



# Le goût amer des fruits chiliens vendus en Europe

**Patrizio Tonelli**

Professeur assistant à l'école de santé publique de l'université du Chili et chercheur à la faculté des sciences sociales d'Amérique latine (FLACSO, Chili)

Favorisé par sa situation géographique et par les politiques de ses gouvernements successifs depuis trente ans, le Chili est devenu l'un des principaux exportateurs de fruits vers l'Europe. Cette activité est très lucrative, en particulier en raison du recours massif à des travailleuses saisonnières soumises à des conditions de travail précaires qui provoquent chez elles de graves problèmes de santé : douleurs musculosquelettiques et intoxications par les produits phytosanitaires, entre autres. Les témoignages de quatre femmes mettent en lumière les dégâts cachés des fruits chiliens sur la santé des travailleuses.



↑ Des travailleurs affiliés au syndicat à Sagrado Corazón.  
Photo: © Sindicato Nacional de Trabajadoras Eventuales de la agroexportación y del Mar

## Les sous-traitants représentent désormais presque la totalité des contrats du secteur.

Au cours de ces trente dernières années, les politiques gouvernementales se sont donné pour objectif de faire du Chili une puissance alimentaire, en orientant les activités agro-industrielles vers l'exportation. De fait, le Chili est devenu le premier exportateur mondial de raisins, d'airelles, de cerises, de prunes<sup>1</sup>, et la production fruitière est un secteur qui pèse très lourd dans l'économie chilienne. La surface agricole nationale consacrée aux fruits s'étend du nord au sud sur près de 2000 kilomètres entre les régions d'Atacama et de Los Lagos. Le secteur produit près de 5 millions de tonnes de fruits, dont 2,6 millions sont exportés sous forme de fruits frais, et rapporte au pays près de 3,3 milliards d'euros chaque année<sup>2</sup>.

L'Europe est la troisième destination des fruits chiliens, derrière les États-Unis et la Chine, avec pour principaux importateurs

les Pays-Bas (30%), l'Angleterre (20%), l'Allemagne (12%) et la Russie (11%)<sup>3</sup>.

Quel est le revers de cette médaille? Qui sont les travailleurs qui récoltent et préparent les fruits qui arrivent sur nos tables en Europe et comment travaillent-ils? Quelles sont les conséquences de ce travail sur leur santé?

### Travail à la pièce et santé au travail

María Rivera, présidente du Sindicato Nacional de Trabajadoras Eventuales de la Agroexportación y del Mar (syndicat national des travailleuses occasionnelles de l'agriculture d'exportation et de la mer), a travaillé durant 35 ans à la récolte du raisin de table et au conditionnement des fruits dans la région d'Atacama, au nord du Chili. Ingrid Rivera vit dans la région d'O'Higgins. Elle a commencé dans les vergers à 15 ans et elle travaille désormais au conditionnement.

Quand María travaillait encore, elle entamait sa saison de travail en septembre avec la préparation de la treille, elle récoltait le raisin entre décembre et mars puis elle s'occupait d'autres fruits destinés à l'exportation comme les oranges et les citrons. Ingrid, 800 kilomètres plus au sud, commence à travailler en novembre avec la récolte des cerises, également appelées "l'or

rouge", puis passe au conditionnement des prunes et des pêches, ensuite des poires et des pommes, et enfin des agrumes, des avocats, des kiwis et des noix.

María et Ingrid sont des travailleuses saisonnières, c'est-à-dire qu'elles sont des salariées dont le travail dépend du rythme de croissance et de maturation des différentes cultures, c'est pourquoi elles travaillent sous contrats à durée déterminée qui s'appliquent le temps d'une saison et qui prennent fin ensuite ou qui sont renouvelés la prochaine saison. Elles constituent une main-d'œuvre hautement féminisée dans ce secteur. Les entreprises expliquent avoir besoin de la motricité fine et de la délicatesse que l'on prête aux femmes pour la préparation des fruits, alors que celles-ci trouvent dans cette saisonnalité une possibilité de s'émanciper sur le plan économique. Actuellement les femmes représentent près d'un tiers des effectifs de la production de fruits et la moitié au printemps et en été (Valdés et Godoy 2016).

Les statistiques montrent qu'il s'agit d'une émancipation fragile, qui se caractérise par des conditions de travail qui renforcent leur situation de subordination. En 2009 par exemple, 24,2% des femmes et 19,7% des hommes ont touché un salaire inférieur au salaire légal et 23% des travailleurs saisonniers, hommes et femmes confondus, ont travaillé plus que les 45 heures hebdomadaires légales. En 2011, 50% des hommes et 39% des femmes employés par des sous-traitants n'ont pas eu de contrat de travail (Valdés 2015).

L'expérience directe des entretiens rend palpable une précarité qui gagne tout le cycle de travail des ouvriers de l'exportation de fruits et dont témoignent les liens informels qui lient ces ouvriers aux entreprises, la déréglementation du contrat de travail, le manque de protection sociale, les bas salaires, les horaires à rallonge.

1. <https://www.prochile.gob.cl/landing/sectores-productivos/>  
2. <https://www.odepa.gob.cl/rubros/frutas-frescas>  
3. <https://www.asoex.cl/component/content/article/25-noticias/768-avance-temporada-de-exportaciones-de-frutas-de-chile-mas-de-2-millones-de-toneladas-de-frutas-frescas-se-han-exportado-al-mundo.html>

Au début du cycle, on trouve les sous-traitants, ceux qui fournissent de la main-d'œuvre aux donneurs d'ordre et qui se sont imposés au fil des trente dernières années, au point de représenter désormais presque la totalité des contrats du secteur et de se distinguer par un traitement arbitraire et abusif: "A la campagne, on privilégie les sous-traitants qui captent le revenu des travailleurs. Le travailleur n'a pas de contrat et par conséquent, il ne paie pas de cotisations, il n'est donc pas couvert par une protection sociale", explique Ingrid Rivera.

Une fois entrés sur le lieu de travail, les ouvriers sont confrontés à un processus complexe de longues chaînes de tâches qui vont de la préparation des plantes au conditionnement des fruits en passant par la récolte.

"Nous entamons la saison par la préparation des vignes en septembre, avec l'effeuillage et le drageonnage, puis on limite la charge par la vendange en vert, on choisit les meilleurs sarments et on éclaircit (...). Ensuite il faut créer un puits de lumière, retirer des feuilles pour que la lumière atteigne le sol et le réchauffe, pour que les fruits poussent plus rapidement",

rapporte María en décrivant soigneusement les différentes opérations qu'il faut réaliser avant de pouvoir récolter le raisin de table. Ingrid à son tour nous conduit dans les hangars où sont conditionnés les fruits. Cet entretien a lieu en pleine saison des cerises et Ingrid s'occupe du conditionnement. Une fois les caisses de cerises prêtes, suivent toute une série de tâches pour préparer les fruits à l'exportation: "Ensuite, il y a le calibrage, l'emballage, la pesée et la fermeture hermétique puis les caisses de cerises sont mises en palettes. Elles sont alors chargées dans les camions et partent vers le port."

Le fonctionnement de cette machine complexe repose sur une organisation du travail basée sur le salaire à la pièce, c'est ce qui permet à l'entreprise d'obtenir le meilleur rapport productivité-bénéfices: "Les travailleurs qui font la récolte cueillent autant que possible parce qu'ils sont payés à la caisse. Les propriétaires ne fixent pas de limite. Au contraire, ils continuent d'ordonner: *Coupez! Coupez! Récoltez!* et les fruits doivent sortir, sortir, sortir parce que c'est ce qui leur fait gagner de l'argent", précise la syndicaliste.

4. Le Code du travail chilien fixe à 45 heures la durée de travail hebdomadaire pour les travailleurs, hommes et femmes, du secteur privé.
5. Le terme "délai avant récolte" (DAR) désigne le temps d'attente qu'il convient d'observer entre l'application d'un pesticide et la récolte. Le "délai de réentrée" est le temps d'attente qu'il convient d'observer avant de revenir sans équipement de protection sur une parcelle récemment traitée.

C'est un système qui a parfaitement fonctionné pendant des années, sur la base d'un mélange d'autoritarisme de l'entreprise et de pression que s'imposeraient les travailleuses elles-mêmes. La nécessité de faire rentrer de l'argent pour affronter les mois sans salaire force souvent les travailleurs à se sacrifier. Par douloureuse obligation, au fil de ces tâches sans fin, sans pause et sans répit, les femmes usent leur corps, produisant ce que la chercheuse chilienne Ximena Valdés a dénommé une "naturalisation de l'usure du corps" (Valdés 2016).

L'usure considérée comme naturelle épuise toutes les ressources du corps, qui finit par ne plus fonctionner: "J'ai 51 ans et je me sens déjà bonne à jeter: j'ai mal aux poignets, aux doigts, aux articulations des doigts et de la main, aux épaules", précise Ingrid. Elle ne souffre pas seulement de troubles musculosquelettiques: la pression du travail a des conséquences importantes sur sa santé mentale: "À l'heure où je vous parle, des femmes sont en train de mourir d'un infarctus, d'autres développent des pathologies mentales, souffrent psychologiquement de cette pression à ne pas perdre une miette de travail", ajoute Alicia Muñoz, responsable nationale chargée des salariées au sein de l'Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (Anamuri, association nationale des femmes de milieu rural et autochtones).

Aux cadences de travail élevées et à l'épuisement qui s'ensuit s'ajoutent les horaires à rallonge. Comme le salaire dépend de la productivité, les travailleurs dépassent largement les horaires de travail légaux<sup>4</sup> pour gagner de meilleurs salaires. Sur ce plan, c'est dans la zone du conditionnement que l'on observe les problèmes les plus graves car les journées se prolongent souvent tard dans la nuit sans que ne soient comptabilisées les heures



*À cause des pesticides, les femmes donnent naissance à des enfants qui ont des malformations.*

↖ Les hangars où sont conditionnés les fruits. Photo: © Sindicato Nacional de Trabajadoras Eventuales de la agroexportación y del Mar



supplémentaires, puisqu'il faut terminer d'emballer tous les fruits qui ont été cueillis pendant la journée.

Une situation qui aggrave le problème de la double journée pour les femmes, puisque la société chilienne attend également d'elles qu'elles prennent soin de leur famille, de leur maison, de leurs enfants après l'école.

### Utilisation de pesticides et conséquences sur la santé

"Nous voyons les résultats des pesticides sur nos enfants, mais personne n'en parle, cela reste caché. Pourtant les femmes donnent naissance à des enfants qui ont des malformations, des problèmes osseux", précise Ingrid. En effet, les problèmes de santé que connaissent les ouvrières et ouvriers agricoles du secteur fruitier par suite de l'emploi de produits chimiques sur les cultures font froid dans le dos.

La croissance des exportations agricoles de ces dernières décennies s'est accompagnée d'une augmentation des importations et de l'usage de pesticides hautement toxiques pour la santé humaine. Les données disponibles montrent que les quantités de produits chimiques agricoles importés sont passées de 5577 tonnes en 1984 à 32 545 tonnes en 2008 (Valdés 2016). Selon Patricia Grau, infirmière et enseignante à l'université du Chili, l'utilisation de produits phytosanitaires dans le pays est fortement liée aux intérêts économiques des entreprises d'export et des grands conglomérats internationaux de la chimie, un lien qui empêche une action préventive plus offensive: "Les programmes épidémiologiques et de veille sanitaire n'ont presque aucun effet et peu de couverture. C'est-à-dire qu'il y a bien un protocole de surveillance, en vertu duquel la personne qui épand le pesticide

est contrôlée. Mais à quoi cela sert-il? Celui qui épand le pesticide, c'est celui auquel ils font le plus attention, celui qui est le mieux protégé", explique l'infirmière. Ainsi sur le terrain, l'information des ouvriers agricoles sur les délais avant récolte, les délais de réentrée<sup>5</sup> ou les produits employés est lacunaire, voire inexistante.

"Ils épandaient des produits sur le terrain pendant que nous y travaillions. Les arbres étaient tout mouillés, mais nous devons travailler tout de même. Toutes ces choses ont des conséquences", ajoute Ingrid. Ces produits peuvent provoquer des intoxications aiguës, notamment en cas d'expositions de courte durée et d'absorption rapide du produit, qui causent des nausées, de la bradycardie ou des dermatites. La Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica en Plaguicidas (REVEP, réseau national de veille épidémiologique sur les pesticides) a enregistré au total 140 cas d'intoxication aiguë aux pesticides entre les mois de janvier et mars 2018, un chiffre supérieur à la moyenne attendue à cette période de l'année.

En dépit des preuves des conséquences de l'intoxication aiguë, "le grand sujet aujourd'hui avec les pesticides, ce sont les effets chroniques, cancérigènes. Il y a une autre inquiétude: les effets sur la santé des enfants", ajoute Patricia Grau. On entend par intoxication chronique le résultat d'expositions répétées pendant une période prolongée, qui permet au produit de s'accumuler dans le corps. Cela peut avoir de graves conséquences comme un cancer ou des mutations génétiques à la fois pour les ouvriers agricoles et pour les personnes qui vivent à proximité des cultures. La recherche épidémiologique est cependant très pauvre en la matière parce que les employeurs n'en veulent pas, et ces problèmes restent à l'abri des regards.

### Une lueur d'espoir: l'action collective

"Les patrons disent toujours aux travailleuses qu'elles n'ont pas besoin de s'engager, qu'ici on n'a pas besoin de syndicats, que les difficultés se règlent individuellement", réagit Alicia Muñoz. Alicia est la dirigeante syndicale historique des travailleuses salariées agricoles. En 1998, elle a participé à la création d'Anamuri (association nationale des femmes de milieu rural et autochtones), une organisation qui a largement contribué à la mise en lumière des conditions de travail et de santé des travailleuses de l'agro-industrie d'exportation. L'initiative la plus importante d'Anamuri a été,



HesaMag+

Cet article est disponible en version originale espagnole sur [www.etui.org](http://www.etui.org)

entre 2009 et 2018, la création des tribunaux éthiques, des instances annuelles qui rassemblent experts et représentants de la société civile afin de mener des recherches et de dénoncer publiquement les cas d'intoxication aux pesticides et les autres faits de violence au travail (Valdés *et al.* 2017).

En septembre 2019, Anamuri a connu une nouvelle évolution avec la création en son sein du syndicat national des travailleuses occasionnelles de l'agriculture d'exportation et de la mer, grâce auquel les salariées saisonnières peuvent désormais compter sur un meilleur appui juridique pour défendre leurs droits, mener des négociations collectives et saisir l'inspection du travail.

Dans un contexte marqué par la peur des travailleurs, la faiblesse de la réglementation et l'extrême discrétion de l'inspection du travail, l'organisation autonome joue un rôle essentiel pour changer les pratiques. Ce sont ces initiatives qui ouvrent la voie vers la résistance à l'humiliation et l'entrée dans un processus de revendication pour des conditions de travail et de vie dignes. ●



POUR EN SAVOIR PLUS

Valdés X. (2015) *Feminización del empleo y trabajo precario en las agriculturas latinoamericanas globalizadas*, *Cuadernos de Antropología Social*, 41, 39-54.

Valdés X., Godoy C. (2016) *Mujeres de cuerpos dañados: las temporeras de la fruta en Chile*, *Revista de geografía espacios*, 6, 12-13, 13-31.

Valdés X., Godoy C., Mendoza A. (2017) *Acción colectiva y resistencia: asalariadas agrícolas en Chile frente a la precarización laboral*, *Izquierdas*, 35, 167-198.

---

*"J'ai 51 ans et j'ai mal aux poignets, aux doigts, aux articulations et aux épaules."*