

« *Mon frère, je vis dans une grande souffrance* » Ainsi me parle un jeune guinéen dans la forêt de Mazagon, au sud de Huelva. Avril 2009

Les fraises de Huelva : la honte !

- 1.- catastrophe écologique
- 2.- misère sociale
- 3.- pauvreté du goût

De retour de Huelva, accompagné d'un membre du SOC, je dois constater et faire savoir qu'il y a au moins trois motifs de ne pas manger ces productions hors saisons.

1.- Catastrophe écologique :

La culture de la fraise dans la province de Huelva s'étend sur 7'000ha de serres, qui étaient autrefois des forêts publiques de pins. Cela représente une production fraisière annuelle de 300'000 tonnes. La déforestation se poursuit encore aujourd'hui afin d'augmenter la surface en exploitation.

L'irrigation se fait par un pompage sans limitation de la nappe phréatique, annonce d'une prochaine désertification.

Ce type de culture à contre-saison de janvier à fin avril, requiert une intervention massive d'engrais, de fongicides et d'insecticides, dont le bromure de méthyle destiné à stériliser les sols avant plantation, qui est un poison violent, provoquant brûlures de la peau et troubles pulmonaires.

La fraise cultivée est de type camorosa, création californienne, sous contrat moyennant redevance ; elle est caractérisée par son volume important, sa croissance rapide, et son absence de saveur.

Le transport vers l'Europe du Nord requiert par an 16'000 camions de 10 tonnes, ce qui constitue une pollution indigne en diesel et rejet de CO2.

2.- Misère sociale :

100'000 personnes participent chaque année à la récolte des fraises, dont 35'000 en contrat dit d'origine (hors UE), contrat saisonnier de 3 à 9 mois. Les conditions de travail sont celles d'un quasi-esclavage. Une convention collective de travail existe, la plus basse d'Europe, jamais appliquée dans sa totalité : elle prévoit 37euros par jour de travail.

En fait, les cas de non paiement de salaire, de même que les heures supplémentaires impayées sont ici, très nombreux.

La caractéristique est la grande précarité des ces travailleurs. En moyenne, ce sont 14 jours de travail par mois qui sont effectués alors que la convention collective en prévoit 18 au minimum.

La perte du droit à l'emploi entraîne la perte du droit au séjour, c'est dire que la main-d'œuvre doit être docile, bon marché et flexible. C'est la raison pour laquelle ce sont surtout les femmes des pays agricoles pauvres qui sont engagées : Maroc, Pologne et Roumanie. Leurs passeports sont souvent confisqués par les employeurs au début de la période de travail.

Ce travail sous serre est physiquement extrêmement pénible de part la position du corps et par son côté répétitif ; il se fait courbé en deux, au ras du sol, bottes au pied, dans un sol détrempe

par l'irrigation. Les travailleurs sont dangereusement exposés aux maladies pulmonaires et aux affections de la peau.

Le plus scandaleux, et le moins visibles, est le sort des conditions des travailleurs subsahariens (Mali, Sénégal, Niger et Guinée) et Marocains qui vivent dans la forêt, dans des conditions inimaginables, sans eau ni électricité, dans des cabanes de plastique, attendant un éventuel emploi, parfois depuis des années. Il s'agit là d'une armée de réserve qui permet aux employeurs de maintenir la pression sur les salaires du journalier. Un fois par semaine, après une marche de 10km, ils reçoivent de la Croix-Rouge locale un kilo de riz, de la sauce tomate et des biscuits dans le village voisin de Mazagon. Les effets dévastateurs sur la santé physique et morale de ces exilés m'a été dignement résumé par un jeune guinéen : « mon frère, je vis dans une grande souffrance ».

4.-Pauvreté du goût

La fraise ainsi cultivée est cueillie avant maturité, à contre saison. Traitée afin de résister jusqu'au terme du voyage, elle se révèle sans goût, acide, aqueuse et sans saveur autre que le sucre et la crème.....qu'il faut rajouter. Par la perversion du goût qu'elle provoque chez le consommateur, elle détourne ce dernier de la production locale qui arrive plus tard sur le marché.

5.- Revendications du SOC (Syndicat espagnol des ouvriers agricoles)

Les conditions évoquées plus haut ont comme conséquence la faible représentativité syndicale parmi ces travailleurs.

Le syndicat agricole (SOC) ne dispose que de très faibles moyens dans son combat pour faire respecter le minimum octroyé du contrat d'origine. **La Plate-forme pour une agriculture durable** soutient ce combat, en particulier celui pour l'élaboration d'une convention collective digne de ce nom. Mais elle doit aussi mener le combat, en association avec nos partenaires pour exiger que la production alimentaire, et en particulier celle des produits « hors saison » se fasse dans des conditions respectueuses pour l'environnement.

Cette production « hors-sol » ne s'accorde qu'à la recherche du profit. En dissimulant les conditions de travail et le coût des atteintes à l'environnement, elle envahit les rayons des grandes surfaces d'un produit nuisible à la santé du consommateur.

6.- Objectif de la Plateforme pour une agriculture socialement durable

La production de la fraise du Huelva rassemble tous les vices de cette agriculture industrielle « mondialisée ». Les importations massives agricoles subventionnées au Nord, et envoyées dans le Sud de la planète (ex. du Sénégal) provoquent la ruine et la misère des paysans locaux, qui vont rejoindre les banlieues afin de survivre. Sans espoir dans leur pays, ils émigrent vers l'Espagne entre autre pays, dans l'illusion de trouver du travail.

Une politique de souveraineté alimentaire est la seule capable de maintenir les populations agricoles chez elles, dans le respect de leur activité économique et de leur culture.

Une prise de conscience se dessine dans l'opinion publique : la diffusion de reportages et d'articles auxquels nous joignons ce témoignage ont pour but d'y contribuer.

Gland, mai 09

Plate-forme pour une agriculture socialement durable

Le Coprésident

Noé Graff