

Les Fruits de la vallée du Guadalhorce

En janvier de cette année, nous avons eu l'opportunité de faire une petite incursion dans la vallée du Guadalhorce, afin de rendre visite à des producteurs de fruits en lien avec [La Belle Orange](#), le fournisseur de notre Amap, [Les Paniers du Dahu](#).

Cette vallée tire son nom du principal fleuve de la province de Malaga, qui fournit eau et électricité à ses habitants, notamment grâce aux barrages qui ont été construits sur son parcours. De nombreux agriculteurs sont implantés le long de cette vallée, avec une forte spécificité de production bio dans la zone. On y cultive des agrumes, mais aussi des grenades, des caroubes, des avocats, des nèfles... Autant d'espèces adaptées au climat local.

Nous avons rendez-vous avec Julien, notre contact à La Belle Orange, au village de Pizarra, à [Pidebio](#), magasin-bar-restaurant bio qui valorise de nombreux produits locaux. Après une bonne tartine de pain à la tomate et au jambon, il nous embarque à bord de sa camionnette pour un petit périple qui s'annonce riche en rencontres intéressantes.



Pamplemousses rougis par l'effet du feuillage.

La Belle Orange S.L., exporte depuis 2018 des produits alimentaires issus de la vallée du Guadalhorce et de la zone de la Axarquía¹ pour des consommateurs français. Ses trois associés, Julien, Chiara et Pablo, ont fait le choix de s'implanter dans la zone pour travailler directement en lien avec les petits producteurs locaux.



Citronniers et oxalis se marient bien...

La démarche de La Belle Orange s'appuie sur des valeurs de respect de l'environnement mais aussi des personnes, tant en ce qui concerne les producteurs que les consommateurs. Le choix d'un fonctionnement horizontal, et non pas pyramidal, permet le dialogue constant pour être au plus près de la qualité du produit et des besoins des uns et des autres.

Un lien permanent avec les producteurs leur permet de proposer des produits toujours de grande qualité, tout en garantissant un prix juste aux paysans.

Leurs choix se portent essentiellement sur des productions de petite taille. Connaissant personnellement chaque agriculteur avec lequel ils travaillent, ceux-ci sont sélectionnés pour leur engagement éthique. A La Belle Orange on choisit de ne pas travailler avec des productions

¹ La Axarquía se trouve aussi dans la province de Malaga, plus à l'est, et on y cultive essentiellement des fruits subtropicaux. Nous espérons pouvoir visiter cette zone lors d'un prochain voyage sur place.



Diego et Julien, devant la propriété du producteur.

ayant un fonctionnement industriel ou purement « business », même lorsque celles-ci sont labellisés bio.

De plus, le dialogue avec le consommateur en bout de chaîne permet aussi d'être à l'écoute de ses souhaits mais aussi des problématiques qui pourraient se présenter lors des distributions.

Ce mode de fonctionnement est assumé comme étant une démarche d'« écologie intérieure ».



Chemin sur champ d'orangers, avec son canal d'irrigation.

Le petit camion de Julien nous emmène à travers le village puis le paysage montagneux méditerranéen aux couleurs poussiéreuses pour nous conduire vers notre première étape, la propriété de Diego Reyes, qui nous présente sa production d'agrumes (oranges, citrons, mandarines), de caroubiers et des grenades précoces et tardives.

Cet homme doté d'une grande culture non seulement dans son domaine, mais aussi sociale et politique, était l'ancien instituteur de son village. Il tient sa double formation, pratique et intellectuelle, d'un père paysan et d'une mère très cultivée qui l'a initié très jeune à la lecture.

Aujourd'hui retraité, il nous accueille dans sa propriété familiale.

Accompagnés de ses chats, il nous emmène vers ses arbres fruitiers, qu'il nous présente. Il nous explique comment en 1885 la voie de chemin de fer coupe la propriété familiale. Et comment durant toute une période nombreux sont ceux qui se tournent vers la culture du citron, économiquement plus rentable que les autres agrumes.



Diego nous présente ses élégantes poules de race andalouse, qui nous observent craintivement à l'ombre d'un noyer de pécan, dont les noix sont localement très cultivées.



Début janvier, les orangers sont déjà beaux et chargés de fruits. Les oranges sont de diverses sortes. Parmi les premières, d'octobre à mai/juin, les navelines. Ensuite mûrissent les salustiana (oranges à jus), les sanguines...

Située à 40 km de la côte, il nous explique comment cette vallée du Guadalhorce jouit d'une terre un peu moins atteinte par la sécheresse que d'autres



Diego nous fait goûter ses fruits pleins de jus et de soleil directement cueillis dans l'arbre. Ici, les grenades sont épluchées en un tour de main et partagées pour un vrai festin.

de la même région. Même si vraisemblablement le dérèglement climatique couplé aux barrages hydroélectriques finiront par en avoir raison...



Diego nous montre la mare (asséchée pour l'heure) et ses joncs, son puits, les murs secs qu'il a lui-même fabriqués sur une zone où il laisse libre cours à la nature selon les préceptes de la permaculture. Car, selon lui, « la terre, il faut la laisser tranquille ».



Il nous explique aussi l'implication politique et sociologique de nos choix agricoles et de consommation.

Nous convenons que ce capitalisme qui détruit la nature et l'humain n'est pas notre souhait pour un futur proche...



Diego nous apprend que l'oxalis, qui pousse autour des arbres, là où la terre est susceptible d'être plus humide, permet de fixer l'azote.

Diego est un excellent exemple de ces hommes dont la réflexion et la pratique s'enrichissent mutuellement pour une meilleure humanité.

Nous devons nous quitter à regret... mais pour faire de nouvelles rencontres !

Dans le camion de Julien, nous reprenons les petites pistes pour quelques minutes et, tout près de chez Diego, nous rencontrons José Rodriguez Cruzado, producteur d'oranges du village d'Alora.

Lorsque nous arrivons, les ouvriers agricoles sont à l'œuvre. Travaillant auparavant avec son neveu, José, aujourd'hui retraité, récolte ses fruits avec une petite équipe que La Belle Orange a mis à disposition pour le soutenir : Yaya, permanent, « Jhota » et Faissal, journaliers. Et l'un d'entre eux, « Jhota », s'avère être un ami de longue date de Guille, membre de notre petit groupe de visiteurs... !



Alors qu'on les dérange durant leur pause, « Jhota » et ses camarades nous montrent très aimablement leurs gestes de récolte et leur outil de travail :



un sac-panier qu'ils portent devant eux et qu'ils vident dans les caisses à l'aide d'une corde lorsqu'il est plein.

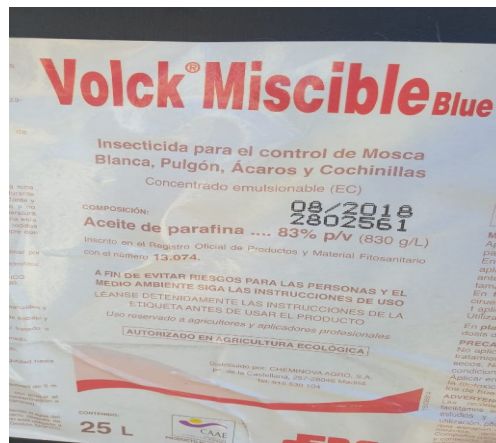
Comme partout dans la zone, depuis 1994 la terre est de plus en plus sèche, et la retenue d'eau s'est tarie. Afin d'enrichir la terre, il est nécessaire de mettre du fumier.



Nous nous promenons dans le champ d'orangers de José, aux belles feuilles d'un vert vibrant. Et, par contraste, nous pouvons observer, chez des voisins en culture conventionnelle, comment l'appauvrissement de la terre a induit un stress hydrique qui a fait jaunir les feuilles des arbres fruitiers.



Cortijo de José.



José Rodríguez cultive depuis 2016 « sans poison ». Pour lutter contre les acariens, il traite ses orangers à l'huile de paraffine, seule autorisée en bio. Il nous fait visiter son lieu de stockage.



Ici, l'équipe lors de sa pause, devant la récolte du matin.

Sur toute la chaîne, on se forme mutuellement au contrôle de qualité. Lors de la récolte il est important de bien garder toute la peau du fruit, et ceux présentant un défaut sont placés tout en haut de la caisse. Ces hommes expérimentés reconnaissent parfaitement chaque défaut du fruit, et savent évaluer son degré de maturité.



José Rodríguez avec N'Zué, Tiago et Paloma (visiteurs d'un jour...)

Car la qualité du produit est primordiale. La Belle Orange ayant fait le choix de ne pas utiliser de chambre froide et de ne pas stocker, les fruits sont récoltés et aussitôt arrivent, le mardi, sur le lieu de rassemblement, puis sont livrés dans la semaine. Il y a toujours un peu plus que prévu pour le cas où.



Hangar de La Belle Orange à Pizarra.



Les producteurs de La Belle Orange nous proposent des fruits de belle qualité, comme ceux que nous montre ici Tiago.

une bonne connaissance mutuelle permet de savoir comment sont produits les fruits que l'on nous vend. Une visite aux producteurs a lieu environ tous les deux mois, ce qui permet de garder ce contact régulier.

La Belle Orange n'est pas certifiée bio car les contraintes que cela entraînerait seraient trop lourdes par rapport aux bénéfices que cela pourrait apporter. Par contre, le mode de culture des produits est bio. Et La Belle Orange est en recherche de producteurs aux valeurs fortes. Dans la vallée, tout le monde se connaît ; il n'y a pas d'intermédiaires et on ne travaille pas avec un producteur dont on ne peut pas assurer la traçabilité. L'approche holistique est de mise. L'engagement direct auprès des producteurs et



De magnifiques orangers chargés de fruits. Ici, ceux de José Rodriguez Cruzado.



Manolo Vera Palacios nous fait visiter son verger. Ici, avec Guille, N'Zué et Paloma.

Afin de permettre la pérennisation de l'activité économique des acteurs, les commandes sont réservées en amont, bien avant le moment des récoltes (surtout pour ce qui est des fruits critiques, comme les avocats) et on paye parfois en avance. De plus, le prix est dans certains cas négocié à la hausse, si on estime que le producteur peut être mieux rémunéré pour son travail.

Nous avons l'impression que les producteurs locaux sont en général très intéressés par un débouché avec La Belle Orange. Mais il s'agit de devoir parfois choisir entre plusieurs personnes proposant le même

produit, afin d'éviter les surplus ou les phénomènes de concurrence.

Après ce moment agréable et dans la bonne humeur avec José Rodriguez et ses employés, nous reprenons la route pour rendre visite à Manolo Vera Palacios, ancien employé des PTT à la retraite, qui est revenu dans son village après un long « exil » dans le nord de l'Espagne pour des raisons professionnelles.

Manolo nous explique que, sans avoir toujours eu le label bio, il a fait le choix de ne jamais travailler en conventionnel, par sensibilité personnelle. Il a trop souvent observé comment la chimie détruit l'environnement et les animaux. Comment des oisillons peuvent mourir dans leur nid après une séance d'épandage. Il a donc toujours cultivé ses fruits avec le moins de produits chimiques possibles.



Nous sommes en admiration devant les vergers de Manolo, bien organisés et de toute beauté, élégants et aux couleurs intenses, du vert vif moiré à toutes les palettes de l'orange et du jaune éclatant.



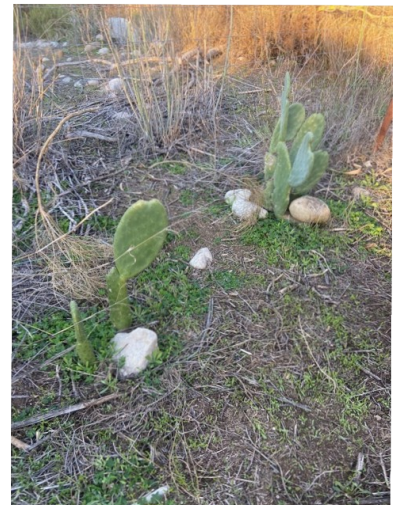
Nous nous régaloons ainsi de fruits lumineux et brillants, d'un seul geste technique et précis cueillis, pelés et avalés, presque bus, tellement le jus est intense et savoureux.

Un puits lui permet d'avoir toujours de l'eau à disposition et l'engrais naturel lui permet de temps en temps d'apporter des nutriments à sa terre.

En 2012, sa propriété a subi une grande inondation (comme cela arrive lors des épisodes méditerranéens), qui a détruit la plupart de ses arbres fruitiers. Mais le limon drainé par le fleuve apporte de la richesse à ses terres.

Aujourd'hui il a reconstitué ses vergers et il cultive surtout des agrumes, qu'il nous fait déguster pour notre plus grand bonheur.

Car, pour Manolo Vera, « le fruit doit être mûri par l'arbre », et d'aucune autre manière.



Le figuier de barbarie est une plante sauvage très présente sur cette terre.



Tant qu'il le pourra, dans son cortijo avec son épouse, Manolo continuera à cultiver sa terre dans le respect de la nature.

Nous apprenons qu'il y a depuis quelque temps des problèmes de débouché pour les citrons. Comme Diego Reyes nous l'avait expliqué auparavant, les paysans se sont rués sur cette culture pour répondre à une plus grande demande, mais celle-ci est aujourd'hui insuffisante pour écouler l'offre désormais pléthorique. D'ailleurs, tous les producteurs demandent à Julien s'il veut en commander...

Manolo Vera ne sait pas si son beau verger lui survivra. Autre temps, autres mœurs, ses filles, toutes



Les producteurs utilisent des méthodes naturelles pour chasser les parasites.

médecins à Malaga, la viennent que de temps en par la reprise de l'activité. trouvée pour ne pas que ses un jour.

Cette visite a été pour nous traçabilité de notre a permis de découvrir de fruits qui terminent leur qui nous les obtenons, acheminés, et selon quelles



Une greffe d'agrumes

capitale, à quelque 40 km de là, ne temps et ne semblent pas intéressées Nous espérons qu'une solution sera magnifiques cultures disparaissent

riche en enseignements sur la consommation d'amapiens. Elle nous manière directe d'où viennent ces voyage dans nos assiettes, grâce à comment ils sont cultivés et valeurs.

Car ces aliments viennent de loin ; le plus gros de leur production s'étale de mi-décembre à mi-février, et cela tombe bien, car c'est la période des produits de garde en France.

Certes, des questionnements non résolus persistent quant à l'organisation d'un achat aussi lointain dans le cadre d'une logique de circuit court, tant sur sa philosophie que sur sa mise en pratique. Mais pourrions-nous y avoir accès sous une autre forme ? Dans tous les cas, la qualité des produits proposés et des rapports humains semblent bien être au centre de la relation tissée entre les producteurs, La Belle Orange et les consommateurs que nous sommes.



Vue sur les paysages de Malaga.



Certains parasites ont pour conséquence de déformer les fruits. Ici, un citron de chez Diego en forme d'oiseau...



Système d'irrigation, avec ses hôtes autour en recherche d'humidité !