**Chers amis,**

Cari,

**Vos agrumes sont en train de voyager et arriveront à Marseille vendredi matin.**

i vostri agrumi sono in viaggio, arriveranno a Marsiglia venerdì mattina.

**Comme vous le remarquerez, nous n'avons pas pu mettre les avocats dans la commande. Il y a malheureusement une route interrompue qui ne peut pas être réparée par la Mairie car, bien sûr, elle n'a pas l'argent pour le faire...**

Come noterete, non abbiamo messo gli avocado, ci dispiace. Purtroppo c'è una strada interrotta e può essere riparata solo dal Comune che, ovviamente non ha i soldi per farlo...

**ATTENTION:**

**La préparation et la sélection dans notre entrepôt sont faites à la main par des ouvriers, italiens et étrangers (depuis cette année il y a Rosa aussi), qui travaillent entre 6 et 10 heures par jours, et parfois plus: mais nous sommes tou.te.s** [**heureux.se**](http://heureux.se) **de travailler avec un contrat et des heures supp payés, sans que personne nous dise "veloce veloce veloce" (vite vite vite, qui est le premier mot italien qu'apprennent les immigrés qui travaillent dans l'agriculture partout en Italie). Pendant la préparation, les bénévols aussi viennent filer un coup de mai pour être sûrs que tout se déroule a mieux, mais ça peut arriver que quelque chose nous échappe, notamment si les fruits n'ont pas été lavés.**

**Tenez compte du fait qu'il s'agit de fruits biologiques qui sont évidemment plus délicats par rapport au produit conventionnel, bombardé avec des substances chimiques de tout  type (à partir des cires pour rendre le fruit translucide, très irritants, jusqu'aux fungicide/antimoisissure, comme l'Imazalil ou Tiavendazolo, très toxiques). Des substances qui, en théorie, avec beaucoup de théorie, imposent un "intervalle de sécurité" de 30 jours entre le traitement et la consommation.**

**ATTENZIONE:**  
La lavorazione e la selezione in magazzino vengono fatte a mano da operaie e operai, italiani e stranieri (da quest'anno anche Rosa), che lavorano per 6-7-8- 9-10 ore al giorno e anche più: ma siamo tutte/i felicissime/i di lavorare con contratto e straordinari pagati senza nessuno che dica Veloce Veloce Veloce!!! (E' la prima parola in italiano che imparano gli immigrati che lavorano in agricoltura in tutta Italia). Durante la lavorazione anche i volontari vengono a dare un'occhiata a che tutto vada per il meglio, ma può capitare che qualcosa sfugga, specie se i frutti non sono stati lavati.

Considerate che si tratta di frutti biologici che sono comprensibilmente più delicati rispetto al prodotto convenzionale, bombardato con sostanze chimiche di ogni sorta (dalle cere per rendere il frutto lucido, molto irritanti ai fungicidi/antimuffa, tipo Imazalil o Tiabendazolo, altamente tossici). Sostanze che, in teoria, molto in teoria, prescrivono un "intervallo di sicurezza" di 30 giorni tra il trattamento e il consumo.

**Nous vous demandons pour autant de suivre les conseils suivants :**

**- vérifier tout de suite à la livraison l'état des fruits, virer les éventuels fruits pourris** **et les remplacer avec les fruits des caisses offertes;**

**- continuer d'en vérifier l'état;**

**- les conserver dans un lieu frais et sec, bien loin de toute source de chaleur (même le balcon est bon, sauf si la température descend bien en dessous du 0°);**

**- la caisse en carton qui, avec celle en bois, est la seule qui est permise par le cahier des charges bio et qui pèse à hauteur de 12 centimes sur un kg de fruits, la caisse en carton se prête très bien à être rangée sur la palette et à être transportée  (transport qui a lieu sur des camions frigorifiques), néanmoins cette caisse ne convient pas aussi bien à la conservation des fruits, car elle respire très peu par rapport à d'autres types de caisses. C'est pourquoi il est important de  les conserver en les espaçant le plus possible, et en mettant par exemple le contenu d'une caisse dans un panier ou en plusieurs cagettes. Nous vous rappelons que la cagette en plastique noir n'est pas conforme au cahier des charges bio car elle livre des nuisibles, comme les Phtalates, qui tout du moins trouble le métabolisme des enfants.**

**Per cui vi preghiamo di seguire i seguenti consigli:**

* controllarli subito alla consegna, eliminare eventuali marci e rimpiazzarli dalle cassette omaggio.
* continuare a controllarli spesso
* conservarli in luogo fresco e asciutto, assolutamente lontano da fonti di calore (anche in balcone va bene, a meno che la temperatura non scenda molto al di sotto dello zero)
* la cassetta di cartone che, insieme a quella in legno, è l'unica consentita dal disciplinare bio e che incide per circa 12 centesimi su un kg di frutta, si presta benissimo alla messa in pedana e al trasporto che, ricordiamo, avviene su mezzi refrigerati ma, comprensibilmente, non si presta altrettanto bene alla conservazione del frutto, perché respira poco rispetto ad altri tipi di cassetta. Per cui è necessario conservarli il più possibile "larghi tra di loro" (ad esempio, mettere il contenuto di una cassetta in una cesta oppure in più cassette).  Ricordiamo che la classica cassettina in plastica nera non è consentita dal disciplinare bio in quanto rilascia delle sostanze nocive, tra cui gli ftalati [https://it.wikipedia.org/wiki/Ftalati](https://it.wikipedia.org/wiki/Ftalati" \t "_blank), che sono come minimo, dei disturbatori i del metabolismo nei bambini.

**Le premier type d'oranges qui murit sont les oranges Navel, et jusqu'au mois de janvier il n'y aura qu'elles.**

**Il s'agit d'un fruit à la chair compacte et, avec les oranges Vanille, c'est l'orange la moins juteuse, par rapport par exemple aux oranges Tarocco, Moro (sanguines), Biondo di Calabria, Belladonna, Valencia.**

**La distinction que nous faisons entre orange de table et à jus fait référence juste au calibre (dimension) du fruit et au prix que nous pratiquons, c'est juste pour donner la possibilité à des familles de dépenser un peu moins tout en achetant exactement le même fruit, juste un peu plus petit.**

**Les oranges avec un calibre plus grand (2-5 ; les oranges que nous avons, ndt), que nous appelons 'de table' par comodité, et les oranges plus petites (6-9, dites à jus), viennent de la même Cultivar et exactement de la même plante qui produit, bien évidemment, des fruits de plusieurs dimensions.**

Le prime arance a maturare sono le Navel, e fino a gennaio ci saranno solo quelle.

Si tratta di un frutto a polpa compatta e sicuramente insieme alle arance vaniglia è l'arancia meno succosa in assoluto, rispetto ad esempio al Tarocco, al Moro, al Biondo di Calabria, al Belladonna e al Valencia.

La distinzione che noi facciamo (Tavola e Succo) si riferisce al calibro (dimensione) del frutto e al prezzo che pratichiamo, giusto per dare la possibilità a qualche famiglia di spendere di meno ma acquistando lo stesso identico frutto, solamente un po' più piccolo.

Quelle di calibro più grande (2-5) che, per comodità, definiamo in listino " da tavola" sia quelle di calibro più piccolo (6-9) che, in base allo stesso criterio, definiamo da succo, sono della stessa Cultivar e vengono dalla stessa identica pianta che produce, comprensibilmente, frutti di diverse dimensioni.

**Et tant qu'à faire, une petite info, j'espère utile, sur la dite "mouche des fruits".**

Già che ci siamo, una info, spero utile sulla cosiddetta "mosca della frutta"  [https://it.wikipedia.org/wiki/Ceratitis\_capitata](https://it.wikipedia.org/wiki/Ceratitis_capitata" \t "_blank)

**Cette année, aux mois de septembre et octobre, il a beaucoup plu. Cela a causé de nombreux et graves dégâts** **aux olivers. En effet, l'un de nos producteurs, Michele (Terre di Vasia) n'a fait pratiquement pas un seul gramme d'huile. Pino, en revanche, qui a les arbres à mi-cote, mais du côté opposé à celui de Michele et face à la mer de Nicotera, il en a fait et il en fait encore, même si en de moins nombreuses quantités par rapport à l'an dernier, qui a été une année extraordinaire de façon générale.**

Quest'anno a settembre e ottobre è piovuto tanto. Questa cosa ha causato danni enormi agli ulivi.

Tra i nostri produttori infatti, Michele (Terre di Vasìa) non ha fatto nemmeno un grammo di olio, Pino invece, che ha gli alberi a mezza collina, ma dal lato opposto a Michele e davanti al mare di Nicotera, ne ha fatto e ne sta continuando a fare, anche se in quantità minori rispetto all'anno scorso, che è stata un'annata straordinaria in generale.

**La mouche, qui a détruit la moitié des oliviers italiens voire plus, a été la cuase de quelques dégâts aux agrumes aussi, notamment en début de saison. Les fruits attaqués par quelques insectes tombent parterre avec un peu de pluie ou de vent, mais tant qu'elles restent sur la plante il n'est pas du tout facile de noter le tout petit trou qui permet de déposer les larves.**

**Malheureusement les effets de l'attaque de la mouche commencent à se voir quelques jours après le dépôt des larves. Nous récoltons la veille de la livraison, voire le jour même, pour vous assurer une fruit frais et en limitant les risques de pourissement.**

La mosca che ha distrutto le olive di mezza Italia se non di più, ha causato anche qualche danno agli agrumi, specie ad inizio stagione. I frutti attaccati da questo insetto con un po' di pioggia e vento cadono a terra, ma fino a quando rimangono sulla pianta, non è affatto semplice notare il piccolo buchino che fa per depositare le larve.

Purtroppo, gli effetti dell'attacco della mosca cominciano a vedersi qualche giorno dopo la deposizione delle larve. Noi raccogliamo il giorno prima della spedizione, spesso, anche il giorno stesso, quindi se in magazzino ci sfugge un frutto con il buchino, e questo frutto la sera stessa parte, i danni si vedono quando il frutto arriva da voi.

Noi dobbiamo decidere quindi se raccogliere qualche giorno prima della spedizione, in modo da potere vedere eventuali danni causati dalla mosca oppure raccogliere nella immediatezza della spedizione e far sì che un frutto in tre giorni arrivi dalla pianta a casa vostra.

Va da sé che la seconda ipotesi è da preferire alla prima: meglio un frutto il più fresco possibile con il rischio ti trovare qualche marcio che un frutto meno fresco, per limitare i rischi del marcio.

Anche perché, emettiamo la fattura sempre dopo che ci avete fatto sapere come è andata e eventuali problemi li scontiamo dalla fattura.

**Last but not least:**

**S'il y a de la place sur la palette, nous essayons toujours d'ajouter quelques caisses gratuites, pour que vous puissiez remplacer des fruits qui pourraient être pourris et que vous remarquez dès la livraison même. [note: ça ce sera fait à arenc, en amont à notre distribution]**

Se c'è spazio nel bancale, cerchiamo sempre di mettere qualche cassetta in omaggio, affinché possiate sostituire eventuali frutti marci, notati già durante la consegna.

**Nous vous embrassons tous chaleureusement,**

**Peppe**

Un caro saluto da parte di tutte e tutti noi,

Peppe