

# Les Agrumes biologiques de Sicile, une vieille histoire de famille à partager

*Prodotti di Sicilia*



*association La Levée*

## POURQUOI ?

- **Soutenir, participer, pérenniser** (voir même à plus long terme initié) des productions locales biologiques mais aussi paysannes et artisanales en supprimant ou réduisant les intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Préserver les savoir-faire, maintenir les terroirs pour favoriser la biodiversité et réunir des conditions favorables à une production respectueuse de l'environnement.

- **Se nourrir** en produits les plus sains possibles et/ou locaux à des coûts abordables. Eviter les marges excessives pour que producteurs et consommateurs trouvent le juste prix pour vivre .

- **Se responsabiliser** face à l'acte d'achat, relier, faire d'un acte isolé individualiste un acte de partage et de sens.

L'**association La Levée** vous invite à commander ces produits disponibles grâce aux différents acteurs locaux sur lesquels elle s'appuie (bénévoles, collectifs, producteurs et consommateurs).



*Le producteur, Michele*



## DE QUI ET DE QUOI S'AGIT-IL ?

Il s'agit principalement d'agrumes de Teresa et Michele, les amis siciliens qui cultivent, en respectant l'homme et son environnement, des terrains certifiés biologiques depuis 15 ans. Ils perpétuent ainsi une tradition familiale vieille de plus de 150 ans à Modica dans le sud est de la Sicile, près de Syracuse. La production est bien entendu en cohérence avec la saison, la vocation naturelle du territoire et le climat.

Voici le lien pour leur rendre virtuellement visite :

<https://www.casalemodica.it/>

Vous verrez qu'ils proposent également des chambres d'hôtes pour les visites physiques ou du woofing.

## LES PRODUITS

Villa Casale Modica proposent des agrumes frais ( pas de stockage frigo):

- Les oranges Navelina (de novembre à mars) variété ancienne sucrée et très juteuse.
- Les oranges Valencia (de mars à mai) qui est légèrement plus acidulée.
- Les citrons ont un goût bien prononcé.
- Les pamplemousses majoritairement à chair rosée.
- Les grenades pour le début de saison des agrumes.



## LES INFOS PRATIQUES

Conditionnement en cagette de 8 kg, exceptés les pamplemousses (7 kg).

Prix et produits disponibles sur bon de commande envoyé par mail ou sur demande.

3 livraisons de décembre à mai.

Contacts pour les commandes et demandes d'informations :

**Pauline Géhin** : pauline.gehin@wanadoo.fr