

Que suis-je ?

el tomate/la tomate



IDENTITÉ

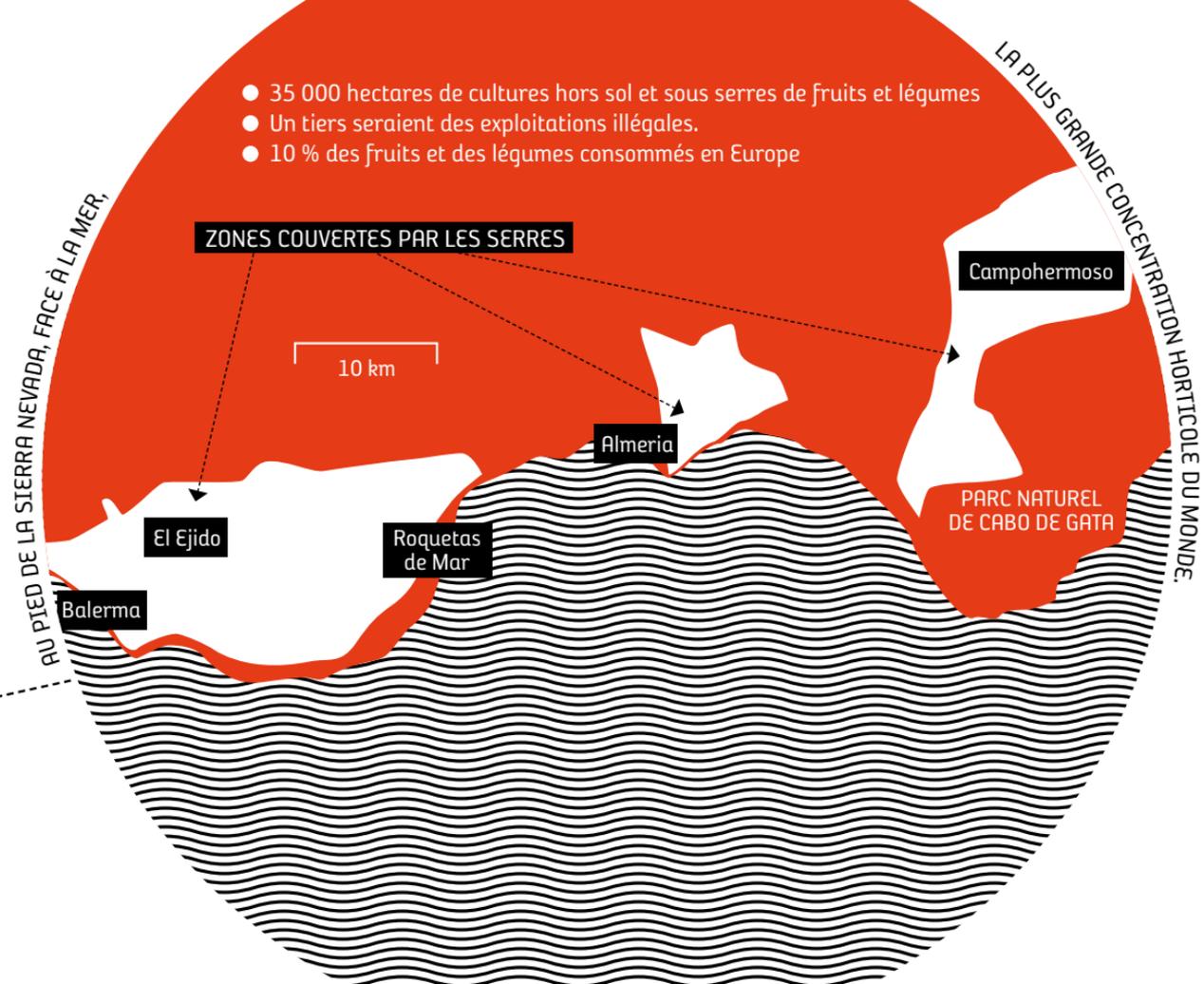
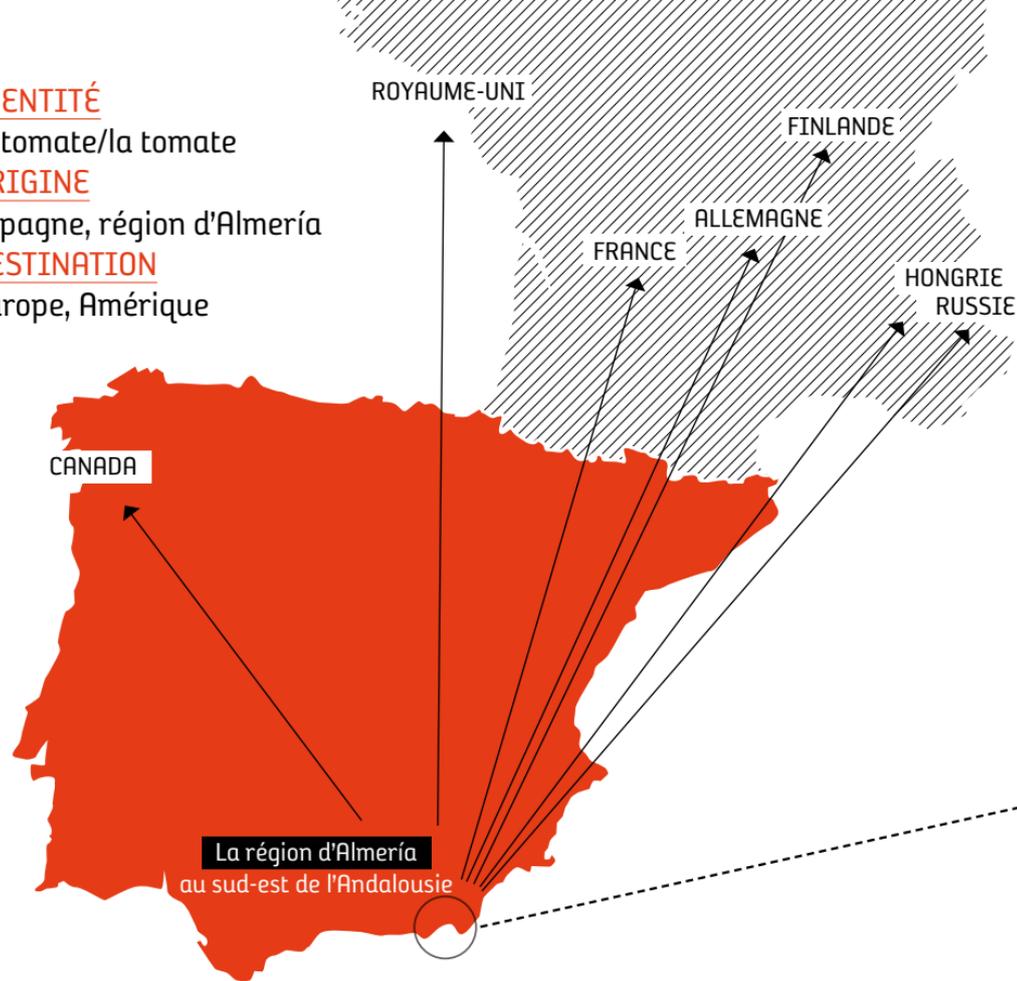
El tomate/la tomate

ORIGINE

Espagne, région d'Almería

DESTINATION

Europe, Amérique





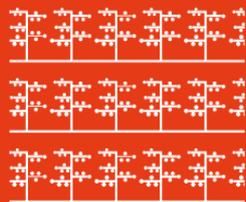
PRIX

Le prix est le premier critère d'achat.



SAISONNALITÉ

La disponibilité des tomates toute l'année fait disparaître la notion de saison.



CULTURE INTENSIVE

La culture intensive permet de répondre à une forte demande.



CULTURE SOUS SERRE

Les cultures sous serre et hors sol permettent un approvisionnement tout au long de l'année.



TRANSPORT

Cultivées en Espagne ou au Maroc, les tomates effectuent de longs trajets en camion à travers l'Europe augmentant ainsi le trafic et la pollution.



POLLUTION

Ces modes de production sont gourmands en engrais chimiques et pesticides. Ils génèrent aussi une grande quantité de déchets.



IRRIGATION

Dans la région du Poniente en Espagne, l'eau est puisée de plus en plus profondément, épuisant les nappes phréatiques.



MAIN-D'ŒUVRE

Les travailleurs étrangers constituent pour les producteurs une main-d'œuvre bon marché et flexible.



IMMIGRATION

Les immigrés sont indispensables à la vie économique de la région. Pourtant leurs droits sont bafoués et ils sont relégués dans des habitations de fortune hors des villes et des bourgs.



SANTÉ

Les engrais et pesticides nuisent à la santé des ouvriers et des consommateurs. Ils polluent aussi les eaux et nappes phréatiques des sites de production.



ÉTAL D'UN ÉPICIER RUE DE BELLEVILLE À PARIS.

MANGER DES TOMATES TOUTE L'ANNÉE — En France, l'essentiel de la production se fait entre mars et octobre. Pour satisfaire les envies des consommateurs en hiver, les tomates sont importées. En France, un légume importé sur quatre est une tomate, en provenance pour la plus grande part du Maroc (37 %) et de l'Espagne (35 %).

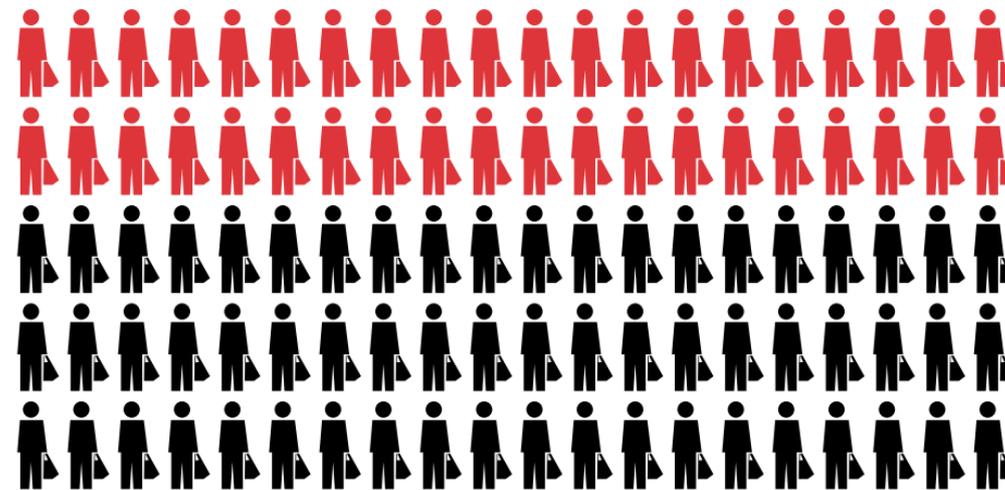
LES SERRES EN FRANCE — Depuis une quinzaine d'années, la culture de la tomate a connu de fortes mutations technologiques pour s'adapter aux exigences de rendement, de compétitivité et de calendrier imposés par les marchés. En France, la culture en plein champ a quasiment disparu au profit de la culture sous serres. 93% des tomates vendues en France sont désormais produites sous serre. En Espagne et au Maroc, elles sont souvent cultivées hors sols dans des serres de plusieurs hectares sur de la laine de roche et alimentées de manière totalement artificielle par un mélange d'eau et d'engrais ; le taux d'ensoleillement étant suffisant, les serres ne nécessitent pas, contrairement à la France, de chauffage.



Chaque Français
consomme en moyenne
14,2 kilos de tomates
par an (chiffre 2007).



40 % des familles françaises mangent des tomates en hiver.





PASSAGE EN CAISSE DANS UN SUPERMARCHÉ



MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE RUNGIS – GROSSISTE SPÉCIALISÉ DANS LE NÉGOCE DE TOMATES

LES TOMATES CULTIVÉES À ALMERÍA NE SONT PAS CONSOMMÉES LOCALEMENT.

Elles sont envoyées en Europe, principalement en France, en Allemagne, au Royaume-Uni, en Finlande, en Hongrie, mais aussi au Canada et en Russie. Aujourd'hui le transport ne représente qu'1 % du prix final, mais avec l'augmentation des prix de l'énergie, cette part aura tendance à augmenter.

Synchronisé au développement du réseau autoroutier espagnol, puis associé aux entreprises transnationales européennes de transport et de distribution, tout est fait pour relier Almería aux pays européens dans un temps très court. Ce ne sont pas moins de 1 000 camions de fruits et légumes par jour qui partent de la région vers le nord de l'Europe.

LE TRANSPORT MONDIAL DE FRUITS ET LEGUMES



ÉCHANGES MONDIAUX
ENTRE 1980 ET 2005

x 8

PART DU ROUTIER
DANS LE TONNAGE EMPORTÉ

85 %

SAISON DE MATURATION NATURELLE



CULTURE EN PLEIN AIR

ACHEMINEMENT COURT



moins impact

fort impact



HORS SAISON



CULTURE EN SERRE



ACHEMINEMENT LONG



CONSOMMATION GLOBALE
DE PÉTROLE AUGMENTÉE

x 10 / x 20



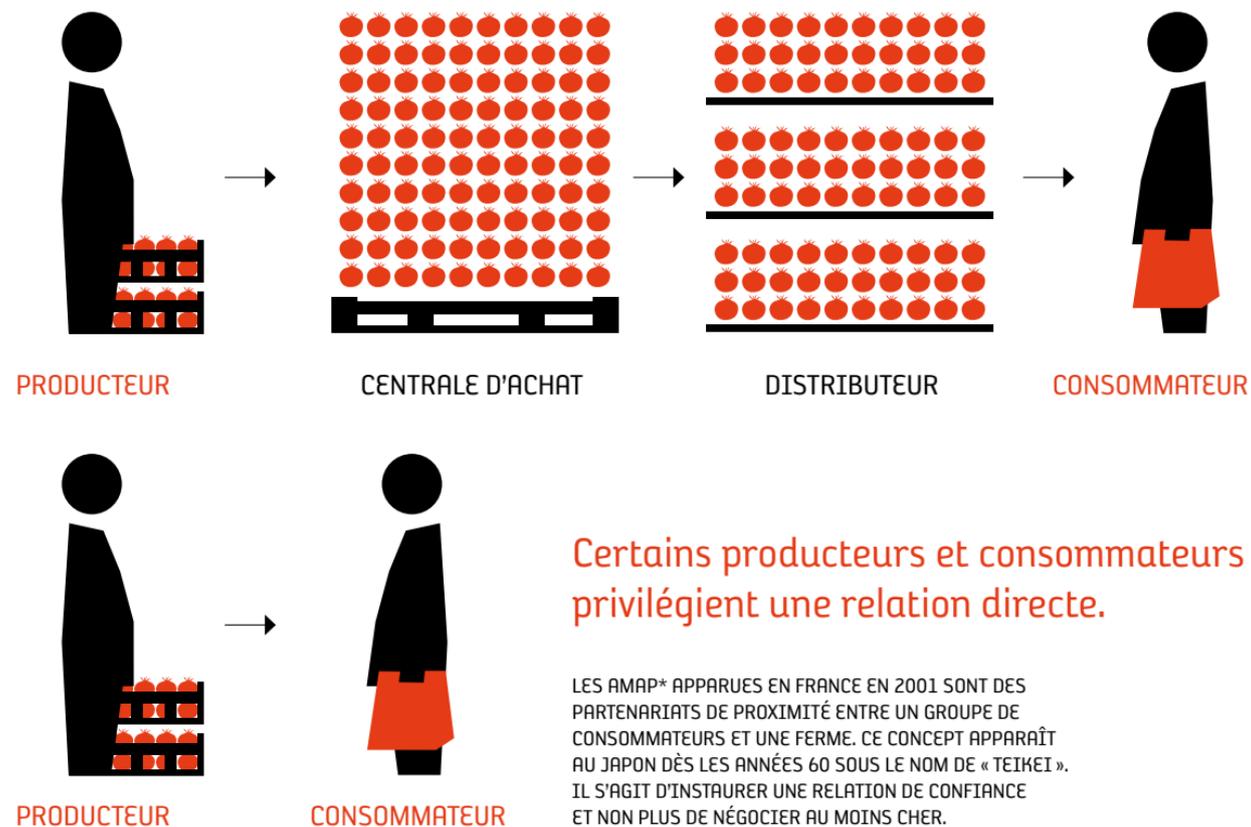
CAMIONS SUR LE PARKING DU MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE RUNGIS



ARRIVAGE QUOTIDIEN DE TOMATES À LA HALLE COOPÉRATIVE CASI
APRÈS LA VENTE AUX ENCHÈRES, LA MARCHANDISE SERA EXPÉDIÉE DANS TOUTE L'EUROPE.

UN MARCHÉ CONCURRENTIEL FORT – Les producteurs de tomates sont soumis à une très grande concurrence sur le marché. La pression sur les prix exercée par les distributeurs y est très forte. Le coût de production d'un kilo de tomate intègre l'amortissement des serres et de leurs entretiens, des intrants, de la main-d'œuvre saisonnière, de l'emballage (cartons et main-d'œuvre) et du transport. Les producteurs sont pris en tenaille entre des coûts de production qui explosent (augmentation des prix du pétrole et du prix des intrants et engrais) et des prix à la production qui diminuent, ils courent après des économies d'échelle et des performances de rendement.

La multiplication des intermédiaires rend les rémunérations des producteurs moins justes. Les centrales d'achat imposent aux paysans des prix de plus en plus bas et une concurrence massive des produits d'importation. En fin de chaîne, les distributeurs font pression pour augmenter leurs marges, certaines enseignes vendent le kilo de tomates trois à quatre fois plus cher que le prix payé aux producteurs.





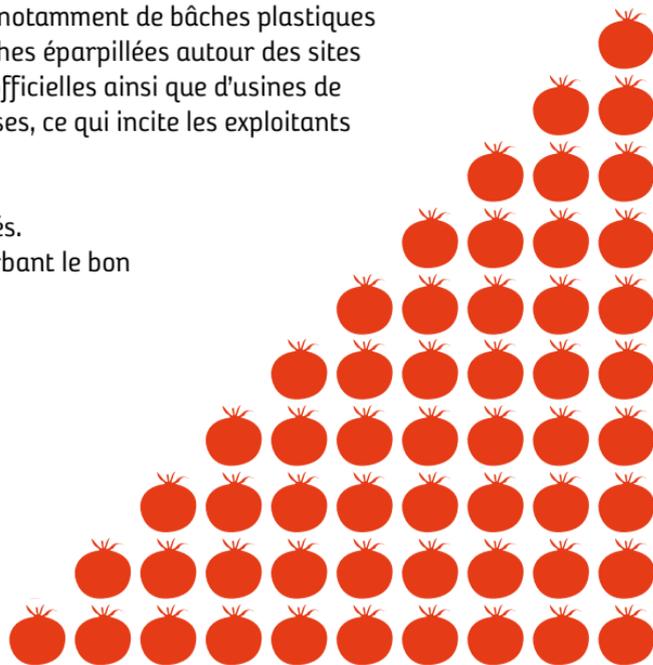
AFFICHE PUBLICITAIRE DE SUAREZ, FABRICANT D'ENGRAIS, D'INSECTICIDES ET DE FERTILISANTS ET DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES PRODUITS GRODAN, LEADER DANS LA FABRICATION DE PAIN DE LAINE DE ROCHE POUR LA CULTURE HORS-SOL



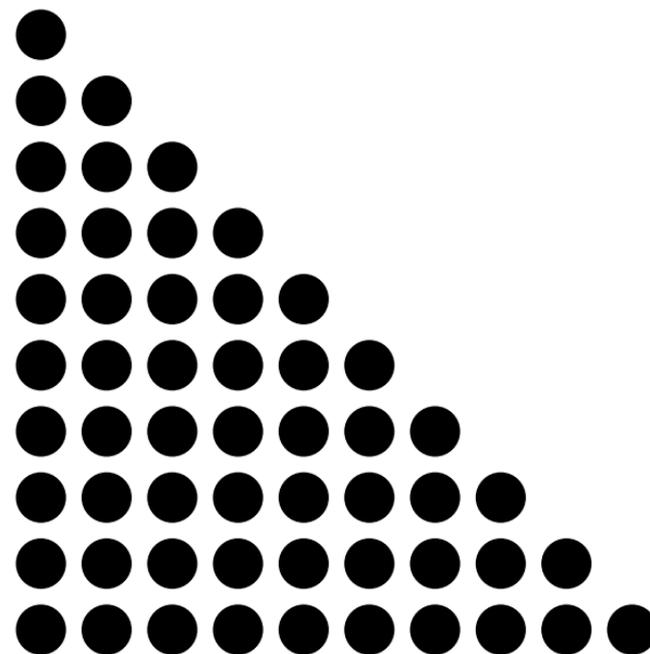
VENTE AUX ENCHÈRES DES LOTS DE TOMATES À LA COOPÉRATIVE CASI. LE PRIX DU KILOGRAMME AFFICHÉ DESCEND PROGRESSIVEMENT, LA VENTE REVIENT À L'ACHETEUR QUI LE STOPPE.

UNE RÉGION ASPHYXIÉE – La culture de tomates hors-sol et sous serres nécessite l'utilisation de quantité de matériaux, notamment de bâches plastiques et de laine de roche. On trouve beaucoup de bâches éparpillées autour des sites de production. Almería est dotée de décharges officielles ainsi que d'usines de recyclage, elles sont néanmoins rares et coûteuses, ce qui incite les exploitants à brûler directement sur place leurs déchets.

Les engrais et les pesticides sont aussi incriminés. Ils s'accumulent dans les sols et les eaux, perturbant le bon fonctionnement des écosystèmes.



Selon les spécialistes, la quantité produite de fruits et légumes



est égale à la quantité produite de déchets au cours de la production*.



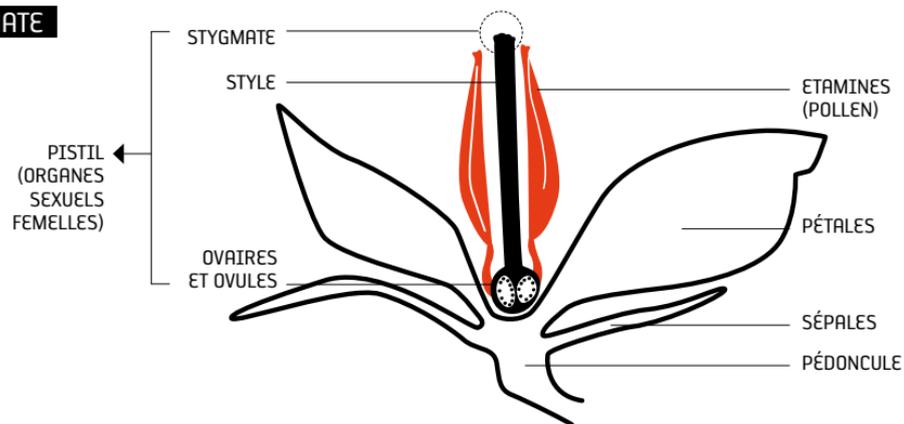
ALENTOURS D'UNE USINE RECYCLANT LES BÂCHES PLASTIQUE
UTILISÉES EN ABONDANCE PAR LA CULTURE SOUS SERRE DE LA RÉGION



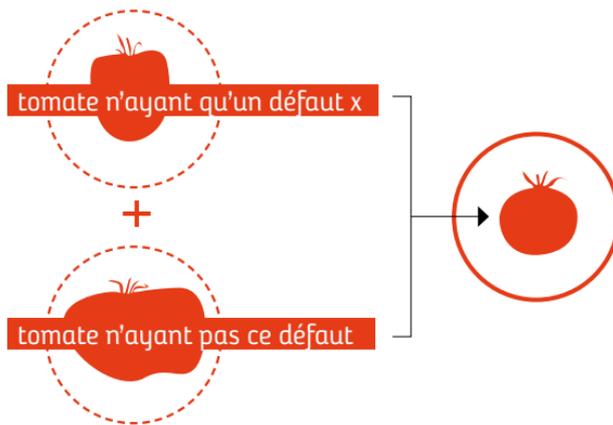
PAYSAGE DE SERRES S'ÉTENDANT JUSQU'AU CONTREFORT DE LA SIERRA NEVADA

LA BIODIVERSITÉ AU CONSERVATOIRE – En France, la majorité des semences de tomates autorisées à la vente sont celles de plantes hybrides F1 (première génération d'un croisement entre deux variétés distinctes sélectionnées). Ces semences hybrides ont été conçues pour offrir un rendement supérieur à celui des anciennes variétés, ainsi qu'une résistance aux maladies et insectes ravageurs. La semence de ces hybrides est malheureusement souvent indissociable de conditions climatiques et agronomiques précises, et notamment d'une utilisation élevée d'intrants. Les agriculteurs ne peuvent utiliser les graines récoltées, car les plantes ne correspondraient plus à la variété homogène F1, et doivent racheter des semences chaque année, voire deux fois par an avec pour ceux qui plantent deux récoltes par an. La généralisation de ces semences hybrides pousse les exploitants agricoles à abandonner les variétés traditionnelles et de ce fait provoque un appauvrissement de la biodiversité. La tomate est pourtant une espèce disposant de milliers de variétés.

LA FLEUR DE TOMATE



CRITÈRES RECHERCHÉS POUR LA SELECTION DE TOMATES



- Vigueur de la plante
- Croissance homogène
- Précocité
- Apte à la culture hivernale
- Bouquet de fleurs plus serré
- Résistance aux virus
- Résistance aux bactéries
- Résistance aux champignons
- Couleur uniforme
- Fruit régulier
- Bonne apparence
- Résistance aux chocs
- Capacité de conservation
- Répond à un segment de marché

POLLINISATION MANUELLE ET HYBRIDATION

- ▶ ON RETIRE LES ORGANES SEXUELS MÂLES (CÔNE D'ÉTAMINES) DU PLANT QUI PORTERA LES FRUITS SANS ABÎMER LE PISTIL.
- ▶ ON CHOISIT UNE FLEUR MÂLE MATURE SUR UN PLANT D'UNE VARIÉTÉ DIFFÉRENTE ET L'ON APPLIQUE LE POLLEN SUR LE STIGMATE DE L'HÔTE FEMELLE DIRECTEMENT AVEC LES ÉTAMINES OU AVEC UN PETIT PINCEAU.



USINE DE CONDITIONNEMENT CASUR
LES TOMATES SONT FILMÉES AFIN D'ÊTRE TRIÉES MÉCANIQUEMENT PAR TAILLE ET ÉTAT DE MÛRISSEMENT.



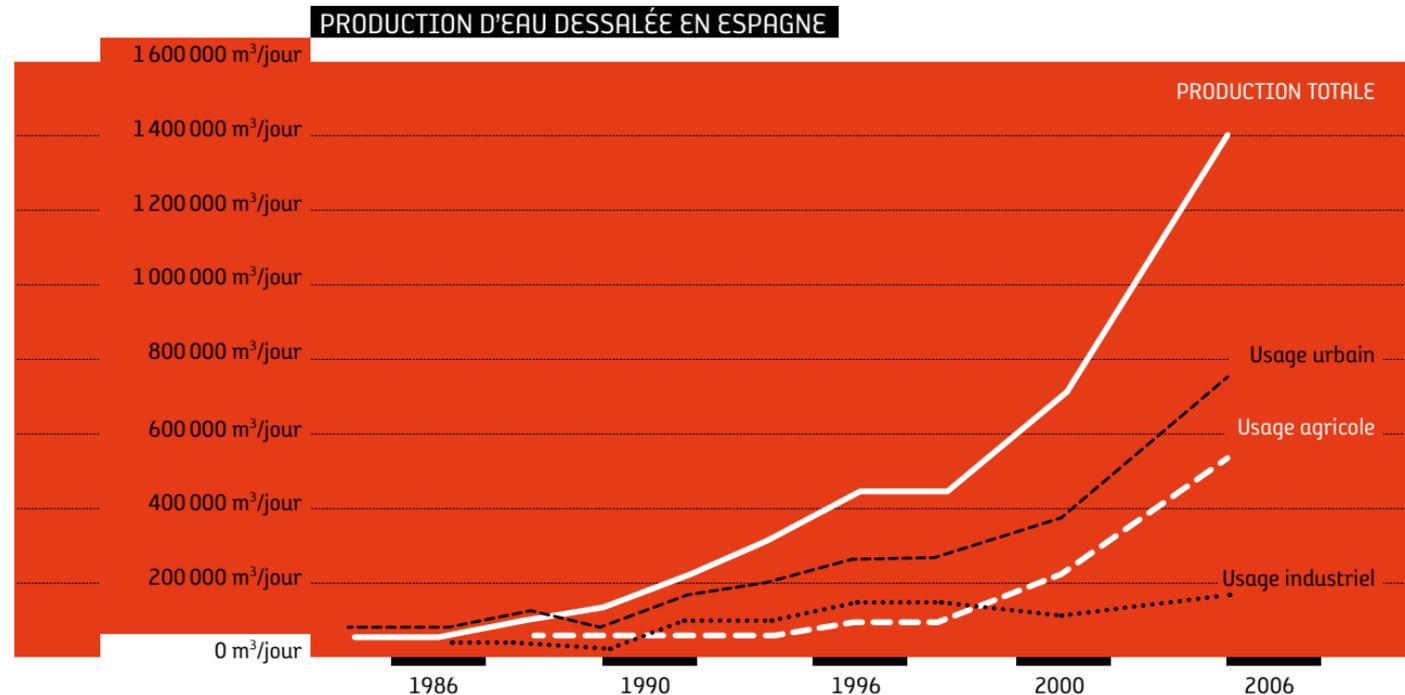
USINE DE CONDITIONNEMENT CASUR, PREMIER TRI MANUEL

UNE RÉGION ARIDE – Dans la région d'Almería, les précipitations d'eau sont très faibles, environ 200 mm par an. L'exploitation de puits dès les années 1950 a permis de rendre la région arable et le succès rapide des exploitants agricoles sur le marché de la tomate a reposé sur l'utilisation des eaux souterraines. L'assèchement des nappes phréatiques est rapidement devenu un problème, au point qu'en 1984 un décret suspend officiellement le développement agricole de la région. Malgré ce décret, de nombreuses exploitations illégales ont vu le jour à Almería augmentant ainsi la pression sur les ressources. Les forages doivent désormais être effectués en très grande profondeur (1 500 m) pour capter les eaux souterraines et 57% des forages seraient illégaux.

Pour pallier ce déficit, l'Espagne recourt largement au dessalement de l'eau de mer. Inaugurée en mai 2005, la « desaladora » de Carboneras (proche d'Almería) est une des usines les plus vastes d'Europe. L'eau dessalée alimente les zones urbaines mais aussi le secteur agricole (la part de ce secteur dans la consommation globale d'eau en Espagne est d'environ 80 %). Les usines de dessalement masquent la nécessité d'une meilleure gestion des ressources en eau. Elles ne sont pas non plus sans impact sur l'environnement ; outre des besoins énergétiques importants, les usines rejettent des quantités importantes de saumure qui peuvent dégrader la faune et la flore environnante et ainsi participer à l'érosion côtière. D'autres rejets, tels que le chlore et le cuivre soulèvent également quelques inquiétudes.

NOMBRE D'USINES
DE DESSALINISATION
EN ESPAGNE
+ 700

PRODUCTION
ENTRE 2000 ET 2004
x 2





ENSEIGNE DE L'USINE DE CONDITIONNEMENT CASUR – PAYSAGE ARIDE ET SERRES À L'HORIZON



« LA MER DE PLASTIQUE », À L'OUEST D'ALMERÍA.



BASSIN D'EAU POUR L'ARROSAGE DES SERRES AUX ALENTOURS D'EL EJIDO



OUVRIER MAROCAIN DANS UNE SERRE DE TOMATE

ÊTRE CONCURRENTIEL – Depuis les années 1980, le marché des fruits et légumes est devenu de plus en plus concurrentiel. Les exploitants agricoles espagnols subissent la concurrence d'autres pays qui bénéficient de conditions plus favorables à la culture de fruits et légumes, notamment la Maroc et Israël ; en plus d'un climat plus clément, ils ont accès à une main-d'œuvre meilleure marché que les pays européens. Les exploitants espagnols doivent répondre en temps réel à la demande des pays importateurs et n'hésitent pas pour cela à faire appel à une main-d'œuvre clandestine très présente dans le sud de l'Espagne.

Ne bénéficiant d'aucune protection concernant les salaires, ni les licenciements, les clandestins peuvent être embauchés et débauchés à merci. Ils sont indispensables à l'économie locale et les autorités sont donc assez peu sourcilleuses à leur égard ainsi qu'à l'égard des exploitants. Dès lors qu'ils perdent leur travail, les clandestins se retrouvent dans la situation précaire de possible reconduction à la frontière.



LITTÉRALLEMENT « FERMETTES ANDALOUSES », CES FERMES ABANDONNÉES PARFOIS SANS EAU COURANTE SONT LOUÉES AUX IMMIGRANTS, QUAND ILS NE LOGENT PAS DANS DES « CHABOLA », CABANONS FAITS DE BRIC ET DE BROU À PROXIMITÉ DES SERRES.

LES « CORTIJOS »

MISE EN PLACE DU TRAVAIL CLANDESTIN EN ANDALOUSIE

1950 ▶ Afin d'endiguer l'émigration locale, l'État creuse des puits et vend des petites parcelles de terrain à des familles modestes, pour la plupart andalouses.

1960 ▶ Premières serres

1963 ▶ La région compte 1/2 hectare de serres

1970 ▶ La serriculture domine

1984 ▶ 12 000 hectares de serres (dont l'essentiel avec le support de l'État)

▶ La surexploitation des eaux souterraines devient un problème.

▶ Un décret suspend officiellement le développement agricole de la région : l'État met fin aux concessions municipales.

▶ La construction de serres progresse en toute illégalité.

À partir des années 1990

- ▶ Intensification de la production
- ▶ Appel au travail saisonnier
- ▶ Exportation prédominante
- ▶ La main-d'œuvre sous-payée et non déclarée permet de répondre aux demandes en temps réel et à très bas prix des supermarchés européens.
- ▶ La plupart des travailleurs clandestins viennent du Maroc mais également d'Amérique du Sud et des Philippines.

À partir de 1995 ▶ Main-d'œuvre d'origine roumaine de plus en plus importante



NOMBRE ESTIMÉ DE TRAVAILLEURS ÉTRANGERS DANS LA RÉGION DU PONIENTE (D'ALMERÍA À EL EJIDO) DONT LA MOITIÉ SONT DES CLANDESTINS

80 000



CANDIDATS À L'EMBAUCHE DANS LES SERRES SE PRÉSENTANT SUR LE BORD DE LA ROUTE À LA SORTIE D'EL EJIDO



KHALID, JOURNALIER AGRICOLE MAROCAIN, À SON DOMICILE

IMMIGRATION

Le recours à la main-d'œuvre étrangère a commencé dès les années 1980 et s'est intensifié au milieu des années 1990. La proximité entre l'Espagne et le Maroc a favorisé la migration légale et illégale de marocains, venus chercher dans les serres espagnoles un tremplin vers l'intégration en Europe. Aujourd'hui vient s'ajouter une migration d'Europe de l'Est et la cohabitation sur le territoire n'est pas sans poser de difficultés. Certaines communautés de migrants sont exclues de toute vie sociale et subissent des actes racistes parfois violents.

Ces migrations sont très risquées surtout quand il s'agit de tentatives clandestines en provenance d'Afrique du Nord. L'association des amis et des familles des victimes de l'immigration clandestine estime à 4 000 le nombre de morts et de disparus sur les rives du détroit de Gibraltar entre 1997 et 2004

CAUSES DE DÉCÈS

NOYADE
nauffrage,
traversée de
rivière ou de lac

ASPHYXIE
remorque de
camion,
conteneur
ou cargo

**ABSCENCE
DE SOINS
ACTE RACISTE**

**VIOLENCE
DES FORCES
DE L'ORDRE**

AUTRES
accident,
épuisement,
champ de mines

FLUX MIGRATOIRES VERS LA RÉGION D'ALMERÍA





DIFFUSION D'UN MATCH DE FOOTBALL DANS UN BAR TENU PAR UNE FEMME ESPAGNOLE MARIÉE À UN MAROCAIN
LA POPULATION IMMIGRÉE Y EST BIENVENUE, CE QUI LUI A VALU D'ÊTRE TOTALEMENT SACCAGÉ LORS D'ÉMEUTES EN 2000.

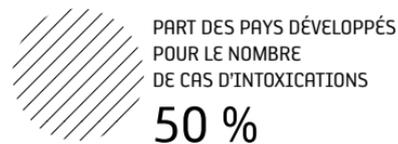


IMMIGRÉS CLANDESTINS D'ORIGINE MAROCAINE TRAVAILLANT COMME JOURNALIERS
ILS RÉSIDENT DANS UN ENTREPÔT DÉSAFFECTÉ AU MILIEU DES SERRES.

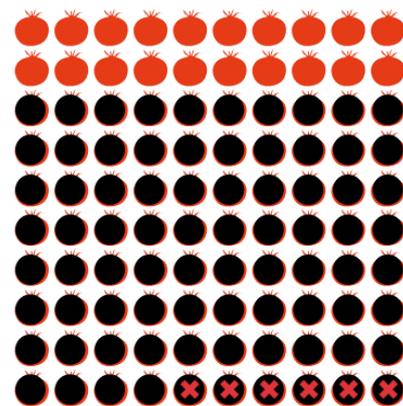
LES TRAVAILLEURS ET LES CONSOMMATEURS EXPOSÉS – La culture de tomates s'accompagne de l'emploi de produits phytosanitaires en grande quantité.

Alors que les sources d'exposition professionnelle aux pesticides découlent directement de l'emploi qui en est fait (production, traitement des cultures ou des animaux, programmes de santé, etc.), la population est essentiellement exposée au travers de son alimentation et de son environnement. L'exposition par l'alimentation concerne certains aliments traités et l'eau dans une moindre mesure compte tenu des exigences de qualité de la réglementation. La contamination de l'environnement expose tout un chacun à des niveaux de pesticides variables et souvent difficiles à apprécier (ORP).

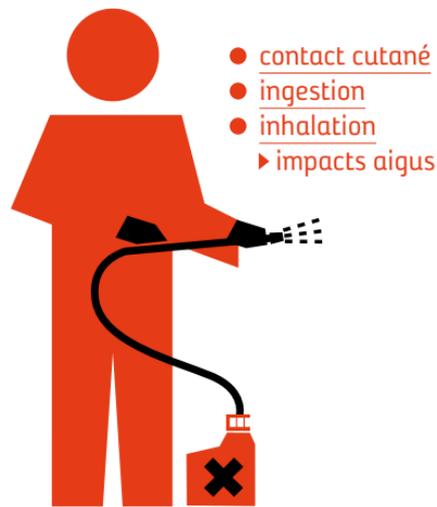
LES PESTICIDES DANS LE MONDE (OMS)



80 % des tomates contiennent
des résidus de pesticides,
dont 7 % au-delà des Limites
Maximales en Résidus*.



EXPOSITION PRIMAIRE (ceux qui manipulent les pesticides)





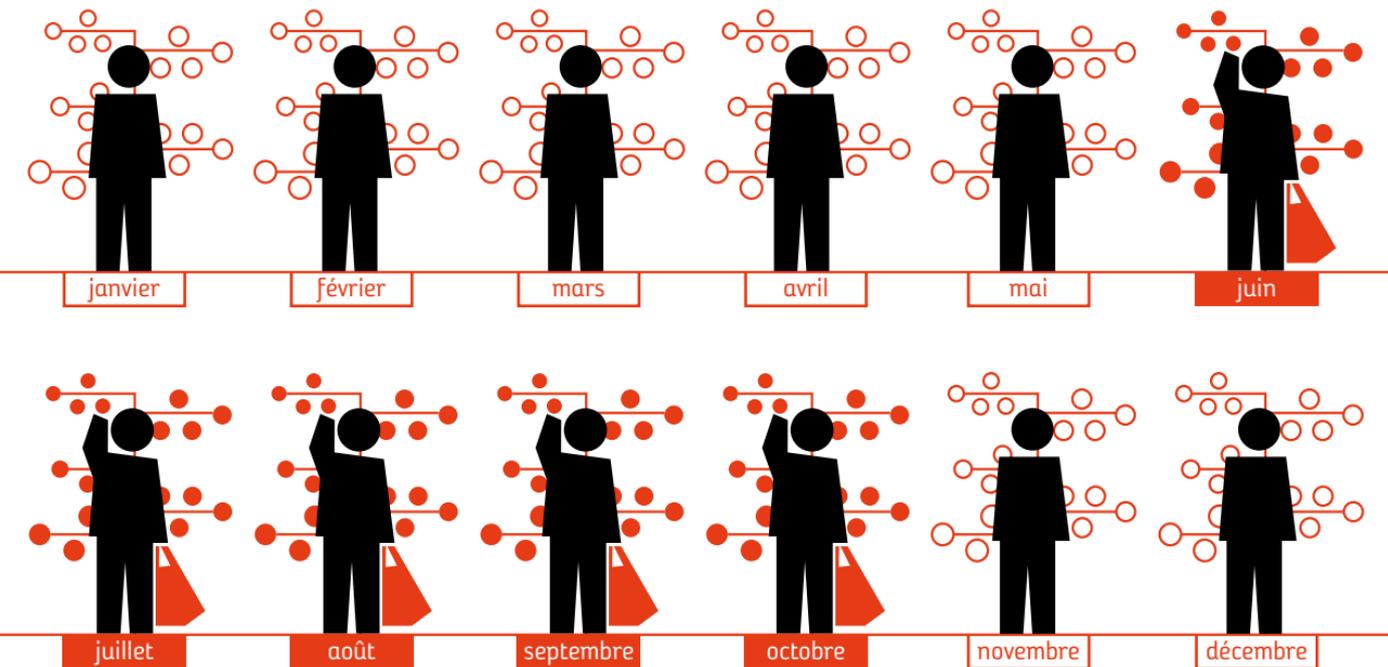
OUVRIER MAROCAIN TRAVAILLANT DANS UNE SERRE À L'ENTRETIEN DES PLANTS DE TOMATES



SUPERMARCHÉ MERCADONA

LA SAISON DE LA TOMATE

Respecter les saisons, c'est facile. La tomate, la courgette, l'aubergine, le poivron et l'oignon qui composent la ratatouille sont naturellement disponibles sur la même période.



DES VARIÉTÉS ANCIENNES, UN PLAISIR DE FORMES, DE COULEURS ET DE GOÛT
AMAP LES OLIVADES (VAR), EXPLOITATION DE DENISE ET DANIEL VUILLON