

Culture maraîchère en Espagne

# Almeria: La culture maraîchère et le tourisme se disputent l'eau

**La forte concentration de serres en plastique sur une surface de 30 000 hectares vaut à la province d'Almeria le surnom de «Costa del Plastico». Les exploitations sont relativement petites et survivent surtout grâce au bas niveau des salaires. L'eau pose un problème, la région étant située dans un semi-désert.**

David Eppenberger  
rédacteur Le Maraîcher

Lorsque le prix d'un kg de concombres atteint tout juste 10 cents sur le marché, la limite du supportable est dépassée, même pour la maraîchère espagnole Lola Gomez. «L'automne dernier, nous avons été obligé de détruire toute la production, un prix minimum de 21 cents le kg étant né-

cessaire pour pouvoir réaliser un bénéfice», note la gérante de l'exploitation maraîchère Clisol à El Ejido. Comme ses près de 15 000 collègues de la région d'Almeria, elle cultive des concombres, des poivrons, des tomates, des aubergines, des courgettes et des melons dans des serres en plastique. Le paysage semi-désertique est ainsi recouvert d'une surface de plastique de plus de 30 000 hectares, qui protège surtout les cultures des vents forts soufflant souvent dans cette région. En été, lorsqu'il fait chaud, les films de plastique sont enduits de chaux, afin que les serres ne se transforment pas en four. Ce n'est donc pas par hasard si la région est surnommée «Costa del Plastico».

## Culture maraîchère sur sable

Dans la serre, les concombres poussent directement sur le sable, quelques centimètres au-dessus d'une couche de fumier. L'irrigation goutte à goutte consomme annuellement ent-

re 500 et 700 litres d'eau par m<sup>2</sup> à un prix de 25 cents par m<sup>3</sup>. Ce prix devrait néanmoins augmenter à l'avenir, l'eau étant rare dans la région. D'ailleurs, le puits de Lola Gomez est tari depuis bien longtemps. «Aujourd'hui, l'eau provient d'un puits commun, qui va chercher l'eau à une profondeur de 700 mètres», indique-t-elle. Les maraîchers ne sont pas les seuls à s'intéresser à cette précieuse denrée: les complexes touristiques avec leurs places de golf consomment de plus en plus d'eau. «La consommation d'eau dépasse l'afflux», souligne la maraîchère d'un air songeur; et ce, dans une région en principe désertique. La production a néanmoins amélioré sa durabilité au niveau de la consommation de pesticides et d'insecticides, des auxiliaires étant utilisés dans les serres espagnoles depuis quelques années. Lola Gomez estime même avoir fait figure de pionnière dans ce domaine: «Les mêmes entreprises qui nous vendaient les produits de traitement auparavant, nous fournissent à présent les petits insectes». Ces der-

niers restent gravées dans notre mémoire. Lola Gomez réagit d'ailleurs avec mauvaise humeur lorsque nous nous enquêrons du salaire de la main-d'œuvre. Elle nous indique que ses collaborateurs touchent 5 euros de l'heure. Ceux-ci proviennent surtout de pays d'Europe de l'Est, tels la Roumanie, la Pologne ou l'Ukraine. Lola Gomez souligne que tout se fait dans les règles, avec prestations sociales etc. La proximité du Maroc pose néanmoins un problème, de nombreux immigrés traversant la mer pour venir chercher du travail. Malgré cela, Lola Gomez estime que le travail au noir n'est pas un sujet d'importance dans la région. Ce qui lui fait plus de souci, ce sont les tomates produites au Maroc et vendues 50 cents le kg au consommateur final. Elle se plaint notamment des conditions inégales au niveau du contrôle, sans parler évidemment des salaires, qui sont encore plus bas de l'autre côté de la Méditerranée.

## Corriger la mauvaise réputation

L'exploitation modèle Clisol livre ses produits à la coopérative Agroiris qui se trouve à quelques kilomètres et regroupe environ 450 producteurs. Les gigantesques installations d'emballage se trouvant dans la grande halle permettent de conditionner chaque année plus de 40 millions de kg de poivrons ou 15 millions de kg de concombres, qui sont ensuite envoyés dans plus de 25 pays. Le lendemain, la production sera néanmoins exceptionnellement stoppée: comme de nombreux autres paysans espagnols, les producteurs en ont assez des bas prix et souhaitent exprimer leurs inquiétudes au moyen d'une grève nationale.

À côté des serres en plastique on remarque une serre en verre sur l'exploitation Clisol, ce qui est plutôt rare dans la région. Cette serre n'est d'ail-



In der Kooperativen Agroiris stehen gigantische Rollbänder: Spanisches Gemüse wird hier für den Weitertransport ins Ausland bereitgestellt.

*D'immenses tapis roulants se trouvent dans la coopérative Agroiris: les légumes espagnols y sont préparés pour le transport vers l'étranger.*



DAVID EPPENBERGER

Der Plastik schützt das karge Land vor allem vor dem Wind.  
Le plastique protège surtout la terre aride du vent.

leurs pas utilisée pour la production, mais pour les relations publiques. Lola Gomez s'est en effet donnée pour mission d'informer la population des méthodes de production à Almería et de montrer que l'idée que les gens se font de la «Costa del Plastico» dans le reste de l'Europe est dépassée depuis longtemps. Elle fait régulièrement visiter les serres à des groupes de visiteurs d'Espagne et de l'étranger et a même écrit un livre d'enfant sur la production sous serre, livre qui existe entre-temps en trois langues.

### Carrousel de production pour la laitue en culture hors-sol

Le trajet sur l'autoroute à travers la vaste mer de plastique pour rejoindre la région de Pulpi n'est pas sans rap-

pele le passage de la mer Rouge par le peuple hébreu lors de sa fuite d'Égypte. C'est à Pulpi, que se trouvent les champs sur lesquels les laitues Iceberg, Feuille de chêne et Lollo poussent en hiver pour les marchés du Nord. Les parcelles sont étonnement petites. Les travailleurs sur les champs récoltent et chargent la marchandise à la main, un indice supplémentaire que la main-d'œuvre est bon marché en Espagne. L'entreprise Primaflor à Pulpi exploite près de 4000 hectares de cultures maraîchères. Une partie de la production est coupée et emballée dans des sachets en plastique dans la halle moderne de conditionnement. Les employés portent des masques et des gants. Pour des raisons d'hygiène, les visiteurs ne peuvent observer le travail qu'à travers une vitre embuée.

A quelques centaines de mètres, l'ancien patron de Primaflor gère son propre projet. Sa vision: la culture sans terre de laitue, céleri, salades etc. Les avantages: pas de saleté et une efficacité accrue. Une installation est déjà exploitée commercialement. Le visiteur inattentif à vite fait de se cogner la tête contre une rangée de laitues en production hors-sol changeant automatiquement de côté. La laitue tourne en rond comme sur un carrousel. Les plants se trouvent au début. Après environ quatre semaines, les plantes atteignent la fin de la boucle et sont prêtes à être récoltées.

Cette installation de haute technologie a été financée pour moitié par l'UE, avec un fonds destiné au soutien de méthodes de culture particulièrement novatrices et respectueuses de l'environnement. Un tel projet n'aurait pratiquement aucune chance de voir le jour sans ce soutien. Pour le moment, la culture maraîchère espagnole continue néanmoins surtout de s'appuyer sur la main-d'œuvre bon marché.

Informations complémentaires:  
[www.clisol.com](http://www.clisol.com)  
[www.ngsystem.com](http://www.ngsystem.com)

L'article fait suite à une excursion professionnelle de la bourse des légumes de la région de Zurich et de la section d'Argovie de l'UMS, qui a eu lieu en novembre 2009.



DAVID EPPENBERGER

Das Karussell mit Lattich in Hors-sol-Kulturen: In vier Wochen reist der Setzling durch das System und wächst zur entereifen Pflanze an.

Le carrousel avec la laitue en culture hors-sol: le plant traverse le système et se transforme en plante prête à être récoltée en quatre semaines.

## Quelles impressions retirez-vous de l'excursion professionnelle en Espagne?



**Thomas Käser, maraîcher à Birnenstorf (AG):** J'ai été

étonné par les petites structures. En outre, les producteurs espagnols tentent apparemment toujours d'assumer leur passé au niveau des résidus. La qualité des champs de laitues Iceberg est excellente. Je suis néanmoins confiant concernant notre capacité à tenir tête à la production espagnole. Nous disposons en effet d'un important potentiel pour nous améliorer dans ce domaine.



**Paul Meier, maraîcher à Rütihof (AG):** La production est

extrêmement intensive en travail et relativement arriérée au niveau technologique. L'aménagement des serres en plastique ne permet pratiquement pas d'utiliser de machines. Le fumier doit apparemment y être amené à la main. De plus, la charge en travail est importante pour tendre les films. Sur les champs, j'ai aussi pu observer que la laitue Iceberg était par exemple transportée à la main. Cela pourrait être amélioré avec peu de moyens techniques. Une vision semble faire défaut. De manière générale, je suis positivement surpris de la bonne tenue des exploitations.