



HAL
open science

Terroir de tradition et urbanisation conquérante : la huerta de Valence en Espagne

Roland Courtot

► **To cite this version:**

Roland Courtot. Terroir de tradition et urbanisation conquérante : la huerta de Valence en Espagne. Cahiers géographiques du Salignacois, 2012, 3, pp.59-64. hal-04169052

HAL Id: hal-04169052

<https://amu.hal.science/hal-04169052>

Submitted on 23 Jul 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Terroir de tradition et urbanisation conquérante : la huerta de Valence en Espagne

Roland Courtot

Publié dans la revue *Cahiers géographiques du Salignacois*, ACIDI, Bordeaux, n°3, 2012
(Terroirs de qualité, produits de qualité) p.59-64

Résumé :

La huerta éponyme des géographes français, celle de Valence en Espagne, est en train de disparaître progressivement sous l'impact de la croissance spatiale de l'aire métropolitaine de sa ville-mère. Parmi les solutions au maintien d'un paysage agricole aux portes de la ville, celle de la rentabilisation de la production agricole par une politique de qualité des produits a été jusqu'ici peu explorée : trois dénominations seulement sont présentes pour ses produits agricoles, dont l'une concerne une boisson emblématique de la huerta et de la ville : la *horchata* issue de la *chufa* (le souchet, *cyperus esculentus*).

Introduction :

La huerta de Valence est pour la géographie française depuis Jean Brunhes (thèse, 1902) et Paul Vidal de la Blache (Courtot, 2006) le type emblématique des espaces irrigués méditerranéens producteurs de fruits et de légumes aux portes des villes. Aujourd'hui menacée de disparition par la croissance continue de la ville et de l'aire métropolitaine qui l'entoure, elle est l'objet de tentatives de sauvegarde de la part des pouvoirs municipaux, des agriculteurs et des associations d'habitants. L'orientation de l'agriculture irriguée vers des produits de qualité, la mise en avant du terroir et des labels est-elle une réponse nécessaire et suffisante à la concurrence jusqu'ici triomphante de l'urbanisation progressive de ses terres périurbaines ? L'agriculture espagnole s'est engouffrée rapidement dans une politique de labellisation, en particulier pour la vigne et le vin (rien d'étonnant à cela, l'Espagne possédant le premier vignoble mondial en superficie), mais ses fruits et légumes méditerranéens, pourtant très présents sur les marchés de l'Europe occidentale, tardent à user de cette arme économique : la huerta valencienne est un exemple de ce retard. Alors que la municipalité actuelle lance un nouveau plan (après bien d'autres) pour essayer de préserver ce territoire agricole d'une disparition à terme, on ne compte, outre les dénominations plus générales concernant les agrumes et le riz, qu'une seule appellation concernant un produit de la Huerta : la *horchata de chufa*.

1) Le cadre du débat :

a) La huerta dans l'aire métropolitaine

La vision cartographique (fig. 1 et 2) est claire : les quelques km² restant de terre agricole qualifiée de huerta sont aujourd'hui enclavés et plus ou moins morcelés dans l'aire métropolitaine de Valence, qui est la 3^e métropole urbaine de l'Espagne (après Madrid et Barcelone) : 1400 km² et 1,8 millions d'habitants en 2010. Elle a été aussi marquée par une croissance démographique sans précédent depuis les années 1960, date du décollage économique de l'Espagne après la guerre civile et la seconde guerre mondiale : Valence est devenue la nouvelle capitale de la communauté autonome du Pais Valencia, nouvelle région industrielle et touristique au centre de la façade méditerranéenne. L'extension de l'urbanisation métropolitaine, qui a été organisée selon un schéma classiquement radio concentrique, s'est appuyée sur des axes radiaux et sur une couronne d'agglomérations de banlieue ; elle eu pour effet de morceler les terroirs agricoles périurbains qui sont à la fois enclavés entre deux dynamiques d'urbanisation (entre ville et banlieues) et découpés en tranches comme un gâteau par les voies de communication et les urbanisations qui y sont

associées. Entre 1950 et 2004, un géographe valencien (Sanchis Ibor, 2004) estime que 20% de la huerta « historique » (celle qui est irriguée par les 7 canaux légués par l'histoire) ont disparu.

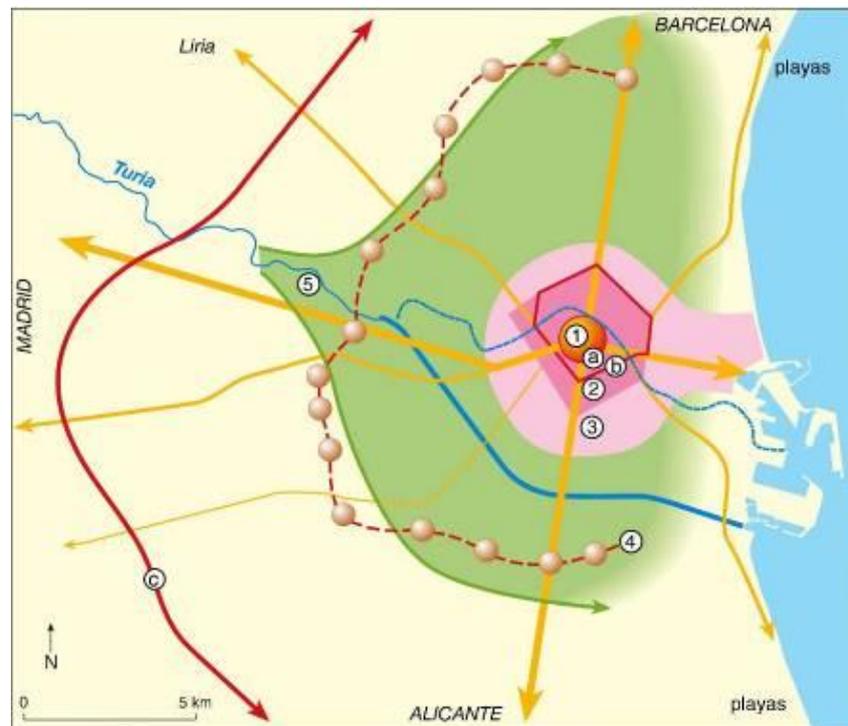


Fig.1 : La huerta dans la tenaille du demi schéma radio-concentrique de l'aire métropolitaine de Valence (Courtot-Pentsch)

-1 : centre historique, -2 : *ensanche*, -3 : périphérie dense, -4 : noyaux suburbains, -5 : éventail de la huerta

a : *rondas*, b : *avenida de circunvalación*, c: contournement autoroutier

b) Un paysage et un système de production traditionnels

Cet espace agricole a conservé aux portes de la ville un système et un paysage où les héritages historiques sont nombreux : sur un réseau d'*acequias* gravitaires développées en éventail au nord et au sud du fleuve Turia d'où elles tirent leur eau depuis des barrages situés à l'amont de la ville, a été développé par des agriculteurs petits propriétaires ou colons d'une bourgeoisie urbaine un système de production de légumes et de fruits fortement lié à l'économie (pour la mise en marché) et à la société (pour les rapports fonciers) de la ville. Fruits et surtout légumes sont produits dans un parcellaire de petits champs ouverts par des agriculteurs souvent à temps partiel, en utilisant des techniques intensives mais traditionnelles : cultures à l'air libre, peu de plastique, petite mécanisation, part importante du travail salarié à la tâche, etc... La huerta de Valence est donc bien un espace patrimonial ¹ qui présente donc toutes les caractéristiques physiques et sociales d'un « terroir » tel que défini par les organismes officiels chargés de délivrer des labels de qualité et d'origine aux produits agricoles : une structure agraire homogène, construite par des siècles de relation continue entre le paysan, le sol et les cultures, pour aboutir à un « paysage » caractéristique, qui a été décrit depuis plusieurs siècles par les auteurs locaux et les voyageurs comme celui d'un jardin édénique. Il figure aussi en bonne place dans les représentations sociales et les images emblématiques de la ville : aussi bien au fronton de certains monuments² que dans les dépliants de l'office du tourisme, où les produits-souvenirs proposés aux touristes.

c) Un système agricole concurrencé :

Outre la menace croissance de l'urbanisation métropolitaine (concurrence directe locale sur le foncier) cette agriculture subit depuis la révolution des transports routiers à longue distance une concurrence extérieure de la part de ce que Christian Mignon a appelé les « nouveaux sud » (1974). Les régions plus méridionales de la façade méditerranéenne de l'Espagne ont été alors le lieu du développement de nouvelles « huertas » par suite des rentes climatiques, techniques et sociales qui ont entraîné de faibles coups de production : cette « marche au sud » s'est poursuivi jusqu'au Maroc et même au-delà. Le système agricole de la huerta voit donc sa rentabilité déjà faible encore diminuée par ces concurrences extérieures qui pèsent fortement sur les prix agricoles et donc sur la capacité des exploitants à résister sur le plan foncier à la toute-puissance de la rente foncière immobilière. Seule un consensus social et citoyen fort, susceptible d'animer une volonté politique décidée, peut aboutir à protéger par des moyens règlementaires la huerta en tant qu'espace agricole inséré dans l'aire métropolitaine : le maintien d'une certaine rentabilité économique, c'est-à-dire d'une cohésion sociale pour le groupe des agriculteurs et des actifs induits, est nécessaire, et la mise en marché de produits de qualité liés aux labels géographiques de la huerta est une partie de la réponse.

d) Un paysage emblématique en évolution

Depuis les dernières décennies du 20^e siècle ce paysage n'est pas resté immuable (ce que les images citées plus haut pourraient parfois faire croire) :

- le développement de la double activité chez les agriculteurs a favorisé l'extension des vergers d'agrumes, moins intensifs que les cultures maraîchère et ne demandant d'attention qu'à certaines périodes de l'année : ces *huertos* sont plus nombreux à la périphérie, aux marges de la huerta
- la cohabitation-imbrication de la huerta et de la ville a entraîné un certain nombre de dégradations pour la première : la qualité des eaux des *acequias* a été diminuée par les pollutions urbaines, et les agriculteurs ont fait appel de plus en plus à l'eau des puits et à des pompes plus profonds ; les parcelles ouvertes ont été parfois clôturées pour limiter les vols de récoltes, fréquents en environnement urbain ; l'habitat dispersé des *barracas* et des *alquerias* a été souvent abandonné par ses habitants qui ont migré vers des appartements urbains, et ces maisons traditionnelles parfois vandalisées, même si quelques une d'entre

elles ont été réoccupées et réhabilitées de façon coûteuse par des citoyens aisés.



Fig.2 : Espace agricole (1) et espace urbanisé (2) en 2006
Source : Generalitat valenciana, Pla de l'Horta (2010)

2) La réponse économique par les produits de qualité

a) Des labels peu nombreux

Les agriculteurs espagnols se sont lancés dans une politique de labelisation de leurs produits qui a suivi avec un peu de retard la même courbe que leurs voisins français : dénominations d'origine (*denominacion de origen*, DO) nombreuses dans le vignoble, mais beaucoup plus faibles dans les fruits et légumes. Actuellement, le registre du ministère espagnol de l'agriculture compte 18 appellations pour les cultures maraîchères (*hortalizas*) dont 11 DO et 7 indications géographiques protégées (IGP), alors qu'elles représentent un des grands secteurs de l'agriculture de la Péninsule, en particulier à l'exportation des produits frais.

La huerta de Valence est concernée pour une faible part par deux dénominations qui l'englobent, celles des agrumes (*citricos de Valencia*) et du riz (*arroz de Valencia*), qui ne touchent globalement qu'une petite partie de la récolte de ces deux produits phares de l'agriculture de la région : pour les agrumes en 2010, 6709 producteurs étaient inscrits pour 17.125 ha (plus 46 expéditeurs et coopératives) et 14.500 tonnes commercialisées (sur un total d'environ 3 millions de t !)³

Pour le reste, une seule dénomination a réussi son implantation pour les produits de la huerta, pourtant riche en légumes et tubercules originaux, fruits de l'acclimatation de nombreuses introductions historiques : la *chufa de Valencia* et la boisson qui en est exprimée, la *horchata*.

b) Une appellation réussie: *chufa* et *horchata*



Fig.3 : Plantation sur une parcelle préparée pour la culture de la *chufa* dans la huerta de La Punta (banlieue sud-est de Valencia) à proximité des installations portuaires (chantier naval à l'arrière-plan)

Source: Consejo regulador DO *chufa de Valencia*



Fig.4: Champ de *chufa* à maturité dans la huerta de Vera (entre Valence et Alboraya): paysage de champs ouverts, avec rigole d'irrigation au premier plan gauche et maisons paysannes à l'arrière-plan
Photo Joan C. Membrado



Fig.5 : Champ de *chufa* à maturité dans la huerta de la Llum (banlieue nord de Valencia): Maisons paysannes intercalées et forte présence métropolitaine : la ligne à haute tension et le front de l'urbanisation à l'arrière plan.
Photo Joan C. Membrado

La *xufa de valencia*⁴ est un tubercule, le souchet (*cyperus esculentus*) signalé depuis longtemps dans les produits de la huerta (Jaubert de Passat, 1823) : sa culture est concentrée sur le territoire des communes de Alboraya et Almacera, dans la huerta Nord à une dizaine de km de la ville centre, sur les terres sablonneuses des alluvions des cordons littoraux et du delta-cône du Turia. C'est une culture de plein champ (fig.3, 4, 5), de juin à octobre, dont les petits tubercules subissent après récolte une série de transformations (séchage, tri, trituration)

pour aboutir à une farine qui, une fois mélangée à l'eau, donne la *horchata*, un liquide blanc et sapide semblable à du lait: c'est une boisson rafraîchissante d'été, emblématique des boissons du Valencien, et qui possède de nombreuses vertus diététiques mises en avant sur le site de la dénomination d'origine (DO) obtenue en 1997 devant le conseil valencien de l'agriculture et de l'environnement.

C'est donc un produit de la petite agriculture de la huerta, qui ne concerne qu'environ 370 familles et, si l'aire d'appellation concerne 16 communes, l'essentiel est récolté dans les deux cités plus haut. Mais les emplois induits et la valeur ajoutée s'étendent à la transformation artisanale et industrielle (car les sous produits de la fabrication de la *horchata* sont utilisés en farines dans la pâtisserie), et au secteur de la distribution. Le marché est pour une grande partie local et concerne en premier lieu les *horchaterias* de l'aire métropolitaine (fig.6) où les points de vente se sont multipliés : on est passé de la glacière en forme de tonneau sur le trottoir des petites boutiques et des pâtisseries à des magasins spécialisés, souvent glaciers, et la saison de consommation s'est allongée. La *horchata* a gagné ensuite les stations touristiques en été, où elle a connu un certain succès auprès de la clientèle étrangère et, avec l'urbanisation littorale, la consommation s'est étendue à toute la façade méditerranéenne, de la Catalogne à l'Andalousie.



Fig.6 : Une *horchateria* en fonction sur la place de la Vierge à Valence (la pancarte indique qu'il s'agit de l'authentique *orchata de Valencia* bénéficiant de la DO)

Source: Consejo regulador DO *horchata de Valencia*

L'obtention de la dénomination a facilité cette expansion du marché par le marketing (*dia de la horchata*) et par le lancement de nouvelles formes de consommation : la vente en bricks (comme le lait) et la possibilité prochaine de faire la *horchata* chez soi en achetant simplement la poudre. Elle permet aussi de faire face en partie aux concurrences qui menacent un produit rentable et dont la consommation s'est élargie. Celles-ci se manifestent de deux façons :

- par l'importation plus ou moins sauvage de semences de *chufas* de l'extérieur de la CEE pour être cultivées à Valence, ce qui peut entraîner un risque de contamination des plantes faute de contrôles sanitaires ;

- par la mise sur le marché d'*horchata* liquide présentée comme étant « élaborée à Valence », alors qu'elle est fabriquée à l'extérieur de la région, et que cet étiquetage n'est pas reconnu par le Conseil régulateur de la DO.

C'est donc un exemple caractéristique d'un produit traditionnel qui passe d'un marché local restreint à une consommation plus importante liée à ses qualités gustatives et à son image associée au paysage de la huerta et au folklore régionaliste de Valence

c) Une tentative à ses débuts : le haricot *garrofón* et la paella

Un autre légume produit traditionnellement dans la huerta, le *garrofón* (un gros haricot blanc, *phaseolus lunatus*, ou pois du cap) participe du même système de production agricole, mais n'a pas jusqu'ici connu le succès de la *chufa*, ni l'obtention d'une appellation. Sa production est beaucoup plus réduite et le chiffre d'affaire correspondant beaucoup plus faibles que ceux de la *chufa*. Un restaurateur de Benisano, dans la *comarca* de Liria au NE de Valence, n'en a pas moins lancé une initiative en vue d'une DO en 2007, mais jusqu'ici sans succès. Pourquoi un restaurateur ? parce que la notoriété du *garrofón* est liée à celle de la paella : ce haricot est associé à la recette estivale de ce plat à base de riz, emblématique de la région de Valencia et qui trouve son origine dans les rizières de la Albufera. Le *garrafón* et les *bajoquetas* (haricots verts) accompagnent le plat en été, tandis que les *habas* (fèves) et les *alcachofas* (artichauts) l'accompagnent en hiver. Apparemment le soutien de ce plat qui a pris une dimension internationale n'a pas suffi à diffuser ce haricot au delà du marché régional⁵. Cette situation rappelle le cas des haricots de Sabadell étudiés par Claudine Durbiano (2005), lors d'un voyage d'études d'une équipe de l'UMR Telemme dans l'aire métropolitaine de Barcelone : la demande d'IGP était en cours sous l'appellation de la *mongeta del ganxet*⁶, mais n'a pas abouti à ce jour.

Conclusion :

On trouve une preuve à contrario de la faible orientation des agriculteurs de la huerta vers la certification de leurs produits quand on lit dans les stratégies de préservation et de gestion de la huerta du nouveau plan qu'il faut créer des marques de qualité et des appellations d'origine pour ajouter de la valeur à ces produits (Generalitat valenciana, 2010, vol.1, p.94). Par ailleurs ces propositions annoncent clairement qu'on ne peut sauver la huerta sans la participation financière (par des aides et des politiques spatialisées) de tous ceux qui profitent de cet espace, en particulier les citadins.

L'ouverture depuis mars 2012 d'un magasin de vente directe des produits des agriculteurs de la huerta en plein centre la ville est un premier pas (*Punt de Sabor* -le Point des Saveurs- dans la rue San Vicente, entre la Cathédrale et la place de la Mairie). C'est une initiative du principal syndicat paysan, la *Unio de Llauradors i Ramaders*⁷, mais il faudrait d'autres efforts pour renouveler la mise en marché des produits de la huerta, alors qu'ils bénéficient théoriquement vis-à-vis de leurs concurrents du sud de deux avantages vi à vis des nouvelles politiques des terroirs agricoles et des nouveaux goûts des consommateurs : la proximité du marché et la faible artificialisation de leur système de culture.

Le produit seul ne peut sauver les ceintures agricoles vertes périurbaines : le paysage, l'environnement, et surtout la volonté sociale et politique sont les points à mettre en avant. La crise économique et sociale que connaît actuellement l'Espagne (et en particulier la région Valencienne) peut être à la fois un frein financier aux initiatives et une incitation forte à changer de modèle de gestion de l'espace et de consommation des produits agricoles.

Bibliographie

Brunhes J., , *L'irrigation, ses conditions géographiques, ses modes, son organisation dans la Péninsule ibérique et dans l'Afrique du Nord*, C. Naud, Paris, 1902.

Courtot R., Un voyage de Paul Vidal de la Blache en Espagne dans la huerta de Valence (1906), *Cybergeo*, No. 354, 13/10/2006 URL: <http://193.55.107.45/articles/354res.htm>

Courtot R., "Campagnes et villes dans les huertas valenciennes", *Mémoires et documents de géographie*, CNRS, Paris, 1989 , 191p.

Durbiano Cl. « De la huerta au parc agraire : la basse vallée du Llobregat », *Rives nord-méditerranéennes* [En ligne], 8 | 2001. URL : <http://rives.revues.org/52>

Generalitat Valenciana « *Pla de l'Horta de València, un paisatge cultural mil·lenari* , 2 vol, Conselleria de medi ambient, aigua, urbanisme i habitatge, Valencia, 2010.

Jaubert de Passa, *Voyage en Espagne (dans les années 1816, 1817, 1818, 1819)* , t.II, Paris, Librairie Huzard, 1823, p.283.

Mignon Ch. Un « nouveau Sud » en Espagne : colonisation et pionniers du Campo de Dalias, *Espace géographique* , 1974, Volume 3, 3-4, p. 273-286.

¹ La convention européenne du paysage a classé la huerta de Valencia parmi les 5 dernières huertas méditerranéennes existantes en Europe à conserver.

² Par exemple la magnifique *Estación de ferrocarril del Norte*, ou le *Mercado de Colón* dans l'*Ensanche* de la ville.

³ La situation économique des agrumiculteurs valenciens est globalement mauvaise, car les prix des fruits sur l'arbre ont baissé fortement pour la nouvelle campagne qui commence en octobre 2012 : un certain nombre de producteurs se sont lancés (depuis plusieurs années) dans la vente directe sur internet pour écouler leur production auprès des citadins de la métropole et des villes de la région, en leur proposant des envois régulier tout au long de la saison de récolte qui dure 9 mois.

⁴ *Chufa* et *horchata* en Espagnol, *xufa* et *orxata* en Valencien

⁵ Tandis que la DO *Arroz de Valencia* a bien mis en avant la relation entre les riz cultivés autour de la Albufera et la recette (il faudrait dire « les recettes » car il en existe des dizaines aujourd'hui sur internet) de la fameuse paella valencienne.

⁶ Nom catalan dû à la forme très incurvée de ce haricot (ganxet = crochet, cf. gancho en Espagnol) cultivé traditionnellement dans les petites régions du Vallès (occidental et oriental), du Maresme et de la Selva (province de Barcelone)

⁷ Syndicat démocratique qui existait clandestinement sous le Franquisme (période du syndicat vertical de la Phalange) et qui est apparu au grand jour lors de la transition démocratique après 1975.

Roland Courtot, décembre 2011