



REPORTAGE EXCLUSIF

Sous les tristes serres des fraises espagnoles



Sous une mer de serres en plastique, des milliers d'hectares de fraises sont cultivés non loin d'une usine pétrochimique à Huelva.

© PHOTOS NICOLAS VERDAN

Dans quelles conditions les fraises actuellement en vente dans nos supermarchés sont-elles produites? Nous sommes allés y voir de plus près en Andalousie, à la veille d'une manifestation suisse dénonçant les cultures hors saison.

Encore une demi-journée de perdue pour Adriana. Roumaine, elle marche le long de la route détremée conduisant à Palos de la Frontera, un gros bourg agricole situé à quelques kilomètres du port de Huelva, là où Christophe Colomb largua les amarres pour le Nouveau-Monde. Comme elle, beaucoup des salariées de la fraise sont contraintes de faire six kilomètres à pied pour la moindre course ou pour rejoindre le bureau de transfert international de monnaie. A 35,39 euros nets par jour, résultat de la convention de travail la plus basse jamais réalisée en Europe et loin d'être toujours respectée, le bus est un luxe et le moindre arrêt de travail, non rétribué, une catastrophe. Depuis quelques jours, les six heures trente de récolte quotidienne ne sont plus la règle. De gros orages se succèdent sur l'Andalousie et le temps ne semble pas devoir s'améliorer. «Pas bon pour moi, cette pluie»,

soupire Adriana en arrivant sur la place de Palos, où des compatriotes en training attendent un autocar assurant la ligne directe entre Huelva et Bucarest; 2800 kilomètres pour venir cueillir des fraises, qui feront la moitié du trajet inverse, pour se retrouver notamment dans les supermarchés suisses. Sale temps aussi pour ces Africains de l'Ouest, vivant dans les forêts de pins qui ressemblent à des îles vertes dans la mer de plastique blanche des serres. Eux, ce sont les migrants sans papiers, dont les propriétaires de plantations de fraises ne veulent plus, parce qu'ils risquent une amende de 6000 euros s'ils venaient à les embaucher. C'est pourquoi ils sont réduits à vivre dans leurs abris de fortune, sans eau ni électricité. Mais la météo est également un sale coup pour l'économie de cet immense «jardin» industriel fruitier d'Europe, qui dépend essentiellement d'une variété de fraise im-

portée: la camarosa, cette création californienne, sous contrat et moyennant redevance. «Il fait froid et humide, on prend du retard», témoigne Miguel. Dans sa ferme de la région de Palos de la Frontera et sa cour en terre battue, où tourne un cheval timoré par les aboiements d'une meute de chiens fous, il scrute le ciel en faisant la grimace.

A coup d'insecticides

Pour accélérer la maturité du fruit et éviter la pourriture, des tonnes d'engrais et des cuves d'insecticides et de fongicides seront nécessaires. Mais les pressions constantes des associations de défense de l'environnement ont fini par donner des résultats: «Je ne mets plus de bromure de méthyle», dit Miguel, qui ignore toutefois le nom du liquide blanchâtre avec lequel il arrose ses alignées de fraises qui, comme partout dans la région de Huelva, ne poussent plus en terre, mais dans du sable enveloppé de plastique noir et sous perfusion constante d'eau, d'azote et de phosphates. «Mais maintenant, sans bromure, elles sont moins belles.» Dans les baraquements annexes, deux Roumaines et trois Marocaines tentent de faire sécher leur linge. «Je

ne peux pas leur donner de travail pour le moment, mais elles sont nourries et logées», explique le patron. Une condition de vie en apparence correcte pour ces femmes, en comparaison de celle endurée par ces employées de grandes plantations du côté d'El Rocio. Installées dans des baraques rudimentaires au milieu des champs ou dans des casetas, sortes de cabines de chantier, elles doivent marcher quinze kilomètres aller et retour après leur travail pour acheter à boire et à manger. En fin de journée, elles longent la route qui traverse le parc national de la Donana, dont les beautés naturelles n'ont pas arrêté les promoteurs de la fraise, qui lui ont grignoté quelques hectares pour les plastifier de serres.

«Ces femmes vivent dans des conditions précaires, explique Maria Carmen Garcia-Beno, membre d'un syndicat agricole andalou (SOC). Les patrons leur prennent 2 euros sur leur salaire quotidien brut et, en échange, ils doivent les loger gratuitement, ce qui n'est pas toujours le cas. Il arrive aussi qu'elles soient payées en retard ou pas payées. Ces femmes d'Europe de l'Est

Suite en page 3



Dans la région de Palos de la Frontera, des Roumaines travaillent sous les serres six heures trente par jour, pour autant que la météo le permette. Les heures chômées sont perdues.

La fraise suisse résiste bien

L'importation massive de fraises espagnoles a des effets limités sur le marché de la fraise suisse. A en croire Fruit-Union Suisse, les grands distributeurs ne font pas pression sur les producteurs indigènes en les obligeant à s'aligner sur les prix de vente espagnols. «Ce qui montre que les consommateurs sont prêts à mettre le prix pour des fruits suisses de qualité», se réjouit Josef Christen, porte-parole de Fruit-Union Suisse. Et de souligner en substance les avantages de la fraise du pays: son arôme, son goût et le fait qu'elle ne doit pas faire deux ou trois jours de camion sur les routes du sud de l'Europe avant de se retrouver dans nos assiettes. «Le coût énergétique pour 1 kilo de fraises suisses est vingt-cinq fois moins élevé en comparaison avec des fruits importés», précise Josef Christen. De manière générale, Fruit-Union Suisse n'estime pas que la politique d'importation des fraises espagnoles de la grande distribution pénalise trop le marché local, qui y trouve toujours des occasions de vendre ses produits. La demande de fruits hors saison n'en reste pas moins élevée, comme tient à le souligner la Migros: «Les fraises suisses sont disponibles peu de temps et dans une quantité limitée, ce qui ne correspond pas aux attentes de nos clients. Et il n'y a aucune raison de boycotter les fraises espagnoles, qui sont produites dans des conditions similaires à celles de la France ou de l'Italie.»