

Les fruits et légumes des serres solaires européennes respectent les normes de qualité les plus élevées et sont certifiés plusieurs fois par an

Plusieurs labels garantissent la qualité et la salubrité des fruits et légumes, tout en apportant une dimension éthique pour une agriculture durable

Chaque année, les serres solaires espagnoles d'Almeria et de Grenade exportent quelque 4,5 millions de tonnes de fruits et légumes, dont trois quarts vers les pays de l'Union européenne et leurs 500 millions de consommateurs. Mais avant d'atteindre les rayons des supermarchés, ces fruits et légumes de qualité subissent une batterie de contrôles sévères. Les plus de 14.000 exploitations agricoles familiales sous serres solaires sur les côtes méridionales de l'Espagne comptent parmi les plus grands fournisseurs en Europe et sont soumises chaque saison à plusieurs contrôles qui garantissent pour chaque stade de la production la traçabilité et la qualité des aliments, le respect du développement durable ainsi que les bonnes conditions de travail du personnel. Cela réduit tant que possible les risques et permet d'acheminer des produits dans des conditions optimales.

La sécurité alimentaire est l'une des principales préoccupations des consommateurs. En cas de menace sanitaire, il est crucial de déterminer l'origine des lots, de façon à pouvoir prendre les mesures requises. Car quand l'origine demeure inconnue, tout le fonctionnement du marché interne des denrées alimentaires est mis en péril. Exportant la majeure partie de leur production, toutes les entreprises du secteur des fruits et légumes d'Almeria et de Grenade ont adopté un système de traçabilité. L'étiquette des caisses porte un code qui indique l'exploitation agricole d'origine.

En outre, les normes de qualité appliquées dans les serres solaires espagnoles sont supérieures aux limites légales imposées par l'Union européenne. Pour s'assurer qu'elles soient respectées, les entreprises doivent exécuter un grand nombre de contrôles sur des échantillons, les sols, les plants, les fruits, etc. C'est d'ailleurs pour ces raisons que le littoral d'Almeria et de Grenade héberge la plus forte concentration européenne de laboratoires spécialisés en analyses agricoles, qui vérifient si les produits respectent les normes de qualité et de sécurité alimentaires.

Les supermarchés exigent à leur tour des contrôles pointus

L'un des protocoles de certificat agricole les plus fréquents au monde est **GlobalGAP IFA**, pour lequel GAP est l'acronyme de Good Agricultural Practice. C'est un système de certification et de garantie de qualité pour l'agriculture, en vigueur partout dans le monde. Son but consiste à améliorer la sécurité alimentaire, favoriser les méthodes de production durable, optimiser la consommation d'eau, recourir aux produits chimiques de manière raisonnée, gérer et rentabiliser les cultures en harmonie avec leur environnement de façon intégrée et tenir compte du bien-être des travailleurs et des animaux. En raison de son exhaustivité et de son efficacité, cette norme est demandée par des chaînes de supermarchés comme Aldi, Lidl, Carrefour et Spar.

GlobalGAP GRASP (Global Risk Assessment on Social Practice) est une évaluation du risque des pratiques sociales des entreprises agricoles, qui s'attarde plus spécialement sur la santé, la sécurité et le bien-être des travailleurs. Les producteurs doivent prouver qu'ils respectent la législation nationale et internationale sur le travail.

Le **système QS** vise à sécuriser tout le processus de production des aliments frais, comme la viande, les saucisses, les fruits, les légumes et les pommes de terre, depuis l'origine jusqu'aux acheteurs, en passant par les transformateurs. Des supermarchés comme Aldi et Lidl adoptent cette norme pour la sélection de leurs produits.

Brand Reputation Compliance (BRCGS) est considérée comme l'une des normes internationales pour la qualification des fournisseurs de produits et marques dans les grands supermarchés. Elle garantit la sécurité alimentaire des produits en ce qui concerne les processus de préparation, de transformation ou d'emballage des aliments, évitant les risques de pollution.

International Food Standard (IFS) est une norme créée par les grandes chaînes allemandes, françaises et italiennes de commerce de détail pour contrôler les entreprises qui produisent des aliments ou les conditionnent en vrac. Elle examine la sécurité et la qualité des produits transformés et s'assure que les entreprises certifiées fournissent des produits ou services qui répondent aux spécifications du client et s'efforcent d'améliorer continuellement leurs processus.

LEAF (Linking Environment and Farming) Marque, enfin, est une norme britannique destinée à donner confiance aux consommateurs dans le soin apporté à la production de produits, entre autres alimentaires. Ceux portant le label LEAF sont cultivés par des entreprises qui s'efforcent d'améliorer continuellement leurs pratiques agricoles et de protéger l'environnement dans leur intérêt, mais aussi celui des consommateurs, de la nature et de la ruralité.

Demande de plus en plus soutenue en produits bio

Une partie des sols des régions d'Almeria et de Grenade est affectée à la culture biologique, qui connaît une croissance continue de la demande. Pour distinguer les produits, tous les emballages doivent être dotés du logo UE, qui témoigne d'un emploi limité de pesticides chimiques, de l'absence d'organismes génétiquement modifiés et d'un usage raisonné des ressources naturelles.

Le logo le plus connu en Europe est EU Biolabel, mais Biogarantie est également fort utilisé en Belgique. Les entreprises qui respectent l'agriculture bio l'utilisent pour montrer qu'elles privilégient les conditionnements durables, le transport écoresponsable et le commerce équitable dans la production de leurs produits bio.

Qu'est-ce qu'une Serre Solaire ?

Une Serre Solaire est une structure fermée, couverte de bâches en plastique transparent pour laisser passer les rayons solaires et la lumière nécessaire aux plantes en vue d'atteindre, en période hivernale, la température nécessaire à leur développement et permettre la photosynthèse. Elles produisent ainsi des nutriments captés dans le CO₂ dans l'atmosphère et y

rejetent d'énormes quantités d'oxygène. Les Serres Solaires se distinguent notamment de celles qui ont recours à des méthodes de production très différentes et plus polluantes (systèmes de chauffage et d'éclairage par combustibles fossiles, qui consomment jusqu'à 30 % d'énergie supplémentaire).

À propos de CuteSolar

CuteSolar est un programme d'APROA (Association d'Organisations de Producteurs des fruits et légumes en Andalousie), HORTIESPAÑA (Organisation Interprofessionnelle des fruits et légumes espagnols cultivés sous serre) et FruitVegetablesEUROPA (EUCOFEL) (l'association européenne des professionnels des fruits et légumes) visant à informer le consommateur européen sur les méthodes de production agricoles dans les Serres Solaires, essentiellement en ce qui concerne d'importants aspects comme le respect de l'environnement, la sécurité alimentaire, la qualité et la traçabilité des produits. Le programme, qui représente un investissement total de 1,95 million d'euros, est cofinancé par l'Union européenne et est déployé en Belgique, Allemagne et Espagne pendant 3 ans (2020-2022).

Disclaimer

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

Contact:

Sam Jaspers
+32 499 28 34 00