

1ère VISITE A CULLERA : OCTOBRE 2014

Par 4 amapiens, de 3 Amaps : Laurence, Paulo, Juliette et Béatrice



Nous avons reçu un accueil extrêmement chaleureux, avec paëlla Valencienne, visite de la ferme et du parc naturel de l'Albufera voisin, qui est magnifique.



Cullera se trouve à quelques kilomètres au sud de Valencia.

La ferme appartenait au grand-père maternel de Marta, qui est décédé centenaire. Elle était alors plus ou moins abandonnée, et la maison était inhabitée depuis les années 50.

Le père de Marta, Ernesto, a repris l'exploitation à sa retraite en 2006 et y a investi ses économies pour réaliser son rêve :



Il a replanté les arbres parce qu'ils étaient vieux et aussi parce que, nous dit-il, il faut constamment changer les variétés pour s'adapter au marché !

Il a décidé de passer en bio en même temps, pour être en accord avec la nature, d'autant plus que la ferme se trouve en bordure d'une zone naturelle protégée : le parc naturel de l'Albufera.



Il a aussi retapé petit à petit la maison qui était en ruine : elle existe depuis 1785, porte et poutre sont d'époque. C'est maintenant la maison où la famille se retrouve le dimanche, et où nous avons été hébergés.

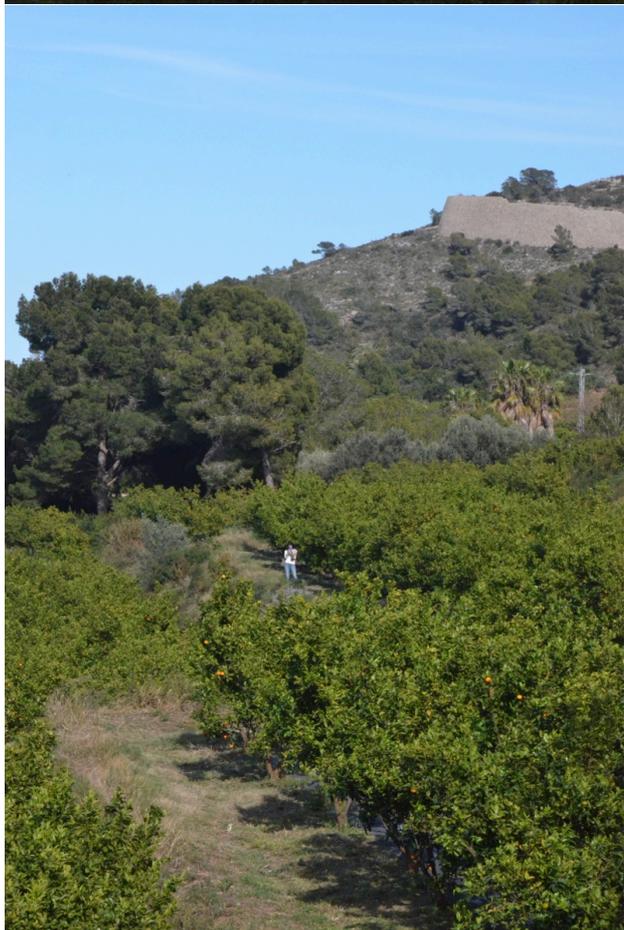
La ferme fait 11 hectares, dont la moitié boisée :

Elle produit :

- Mandarines Nadorcott= 3,68 ha, 50 tonnes/an, de fin de janvier à mi-mars environ
- Oranges Navel Powel= 1,2 ha ,15 tonnes/an, de début mars à fin avril environ

Les vergers sont entourés par :

Une lagune, quelques maisons, puis la mer / la montagne / les pins et la garrigue / un tout petit côté (jeunes mandariniers qui ne produisent pas encore) est bordé par un champ conventionnel, dont il est séparé par un voile / la route d'accès, à quelques km de la ville.



Les arbres sont plantés par « planches » de deux, espacées par des allées souvent trop petites pour passer un tracteur.

Le pied des arbres est protégé par une bâche noire, partout ailleurs les herbes poussent librement, elles sont fauchées 2 ou 3 fois par an et laissées sur place.



Au bout de quelques années s'est installé un écosystème où les prédateurs des parasites sont spontanément présents (dans les herbes non coupées et sur les talus en bordure des vergers) => pas besoin de traitement et peu d'évolution des « maladies » lorsqu'elles apparaissent : puceron noir ; mouche blanche traitée par huile dure ou rien du tout ; puceron rouge.



Ernesto nous montre des feuilles qui ont des traces de parasites, mais ils ne sont plus là, et les fruits ne sont pas touchés, alors qu'il n'a pas traité. C'est « magique ». Ses voisins conventionnels ne le croient pas et il en est le 1er surpris.





Irrigation: avec l'eau de la lagune, coupée avec celle des canaux car elle est un peu salée (« potable », le chien la boit). La terre est bonne, elle retient bien l'eau, il n'y a pas de ravinement après les grosses pluies d'il y a 10 jours.

Les vergers sont protégés du vent par la montagne, par de grands arbres, et par la déclivité du terrain planté en espaliers vers la mer.



Taille des arbres : 1 fois / an. Les branches sont broyées et laissées sur place.

-> Les mandarines issues des fleurs tardives sont enlevées au fur et à mesure quand c'est possible, car elles ne seront pas bonnes : plus grosses et plus sèches que les autres.

La vente : les petits producteurs vendent à des grossistes, ou supermarchés voisins, et depuis peu à quelques groupements de consommateurs espagnols. Les Amap n'existent pas encore en Espagne, et le bio est peu prisé. Souvent les petits producteurs doivent vendre toute leur récolte aux grandes surfaces car les hypermarchés leur achètent soit toute leur récolte, soit rien du tout !

Ernesto nous apprend que les oranges du Maroc et d'autres pays producteurs se vendent aussi en Espagne, bien qu'elles soient traitées par des produits interdits ici, et de plus porteuses de parasites qui contaminent les oranges espagnoles.



Henrique, le mari de Marta, nous prévient qu'il ne s'occupe pas du verger : il est policier municipal !

Mais il parle français et nous accompagne très gentiment pendant notre séjour pour faire l'interprète. Il a lu la charte des Amap et l'a traduite à la famille.

Marta fait la comptabilité et le travail administratif.

.....FIN

