



Le bétonnage et l'emprise des serres sur le parc naturel de Cabo de Gata continue !

L'impassé du modèle de production agricole industrielle dans le sud de l'Espagne

Les régions d'Almería, avec 40'000 ha de légumes, et de Huelva, avec 7'500 ha de fraisières, sont aujourd'hui productrices n° 1 de fruits et légumes européens pour les pays du Nord, pendant la saison hivernale. Pourtant ce modèle de production agricole a atteint ses limites après 35 années de boom économique sans précédent dans une des régions historiquement les plus pauvres de l'Europe du Sud. Corollaire des bénéfices dégagés par cette agriculture: une activité débridée de bétonnage du sol. La construction de villas et de complexes touristiques a déclenché une frénésie qui a permis à la population de se sortir de la pauvreté. Ceci sur le dos d'une main-d'œuvre corvéable à merci, au début nationale et ensuite issue principalement de l'immigration « légale » organisée (Maroc, Pologne, Roumanie, etc.) ou alors de Sans-Papiers venant d'Afrique, d'Amérique du Sud ou des pays de l'Est. Un environnement pollué et saccagé par les bulldozers complète le triste panorama.

Depuis le nouveau millénaire, la surface des serres de la région d'Almería a passé de quelque 30'000 à environ 40'000 ha, grignotant à coups de bulldozer les collines et montagnes avoisinantes et empiétant – en toute illégalité – sur le territoire du Parc naturel, d'importance européenne, du Cabo de Gata. Avec environ 18'000 unités, le nombre de producteurs reste relativement stable. Ce sont principalement des petits propriétaires-producteurs (2 à 5 ha). Il est certes difficile de connaître exactement leur statut social et – surtout – leur situation économique. Il semble, cependant, qu'en raison d'une concurrence de plus en plus vive, les systèmes de serres deviennent plus sophistiqués, donc plus chers, d'où un endettement plus important et une vulnérabilité plus grande. Les petits producteurs de fruits et légumes se voient étranglés par des coûts de production de plus en plus élevés: désalinisation de l'eau, cultures hors-sol, etc. Ces petits producteurs sont-ils vraiment encore propriétaires de leur outil de travail (sol, bâtiments, production, etc.) ? Ce n'est pas certain car, afin de pouvoir produire, ils sont confrontés aux exigences des financiers et fortement endettés. Pour les producteurs de fraises de la région de Huelva, les semis, plantons et techniques de production dépendent des filières californiennes, évidemment avec une redevance de royalties. La production de légumes sous serres à Almería dépend, elle, principalement de la Hollande.

Ce modèle de développement est aujourd'hui en crise : la spéculation foncière, après s'être envolée pendant plusieurs années, se dégonfle et l'activité immobilière tend vers la faillite¹. La commercialisation des fruits et légumes est en main de grands distributeurs internationaux et nationaux qui dictent leurs conditions. Le monde du capital financier international choisit ses investissements en vertu des dividendes escomptés et n'a pas d'état d'âme. Peu lui importe de délocaliser la production une fois les ressources naturelles

¹ Martin Dahms, Tages-Anzeiger du 3 mai 2007

épuisées et le coût de la main-d'œuvre passé au-delà du seuil de rendement dicté par les actionnaires! Cette délocalisation se dessine inexorablement, notamment en Afrique du Nord, au Maroc, par exemple, où d'importants capitaux espagnols sont investis et où les coûts de production, malgré les transports plus long, sont encore plus bas...

Bien que la marge bénéficiaire tende vers la baisse, la culture des fraises continue à dégager des revenus importants. Cette baisse incite le producteur à diminuer le coût de la main-d'œuvre et à péjorer les conditions de travail, il exploite au maximum les ressources naturelles, intensifiant la détérioration de l'environnement. En résumé, l'option choisie par les entreprises locales, sous la pression du capital financier, est claire : augmenter le degré d'exploitation du travail et des ressources naturelles ! ². Ce constat peut être retenu également pour les producteurs de légumes sous serres de la région d'Almería.

Une majeure partie de la main-d'œuvre est composée d'immigrés clandestins. Leur statut illégal les rend corvéables et malléables à souhait : paiement partiel du salaire, insuffisance voire absence d'une couverture sociale digne de ce nom, travail journalier sélectif et sur appel, irrespect de la personnalité, racisme ouvert, tracasseries multiples et répétées. Sans parler des conditions de logement déplorables et trop souvent scandaleuses, auxquelles s'ajoutent les nombreux accidents de travail dus à l'utilisation inadéquate des produits phytosanitaires. La loi de l'offre et de la demande ne joue manifestement pas en faveur de ces innombrables ouvriers d'origines diverses, majoritairement marocaine. Les pays de l'Est sont également bien représentés, de même que les pays sub-sahariens et ceux d'Amérique latine. Leur nombre ? Une règle généralement admise dit qu'il faut deux personnes par hectare de serre. La surface des cultures sous abri de la région étant évaluée à environ 40'000 ha, le calcul est facile à faire...

Dans le contexte de ce type d'agriculture industrielle, les atteintes à l'environnement sont quasiment inéluctables. La pollution due à l'utilisation d'engrais et de produits phytosanitaires atteint des sommets critiques. El Ejido en est la preuve éclatante. Sachant que les légumes produits contiennent au moins 95% d'eau et que le volume des légumes exportés de la région d'Almería s'élève entre 2,8 et 3 millions de tonnes par saison, ce ne sont pas moins de 2,6 à 2,8 millions de tonnes d'eau (potable) qui se baladent sur les routes européennes durant chaque saison... en polluant allègrement l'air. Or, les nappes phréatiques s'épuisent, même à 1'500 m de profondeur ! La désalinisation de l'eau de mer a un prix non négligeable. Quant aux déchets générés par cette production, en particulier les plastiques et matériaux nécessaires à la construction des serres, ils sont évalués par les spécialistes à environ trois millions de tonnes par saison, donc au moins l'équivalent de la production légumière elle-même. Il existe bien sûr des décharges officielles, des usines de recyclage ou d'incinération, mais elles sont peu nombreuses et ont un coût, d'où une forte tentation de déroger à la règle et de procéder à l'évacuation, l'enfouissement ou l'incinération sauvages... Pollution de l'eau, des sols, de l'air et gaspillage du territoire s'entremêlent en une joyeuse ronde anti-environnementale !

La sécurité sanitaire alimentaire doit aussi être évoquée. Il y a peu de temps, des laboratoires allemands ont mis à jour des résidus de pesticides interdits dans des légumes provenant de la région d'Almería. Puis, ce fut le tour du Royaume Uni, de la Finlande et de la Hongrie. Grand tollé international ! Du coup, les milieux économiques d'El Ejido misent sur l'agriculture biologique. Déjà quelque 200 producteurs ont convertis près de 700 ha à ce mode de production. Mais a-t-il un futur ? Et surtout, est-ce sensé de produire des tomates et autres légumes, puis de les transporter sur des milliers de kilomètres pour les étaler enfin sur les comptoirs de la grande distribution du Nord de l'Europe? Fruits et légumes bio mais non écologique et encore moins produits dans des conditions de travail et salariales convenables pour les ouvriers et ouvrières agricoles. Les consommateurs et consommatrices devront tôt ou tard se prononcer !

²

Oscar Jurado dans ¿ Que hace esta frésa en tu mesa ? pages 108 et 109

Dans les Alpujarras, au sud de la Sierra Nevada, des paysans de montagne se sont organisés et ont entamé une démarche intéressante : revitaliser une région en incitant le retour à la campagne, en investissant dans la production biologique afin de protéger le paysage et maintenir l'agro-tourisme, en sensibilisant la population à ce mode de production. La coopérative née en 1992 a choisi de développer les débouchés locaux. Ils ont fait connaître leur production par la création d'un label AOC, via des magasins. Leur initiative a pris très vite un essor, car elle répondait à une attente de la population consommatrice. D'autres paysans se sont associés à cette entreprise en créant de nouvelles coopératives, qui se sont structurées en réseau, d'autres magasins se sont ouverts. Cependant, la logique de proximité (écologique et éthique, puisque les revenus agricoles couvrent les coûts de production) qui découle de cette initiative risque de perdre son sens, car la demande de produits biologiques labellisé de cette région vient d'au-delà, du reste du pays et d'autres pays européens. Maintenant, la balle est dans le camp de ces paysans, dont nombre d'entre eux se convertissent au bio plus pour l'argent que cela rapporte que par conscience écologique !

Reste que la main-d'œuvre agricole persiste dans son rôle de force de travail corvéable à merci. Sans papiers ou avec contrat saisonnier, elle est l'enjeu d'une politique d'emploi qui satisfaisait presque tout le monde (sauf elle-même évidemment), soit l'économie locale et globale. Tant que les consommateurs et consommatrices, ainsi que les organisations agricoles n'auront pas pris conscience de cette réalité indigne, l'espoir d'une amélioration reste ténue ! L'ouverture du Centre social de Nijar, animé par le très actif SOC (*Sindicato de Obreros del Campo*), contribuera à améliorer les conditions de travail de cette main-d'œuvre, délaissée malheureusement par les syndicats ouvriers traditionnels espagnols.

Peut-être que de nouvelles rencontres internationales à Almeria permettront de mettre plus en avant le concept de **souveraineté alimentaire**, terme qui a peu été prononcé lors des débats sur l'agriculture industrielle et dont l'application permettrait pourtant d'améliorer les conditions de travail et de rémunération du monde agricole, tant les petits paysans et paysannes que les ouvriers et ouvrières agricoles.

Juin 2007, Philippe Sauvin/Christine Schilter/Willy Streckeisen, membres de la délégation de la Plateforme pour une agriculture socialement durable fin avril 2007.



Lors de l'inauguration du local Ascen Uriarte du SOC à San Isidro

Photos : Christine Schilter