

VOYAGE SUR LES FERMES 2026

INTRODUCTION (AGNÈS, JEAN & THIERRY)

Ce voyage-séminaire réunit chaque année depuis quatre ans un petit groupe de clients (membres d'AMAP, d'épiceries coopératives, de collectifs citoyens) venus **mieux comprendre les réalités concrètes du terrain**. Nous étions douze pour ce quatrième voyage, dix personnes de groupements d'achats de Corrèze, de l'Hérault, en passant par la Haute-Garonne, l'Aude, le Tarn, l'Ariège et l'Aveyron, et deux salariés de BioEspana : Agnès, Amandine, Christine, Jean, Laurence, Marianne, Sara, Sylvie, Thierry, Xavier, Fred et Julie.



Organisées par BioEspana, ces rencontres sont devenues un temps privilégié de **découverte** et de **dialogue autour d'une agriculture biologique exigeante et une démarche collective**. À travers les visites de fermes, les échanges et les temps de réflexion, nous avons découvert la diversité de situations parfois très contrastées, les contraintes spécifiques des producteurs bio espagnols, et le rôle essentiel de BioEspana¹ pour relier production et distribution en limitant les intermédiaires.

Dans un contexte marqué par le changement climatique et la mondialisation, les enjeux sont nombreux : viabilité des fermes, transmission, attractivité du métier, mais aussi adaptation des cultures à des conditions de plus en plus aléatoires. **L'enjeu de maintenir une agriculture paysanne et biologique localement est très fort**. C'est ce fil rouge que nous avons tenté de suivre en nous imprégnant du contexte territorial, découvrant les différentes stratégies pour le présent et l'avenir. Au bout de plusieurs voyages, la logistique est rodée².

¹ La coopérative BioEspana est née en 2013 de la volonté de producteurs (famille Marín) Alberto, Cristóbal et leur père José, de vivre de l'agriculture biologique, de s'organiser pour faire face à des réalités de plus en plus complexes : pression économique, difficulté à rémunérer justement le travail, dépendance aux intermédiaires. Ils ont été rejoints par d'autres producteurs biologiques. En structurant une filière de production et de commercialisation vers des groupes de citoyens en France (car plus de facilité qu'en Espagne, meilleur marché en France), la coopérative permet de sécuriser les débouchés et de maintenir une agriculture ancrée dans son territoire. Voir synthèses des précédents voyages : www.bioespana.eu

² hébergement à l'hôtel El Molino de Felipe toujours aussi chaleureux et pratique ; trajets en véhicule 9 places loué par BioEspana et avec le véhicule de participants (fais partagés entre tous) ; 8 fermes visitées, accompagnement par Alberto et Cristóbal.

PARTIE I : DES ITINÉRAIRES...(NOTES DE TOUTES & TOUS)

JOUR 1, LUNDI 23 FÉVRIER : PREMIERS PAS EN PLEIN AIR, JOURNÉE DENSE



La Casa Talega (El Curti) / 5 ha, parcelle achetée en 3 fois il y a 8 ans par Alberto. Orangers, clémentiniers, citronniers, quelques cognassiers. Avec cette surface, il est possible de vivre de l'agriculture biologique si la commercialisation est vertueuse.

Parcelle de Felipe à Mula, toute proche de la Casa Talega, sur laquelle, lors de notre passage, l'équipe salariée espagnole de BioEspana est en train de récolter des oranges pour le réseau des consommateurs français (Juanito, Jesús et José Ángel). Toute petite parcelle de moins d'un demi hectare (environ 0,25ha, soit 25 ares)

Felipe n'est pas agriculteur professionnel mais vendre ses oranges de cette manière lui permet d'entretenir cette parcelle et de conserver cet espace agricole

dans la famille. C'est l'exemple d'un tout petit producteur soutenu par BioEspana qui met à disposition son équipe³, Felipe n'ayant pas les moyens d'embaucher du personnel.

L'après-midi, visite de **la coopérative La Vega de Pliego**⁴ où sont conditionnés les fruits. Ce qui permet au groupe de mieux appréhender la logistique, le parcours des fruits de l'arbre jusqu'au camion, les étapes de conditionnements et les défis du transport vers la France.



Suivie de **la visite de la Ferme de Cristóbal Junior** (le fils de Cristóbal père) à Pliego / Environ 2 ha. Arbres fruitiers (abricotiers, plaqueminiers, grenadiers, pommiers) et cultures maraîchères. La structure parcellaire est très particulière car très morcelée. Vanessa, sa femme et lui ont acheté les parcelles petit à petit pour atteindre une surface suffisante. Mais **il a un travail salarié à côté**⁵ car l'activité agricole n'est pas encore rentable. Kakis-pomme, abricots et grenades sont commercialisés à travers BioEspana, le reste est vendu en local notamment à des groupements d'achats.

³ le prix d'achat du kilo d'oranges comprend alors la prestation récolte et conditionnement

⁴ BioEspana fonctionne avec cette coopérative depuis le début et paie la prestation de conditionnement à hauteur de 20 000 - 25 000 € par an.

⁵ au CAERM, l'organisme public régional de certification de l'agriculture biologique

JOUR 2, MARDI 24 FÉVRIER : RICHESSE D'INFORMATIONS...DANS LES AMANDIERS EN FLEURS

Casa Pareja (huile d'olive, olives) / 350 ha . Marta de l'autre ferme oléicole Deortegas nous rejoint, pour favoriser l'échange entre producteurs.

Une nouvelle matinée riche en informations et en découvertes à travers la visite de Casa Pareja, ferme oléicole à Jumilla. Juan le gérant (ci-dessous, à gauche), a captivé par son côté passionné et par le travail abattu depuis des années pour mettre en place **un agro-système « parfait » écologique et autonome.**



Il nous raconte ses projets en cours (toujours nombreux !), le processus de fabrication de l'huile d'olive, **son histoire et sa vision de l'avenir**⁶. « Nous n'avons ressenti aucune inquiétude concernant l'aspect économique de l'entreprise. (...) Casa Pareja, en se convertissant à la bio, a littéralement recréé tout un écosystème que l'agriculture conventionnelle avait fait disparaître. (...) En revanche nous avons ressenti une inquiétude sur le plan de la transmission. Aucun des enfants de Juan ne semble vouloir reprendre l'exploitation et Juan vieillit. Pour l'instant il n'y a pas de repreneur... » (Notes de Sara, participante).

Casa Pareja se trouve sur l'Altiplano, un plateau à 400m d'altitude avec une pluviométrie très faible et un fort ensoleillement. Si la culture de l'olivier domine, l'agriculture industrielle s'étend

de plus en plus (salades, choux, arbres fruitiers).

Les amandiers en fleurs de Cajitán sur le chemin du retour. Déambulation dans le verger non irrigué qui appartient à Cristóbal et à sa femme Mari Carmen, **et cette année, les allées sont enherbées car la saison a été pluvieuse !**



⁶ voir page Casa Pareja sur le site internet www.bioespuna.eu

JOUR 3, MERCREDI 25 FÉVRIER : LA JOURNÉE DES CONTRASTES

Le matin est réservé à **la visite de la ferme Nueva, sur un plateau semi-aride à 1200m d'altitude**, une ferme de 700 ha qui a depuis plusieurs années opéré **une transition** d'un modèle de polyculture-élevage (brebis et céréales pour le fourrage) **vers un système d'arboriculture** (amandes, pistaches, noix) plus rémunérateur et pourvoyeur de main-d'oeuvre



pour **lutter contre la désertification rurale**. 40 hectares de noyers ont été plantés en 2000, dans le cadre d'un programme de reforestation, subventionné par la Politique Agricole Commune (il fallait trouver des fonds pour poursuivre la transition agricole de cette ferme).

Miguel et Rafael (ci-contre) ont investi dans du matériel pour décortiquer, trier et conditionner les **noix**. Seule cette production est en partie commercialisée par le canal de BioEspana. Peut-être des pistaches à l'avenir.

L'après-midi est consacré à **la rencontre avec Carlets** dont la ferme « Proyecto Rucula » se trouve **à Mula**, engagée en

agriculture biologique depuis 2016, sur une vingtaine d'hectares. Nous avons quitté le plateau semi-aride, et le groupe découvre un tout autre univers. Carlets (ci-contre) est un voisin et ami d'Alberto et de Cristóbal, il s'est installé sur **la ferme agrumicole héritée de sa**

famille (et une parcelle d'oliviers



sur une autre commune), a développé un jardin en permaculture (légumes, arbres, variétés anciennes, élevage de poules, etc.) et s'efforce d'ouvrir sa ferme à l'occasion de différents événements (formations permaculture, vie du sol, compost, concerts, ateliers de développement personnel).

Une partie des oranges et des citrons est commercialisée à travers BioEspana et le reste via une autre coopérative de Mula. Carlets est attaché à la vie et au lieu qu'il a créés ici mais **les difficultés à vivre de l'agriculture** le conduisent à développer plusieurs stratégies pour s'en sortir et **contrecarrer le pessimisme** qu'il dégage. Exemple de l'eau de fleur d'oranger⁷.

Voir deux extrêmes dans une même journée a été pertinent et a généré des réactions tout aussi contrastées au sein du groupe, entre de la tristesse par rapport aux situations difficiles, la sensibilité à l'humilité déglagée par les paysans rencontrés, de la méfiance aussi⁸.

⁷ Il mise sur la fleur d'oranger et l'extraction de l'essence pour faire de l'eau de fleur d'oranger et ainsi donner une chance supplémentaire de rendre viable son aventure ... Le projet est en cours de mise en place avec le soutien de BioEspana mais encore plusieurs obstacles à sa réalisation.

⁸ Certains ont en effet vu de la chasse à la prime chez Nueva et ont été choqués par la taille très importante de la ferme

JOUR 4, JEUDI 26 FÉVRIER : ET DEMAIN, ON FERA COMMENT ?

Dernier jour de visite ! C'est au tour de la ferme de Cristóbal (ci-dessous), à proximité de sa maison à Mula. Arpenter son verger diversifié (orangers, citronniers, abricotiers, plaqueminières, grenadiers) a été l'occasion d'aborder des enjeux essentiels touchant à l'équilibre économique, à l'impact du changement climatique et à l'avenir de sa ferme.



Entre deux arbres et le bruit du goutte-à-goutte, il explique les **défis à relever face aux changements climatiques**. En matière d'**irrigation**⁹ : l'eau est aujourd'hui de droit public mais subsistent des lobbys et des pressions sur l'eau. Il y a notamment un lobby sur le système de l'irrigation par le goutte-à-goutte, Cristóbal nous indique préférer le système par inondation, qui renforce l'arbre en l'obligeant à aller chercher plus profond la ressource. Beaucoup d'agriculteurs souhaitent le retour à l'irrigation par inondation. Dans la région, on trouve une terre argileuse qui garde l'eau. Elle vient du fleuve et une dérivation a été construite. Une expérimentation européenne sur la question de l'irrigation est en cours via la création de la société de gestion des eaux pour une modernisation des procédés d'irrigation.

En termes d'**évolution du climat** : on trouve des épisodes de grêle plus violents et plus fréquents qu'avant. Cristóbal n'est pas assuré, les assurances sont très coûteuses.

Une des stratégies est de poursuivre la diversification des cultures, dans un but autant économique qu'écologique : dattiers, grenadiers, remplacer les abricotiers par des orangers.

En matière de **transmission** : la retraite de Cristóbal semble être un sujet qu'il n'a pas envie d'évoquer, il est peut être gêné ou indécis. D'apparence, il ne semble pas inquiet pour la partie production agricole, il parle de beaucoup de gens impliqués dans la famille. Pour la partie gestion, cela semble plus flou.

Après une pause café sur la place du kiosque (histoire de pas déroger au rituel de l'almuerzo !), nous nous rendons à l'entrepôt qu'a acquis BioEspana à Mula il y a presque deux ans. **Destiné à réinternaliser le conditionnement et ainsi gagner en autonomie, ce nouveau local** n'est pas encore en service à cause d'un manque de main d'oeuvre qualifiée : il faudrait un directeur capable de manager l'outil, et en même temps, capable d'organiser la récolte, avec la vision globale des choses. Ce qui ne court pas les rues visiblement. C'est un temps sur les questionnements et les perspectives de BioEspana, avec Cristóbal et Alberto, les deux fondateurs. (Voir partie 3 consacrée à ce sujet.)

⁹ voir aussi synthèse du voyage 2024 et article sur l'eau à la rubrique Actualités : <https://www.bioespana.eu/blog>

Nous poursuivons cette dense journée avec la visite de la ferme de José (ci-contre, à droite Alberto en rouge, à gauche José). C'est un jeune paysan installé sur de petites parcelles à El Niño de Mula (au total 2,5 ha). Il produit citrons, pomelos, clémentines et oranges sanguines en parallèle de son travail comme technicien agricole dans le syndicat du bassin hydrographique de la région, **sa seule activité agricole ne lui permettant pas de vivre.**

Sa ferme se trouve sur une zone colinéaire profitant de l'air de la mer (douceur du climat) et de la ressource hydrique de la montagne. Mais quelques kilomètres après, le froid ne permet plus la conduite d'agrumes et la zone n'est plus irrigable. **Le microclimat a donc son importance.**



PARTIE 2 : ...À L'EXERCICE DE COMPRÉHENSION : MAINTENIR L'AGRICULTURE PAYSANNE BIOLOGIQUE, DIFFICULTÉS ET STRATÉGIES (TOUTES & TOUS)

LA PRODUCTION BIOLOGIQUE PAR CONVICTION

Saisi par les contrastes de paysages et de profils de paysans, le groupe découvre une **diversité** qui nourrit la richesse de BioEspana ainsi que **le choix de l'agriculture biologique par forte conviction.**



Dès sa reprise de la ferme alors conduite en conventionnel, Juan de Casa Pareja a refusé l'utilisation d'intrants chimiques de synthèse, le « venin » (« *el veneno* » en espagnol), fort de sa sensibilisation à l'agriculture biologique pendant ses études. De ce fait, la ferme a pu faire des économies dès la première année et tout un écosystème a pu être recréé avec **le retour de la faune et de la flore locales** (oiseaux, hérissons, insectes, plantes autochtones...). Une biodiversité qui avait disparu sur la propriété depuis les années 1950 mais qui existait depuis toujours sur ces terres avant ces années-là.

De même, l'expérience professionnelle passée de Cristóbal dans l'agriculture intensive le motive à **travailler en bio pour le respect de l'environnement et pour cultiver**

des produits sains. Ce n'est pas facile à Mula (ci-dessus, son verger d'abricotiers), car c'est peu fréquent et peu compris, mais il y a toutefois un réseau amical qui travaille comme lui et qui permet échanges et entraide.

Avant de s'installer, Carlets a travaillé dans la construction puis en tant qu'ingénieur agronome. Il s'est intéressé de l'agriculture biologique suite à des **rencontres déterminantes** notamment avec des formateurs d'Amérique du Sud (préservation des sols, permaculture, compost, etc.) ; et parce qu'à ce moment-là (années 2010), les prix en conventionnel s'effondraient. Si son choix a été le fruit de considérations économiques et philosophiques, il est profondément convaincu par la bio **et ne reviendra pas « au poison »**.

De même que Rafael de Nueca explique que des raisons économiques ont motivé le passage à la bio mais que très vite, la prise conscience de l'écologie et de **l'urgence de protéger les sols** de l'érosion se sont imposées. Prendre soin des terres et participer à la régénération des sols via les couverts végétaux, l'apport de fumier des brebis de la ferme et la reforestation sous-tendent la démarche de Nueca.

Enfin, José est convaincu par l'agriculture biologique de part son parcours de technicien agricole et par amour de la terre familiale qu'il veut préserver des contaminations. Sa formation lui permet d'**être pointu dans ses pratiques** en termes de couverts végétaux, de lutte biologique, de traitements naturels contre les ravageurs et de développement de la biodiversité locale (haies, plantes aromatiques autochtones pour favoriser la venue d'insectes pollinisateurs).

Les multiples services rendus par des pratiques agricoles biologiques aux biens communs se sont révélés évidents : la gestion bien pensée de l'eau, l'enherbement des vergers, la conduite des cultures sans intrants chimiques de synthèse, la diversification des cultures et des variétés sont autant de **pratiques vertueuses pour les ressources naturelles** (eau, sols, biodiversité). D'autant plus dans le contexte de changement climatique qui oblige à mettre en place des adaptations comme le choix d'espèces ou de variétés anciennes moins gourmandes en eau (exemple des olives Blanquette et Royal chez Cas Pareja), plus rustiques¹⁰. Voir synthèses des voyages 2024 et 2025.

L'agriculture biologique telle qu'elle est pratiquée par les paysans rencontrés ne se résume pas aux seuls aspects agronomiques, **les considérations sont aussi écologiques, économiques et sociales**. Ce qui implique des synergies dans les agrosystèmes (système circulaire de Casa Pareja où tout est utilisé polyculture élevage chez Nueca) ; des conditions de travail décentes pour les salariés agricoles (mieux rémunérés que par des entreprises voisines, en récolte ci-contre) ; de l'entraide entre paysans qui créent une dynamique locale.



Les personnes rencontrées partagent **cette exigence de qualité multidimensionnelle** par respect du vivant, de l'humain et de la nature, en lien avec les valeurs portées par BioEspana.

¹⁰ Voir synthèses des voyages 2024 et 2025 à la rubrique Actualités : <https://www.bioespuna.eu/blog>

Produire en bio reste néanmoins **contraignant** sur plusieurs aspects : le désherbage mécanique est chronophage et demande du personnel ; la charge de travail est lourde, liée à la diversification des cultures (nécessaire pour gagner en résilience).

De manière plus globale, nous avons constaté **les difficultés liées à l'activité agricole, l'exigence du métier d'agriculteur** en termes

- d'investissement en temps
- de charge de travail
- de vulnérabilité face aux aléas climatiques
- système pernicieux des aides (notamment celles de la PAC)

Des problématiques qui ont résonné avec celles de paysans français que connaissant les participant-e-s.



« Le plus difficile » selon Cristóbal et Carlets, « c'est l'accès à la terre, surtout si tu ne viens pas du milieu agricole ». **Le prix du foncier est effectivement exorbitant pour l'achat de parcelles irrigables et irriguées**, comme celle de la Casa Talega par exemple, acquise par Alberto (entre 60 000€ et 100 000€ l'hectare). Atteindre la surface minimum pour pouvoir en vivre s'avère donc compliqué et lorsque c'est le cas, il faut pouvoir vendre ses fruits à un bon prix... et faire face aux prix bas de la filière traditionnelle dans cette région très agricole avec de grandes entreprises tournées vers l'exportation.

Ce qui peut décourager les nouvelles générations à s'installer et à reprendre des fermes, qui plus est

dans **un contexte de climat semi-désertique** avec une pluviométrie moyenne annuelle de 300mm et des épisodes pluvieux rares mais violents. D'autant plus anxiogène avec le dérèglement climatique car **les phénomènes inédits et brutaux** semblent se multiplier (grêle, déficit hydrique sévère, inondations) et **la sécheresse chronique** s'installer.

D'où les inquiétudes de Juan, de Cristóbal et d'autres quant à la reprise de leurs fermes. Dans la région, beaucoup de paysans qui partent à la retraite ne trouvent pas de repreneurs. En guise d'analyse, Alberto explique que pour le moment en Espagne, être agriculteur biologique c'est donner toute sa vie à cette activité comme c'était le cas autrefois pour la génération de ses grands-parents : « *La ferme c'était notre vie et tout le monde vivait comme ça* ». Mais actuellement une vie sociale très différente s'est développée avec des loisirs et d'autres mode de partage.

Cristóbal nous a quant à lui présenté **trois générations agricoles en guise d'introduction à l'histoire locale** : José et Amparo (les parents d'Alberto et Cristóbal) ont été les premiers à posséder de la terre. C'est l'histoire du passage d'une agriculture vivrière (ventes des excédents) à une agriculture plus spécialisée ; et actuellement c'est une phase d'hyperspécialisation avec en parallèle des modèles alternatifs pour **maintenir une agriculture paysanne et familiale face à l'agrobusiness**. Mais les changements générationnels (place du travail) sont à prendre en compte.

Le salariat agricole souffre aussi actuellement d'un manque d'attractivité, d'où le défaut de main d'oeuvre pour les travaux des champs, des vergers. Le travail est physique et pénible. BioEspana est impacté par ce

manque, même en proposant des conditions de travail plus confortables que d'autres structures dans le coin. Sans oublier que plusieurs producteurs visités et d'autres non rencontrés n'ont pas les moyens d'embaucher...

De ce fait, nous constatons **un énorme défi** dans le maintien de l'agriculture biologique paysanne locale. Comment créer de la stabilité ? Et la garantie de pouvoir en vivre ? Comment concilier bien-être personnel et volet économique d'une ferme ? Nous touchons donc du doigt un enjeu fort, conduisant à plusieurs stratégies individuelles et collectives.

STRATÉGIES : COMMENT MAINTENIR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAYSANNE SUR LE TERRITOIRE ?

pluriactivité

Ne pouvant vivre de leurs activités agricoles, José, Cristóbal Junior, Miguel de Nueva et d'autres ont **un emploi en dehors de la ferme** qui leur permet d'avoir des revenus suffisants pour la famille. Ce qui n'est pas toujours confortable en termes d'organisation et de conciliation entre vie professionnelle et vie personnelle.

diversification

Développer des activités comme **l'agritourisme** est une autre stratégie. Carlets accueille des formations, des ateliers, des événements sur sa ferme, propose de la cueillette sur place, et envisage de développer davantage d'hébergements sur la ferme.

transformation

Autre moyen : **valoriser des produits transformés** à partir des fruits. Fabriquer de l'huile d'amande douce, distiller la fleur d'oranger pour proposer de l'hydrolat. Nueva a mis en place une unité de traitement des noix afin de mieux valoriser ce fruit et proposer un produit fini (sachets de cerneaux, morceaux ou brisures de noix mis sous vide).

subventions

Bénéficier d'aides, notamment de l'Europe, et là ce n'est pas propre à l'Espagne bien entendu. Nous avons évoqué le cas de Nueva : les gérants ont pu avoir **une aide de la PAC** pour planter le verger de noyers (mesures de reforestation) et ainsi augmenter la trésorerie pour le développement de la ferme. Mais la parcelle en question est maintenant considérée comme une zone de bois et non plus une zone agricole... un système quelque peu absurde.

rôle de BioEspana

BioEspana a créé en 2013 **un réseau de clientèle en France afin de mieux vendre les productions des paysans partenaires**. Ce canal de commercialisation permet une meilleure rémunération des fruits et autres produits aux paysans et une certaine stabilité économique grâce à la fidélité de ces réseaux citoyens.¹¹

Côté espagnol, BioEspana permet à de petits paysans (Felipe, Carlets, José, Cristóbal Junior) de vendre leurs productions **en mettant l'équipe salariée à disposition** pour les récoltes, parfois l'entretien des vergers (taille, débroussaillage...). Cristóbal dispense par ailleurs un accompagnement technique à plusieurs d'entre eux. Enfin, **la facilitation logistique** est aussi un élément important : ce sont par exemple les

¹¹ même si la différence n'est pas toujours flagrante à cause des fluctuations des prix en conventionnel et en bio. BioEspana paie en tous cas les fournisseurs dans le mois qui suit la récolte, contrairement à plusieurs grossistes de la région qui pratiquent des délais de paiement de plusieurs mois.

salariés qui vont régulièrement chercher des palettes d'huile d'olive chez Casa Pareja et chez Deortegas pour les intégrer dans les expéditions vers la France.

BioEspana assure un vrai rôle de distributeur avec **un outil logistique en France et en Espagne** (entrepôts, stockage de denrées non périssables, transports) mais aussi un effort de communication et de pédagogie pour valoriser la qualité, un service commercial humain et **la création de liens durables avec clients** (missions de l'équipe salariée en France).

A travers leurs achats réguliers, les consommateurs en France **encouragent donc ces modèles agricoles vertueux et la dynamique de BioEspana** pour maintenir l'agriculture paysanne et biologique locale. **La confiance** avec ces groupes citoyens et engagés est donc une clé de voûte essentielle, d'où le défi constant de renforcer le réseau. Cristóbal rappelle à ce titre l'engagement supplémentaire des paysans à garder les fruits dans les arbres pour une récolte au fur et à mesure, avec tous les risques que cela comporte (vent, grêle, fortes pluies, ravageurs...).

Carlets remarque quant à lui une grande différence quand ses oranges sont cueillies par l'équipe de BioEspana : un grand soin est porté à la récolte. Quand l'équipe repart le terrain est propre, et ce qui n'est apparemment pas le cas d'équipes d'autres circuits. **Salariés mieux considérés = fruits mieux récoltés !** La qualité se garantit avec plusieurs leviers.

A terme, l'idée est de réinternaliser le conditionnement des fruits afin de **gagner en autonomie et en maîtrise du processus de qualité** vis-à-vis de la Vega de Pliego. L'entrepôt visité le jeudi matin a été acheté dans cette perspective.



Le groupe de cette année découvre donc **un écosystème socio-agri-économique précieux à préserver**. Mais BioEspana actuellement est traversée par plusieurs questions d'avenir.

PARTIE 3 : L'AVENIR (JEAN, SYLVIE)

Outre l'intérêt de voir agrumes et fruitiers et d'en comprendre le fonctionnement, ce que nous retenons c'est **la complexité actuelle de la situation**. Les différentes inquiétudes que nous avons entrevues concernent le devenir de BioEspana dans les prochaines années. Beaucoup d'entre elles ont déjà été soulevées lors des précédents voyages, mais aucune solution n'a encore été apportée.

La coopérative repose actuellement sur les deux frères, Alberto et Cristóbal. Ce dernier souhaite prendre une retraite bien méritée, son fils ne semble pas intéressé pour prendre sa suite ni sur l'exploitation, ni sur son travail pour BioEspana (organisation des récoltes, choix et lien avec les producteurs, logistique, gestion de l'équipe salariée...). Comme en France, partir à la retraite quand on est agriculteur ce n'est pas facile car le métier fait intégralement partie de la vie. Alors on a envie d'en avoir moins sur les épaules mais d'avoir **toujours une place utile**.

L'achat du nouvel entrepôt est une perspective. Actuellement, il n'est pas opérationnel par manque de main d'oeuvre qualifiée : il faudrait **un directeur capable de manager l'outil**, et en même temps, capable d'organiser la récolte. Grégory, actuel salarié de BioEspana pourrait être ce directeur, mais son avenir n'est peut-être pas à Mula, car sa femme fonctionnaire est mutée loin de là. José, producteur de pamplemousses et salarié d'une autre coopérative peut-il être ce directeur ? Le veut-il ?

L'autre problème concerne la structure juridique : actuellement, la coopérative ne comporte que deux adhérents, Alberto et Cristóbal. Les autres producteurs sont des « fournisseurs », même si on voit bien qu'ils sont considérés comme des partenaires. Mais pour des questions économiques ou de gouvernance (principe une personne = une voix dans les coopératives), il est difficile de faire entrer ces producteurs en tant qu'adhérents de BioEspana, pas plus que des salariés ou même des clients français : un très bel outil économique a été créé par les deux frères, la structure coopérative avant un sens au départ, on ne peut leur demander de le partager avec des personnes qui n'auraient pris aucun risque financier depuis la création et qui n'auraient pas une vision globale.

Une solution pourrait être de transformer la coopérative en société commerciale, il ne semble pas que l'aspect coopératif de la production soit un indispensable pour les consommateurs que nous sommes (tant que l'éthique est conservée). **Cela permettrait d'élargir le capital social, à des producteurs, des salariés et éventuellement à des clients**. Reste à voir les conséquences fiscales d'une telle modification, ainsi que les éventuelles répercussions sur les aides européennes reçues ou à venir.

Bref c'est **un grand chantier de réflexion** et nous avons eu la chance d'avoir un long échange avec Alberto qui nous a expliqué en détail et en toute transparence, tous les tenants et les aboutissants de la situation. Ce qu'il en ressort c'est que finalement des solutions existent mais que cela prend du temps. José qui est un ami de longue date de d'Alberto (ils ont fait leurs études d'ingénieurs agronomes ensemble) pourrait avoir **la responsabilité** de l'entrepôt dans un premier temps. Le temps que la personne prévue au départ revienne d'un projet qui l'éloigne temporairement puis rentrer dans une cogestion avec Alberto¹².

Ensuite restera encore la question de la répartition des responsabilité, salaires, prises de risque Bref tout reste encore à construire « Prenons le temps » nous dit Alberto « afin de ne pas faire de mauvais choix »... En attendant l'entrepôt vide semble s'impatienter ... et la charge de travail s'intensifier pour faire face à ces questions d'avenir.

Il semble en tous cas évident et nécessaire de **renforcer la cohésion globale de la chaîne pour gagner en résilience**. Alberto nous dit se sentir parfois, comme un « exclu social ». Comme les autres, il aimerait avoir du temps pour sa vie personnelle (loisirs, famille). L'organisation actuelle ne le permet pas,

¹² Au moment du voyage, proposition était faite à José de prendre ce poste de direction pour initier la transition, mais il a finalement décliné cette offre. Une autre personne est en réflexion pour cette proposition.

il espère que les perspectives de changement à l'étude puissent lui apporter plus de sérénité. Espérons que notre visite et nos échanges aient pu apporter un peu d'eau à leur moulin...

ET LE SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE ?

Dans ce contexte de découvertes fortes vécues par les participantes et participants et de transition au sein de BioEspana, il semble difficile de développer davantage, pour le moment en tous cas, la partie SPG. Le Système Participatif de Garantie était un des points de départ de ces voyages sur les fermes. Mais les semaines denses, les multiples enjeux révélés chaque année et l'exigence de ce système d'évaluation des pratiques et de garantie de la qualité entre producteurs et consommateurs ne laissent que peu de place à cette réflexion. **Aussi, au fil des voyages, le statu quo s'impose.** Cependant, le fait de garder le SPG comme horizon de travail (plus ou moins facile d'accès en fonction des participantes et des participants) reste **propice à l'exploration de sujets de fond, à des attitudes d'observateurs actifs et à une posture d'évaluation citoyenne et participative des pratiques sur les fermes**¹³. Il serait peut-être pertinent de faire un bilan de ces quatre années de voyages, peut-être avec les participants des quatre voyages.

CONCLUSION

Il se passe **quelque chose de magique** dans ces semaines : le groupe était cette année composé de personnes très différentes ne se connaissant pas au départ, avec pour seul point commun : manger des oranges ! Mais qui ont partagé des découvertes, des temps précieux et mené un travail collectif. Cette semaine a changé le regard de plusieurs, les fruits ne seront désormais plus les mêmes, ont confié certaines... !

Cette synthèse est le fruit d'**une semaine collective et conviviale**, chacune et chacun ayant contribué à sa manière à rendre compte du voyage vécu, maintenant la dynamique initiée il y a quatre ans.

« Ce séjour est un espace de rencontre, où se croisent expériences, questions et convictions, entre producteurs et consommateurs. Et au-delà des constats, il y a ce que l'on emporte avec soi : des visages, des paroles, parfois des inquiétudes, mais aussi beaucoup de détermination. Une envie partagée de faire vivre ces liens, de les raconter, et, à notre place, de contribuer à les prolonger. » (Agnès, participante). Chacun et chacune arrive avec ses attentes, comme chaque année : découverte, rencontre avec ces paysannes et ces paysans, curiosité quant aux coulisses de produits, au processus de qualité et au rôle de BioEspana. Et revient en tant que **témoin de réalités et de questionnements**, content-e de l'exercice de transparence vis-à-vis des problématiques traversées.

Le maintien de l'agriculture paysanne biologique sur le territoire visité est un enjeu primordial. Les leviers sont à trouver dans le renforcement de la confiance avec les clients, la démarche collective pour gagner en résilience, l'ajustement des modèles agricoles aux défis climatiques et économiques et l'adaptation de la structure BioEspana au contexte actuel et futur. **De beaux chantiers !**

¹³ voir synthèses de voyages précédents, 2023, 2024 et 2025 à la rubrique Actualités : <https://www.bioespuna.eu/blog>