

## Compte-rendu visite Los Remedios 14/08

Antonio me reçoit pour une demi-journée. Il n'a pas beaucoup de temps et l'idée de démarrer un SAFE est abandonnée.

### Historique :

La coopérative fut créée en 1973, par une réunion de petits producteurs d'huile d'olive qui n'avaient pas le matériel nécessaire pour pouvoir presser correctement les olives qu'ils cultivaient. Dans l'Espagne franquiste d'alors, il fallait passer par de grands propriétaires, qui décidaient unilatéralement du prix de la location du matériel, qui étaient souvent prohibitifs. La naissance de la coopérative est donc une volonté de créer et de s'approprier un outil collectif à destination des petits producteurs d'Olvera.

La situation géographique de la région est particulièrement propice à une huile d'olive de grande qualité : au cœur de la province de Cadiz, en Andalousie, elle bénéficie en même temps de la douce influence de l'Atlantique et de la « rudesse » méditerranéenne. Mais c'est également un espace naturel très escarpé, où les plantations se font sur des collines abruptes, peu propices aux grandes cultures. Traditionnellement, cette région d'Olvera regroupe donc des producteurs ayant des superficies plutôt petites (1 à 5 hectares en moyenne).

Dès les débuts de la coopérative et jusqu'à aujourd'hui, la coopérative a gardé cette spécificité de travailler avec des *socios* (producteurs associés) ayant une activité annexe à la production d'olive, leur terrain n'étant pas suffisant pour leur permettre de vivre uniquement de l'olive.

Au fur et à mesure, la coopérative a su diversifier ses activités, pour répondre aux situations d'autres agriculteurs ayant les mêmes problématiques que les producteurs d'olive et souhaitant travailler en collectif. Aujourd'hui, la coopérative a quatre activités principales :

- L'olive
- Les céréales (blé notamment)
- Le bétail
- Les aliments pour animaux

Elle réunit aujourd'hui 4000 *socios*, associés producteurs.

### Fonctionnement de la coopérative :

Jusqu'à aujourd'hui, la coopérative est restée à but non lucratif, ce qui tranche avec l'évolution des coopératives agricoles en France, mais également en Espagne. L'objectif est d'obtenir le meilleur prix pour les producteurs, de payer les salaires et la structure.

Un comité directeur de 8 producteurs est élu par les *socios*. C'est ce comité qui va décider du prix versé aux producteurs, en fonction des commandes et des cours du marché principalement.

En plus des 4000 *socios* – tous les producteurs ont obligation de devenir *socios* – la coopérative compte entre 40 et 50 salariés. L'équipe est renforcée pendant la saison de production de l'huile d'olive, entre novembre et février, d'environ 6 saisonniers.

De façon plus globale, il est estimé que la coopérative fait travailler 50 emplois indirects, notamment sur le transport, sous-traité, mais avec des chauffeurs qui travaillent presque exclusivement pour eux.

La coopérative est devenue incontournable dans le village et les alentours. Pour preuve, un magasin coopératif a été créé, avec l'idée de faire des prix plus avantageux pour les *socios*. Ce magasin propose des outils pour la culture, mais également les produits alimentaires de la coopérative : huile d'olive donc, mais aussi fromages, charcuterie, vin ; plus des produits d'autres coopératives. Au final, comme tout le village a de la famille travaillant pour la coopérative, il a été jugé plus simple de donner le prix plus avantageux à toute la population – et aux visiteurs également...

Cette coopérative semble également ouverte aux nouveautés : le collègue d'Antonio, salarié comme lui, a décidé de se lancer dans la production d'un vin blanc. Il est donc lui aussi devenu *socio* et vend ainsi son vin certifié bio via la coopérative.

### L'huile d'olive

La production de l'huile d'olive a beaucoup évolué. Il y a dix ans, la méthode était entièrement traditionnelle, ce qui posait des problèmes au niveau de l'hygiène : un outil qui devait être utilisé une seule fois l'était beaucoup plus...

La coopérative a fait un saut qualitatif sur la production d'huile d'olive lorsqu'elle a investi, il y a une dizaine d'années donc, dans une centrifugeuse.

Dans le même temps, les producteurs étaient sensibilisés sur la qualité des olives récoltées. Un gros effort a été fait pour que ceux-ci séparent les olives de l'arbre de celles qui étaient déjà tombées au sol. Ces dernières sont vendues aux raffineries, qui, par un processus chimique, produisent de l'huile apte à la consommation humaine, sans bactérie.

Fidèle à sa réputation d'huile d'olive de qualité supérieure, la coopérative ne conserve que les olives mûres de l'arbre.

Concernant les différentes qualités des huiles d'olive, voici un petit descriptif :

- **L'huile d'olive raffinée** est l'huile d'olive de mauvaise qualité, transformée à travers des méthodes chimiques, qui éliminent les bactéries et donnent une huile uniforme, sans caractère.
- **L'huile d'olive « simple »** qui est la résultante d'un mélange d'huiles d'olive raffinées et d'huile d'olive vierge. La quantité d'huile d'olive raffinée est toujours plus importante que celle d'huile d'olive vierge.
- **L'huile d'olive vierge** est un produit totalement naturel, avec une saveur et une odeur caractéristiques des olives. C'est le « jus » d'olive ; son acidité doit toujours être inférieur à 2°.

- **L'huile d'olive vierge extra** est une sélection de la meilleure huile d'olive vierge, c'est la meilleure des huiles d'olive. Son acidité ne peut être supérieur à 0,8°.

La coopérative Los Remedios ne produit que de l'huile d'olive vierge extra, avec une dénomination d'origine certifiée de la région de Cadiz.

Une très grande partie de la production concerne la marque « Dehesa Vieja », en non-bio. Une petite part (10%) est cultivée en bio. Dans une Andalousie où le bio n'a pas bonne cote auprès des paysans (en général), les cultivateurs, qui avaient le libre choix de se convertir pour vendre à un meilleur prix, n'y ont pas vu d'intérêt. Antonio avoue qu'il a encore du mal à faire évoluer les mentalités et que la production en bio n'augmente pas aussi pour cette raison.

Cette année, la coopérative a acheté 17 000 tonnes d'olives aux producteurs. Seuls 17 à 20% ont convertis en huile. Ici, les déchets d'olive deviennent du combustible pour la chaudière servant à fabriquer les aliments pour animaux. Tout est ainsi recyclé.

La coopérative produit donc environ 3000 tonnes d'huile d'olive par an.

L'autre « plus » de la coopérative est d'avoir intégré l'embouteillage dans la production. En Andalousie, la plupart des entreprises fabriquant de l'huile d'olive de cette taille la revendent tel quel à des grandes entreprises, voire des multinationales, qui s'occupent de l'embouteillage – souvent en la mélangeant avec d'autres huiles – et de la distribution.

Les plus petites entreprises, souvent familiales, proposant une huile d'olive d'un terroir bien particulier, embouteillent souvent eux-mêmes, mais ont des volumes leur permettant d'approvisionner uniquement le marché local.

La coopérative Los Remedios embouteille jusqu'à 60% de sa production, ce qui est énorme dans le secteur, et vend donc la majorité de son huile sous sa propre marque. Les 40% restants sont vendus à une autre coopérative amie, qui veut s'orienter vers l'embouteillage mais n'a pas les mêmes capacités de production.

Pour répondre à la demande et moderniser son process de production, la coopérative a décidé de construire une nouvelle usine pour la production de l'huile, et ce après des années d'intenses débats au sein du conseil d'administration. D'après Antonio, ce furent des années perdues, car la crise étant survenue, la coopérative ne peut plus bénéficier d'aides de l'Union Européenne et du Ministère de l'Agriculture pour la modernisation de ses équipements. Il en résulte une situation assez peu commode, où le siège de la coopérative, ainsi qu'une partie de la production et le laboratoire, sont restés au bourg d'Olvera, et le bétail et l'unité de transformation de l'huile sont sur le nouveau site, à 3 kilomètres .

Lorsque les cultivateurs amènent leur récolte, cela induit des allers-retours incessants jusqu'au laboratoire pour tester les échantillons, ce qui engendre une grande perte de temps. La coopérative n'ayant pas les moyens de financer les installations toute seule, cette situation « précaire » dans un contexte où, pourtant, la coopérative vend toujours plus, risque de se prolonger quelques années encore.

