

« Main d'œuvre importée pour fraises exportées »

La FIDH (Fédération Internationale des Droits Humains) dénonce dans son rapport de janvier 2012 les conditions de travail dans les plantations de fraises à Huelva (Espagne). L'Espagne souffre d'un taux de chômage de 21,52% mais la récolte de fraises est un secteur peu attractif pour les travailleuses et travailleurs espagnols. Il est plus facile d'importer de la main-d'œuvre marocaine, la complicité des gouvernements permet l'embauche de milliers de personnes, femmes mariées avec enfants à charge de préférence afin de garantir leur retour au pays après les récoltes. L'exploitation de ces femmes est dénoncée par la FIDH car elles travaillent sans véritables protections sociales dans des conditions infrahumaines. Vous trouvez le rapport sous www.agrisodu.ch.

Nous ne voulons plus endosser la culpabilité de l'acheminement de ces fruits et légumes sur nos étals.

PRENONS L'HABITUDE DE MANGER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON PRODUITS LOCALEMENT !

Cette action est organisée et soutenue par:



et autres logos !!!! Personne de contact au niveau local !

Pour plus d'informations: www.agrisodu.ch, Plateforme pour une agriculture socialement durable, Philippe Sauvin, 022 362 69 87 ou 079 509 31 10

La Plateforme regroupe les membres suivants: Uniterre, Forum civique européen, Coopérative Longo Maï, UNIA, l'autre syndicat, Jardins de Cocagne, SIT (Syndicat interprofessionnel de travailleuses et travailleurs), Bio Suisse, Bioforum, Association suisse pour la défense des petits paysans (VKMB), Comité européen pour la défense des réfugiés et des immigrés (CEDRI), Associazione consumatrici della Svizzera italiana.

Actions de protestation devant les supermarchés les 23 et 24 mars 2012

CE N'EST PAS LA SAISON DES FRAISES



**Ni des melons, ni des
concombres, ni des
poivrons, ni des
tomates...**

**Ces produits sont
importés de pays
chauds et lointains où
ils sont produits dans
des conditions peu,
voire pas contrôlées.**



Plaine d'Almeria, Espagne, la mer de plastique

Fraises d'Espagne, asperges du Pérou, raisins d'Afrique du Sud, concombres, myrtilles, tomates, courgettes... c'est un véritable assortiment d'été débarqué au milieu de l'hiver auquel nous ont habitué les grands distributeurs...et à quel prix !

Des conditions de travail inadmissibles

Qui se souvient des violentes émeutes racistes qui ont secoué la région andalouse d'El Ejido, en Espagne ? Elles remontent à l'an 2000 et dévoilent les conditions de travail révoltantes des ouvriers agricoles de cette région, grosse productrice de légumes que nous mangeons en hiver.

En juillet 2006, le journal Le Temps révèle les conditions salariales inacceptables de travailleurs agricoles en Angleterre. Des employés polonais y sont payés à la moitié du salaire minimum légal. Eux aussi récoltent ces fraises. En mai 2009, la situation ne s'est toujours pas améliorée en Espagne, comme le révèle la Fédération romande des consommateurs dans son magazine.

En janvier 2010, c'est en Italie, à Rosarno qu'un scandale sur les conditions de production explose. Des travailleurs agricoles d'origine africaine sont payés 1 euro de l'heure pour récolter des clémentines et des oranges 12 à 14 heures par jour. Ils vivent dans des campements sommaires et insalubres, sans eau ni électricité. Ils récoltent les clémentines que nous voyons sur nos étals dans des conditions proches de l'esclavage.

Les scandales se suivent, mais les conditions ne changent pas. El Ejido, Almeria, Huelva, Rosarno, Foggia de grandes plaines, productrices de nos fruits et légumes hors saison, continuent d'être régulièrement dénoncées dans les médias pour l'exploitation des travailleurs, et leur grave impact environnemental.

Une catastrophe écologique

A Huelva, Espagne, la culture fraisière s'étend sur 7'000 ha de serres. Ce type de culture à contre-saison de janvier à fin avril, requiert une intervention massive d'engrais, de fongicides et d'insecticides. L'irrigation que demande une telle production se fait par pompage, sans limitation, menaçant les plaines de désertification. Et bien évidemment, les traitements chimiques effectués polluent localement la nappe phréatique.

Les fraises ainsi cultivées sont finalement cueillies avant maturité et subissent un murissement supplémentaire jusqu'au terme de leur voyage : notre assiette.



Un impact négatif sur notre production locale

De telles importations soumettent les petits producteurs et les familles paysannes suisses à une concurrence déloyale contre laquelle ils ne peuvent plus lutter. De plus en plus nombreux, ils sont contraints de mettre la clé sous la porte ou de soumettre eux-mêmes leurs employés à des conditions de travail indignes de nos standards: semaines de 50 heures et plus, salaires de moins de 3'300.-/mois. Le tout pour une profession parmi les plus pénibles et indispensables à notre société.