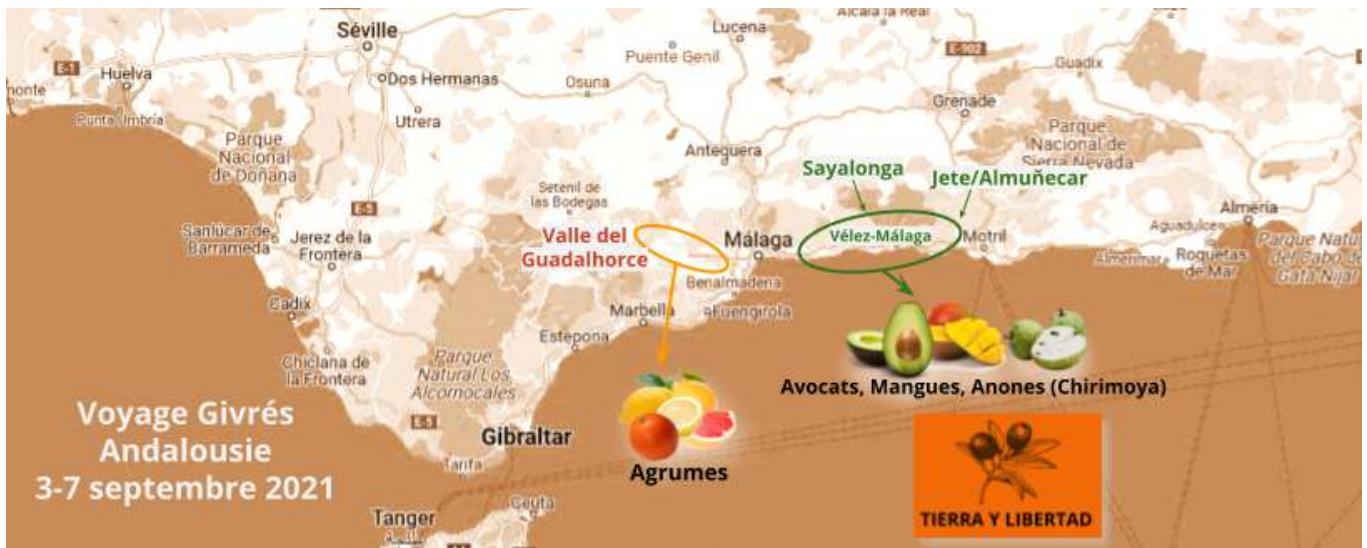


Première visite à Tierra y Libertad !

Un trou de souris dans nos emplois du temps et une accalmie sur le front du virus nous ([1](#)) ont enfin permis de partir quelques jours en Andalousie à la rencontre de la coopérative Tierra y Libertad !



Vendredi 3 septembre. Paris-Séville, puis l'autoroute vers Malaga, à travers un océan d'oliviers en culture intensive. L'Espagne produit la moitié de l'huile d'olive mondiale, principalement en Andalousie, on visualise bien mieux ces chiffres en traversant ces plates immensités...



Un gros et aride massif montagneux à franchir, puis nous descendons sur Malaga et remontons un peu plus à l'Est vers Moclín, calme et blanc village perché, où nous allons loger. À seulement 8,5 km de l'autoroute côtière qu'il faut toutefois une bonne vingtaine de minutes et beaucoup beaucoup beaucoup plus de virages pour rejoindre !

Sur la côte toute proche, nous sommes sur la fameuse Costa del Sol. Un cortège presque ininterrompu d'immeubles de tous genres, une côte belge en format XXL, orientée plein sud et au climat de rêve: n'allez pas chercher ailleurs, tout ce que le monde occidental peut inventer en matière de loisir balnéaire est ici présent ! Mais ce front de mer n'est qu'un mince liseré, quelques kilomètres vers l'intérieur - ça tourne, ça monte ! - et le paysage se ruralise et s'aridifie. Rafael Garcia, notre interlocuteur principal à Tierra y Libertad, nous y a préparé un parcours de rencontres avec six producteurs. Il nous accompagnera auprès d'eux durant ces trois jours - *¡muchas gracias Rafa !*



Premier jour. Rendez-vous matinal avec Jose dans une station service de la vallée du Rio Verde, entre Almunecar et Jete, près de Motril. Nous montons dans son 4x4 pour accéder à ses terrains. Le premier est plus que pentu et très difficile d'accès. Le suivre à pied sur les étroites terrasses de manguiers et d'avocatiers est périlleux, mais merveilleux comme une randonnée dans la jungle équatoriale ! Pour progresser, il faut se pencher sous les frondaisons et plus d'une fois une mangue ou un avocat viendra cogner nos fronts...



Ici beaucoup d'avocatiers ont une quarantaine d'années et d'imposantes ramures, cueillir leurs fruits nécessite d'y grimper. Le travail sur ce terrain est très difficile et son accès parfois impossible en cas de crue du rio, nous dit José. Le sol est couvert d'un épais mulch (feuilles, chutes de tailles broyées), le maintenir vivant et humide en utilisant le moins d'eau possible est pour José un choix et un impératif.

L'irrigation se fait par micro-dispersion (même technique que le goutte-à-goutte, mais l'eau s'échappe en parasol pour humidifier une plus grande surface – le système racinaire de l'avocatier est superficiel)

→ La barrière de montagnes au nord et la proximité de la côte exposée plein sud entretiennent ici un climat propice aux cultures de type subtropical. Les arabes y ont apporté techniques d'irrigation et culture de la canne à sucre dès le XI^e siècle (disparue aujourd'hui, mais on en comptait encore 5000 ha dans les années 60). Les chirimoyas (anones) sont venus à partir du 19e siècle. Puis les avocats et les mangues depuis les années 50-60.



Nous remontons en 4x4 pour accéder à un autre terrain. Beaucoup plus plat, nous dit José en riant. Changement total de décor, en effet ! En fond de vallée, nous voici sur un vaste terrain enherbé planté de chirimoya âgés de 70 ans. Un ruisseau canalisé s'écoule en bordure. Ombre et fraîcheur nous y accueillent. Nous y apprenons que la culture du chirimoya se mérite ! La pollinisation naturelle ne s'y effectue pas totalement, il faut donc la prolonger manuellement. Travail long et ingrat qui a sans doute contribué à l'abandon progressif de sa culture au profit des avocats et des mangues, alors que dans les années 60, les cultures de canne à sucre et de chirimoyas s'étendaient ici jusqu'à la côte. L'irrigation s'y fait encore traditionnellement : inondation partielle, canalisée au fur et à mesure, d'arbre en arbre, par de petits remblais circulaires de terre.

Arrivés en bout de propriété, Jose nous présente son sympathique voisin, « burette » de pollinisation en main, dont le proche terrain abrite, outre des chirimoyas, deux gigantesques avocatiers de plus de 60 ans. Ils ont été taillés par un ouvrier agricole équatorien et produisent chacun une tonne d'avocats par an, nous rapporte-t-il. Contraste, les sols sont nus sous les deux avocatiers phénomènes. Jose nous dira un peu plus tard qu'il trouve ce type de rendement beaucoup trop important. Ses propres avocatiers produisent au maximum 400 kg d'avocats par an et pas chaque année. Car, pour un arbre donné, à une année faste succède presque toujours une année avec peu ou pas de fruits - un cycle naturel de l'avocatier qui ne l'épuise pas.

L'avocat est un véritable or vert : sa demande est en croissance constante, son prix de vente est élevé et sa récolte aisée, bien que parfois acrobatique (les fruits peuvent rester longtemps sur l'arbre sans tomber, ni pourrir et ils supportent bien le transport). La culture de la mangue présente des caractéristiques similaires. Ces deux cultures ont donc le vent en poupe. Du terrain de José nous apercevrons sur le flanc de la vallée de toutes nouvelles plantations, nous en apercevrons des dizaines d'autres en parcourant l'autoroute côtière... Tout cela pose évidemment un problème global de consommation d'eau, l'avocatier étant un arbre qui affectionne les climats moyennement chauds (25° toute l'année) et très humides. Tant chez Jose, que chez Carlos et Jesús que nous visiterons ensuite, la consommation d'eau est réduite (environ moitié moins qu'en traditionnel) du fait de l'attention apportée à la couverture du sol et aux techniques de

micro-irrigation. Il n'en reste pas moins que nous devons questionner notre propre consommation d'avocats : doivent-ils vraiment devenir pour nous des fruits de consommation courante ? Une bonne question à nous poser.



La matinée avance, mais en Andalousie le repas du midi du samedi, ce n'est pas avant 14h30-15h ! Nous en profiterons pour échanger longuement, assis sur des cagettes sous l'agréable couvert des chirimoyas... en dégustant de délicieux lichees, cueillis le matin même par Jose (petite production familiale non commercialisée) !

La coopérative Tierra y Libertad regroupe aujourd'hui 17 producteurs, pour la plupart en Andalousie. Parmi ceux-ci une grande diversité de parcours, comme chez les Galline Felici en Sicile. Ainsi si Jose a travaillé 18 ans à Madrid, avant de venir reprendre les terrains de son père, Carlos, que nous visiterons l'après-midi, n'a jamais quitté la ferme familiale. Les distances géographiques entre les uns et les autres sont ici un peu plus importantes que chez les Galline Felici . Les producteurs de mangues et d'avocats sont situés autour de Vélez-Malaga, mais Rafa réside à Huelva, et son oliveraie (l'huile Olio Vivo) est située près de Cordoue, tout comme d'autres producteurs de la coopérative. Pas d'entrepôt central, à la différence des Galline, ce qui complique un peu l'envoi des commandes... Il nous faudra construire avec eux un autre modèle organisationnel et logistique qu'avec les Galline, matière à réflexion ! (voir [Où en sommes-nous avec la coopérative Tierra y Libertad ?](#))

i muchas gracias Jose ! → Présentation de [Jose Antonio González](#) sur le site de Tierra y Libertad





Rendez-vous en fin d'après-midi dans la vallée de Sayalonga, un peu plus à l'ouest. La ferme blanche est en fond de vallée, la route principale à flanc de montagne : une nouvelle approche en 4x4 - celui de Carlos cette fois -, descente abrupte et épingle à cheveux périlleuses !

Carlos cultive principalement des mangues, des avocats et des nèfles, mais pas que. Une grande attention est apportée à la couverture végétale, en particulier par la culture du vétiver qui fournit un excellent paillage et fixe les sols très pentus (c'est la racine du vétiver qu'on utilise en parfumerie). La consommation d'eau (micro-irrigation) est ici aussi deux fois moindre qu'en culture traditionnelle.



Carlos prépare lui-même ses **fertilisants bio** à partir de bouse de vache, de petit lait et d'additifs minéraux, par des procédés successifs de fermentation anaérobique en grands tonneaux de plastique. Une savante alchimie paysanne d'origine japonaise (Bokashi) qui produit des nutriments plus facilement assimilables par les plantes et avec moins d'eau. Carlos nous ouvrira quelques-uns de ces tonneaux... au moins l'une d'entre nous en trouvera le parfum délicieux ! Il nous rapporte

aussi que ce type de préparation, utilisé à Fukushima, réduit beaucoup plus vite la radioactivité des sols qu'avec les produits industriels.

Carlos nous opposera son bon sens paysan au sujet des nombreuses nouvelles plantations d'avocats en Andalousie : *tout le monde plante des avocats, parce que c'est ce qui rapporte le plus, mais c'est une mode qui tombera un jour !*



Interrogé sur les périodes de fortes chaleurs, telles que celles qu'a connues la Sicile cet été, il nous précisera que cet été il a fait un seul jour 40° , 35° étant le plus souvent le maximum.

... 35° ? On ne doit pas en être loin en cette fin d'après-midi, nous commençons à fatiguer, il est temps de boire et de manger une banane à l'ombre - ; *muchas gracias Carlos !*

(Carlos, tout comme José cultive quelques bananiers, dont les fruits ne sont pas sans rappeler ceux de Roberto en Sicile !)

→ Présentation de [Carlos Marquez Baeza](#) sur le site de *Tierra y Libertad*



Deuxième journée. Nous avons cette fois rendez-vous à Vélez-Malaga pour nous rendre chez Jesús. Il ne cultive que des avocats et des mangues sur un vaste terrain de 4 hectares presque plat et proche de la mer. Il emploie 3 personnes à l'année sous sa "marque" *Frutorganic*. La chaleur commence à monter, la lumière est aveuglante, mais à l'ombre des avocatiers, on est fort bien !

Ici aussi, micro-irrigation et important mulch au sol. Les arbres sont taillés court pour faciliter les récoltes. La consommation d'eau est réduite : seuls 3x1h d'irrigation par semaine en été pour les avocatiers et 2x1h pour les manguiers qui sont plus rustiques.

L'intérêt de l'avocat est qu'il peut rester sur l'arbre jusqu'à avril-mai. Sa récolte peut donc se faire de manière échelonnée dans le temps en fonction de la demande, nous précise Jesús. Revers de la médaille en constante progression, les vols ! Les malveillants attendent que la récolte commence pour s'assurer de l'état de maturation des fruits, puis ils opèrent de nuit...



À propos : comment reconnaît-on qu'un avocat ou une mangue sont prêts à être cueillis ? Question des béotiens que nous sommes, au milieu de fruits qui paraissent être déjà de bonne taille. Une analyse est nécessaire pour les mangues, mais pour les avocats Haas "*On sait qu'à partir de décembre c'est bon*", nous répond Jesús.

Nous terminons la visite par une dégustation de diverses variétés de mangues, les premières commencent à être à point. Très bonnes ! L'occasion aussi de voir comment on les prépare ici : couper large au ras du noyau, puis quadriller et détacher les morceaux cubiques.



Et nous poursuivrons les échanges de la veille sur nos réalités respectives, sur les diverses possibilités de transport vers la France et bien d'autres choses encore... Le temps d'attendre l'heure du repas - plutôt 15h le dimanche en Andalousie - pour lequel Rafa et Jesús nous emmèneront dans un restaurant de bord de mer ; *muchas gracias Jesús y Rafa !*

→ Présentation de [Jesús Manuel Villena](#) sur le site de *Tierra y Libertad*



Troisième journée. Mais c'est quoi, ça ? Une installation d'art contemporain ? Non, c'est de l'agriculture bio, sous une très haute serre, façon jardin botanique - la serre n'ayant ici qu'une fonction de protection.

Il s'agit de papaye !

Nous sommes dans la **vallée du Guadalhorce**, à l'ouest de Malaga. Avec ses milliers d'hectares plantés d'agrumes (*cítricos* en espagnol), elle se donne des airs

de plaine de Catane en Sicile. Et partage sans doute une histoire proche : introduction des agrumes dès le moyen âge sous la domination arabe, grand essor commercial de la fin du XIX^e aux années 1960-70, puis lent déclin face à la concurrence mondiale, dont d'autres lieux de production en Espagne même.

Rafael nous accompagnera encore durant cette journée, cette fois en compagnie de Manolo, responsable de l'association Guadalhorce Ecologico qui est membre de Tierra y Libertad.

Nous visiterons successivement un second Manolo (citrons et papaye) près de Cartama, puis, au nord d'Alora, Francisco qui nous a fourni les pomelos de la saison dernière. Ceux-ci sont déjà de belle taille, il leur faut encore quelques mois de maturation - les petites boîtes contiennent des insectes "vertueux" qui iront combattre les nocifs !



Nous finissons la journée avec Manolo dans les locaux de l'association Guadalhorce Ecologico à Villafranco del Guadalhorce. Cette association regroupe des producteurs bio (fruits, légumes, produits transformés) mais aussi des consommateurs, lesquels bénéficient dès lors d'une réduction de 5% sur leurs achats et peuvent aussi participer à des journées de formation avec les agriculteurs. L'association organise neuf marchés mensuels – *eco-mercado* – dans la région proche. Dans leurs locaux s'élabore par ailleurs un produit transformé innovant : de la fine pâte de fruit obtenue par dessiccation et sans sucre ajouté. Et, tout à côté, est en cours d'éco-construction une "chambre froide" sur la base de trois containers de récupération recouvert d'épaisses couches de paillages... *i muchas gracias Francisco, Manolo(s) y Rafa !*

→ Présentation de [Francisco González Martin](#) et de la [coopérative Guadalhorce Ecológico](#) sur le site de [Tierra y Libertad](#)

Et voilà, notre voyage s'achève le lendemain. L'avion vers Paris nous attend à Séville en milieu d'après-midi. Nous aurons juste le temps en matinée de visiter le centre historique de Malaga et sa très impressionnante cathédrale. De premières et riches rencontres avec les producteurs de Tierra y Libertad... qui en appellent d'autres et incitent à quelques rapprochements avec les Galline Felici !

Patrick Ennebeck 30/09/2021



→ *De la Sicile à l'Andalousie, sous les avocatiers, un même geste pour montrer au visiteur la terre vivante...*

- (1) "Nous", ce sont Anne-Laure, Nade et Patrick. Un grand merci à notre adhérente Anne-Laure, dont les connaissances en espagnol et histoire de l'Espagne nous ont été plus que précieuses !



... ah : le soir de notre arrivée à Moclín, nous sommes allés manger en terrasse dans le seul lieu ouvert : le Bar Restaurante Reyes de la petite place centrale. C'était son Jour de réouverture après congés estivaux, en fin de soirée le patron a pris tous les clients en photo (avec leur autorisation) ... Nous voici donc tous les trois sur sa page Facebook !