

Region de Reus, Valls en Taragone. Sud de Barcelone. Espagne

J'y ai rencontré 3 producteurs, comme ce sont des gens avec qui je ne travaille pas encore, que je ne connais pas, les visites ont été plus courtes que chez mes << amis producteurs >>. Ça m'a tout de même permis de faire un premier contact, connaître des visages, de partager mon besoin de traçabilité et de mise en confiance entre acteurs, ainsi que leurs échelles, problématiques, possibilités... La région ne fait pas rêver, c'est la plaine au pied du Montsant, dans lequel il y a aussi pas mal de cultures, et des plantations abandonnées. C'est une petite montagne mais ingrate ! Impossible de rouler à plus de 30km/h ! J'aurais préféré trouver des petites productions dans les montagnes... mais non, ici pas de jeunes pour reprendre les exploitations, et la mécanisation est compliquée dans ces terrains. C'est donc dans la plaine que j'ai fait mes 3 rencontres.

J'ai d'abord rencontré Josep à << Dascavives >> entre Nulles et Valls, avec Alba iels ont une quinzaine d'hectares dont 1Ha d'amandier, 1,5Ha de noisetiers, quelques caroubes, le reste c'est surtout de la vigne, iels font du vin en biodynamie (leurs cultures sont donc aussi en biodynamie).

C'est une petite production, iels ne pourront probablement pas me fournir tous les ans. Iels ont bien évidemment déjà leur réseau qui est petit et local. C'est une bonne chose que ça reste comme ça !

Les variétés d'amande cultivées sont Marcona et Guarigue (pour la pollinisation), pour la noisette c'est Poatet, des variétés anciennes du pays. Ils ont la même démarche pour les cépages de vigne.

Les noisetiers sont proches d'un ruisseau et ne sont pas arrosés. Les arbres vont chercher l'eau en profondeur et l'herbe ne pousse pas ce qui facilite la récolte qui se fait au sol, comme pour les noix, avec un souffleur et une ramasseuse qu'ils n'ont pas. Pas plus que le matériel pour le tri et cassage (gros investissement pour petite production), tout est fait à façon pour les fruits secs.

Dans la région il y a 2 personnes qui se sont lancées avec du petit matériel pour les petits producteurs.

C'est une belle petite ferme !

<https://dascavives.com/vins-i-altres/ametlles/>

Je suis ensuite allé à Alcover, chez Pano fruits, grossiste à qui j'ai acheté mes fruits secs cette année. J'ai rencontré un commercial aux yeux hypnotisant. Il m'a fallu faire un peu le tri entre le commercial et le vrai derrière. C'est un peu pénible, dès qu'on est un peu grand de lier le geste commercial et de surjouer l'amitié et le sentiment que tout est parfait et qu'on va s'entendre à merveille... Surtout ça tranche avec les petits producteurs que j'ai rencontré, plus distant, timide...

Bref, il me semble quand même que la traça est bonne, ils n'ont que quelques gros apporteurs de noisettes et amandes bio qui sont tous du coin. Ils ont des figes d'Extremadure, à l'autre bout de l'Espagne, et du pignon de pin de je sais plus quel coin.

J'en ai profité pour demander si je pouvais trouver des cacahuètes << locales >>. Il doit bien avoir une ou deux fermes vers Valence mais rien de crédible, encore moins en bio ! Une grosse boîte a bien essayé d'en cultiver une centaine d'Ha en Extremadure, ils ont arrêté après 3 ans, impossible de tenir le prix si bas. Elles reviendraient 3x plus chère que les chinoises ou égyptiennes...

Je pense que je peux quand même être assez en confiance et je peux demander la traça pour tout achat, ce qui est plutôt cool ! Il est probable que je prenne seulement les cacahuètes chez eux.





Le soir même j'ai visité << la Montoliva >>, ferme de 30ha. Ils ne sont pas non plus spécialisés. Là, Marià était en pleine moisson de pois chiches. Ils ont des chevaux, de la grande culture, des oliviers et des amandiers. 9Ha d'amandiers en production et quelques Ha de plus en jeunes arbres. 4 variétés... dont je ne me souviens plus, je redemanderai.

Il y a peu d'entretien, l'herbe est gardée haute jusqu'à mi juin, puis régulièrement coupée. Quelques passages au cuivre. En fonction il faut appliquer un ou deux produits bio. La récolte se fait en secouant l'arbre avec une machine attelée à un tracteur qui se déploie en parapluie inversé autour de l'arbre. (Ça se fait aussi pour l'olivier). Marià fait appel à un tiers car ils ne sont pas équipés sur la ferme. Contrairement à Dascavives, ici il y a de quoi trier, casser et décortiquer les amandes. Une sacrée machine, compacte, mais qui prend quand même bien ces 8m² au sol sur 2,5 m de haut avec ventilateurs, chaînes à godet, vibreur... Marià a déjà sa clientèle aussi, mais il devrait pouvoir me fournir quand même, surtout quand les nouveaux arbres seront en production.

<https://lamontoliva.com/es/productos/almendras>

Ça a été une grosse journée, très chaude mais on est en été en Espagne... J'ai demandé à Marià s'il connaissait quelques producteurs de noisettes alentour et il m'a donné le téléphone de Xavier dont la ferme est à 2 minutes. Je l'ai appelé et nous avons pris rendez vous pour le lendemain matin au café. Parfait ! Mais je bois pas de café.

Me voilà donc ce matin là au milieu de 33ha de noisetiers Negreta ; Tonda di Chifoni, une variété italienne de qualité, Xavier en a 22 de plus sur un autre site. Une toute autre échelle...

Mais en discutant avec lui, je me rends vite compte de la démarche et des besoins de Xavier. Comme il a une entreprise de bonne taille, il a depuis toujours vendu en gros, puis s'est rendu compte de la spéculation, et de la tarification mauvaise. Il s'est mis à vendre en direct à des magasins, transformateurs, particuliers... Pour s'autonomiser et juger lui même du prix de sa production.



Pour la pollinisation il compte sur ces voisins, ici c'est plein de noiseraies à des Km à la ronde ! Toutes ses cultures sont irriguées, il laisse l'herbe tout l'hiver pour tous les insectes propices à la bonne santé de la culture. Ils y sont bien protégés et s'y développent, jusqu'à juin, là il faut faucher régulièrement pour que la récolte soit facile.

Il me dit que, malgré que ce ne soit pas très compliqué de gérer la noiseraie en bio, c'est un investissement très lourd car comme souvent ce qui n'est pas fait par des produits chimiques est fait mécaniquement. Les anciens ne voient pas de raison de changer de manière de faire avant la retraite et les jeunes ne veulent pas être paysans... Donc il y a très peu de production bio. Ici ils sont 5 à l'année (dont les 2 fils de Xavier), et quelques personnes de plus à la récolte. Les noisettes sont triées, séchées et gardées en coque, elles seront cassées à la commande. A ce moment il faut les réhydrater, les casser, trier plusieurs fois. La dernière passe se fait



visuellement.

La trieuse principale est une vieille machine en bois avec un seul moteur de 4kW, tout est ensuite entraîné par courroies.

Puis il faut à nouveau les sécher. En attendant l'envoi, elles sont conditionnées et gardées en chambre froide.

Xavier est toujours en recherche de nouvelles sorties pour pouvoir se défaire totalement de la vente en gros.

Il n'aura pas de peine à me fournir !! Xavier à fait installer l'an dernier des panneaux solaires sur toute la surface de son hangar matériel agricole. Bien vu étant donné que le prix de l'électricité a triplé depuis l'an dernier en Espagne pour les pro!

De tout temps la noisette a été cultivée ici mais quand le phylloxéra est passé, a décimé la vigne également très présente, tout le monde s'est alors orienté vers la noisette. À long terme il ne sait pas si ce sera possible de continuer la noisette avec le réchauffement climatique...

<https://mestret.com/>

Le point commun entre toutes ces visites en Espagne, c'est que la vie y est dure, l'état charge énormément en impôt, le SMIC est trop bas (moins de 700€ net) pour des loyers trop haut (environ 400€). Les jeunes fuient les campagnes plus que jamais, pas ou trop peu d'aide à l'installation.... La situation politique est pourrie, si les noisettes sont pas véreuses c'est parce que les politiciens le sont !! Bien que de milieux différents, aucun n'a confiance en un futur optimiste...

Pour ma part, pour aujourd'hui je suis content, j'ai ce que je cherchais : des fruits secs de qualité, en direct de paysans !