet politique au sens propre du terme. Certaines ont suivi une formation universitaire avant même d'adopter ce mode de vie. La plupart sont des citadins qui ont généralement décidé de reprendre les exploitations agricoles de leurs parents et de vivre entièrement sur ces terres, dans la mesure du possible.

Ces producteurs sont unis par des convictions fortes :

Produire localement, même si, face à la concurrence de pays comme la Tunisie ou le Maroc, de nombreux producteurs conventionnels estiment que la production d'agrumes en Sicile n'a plus d'avenir.

Produire naturellement, malgré les difficultés que pose la « transition » de l'agriculture conventionnelle vers une agriculture sans produits chimiques, en raison du temps nécessaire à la terre, tuée par les pesticides, pour revivre. Roberto et Antonio Grimaldi ont été des pionniers en la matière en Sicile (la région d'Italie qui produit actuellement 50 % des produits biologiques nationaux). Mais ils doivent également se protéger

contre certaines associations bio qui n'achètent les agrumes que dans le but de faire baisser les prix. Ces associations revendiquent le certificat bio sans se soucier des conditions de production et du goût des fruits.

La solidarité est une valeur essentielle pour eux. Solidarité entre producteurs, mais aussi avec les consommateurs. Nous avons pu le constater lors de nos commandes d'agrumes l'hiver dernier. Ils préfèrent le contact direct avec leurs consommateurs plutôt qu'un certificat réglementé par une institution bureaucratique qui s'éloigne de plus en plus des préoccupations des producteurs. Néanmoins, tous sauf deux, Roberto et Gabriele, ont la certification biologique de l'UE.

Le respect de certaines normes de travail pour leurs propres employés et le refus du travail au noir (environ 30 % du travail au noir en Italie se fait dans l'agriculture).

Vente directe. C'est le seul mode de vente souhaité par « les poules » (en tant que collectif). C'est le seul mode de vente souhaité par « les poules » (en tant que collectif). Même si tous ne peuvent pas toujours vivre uniquement de la vente directe et doivent parfois vendre les produits restants à des commerçants. Les producteurs ont exprimé leur satisfaction de voir les acheteurs directs louer le goût des fruits, alors que les grands distributeurs ne goûtent jamais un seul fruit. Lors de l'achat, ils ne s'intéressent qu'à la taille et à l'aspect extérieur du fruit.

La promotion et le développement de l'économie solidaire : marchés locaux, sites Internet, groupes, conférences, actions.

Cependant, malgré leur enthousiasme, ils se heurtent tous aux mêmes difficultés :

1. La grande distribution. Parmi celle-ci, on trouve également certaines associations bio qui sont aujourd'hui si bien implantées qu'il est difficile de ne pas traiter avec elles. En raison de leur taille, elles ont souvent pu contraindre les producteurs à baisser leurs prix.

2. Protéger leurs terres, souvent convoitées par les centres commerciaux qui poussent actuellement comme des champignons autour de Catane, ou menacées par la construction de routes. Il serait plus rentable pour eux de vendre leurs terres et certains craignent que leurs enfants abandonnent et vendent leurs terres.

3. Les années de transition vers la production biologique. C'est le temps dont le sol a besoin pour retrouver sa vitalité. Pendant ces années, la récolte est généralement beaucoup moins importante, même si cela est compensé par une amélioration de la qualité.

4. La météo, comme pour tous les agriculteurs et agricultrices. Selon « les poules », cette année a été la pire depuis des temps immémoriaux. Ils ont subi la grêle et des tornades alors que les arbres avaient leurs premiers bourgeons, de sorte que ces arbres ne produiront rien l'hiver prochain. À cela s'est ajoutée cette année une pluie torrentielle qui a duré longtemps.

5. Le transport reste le principal problème, car il est principalement entre les mains de la mafia. « Les poules » ont par exemple collaboré avec une entreprise (Riela) qui a été sabotée par la mafia. Le responsable, condamné à la prison à vie, a fondé depuis sa cellule avec son frère une nouvelle entreprise de transport qui a pris tous les clients de la première entreprise, la contraignant ainsi à la faillite. Le frère a été arrêté deux jours avant notre retour, ce qui a beaucoup réjoui nos amis. La concurrence avec les entreprises mafieuses est presque impossible pour ceux qui veulent respecter le droit du travail, car les mafieux n'ont aucun scrupule et utilisent les moyens de transport pour des transports illégaux qui rapportent beaucoup d'argent, comme le transport de cocaïne. Ils peuvent donc proposer des prix de transport difficiles à concurrencer.

Le réseau à partir duquel nous avons fait nos découvertes est le consortium Le Galline Felici (Les poules heureuses). Il a été fondé par Roberto, qui pratique l'agriculture biologique depuis 20 ans. Sa terre est petite et une partie a été expropriée pour la construction de l'autoroute Catane-Syracuse. Il est le moteur du groupe et est toujours en contact avec d'autres réseaux, nationaux et internationaux.

Antonio et Patrizia Grimaldi sont également très engagés. Ils possèdent une grande exploitation d'agrumes et produisent désormais également du vin, de l'huile d'olive et quelques légumes. Ils exploitent la plantation d'agrumes des parents d'Antonio de manière biologique depuis plus de 20 ans. Cependant, leurs deux enfants n'ont pas l'intention de reprendre l'exploitation. Leur plantation d'agrumes est littéralement encerclée par des centres commerciaux et de grands hangars (ainsi que Lidl).

Barbara joue également un rôle très important au sein du groupe : elle est responsable de l'organisation des commandes de produits frais. Elle possède une belle plantation d'agrumes, qui est malheureusement traversée par une sortie d'autoroute. Elle est devenue veuve pendant sa grossesse et a tenté, seule, avec l'aide de Nino, son employé de longue date, de convertir la production à l'agriculture biologique à partir de 1991, malgré les moqueries de ses cousins qui ont hérité de l'autre moitié du terrain et ont préféré abattre tous les arbres et abandonner l'activité agricole. Son fils Davide, âgé de 23 ans, partage cependant ses convictions, travaille avec elle et souhaite devenir lui-même producteur.

Nous avons également rencontré Mario. Il s'occupe de l'informatique et des commandes de produits « secs » emballés. Nous avons rencontré Gabriele, le comptable « des poulets ». Il possède une exploitation et produit de l'origan, des olives et des amandes dans le centre de la Sicile.

Le dernier producteur que nous avons rencontré est Antonio Coco. C'est un apiculteur passionné qui nous a montré ses ruches et nous a fait découvrir tout un univers botanique. Il organise également des cours de formation continue en Afrique, où il a passé de nombreuses années, ainsi qu'en Amérique du Sud.

Tous ces producteurs, et bien d'autres encore, se présentent sur le site Internet : www.legallinefelici.it

En outre, « les poulets heureux » soutiennent d'autres producteurs et réseaux, tels que le groupe Arcipelago Siqillyah. Nous avons rencontré Monika, qui possède une plantation d'agrumes près de Syracuse, mais qui a été détruite par un incendie. Nous l'avons rencontrée un dimanche organisé par Roberto pour aider Monika à sauver les arbres qui avaient survécu à l'incendie mais avaient perdu leurs feuilles.

Un réseau encore plus important, également soutenu par Le Galline Felici, se trouve en Calabre. Nous nous y sommes également rendus pour rendre visite à Christiana, qui était venue nous voir en janvier avec Roberto dans les montagnes françaises, dans sa plantation de clémentines. Il est encore plus difficile de créer des réseaux en Calabre qu'en Sicile. Christiana, qui possède une énergie impressionnante, a décidé avec sa sœur Marina non seulement de convertir la plantation d'agrumes de leur père à l'agriculture biologique, mais aussi de créer leur propre réseau de producteurs qui souhaitent se concentrer autant que possible sur la commercialisation directe, notamment par le biais de coopératives alimentaires.

Grâce à l'initiative d'Antonio (l'apiculteur), un marché bio a lieu une fois par mois à Catane. C'est un lieu de vente de divers produits bio, mais aussi un moment de rencontre qui est devenu un rituel pour beaucoup.

Si vous comprenez un peu l'italien, vous pouvez trouver tous les producteurs sur la page d'accueil, car ils s'y présentent eux-mêmes. Vous y trouverez également la liste de leurs produits et d'autres informations. Nous n'avons pas rencontré tous les producteurs du consortium, mais nous sommes déterminés à revenir pour approfondir nos découvertes et faire connaissance avec d'autres réseaux italiens. Notre objectif n'est bien sûr pas seulement de permettre aux Français et Françaises d'avoir accès à ces délicieux fruits, mais aussi de créer un échange avec les réseaux français qui fonctionnent dans le même esprit, comme par exemple l'AMAP.