“ Aller aux olives ” : une anthropologie du genre et du travail en Andalousie

Lucille Florenza

▶ **To cite this version:**

Lucille Florenza. “ Aller aux olives ” : une anthropologie du genre et du travail en Andalousie. Anthropologie sociale et ethnologie. EHESS (École des Hautes Études en Sciences Sociales, 2024. Français. ⟨NNT : ⟩. ⟨tel-04934451⟩

HAL Id: tel-04934451

https://hal.science/tel-04934451v1

Submitted on 7 Feb 2025

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.

HAL Authorization

École des Hautes Études en Sciences Sociales

École doctorale de l'EHESS
Centre Norbert Elias
Discipline : Anthropologie sociale et ethnologie

Lucille Florenza

« ALLER AUX OLIVES »
Une anthropologie du genre et du travail en Andalousie

Thèse dirigée par

Dorothée Dussy, Directrice de recherche en anthropologie, CNRS, Centre Norbert Elias

Céline Lesourd, Chargée de recherche en anthropologie, CNRS, Centre Norbert Elias

Date de soutenance : Le 5 septembre 2024

Jury

Stéphane Angles	Professeur de géographie, Université de Lorraine, LOTERR.
Christelle Avril	Maîtresse de conférences en sociologie, HDR, EHESS – Centre Maurice Halbwachs. (Rapportrice)
Agnès Jeanjean	Professeure d'anthropologie, Université Côte d'Azur, LAPCOS.
Béatrice Mésini	Chargée de recherche en géographie, CNRS-TELEMMe-AMU.
Pascale Moity-Maïzi	Professeure de socio-anthropologie, HDR, Institut Agro Montpellier – UMR SENS. (Rapportrice)

« ALLER AUX OLIVES »
Une anthropologie du genre et du travail en Andalousie

REMERCIEMENTS

Mes premiers mots sont pour ma directrice de recherche, Dorothée Dussy, sans qui je n'aurais jamais tenté l'aventure de la thèse. Je lui suis infiniment reconnaissante pour l'élan qu'elle m'a donné et pour la confiance qu'elle m'a accordée durant ces cinq années de recherche, depuis le master d'anthropologie jusqu'à aujourd'hui. Un immense merci à Céline Lesourd qui nous a rejoint en 2020 en tant que codirectrice et qui, depuis, n'a cessé de m'encourager, de me conseiller et de me relire minutieusement (le mot est faible). Merci pour ce précieux duo que vous avez formé autour de cette thèse.

Je remercie Stéphane Angles, Christelle Avril, Agnès Jeanjean, Béatrice Mésini et Pascale Moity-Maïzi d'avoir accepté de faire partie du jury de thèse et de discuter mon travail. Avec une mention toute particulière pour Béatrice Mésini et Stéphane Angles qui m'ont fait l'honneur de suivre cette thèse depuis 2021 en tant que membres du comité de suivi individuel.

J'ai une pensée émue pour les chercheurs et chercheuses que j'ai eu la chance de compter parmi mes enseignant·es à l'université et qui m'ont montré que recherche pouvait rimer avec générosité, passion et bienveillance. Je pense ici en particulier à Sandrine Musso.

Au démarrage de cette thèse, dans un tourbillon d'incertitudes et de doutes, il y a eu de nombreuses personnes qui m'ont écouté, conseillé, insufflé de la confiance pour que ce projet de thèse devienne réalité grâce à l'obtention d'une bourse de recherche de la Région PACA. Je ne pourrais pas toutes et tous les nommer, mais j'en profite pour remercier les membres de l'association marseillaise Le Tamis, en particulier Mikaëla Le Meur.

C'est bien en arrivant au sud du Maroc en octobre 2019 que tout est devenu concret, et cela ne serait jamais arrivé sans l'aide de l'association Migration & développement et ses membres qui m'ont accueilli sur place à bras ouverts. Un grand merci aux équipes de Marseille qui m'ont fait confiance et à l'équipe de Taliouine (Manon, Hassan, Khaoula et tous les autres) pour leur accueil. Un grand merci à Jamal, qui fut mon guide et mon ami sur place, qui m'a aidé à pousser de nombreuses portes sur ce terrain, jusqu'à louer avec moi un champ d'oliviers. Merci. Merci également à tous les membres de la famille de Lala Rqayya qui m'ont accueilli dans leur maison familiale à Aoulouz pendant la saison de récolte. Je suis également extrêmement reconnaissante envers Fatima Boucheikha, à l'époque enseignante en philosophie au lycée de Aoulouz, qui fut mon interprète et mon amie sur place. Je te remercie pour tout le travail que nous avons fait ensemble, pour ton soutien sur le terrain, et je suis heureuse de te voir maintenant à Paris.

Lorsque la pandémie de COVID est venue mettre un terme à tout cela, il a fallu rebondir. Cette épreuve fut marquée par une longue et lente attente de 10 mois, et l'intense impression de gâchis. Heureusement, ma famille et mes collègues (mention spéciale pour Rim) m'ont encouragé jusqu'à ce que je prenne mon courage – et le volant de ma voiture – à deux mains et que je redémarre. Je les remercie infiniment pour leur patience.

Cette fois en Andalousie c'est sans contact et sans filet de sécurité que j'ai commencé le terrain, mais j'ai eu la chance de croiser des personnes qui m'ont aidé et qui ont ranimé ma curiosité et mon enthousiasme. Merci à Estrella d'avoir été l'étoile qui m'a guidé par hasard jusqu'à Úbeda. Merci à María (Manola dans le texte) d'avoir remarqué sur un parking ma plaque d'immatriculation et l'installation dans ma Kangoo et d'en avoir déduit – alors que je n'avais pas l'air convaincue au départ – que nous deviendrons amies. C'est un honneur d'avoir pu habiter tous ces mois chez la plus punk des *brujas* andalouses, et d'avoir pris soin de Lael et de ses *gatos* en ton absence. Merci. Merci à tout le groupe d'amies qui s'est formé autour de moi à Úbeda et qui m'a guidé, logé, nourri, expliqué, soutenu : Chelo, Violeta, Rosa, Moni, Estrella et María, sans vous tout cela aurait été sûrement beaucoup plus difficile et beaucoup moins drôle. Gracias.

Je souhaite bien sûr adresser un immense remerciement à celles et ceux qui sont devenus mes interlocuteurs et interlocutrices dans cette thèse. Je les remercie pour le temps qu'ils et elles ont pris pour me raconter leurs vies, partager leurs expériences, m'expliquer leurs métiers, me faire visiter leurs oliveraies, leurs moulins, parfois leurs maisons. Un grand merci à María Montavez, Pepe, Mari-Carmen, Antonio et à Chelo et toutes ses actrices, qui ont accepté chacune de mes nouvelles visites avec enthousiasme et une immense générosité. J'espère que ce travail rend justice à leurs expériences et leurs vies. Enfin, merci aux chercheuses que j'ai rencontré en Andalousie, qui m'ont chaleureusement accueillies et ont abondamment nourri mes réflexions : Soledad Castillero Quesada, Teresa María Ortega López, Ana Cabana Iglesia. Gracias.

Le chemin du retour vers Marseille et vers la montagne d'analyses de données qui m'attendait a été grandement facilité par les collègues et ami·es que j'allais y (re)trouver. Je remercie les ami·es qui étaient là avant la thèse et qui sont heureusement toujours là à la sortie : Alice, An Na, Elsa, Lydia, Samia, Alizée, Mathilde, Adrianne, Suzanne, Luce, Lua, Mazen : merci pour votre amitié, votre compréhension, votre enthousiasme.
Je remercie avec beaucoup d'affection les doctorants et doctorantes de notre cher *bureau des docs autogéré* : Rim Affaya, Aziliz Kondracki, Corentin Legras, Morgan Jenatton, Lin Ziyu, Blandine Salla, Morgane Tocco, Flo Boux, Aurélie Darbouret, Marion Duquet et tous les autres qui y sont passés. Je n'aurai pas pu rêver meilleure compagnie pour retranscrire, traduire, réfléchir, trouver une bonne idée, puis l'abandonner, lire, écrire, relire, supprimer et réécrire. Taper sur un clavier, certes, se fait dans la solitude, mais tout le reste je l'ai appris avec vous. Merci d'avoir été tellement plus que des collègues.

Merci aussi aux membres du Centre Norbert Elias de m'avoir fait une place tout en haut de la Vieille Charité à leurs côtés. Je remercie en particulier l'équipe des Chantiers féministes (Perrine Lachenal, Stéphanie Fonvielle et Céline Lesourd) et du Séminaire général (Rim Affaya et Charles Bosvieux-Onyekwelu). Bien sûr, mes remerciements vont aussi à Arnaude Cariou, Lisa George, Pascal Rage, Lydie Obert-Perrin et Joanna Keza qui ont grandement participé à créer des conditions matérielles confortables et une ambiance conviviale dans cet espace de travail.

Je remercie aussi l'équipe de la revue L'Année du Maghreb pour cet incroyable atelier d'écriture auquel j'ai eu la chance de participer en 2020-2021, en particulier Didier Guignard et Béatrice Mésini que j'ai eu l'honneur d'avoir comme mentors. Cette expérience a été formatrice, mais elle a surtout été une bouée de sauvetage quand il fallait reprendre pied pendant la pandémie.

Je remercie aussi chaleureusement Juliette Roguet et Evi Basile avec qui j'ai eu le très grand plaisir de reprendre la coordination de l'antenne marseillaise du réseau EfiGiES. Merci pour ces moments de création d'animations, de solidarité, de danse, de lecture, de rage et de partage. Merci aux anciennes, dont Perrine Lachenal et Julie Abbou, de nous avoir légué cela.

Dans l'étape finale de la rédaction de la thèse, j'ai aussi eu la chance de compter sur des personnes exceptionnelles qui m'ont accompagnées dans cette aventure : en plus des doctorant·es déjà cité·es, Florie Bavard, Anna Steenblock, Yaël Eched et Raphaël Perrin ont été de précieux·ses allié·es dans ce sprint final. Merci de m'avoir relue, encouragée, fait rire. Merci aussi à Adriane Berenson pour ses relectures si justes. Merci à Mark Collins, *alias* le plus généreux des anthropologue-berger-codeurs, d'avoir réglé tous mes bugs informatiques. Et mention spéciale à Alice Laurent-Camena, la *queen* indétrônable de toutes mes relectures depuis 2018 : merci d'avoir toujours été au rendez-vous pour lire avec sérieux et bienveillance toutes mes vilaines premières versions, puis leur V2, V3, etc.

Enfin, j'exprime ici toute la gratitude que j'ai pour mes parents, ma sœur, et Max. Merci d'avoir toujours cru en moi, même quand je doutais. Merci de ne pas trouver ça trop bizarre que je sois toujours « à l'école ». Merci de m'avoir laissée libre de voyager, de prendre des risques, de choisir, de me tromper, de revenir, de repartir, et de m'avoir encouragé à aller encore plus loin. Merci à Max pour l'amour, les aventures, la patience et la complicité. Merci à ma mère pour le flot intarissable d'amour, de confiance, de bons conseils. Merci à mon père pour son dévouement, son soutien discret mais indéniable, et merci à ses parents, en particulier à sa maman andalouse qui est peut-être quelque part dans cette histoire que je raconte.

RÉSUMÉ ET MOTS-CLÉS

De la plantation des oliviers à leur récolte, depuis les moulins jusqu'au design des bouteilles d'huile d'olive, mon enquête propose une relecture de la filière oléicole à l'aune de la division sexuée du travail. Cette culture emblématique de la Méditerranée offre un cadre pertinent pour questionner plus largement les rapports sociaux de sexe à l'œuvre dans le fonctionnement de l'agriculture, au sein des familles rurales, et dans l'économie de la province de Jaén.

À partir de matériaux ethnographiques collectés lors d'un terrain en Andalousie entre 2021 et 2023, ma thèse invite à retracer la genèse de la « mer d'oliviers » pour comprendre comment les femmes ont été privées de l'accès aux terres, écartées des imaginaires liés à la production de ce paysage, et reléguées aux marges, à l'image de la position subalterne qu'occupe l'Andalousie dans la construction de l'Espagne moderne.

J'analyse par la suite le fonctionnement patriarcal de l'agriculture familiale, au sein duquel s'opère un premier apprentissage des hiérarchies par les membres de la famille, et ce d'autant plus dans le contexte des petites exploitations de Jaén. Je resserre ensuite l'analyse sur la saison de récolte des olives pour donner à voir comment les hommes et les femmes « vont aux olives ». Je montre que, d'une part, la division sexuée opère un partage inégalitaire des rôles et des outils qui est défavorable aux femmes, et que, d'autre part, la récente modernisation de la récolte vient paradoxalement creuser ces inégalités et évincer les femmes de cette étape clé du secteur et des ressources qu'elle génère.

Enfin, parce que la filière oléicole ne se réduit plus aux seules oliveraies et huileries coopératives, mon enquête explore les nouvelles branches du secteur pour comprendre pourquoi et dans quelles conditions les femmes investissent particulièrement les moulins privés, la chimie, la dégustation ou le tourisme, des nouveaux mondes oléicoles à partir desquels je questionne une féminisation de la filière.

Ainsi, cette thèse donne à comprendre comment les femmes, à l'ombre des oliviers, participent activement à la vie économique et sociale de la province depuis diverses places au sein d'un continuum allant des activités de subsistance aux professions qualifiées, en passant par le travail domestique et les emplois de journalières agricoles.

Andalousie ; Espagne ; Méditerranée ; division sexuée du travail ; genre ; métiers ; agriculture ; filière ; plantations ; oliviers ; huile d'olive.

ABSTRACT AND KEYWORDS

From the planting of olive trees to their harvest, from milling to the design of bottles, my research seeks to shed light on the olive oil supply chain, through the lens of the gendered division of labor. This emblematic Mediterranean crop provides a relevant framework for a broader examination of the gender relations at work in agriculture, within rural families, and in the economy of the province of Jaén.

Based on ethnographic materials collected during fieldwork in Andalusia between 2021 and 2023, my thesis invites us to retrace the genesis of the « sea of olive trees » to understand how women were denied access to the land, excluded from the imaginary linked to the production of this landscape, and relegated to the margins, reflecting in many ways the subaltern position occupied by Andalusia itself in the construction of modern Spain.

I subsequently analyze the patriarchal functioning of family agriculture, within which family members first learn about hierarchies, and even more so in the context of Jaén's numerous small family farms. I then focus my analysis on the olive harvest season to show how, on the one hand, the gendered division of roles and tools works to the disadvantage of women and how, on the other, the recent modernization of harvesting techniques paradoxically deepens these inequalities and squeezes women out of this key stage of the supply chain and the resources it generates.

Finally, because the olive supply chain is no longer comprised of solely olive groves and cooperative oil mills, my research explores new branches of the sector with the ambition of understanding the motivations and conditions under which women are investing in, specifically, private mills, food chemistry, oil tastings, or tourism. In other words, new olive-growing worlds from which I examine a broader feminization of the supply chain.

This dissertation shows how, from under the symbolic canopy of olive trees, women actively participated in the province's economic and social life from various positions on a continuum ranging from subsistence activities to so-called skilled professions, from domestic housework to agricultural day labor.

Andalusia ; Spain ; Mediterranean ; gendered division of labor ; gender ; occupations ; agriculture ; industry ; plantations ; olive trees ; olive oil.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS.....I
RÉSUMÉ ET MOTS-CLÉS.....IV
ABSTRACT AND KEYWORDS.....V
SOMMAIRE.....VI
ÉCRITURE INCLUSIVE.....VIII
LANGUES & TRADUCTIONS.....IX
LEXIQUE DES TERMES EN ESPAGNOL.....X

INTRODUCTION.....1

CHEMINEMENT INTELLECTUEL ET GÉOGRAPHIQUE. DES FEMMES MAROCAINES AU SYSTÈME DE GENRE DANS ET AUTOUR DES OLIVERAIES ESPAGNOLES.....6
CROISER LE TRAVAIL – LA FILIÈRE – LA PLANTATION, REPLACER LES FEMMES AU CENTRE.....31

CHAPITRE I
« LA TERRE SILENCIEUSE » : PRODUIRE LES PAYSAGES SANS LES FEMMES.....37

EFFACER LES FEMMES DES PAYSAGES DE LA MER D'OLIVIERS.....42
ÉVOLUTION DES SYSTÈMES DE PROPRIÉTÉ FONCIÈRE EN ANDALOUSIE ET MISE À L'ÉCART DES FEMMES.....60
HÉRITAGE ET PATRIMOINE, LA PRIORITÉ AUX HOMMES.....76

CHAPITRE II
« LA SUEUR » : L'AGRICULTURE FAMILIALE, TERREAU PATRIARCAL DE LA DIVISION SEXUÉE DU TRAVAIL.....107

L'AGRICULTEUR ET L'AIDE FAMILIALE.....112
LES CONSÉQUENCES PARADOXALES DE LA MODERNISATION AGRICOLE.....124
QUAND LA SAISON DE RÉCOLTE VIENT : CUEILLIR EN FAMILLE.....132

CHAPITRE III
« LE TRAVAIL » : LA SAISON DE RÉCOLTE DES OLIVES COMME PAROXYSME DE LA DIVISION SEXUÉE DU TRAVAIL.....145

AU-DELÀ DE LA RÉCOLTE FAMILIALE : QUI POUR CUEILLIR LES OLIVES DE JAÉN ?.....151

À L'OMBRE DES OLIVIERS. DRAGUER, MANGER, GLANER : CULTURE DE LA RÉCOLTE ET RAPPORTS DE DOMINATION.....166

LES MAINS, LES OUTILS, LE TRACTEUR.....184

CHAPITRE IV
MÉCANISER, RENTABILISER, SALARISER LA RÉCOLTE : EXPULSION ET PRÉCARISATION DES FEMMES.....225

MÉCANISER : REMPLACER LES MAINS FÉMININES PAR DES HOMMES AUX MACHINES..230

EMBAUCHER DE LA MAIN D'ŒUVRE ÉTRANGÈRE MASCULINE.....253

SALARISER LA RÉCOLTE, PRÉCARISER LES ANCIENNES CUEILLEUSES.....270

CHAPITRE V
TRANSFORMER : ENTRE PLACES VERROUILLÉES ET PLACES VACANTES, LA FÉMINISATION DES MONDES DE L'HUILE D'OLIVE.....287

LA COOPÉRATIVE TRADITIONNELLE : UNE « MAISON DES HOMMES » ?.....292

VALORISATION ET POPULARISATION DE L'HUILE D'OLIVE : VERS UNE FÉMINISATION DANS LA TRANSFORMATION ?.....320

LES NOUVEAUX MONDES DE L'HUILE : DES HORIZONS FÉMININS ?.....335

CONCLUSION.....369

BIBLIOGRAPHIE.....381

ANNEXES.....396

INDEX DES ILLUSTRATIONS.....409

TABLE DES MATIÈRES.....412

ÉCRITURE INCLUSIVE

> Depuis le IXe siècle […] des générations d'écolières et d'écoliers répètent que « le masculin l'emporte sur le féminin », se préparant ainsi à occuper des places différentes et hiérarchisées dans la société. (Viennot, 2017).

J'ai décidé d'adopter tout au long de cette thèse une démarche d'écriture inclusive – aussi appelée non-sexiste – qui désigne « l'ensemble des attentions graphiques et syntaxiques qui permettent d'assurer une égalité de représentations des deux sexes. »[1]. Dans la pratique de l'écriture, autant que dans l'expérience de la lecture, cela permet à mon sens de lutter contre le sexisme et l'invisibilisation des femmes dans la langue française ainsi que dans la pensée.

C'est une écriture qui rejette la croyance que le masculin remplirait la fonction d'un « neutre » en français grâce à l'utilisation de quelques règles simples que je résume ici en me basant sur les préconisations de l'historienne de la littérature Eliane Viennot[2] :

1. Utiliser l'expression « les femmes » pour désigner les personnes de chair et d'os, et réserver l'expression « la femme » pour l'expression du fantasme.
2. Utiliser les termes féminins pour désigner les métiers, les fonctions, les qualités des femmes.
3. Préférer les termes utilisés de longue date aux néologismes. Ex : autrice et non auteure.
4. User du féminin et du masculin, par l'énumération par ordre alphabétique, le recours aux termes épicènes, ou, en dernier recours, l'usage d'un point médian.
5. Ne plus employer les antonomases du nom commun « Femme » et « Homme » et utiliser le terme *humain* et non le terme *homme* pour désigner l'humanité ou l'espèce humaine.
6. Bannir l'accord « du masculin qui l'emporte sur le féminin », inutile et nocif. Lui préférer l'accord de proximité, ou l'accord selon le sens.

[1] Définition tirée du *Manuel d'écriture inclusive*, 2016, Raphaël Haddad, Mot-clés. En ligne http://www.univ-tlse3.fr/medias/fichier/manuel-decriture_1482308453426-pdf

[2] Eliane Viennot, *Préconisations pour un langage inclusif*, https://www.elianeviennot.fr/Langue-prec.html

LANGUES & TRADUCTIONS

Espagnol et anglais

Les extraits d'entretiens que j'ai menés et retranscrits en espagnol sont traduits par mes soins.

De même, les extraits des textes en langues étrangères (anglais et espagnol), lorsqu'ils n'ont pas fait l'objet d'une version française, font l'objet d'une traduction propre.

La première occurrence des termes courants en espagnol qui reviennent régulièrement dans le manuscrit sera expliquée et traduite dans le texte ou en note de bas de page. Ensuite, ces termes seront simplement mis en en italique dans le texte, et l'on pourra se rapporter au lexique qui se trouve à la page suivante.

Arabe

Certains mots figurants dans les encadrés qui traitent du terrain marocain sont accompagnés de leur version originale en darija ou tachelhit.

La darija est l'arabe dialectal marocain, mais c'est le tachelhit – langue amazigh (berbère) du sud du pays – qui est surtout utilisée dans la zone où s'est déroulé ce terrain. Les mots en italiques et entre parenthèses sont les transcriptions en tachelhit ou arabe des termes prononcés. Les citations en tachelhit ont été traduites par Fatima Boucheikha et transcrites avec l'aide du professeur Ramdane Touati (Aix-Marseille Université).

LEXIQUE DES TERMES EN ESPAGNOL

Aceituna : olive (en Andalousie, dans le reste de l'Espagne : *oliva)*

Aceitunero·a : travailleur·euse de la récolte d'olives, cueilleur·euses.

Campaña : campagne, utilisé pour "saison agricole".

El campo / el campete / el campito : la campagne, au sens large : désigne le paysage mais aussi le milieu agricole. Les deux dérivés servent à désigner affectueusement un « petit champ ».

Capacha : panier en fibre tressée qui sert à apporter le déjeuner dans les champs.

Catador·a : dégustateur·ice d'huile d'olive

CC. OO. (Confederación Sindical de Comisiones Obreras) : Confédération syndicale des Commissions ouvrières, tendance communiste. Premier syndicat en Espagne depuis 1970.

Convenio : convention collective. Document qui régit les droits et les devoir entre entreprises et employés au sein d'un secteur.

Cortijo : grandes maisons rurales servant à loger les propriétaires et journaliers temporairement pendant les récoltes de différentes cultures.

Cuadrilla : équipe de travail.

De secano : culture non irriguée.

España Vacia : « l'Espagne vide » expression journalistique désignant la partie centrale et rurale du pays qui vit depuis le XIX^{e} siècle un fort exode rural.

Guardia Civil : corps national de Gendarmerie en Espagne.

Hacienda : bâtiment servant à loger toute l'année les propriétaires d'un domaine (souvent viticoles et/ou oléicoles), disposant de moulins sur place et/ou d'unités de transformation.

Jienense : habtiant·e de Jaén. La variante *jiennense* est aussi valide, mais *giennense*, *gienense* et *Jaénero* sont minoritaires.

Junta : Institution par laquelle autogouverne la région autonome d'Andalousie, elle est constituée d'un Parlement, d'un.e Président.e et d'un Conseil de Gouvernement.

Latifundio : latifundisme. Structures agraires marquées par la présence de grandes propriétés caractérisées fonctionnant sur des modes de culture très extensif.

Los Reyes : célébration des rois Mages. Jour où les Hispaniques s'offrent les cadeaux de Noël.

Maestro : maître moulier, spécialiste de la transformation de l'huile d'olive dans un moulin.

Manijero : personne responsable d'une *cuadrilla*, d'une équipe de travail.

Mantones : filets placés au sol pour réceptionner les olives que l'on fait tomber en récoltant.

Minifundio : minifundisme. Caractérise un système de propriété foncière dans lesquelles les parcelles de terres sont petites et détenues par un très grand nombre de propriétaires.

Moros : musulmans. Termes hérité des affrontements entre les populations chrétiennes et musulmanes pendant la *Reconquista.*

Olivar : une oliveraie. Ou olivette (en Provence : petite oliveraie)

Olivos : les oliviers.

Olivos de palanca : oliviers à pied unique.

Orujera : usine de valorisation des sous-produits de l'huile d'olive.

Peonada : Dérivé de *peón* (ouvrier non spécialisé), désigne une journée de travail agricole.

Reconquista : Terme utilisé par les historiens pour désigner la reconquête de l'Espagne par les chrétiens sur les musulmans au cours du Moyen Âge.

Recogedora : ramasseuse, travailleuse qui récolte les olives au sol.

Remate o butifuera : fête de fin de récolte.

Renta agraria : revenu agricole, alloué selon conditions aux journlièr·es de l'agriculture les mois où ils et elles n'ont pas de travail.

Rio : fleuve.

Romances : contes populaires.

SAT : Syndicat des travailleurs andalous. Tendance anarchosyndicaliste.

Sierra : montagne (en opposition à la *campiña*).

Sopladora : souffleuse. Machine portée sur le dos pour trier les olives des feuilles.

Vara : gaule, bâton servant à faire faire chuter les olives des branches.

Varear : frapper les extrémités des branches d'olivier d'un coup sec pour faire tomber les olives.

Vibradora : gaule mécanique transférant des vibrations à la branche pour faire chuter les fruits.

Socios / socias : Membres d'une coopérative.

Ce n'est pas cette histoire-là que je raconte. Celle-là on la connaît, tous nous savons tout ce qu'il y a à savoir sur tous les gourdins, javelots et cimeterres, tout ce qui assomme, transperce et frappe, toutes ces choses longues et dures ; en revanche, nous ne savons rien des choses qui servent à en contenir d'autres, le contenant de la chose contenue. Ça, c'est une nouvelle histoire. C'est de l'inédit. Pourtant ça remonte très loin dans le temps. (…) car à quoi bon déterrer tout un tas de pommes de terre si on n'a rien pour trimballer jusqu'à chez soi celles qu'on ne peut manger sur place ?

Ursula K. Le Guin,
Danser au bord du monde, 2020, p.199.

INTRODUCTION

> Davide : Il y a des gens qui ne sont pas bons pour la récolte des olives parce qu'ils n'ont pas ce cran [*ese nervio*]. Ensuite, par exemple pour les filets au sol, eh bien les femmes sont plus [hésitation] plus conscientes pour savoir quand replier. Pour je ne sais quelle raison, je ne sais pas pourquoi, mais elles ont plus de dispositions [*actitudes*] que les hommes pour ça, peut-être. C'est comme à l'usine. Dans l'usine de menuiserie où je travaillais avant, pour le ponçage et les choses comme ça qui sont des tâches très pénibles, eh bien les hommes ne sont pas capables de faire ce travail. Mais la femme est plus constante, donc elle se gère mieux [*se regula mejor*]. Le ponçage, ils disent, est un travail que les hommes n'aiment pas parce qu'ils ne sont pas capables de le faire. L'homme s'ennuie et dit : " je vais fumer " ou « je vais m'évanouir d'ennui » [il fait tomber ses bras le long de son corps en soupirant].
>
> Mais maintenant les choses changent aux olives. Avant, dans le temps, les femmes étaient toujours par terre, sur le sol, et c'était tout, rien d'autre. Mais aujourd'hui il n'y a plus de travail au sol, et il y a des femmes, pas beaucoup, qui utilisent des machines de gaulage et qui sont bien meilleures que les hommes. Ma belle-sœur est très bonne. Et puis ça change aussi parce que en fait l'homme peut aussi faire les filets et le reste, il peut faire beaucoup de choses. Mais en général il va moins aux olives [à la récolte], surtout à cause de l'immigration, et parce qu'il y a du travail, et s'il y a du travail dans d'autres choses, il ne va pas à la campagne [*al campo*].

Nous sommes en décembre 2021, près de Mancha Real, un village de la Province de Jaén en Andalousie. La récolte des olives bat son plein. Dans les villages, les terrasses des cafés sont vides et silencieuses. Mais tout autour, le bourdonnement incessant des machines s'échappe des oliveraies. Sur la route, les 4 × 4 et les tracteurs se croisent, les uns transportant des chargements d'olives, les autres ramenant une remorque vide. Je suis dans l'un de ces 4 × 4 avec Franma et son mari Davide[3], avec qui je discute pendant que nous faisons des aller-retours entre le village et leurs oliveraies où une équipe est en train de récolter les fruits. C'est Franma conduit car « elle est meilleure pour conduire sur la route, moi je conduis dans les champs et avec la remorque » m'explique Davide installé côté passager. Selon les besoins de la journée, il faut vite ramener une machine oubliée, aller acheter une pièce pour réparer le tracteur, ou encore apporter le repas du midi. Davide est un homme d'une cinquantaine d'années, ouvrier, père de trois enfants, et petit oléiculteur qui vit à Mancha Real avec Franma. Nous nous rencontrons ici pour la deuxième fois.

---

[3] Certains prénoms des personnes dont je retranscris les paroles ont été modifiés, selon les cas afin de conserver leur anonymat ou bien pour faciliter la lecture du texte.
Les noms des interlocuteurs et interlocutrices qui apparaissent dans le manuscrit sont à retrouver en Annexes par ordre chronologique p.392 par catégories p.399.

Cette discussion a lieu dans le dernier tiers de ma période d'enquête de terrain et – sous son apparence banale – j'y retrouve, emboîtés les uns dans les autres les principales questions qui ont motivé cette recherche. Le premier élément qui apparaît est l'idée que d'« aller aux olives » – expression locale utilisée pour faire référence à la récolte des olives – est une activité difficile requérant « du cran », et qui s'incarne dans l'imaginaire collectif par un homme sur son tracteur (Saugeres 2002). Le deuxième élément est le classement que fait Davide des activités – comme ici la gestion des filets à olives, la manœuvre des machines de récolte ou bien le ponçage du bois – en deux catégories : celles qui sont mieux réalisées par les femmes d'un côté, et celles qui sont mieux réalisées par les hommes de l'autre. Souvent, des arguments viennent justifier cette séparation, d'autres fois comme dit Davide, on n'en connaît pas les raisons. Enfin, le troisième élément qui entre en jeu dans cet extrait est la temporalité : Davide fait référence à des « choses [qui] changent aux olives ». Les femmes ramassaient les olives à terre, aujourd'hui certaines manient mieux les machines que des hommes. Les hommes ne touchaient pas aux filets, aujourd'hui ils peuvent tout faire. Les hommes vont moins aux olives qu'avant, ils travaillent ailleurs et ce sont des travailleurs migrants qui viennent récolter leurs fruits.

Dans cette équation, une inconnue : les femmes. S'il n'y a plus de travail de récolte au sol pour elles, que les hommes aussi peuvent tirer les filets mais que seulement quelques femmes peuvent utiliser les machines de récolte, et que des travailleurs migrants viennent aussi chercher du travail dans les oliveraies andalouses : quelle place reste-t-il pour les femmes espagnoles qui vivaient des récoltes d'olives ? Qu'est-ce qui a changé pour elles avec le temps ?

Figure 1: Le soir sur les routes de Jaén, chassé-croisé des remorques transportant les olives au moulin. Au volant, principalement des hommes. Jaén, octobre 2021. Photographies argentiques © L. Florenza

C’est à partir de cette réflexion que j’ai mené mon enquête de terrain, en cherchant d’abord à mesurer la présence ou l’absence des femmes (Gasquet 2015, p. 1) tout au long des différents échelons de la filière de l’olive depuis la possession de la terre jusqu’à la vente d’une bouteille d’huile d’olive, en prenant comme nœud central la saison de récolte. Puis, au fur et à mesure du terrain, mon regard s’est aiguisé et, grâce aux outils qu’offre l’ethnographie, s’est orienté vers les manifestations du système de genre pour comprendre les origines et les effets des différenciations et des hiérarchisations qu’il construit en prenant comme point de départ dans la réalité quotidienne des habitant·es de Jaén.

Dans cette introduction, j’expose le cheminement intellectuel et géographique qui m’a menée jusqu’à cette enquête et à la problématique de la thèse en explorant les différentes notions que je croise pour construire mon objet. Au cours de cette démonstration, j’explicite le choix de Jaén comme terrain ethnographique ainsi que la méthodologie d’enquête. L’état de l’art et ma position réflexive ne sont pas traités de façon autonome mais intégrés au fur et à mesure que je déroule ces éléments au cœur de l’introduction.

I.

CHEMINEMENT INTELLECTUEL ET GÉOGRAPHIQUE. DES FEMMES MAROCAINES AU SYSTÈME DE GENRE DANS ET AUTOUR DES OLIVERAIES ESPAGNOLES

Faire le choix de l'anthropologie du genre et du Maroc

Mes études en sciences politiques et en anthropologie[4] ont été teintées d'enseignements relatifs aux questions de développement international, parfois avec une approche critique, mais souvent trop peu à mon goût. Je profite alors de l'exercice du mémoire bibliographique de fin d'année de master d'anthropologie pour faire une recherche sur un des aspects qui me semblait le plus problématique, à savoir l'intégration systématique de la notion de genre dans l'ensemble des programmes et des institutions de développement international, une pratique communément appelée *gender mainstreaming*[5]. Je choisis alors d'étudier ce phénomène dans le cadre du Maroc, où de nombreuses initiatives provenant d'organisations internationales[6] centrent certaines de leurs actions sur les femmes en tant que « moteur du développement ». Les femmes représentent plus de 50 % de la population rurale du Maroc et contribuent à 93 % des activités agricoles et para-agricoles.[7] C'est pourquoi elles représentent une cible importante pour tous les projets de développement qui ont trait à l'agriculture ou au développement rural. Elles sont particulièrement visées par des organisations internationales pour des projets d'agroécologie et d'artisanat, et sont incitées par les institutions nationales à s'organiser en coopératives dans le cadre du Plan Maroc Vert[8]. La FAO[7] a récemment félicité les avancées de ce plan qui « intègre effectivement les femmes dans le milieu agricole à travers des projets dédiés aux organisations féminines agricoles » (Inter-réseaux 2016, p. 3). Ces éléments suffisent à me convaincre de l'intérêt que représente l'étude de ces

[4] Institut d'études politiques de Grenoble et Aix-Marseille Université.

[5] Il est question pour la première fois de *gender mainstreaming* lors de la III[e] Conférence mondiale des Nations unies sur les femmes (Nairobi, 1985), dans les discussions de la Commission des Nations unies de la Condition de la femme (CCF), concernant le rôle des femmes dans les pays en développement et dans le cadre des Stratégies prospectives d'action pour la promotion de la femme. (Dauphin et Sénac 2008, p. 5)

[6] Organisation non gouvernementale et organisation intergouvernementale, dans ce cas, notamment la banque mondiale et la FAO (Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture)

[7] Ministère de l'Agriculture et de la pêche maritime du Maroc, 2012, « *Rapport Plan Maroc vert : projet pilier II « agriculture solidaire et intégrée »* ».

[8] Programme de développement du Ministère de l'Agriculture du Maroc lancé en 2008 pour le développement d'« une agriculture moderne et solidaire. »

projets de développement au prisme du genre au Maroc. Ce mémoire[9] représente pour moi une première étape dans l'évolution de mes intérêts depuis les sciences politiques vers l'anthropologie, et je prends conscience que le recentrement de mon angle d'analyse vers le micro et l'échelle de l'individu est particulièrement pertinent pour traiter mon objet d'étude. Ce mémoire est aussi marqué par la découverte de la littérature des études de genre et des études féministes. Ces dernières m'ont donné les moyens de montrer comment les femmes occupent un statut et un rôle ambigu au sein des processus de développement, entre invisibilisation et instrumentalisation, en me basant sur un corpus pluridisciplinaire et l'analyse des filières de l'argan, du safran, de l'olive et du cannabis.

Mes réflexions m'ont conduite à comprendre que la confusion entre « genre » et « femmes » n'est pas sans lien avec le langage et les pratiques des organisations internationales et participe à ce que le genre soit aujourd'hui « souvent vidé de ses implications les plus radicales » (Scott 2012). Dans la continuité des travaux de Joan W. Scott et des théoricien·nes des études sur le genre, j'utilise le genre comme un outil, une « catégorie d'analyse utile » (Scott, 1986) qui permet de révéler les conditions matérielles, historiques et sociales qui ont donné naissance à deux catégories de sexes – « hommes » et « femmes » – hiérarchisées entre elles. Remettant en cause leur naturalisation, les études sur le genre ont mis en lumière leur dimension construite. Le système de genre renvoie ainsi à un système de bicatégorisation et n'est pas seulement la part sociale de la division : il est la division elle-même. Voilà pourquoi j'ai souhaité porter mon regard – pendant l'enquête de terrain, la période d'analyse de mes données et jusque dans mon travail d'écriture – non pas sur les « parties divisées », mais sur « le principe de partition », répondant en ce sens à l'invitation de Christine Delphy (2001, 253).

Cette thèse mobilise une approche anthropologique du genre dans la mesure où elle cherche à décrire le rôle du social et du culturel dans l'élaboration des croyances et des pratiques de différentiation des sexes (Mathieu 2013), dans leur hiérarchisation (Héritier 1996), ainsi que dans les manières dont ces distinctions affectent à leur tour la culture et l'organisation des sociétés. Cette étude s'inscrit dans une perspective de recherche féministe puisqu'elle contribue à alimenter les travaux qui considèrent « qu'aucune structure hiérarchique n'est donnée pour toujours et que toute organisation sociale –

[9] Lucille Florenza, 2019, *Genre et développement au Maroc rural. Pour une approche anthropologique des initiatives de développement à destination des femmes*, sous la direction de Dorothée Dussy, Aix-Marseille Université.

notamment celle qui repose sur la domination masculine – n'est qu'un possible parmi d'autres, et peut donc être modifiée. » (Lachenal 2021, p. 17).

Remettre en question les catégories sexuées et dévoiler le processus de naturalisation qui les institutionnalise ne va pas sans questionner leur homogénéité supposée. L'objet de mon étude invite à ce propos à penser les effets des croisements du genre, de la classe, de l'âge et – dans une moindre mesure – de la « race », tout en les déployant dans un contexte spécifique qui est celui de la ruralité et des mondes agricoles. Rose-Marie Lagrave observe dans les années 1980 que le mouvement féministe a fait peu de cas des agricultrices, contrairement aux liens qui se sont construits avec les luttes des ouvrières, des infirmières, et plus largement des salariées : « Il y a une cécité des mouvements féministes à l'égard des agricultrices, et plus généralement une indifférence du milieu académique. » (Lagrave 2021, p. 35). Pourtant, pour Christine Delphy « l'agriculture constitue pour la théorie féministe une situation d'expérimentation naturelle » puisque l'on peut y observer à la fois la dévalorisation du travail ménager, l'exclusion des femmes de la « production » et leur infériorisation sociale (Delphy 1983, p. 3). Faire l'anthropologie du genre d'une activité agricole permet de comprendre et d'analyser en quoi l'agriculture s'est historiquement, socialement et culturellement construite sur des rapports de pouvoir et des inégalités entre les sexes dans un contexte où le travail était et demeure majoritairement réalisé en famille (Le Brun 2022, p. 27).

J'approfondirai plus loin la notion de travail, mais je veux dès à présent insister sur le fait que questionner le système de genre dans un contexte rural et agricole implique d'interroger plusieurs éléments qui lui sont relatifs. En premier lieu, la construction des métiers de l'agriculture autour d'un référentiel masculin, qui repose sur des tâches et des compétences perçues comme masculines (la force physique, par exemple), attribuées aux hommes et valorisées, contrairement à celles attribuées aux femmes (Saugeres 2002). Cela implique aussi d'interroger les continuités et les ruptures qui existent au sein de ces rapports de pouvoir, par exemple à propos de l'accès des femmes à la terre ou aux statuts professionnels (Lagrave 1987).

Il s'agit aussi de souligner que, en plus de mener une vie en lien avec une activité agricole, le fait d'être une femme dans un milieu rural ne signifie pas toujours la même chose que d'être une femme dans un milieu urbain. Les études sur le genre ont tardé à s'intéresser aux femmes des mondes ruraux (Amsellem 2021) et, peut-être plus que pour d'autres groupes sociaux, elles en sont restées « à peu près au niveau de celle des canards ou des

volatiles qu'elles possèdent : elles donnent bien de la voix, mais de façon inexplicable. Elles "parlent" rarement en ethnologie. » (Mathieu 1973, p. 102). Des travaux en anthropologie, en sociologie et en histoire ont, grâce aux outils développés par les études sur le genre, pallié à ce constat en observant « les inégalités entre les hommes et les femmes dans les campagnes, sans négliger celles qui existent entre les femmes elles-mêmes, et ce, non pas dans une perspective de victimisation, mais en comprenant que le féminin est une construction sociale complexe » et que des particularités existent dans les mondes ruraux (López et Iglesia 2021, p. 13).

Un projet de thèse initial et le choix de l'oléiculture

Forte des connaissances acquises en anthropologie, en études sur le genre et sur le contexte marocain, je propose en 2019 à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) un projet de thèse en anthropologie afin de poursuivre ma réflexion et aller l'éprouver sur le terrain grâce à l'ethnographie. Bien que ce pays me restait largement étranger – pour moi beaucoup plus lointain que proche pour reprendre les termes de Hassan Rachik (2012) –, le choix du Maroc me semblait toujours pertinent pour une enquête de thèse, le pays s'inscrivant dans une région particulièrement intéressante pour étudier les transformations d'un monde agricole bouleversé par de nouvelles régulations foncières souvent liées à la mondialisation économique (Fautras 2017). Dans un souci de circonscrire mon objet d'étude, j'ai tenté progressivement de resserrer l'enquête autour d'une région du pays, puis d'un projet de développement en particulier, ou d'un secteur d'activité. L'agriculture me semblait toujours un bon point de départ, à la fois pour le nombre de projets de développement qui investissent ce secteur, mais aussi pour la force des discours instituant une répartition quasi immuable des tâches entre hommes et femmes – qui ne sont pas une spécificité marocaine.

Afin de préciser encore les limites de mon objet, je décide de choisir une filière dont je suis familière : l'oléiculture, soit le domaine agricole qui englobe l'ensemble des activités liées à la culture, à la récolte des olives et à leur transformation en huile d'olive. Certes, je ne crois alors pas avoir les connaissances nécessaires en oléiculture pour être à même, une fois sur le terrain, de travailler dans le secteur ou d'échanger sur des sujets techniques avec les interlocuteurs et interlocutrices professionel·les, mais je pensais que le

fait d'avoir vécu en Provence, d'avoir grandi avec des enfants dont les familles avaient des olivettes[10], et de me sentir chez moi dans les collines plantées d'oliviers pourrait me donner un supplément de légitimité dans la conduite de mon enquête. D'autant que cet intérêt personnel pour l'oléiculture s'est vu fortement renforcé quelques années auparavant lorsque mes parents font l'acquisition d'une petite parcelle plantée d'oliviers adjacente à leur nouvelle maison. De trois oliviers ornementaux dans le jardin, nous passons à 100 arbres qu'il faut alors apprendre à entretenir, tailler, protéger, soigner et récolter. Si je ne participe pas à toutes ces étapes, je suis néanmoins présente et enthousiaste lors des premières récoltes, et ce moment particulier du calendrier agricole m'a tout de suite plu pour l'aspect social et festif singulier qui le caractérise et qui vient adoucir la dureté des efforts et du froid. En devenant oléicultrice et oléiculteur amateurs – sans l'avoir jamais vraiment projeté – mes parents m'ont transmis des connaissances, de l'expérience et le goût pour cette culture.

Mon enfance dans les Alpes de Haute Provence a aussi été marquée par la sensation que, loin de la « plouc pride »[11] (Jousseaume 2021) et de la néo-ruralité bucolique, des espaces qui pourtant vivent de l'agriculture accordent si peu de reconnaissance à ceux et celles qui la pratiquent. Un souvenir en particulier a marqué l'enfant que j'étais alors lorsque, fraîchement arrivée depuis Marseille pour mon premier jour d'école, j'entends ma voisine de table se présenter et dire que son papa est « paysan », ce à quoi l'institutrice de notre classe de CE2 répondra : « non, on ne dit pas paysan, ce n'est pas bien, on dit agriculteur. ». L'incompréhension et le malaise de ma camarade face à l'impossibilité de se reconnaître en tant que fille de paysan se firent miens et m'accompagnèrent par la suite lorsque je quittais « le village » pour les études supérieures. Ces quelques éléments biographiques permettent d'informer sur la positionnalité de la chercheuse que je suis devenue et de me rendre « *answerable for what [I] learn how to see* »[12]*, et ainsi restituer les lieux d'où je parle et d'où j'ai construit mes savoirs (Haraway 1988, p. 583).

Le travail effectué lors de mon mémoire de Master puis de l'élaboration de mon projet de thèse est venu confirmer mon intuition concernant la pertinence du choix d'étudier l'agriculture en général, et l'oléiculture en particulier. En effet, les différentes

[10] Une olivette désigne un petit champ d'oliviers. Synonyme d'oliveraie, le terme d'olivette lui est souvent préféré en Provence.
[11] Titre du livre de la géographe Valérie Jousseaume. Traduisible par « fierté d'être plouc », l'expression fait référence à la campagne en tant que lieu de vie et imaginaire, fantasmée comme « la » solution face aux crises sanitaires, écologiques ou sociales de nos vies citadines d'aujourd'hui.
[12] De répondre de mes actes sur la manière dont j'ai appris à voir ce que je regarde.

activités qui la composent tout au long du calendrier agricole sont traversées par des logiques de genre qui répartissent le travail entre hommes et femmes et modèlent des imaginaires pour chaque activité de la filière, comme on peut l'entendre dans dicton populaire selon lequel, pour récolter les olives « il faut un fou sur l'arbre et une fille sage dessous. » (Raybaut 1982, p.509). Dès lors, l'oléiculture me semblait être un terrain privilégié pour observer le genre en situation. L'intérêt de poser à un terrain « sexué » la question du genre ne s'arrête pas au simple constat statistique de la présence-absence des femmes ou des hommes. En revanche, le constat qu'un métier est statistiquement ségrégué « constitue un point de départ intéressant pour mener une enquête approfondie visant à voir comment les individus en font l'expérience, comment ils y attribuent du sens et lequel. » (Zinn 2017, p. 50).

Premier terrain au Maroc et centralité de l'objet travail

Dès le début de ma thèse – en septembre 2019 – et ce jusqu'à l'annonce du confinement de mars 2020, j'ai travaillé sur le Maroc afin d'étudier la place des femmes au sein du secteur oléicole dans ce pays où la culture de l'olivier est en plein développement. Le projet initial était de remonter le pays en trois temps (du Sud au Nord, du Souss au Rif en passant par la région de Meknès), tout en remontant la filière (de la petite production vivrière jusqu'aux gigantesques projets oléicoles en ultra-intensif). Cela en alliant observations participantes (surtout pendant les récoltes et en vivant chez des familles oléicultrices) et entretiens (avec des propriétaires et des membres de leur famille, des ouvriers agricoles, des agronomes, des agents de développement local, etc.).

C'est finalement depuis le village de Taliouine, dans la région du Souss dans le sud du pays, que je commence le travail de terrain avec l'aide de l'association de développement franco-marocaine Migration et développement qui a ses bases à Marseille, Agadir et Taliouine et qui m'accueille et me permet de rencontrer les équipes sur place. Grâce à leur réseau et après un mois d'enquête exploratoire, je trouve une chambre chez une famille d'oléiculteurs dans le village voisin à Aoulouz où la culture de l'olive est importante (relativement, car cette zone est surtout connue pour l'argan, les oranges et le safran). J'ai mené dans ce village un travail d'observation participante depuis le point de vue d'une cueilleuse en accompagnant une équipe de femmes à la récolte, ainsi que

depuis le point de vue d'une (quasi)propriétaire en louant une oliveraie et en embauchant moi-même une équipe de récolte. C'est aussi à ce moment que je rencontre Fatima Boucheikha qui fut mon interprète pendant les journées de récoltes et d'entretiens et qui a pleinement participé à l'élaboration des premières analyses. L'article que j'ai écrit pour la revue *L'Année du Maghreb* en 2021 est tiré de cette expérience pendant laquelle j'ai observé pour la première fois comment sont répartis les travaux et les ressources au moment de la récolte des olives, entre hommes et femmes, depuis les champs jusqu'à l'intérieur des foyers[13].

Je retourne au Maroc à la fin du mois de février 2020, cette fois dans le centre du pays, pour assister à une formation en oléiculture donnée par le Centre de Formation et de Recherche de Providence Verte en collaboration avec l'entreprise OLEA Capital à Fquih Ben Salah dans la région de Béni Mellal (25-27 février). Destinées aux « producteurs d'olives, ingénieurs, conseillers et jeunes enseignants des écoles agronomiques », ces trois journées se déroulent au milieu de « la plus grande ferme oléicole au monde », selon les mots des organisateurs. Je mène des observations en tant que participante lors des conférences et discussions qui traitent par exemple des techniques d'irrigation et de récolte, des protections phytosanitaires, de la commercialisation, ou de la bactérie *xylella fastidiosa*. Ces journées sont aussi l'occasion de vanter les rendements des productions intensives et de faire la publicité des machines vendues par les entrepreneurs (et co-organisateurs des journées) espagnols et qui seraient la meilleure solution pour « faire des économies » sur les frais de main d'œuvre dont tout le monde se plaint lors des débats ainsi que dans les courts entretiens que j'effectue.

Au fil de ces terrains et de mes lectures, le thème du travail est apparu central. La notion de travail recouvre de nombreuses définitions, je retiens ici « l'idée d'une activité exercée *par* et *avec* des individus ; d'autre part, celle d'une activité exercée *sur* leur environnement (…) qui participent de la construction et de l'entretien de la vie des Hommes en société. » (Gibert et Monjaret 2021, p. 11). Si le champ de l'« anthropologie du travail » ne s'est pas réellement constitué (*ibid.*), les réflexions sur le travail ont constitué « un volet central des études sur le genre dans la plupart des pays occidentaux » (Bereni et al. 2012, p. 169), et la base des réflexions des études féministes matérialistes. C'est à partir de ces travaux et de cette littérature que je mobilise le travail en tant qu'activité quotidienne dont l'ethnographie permet de dévoiler le rôle central dans la

[13] « "Chacun a droit à sa part". Une lecture genrée de la production et distribution des olives au sud du Maroc. » *L'Année du Maghreb*, 2021, 25, pp.167-186. ⟨10.4000/anneemaghreb.8023⟩

construction et la perpétuation du système de genre. La dévalorisation des tâches pourtant essentielles effectuées par les femmes se retrouve déclinée dans l'ensemble des sociétés – avec des adaptations contextuelles, historiques et politiques (Héritier-Augé 1996) – et est au cœur de la division sexuée du travail (Tabet 1998 ; Mathieu 2013). Gayle Rubin montre comment cette dernière est considérée par certains anthropologues comme une émanation d'un ordre hétérosexuel instaurant une complémentarité entre les sexes :

> Bien que toutes les sociétés aient une forme de division des tâches selon le sexe, l'assignation de telle tâche particulière à un sexe ou à l'autre est extrêmement variable. Dans certains groupes, l'agriculture est le travail des femmes, dans d'autres, le travail des hommes. Les femmes portent les lourds fardeaux dans certaines sociétés, dans d'autres ce sont les hommes. Il existe même des exemples de femmes qui chassent et font la guerre et d'hommes qui s'occupent des soins aux enfants. Un examen de la division du travail selon le sexe amène Lévi-Strauss à conclure qu'il ne s'agit pas là d'une spécialisation biologique mais qu'il doit y avoir un autre but. Ce but, avance-t-il, est d'assurer l'union des hommes et des femmes en faisant en sorte que la plus petite unité économique viable comprenne au moins un homme et une femme. (Rubin 1998, p. 44)

À l'encontre de ce qu'affirme Lévi Strauss, je pense avec Gayle Rubin que la division du travail selon le sexe n'est pas la conséquence d'un ordre préétabli : elle n'en découle pas, au contraire, elle le constitue. La division sexuée contribue à construire le système de genre, elle est « un tabou contre la similitude des hommes et des femmes, un tabou divisant les sexes en deux catégories mutuellement exclusives, un tabou qui exacerbe les différences biologiques entre les sexes et, par là, *crée* le genre. » (*ibid*. p.45). Dans cette thèse, j'utilise la notion de division sexuée du travail (et non genrée) pour évoquer les catégories de sexes produites par le système de genre et qui nous servent au quotidien à penser et organiser le travail. Ainsi, la division sexuée du travail peut être utilisée pour faire référence au partage qui résulte de l'assignation prioritaire des hommes à la sphère productive et des femmes à la sphère reproductive (Kergoat 2000, p.34). Elle peut aussi servir à désigner le partage d'activités concrètes qui existe entre hommes et femmes au sein d'un même secteur. Elle se rapproche dans ce cas de l'expression « répartition sexuée du travail/des tâches » que j'utilise plus particulièrement dans l'analyse de scènes où le genre joue un rôle central dans la distribution des tâches et des outils par exemple.

C'est grâce notamment aux sociologues que l'on comprend que ces différences au travail « "font système" : vu l'état des rapports sociaux de classe et de sexe, il est nettement préférable d'être un homme ouvrier spécialisé qu'une femme ouvrière qualifiée » (Teiger et Vouillot 2013, p. 28). Pour l'expliquer, Daniele Kergoat distingue deux principes organisateurs de la division sexuée du travail : « le principe de séparation (il y a des

travaux d'hommes et des travaux de femmes) et le principe hiérarchique (un travail d'homme "vaut" plus qu'un travail de femme) [qui] sont valables pour toutes les sociétés connues, dans le temps et dans l'espace (…). » (Kergoat 2001, p. 78). Ce qui m'intéresse dans les notions de travail et de division sexuée du travail c'est que ainsi appliquées aux activités de l'oléiculture, elles permettent de dépasser le mythe de la complémentarité en interrogeant les rapports de domination dans lesquels il s'enracine, et donc ses fondements politiques. En observant la récolte d'olives en Andalousie dans les années 1970, l'anthropologue Stanley Brandes s'interroge : « Qu'est-ce qui pourrait justifier une telle division du travail ? (…) les informateurs eux-mêmes ne peuvent pas répondre à la question.(…) J'ai été incapable de tracer les antécédents historiques de cette curieuse division du travail, et j'imagine qu'il y a bien plus d'une cause qui expliquent son émergence. » (Brandes 1980, p. 146). L'enjeu de cette thèse est, en partie, de mettre en lumière et d'analyser les multiples causes qui expliquent cette « curieuse » division, car « parler en termes de division sexuelle du travail, c'est aller bien au-delà du simple constat d'inégalités : c'est articuler cette description du réel avec une réflexion sur les processus par lesquels la société utilise cette différence pour hiérarchiser les activités. » (Kergoat 2000, p.38).

Lorsqu'il s'agit d'analyser une activité agricole au prisme du genre, les notions de travail et de division sexuée du travail sont d'autant plus centrales que le travail qu'effectuent les femmes dans ce domaine était invisible car effectué au sein de la cellule familiale. Alice Barthez analyse l'exploitation agricole familiale comme « l'archétype de la négation du travail des femmes » (Barthez 2005, p.1). Dans les mondes agricoles, une majorité des femmes exercent sans statut juridique ni professionnel : elles sont avant tout considérées pour la place qu'elles occupent dans la famille et leur travail au sein de l'exploitation est perçu comme étant le prolongement de leurs activités dans la sphère domestique et familiale (Rieu et Dahache, 2008). Par exemple, les travaux de Céline Bessière mettent en lumière la particularité de la profession agricole dans laquelle les exploitations « sont en même temps des entreprises et des familles » (Bessière 2004, p.94). Cette imbrication des sphères professionnelles et familiales a été analysée dans les études sur le genre en agriculture depuis les années 1980, prouvant ainsi que l'analyse d'une activité agricole ne peut s'affranchir de celle des rapports de genre au sein de la famille (Barthez 1984). Au-delà du contexte agricole et rural, il faut aussi prendre en compte le fait que la division sexuée du travail ne produit pas « un rapport mécaniquement porteur d'unité ou de solidarités féministes tant les divisions raciales, capitalistes et internationales du travail

créent des rapports au travail (…) dissymétriques. Ces rapports au travail sont toujours sexués, mais ils sont aussi classés et racisés. » (Galerand et Kergoat 2014, p. 55). Il s'agit alors dans ma recherche de penser les rapports des individus au travail en prenant en compte leur position inégale dans les rapports de pouvoir.

Une pandémie mondiale : explorer de nouvelles pistes, s'adapter, faire le choix de l'Espagne

Quelques jours après mon retour du Maroc et de l'enquête à Fquih Ben Salah en mars 2020, l'état d'urgence sanitaire est déclaré en France. La pandémie de COVID-19 et les mesures restrictives qui l'accompagnent empêchent tout retour sur le terrain marocain et, devant l'instabilité de la situation, il me faut chercher des solutions alternatives pour continuer à mener mon enquête. Je dois ainsi réfléchir à des modalités d'adaptation de mon sujet de thèse aux conditions sanitaires. Travailler en France, dans la région PACA en respectant le rayon de 100 km ? Sortir d'une étude centrée sur l'olivier pour ouvrir à d'autres plantes représentatives de la région ? Resserrer l'étude sur la figure de la cueilleuse ou bien des travailleurs saisonniers en période de pandémie ? Certaines solutions se présentent puis sont rapidement abandonnées devant la lourdeur des mesures sanitaires et de ce que cela représente scientifiquement et émotionnellement en termes de changement de sujet.

Lorsque la situation semble s'améliorer en fin d'été, je prépare un retour au Maroc (dans le Rif), en septembre. Mais une semaine après avoir entamé les démarches, le CNRS nous informe qu'aucune mission hors Union Européenne ne sera validée, et le deuxième confinement commence à être mis en place en France. À l'automne je fais la récolte des olives dans la petite parcelle de mes parents et je cherche un nouveau terrain en Union Européenne. Au total, après dix mois d'attente, de nombreuses réflexions contradictoires, quelques entretiens par téléphone avec des productrices du réseau international *Women in Olive Oil*, et des recherches sur la Croatie et la Grèce, j'opte finalement pour l'Andalousie.

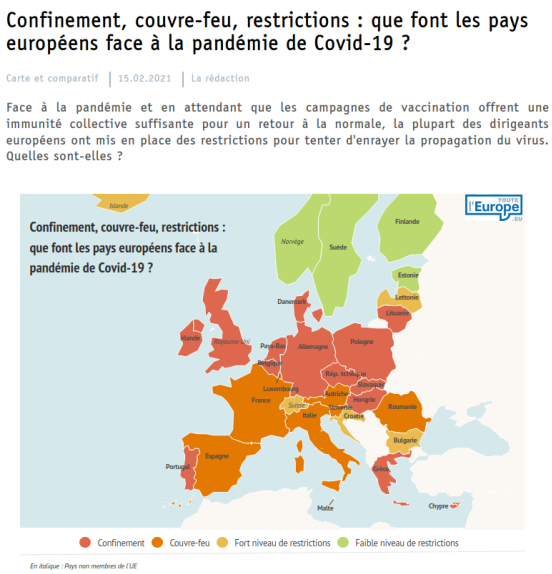

Figure 2: L'image ci-dessus provient du site touteleurope.eu en date du 15/02/2021. C'est cette carte que je consulte alors presque chaque semaine entre octobre et janvier pour surveiller les frontières qui s'ouvrent et celles qui se ferment au gré des mesures prises dans chaque pays.

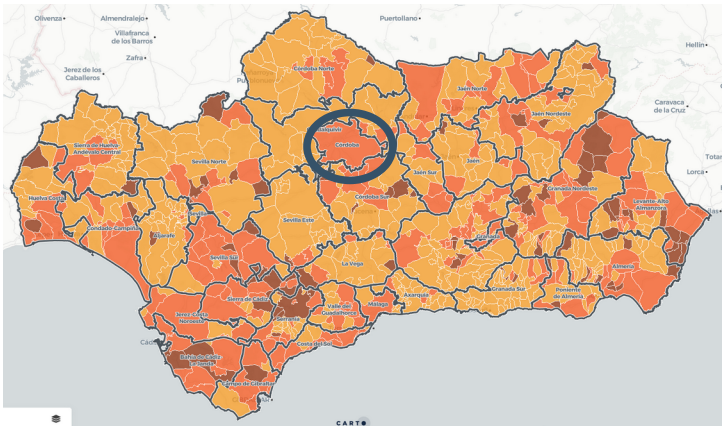

Figure 3: La Junta d'Andalousie publie chaque semaine une mise à jour de la carte ci-dessus avec les mesures sanitaires par zone (celle-ci date du 18/02/21). Cordoue (dans le cercle) était longtemps classée en niveau 4 ce qui implique une fermeture du périmètre autour de la ville.

Ce choix s'impose tout d'abord parce que l'Andalousie est le premier producteur mondial d'huile d'olive et que les frontières sont moins strictement fermées que pour d'autres pays (Fig. 2). Par ailleurs, je parle et écris couramment l'espagnol, et il m'est possible de m'y rendre en voiture sans dépendre des restrictions sur les vols aériens. Je fais quelques recherches et obtiens un laissez-passer que je présenterai à la police espagnole à la frontière[14]. Après 11 mois d'immobilisation forcée, le travail de terrain peut reprendre. J'effectue alors un long trajet dans ma voiture personnelle ponctué de contrôles policiers et de rappels à l'ordre concernant la situation sanitaire, et je m'installe pour près de deux mois à Cordoue sans pouvoir en sortir (Fig. 3). Je mets ce temps à profit pour faire connaissance (souvent virtuelle) avec les réseaux de chercheur·euses, enseignant·es et doctorant·es en sciences humaines ou en agronomie, et je me familiarise avec la bibliographie espagnole. Ces rencontres et réflexions me mènent vers la préparation d'un terrain dans la province voisine de Jaén.

[14] Je tiens ici à remercier chaleureusement le professeur Eduardo Moyano Estrada de l'Institut d'Études Sociales Avancées de Cordoba (IESA – CSIC).

Le printemps à Jaén : choisir la petite production globalisée dans une province oléicole

Dès que les restrictions sanitaires se relâchent je quitte Cordoue et cherche un pied-à-terre dans Jaén capitale[15] jusqu'à ce que, au gré des rencontres (et des aléas liés au fait que la peur du COVID-19 restreint drastiquement les possibilités de se loger), je finisse par m'installer durablement dans la petite ville de Úbeda. Cette zone se situe au cœur de la *Mar de olivos* (mer d'oliviers) andalouse, une vaste étendue de près de 70 millions d'arbres qui s'étend de la Sierra de Segura à l'Est près de Murcia, jusqu'à Séville à l'Ouest, suivant le cours du fleuve Guadalquivir. Ce surnom est donné à la « "ceinture oléicole", semblable aux *belts* nord-américaines, qui s'étendait et s'imposait sans cesse en Andalousie orientale (…) au point d'aboutir à une monoculture totale » (Angles 2015, p. 17). Le chapitre I sera consacré à une analyse approfondie de la structure agraire de Jaén et de son histoire, mais dès à présent quelques éléments de mise en contexte sont nécessaires pour comprendre les spécificités du terrain et son adéquation avec le sujet de la thèse.

L'Andalousie est un terrain d'étude privilégié pour analyser l'oléiculture et ses transformations. L'Espagne produit 45 % des olives du monde, ce qui en fait le premier producteur mondial. Au cours de la campagne 2021/22, période durant laquelle s'est déroulée la majeure partie du travail de terrain de cette recherche, 1,15 million de tonnes d'huile d'olive ont été produites en Andalousie, ce qui représente 77,5 % de la production nationale et 34,0 % de la production mondiale. Par ailleurs, au sein de la région andalouse, la province de Jaén se distingue puisque plus de 80 % de sa surface agricole est consacrée aux oliveraies et elle produit 15 % des olives du monde, ce qui la place au premier rang mondial[16]. Toutes ces données démontrent le processus de spécialisation qu'incarne la province de Jaén, à une échelle telle qu'il a défini les paysages, les relations sociales, les mécanismes économiques, et, incontestablement, les rapports de genre. Ces données révèlent aussi à quel point Jaén est représentative d'une province oléicole. J'utilise ce terme pour définir une zone géographique où la culture de l'olivier et la

[15] Pour la différencier de Jaén, utilisé pour parler de la province, on utilise « Jaén Capitale » quand on parle de la ville, qui est la capitale de la province du même nom (de même pour Cordoue ou Granade).

[16] Sources des chiffres cités : Agencia de Información y Control Alimentarios 2023 : *Informe cierre de campaña de la situación de mercado del sector del aceite de oliva 2021/2022* ; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Junta de Andalucía 2022 : *Informe final de campaña del sector aceite de oliva en Andalucía 2021/2022, Observatorio de precios y mercados*.

production d'huile d'olive sont prédominantes dans son paysage, dans son économie, dans sa construction historique et dans sa culture populaire locale. Cela comprend les infrastructures pour la culture et la transformation des produits de l'oléiculture ainsi que les effets que l'omniprésence de l'olivier induit sur les sociétés et leurs cultures car « l'oléiculture, à l'instar des activités agricoles, implique d'importants impacts sur les espaces qu'elle occupe et qu'elle structure » (Angles 2015, p. 17).

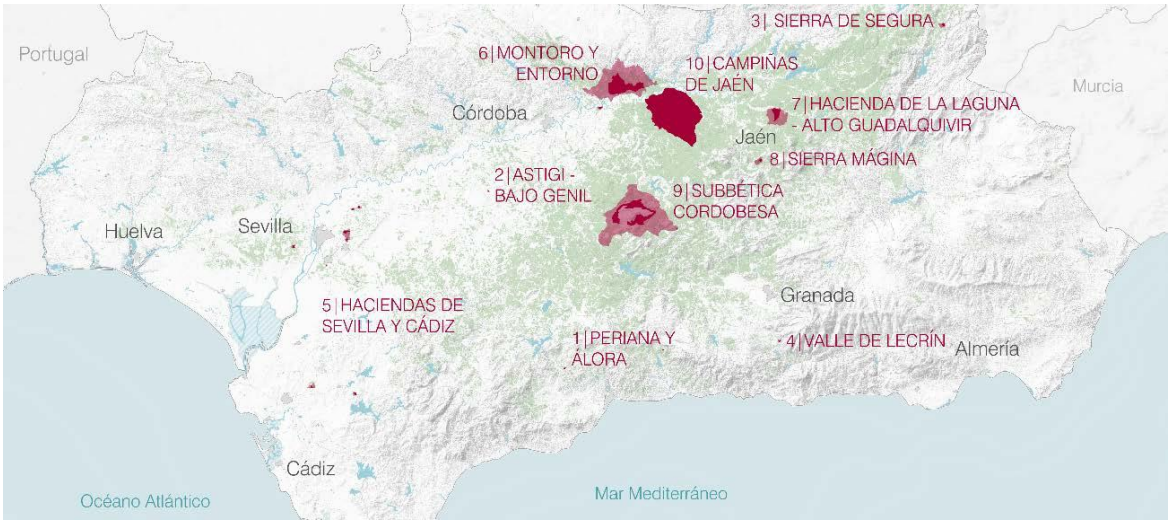

Figure 4: Zones faisant partie de la « mer d'oliviers » dans la proposition d'intégration au patrimoine de l'UNESCO "Les paysages de l'oliveraie en Andalousie. Candidature." (2021, p. 11)

La ville de Úbeda, située dans la Haute Andalousie[17], est la municipalité qui compte le plus grand nombre d'hectares d'oliveraies en Andalousie[18], et abrite 34 000 habitants. Construite sur une colline entièrement entourée d'oliveraies, elle est voisine de la petite ville de Baeza, avec laquelle elle a été déclarée en site commun du patrimoine mondial par l'UNESCO en 2003. La ville est habitée depuis l'époque romaine, et son architecture porte les traces des différents peuples qui l'ont historiquement investi (notamment Juifs et Arabes). Elle en garde de nombreuses traces, témoignant d'une vie culturelle et artistique particulièrement riche à l'époque de la Renaissance. Aujourd'hui, en raison de l'augmentation du tourisme, la ville a développé la mise en valeur de son patrimoine autour de l'art de la Renaissance et du secteur oléicole. Les musées, les centres de dégustation, les visites guidées des oliveraies et les magasins spécialisés fleurissent dans le centre-ville.

[17] Expression historique pour qualifier la partie nord-est de la région (*Alta Andalucía* ou *Andalucía Oriental*), principalement composées de montagnes ou de collines, et terres historiques du Royaume de Grenade, en opposition à la Basse Andalousie (*Baja Andalucía*, ou *Andalucía Occidental*), caractérisée par les plaines et les côtes maritimes du sud-ouest.

[18] 30 998ha en 2020. www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/censoagrario/notaprensa.htm

Contrairement aux plaines de Cordoue ou de Séville, le système traditionnel de culture de l'olivier a été maintenu à Jaén. Il se définit par une plus grande séparation entre les arbres (10 mètres sur 10), l'utilisation de terrains en pente et la récolte manuelle des olives[19]. Une autre particularité de Jaén est que près de 60 % des exploitations consacrées à l'oléiculture sont constituées de moins de cinq hectares[20], ce qui est caractéristique du système agraire de petite propriété dénommé minifundisme (Bernal, 1972, p. 380). Cette surface n'est pas suffisante pour faire vivre économiquement une famille, ce qui implique que les habitant·es de Jaén sont des petits exploitant·es qui pratiquent la pluriactivité pour assurer leur revenu. Ils effectuent soit un travail salarié en dehors de l'agriculture qui peut être difficile à trouver dans un « secteur industriel bancal » comme à Jaén (Romero, López 2004, p. 1082), soit travaillent comme journaliers dans l'oliveraie d'un autre propriétaire terrien (Brenes 2006, p. 141).

Pour bien comprendre le système agraire de Jaén, il faut ajouter aux petites exploitations la monoculture. L'extrême spécialisation de l'oléiculture à Jaén depuis le XIX^{e} siècle a augmenté la surface occupée par les oliveraies au point d'être considérée comme une monoculture, supplantant les autres cultures dominantes (coton, légumes, légumineuses, etc.), ce qui a fortement réduit les possibilités de diversité dans la production, ainsi que les opportunités d'accès à un emploi en dehors du secteur oléicole. En plus de l'inégalité historique dans la distribution de la terre dans les héritages, où l'homme est privilégié, la situation des femmes est principalement celle de sujets sans terre et, par conséquent, de journalières dans les oliveraies en ce qui concerne les classes sociales les plus modestes.

Les phénomènes de petites exploitations et de monoculture de l'olivier impliquent que la majorité des familles de Jaén sont liées à l'olivier. Bien qu'ils ne dépendent pas tous des revenus générés exclusivement par les olives, presque tous les habitant·es ont une source de revenus qui provient d'une oliveraie. Si ce n'est pas par la terre, ils et elles sont en lien avec les oliveraies par une autre étape du secteur oléicole : en travaillant dans les coopératives d'huile d'olive par exemple, ou bien dans des entreprises connexes à l'oléiculture (banque, transport, phytosanitaire, assurance, etc.). Cette forte dépendance de l'économie de la région à l'égard de l'olivier est reconnue par le dicton populaire selon

[19] Le travail manuel est un travail qui n'utilise pas de machines lourdes (tracteur, buggy, etc.), mais qui peut utiliser des machines légères pouvant être portées par une personne (peigne vibrant, etc.)
[20] Source : *Distribución general de la SAU por tamaño de la explotación según SAU, INE 2023* : Censo 2020.

lequel : « quand y a une mauvaise récolte d'olive, c'est toute l'Andalousie qui en souffre »[21].

Enfin, pour clore cette présentation du contexte géographique du terrain, il faut rappeler que l'Andalousie est une région d'Espagne historiquement marginalisée par le pouvoir central, vue comme une terre à exploiter (Posadas 2022) et dont la spécialisation agricole a été accentuée sous la dictature de Franco (González 2004). Avec la corrida et le flamenco, elle est aujourd'hui célèbre pour ses « mers » : celle qui attire le tourisme balnéaire sur ses côtes plus ou moins bétonnées, mais aussi pour la « mer de plastique » d'Almería qui donne son triste nom aux 50 000 hectares de serres agricoles visibles depuis l'espace. Au cœur d'une Andalousie plus intérieure et moins touristique se trouve la « mer d'oliviers » dans laquelle ce terrain s'est déroulé. Tout comme le tourisme et le maraîchage, la culture de l'olivier locale à Jaén s'inscrit dans une relation au global. Et cette relation a historiquement été teintée de subordination, d'exploitation des terres et des ressources, ainsi que d'une marginalisation de l'Andalousie et de ses habitant·es depuis la dénommée *Reconquista*[22]*. L'historien García Fernández parle de colonialisme interne pour évoquer la conquête de l'Andalousie par le Royaume de Castille (de 1212 à 1492) dont un des résultat est « une Andalousie moderne et contemporaine comme un territoire approprié par la conquête militaire et qui sera subordonné économiquement et politiquement pendant les cinq siècles suivants jusqu'à aujourd'hui. » (García Fernández 2016, p.307). Ce contexte dans lequel se construit l'Andalousie moderne a des effets importants sur le système foncier – que je développerai dans le chapitre I –, mais aussi sur l'imaginaire associé aux Andalous – et en particulier aux Andalouses comme je le montrerai par la suite. L'anthropologue Stanley Brandes écrivait en 1980 à propos de la réputation des Andalous·es :

> Ses habitants sont perçus comme innocents et non sophistiqués (…). L'origine de tous ces stéréotypes peut être expliquée historiquement comme le résultat de la longue domination culturelle et économique de l'Andalousie par le centre de la nation, la Castille. (Brandes 1980, p. 3)

Ainsi, l'oléiculture à Jaén, comme je le montrerai tout au long de cette thèse, est certes particulièrement traditionnelle, familiale, et fonctionne en micro-parcelles, ceci n'empêche qu'elle fait partie des ressources qui sont extraites d'Andalousie et sont

[21] « *Cuando hay mala cosecha quien más lo sufre es toda Andalucía*. ». Source : www.antena3.com/noticias/economia/sequia-afecta-campana-oliva-haciendo-caer-cosecha_70_2023031964173e50079ac900017adb98.html

[22] Terme utilisé par les historiens pour désigner la reconquête de l'Espagne par les chrétiens sur les musulmans au cours du Moyen Âge.

insérées sur un marché international sous forme brute, non valorisée, et depuis une position subalterne (Quesada 2021).

L'hiver à Jaén : méthode d'ethnographie du genre et de l'agriculture

Après un retour en France pendant l'été 2021 – qui représente une saison de pause dans le calendrier oléicole – consacré à l'étude de mes premières données, je me rends à nouveau à Úbeda pour un terrain de quatre mois afin d'y travailler pendant la saison de récolte des olives. C'est pendant cette enquête que j'ai recueilli la plus grande partie des données qui sont utilisées dans cette thèse. Le moment est donc opportun pour faire un point sur la méthodologie afin d'expliciter quels ont été mes choix et en proposer un retour réflexif.

L'objectif de cette enquête de terrain était de centrer le regard sur le genre « en train de se faire » (Buscatto 2010, p. 120). De même que Martina Avanza, Olivier Fillieule et Camille Masclet le soulignent, il existe une grande quantité de recherches ethnographiques francophones portant sur le genre, mais peu d'entre elles abordent de manière explicite le « comment faire » (Avanza, Fillieule et Masclet 2015, p. 2). Comme d'autres, j'ai donc commencé – naïvement – par « regarder ce que font les femmes, et ce que font les hommes » (Gasquet 2015, p. 41) avant de m'outiller et d'affiner mon regard pour me concentrer sur les manifestations du genre. Le genre précède donc les sexes, il est le principe de division qui leur donne naissance. Je n'envisage pas la frontière qu'il trace en les sexes comme un trait fin séparant hermétiquement deux entités, mais comme une « zone » épaisse et mouvante dans laquelle il se passe et se négocie des choses (Abbou, Hammou et Lachenal 2022), et qu'il me semble crucial d'étudier. Cependant, comme le rappelle Danièle Kergoat : un rapport social ne s'observe pas, mais observer la division du travail est une manière d'y accéder (2000). C'est de cette manière que j'ai procédé : en commençant par scruter comment les métiers, les espaces, les activités, les outils ou le patrimoine sont diversement investis par les hommes ou les femmes. L'ethnographie, comme méthode d'enquête permettant d'être au cœur des situations d'interaction (y compris les interactions avec l'ethnographe), est un outil pour « capter le genre en train de se faire et donc de rendre compte de la complexité de ce processus (Avanza *et. al.*, 2015, p. 4).

Ethnographier le genre en situation dans le cas des activités et des scènes de vie liées à l'oléiculture à Jaén a nécessité quelques réflexions d'ordre méthodologiques. D'autant que, depuis la redirection de mon terrain vers l'Andalousie, les difficultés liées à l'« altérité » du terrain marocain (langue berbère inconnue, codes culturels non maîtrisés, non mixité des groupes sociaux et accès restreints, peu d'autonomie dans les déplacements, etc.) sont remplacées par les risques liés à un terrain beaucoup plus proche (peu de barrière de langue, codes culturels semblables, accès aux groupes des hommes et des femmes, environnement similaire à ceux dans lesquels j'ai grandi, etc.).

Ces similitudes sont néanmoins des pièges tendus à l'ethnographe qui doit rester attentive à l'ensemble des « actes corporels, de gestes, de comportements et d'activités réalisés en situation d'interaction et produisant de la différence sexuée » (West & Zimmerman, 1987, p. 129)[23]. De plus, comme en témoigne Françoise Héritier, l'observation directe sur le terrain se fait dans un cadre où mon expérience du genre était « tellement semblable à celle que j'ai expérimentée dans mon enfance, et que je voyais encore se faire dans nos sociétés nonobstant toutes les évolutions qui ont eu lieu, qu'effectivement cela ne me choquait pas particulièrement. »[24]. Il faut alors, comme elle le recommande, se concentrer sur les « dires » qui révèlent les rapports sociaux de sexes – comme j'ai pu le faire grâce aux entretiens enregistrés –, mais aussi les « faire » – ce que j'ai pu analyser grâce aux observations d'interactions, de scènes de travail ou d'épisodes de vie quotidienne auxquelles j'assiste ou auxquelles je participe et que je consigne dans des carnets de terrains ou dans des notes vocales. Cela pouvait prendre la forme d'un travail de récolte que j'observe ou auquel je participe, d'une formation ou d'une foire sur l'huile d'olive, d'une visite de musée ou de moulin, d'un moment de cuisine collective, d'une fête de village ou de simples discussions de café. J'ai aussi pu saisir des matériaux sous d'autres formes, par exemple en collectionnant des paroles de chants de récolte ou des contes populaires, en suivant les répétitions de trois groupes de théâtre communautaire[25] féminin de villages situés près de Úbeda, en prêtant attention aux productions visuelles qui prennent place sur le terrain (publicités, œuvres d'art, photographies d'illustration, etc.).

---

[23] Tirée de la traduction française de l'article, parue dans Nouvelles Questions Féministes en 2009, par Candace West et Don Zimmerman (Vuille *et al.*, 2009).

[24] Françoise Héritier, lors d'une interview, dans le film « Françoise Héritier et les lois du genre », CNRS Images, 2009. Extrait : 7:15min.

[25] Plutôt que d'être produit par des professionnel·les du théâtre, le théâtre communautaire est souvent créé et joué par des membres de la communauté locale, qu'ils soient amateur·ice ou semi-professionnel·les. Dans les cas mentionnés, les groupes étaient constitués de femmes âgées entre 40 et 70 ans, dont la majorité ont grandi et vécu à Jaén et travaillaient aux récoltes d'olives par le passé.

Figure 5: Carte de l'Est de l'Andalousie. Au centre, la province de Jaén et sa capitale du même nom.

Figure 6: Carte des 22 lieux principaux des entretiens et observations réalisées, figurés par un point noir accompagné du nom du village.

La zone d'étude choisie est donc centrée autour de la ville de Úbeda, et s'étend à son comté[26] (La Loma) et à son périmètre voisin, qui se situe dans un triangle entre Jaén capitale, Linares, et les montagnes de la Sierra de Segura à l'Est (voir carte ci-dessous). La location d'une chambre chez l'habitante dans la ville de Úbeda – qui est géographiquement au centre de la province – durant toute la durée de mes séjours m'a offert un vrai confort mental et économique, et surtout m'a permis de me déplacer dans toutes les directions pour atteindre facilement les lieux d'observation ou d'entretien grâce à ma voiture personnelle.

Au total, j'ai réalisé cinquante-cinq entretiens qui sont mobilisés dans la thèse. Une dizaine d'autres, plus courts, moins complets ou hors propos ne figurent pas dans la liste des entretiens utilisés disponible en annexe. Ils ont été enregistrés sur dictaphone, puis retranscrits et traduits par mes soins. Parmi les personnes interrogées figurent principalement des producteur·ices et des cueuilleur·ices, des employé·es de coopératives oléicoles, des enfants d'oléiculteur·ices, des agronomes, des syndicalistes et des fonctionnaires de la région. Leurs paroles forment un corpus d'origine diverse (sexe, âge, niveau socio-économique, éducation, lien avec la filière oléicole, etc.), ce qui permet de recueillir des informations non seulement auprès des acteurs et actrices directes de l'oléiculture à Jaén, mais aussi auprès des figures qui composent leur environnement et dans lesquelles opèrent les manifestations du genre que j'entends analyser. Les entretiens font partie d'un travail de terrain prolongé qui a impliqué une immersion dans la communauté étudiée et une familiarisation avec les systèmes de production d'olives et d'huile d'olives (visites d'oliveraies et de coopératives, participation à diverses activités de formation et à des événements culturels locaux, etc.).

Mon intégration sur le terrain, les discussions et les entretiens ont été facilités par ma position, en équilibre entre celle de l'étudiante et de la spécialiste. Selon les situations, je pouvais être perçue par mes interlocuteur·ices en tant qu'étrangère et novice à qui il fallait enseigner la culture de l'olive en partant de zéro, comme lorsque l'on me répète « Et surtout, même si elles sont très belles nos olives, n'en prends jamais une sur l'arbre pour la manger comme ça hein, c'est pas bon. » – mise en garde typique à destination des enfants et des touristes. Dans d'autres cas, le fait d'annoncer venir d'une université et travailler sur l'oléiculture pouvait renvoyer l'image d'une professionnelle du secteur ou d'une journaliste spécialiste du sujet. Dans ce cas, mes connaissances et expériences

[26] *Comarca* en espagnol.

étaient reconnues – et parfois, à mes dépens, surestimées – et c'est sur le contexte local que mes interlocuteur·ices mesuraient mon ignorance et m'aidaient à la combler. L'assimilation à la figure de la journaliste « qui travaille sur les femmes des olives » (*las aceituneras*) a pu jouer en ma faveur, comme lorsqu'il s'agissait de rencontrer les femmes entrepreneuses dont je parle dans le chapitre V, mais cela s'est aussi parfois retourné contre moi. Monica, par exemple, est la seule personne qui refusera finalement que je reprenne le travail d'enquête avec elle lors de mon deuxième terrain, peut-être – j'en fais l'hypothèse – parce qu'elle se rend compte entre-temps que mon travail (publications et conférences) n'aura que peu d'impact pour son image au sein du secteur oléicole par rapport au temps qu'elle m'accorde.

Cependant, je remarque que peu importe que je sois perçue comme une étudiante novice ou une spécialiste du secteur, ma relation d'enquête avec les hommes m'a souvent placée dans la posture de « faire la jeune fille » (Jeanjean 2015). Surtout dans les contextes de culture de l'olivier, de récolte ou de transformation : « J'entrais dans un univers sexué et m'appliquais tant bien que mal à faire ce qu'ils attendaient de moi (…). Autrement dit, je me laissais initier par des hommes aux techniques, aux savoirs, au vocabulaire. » (*ibid.*). Lorsque ces relations d'enquête s'installaient, il était alors difficile de sortir de cette position et de faire valoir mes – modestes – connaissances sur le sujet pour espérer avoir des discours plus approfondis sur tel ou tel sujet, ou alors signifier que je n'avais pas besoin, par exemple, que l'on m'explique encore une fois tout le procédé de trituration[27] des olives dans le détail. Je n'ai pas remarqué de relation de séduction (Clair 2016), je pense plutôt que j'entrais dans une relation initiée-initiateur (Jeanjean 2015) et ressentais aussi parfois la recherche de divertissement que ma présence pouvait procurer : certains se réjouissaient quand j'apportais le café dans les oliveraies, d'autres insistaient pour que je monte dans leur voiture pour aller à tel ou tel endroit car « ça les change de l'habitude ». Accompagner ces hommes pendant leurs journées de travail et/ou dans des moments où ils sont souvent seuls, ou entre hommes, m'a positionnée parfois à la longue dans une posture de confidente, comme lorsque Pepe me raconte qu'il éprouve à la fois de la joie et de la peine en ma compagnie car cela lui rappelle l'absence de sa compagne qui refuse de l'aider dans les champs. Ces relations d'enquête se sont très majoritairement développées avec des hommes, mais aussi avec une femme que je mentionne régulièrement tout au long de la thèse, Mari-Carmen, avec qui j'ai ressenti aussi une

[27] La trituration est l'opération consistant à extraire l'huile des olives.

relation initiée-initiatrice. Je fais l'hypothèse ici que son engagement personnel au sein de la filière en tant que femme résonnait avec son envie de transmettre ses expériences et sa vision à une personne qu'elle considère comme pouvant amplifier ses prises de paroles et positions – politiques, professionnelles, militantes.

La partie la plus intense du terrain s'est déroulée pendant la saison de récolte, c'est-à-dire de fin septembre à fin décembre 2021. Cependant, contrairement au terrain marocain, il m'a été beaucoup plus difficile d'accéder aux scènes de travail. J'ai pu observer onze journées de récolte en étant sur place dans l'oliveraie, dont trois pendant lesquelles j'ai pu modestement participer en aidant à poser et déplier les filets à olives au sol (chez Pepe). Parfois, j'ai pu momentanément tester le gaulage[28] manuel (avec Juana), ou mécanique (avec Franma), mais sans que cela ne puisse être considéré comme une réelle participation. Dans tous les cas, ma présence sur place est alors rendue possible par l'invitation du ou de la propriétaire des arbres, et/ou de son chef d'équipe (*manijero*) sur accord préalable du propriétaire. Mon rôle dans ces moments-là se limite alors à accompagner le ou la propriétaire lorsqu'il·elle doit (ou veut) se rendre sur l'oliveraie pour orienter les travailleur·euses (dans le cas de José-María), pour assurer leur transport (dans le cas de la parcelle récoltée par Kina à Santa Eulalia), ou bien lorsqu'il participe activement au travail de récolte (dans les cas de Pépé et de Juana). J'étais alors identifiée comme une « invitée/amie » du ou de la propriétaire, et il m'était difficile de discuter librement avec les ouvrier·es – qui ont, qui plus est, un rythme de travail trop intense pour la discussion. Ma proximité avec les travailleur·euses est différente lorsque j'arrive sur le champ sur invitation du chef d'équipe (*manijero)* – comme dans le cas de Antonio de Jodar, sur accord de sa supérieure Mari-Carmen. Pour se figurer les liens qui unissent ces acteurs et actrices, je propose ici l'exemple de la récolte des arbres de Jose-María qui sera développée dans cette thèse :

Mari-Carmen	Gérante d'une entreprise de récolte	Vend ses services de récolte à Jose-María (main d'œuvre, administration, machines)
Jose-María	Propriétaire d'oliveraies	Paye Mari-Carmen pour gérer sa récolte
Antonio	Chef d'équipe (*manijero*)	Gère les travailleur·euses, est rémunéré par Mari-Carmen

[28] Opération consistant à récolter les fruits en secouant ou en frappant les branches des arbres, traditionnellement avec un bâton long et souple appelé gaule.

Dans tous les cas, si l'observation était accessible, les discussions étaient rendues quasi impossible pendant les heures de travail à cause du bruit assourdissant des machines. Je profitais des pauses café ; cigarette ; repas du midi – seuls moments de silence –, pour leur offrir le café et discuter.

Au-delà de la difficulté à négocier des entretiens pendant l'olivaison[29], due à l'intense rythme de travail pour tous les acteurs de la filière et aux contraintes sur le champ – bruit, effort intense, surveillance –, la plus grande barrière se situait en amont. La difficulté même d'accéder à une oliveraie pendant la récolte – ce qui n'était pas le cas au printemps où j'ai facilement accompagné des propriétaires sur leur champ pour visiter, épandre des engrais, vérifier le système d'irrigation ou contrôler la santé des arbres – peut s'expliquer par différentes raisons.

La première raison invoquée par les propriétaires et les travailleur·euses est la peur des propriétaires de subir un contrôle des contrats et du respect des normes de sécurité au travail qui peut être faite lors d'inspection du travail ou par la *guardia civil* et qui peut mener à de lourdes amendes. Laurilla, une cueilleuse qui habite Cazorla et que je n'ai finalement jamais pu rencontrer, me dit au téléphone :

> Pour toi, le problème c'est que je dois demander au *manijero*, tu sais ce ne sont pas mes oliviers, je vais lui dire de raconter au propriétaire que tu fais une étude et voir si ça ne le dérange pas, parce que ce n'est pas si facile, il faut que tout le monde soit bien assuré car si quelque chose se passe, ils vont se faire coffrer ! C'est pour ça que je ne peux pas être sûre.
> (Plus tard) : Ils ne veulent pas je suis désolée, mais je peux envoyer des vidéos pour te montrer comment on récolte si tu veux.[30]

La deuxième raison, qui est liée à la première, relève de ma propre sécurité. Pour observer le travail de la *cuadrilla* de l'entreprise de service de récolte de Mari-Carmen, je dois respecter certaines règles qu'elle me dicte :

> Antonio te donnera un gilet jaune, et une paire de gants. S'il te plaît mets des chaussures qui ressemblent à des chaussures de sécurité ou bien de randonnée, et ne t'approche pas trop des arbres si tu ne portes pas de lunettes. Et vraiment s'il te plaît ne touche à aucune machine c'est dangereux. Je dis ça pour toi et puis aussi en cas d'inspection tu comprends.[31]

Enfin, le contexte général a aussi participé à réduire considérablement le nombre de propriétaires susceptibles d'accepter ma présence sur les oliveraies. Cela est dû aux évolutions récentes de l'oléiculture, puisque la professionnalisation croissante du métier

---

[29] Nom donné à la saison récolte des olives (d'octobre à février).
[30] Entretien réalisé le 01/11/2021 avec Laurilla par téléphone.
[31] Entretien réalisé le 04/11/2021 avec Mari-Carmen dans son bureau à Úbeda.

et les différentes réglementations entraîne une disparition de la récolte dans un cadre familial. En effet, l'avancement de l'âge moyen des propriétaires, l'impossibilité légale de recourir à la main d'œuvre familiale sans contrat, ainsi que l'augmentation de la charge administrative et du coût de gestion de la main d'œuvre poussent de nombreux propriétaires à louer leur champ ou bien recourir aux services d'entreprises de services récolte. Ces oléiculteur·ices qualifiées de propriétaires absent·es – par nécessité physique ou économique ou bien par éloignement géographique pour celles et ceux qui ont émigré en ville – délèguent donc la responsabilité du déroulement de la cueillette et du transport des fruits à d'autres personnes, et par là même l'accès à leur olivette pendant la récolte. Cet empilement d'acteur·ices et d'intermédiaires complique les choses et brouille la chaîne de responsabilité, comme je l'ai constaté dans le cas de Laurilla :

> Je suis dans cette *cuadrilla* depuis 5 ans, dirigée par un homme qui s'appelle Rodrigo, et c'est une oliveraie très grande qui appartient à une femme de Madrid. Tu vois si c'était mes oliviers : oui pas de problème, mais en fait mes arbres ils appartiennent toujours à ma mère et elle les a loués à d'autres personnes qui font de la récolte. Mais par exemple si c'était les champs de mon père, qui sont tout petits donc il le fait seul avec mon cousin, eh bien un jour où je suis libre, donc quand il pleut, il n'y aurait pas de problème pour que je te montre. Mais bon à cause de la pluie il n'y aura personne c'est pas intéressant. Mais moi je pense que c'est un peu compliqué d'aller sur le champ de quelqu'un d'autre. Et puis tu sais il ne faudrait pas nous distraire quand on travaille, on doit aller vite, et si le chef nous voit parler (soupirs).[32]

De plus, mon enquête était marquée par la pandémie de COVID-19 et la peur de contagion qui l'accompagne, ce qui m'a fermé les portes des maisons des oléiculteurs et, indirectement, celles de leurs oliveraies. En effet, contrairement au terrain effectué au Maroc où j'ai vécu chez une famille oléicultrice dans une maison entourée de champs d'oliviers, les oliveraies familiales et celles des voisin·es que je pouvais rencontrer m'étaient facilement accessibles. En Espagne, les mesures sanitaires étaient toujours en vigueur lors de mon premier terrain au printemps, m'empêchant de sociabiliser normalement et surtout de vivre chez des oléiculteur·ices et donc tisser un lien de confiance. Si les mesures légales avaient quasiment disparu lors de mon terrain à l'hiver suivant, les lieux publics étaient toujours concernés par certaines règles, et la crainte des habitant·es avait marqué les esprits et les portes des maisons restaient fermées. Contrairement à l'enquête marocaine et à ce qui était initialement prévu, les données empiriques collectées à Jaén ne me permettent donc pas d'accéder à la vie domestique des

[32] Entretien réalisé avec Laurilla le 01/11/2021 par téléphone.

enquêté·es (sauf par les discours) et à leur quotidien en dehors de leurs lieux de travail et de sociabilité.

C'est pour ces différentes raisons que des matériaux provenant du terrain marocain seront convoqués plus régulièrement dans les chapitres concernant la récolte et le travail domestique, et ce afin de compléter et étayer les observations et entretiens menés en Espagne. Si le temps passé sur ces terrains et mon intégration peuvent paraître disproportionnés entre les deux pays, cette expérience au Maroc apporte des éléments qui ouvrent à des réflexions comparatives et enrichissent l'argumentation générale du texte. J'ai choisi de les intégrer dans les chapitres tout en les faisant ressortir comme des encadrés. Ces matériaux du terrain marocain peuvent prendre la forme de descriptions ethnographiques ou d'analyses référencées et sont convoqués pour appuyer un argument développé dans le cas espagnol ou bien montrer des divergences. En outre, la convocation de ces matériaux est une manière de lutter contre la peine et la sensation de gâchis qui m'ont accablée après la fermeture des frontières. S'ajouteront aux données marocaines, lorsque cela est nécessaire, des données provenant du sud-est de la France (04) où je participe régulièrement à la récolte des olives et où j'ai conduit des entretiens avec des acteurs de la filière oléicole en 2023 dans le cadre du projet Olive4All[33].

J'ai choisi d'intégrer dans ce manuscrit des éléments qui ajoutent des respirations dans le texte scientifique tout en l'étayant. Le lecteur ou la lectrice y trouvera d'abord des photos. Je pratique la photographie – notamment argentique – depuis quatre ans, et j'utilise mon appareil sur le terrain selon plusieurs modalités. Tout d'abord c'est pour moi un outil d'approche et d'échange avec les gens, qui sont plus curieux et moins réticents qu'avec un numérique ou un téléphone. C'est ensuite un moyen de documenter visuellement mon terrain avec des prises de vues plus réfléchies et pesées : les pellicules[34] révèlent des aspects importants de l'enquête ou des moments qui m'ont particulièrement touché. Enfin, c'est aussi un lieu d'expérimentation artistique qui me permet de partager de manière plus émotionnelle certaines idées développées dans ma thèse. À cet égard, les photos présentes dans la thèse ont deux statuts distincts : certaines illustrent le propos et

[33] Projet de recherche européen (ERC) « Olive4All **:** Le patrimoine de l'olivier pour sensibiliser au développement durable », 2021-2024, Centre Norbert Elias-Avignon Université. J'ai travaillé en tant qu'enquêtrice en 2023 dans la région Alpes de Hautes Provence en partenariat avec le musée de Salagon : réalisation d'entretiens, d'un travail sonore (enregistrement et montage des capsules sonores), rédaction d'articles pour le catalogue d'exposition, collecte d'objets, etc.

[34] Je développe et scanne personnellement mes pellicules. J'ai fait le choix de garder certaines séries à l'état brut (bandes scannées non découpées ni travaillées) pour offrir un bout de réalité qui intègre un temps plus long que ne le ferait le choix d'une seule vue.

apportent des informations supplémentaires, tandis que d'autres ont un caractère plus sensible et offrent « quelque chose de l'ambiance de l'enquête » (Blazquez, 2022). De plus, les photos numérisées et imprimées ont été données ou envoyées aux personnes concernées, ce qui me permet d'offrir une – très modeste – contrepartie à mes interlocuteur·ices.

J'ai aussi choisi d'ouvrir chaque chapitre, et certains sous-chapitres, par des extraits de carnets de terrain ou des poèmes. Les premiers apparaissent sous le titre *Carnet de terrain*, accompagné de la date et du lieu, et sont indiqués par un retrait sur le côté droit de la page. Ces textes sont réécrits à partir de mes notes de terrain et offrent un instantané d'une situation d'enquête qui place le lecteur ou la lectrice comme observateur·ice de la scène à travers mes yeux et mes oreilles. Les poèmes – ou paroles de chants traditionnels – qui apparaissent en début de chapitre sont extraits de mes recherches sur la culture de l'olivier et la vie dans les mondes ruraux. Bien avant d'être des objets d'études, ces sujets ont été une source d'inspiration pour de nombreux poètes – dont les plus connus en Andalousie sont certainement Federico García Lorca, Antonio Machado et Miguel Hernández –, pour les peintres comme Van Gogh ou Cézanne, mais aussi pour les romanciers. Ces œuvres font partie intégrante de notre imaginaire et de celui de mes interlocuteur·ices, c'est pourquoi elles apparaissent parmi les sources qui m'ont permis de mieux cerner mon objet d'étude[35]. Ainsi, le lecteur ou la lectrice trouvera des poèmes, des extraits de textes littéraires (romans ou essais), et quelques tableaux de peinture qui lui donnent accès à une meilleure compréhension de la vie sociale des modes oléicoles.

[35] J'ai moi-même collecté des chants traditionnels de Jaén, des contes populaires et des paroles de chants flamenco pendant le terrain, lors d'entretiens, de recherches dans les archives orales de l'Université de Jaén et dans des recueils imprimés.

II.

CROISER LE TRAVAIL – LA FILIÈRE – LA PLANTATION, REPLACER LES FEMMES AU CENTRE

« Une réflexion sur l'agriculture est, à mon sens,
essentielle pour le mouvement féministe. »
(Delphy 1983)

En portant mon attention sur les manières de vivre de l'oléiculture au sein d'une province oléicole, j'ouvre une fenêtre permettant observer comment le système de genre divise, organise et pérennise des situations inégalitaires. L'un des fils conducteurs de cette réflexion s'articule autour de la notion de travail, mais aussi autour de celles de la filière et de l'agriculture en tant que plantation, qui ont été pour moi à la fois des guides méthodologiques et des ouvertures théoriques.

Entendue ici comme des cheminements d'interactions entre divers acteur·ices et différentes matières ou produits, la filière représente une porte d'entrée pertinente pour mettre en lumière les formes concrètes d'interdépendance et de rapports de pouvoir entre des mondes éloignés géographiquement ou socialement. C'est à partir de cet angle – à la fois méthodologique et théorique – que je me sers du concept de filière, car il m'offre un chemin tout tracé pour suivre la chaîne de vie de l'olive depuis l'arbre jusqu'à la bouteille d'huile. En suivant cette ligne, je peux observer à chaque étape comment la valeur et les profits sont répartis, comment la division sexuée du travail opère et quels types de relation de pouvoir elle révèle au sein de la filière. Car cette dernière peut aussi être comprise comme un cadre macro englobant à la fois les activités, les lieux, les flux et les acteur·ices qui constituent l'oléiculture, et que l'on peut alors penser comme un « tout ». Pour Anna Tsing, la notion de *supply chain* permet d'aborder simultanément « l'intégration mondiale et la formation de diverses niches » (Tsing 2009, p. 150) dans la composition des chaînes productives, et ainsi mettre en avant les liens entre local et global et la non-linéarité des chemins qu'empruntent les filières (Jenatton et Cacchioni 2022, p. 3). Selon Stéphane Angles : « Toute recherche portant sur une activité agricole comme l'oléiculture aborde nécessairement les registres socio-économiques inhérents à ce secteur d'activités » dont l'un d'eux est l'organisation de la filière (Angles 2015, p. 137). La notion de filière m'a été utile pour penser à la fois le cadre global de mon objet d'étude et sa dimension ethnographique en questionnant les amonts et les avals des activités que j'observais sur le

terrain. Mais la filière peut aussi contribuer à masquer certains rapports de pouvoirs et certaines déviations sous son apparente linéarité.

En effet, l'un des paradoxes soulevés par les recherches sur les plantations réside dans la juxtaposition entre d'un côté l'image de l'agriculture comme activité produisant des produits sains, naturels, bons pour la santé – ce qui s'applique particulièrement à l'huile d'olive dans les discours sur le régime méditerranéen –, et de l'autre, l'image de plus en plus médiatisée de la réalité des conditions précaires de travail et de vie qu'éprouvent les personnes qui cultivent, cueillent et conditionnent ces produits. Car à l'échelle de la région andalouse, cette immense étendue monocultivée d'oliviers que j'étudie peut s'apparenter à une plantation telle que définie par les auteur·ices des recherches sur le plantationocène. Donna Haraway et Anna Tsing suggèrent ce terme pour désigner les dernières 500 années de notre ère afin de mettre en évidence le puissant « effet créateur » que les plantations ont eu sur le monde (2019). Les plantations – depuis leurs origines dans le contexte esclavagiste – ont joué un rôle central dans l'émergence et la reproduction du système mondial capitaliste qui, à son tour, a fortement transformé les écosystèmes et les paysages. C'est ce qui conduit certain·es auteur·ices à préférer le concept de plantationocène à celui d'anthropocène qui masque la dimension inégalitaire, politique, raciste et sexiste de cette force de changement que les humains opèrent sur la planète. La plantation à besoin pour vivre de ressources naturelles, humaines et économiques que j'analyse ici appliquée au contexte de la « mer d'oliviers » andalouse, et qui, en retour, fait vivre les habitant·es de Jaén. De même que les travaux qui montrent que les plantations de fruits au sud des États-Unis reposent sur la violence des hiérarchies raciales, je montre dans le cas de l'oléiculture comment les hiérarchies de genre sont aussi constitutives d'une « forme de ségrégation dont s'accommodent les économies modernes » (Holmes 2024).

La recherche en sciences sociales se doit d'utiliser « ses outils théoriques et méthodologiques pour mettre en lumière ce qui se cache derrière la splendeur de la (post)modernité agraire. » (Pedreño Cánovas 1998). Ainsi, pour compléter la littérature afférente aux plantations oléicoles, je m'appuie sur les travaux beaucoup plus nombreux qui traitent des plantations viticoles (Le Brun 2022 ; Escudier 2016). Cela est particulièrement pertinent puisque la filière viticole est proche de celle de l'olive, car elle partage une histoire commune au sein de la trilogie méditerranéenne[36], parce que les zones

[36] L'agriculture méditerranéenne est traditionnellement définie autour des trois cultures (dite trilogie méditerranéenne) : du blé, de l'olivier et de la vigne.

de culture sont parfois géographiquement très proches et que l'organisation sociale des récoltes est en certains points semblable, et enfin car c'est un travail régulièrement évoqué par les travailleur·euses journalier·es de Jaén qui ont l'habitude de faire les vendanges avant de commencer les olives. Je m'appuie aussi sur les travaux qui traitent de la culture des fraises et autres fruits rouges dans la province andalouse de Huelva (Hellio 2014 ; Moreno-Nieto 2012 ; Castillero Quesada 2022), pour la proximité géographique, pour la ressemblance des questionnements actuels concernant la main d'œuvre (travailleurs·euses étrangèr·es, droit du travail, exportation, pesticides), pour leur médiatisation qui apparaît régulièrement lors de mon enquête à Jaén, et surtout car cette récolte offre un miroir inversé de la récolte à Jaén dans la mesure où, contrairement aux olives, les fraises embauchent majoritairement de la main d'œuvre féminine. Ces différents travaux offrent des points de comparaison solides pour montrer comment derrière les fruits, les légumes, ou l'huile d'olive qui circulent dans des camions en direction de l'Europe du Nord, des rapports de pouvoir sont à l'œuvre qui permettent de rendre cette agriculture rentable en tirant profit de la vulnérabilité de certains groupes sociaux. Et parmi eux, nombreuses sont les femmes qui participent à ce que cette production agricole existe, que ce soit depuis les champs, dans les foyers domestiques ou derrière un bureau.

Comment raconter cette histoire ? María Sánchez[37] demande : « Qui sont ceux qui racontent les histoires des femmes rurales ? Comment écrit-on sur ce qui n'est pas valorisé ? Comment sortir de l'ombre ce qui a été mis dans un coin et qu'on a laissé là comme quelque chose de normal ? Comment impliquer les femmes dans nos histoires si dans notre langage et dans nos récits elles n'ont jamais tenu le rôle de protagoniste ? » (2019, p. 37). C'est à ce travail que s'attelle ce manuscrit. L'histoire des hommes dans les mondes ruraux, des hommes agriculteurs, des hommes cueilleurs a été – en partie – racontée : « Celle-là on la connaît » (K. Le Guin 2020, p.199.). Cette histoire est même devenue l'hymne officiel de la province de Jaén, à travers les mots du poète Miguel Hernández que je propose de lire à la page suivant.

[37] Vétérinaire de campagne et autrice (poésie, essais) espagnole.

Aceituneros

Andalous de Jaén,
Fiers cueilleurs d'olives,
dites-moi du fond du cœur : qui,
Qui a fait naître les oliviers ?
O Andalous de Jaén,
Andalous de Jaén,

Ce n'est pas le néant,
ni l'argent, ni le seigneur,
mais la terre silencieuse,
le travail et la sueur.
Avec l'aide de l'eau pure
Et des planètes du ciel,
Ils ont donné à eux trois
la beauté des troncs tourmentés.

Andalous de Jaén,
Fiers cueilleurs d'olives,
dites-moi du fond du cœur : qui,
Qui a fait naître les oliviers ?
O Andalous de Jaén,
Andalous de Jaén,

Lève-toi, vieil olivier,
Ils ont dit au pied du vent.
Et l'olivier leva une main
puissante de ses fondations.

Andalous de Jaén,
fiers oléiculteurs,
dites-moi du fond du cœur :
qui a allaité les oliviers ?

Votre sang, vos vies,
pas celle de l'exploiteur
qui s'enrichit dans la plaie
de la sueur généreuse
Pas celle du propriétaire
qui vous a enseveli
dans la pauvreté,
qui a piétiné votre front,
qui a réduit votre tête.

Les arbres que vos efforts
ont consacrés au centre du jour
n'étaient que le début d'un pain
que seul l'autre a mangé.

Combien de siècles d'olives,
les mains et les pieds liés,
soleil à soleil et lune à lune,
pèsent sur vos os ?

Andalous de Jaén,
fiers cueilleurs d'olives,
demandez à mon âme : à qui,
à qui sont ces oliviers ?

Jaén, debout ma brave
sur tes pierres lunaires,
ne sois pas esclave
avec toutes tes oliveraies.
Dans la clarté de l'huile et de ses arômes,
ils indiquent ta liberté
la liberté de tes collines.

Dans ce poème[38], le poète s'adresse aux hommes, aux cueilleurs d'olives, et raconte une histoire d'hommes, avec des seigneurs, des travailleurs, des propriétaires. Mais peut-on imaginer le poème de Miguel Hernández au féminin en s'adressant aux *aceituneras* ? Qu'est-ce que cela change lorsque l'on réfléchit à la propriété de la terre depuis le point de vue d'une femme de Jaén ?[39]

[38] Un *aceitunero* est un cueilleur d'olive, au féminin : *aceitunera*.
Poème extrait du recueil de Miguel Hernández *Viento del pueblo,* 1937, Ediciones Socorro Rojo. Traduction propre. Miguel Hernández (1910-1942) était un poète engagé auprès des Républicains pendant la guerre d'Espagne. Il est mort dans les prisons de Franco en 1940 à l'âge de 31 ans. Ce poème est l'hymne officiel de la province de Jaén en Andalousie depuis 2012.

[39] Et qui se souvient de Josefa Manresa Marhuenda ? Née à Jaén et plus connue sous le nom de Josefina Manresa, elle fut l'épouse du poète et c'est grâce à elle que nous est parvenu ce poème. À la suite de la mort de ce dernier, elle consacre le reste de sa vie à conserver, protéger et diffuser l'œuvre de son mari malgré la censure de

Au fond, « Qui a fait naître les oliviers ? » : la réponse semble se trouver dans « la terre silencieuse, le travail et la sueur. ». Le plan de la thèse propose alors de suivre ce triptyque en l'inscrivant dans le mouvement de la filière afin de le prolonger, cette fois en plaçant l'expérience des femmes au centre. Le déroulé part de la terre et des oliveraies, et se prolonge jusqu'à la bouteille d'huile d'olive. Il s'agira dans un premier temps de retracer la genèse de cet espace géographique pour comprendre de quelles manières les femmes ont été écartées de la production des paysages oléicoles et de l'accès à la terre, qui n'est pas aussi silencieuse que l'écrit le poète. Au contraire, elle raconte l'effacement dans les imaginaires et dans les mémoires oléicoles de la présence des femmes, qui sont alors reléguées aux marges, à l'image de la position subalterne qu'occupe l'Andalousie dans la construction de l'Espagne moderne (chapitre I).

Par la suite, j'analyse le fonctionnement patriarcal de l'agriculture familiale pour comprendre comment s'opère au sein des foyers un premier apprentissage la division sexuée du travail et des hiérarchies par les membres de la famille – et ce d'autant plus dans le contexte des petites exploitations de Jaén – et qui assigne les femmes à des rôles dévalorisés et invisibilisés, c'est « la sueur » (chapitre II).

Je resserre ensuite l'analyse sur la saison de récolte des olives, pour donner à voir comment cette hiérarchie se traduit concrètement dans les oliveraies au moment de cette étape déterminante, caractéristique et visible de la filière, c'est « le travail ». En étudiant les activités, les outils et les discours, je montrerai comment la division sexuée opère un partage inégalitaire et défavorable aux femmes (chapitre III).

D'autre part, à travers l'étude de la mécanisation, de la salarisation, et du recours à la main d'œuvre étrangère, j'interrogerai les évolutions récentes des pratiques de récolte des olives pour analyser leurs effets sur la participation des femmes au travail de récolte, étape clé du secteur et des ressources qu'elle génère (chapitre IV).

Enfin, parce que la filière oléicole ne se réduit plus aux seules oliveraies et huileries coopératives, mon enquête explore les nouvelles branches du secteur pour comprendre pourquoi et dans quelles conditions les femmes investissent particulièrement les moulins privés, la chimie, la dégustation ou le tourisme, des nouveaux mondes oléicoles à partir desquels je questionne une féminisation de la filière (chapitre V).

---

l'Espagne franquiste et la pauvreté.

CHAPITRE I

« LA TERRE SILENCIEUSE »[40]

PRODUIRE LES PAYSAGES SANS LES FEMMES

[40] Extrait des vers : « Qui a fait naître les oliviers ? O Andalous de Jaén, Andalous de Jaén. Ce n'est pas le néant, ni l'argent, ni le seigneur, mais la terre silencieuse, le travail et la sueur. » Voir p.34 pour lire en entier le poème *Aceituneros* Miguel Hernández.

Jaén. 3 février 2021

Les kilomètres défilent sur les autoroutes espagnoles quasi désertes. Les grands panneaux routiers affichent en lettres capitales « Coronavirus : évitez les voyages » ou « Mieux vaut rester chez toi ». L'amende si on ne présente pas le justificatif est de 500 euros, soit la moitié du salaire mensuel minimal d'un·e espagnol·e. La *Guardia Civil* (gendarmerie) m'arrête trois fois. « Travail ? Justificatif ? Allez-y. ». Les reliefs des Pyrénées cèdent aux étranges plateaux désertiques et orangés de la région de Madrid. Enfin, à la descente d'un col bouché par des forêts de pins, l'horizon s'ouvre, les douces collines claires d'Andalousie prennent toute la place. La route slalome entre des centaines d'oliviers, bientôt des milliers. Le beige sable de la terre sèche et nue, le brun-gris des troncs tordus et le vert-argent des feuillages constitueront le nuancier de mes séjours en Andalousie. Sur mon téléphone je zoome au hasard sur *google map satellite* autour de moi, et c'est partout des petits points verts sur fond beige : des oliveraies. Je m'arrête plusieurs fois sur le bord de la route : pour prendre le temps d'assimiler les kilomètres, prendre des photographies, prendre des notes. Déjà « prendre » : l'excitation devant tant d'oliviers me fait dire que l'enquête (re)commence dès maintenant.

Au Nord, au Sud, à l'Est à l'Ouest, dans les plaines ou accrochées aux pentes des collines et jusqu'à 1 000 m d'altitude : les lignes de plantations d'oliviers entraînent le regard jusqu'à l'horizon. Chaque jour c'est le même paysage, les mêmes couleurs, les mêmes quadrillages des troncs alignés. Après quelques semaines l'excitation et la joie initiales laissent place à une sorte de malaise et de vertige sur lequel je n'arrive pas tout de suite à mettre le doigt. La visite d'un producteur au cœur de la Sierra de Segura me fait réaliser qu'à part les quelques platanes et orangers des centres urbains, je n'avais croisé aucun autre arbre pendant des semaines. Ici dans la *sierra* (montagne) des vieux chênes, des ifs et des genévriers vivent avec les grands pins. On me dit que ces pins sont ceux qui ont vogué le long du fleuve Guadalquivir, qui prend sa source ici, jusqu'aux usines navales de la côte pour construire les bateaux qui permettront les missions coloniales de la Couronne espagnole. Renards, vautours, biches, écureuils et mouflons m'observent du bord de la rivière ou depuis un rocher. Quand je retourne dans les collines en bas, toute cette forêt d'oliviers me paraît tout à coup étrange, anormale, monotone, sans vie. J'en parle à mes ami·es et à mes enquêté·es qui sont né·es et ont grandi au milieu de cette mer d'oliviers et cela ne leur évoque rien de plus que quelques approbations « oui tu as raison c'est vraiment unique ici », et puis une évidence « de toute manière ça a toujours été comme ça ici j'ai l'habitude. *Olivos olivos y mas olivos !* » (des oliviers des oliviers et encore des oliviers !). Je repense aux paroles d'un jeune Mapuche au Chili qui m'a dit en pointant les forêts d'eucalyptus qui ont recouvert une partie des terres de sa communauté : « regarde, c'est vert, c'est des arbres, on dirait une forêt. Pourtant il n'y a aucune vie ici, c'est un désert vert. ».

INTRODUCTION

> L'observateur occasionnel peut parcourir des dizaines de kilomètres à travers les oliveraies sans jamais rencontrer âme qui vive. Pour un œil non averti, c'est une expérience presque surréaliste que de contempler les vastes étendues d'oliveraies méticuleusement aménagées qui, de loin, donnent l'impression d'un vaste édredon duveteux à pois, mais où l'on ne voit personne et où il n'y a pas le moindre indice de qui pourrait être responsable de la création d'un paysage aussi bien ordonné. (Brandes 1980, p. 138)

J'ai vécu la même expérience presque surréaliste que l'anthropologue Stanley Brandes en traversant la région pour la première fois. Ce « désert vert » andalou semble inhabité, et aucune bordure ou délimitation de parcelle n'est visible. Il serait impossible de deviner à qui les arbres appartiennent ou depuis quand ils sont là. Cependant, l'absence d'indice nous renseignant sur l'origine des collines d'oliviers de Jaén peut être comblée par la littérature historique et géographique qui permet d'appréhender les différents évènements qui ont modelé ces paysages uniques au fil du temps. L'espace étant compris ici comme une construction sociale, donnant lieu à un « espace vécu » (Frémont et al. 1984) – qui comprend à la fois les pratiques quotidiennes (l'espace de vie) et l'espace des relations sociales (l'espace social) – et font l'objet d'une représentation mentale par les individus et les groupes. Ainsi, ces constructions ont aussi des implications politiques, et les études sur le genre, en particulier la géographie féministe, offrent les outils pour questionner ces récits et ces paysages et ainsi comprendre ce qu'ils racontent des rapports de pouvoir qui ont accompagné leur construction. Car selon Jacqueline Coutras, pionnière de la géographie féministe en France, l'espace révèle les conditions d'inégalités sociales entre hommes et femmes grâce à l'étude des disparités spatiales sexuées (Coutras 1989).

« Qui a fait naître les oliviers ? » Miguel Hernandez écrit aux *aceituneros*[41] (les cueilleurs d'olives) que la réponse n'est pas à chercher du côté des riches propriétaires mais plutôt de « la terre silencieuse, le travail et la sueur. » Le premier élément, la terre, s'apprécie d'abord par le regard lorsque l'on arrive dans un pays pour la première fois. Mais la terre est-elle vraiment silencieuse ? Au contraire, je montre dans ce chapitre que le paysage est lui-même une traduction des rapports sociaux de sexes, si l'on veut bien le

[41] Voir poème page 34.

lire. Et cette traduction s'accompagne d'une construction mentale et sociale autour des femmes et de leur corps, participant à leur invisibilisation dans les imaginaires sur la production des espaces. Elles font partie de ce qui *est* le paysage, et non pas de qui le *fait*.

Dans ce premier chapitre, j'amène le lecteur et la lectrice à découvrir cette mer d'oliviers en analysant à la fois les paysages physiques qui constituent cet espace, et les paysages mentaux et culturels dans lesquels prennent racines les mythes et les imaginaires de l'oléiculture de la région. Ces premiers pas permettent d'introduire le début de la thèse en se demandant où et quand ont été plantés ces arbres, et surtout par qui et pour qui ? En cheminant à travers les paysages et les époques, je montrerai que le rôle des femmes dans les dynamiques de modelage du territoire et de la terre a été occulté, et qu'elles n'ont aujourd'hui pas ou peu de place dans la mémoire associée à la formation de la mer d'oliviers.

Par la suite, j'analyse les enjeux historiques des questions agraires et foncières de cette partie de l'Andalousie pour montrer comment la répartition des terres s'est finalement stabilisée autour d'un système minifundiste. Ce dernier repose sur une organisation économique (morcellement des parcelles, petits producteurs non professionnels, importance des coopératives) et sociale particulières (héritage, double emploi dans un autre secteur) qui permet aussi d'expliquer pourquoi les femmes sont mises à l'écart de la gestion des oliveraies.

Enfin, je montre comment s'organisent les *Jienenses*[42] dans la possession ou la transmission des oliviers et des terres, et comment les femmes sont maintenues à distance de ces pratiques d'héritage. L'étude de ces pratiques permet de comprendre pourquoi différents systèmes de culture se succèdent et/ou cohabitent à l'intérieur de la mer d'oliviers. Elles sont néanmoins compromises par les transformations sociales qui détournent une partie des habitant·es de l'oléiculture, et par le changement climatique qui s'accompagne de sécheresses à répétition mettant en péril les récoltes.

[42] Habitant·es de Jaén.

I.

EFFACER LES FEMMES DES PAYSAGES DE LA MER D'OLIVIERS

Comme nous le suggère leur étymologie, paysages et paysans sont tout deux dérivés du même verbe latin *pangere* : « ficher en terre, enfoncer » (Filleron 2008). Le pays étant délimité par des bornes plantées dans le sol (*pagus*), et le paysan celui qui habite « au village ou canton, et qui vit des travaux de la terre »[43]. En cherchant parmi les premiers dérivés de *pangere* on retrouve *propagatio*, qui désigne une « technique agricole consistant à coucher une branche ou une tige en terre pour lui faire prendre racine ; on la sépare ensuite de la tige mère et l'on multiplie ainsi les plants. »[44] Les origines du mot paysan semblent porter en elles un lien entre l'humain et l'arbre : c'est celui qui est « planté » dans le pays, et qui le plante, fabriquant ainsi du paysage. Alors que l'objet paysage concerne une interaction « émotionnelle » entre le sujet qui observe et son objet (Delgado *et al*. 2013, p. 277), et que sa construction s'accompagne de la naissance de la peinture du paysage à la fin du Moyen-âge et à la Renaissance (Filleron 2008), la notion d'espace, centrale en géographie, permet d'accéder à une lecture plus sociale de ce qui est observable, ici la mer d'oliviers. Car dans la continuité d'Henry Lefebvre, la notion d'espace contient en elle l'idée qu'il est un produit. L'espace est une construction collective qui prend forme dans un contexte humain particulier et a un effet retro-actif sur ce contexte social, car il est à la fois produit et producteur. Dans une approche marxiste, il écrit : « Les rapports sociaux dans le capitalisme, c'est-à-dire les rapports d'exploitation et de domination, se maintiennent par et dans l'espace entier. » (Lefebvre 1972, p. 264). L'espace n'est pas une réalité passive, il est le fruit d'interactions des humains entre eux et avec un milieu donné qui évolue avec eux, malgré eux, et – ce qui nous intéresse ici – par eux et pour eux. Les géographes Paul Villeneuve et Anne-Marie Séguin, qui ont contribué aux réflexions théoriques sur l'intégration des travaux sur le genre en géographie au Québec, écrivent :

> Pour nous, l'espace est un paysage construit. Dans nos sociétés, qui sont capitalistes et patriarcales, il a tendance à être construit pour répondre aux objectifs de la production matérielle et de la reproduction de la force de travail.(Séguin et Villeneuve 1987, p. 201).

[43] Dictionnaire de l'Académie française, en ligne. Entrée « paysan ».
[44] Dictionnaire de l'Académie française, en ligne. Article « Le paysan, la paix ».

Dans le contexte d'une société oléicole telle que la province de Jaén, un simple coup d'œil sur les collines d'oliviers suffit à deviner que cet espace est un « paysage construit » par et pour l'oléiculture, dans le but de produire de l'huile d'olive. Plus encore, le nombre d'arbres, comparé à la taille des villages et la densité de population qui est la plus faible d'Andalousie (Cabrera, Martínez et Martínez 2015, p. 122), nous indique aussi très rapidement que cette production n'est pas destinée à la consommation locale mais à être exportée pour le marché national et international. Comme l'indiquent les géographes cité·es plus haut, cette construction s'est établie dans un contexte patriarcal au sein duquel la paysanne ne fait pas partie du tableau. Dans le dictionnaire de l'Académie française le mot féminin apparaît dans cette seule phrase « Au féminin, dans la locution adverbiale *À la paysanne. Être habillé à la paysanne*. »[45] Si la paysanne n'apparaît pas dans le récit de la construction du paysage, c'est peut être parce que, comme on peut le lire dans le dictionnaire de la géographie de Jacques Levy et Michel Lussault : « La notion de sexe est restée longtemps une simple variable descriptive, puis explicative (…) en géographie. » (Lévy et Lussault 2013, p. 838). L'entrée « sexe » sera d'ailleurs replacée dans l'édition de 2013 par un renvoi vers l'entrée « genre » qui, elle, présente la « géographie des genres » comme la science qui « tente de saisir la place des rapports de genre dans la structuration de l'espace » (*ibid.,* 2013, p. 430), et la « géographie féministe » comme une « épistémologie soucieuse de saisir les impensés de nos pratiques théoriques. » (*ibid.,* 2013, p. 394). La participation – différenciée ou non – des femmes dans le modelage des espaces était un impensé. Et l'explication des causes d'une participation différenciée – lorsqu'elle existe – reste encore souvent à écrire.

Le mythe de la culture millénaire

> « Le paysage est empreint d'une certaine narration, il nous parle,
> et le travail du sociologue consiste à savoir écouter. »
> (Pedreño Cánovas 1998, p. 16).

En débarquant dans la région la plus productive du plus grand producteur mondial d'huile d'olive, je pensais naïvement que ce surprenant paysage de monoculture existait

[45] Dictionnaire de l'Académie française, en ligne. Entrée « paysan ».

tel quel depuis des siècles. Les guides touristiques, les sites internet de vente d'huile d'olive ou les pages d'information de la *Junta* d'Andalousie[46] insistent sur la culture millénaire de l'olive, les traditions anciennes, les restes archéologiques de l'époque romaine et les paysages uniques formés par les collines de la mer d'oliviers. Cet espace est aujourd'hui en lice pour faire partie des ajouts à la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. La candidature, en préparation depuis onze années par la *Junta*, a été validée par le Gouvernement national Espagnol en janvier 2022 et est intitulée « Les paysages de l'oliveraie en Andalousie. Histoire millénaire dans une mer d'oliviers. » Leur proposition intègre :

> Les paysages physiographiques (plaines hautes et basses, reliefs de montagnes), les éléments construits (fermes, haciendas, cabanes, aqueducs), les valeurs intangibles (croyances, rituels, coutumes, musiques, recettes de cuisines, outils), les valeurs agronomiques (variétés d'olives, typologies de cultures, techniques de récolte), et les valeurs sociales (coopératives, dénominations d'origine).[47]

Plusieurs personnes racontent qu'elles sont fières de ce paysage et qu'elles espèrent son inscription au patrimoine mondial en vue des retombées économiques que cela pourrait générer pour les entreprises de la région, et pour sa « préservation ». Tamara, une jeune femme qui travaille dans l'oléotourisme[48] pour une grande coopérative, et qui travaillait avant comme guide touristique pour les villes de Úbeda et Baeza (Jaén), me raconte :

> Je pense que c'est important cette reconnaissance de l'Unesco, car c'est vrai que depuis que le patrimoine historique de Úbeda-Baeza a été classé en 2003 ça attire beaucoup de visiteurs. Mais quand les gens viennent ici, du moment où ils entrent dans Jaén jusqu'à ce qu'ils en sortent, la seule chose qu'ils voient est un paysage comme celui-ci rempli d'oliviers. Et j'avais beau leur raconter tous les détails des fresques des églises de la Renaissance de Úbeda, ils finissaient toujours pas me demander « Mais pourquoi tous ces oliviers ? À qui ils sont ? Où est faite l'huile ? ». Donc je ne peux pas dire si la préservation de ce paysage n'apportera que des bonnes conséquences économiques, mais c'est certain que ce serait bien au niveau de l'image et du rayonnement du territoire.[49]

Une grande partie de ce rayonnement territorial repose sur l'idée d'une culture millénaire. Pourtant, il y a à peine un siècle, la mer d'oliviers telle qu'elle s'étale sous mes yeux

---

[46] Le régime politique de l'Espagne est décentralisé et constitué de 17 Communautés Autonomes, l'Andalousie étant la plus peuplée et la deuxième plus grande. La *Junta* est l'institution par laquelle s'autogouverne l'Andalousie, elle est constituée d'un Parlement, d'un.e Président.e et d'un Conseil de Gouvernement.

[47] Titre original : *« Los paisajes del olivar en Andalucía. Historia milenaria en un mar de olivos. ».* Extraits recueillis sur le site internet de la *Junta* de Andalucia https://www.juntadeandalucia.es/organismos/turismoculturaydeporte/servicios/actualidad/noticias/detalle 256381.html

[48] Comme l'œnotourisme pour le vin, l'oléotourisme est une forme de tourisme qui repose sur la découverte des régions oléicoles, leurs productions, leur patrimoine historique et culturel et leur gastronomie.

[49] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Tamara dans un café à Úbeda.

n'existait pas encore. Carmina, une femme de 91 ans qui habite dans le petit village de Torreblascopedro dans la plaine près de Baeza me raconte :

> Non je n'ai pas toujours travaillé dans les olives, puisque quand j'étais jeune il n'y avait pas tous ces oliviers non. Ici il y avait surtout beaucoup de coton, des légumes, des pois chiches, des lentilles, des cerises et du blé aussi. Avec d'autres femmes j'ai beaucoup travaillé au coton. Mais petit à petit les producteurs ont arrêté tout ça et ont commencé à planter plus d'oliviers, et maintenant il ne reste que ça.[50]

Si la tradition oléicole méditerranéenne est bien millénaire, la mer d'oliviers de Jaén est beaucoup plus récente. Les preuves de la présence de l'olivier en Espagne remontent au néolithique (8000-2700 av. J.-C.) et correspondent à des fragments de bois calcinés trouvés près d'Alicante. Jusqu'à présent, il existe deux hypothèses concernant la domestication de l'olivier. La plus répandue repose sur l'idée que la plante a été domestiquée dans la région qui forme aujourd'hui la frontière entre la Syrie et la Turquie, au nord du Croissant fertile, il y a environ 7 000 ans. Les variétés domestiquées ont été déplacées, par vagues successives et par différentes civilisations, d'Est en Ouest, jusqu'à atteindre le Maghreb et la péninsule ibérique. L'autre hypothèse est celle de processus de domestication multi-locaux. « Pourquoi ne pas supposer que si, à un moment donné, les conditions étaient réunies pour domestiquer l'olivier sauvage au Proche-Orient, d'autres peuples n'ont pas fait de même dans d'autres régions de la Méditerranée », s'interroge Concepción Muñoz (Muñoz et al. 2015, p. 440). La diversité des variétés locales d'olivier plaide en faveur de cette interprétation. Les oliviers sauvages ou oléastres (*acebuches* en espagnol) étaient donc déjà récoltés dans les forêts méditerranéennes de Jaén, et des foyers de domestications ont pu démarrer dans la région, mais la culture d'oliviers domestiques a réellement pris de l'ampleur avec les pratiques et variétés importées depuis le Moyen-Orient en Europe de l'Ouest par les civilisations phéniciennes (Syrie-Liban-Israël actuels) et grecques à partir du XVI^{e} siècle avant J.-C (Stéphane Angles 2015, p. 77) jusqu'à ce que l'huile d'olive devienne le « pétrole de l'antiquité » (Chazan-Gillig 1993, p. 107).

Pendant l'époque romaine, cette partie de l'Andalousie correspond à la Bétique et devient la principale source d'approvisionnement de l'Empire Romain en huile d'olive. L'importation était telle que la majorité des débris d'amphores qui composent le Mont Testaccio – cette colline artificielle de Rome de 30 m de hauteur sur 1 km de diamètre – proviennent de contenants en terre cuite de cette région hispanique. Des recherches ont

[50] Entretien réalisé le 12/11/2021 avec Carmina dans la maison de Ana à Torreblascopadro.

montré qu'outre la capitale, la Bétique fournissait également en huile les territoires romains africains, dont la Maurétanie Tingitane qui pourtant produisait aussi de l'huile (en particulier sur le site de Volubilis, situé dans l'actuel Maroc), et ce jusqu'aux frontières de l'Empire puisque les armées en Germanie étaient approvisionnées avec la même huile (Blazquez Martinez 1997, p. 43).

Plus tard, c'est sous l'ère arabe de Al-Andalus (711-1492) que la culture est de nouveau développée, car l'huile d'olive remplace en cuisine la graisse de porc et sert pour l'éclairage. Les champs d'oliviers se multiplient sur les pentes des collines et d'ingénieux systèmes d'irrigations (*acequias*) sont construits et sont toujours utilisés aujourd'hui. Les Arabes apportent de nouvelles variétés d'olives, d'autres techniques de presse, et l'héritage de leur langue est notable en espagnol dans ce secteur car, à la différence par exemple du français qui utilise la racine latine *olea* (depuis le grec *ἐλαία [elaia])*, l'espagnol – et en particulier le parlé andalou – conserve de nombreux mots dérivant de la racine arabe *az-zaytūn* اَلزَّيْتُونَة, (l'olive). C'est le cas pour *aceituna* l'olive (alors que le reste de l'Espagne dit *oliva*), *aceite* l'huile d'olive ou encore *almazara* le moulin à l'huile.

La dénommée *Reconquista* commence en Andalousie au cœur de Jaén au pied de la Sierra Morena avec la victoire d'une alliance des royaumes chrétiens à Las Navas de Tolosa en 1212. La chute de Grenade en 1492 marque la fin du royaume d'Al-Andalus. Cette dernière date n'est pas anodine puisque qu'à la suite de la conquête de l'Andalousie, la Castille continue son élan colonial outre-Atlantique, exportant par ailleurs l'olivier vers le « Nouveau Monde » (Stéphane Angles 2000). Les musulmans sont expulsés, et de nombreux champs d'oliviers sont abandonnés ou arrachés. La culture d'olives ne sera relancée qu'au XVI^{e} siècle lorsque la demande d'exportation vers les colonies d'Amérique commence à grandir et que l'huile d'olive prend de la valeur. Jaén est déjà à cette époque une des rares provinces à présenter une tradition de production et de consommation locale. Encore une fois, cette région devient le point de départ d'une route commerciale d'exportation d'huile d'olive liée à un empire.

Entre le XVI^{e} et le XVIII^{e} siècle la production est petit à petit relancée et développée, mais c'est seulement au cours de la deuxième moitié du XIX^{e} siècle que la demande intérieure et extérieure, alimentaire et industrielle, motive les agriculteurs à un véritable développement de plantations de monocultures étendues. Dans le village de Úbeda où j'étais basée pour mes enquêtes, on comptabilisait déjà 8667 hectares d'oliveraies au tout début du XIX^{e} siècle, soit une augmentation de la superficie oléicole

de près de 400 % par rapport à 1750 (archives de la ville de Úbeda, présentées au musée *Olivar y Aceite*). À cette époque une seule saison de récolte génère 8 millions de salaires journaliers, ce qui place l'olive au rang de principale source de revenus pour la région (*ibid*.). Alors qu'à l'échelle du pays jusqu'à la fin du XX^{e} siècle la production d'huile d'olive est très instable et évolue en dents de scie, entre plantation et arrachage selon les crises économiques et politiques, elle est constante et maintenue dans la province de Jaén (González 2005, p. 305). Enfin, les trois premières décennies du XX^{e} siècle marquent un tournant capitaliste qui pousse le pays vers des spécialisations productives, l'Andalousie est alors toute désignée pour accueillir la production nationale d'huile d'olive (Cabrera, Martínez et Martínez 2015, p. 121). Ces années ont été surnommées « l'âge d'or de l'oliveraie » et la province de Jaén voit sa surface oléicole doubler, passant de 150 000ha en 1900 à 300 000ha en 1930 (González 2005, p. 311).

Afin de répondre à l'augmentation progressive de la demande en huile d'olive, de nombreux espaces forestiers ont été défrichés pour permettre l'installation de nouvelles plantations. Entre 1888 et 1972 en Espagne, plus d'un million d'hectares ont été plantés (Rallo 2007, p. 149) (Rallo 2007, p. 149), transformant profondément les paysages puisqu'à l'inverse des semences saisonnières, l'olivier reste sur pied toute l'année, souvent pendant des siècles. L'olivier occupe d'abord les sols les plus pauvres, en pentes, peu accessibles et non irrigables. À la suite de l'avancée de la frontière agricole par les défrichages, c'est un phénomène de substitution de cultures (céréales, fourrages, coton, légumineuses) par l'olivier qui va se mettre en place à Jaén (Cabrera, Martínez et Martínez 2015, p. 121). Comme le raconte Carmina dans l'extrait cité plus haut, petit à petit les agriculteurs se tournent définitivement vers la culture de l'olive et abandonnent les autres.

Les années sanglantes de la Guerre Civile[51] (1936-1939) vont freiner l'avancée de cette frontière agricole d'oliviers, et par la suite le gouvernement fasciste de Franco tentera de mettre un terme à cet âge d'or. Car si le pouvoir veut certes favoriser un système de spécialisation régionale afin d'orienter le pays vers une production plus capitaliste, il craint aussi une sur-utilisation des ressources en eau et en main d'œuvre de la région pour cette seule culture. Afin de développer les projets agricoles et d'infrastructures souhaités, le régime met en place des colonies franquistes où des logements et des petits jardins sont alloués aux familles qui s'y installent pour travailler sur une culture ou la construction

[51] En français, on retrouve l'usage de Guerre d'Espagne ou de guerre civile espagnole, je choisis dans ce manuscrit de parler, comme le font les espagnol·es, de Guerre Civile (*la Guerra Civil*) avec deux majuscules.

d'un barrage par exemple. J'ai pu visiter plusieurs de ces anciennes colonies de Jaén, certaines sont devenues des villages et sont toujours habitées – comme El Donadío où travaille Pepe que je présenterai plus tard – d'autres sont complètement abandonnées, et certaines ont été privatisées et l'on me dit qu'elles appartiennent à des proches de l'ancien régime de Franco. À cette époque, même si « les ingénieurs de la colonisation franquiste avaient pour obsession de freiner l'avancée des oliviers » les petits producteurs de Jaén continuent néanmoins à planter toujours plus d'oliviers (José Domingo Sánchez Martínez et Simón 2016, p. 187).

Figure 7: Vue sur la mer d'oliviers depuis Úbeda. Les matins d'hiver la brume recouvre les collines qui *forment des vagues à l'horizon. Úbeda, octobre 2021. Photo argentique. © L. Florenza.*

L'étape finale qui achève de transformer les collines de Jaén en véritable mer d'oliviers est l'entrée dans la Communauté économique européenne en 1986 et les orientations de la Politique agricole commune (PAC)[52] : l'olive devient rentable et politiquement soutenue. Selon les géographes et anthropologues Sánchez, Garrido et Paniza, les objectifs productivistes et protectionnistes à l'échelle de la Communauté ont fait entrer les champs d'Europe dans une logique de modernisation permanente pour améliorer les rendements. La panoplie d'aides et de subventions aux agriculteurs a assuré le succès de ce modèle, mais dans le même temps « elle a planté la graine de sa fragilité

[52] La politique agricole commune (PAC) est une politique mise en œuvre par l'Union européenne dans le but de développer et soutenir les agricultures des États membres, notamment par des mesures de contrôle des prix et des subventions aux agriculteur·ices, dans le but de moderniser l'agriculture.

économique et environnementale. » (José Domingo Sánchez, Garrido et Paniza 2018, p. 160). L'oléiculture passe dans une ère nouvelle, moderne et toujours plus tournée vers l'export, que j'analyserai dans la prochaine partie.

La mer d'oliviers telle qu'on la connaît aujourd'hui n'existe donc que depuis quelques décennies, et la culture de l'olive n'est pas « millénaire » pour toutes les provinces. Il faut attendre la deuxième moitié du XX^{e} siècle pour que la monoculture de l'olivier devienne un véritable marqueur identitaire de l'immense majorité de la province Andalouse. « L'image idyllique qui associe Jaén à l'olivier est en fait basée sur la perception d'une culture réifiée. » (Anta Félez et Peinado Rodríguez 2019, p. 304). Cependant, malgré ce paysage homogène, l'écrasante prédominance d'une seule variété d'olive – la *picual* –, et son utilisation unique – pour l'huile –, on ne peut pas parler d'uniformité (José Domingo Sánchez, Garrido et Paniza 2018, p. 157). En effet, si l'on regarde de plus près les immenses étendues d'oliveraies, il est facile de s'apercevoir d'une grande hétérogénéité des arbres – leur âge, leur style de taille – et des terres – plantations espacées ou serrées, irriguées ou non, terre nue ou bien recouverte de végétation –, et cela parfois à seulement quelques dizaines de mètres près. C'est que Jaén est majoritairement composée de micro-parcelles détenues par de petits propriétaires, et chacune à son histoire d'aménagement et d'héritage familial.

Après ce rapide tableau historique, qui permet de comprendre que la mer d'oliviers est le fruit d'une longue construction loin d'être linéaire, il s'agit maintenant de se rapprocher des personnes (des hommes ?) qui ont participé à la production de ce paysage, défrichant les forêts, abandonnant les céréales ou le coton, plantant toujours plus d'oliviers. Mais aussi des personnes (des femmes ?), moins visibles dans les livres d'histoire et la mémoire orale, qui ont permis les conditions matérielles d'émergence de cet âge d'or oléicole, et sa continuité jusqu'à aujourd'hui.

Le récit des hommes qui plantaient des arbres

> (…) quand je fais le compte de tout ce qu'il a fallu de constance dans la grandeur d'âme et d'acharnement dans la générosité pour obtenir ce résultat, je suis pris d'un immense respect pour ce vieux paysan sans culture qui a su mener à bien cette œuvre digne de Dieu. (Giono 1998, p. 52)

C'est sur cette phrase que se ferme la nouvelle de Jean Giono *L'homme qui plantait des arbres*. Cette lecture est un souvenir marquant de la jeune lectrice que j'étais, ayant grandi entre Marseille et la Haute Provence, région de Giono. La nouvelle raconte l'histoire d'un vieux berger qui consacre la fin de sa vie à planter chaque jour des arbres pour reforester les montagnes arides et abandonnées, créant ainsi en secret la plus belle forêt de la région. Les responsables forestiers et des députés viendront visiter et protéger cette forêt naturelle, dont seul le narrateur connaît les origines. Les illustrations de la version jeunesse figurent un vieil homme à l'air sympathique avec un bâton de berger, des paysages de montagnes rases et sèches aux villages abandonnés, remplacés à la fin par une forêt verte. À la lecture de mes entretiens, il y a comme un écho entre les mots de Giono et ceux de mes enquêté·es qui mentionnent le travail difficile, long et digne des pères et des grands-pères. Lors de ma première rencontre avec Mari-Carmen, une productrice d'olives de Úbeda, elle vient accompagnée d'une amie d'enfance, Manuela, qui comme elle a récemment repris l'affaire familiale d'oléiculture.

> Mari-Carmen : J'ai repris les oliviers et l'entreprise, car j'ai senti que le travail que mon père a fait pendant tant d'années ne pouvait pas disparaître comme ça. Mais je crois que mes enfants ça ne les intéresse pas.
>
> Manuela : Les miens non plus pour l'instant, mais il y a une grande différence : c'est que nous nous avons vu les efforts de nos pères pour porter tout cela, pour acheter plus d'oliviers. Les enfants ne le vivent pas de la même manière, alors je leur dis "s'il vous plaît ne vendez pas ces oliviers ils sont de votre grand-père vous savez !" C'est un héritage c'est important je pense.
>
> Mari-Carmen : Moi je ne leur parle pas encore d'héritage, et mon père ne disait rien non plus pendant longtemps. Tu sais chez moi tous ses petits-enfants sont des filles, sauf mon plus jeune, et depuis qu'il est né mon père n'arrête pas de dire "Ah ! Ça se voit Fernando va se dédier à l'agriculture !" et il oublie toutes les filles ! Et puis Fernando ça m'étonnerait… en plus il est allergique aux oliviers le pauvre ![53]

Comme d'autres enquêté·es, elles mentionnent les pères et le travail qu'ils ont accompli, et donnent beaucoup de valeur à cet héritage, qui se compose souvent de quelques dizaines, ou quelques centaines d'oliviers. La valeur sentimentale, accrue par les souvenirs de la pénibilité du travail et du temps long que les pères ont consacré à construire ce patrimoine, semble dépasser la valeur économique d'un *campete* ou *campito*, ce diminutif de *el campo*[54] (le champ, la campagne) qui sert à désigner le « petit champ d'oliviers », ou

[53] Entretien réalisé le 15 avril 2021 avec Mari-Carmen et Manuela, dans un café à Úbeda.

[54] *El campo* est le terme générique qu'utilisent les Andalou·ses que j'ai rencontré·es pour évoquer la campagne, qui comprend les champs d'oliviers ou autres cultures, les espaces qui comprennent des petites fermes ou habitations, les îlots de végétation sauvage, les promenades dans des espaces verts, etc. Tout ce qui peut être opposé à l'idée du *pueblo*, du village où il y a de l'activité humaine continuellement. De la même manière que Stanley Brandes, je remarque que le terme *campina*, plus proche de notre mot "campagne" en français, n'est en

olivette comme on l'appelle en Provence. Ils et elles font souvent mention de l'idée d'être à la hauteur du legs reçu, de ne pas gâcher, de faire vivre et d'honorer les oliviers du grand-père. Ce dernier est soit paysan et a planté les arbres de ses propres mains, soit il a travaillé dans un autre secteur et a acheté petit à petit des parcelles d'oliviers.

Mari-Carmen évoque aussi un phénomène que j'ai souvent rencontré dans mes entretiens : « l'oubli » des filles et des femmes dans ces histoires familiales de construction et transmission des oliveraies. Quand José-María, petit propriétaire oléicole et ancien gendarme de Úbeda, me fait visiter ses parcelles il a l'air très fier en me racontant que grâce au rachat des terres de sa tante il a pu reformer une grande parcelle telle qu'elle était lorsqu'elle appartenait à son grand-père. Mais l'instant d'après il prend un air grave et me confit :

> Les grandes nations comme la France et l'Espagne traversent de très, très mauvais moments. Regarde ici, nos ancêtres ont construit tout ça *paf paf paf* [en pointant du doigt différents points du paysage] ! Avec beaucoup d'efforts. Et nous gaspillons tout, on le brûle, on le jette, c'est très mal, c'est un manque de respect pour nos ancêtres. Mon grand-père était agriculteur. Il faisait des olives, des céréales, des légumineuses. Ma grand-mère, elle était dans la maison, elle cuisinait très bien, et dans la maison tout brillait. […] Non, elle n'aidait pas aux travaux des champs, mais bon chez moi il y avait des lapins des poules et des cochons dont il fallait s'occuper.[55]

Lorsque j'écoute les personnes narrer leur histoire familiale en lien avec l'oléiculture, j'attends toujours un moment de silence pour demander des précisions sur les femmes et les filles de la famille qui n'apparaissent naturellement pas ou peu dans leurs discours. Souvent les réponses ressemblent à celle de José María : elles « s'occupent » de choses dans la maison, ou bien elles « aident » dans les champs à certaines périodes de l'année. Pourtant, il arrive souvent qu'à un autre moment de la discussion j'apprenne qu'une partie de l'argent ou des parcelles d'oliviers qui constituent ce patrimoine provient de la mère ou la grand-mère, ou bien qu'elles ont participé à toutes les récoltes, ou qu'elles en faisaient l'intendance chaque année. Mais elles n'apparaissent pas ou peu dans ce « récit familial oléicole ». Au contraire, ce rapprochement entre le père, le terroir, l'identité comme le fait ici José María, je le retrouve dans mes entretiens et dans un nombre incalculable de productions littéraires ou cinématographiques. L'essayiste et agronome Marc Badal écrit :

---

fait utilisé qu'en opposition à l'idée de *sierra* (montagne, espaces de collines vallonnées). (Brandes 1980, p. 140).

[55] Entretien réalisé avec Jose-María le 11/11/2021 dans son oliveraie près de Úbeda.

> Les paysans ont habité la terre en la civilisant. Nous vivons dans le monde qu'ils ont créé. On ne peut pas faire un seul pas sans marcher sur le résultat de leur travail. Ni ouvrir les yeux sans voir la trace de leur empreinte. (…) La mémoire s'est brisée. Nous regardons autour et nous ne reconnaissons pas la main de nos arrières grands-pères. (Badal 2017, p. 142).

Figure 8: Photo prise lors de la manifestation des paysans en France le 25 janvier 2024 qui a lieu au moment où j'écris ces lignes, rappelant que l'association du paysan au pays, au territoire et à l'identité est toujours d'actualité. ©Laeticia Théodore-FTV

Sans les paysans : pas de pays, comme le scandaient des manifestants en janvier 2024 en France. Et les grands-pères, pas de terre « civilisée » comme l'écrit Marc Badal : pas d'oliviers, pas d'huile d'olive, pas de paysages. Dans *L'homme spatial*[56], le géographe Michel Lussault utilise la notion latourienne d'actant pour mettre en lumière la diversité des entités qui « opèrent des actes » générateurs d'espace (Lussault 2007, p. 149). Les actants, qui peuvent être humains, comme les paysans, ou non-humains, comme les animaux, les plantes ou les virus, sont les opérateurs de la réalité sociale spatiale. Par la suite, il développe l'exemple de l'épidémie de coronavirus SARS qui, entre 2002 et 2003, à « opéré » des modifications spatiales « spectaculaires » en forçant les humains à contrôler « l'agencement géographique mondial » mondialisé, dont le virus profite pour se répandre, en érigeant de nouvelles frontières terrestres et aériennes (*ibid.*, p. 159)[57]. Un actant non-humain du paysage de Jaén pourrait être l'olivier lui-même. Certes l'arbre ne s'est pas planté en rang tout seul, mais il est passé du statut d'occupant mineur des forêts méditerranéennes en tant qu'oléastre, à celui de plante dominante comptant plus de 70 millions de pieds à Jaén en tant que cultivar *Olea europaea*, grâce à des mains humaines. Fernando González Bernáldez, pionner de l'écologie en Espagne, a réfléchi à la

[56] Dont le titre évocateur annonce d'emblée que les femmes ne sont peut-être pas spatiales.
[57] L'épidémie de coronavirus du COVID-19 de 2020 pourrait elle aussi être considérée comme un actant qui a opéré une nouvelle spatialité pendant les confinements et les restrictions sanitaires que nous avons vécues.

frutalisation du paysage méditerranéen, c'est-à-dire l'action de transformer une forêt primitive en vergers. Dans ce croquis il résume ce phénomène en prenant l'exemple de l'olivier.

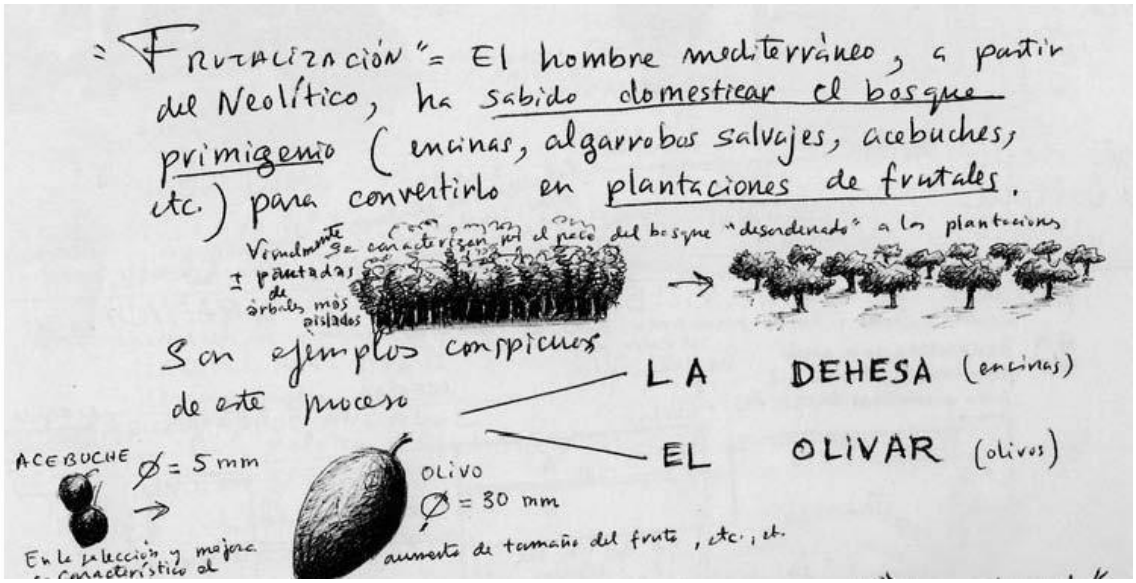

Figure 9: Traduction : « "Frutalisation" = l'homme méditerranéen, à partir du néolithique, a su domestiquer la forêt primaire (chênes, caroubiers, oleastres, etc.) pour les transformer en plantations fruitières. Des exemples remarquables de ce processus : le pâturage (chênes verts) et l'oliveraie (oliviers). Oléastre, diamètre fruit 5 mm, olive 30 mm : par la sélection et l'amélioration des caractéristiques on augmente la taille du fruit, etc. » (Diputación de Jaén 2018, p. 12).

L'écologue s'accorde avec les livres d'histoires et les entretiens que j'ai conduits dans la région pour dire que l'actant principal de la mer d'olivier de Jaén est « l'homme méditerranéen », le paysan – qu'il soit Romain, Arabe ou Castillan selon l'époque. En civilisant la terre et en frutalisant le paysage avec une seule espèce – l'olivier – il a opéré une réalité sociale spatiale et donné naissance à cet espace oléicole. Cependant, Michel Lussault développe sa définition de l'actant en ajoutant qu'il naît seulement si le contexte lui est favorable et s'il est accompagné d'un discours qui le fait exister :

> Rien ne naît actant (…). Un actant advient à l'existence sociale en raison d'un contexte qui impose son advenue. (…) Il manifeste des compétences et des capacités et peut-être doté, par lui-même ou par les autres, d'une essence, c'est-à-dire d'un discours de fiction qui essentialise et naturalise ces compétences (…). (*Ibid.*, p. 147).

L'homme, le paysan, l'olivier, et même la bactérie tueuse d'oliviers *xyllella fastidiosa* qui commence à décimer des oliveraies en Italie et fait parler d'elle dans le monde entier, sont des actants. La femme, la paysanne, en revanche, ne semble pas être reconnue comme ayant opéré des actes générateurs du paysage oléicole de Jaén. Si l'on suit la logique de Michel Lussault, un virus à plus de pouvoir opérant sur le paysage que

les femmes. Peut-être parce que le contexte social et spatial ne leur était pas favorable car « l'organisation et l'agencement des espaces de vie, de travail, ont en partie été structurés par les hommes dans les sociétés occidentales, accordant peu de place aux femmes. » (Louargant 2003, p. 51). Par exemple en « renvoyant les femmes à leur "devoir spatial", celui de la reproduction du foyer et du confinement aux alentours de l'espace domestique. » (Direnberger et Schmoll 2014, p. 2). Pour autant, une spatialité restreinte n'a pas empêché les femmes des régions viticoles d'être les principales ouvrières des boutures de pieds de vigne et par là de l'extension considérable du paysage viticole (Escudier 2016, p. 30).

C'est donc peut-être que leurs compétences et capacités n'ont pas été accompagnées d'un discours qui les fait exister en tant qu'actantes. Ce n'est pas faute de connaissances et de compétences, puisque « la cueillette étant la principale activité de subsistance de nos premiers ancêtres, les femmes cueilleuses furent les premières botanistes. », selon l'anthropologue espagnole María-Àngels Roque Alonso (Roque Alonso 2022, p. 25). L'explication est donc à chercher ailleurs, du côté du « discours de fiction » et des représentations.

L'imaginaire des muses andalouses et le corps des femmes

> Il existe un extractivisme économique en Andalousie, mais aussi culturel. L'Andalousie est comme une scène vide, un paysage que l'on peut regarder et consommer, mais qui n'a pas de voix propre. La terre et ses gens sont vus comme passifs, surtout les femmes, on les dit belles, lascives, mystérieuses, fatales, indolentes, pauvres, incultes. Et cela à répétition depuis des siècles au travers de la culture de masse dans la littérature, le cinéma ou la peinture.
> Cela créé chez nous une intériorisation que notre manière d'être au monde n'est pas opérationnelle, et que l'unique valeur que nous avons est esthétique : notre corps. C'est pour cela que nous cherchons des référents identitaires en dehors, toujours plus au nord. (Castillero Quesada 2021)

C'est par ces mots que l'anthropologue Soledad Castillero Quesada ouvre sa contribution à la 4e Conférence Internationale Marxiste-Féministe. Dans son livre *Las sin tierra : rompiendo el mito de la musa andaluza*[58], l'autrice explique comment l'image de la femme andalouse a été historiquement construite main dans la main avec celle d'un

[58] « Les femmes sans terre : rompre le mythe de la muse andalouse ».

paysage exotisé rendu disponible pour l'exploitation, d'abord par les voyageurs, les écrivains romantiques et les peintres, puis via les productions audio-visuelles et les orientations politico-économiques du gouvernement espagnol. Elle fait le lien entre la puissance sociale de cet imaginaire et le problème historique de la question agraire en Andalousie, où les femmes sont structurellement les plus touchées par l'impossibilité d'accéder à la terre. Ce que je veux montrer ici, c'est qu'au-delà de ce non-accès à la propriété, si les femmes ne sont pas envisagées comme des actrices historiques du paysage et de l'espace en Andalousie, c'est parce qu'elles-mêmes sont considérées comme faisant « partie » de ce paysage.

En effet, sur le terrain, je prends conscience du poids des représentations dont les femmes font l'objet d'abord donc en creux – par l'absence des femmes dans les récits de production de l'espace oléicole –, puis par la surreprésentation d'images de femmes sexualisées et exotisées dans l'espace public (publicités, films, magazines, vidéoclip, etc.).[59] Et pas n'importe quelle femme : « l'Andalouse ». L'anthropologue Isidoro Moreno écrit que « peu de lieux comme l'Andalousie ont bénéficié ou souffert, selon d'où l'on regarde, d'une telle quantité de mythifications, d'idéalisations, d'éloges et d'insultes. »[60] (Moreno Navarro 2013, p. 52). Comme le dit Soledad Castillero Quesada, l'unique valeur de la femme andalouse diffusée par la culture de masse est son aspect physique – son esthétique, son corps –, et c'est par là qu'elle a été intégrée à l'ensemble de mythes qui forment l'imaginaire collectif sur l'Andalousie. Ces représentations s'accompagnent d'un discours sur les femmes qui a un effet direct sur leur vie, leur éducation et leur corps en les présentant comme des êtres « sans capacité d'agentivité politique transformatrice propre » (Castillero Quesada 2022, p. 20). Et donc des êtres qui ont peu de chance de se voir attribuer le statut d'actant·es sur le paysage et l'espace andalou.

Les deux références majeures qui ont contribué à la construction de cet archétype de « la femme Andalouse » dans le monde de la peinture sont la *Venus Andaluza* de George Owen Wynne Apperley et *La chiquita piconera* de Julio Romero de Torres. La femme qui figure sur le premier tableau (à gauche) est connu de toutes et tous puisqu'elle fut imprimée sur les billets de cent pesetas en 1953. Le premier tableau (à gauche) est réalisé par un peintre anglais romantique qui s'installa à Granada en 1917 et produisit des dizaines de portraits de femmes gitanes *flamenca*. Sur cette toile figure Enriqueta

[59] Surtout depuis que le déconfinement me permet de me rendre dans la ville de Grenade où l'image de « la femme *flamenca* » semble être une réelle manne touristique et économique.
[60] Affirmation que l'on pourrait nuancer en mentionnant les travaux sur l'orientalisme (Said 1978) et les approches critiques de la catégorie « femmes du monde arabe » (Abu-Lughod 2002).

Contreras, son épouse, qui avait à l'époque 14 ans. C'est la seule représentation d'une femme portée au statut de « Venus » que l'on connaisse en Espagne (Castillero Quesada 2022, p. 27). La femme peinte sur le deuxième tableau, la *Piconera,* fit l'objet en Espagne et à l'étranger, de nombreux poèmes, chants et éloges pour sa beauté *cordobesa* (de Cordoba). Parmi les nombreux portraits de femmes jeunes, semi-dénudées, à la peau mate et au regard profond qu'il peignit, c'est elle qui amena la gloire de l'artiste. Au contraire, cette toile ruina la vie de la jeune fille, María Teresa Lopez (1913-2003) qui posa pour lui à l'âge de 15 ans : les rumeurs sur sa liaison avec le peintre l'obligèrent à quitter sa ville, à vivre dans l'anonymat et à mourir dans la pauvreté[61].

Figure 11: La venus andaluza de George Apperley. Source : elartedeapperley.wordpress

Figure 10: La chiquita piconera de Julio Romero de Torres. Source : site google art & culture

Ces deux tableaux et les nombreuses œuvres qui les ont suivies (roman, théâtre, cinéma, téléfilms) sont une des manifestations de « l'extractivisme culturel » dont parle Soledad Castillero Quesada, qui utilise des clichés andalous tout en dépossédant ses sujets. La marchandisation des stéréotypes andalous – accent, flamenco, corrida, etc. – et à la fois leur dévalorisation – présentés comme des objets culturels de *cateto·a :* de « ploucs »

[61] Virgina Pina Cruz, sur La Poderio. http://lapoderio.com/2021/01/12/María-teresa-lopez-la-chiquita-piconera/

pauvres, incultes, machistes – est théorisée par l'anthropologue et militante Ana Burgos comme faisant partie d'un tout qu'elle nomme « andalousophobie ». Ce phénomène est défini par Carmela Borrego Castellano comme :

> Une perception externe de ce qui est andalou, entremêlée avec une auto-perception d'appartenance, qui génère une représentation historique de l'Andalousie et ses habitant·es comme étant le fruit d'un fétichisme exotique. (Castellano 2021, p. 80)

Dans son essai intitulé *Encarnando el territorio : Feminismo(S) Andaluz(ES)*[62], l'autrice montre que les dynamiques nord-sud d'exploitation interne du territoire ne concernent pas seulement les ressources naturelles andalouses mais aussi les corps des femmes, et qu'elles sont alimentées par une culture de masse qui marginalise ses habitant·es. « La femme andalouse » y est toujours représentée par le même archétype de manière sexiste, classiste – et raciste quand elle est associée directement à la communauté gitane. Même si Soledad Castillero Quesada parle d'une dévalorisation « intériorisée », que Carmela Borrego Castellano parle « d'auto-perception » pour décrire l'effet sur leur propre corps, les femmes andalouses n'ignorent pas que ce qui les affecte est aussi lié à l'histoire de la construction de l'espace andalous. Ainsi Isabel, ancienne cueilleuse à la retraite, raconte

> Il y avait aussi cette culture en Espagne de maintenir l'Andalousie tout en bas, elle qui est si riche de terres et de culture millénaire, il fallait maintenir un peuple inculte, car le moins on en sait et le plus soumis on est. Et nous les femmes on ne savait rien de rien, seulement qu'il fallait être une bonne femme au foyer.[63]

Ce lien que fait Isabel entre les corps et le territoire a été théorisé par les penseuses et militantes communautaires d'Abya Yala[64] pour analyser comment en Amérique Latine le capitalisme, le patriarcat et le colonialisme ont dominé les territoires et les corps des femmes de façon indissociable. Lorena Cabnal explique dans un entretien avec Jules Falquet :

> C'est sur le corps des femmes que toutes les oppressions sont construites. Il existe une dispute territoriale autour du corps des femmes, et les femmes indiennes ont été expropriées de leurs corps.[65]

Sans faire de véritable parallèle avec l'Andalousie, tant la violence coloniale et son héritage sont incomparables pour les femmes indigènes d'Abya Yala, la réflexion conjointe sur le territoire–corps–terre permet de mettre en évidence des entrelacements de dominations qui se co-construisent et s'alimentent entre elles. En Andalousie, territoire

---

[62] Traduction : Incarner le territoire. Féminisme(S) andalou(S).
[63] Entretien réalisé chez Ana à Torresblascopedro, le 13/04/2022.
[64] *Abya Yala* est le nom choisi en 1992 par les nations indigènes d'Amérique pour désigner l'Amérique comme le peuple *kuna* nommait ce continent avant la colonisation au lieu de le nommer d'après Amerigo Vespucci.
[65] « « Corps-territoire et territoire-Terre » : le féminisme communautaire au Guatemala. Entretien avec Lorena Cabnal », *Cahiers du Genre*, 2015/2 (n° 59), p. 73-89. DOI : 10.3917/cdge.059.0073

situé aux marges de l'Europe, le capitalisme extractif a aussi marqué les corps des femmes, notamment à travers le fonctionnement de l'agro-industrie. Pour l'avocate et militante andalouse Pastora Filigrana :

> La richesse est répartie selon des critères de corps et de territoires. L'Andalousie est un territoire du nord global, mais au sud du sud de l'Europe. Et elle a une spécialisation économique très marquée autour des grands domaines agro-industriels et des serres maraîchères, avec une importante perte de valeur dans la chaîne agro-économique, ce qui induit qu'au final la richesse ne profite pas à ce territoire ni ses habitant·es. (Filigrana 2021)

Selon les théoriciennes féministes-communautaires latino-américaines et caribéennes, « Les violences qui s'exercent à l'encontre de ces deux lieux – corps et territoire – sont analysées dans un continuum » (Kotni 2022, p. 14), ce qui permet de les visibiliser, de les penser et de les combattre ensemble. Pour Jules Falquet, le féminisme communautaire « constitue l'une des tendances les plus novatrices du féminisme continental, du mouvement indien et des luttes environnementalistes. » (Falquet 2017, p. 14), notamment au moment où apparaît le slogan « défense du territoire corps-terre » au Guatemala en 2005 dans un contexte de lutte contre des projets miniers (*ibid.*). Julietta Paredes[66], explique alors que le corps des femmes prend une place centrale : « il est le lieu où se conscientise le croisement des oppressions » et à partir duquel nous pouvons penser l'expérience historique, matérielle et politique (Paredes 2017, p. 3). Cette construction mentale et sociale autour du corps des femmes est celle-là même qui participe de l'invisibilisation des femmes dans les imaginaires sur la production des espaces, les plaçant du côté de ce qui *est* le paysage, et non pas de qui le *fait*.

C'est en ouvrant un nouveau pan de l'enquête ethnographique auprès d'un groupe de théâtre que je découvre que ces discours imprègnent aussi la culture populaire orale. L'actrice et professeure d'art dramatique Chelo Valero a impulsé dans la région de Jaén en 2018 un projet de cours de théâtre communautaire féminin dans trois villages. Chacun de ces groupes a d'abord fait un travail d'enquête sur son territoire et sur la mémoire des participantes avant de créer une œuvre qui s'en inspire. Lors d'un entretien avec une des participantes, Isabel, et sa mère Carmina – que j'ai déjà citée plus tôt – nous parlons des chants traditionnels des cueilleur·euses d'olives de Jaén. La vieille dame me dit alors qu'elle connaît par cœur une centaine de poèmes, chants et contes populaires (*romances*). Je lui tends le micro et elle partage fièrement ses préférés, mais au fur et à mesure je me rends compte que les histoires finissent souvent mal. Sa fille arrive :

[66] Militante Aymara, poétesse, écrivaine et fondatrice du mouvement *Mujeres Créando* en Bolivie en 1992.

> Isabel : Oh non ! Celle-là est horrible maman. S'il te plaît chante une autre.
>
> Carmina : Mais c'est que mon père la chantait tout le temps. Tu sais quand on dit que les hommes tuent les femmes et bien ça existe depuis toujours, et moi je connais au moins quarante *romances* qui parlent de ça. Toujours, ça a toujours été comme ça, seulement avant ça ne se disait pas. Tiens par exemple la chanson de la petite servante María…
>
> Isabel : Non maman encore une ?! [Elle se tourne vers moi] C'est vrai qu'il y a trop d'histoires comme ça, parce que avant les chanteurs de *romances* passaient de village en village et dès qu'il se passait quelque chose d'intéressant ou de tragique ils en faisaient une histoire et la chantaient dans les villages suivants. C'est comme ça, ils avaient pas la radio ou la télé, mais ils entendaient toutes les semaines ces histoires de désastres et de femmes assassinées. Et ma mère les connaît par cœur.[67]

Sur les 16 *romances* ou contes que Carmina m'a partagés, deux mentionnent des guerres contre les « *moros* » (Arabes), six évoquent les aventures épiques d'un homme ou des histoires de familles extraordinaires, et sept abordent directement un féminicide ou un acte de violence envers une femme « à cause » de sa beauté. Avant la culture de masse, la culture orale populaire façonnait déjà l'image de « la femme Andalouse ». Il est nécessaire de mettre en lumière l'histoire de ces dominations conjointes pour que les femmes ne soient plus oubliées des récits familiaux et seulement remémorées comme des muses. C'est ce que font de nombreuses chercheuses et militantes féministes aujourd'hui, mais aussi les femmes du village de Torreblascopedro quand elles ouvrent leur pièce de théâtre à l'unisson sur cette réplique : « Je ne suis pas : la fille de, la femme de, la sœur de. Je suis une femme de Torreblascopedro ! Une femme que l'histoire, elle aussi, a ignorée. »[68].

Cette plongée dans l'héritage culturel qui forme le substrat de la construction des paysages oléicoles de Jaén est indispensable pour comprendre ce qui a pu guider, motiver ou freiner la construction de la mer d'oliviers jusqu'à nos jours. Car l'espace est certes social (Lefebvre 1972), mais il est aussi et surtout un produit politique car « les instances idéologique et politique s'impriment dans l'espace social » (Di Méo 2016, p. 2). Cette analyse offre ainsi les outils pour ensuite décrypter quels sont les rapports sociaux qui sous-tendent les paysages dont nous héritons et les inégalités qui en résultent. Pour Anna Tsing (2019), cet héritage est problématique, mais il est aussi heuristique car :

> Prêter attention à cet héritage peut nous aider à comprendre ce qui se passe sur la planète. Cela nous permet de nous demander, par exemple, pourquoi tant de projets de modification du paysage ont été réalisés sans penser du tout à ce que leurs effets pouvaient avoir sur les personnes qui

[67] Entretien réalisé chez Ana à Torresblascopedro, le 13/04/2022.
[68] Extrait de *Caminando juntas*, pièce de théâtre de Chelo Valero et des actrices de Torresblascopedro.

vivent autour d'eux, ainsi que sur les écologies locales. Cet héritage problématique peut nous aider à nous concentrer sur les inégalités (…).

II.

ÉVOLUTION DES SYSTÈMES DE PROPRIÉTÉ FONCIÈRE EN ANDALOUSIE ET MISE À L'ÉCART DES FEMMES

Carnets de terrain

20 mars 2021. Jaén capitale

María Montavez a 54 ans et vit seule dans sa maison à Jodar depuis la mort de son mari en 2016. Elle est née et a grandi à Jodar, un village principalement habité par des employé·es agricoles sans terres. Lorsque je rencontre María pour la première fois, c'est autour d'un repas avec ses collègues du SAT[69]. Elle me dit dans la voiture :

> En Andalousie, on a toujours été la Cendrillon du territoire espagnol, la partie pauvre. Les Andalous ont été un peuple riche, avec une terre riche, mais on a été appauvris, parce que les grands propriétaires vivent de notre exploitation. C'est pour cela qu'en 2017 on a occupé les terres du *Cerro Libertad*[70], c'était la seule solution pour démontrer que la terre doit être entre les mains de ceux qui la travaillent. J'espère que ce combat libérera la prochaine génération de cette situation, surtout les femmes, et que l'on pourra continuer de travailler la terre dignement, car la campagne doit continuer à exister, c'est notre source de vie.

C'est avec le SAT qu'elle a organisé l'occupation des terres du *Cerro libertad*. Quelques années plus tôt, un domaine de 7000 oliviers situé tout près de Jaén Capitale a été rachetée par une banque[71] grâce à la faillite de son propriétaire et le rachat par des fonds vautours[72]. Alors que les *Jienenses* – en particulier les habitant·es de Jodar – ont de plus en plus de mal à trouver des terres à cultiver, des emplois pendant les récoltes d'olives et doivent s'expatrier la moitié de l'année chercher du travail loin de leurs familles, des milliers d'hectares cultivables ou plantés d'oliviers sont détenus par de riches propriétaires ou des banques qui les laissent à l'abandon tout en en interdisant l'accès et en touchant les aides de la PAC en tant que producteur. Le 1er avril 2017, María et ses camarades du SAT, accompagné·es de 300 militant·es, sont en marche vers la colline. Ce qu'ils et elles pensent être une courte journée coup de poing médiatique se transforme en une occupation de 400 jours pendant lesquels María habite sur les lieux et mène l'occupation quotidienne avec, selon les moments, plusieurs centaines ou seulement une dizaine de militant·es. En 2018, la police finit par les expulser et María est jugée :

> On a déclaré que j'étais la seule coupable de l'occupation. Tu aurais vu la tête du juge qui croyait voir arriver une

[69] Syndicats des travailleurs agricoles andalous, d'idéologie anarcho-syndicaliste.
[70] Traduction : Colline de la liberté.
[71] La BBVA (Banco Bilbao Vizcaya Argentaria) est un groupe bancaire multinational espagnol basé à Madrid et à Bilbao, ett l'une des plus grandes institutions financières du monde.
[72] Fonds d'investissement spéculatifs spécialisés dans le rachat à bas prix de dettes émises par des débiteurs en difficulté ou proches du défaut de paiement.

> hippie quand il m'a vu et que je lui ai raconté mon histoire d'ouvrière agricole [elle rit] ! On a partagé le paiement de mon amende et voilà.

C'est lors de cette journée de réunion du SAT, en écoutant María, que je prends conscience que la province de Jaén n'est pas seulement partagée entre de petits propriétaires terriens comme je commençais à le comprendre. La lutte historique des paysans sans terre en Andalousie à un passé, mais elle est toujours vivante. Lorsque je demande à Curro, un jeune historien membre du syndicat à l'origine de l'action du *Cerro Libertad*, de m'aider à mieux comprendre l'histoire de la province il explique que :

> L'histoire de Jaén aux XVI^e^ et XVII^e^ siècles peut être résumée ainsi : des petits villages, comme Jodar, qui obtiennent progressivement leur indépendance de Úbeda. Car à l'époque cette ville était le centre, tous les petits seigneurs de la Loma vivaient là-haut. Et puis plus tard il y a eu une étape de décolonisation des villages franquistes, comme El Donadío.[73]

María répète souvent que ce n'est pas un hasard si au village de Jodar il y a si peu de propriétaires terriens et autant de paysans sans terre car, selon elle, le découpage territorial suit cette même logique féodale, n'octroyant à la commune de Jodar qu'un très petit territoire communal, entouré de toute part d'oliveraies rattachées aux riches communes de Úbeda-Baeza. Ces exemples font partie des arbitrages politiques, hérités de plusieurs siècles d'histoire de la propriété foncière en Andalousie, qui conditionnent aujourd'hui le statut des terres où sont plantés les oliviers, et définissent qui peut en être propriétaire.

Ainsi, j'ai montré dans la première partie de ce chapitre que la terre n'est pas silencieuse et qu'elle peut en réalité raconter les rapports sociaux qui sont à l'origine des paysages dans lesquels nous évoluons. Je souhaite maintenant approfondir l'hypothèse qui considère l'espace oléicole Jaén comme un produit du politique, qui à son tour crée les conditions pour que s'élaborent certaines relations sociales et politiques. Je pense ici par exemple aux effets du système de genre sur les pratiques de gestion des terres. Dès lors, il s'agit de revenir sur le système de propriété à Jaén et d'interroger ses particularités en retraçant les grandes ligne de son histoire. Car au fil de cette évolution s'imprime une première division sexuée au sein de la filière oléicole en orientant l'accès aux terres. J'entrerai donc de plus près dans ces paysages pour voir de quoi ils se composent. Si, de loin, tout ne semble qu'une vaste étendue homogène plantée d'oliviers, de près nous pouvons distinguer des parcelles, des arbres différents, des bassins d'irrigation, quelques

[73] Entretien réalisé le 22/05/2021 dans un café à Jaén.

cheminées d'*orujera*[74], d'immenses coopératives oléicoles, des *cortijos*[75] au milieu des olivettes, des villages, des petites villes. Ces éléments du paysage sont :

> « L'expression territoriale et paysagère du marché de l'huile, de son complexe agro-industriel et de la montée en puissance d'une bourgeoisie agricole qui s'affiche comme une classe terrienne, dominante et urbaine, reconvertissant – dans de nombreux cas – ses propriétés rurales en résidences de loisirs et de détente. » (Delgado et al. 2013, p. 288).

Ce qui m'intéresse ici c'est de donner à voir qui possède ces différents éléments, de quelle histoire cette distribution est le fruit. Et quels enjeux genrés traversent ces questions.

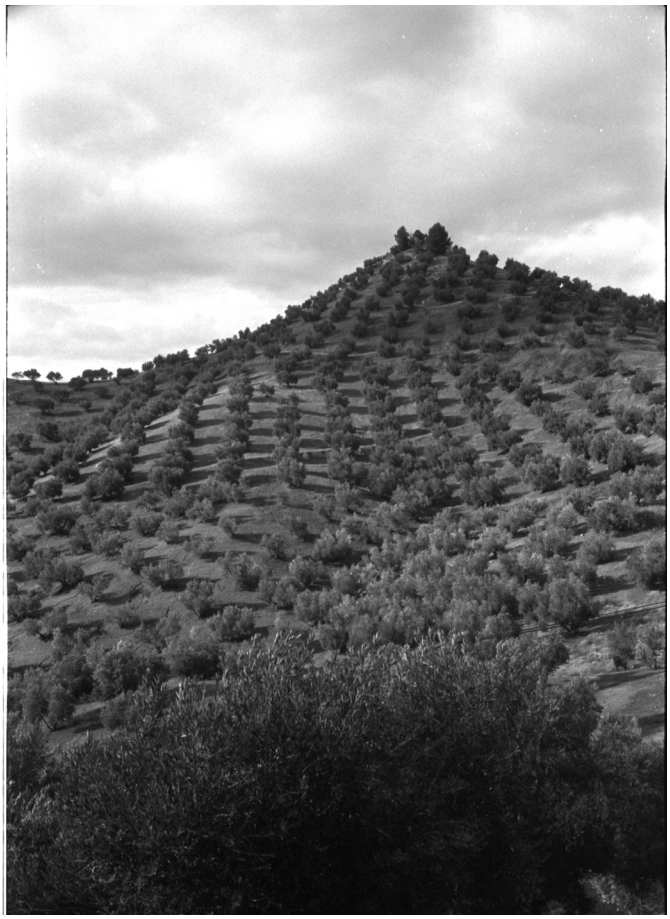

Figure 12: Colline d'oliviers prête à être récoltée dans la Sierra Mágina. Décembre 2021. Photographie argentique. ©L. Florenza.

[74] Les *orujeras* sont les usines de valorisation des sous-produits de l'huile d'olive une fois la première presse effectuée en moulin. Sont alors rejetés : *el orujo* – les grignons en français, qui sont les résidus solides (peaux, pulpe, fragments des noyaux) dont on extrait une seconde huile par raffinage – ; et les margines, ou *alpechines* en espagnol, – qui sont les eaux de végétation ou résidus liquides. Ces usines sont très visibles dans le paysage, car elles sont constituées d'une haute cheminée d'où des vapeurs blanches et épaisses s'échappent continuellement.

[75] Les *cortijos* sont de grandes maisons rurales que l'on retrouve partout en Andalousie. D'une architecture plus modeste que l'*hacienda*, elles servent ou servaient à loger les propriétaires et journaliers temporairement pendant les récoltes de différentes cultures (principalement céréales, et cotons ou olives).

Une histoire politique de la mer d'oliviers

« Pour connaître la position de classe d'un Andalou,
la question clé n'est pas de savoir pour quel parti politique il a voté,
mais quelle est sa position sur la question de la terre. *»*
(Moreno Navarro 1993, p. 45)

En regardant ces millions d'oliviers à l'horizon je m'imaginais que quelque part au milieu il devait y avoir chaque fois une *hacienda* avec un riche propriétaire et ses ouvrièˑres, et puis une petite clôture tout autour. C'est l'imaginaire d'une Andalousie latifundiste qui m'a peut-être été transmis à travers les films ou les livres. Ce mot dérive du latin *latifundia*, qui désignait les grandes exploitations de l'empire romain, et aujourd'hui s'applique aux structures agraires composées de grandes propriétés caractérisées à la fois par leur taille (plusieurs centaines d'hectares minimum) et par des modes de culture très extensifs (qui compte sur l'économie d'échelle grâce à d'immenses surfaces plutôt que sur un haut rendement par hectare). Son contraire, le minifundisme, désigne les structures foncières parcellisées dont la propriété moyenne individuelle se situe entre moins d'un hectare et quelques hectares (plus ou moins 5 selon les régions)[76]. Je n'avais jamais entendu parler de ce mot et je croyais ce système inexistant en Andalousie, pourtant, c'est bien une organisation agraire de type minifundiste que j'ai observé lors de mes enquêtes à Jaén.

En effet, de très nombreuses personnes y possèdent de très petites parcelles de terre. Pour les oliveraies, les personnes que je rencontre ne parlent pas en hectares mais en nombre d'arbres, une parcelle ne compte généralement que quelques dizaines d'oliviers, les frontières sont parfois floues (et conflictuelles) avec les arbres des voisins, et chaque héritage divise un peu plus les propriétés. Ce système foncier cohabite néanmoins avec quelques grands domaines possédés par les héritierˑes d'une bourgeoise agraire qui s'est développée vers le milieu du XIX^{e} siècle. Mon intuition sur le biais qu'a pu créer en moi un imaginaire culturel focalisé sur l'Andalousie de ces riches et grands domaines se révèle être plutôt juste au fur et à mesure de mes lectures. Les premiers articles que je lis (en anthropologie, en sociologie, en histoire ou en géographie) ne parlent que de latifundisme, de grands propriétaires et de paysans sans terre et je suis confuse d'observer

[76] Ces définitions s'appuient sur le glossaire de géographie en ligne de geoconfluences.ens.lyon, qui précise que l'on peut retrouver dans les textes français la version latine en – ium « latifundim » ou espagnole en – io « minifundio » pour ces mêmes termes.

une réalité complètement différente sur le terrain. Mais au fur et à mesure de mes recherches je trouve des écrits qui font plus de place à des sociétés minifundistes ou aux spécificités de Jaén. Ces difficultés – dont j'analyserai quelques causes dans ce sous-chapitre – sont déjà évoquées en 1972 par Antonio-Miguel Bernal, historien, qui écrit :

> La rareté de la bibliographie et des monographies sur le minifundium andalou est due peut-être à la forte attraction thématique du latifundium. (…) La rareté des études sur le minifundium andalou, nous insistons, nous prive de justes références bibliographiques. (Bernal 1972, p. 379).

Pour comprendre la distribution actuelle des terres en Andalousie et ces apparentes contradictions entre latifundisme et minifundisme il faut se rappeler, nous dit l'historienne María Teresa Pérez Picazo, que le territoire espagnol que nous connaissons aujourd'hui est né du repeuplement de la péninsule – en particulier en Andalousie – au fur et à mesure de la reconquête par la Couronne espagnole. Du nord vers le sud et au fur et à mesure des conquêtes, expulsions et transferts de population, cette dernière redessine la carte de la propriété foncière jusqu'au XV^{e} siècle, en attribuant une partie des terres « libérées » à des colons, en instaurant des terres d'usage collectif principalement destinées au pâturage (des biens communaux d'État ou de municipalités), ainsi que des terres royales et des propriétés ecclésiastiques. L'histoire de la privatisation de la propriété foncière en Espagne s'accélère brutalement avec un phénomène important qui a lieu au milieu du XIX^{e} siècle et qui ébranle cette répartition : le « désamortissement » de ces terres. Cette réforme agraire portée par les libéraux au pouvoir a pour but d'élargir et de libéraliser le marché foncier par une nouvelle législation qui approuve la privatisation de la propriété et supprime tous les biens fonciers qui ne peuvent pas être l'objet d'opérations marchandes (Pérez Picazo 2006, p. 139). Ces derniers, tels que les biens de l'église et les biens communaux, deviennent à la suite de la loi Madoz de 1855, « aliénables » et donc des biens marchands.

Il est important de considérer le phénomène de privatisation à l'échelle des régions car : « La forme qu'adopte le processus, son rythme même, l'identité des groupes qui en furent les victimes ou les bénéficiaires constituent les éléments essentiels à la compréhension des problèmes économiques et sociaux du XIX^{e} siècle espagnol. » (Picazo 2015, p. 205). Le cas andalou est particulièrement représentatif du processus à l'échelle espagnole et devient central dans les débats politiques du XIX^{e} siècle jusqu'à la Guerre Civile de par la conflictualité des journaliers andalous qui s'incarnent dans de nombreux évènements tout au long du siècle (Pérez Picazo 2006, p. 141). Cependant, dans le cas de l'Andalousie il faut être encore plus précise et faire la distinction entre l'Andalousie occidentale (ou

« basse »), dans la vallée du Guadalquivir qui s'ouvre de Cordoba vers Sevilla, puis Cadix et Huelva sur la côte d'une part, et l'Andalousie orientale ou haute Andalousie (Malaga, Granada, Alméria, Jaén) d'autre part. Le relief montagneux de la zone orientale dans laquelle se trouve Jaén, et sa moindre connexion avec les routes commerciales de l'époque, expliquent que ces terres aient été moins concernées par le rachat des communs par la noblesse et la bourgeoisie comme cela a été massivement le cas à l'est, où se sont multipliés les *latifundios* (Picazo 2015, p. 200).

La bourgeoisie agraire émergente en Andalousie, même si elle s'implante moins à Jaén qu'à l'ouest de la région, profite donc du mouvement de désamortissement pour prendre possession de ces biens devenus disponibles et, puisque la conjoncture économique l'y encourage (prix de l'huile et croissance démographique), les « remplir peu à peu d'oliviers » (Martínez, Ruiz 2016, p. 382 ; Zambrana 1987, p.451). Cette classe bourgeoise qui était alors hétérogène avait néanmoins déjà en commun l'enracinement rural, la propension à accaparer les ressources et une relation intime avec le pouvoir politique, et peu à peu renforcer ses stratégies de reproduction sociale autour de la famille pour développer son pouvoir économique (David Martínez López 2004, p. 78). Ce phénomène appelé *familismo* permet à cette classe de profiter au mieux de l'institution de l'héritage, qui devient avec le marché l'un des principaux mécanismes d'attribution des biens en propriété privée. C'est un trait marquant de la formation historique de la bourgeoise andalouse que l'on ne peut comprendre qu'en analysant les négociations infra – et inter-familiales. C'est à cette échelle que l'on peut comprendre comment les hiérarchies sociales sont construites dès la sphère familiale, et l'historien David Martínez López montre comment la famille bourgeoise, malgré son idéologie égalitariste affichée, est en fait organisatrice d'inégalités en dehors et au sein même du foyer. En effet, avec l'imposition du système d'héritage égalitaire s'enclenche un cycle de dispersion centrifuge des biens à chaque succession, et c'est ce que la famille va tenter de contrôler pour permettre la conservation ou la restauration du patrimoine. J'ai pu observer cela à Jaén lorsque j'ai rencontré Monica, une entrepreneuse qui a monté sa propre marque d'huile grâce aux terres et au moulin qu'elle a hérité de sa famille qui est propriétaire d'oliviers depuis douze générations. Elle raconte :

> Une année j'ai décidé de m'occuper des oliviers de mes parents qui commençaient à être âgés. Puis je me suis mariée, et mon mari a décidé lui aussi de récupérer la gestion de son patrimoine familial. C'est comme cela que nous avons réuni nos oliviers et nos biens. Et de façon très curieuse nous avons découvert que ce mariage a permis de ramener dans ma lignée familiale une

> grande ferme et un moulin à huile qui lui appartenait en 1640 ! C'est le destin ! Je n'en reviens toujours pas ! Nous le savons car c'est un historien de notre famille qui l'a découvert.[77]

Cette restauration actuelle d'un patrimoine familial n'est pas aussi « curieuse » que le dit Monica. L'historien note en effet que ce mode de vie bourgeois va de pair avec l'homogamie afin d'orienter la transmission des ressources, contrôlée par l'autorité patriarcale, qui à l'époque connaît une forte affirmation (López 2004, p.83). À l'intérieur même de la famille, l'auteur montre aussi comment cette reproduction sociale repose sur un favoritisme économique pour les aîné·es, ainsi qu'une ségrégation en fonction du sexe. Il observe que :

> Seule la formation masculine atteignait des niveaux élevés (…) et la réclusion domestique était dévolue aux femmes, destinées à devenir des épouses et des mères. (…). Ces efforts permettent de limiter les bénéfices uniquement à la moitié masculine de la bourgeoisie. (*ibid*., p.84)

Les femmes de la classe bourgeoise n'avaient donc pas accès comme leurs homologues masculins à l'appropriation des terres et à leur gestion malgré cette libéralisation du marché foncier, mais pour celles de la classe paysanne la privatisation des terres eu des effets encore plus inégalitaires en amorçant la prolétarisation des paysan·nes. Dans son ouvrage *Caliban et la sorcière*, Silvia Federici analyse la pénétration du capitalisme dans les campagnes européennes via le système de l'*enclosure* tel qu'il se développe en Angleterre au XVI^{e} siècle et qui consiste, comme le désamortissement, à « éliminer la propriété foncière communale et étendre les possessions [privées]. » (Federici 2017, p. 119). Elle démontre comment, à l'opposé de ce que défendaient les modernisateurs, ce système n'a pas permis l'augmentation de la productivité agricole mais au contraire a mené à la création de la pénurie, à l'expropriation de terre, et à forcé les paysan·nes à vendre leur force de travail. Elle apporte un éclairage important à ces recherches en documentant comment ce phénomène affecte particulièrement les femmes. Je repense ici à l'extrait d'entretien de María qui ouvre cette partie, dans lequel elle dit : « J'espère que ce combat libérera la prochaine génération […], surtout les femmes. »[78], car plus encore que les paysans, les femmes des paysans ont été victimes de la privation des terres, dont elles ont subi fortement les conséquences. Cette privatisation écarte les femmes du travail agricole d'auto-suffisance et participe à leur confinement dans des tâches reproductives à l'époque déjà dévalorisées.

> Les femmes furent plus touchées par les *enclosures :* aussitôt que la terre fut privatisée et que les rapports monétaires commencèrent à dominer la

[77] Entretien réalisé le 18/04/2021 dans un café à Úbeda.
[78] Entretien réalisé le 20/03/2021 dans un trajet en voiture entre Jodar et Jaén.

> vie économique, elles eurent plus de difficultés que les hommes à subvenir à leurs besoins, étant progressivement confinées au travail reproductif, au moment même où ce travail était complètement dévalorisé. (Federici 2017, p. 131)

La notion de travail, devient alors centrale pour juger ce qui crée de la valeur et accéder à un statut. La privatisation des terres est donc un des phénomènes qui écartent les femmes du travail dit productif et donc du statut de travailleuse en les confinant a travail reproductif. La division sexuée du travail dans le monde rural est alors renforcée car

> Ces activités portèrent dès lors des rapports sociaux différents et furent sexuellement différenciées. Dans le nouveau régime monétaire, seule la production pour le marché était définie comme activité créatrice de valeur, alors que la reproduction du travailleur commençait à être perçue comme étant sans valeur d'un point de vue économique et même cessait d'être prise comme un travail. (Federici 2017, p. 131)

Enfin, je pense qu'une histoire politique de la mer d'oliviers ne peut pas faire l'impasse du contexte colonial dans lequel s'est déroulé le développement de cette bourgeoisie agraire. Silvia Federici fait le lien entre la colonisation des Amériques et les campagnes européennes, où elle montre comment le colonialisme et le phénomène d'*enclosure* en Europe sont interconnectés et à quel point ce lien vient remodeler un nouveau marché du travail agricole salarié. En effet, l'extraction de richesses a pu profiter aux acteurs qui participeront à lancer les plantations d'oliviers en Andalousie, par la pénétration d'un flux important de minéraux précieux et de capitaux en provenance d'outre-Atlantique (Fernández 2016, p.311). Et l'arrivée de ces richesses s'accompagne d'un volet conceptuel qui apporte avec elle une nouvelle configuration des terres et du marché du travail héritée des pratiques coloniales d'accaparement des terres et de mise au travail des populations autochtones. Dans son analyse décoloniale des origines du capital et de la modernité depuis la conquête de l'Andalousie et des Amériques, l'historien Javier García Fernández fait aussi le lien entre propriété privée et travail. Car avec l'émergence de relations de propriété foncière privée émerge un marché du travail, qui sera directement lié aux nouvelles formes de distribution de la terre, desquelles je viens de montrer que les femmes sont excluent, qu'elles soient de classe bourgeoise ou paysannes. De ce marché du travail attaché à la privatisation des terres naîtra le travail journalier en Andalousie et en Europe, c'est-à-dire l'échange systématique de la force de travail contre un salaire (Fernández 2016, p. 299). Cette salarisation de la force de travail dans l'Andalousie rurale se fera, comme je le montrerai ultérieurement, sur le modèle du travailleur masculin et participera de l'exploitation de la force de travail féminine alors

considérée comme du sous-travail, en même temps qu'elle continuera de creuser la division sexuée du travail en assignant les femmes au travail dit reproductif.

Jaén et le minifundisme oléicole : une organisation économique et sociale particulière

> Lola : Après leur mariage, nos parents ont économisé de l'argent pour acheter des petites parcelles de terre près d'Úbeda, car celles qu'ils avaient héritées de mon grand-père étaient trop petites. Ces terres, ce sont les oliveraies où ma sœur, mon frère et moi avons grandi, on y passait la majeure partie de nos week-end et de nos vacances.
>
> Chelo : Nos parents ne se consacraient pas à l'agriculture, comme beaucoup d'autres ils devaient avoir un emploi ailleurs, car on ne peut pas vivre uniquement des oliviers avec moins de 10ha. Nous, nous avons plus ou moins 1hA, mais dispersé dans différentes zones.
>
> Lola : Oui ici la majorité des gens reçoivent un petit héritage partagé avec leur fratrie, puis ils économisent pour racheter quelques arbres à la fois pour compléter, mais souvent ce n'est pas au même endroit. Mon frère et moi avons pu aller à l'université grâce aux revenus de l'olivette, c'est un complément important, pour l'éducation des enfants, pour les mariages, etc. Puis il y a aussi de grands propriétaires terriens, c'est une autre histoire, mais ce n'est pas la majorité ici.
>
> Chelo : Oui mais ça commence à poser des problèmes, car parmi ces petits agriculteurs, il y en a beaucoup aujourd'hui qui louent ou vendent leurs terres, parce que c'est beaucoup d'entretien pour parfois pas grand-chose, surtout qu'aujourd'hui on ne peut plus compter sur l'aide de familiale et qu'il y a de plus en plus de travail administratif. Donc souvent ce qu'il se passe c'est qu'ils ne perdent pas d'argent, mais ils n'en gagnent pas non plus, donc à la fin quand l'homme d'affaires arrive et dit « je vais vous racheter votre terre » eh bien vous lui vendez ! Et les terres ne sont plus transmises aux enfants et sont de plus en plus concentrées dans les mêmes mains [79].

Cet extrait de discussion entre Chelo (actrice et professeure de théâtre) et sa sœur aînée Lola (ingénieure agronome et représentante syndicale pour *Comisiones obreras*) est représentatif de la grande majorité des entretiens que j'ai pu recueillir dans la région. On y voit des parents de classe moyenne qui ne sont pas vraiment agriculteurs, qui ont un emploi salarié dans un autre secteur, et qui travaillent sur des olivettes dispersées les week-end et les vacances avec l'aide de leurs enfants, travail dont ils tirent un revenu complémentaire qui sert à payer les études. On y entend aussi la professionnalisation du secteur qui rajoute du travail administratif et empêche le recours à l'aide familiale gratuite

[79] Entretien réalisé avec Chelo et Lola le 10/04/2021 dans un bar à Úbeda.

non déclarée. Enfin, on devine la présence de plus grands propriétaires terriens qui profitent de ces évolutions. Cette vie économique et sociale est structurée autour du minifundisme, c'est à de la propriété de petites olivettes qui ne suffisent pas à subvenir aux besoin d'une famille. Il peut être défini comme :

> (…) un régime de propriété et d'exploitation agraires qui s'appuie sur des unités de base d'une superficie agricole telle que son rendement n'est susceptible ni capable de fournir la nourriture annuelle d'une famille ; ceux qui disposent de tels domaines nécessitent un travail complémentaire qui s'insère dans l'accomplissement des activités agricoles, et sont obligés de chercher un salaire d'appoint à diverses époques de l'année. (Bernal 1972, p. 380)

Concernant les conséquences du désamortissement, si « tous les historiens sont d'accord sur (…) : la création d'un nouveau latifundium bourgeois, aux côtés du latifundium nobiliaire lui-même renforcé, et sur l'absence d'une réforme agraire sociale au bénéfice des petits paysans » (Ponsot 1972, p. 120), il existe aussi des zones où les paysans ont pu acquérir des terres. C'est le cas de Jaén. En effet, dans la partie occidentale les parcelles concernées étaient majoritairement de grande taille et inaccessibles pour les petits agriculteurs souvent aussi employés comme ouvriers agricoles des *latifundios*, dont les propriétaires monopolisèrent les rachats des nouvelles terres. En revanche, du côté oriental, des parcelles plus petites et parfois moins bien situées furent achetées par « d'une part les classes moyennes urbaines et d'autre part les paysans, aussi bien ceux qui disposaient d'un certain patrimoine que les familles modestes » (Picazo 2015, p. 148). Mariano, représentant du syndicat ouvrier *Comisiones Obreras* (CC. OO) de Linares, m'explique que Jaén a une culture de l'olivier particulière :

> La particularité de Jaén c'est qu'il existe ici une composante sociale très importante dans la culture de l'olivier. Alors que dans d'autres provinces les surfaces sont plus grandes, il peut y avoir une organisation plus latifundiste, avec des entrepreneurs qui sont les héritiers de grands propriétaires terriens, parfois de la vieille noblesse ou bien du temps de la dictature. Mais ici, c'est plutôt des petits propriétaires.[80]

Lors d'une fête de village, je rencontre un couple d'oléiculteurs d'une soixantaine d'années qui me confirment qu'à Jaén il y a quelques grandes familles propriétaires de domaines oléicoles, mais qu'ils sont minoritaires comparé à la Basse Andalousie :

> L'homme : Il y a aussi de grands propriétaires terriens ici, mais pas comme là-bas. Vous connaissez la duchesse d'Alba C'est une femme qui a beaucoup d'argent et qui possède la moitié de Cordoue, la moitié de Séville, et la moitié de

[80] Entretien réalisé le 21/05/2021 dans le bureau du syndicat CCOO à Linares.

> Castille-La-Manche. Elle est morte en 2014, et elle a partagé son argent entre ses enfants.
>
> La femme : Ici il y a le domaine de la Laguna qui était à elle, mais il a été divisé. Il y a 180 0000 oliviers en tout et ces gens-là n'ont pas eu à travailler pour obtenir cette terre ! Et tu sais ce que dit la fille qui a hérité de la Laguna ? Elle raconte qu'avec le domaine qu'on lui a légué elle n'a même pas de quoi se payer le coiffeur !
>
> L'homme : Alors que pour nous, avoir 300 oliviers ça représente déjà un très bon complément.[81]

Jaén est donc située dans la partie orientale de la région – ou Haute Andalousie – et son territoire est principalement composé de terres vallonnées voire montagneuses. Cependant, la zone où j'ai principalement mené mon enquête ethnographique – La Loma – présente les caractéristiques physiques d'une plaine vallonnée inter-fluviale (entre le Guadalquivir et le Guadalimar) et les caractéristiques sociales d'une zone historiquement contrôlée par les puissantes villes seigneuriales de Úbeda-Baeza, donc des caractéristiques propices au latifundisme comme je l'ai montré plus tôt. Ce sont ces traits géomorphologiques et politiques qui m'ont fait remarquer la cohabitation des deux modèles de propriété terrienne – latifundisme et minifundisme – bien que ce dernier soit majoritaire en nombre d'habitants concernés. Lorsque je demande à Davide (longtemps ouvrier dans une *orujera*[82]) de la région, et sa conjointe Franma (qui se décrit comme femme au foyer et bénévole pour une association caritative) pourquoi y-t-il à la fois des petits et des grands propriétaires ici, ils me répondent que je dois d'abord faire un tour en voiture avec eux : ils me font visiter des *cortijos* en ruine, des anciens villages de colonisation franquiste[83] à l'abandon ou récupérés par des investisseurs immobiliers, et ils me montrent leurs petites parcelles et celles de leurs voisins, ainsi que les grands domaines des proches de la famille royale. De retour chez eux, Davide me raconte comment les choses se sont passées selon lui à Jaén :

> Les grandes fortunes ont commencé à tomber, car elles vivaient dans le luxe, et entretenir ces oliveraies devenait de plus en plus cher à cause de l'augmentation des salaires. Ce qu'il s'est passé, c'est que l'olive a perdu de la valeur, les riches ont commencé à vendre, et les travailleurs ont commencé à acheter. D'abord, les pires terres : coincées dans les montagnes, ou sans irrigation, ou attaquées par les insectes. Ensuite, avec les divisions d'héritage, les riches revendent des terres de plus en plus petites et accessibles pour les ouvriers qui commencent à avoir de plus belles terres. Et petit à petit cela a changé le système ici. Alors le temps est

[81] Entretien réalisé le 06/12/2021 lors de La fiesta de las migas à Torreblascopedro.
[82] Usine de transformation des déchets des moulins à huile.
[83] Gérés par l' « Instituto Nacional de Colonización », c'est un outil créé en 1939 pour soutenir la politique de transformation agricole du gouvernement de Franco dont l'objectif était la transformation de la production agricole par l'irrigation et l'installation de colons sur les terres, qui deviendraient ensuite propriétaires des terres (ce qui n'a été le cas que pour un quart des terres à Jaén) (Souzion, 2013, p.11).

> venu où la grande majorité de ceux qui travaillaient la terre avaient des oliviers, pas beaucoup mais juste assez pour, comme disait mon père, “avoir un endroit où mourir”.[84]

Je retrouve dans les paroles de Davide le phénomène *campesinizacion* (« paysannisation ») tel que développé par l'historien Manuel Gonzalez de Molina (González de Molina 2014, p. 21). En étudiant l'accès aux terres des paysans andalous par la propriété ou la location, ce chercheur a participé à un tournant de l'historiographie andalouse en montrant qu'en réalité « On est loin du cliché du latifundisme » qui semble se limiter principalement à la vallée ouest du Guadalquivir, alors que les petites exploitations représentent la forme prédominante dans la majeure partie de l'Andalousie, coexistant par endroits avec des grandes propriétés (Molina 2015, p. 10).

Le cas de l'oléiculture à Jaén est ici intéressant puisque c'est un lieu et une culture particulièrement adaptés à la paysannisation. En analysant ce contexte particulier grâce à mes entretiens et mes lectures, j'ai pu déconstruire deux mythes : celui d'une Andalousie majoritairement latifundiste, et celui qui prétend que l'olivier serait une culture « modernisée, capitalisée, et marchandisée » principalement développée grâce aux investissements fonciers de la classe bourgeoise (Amate 2013, p. 27). L'historien Juan Infante Amate a analysé l'accès à la terre entre 1750 et 2000 dans le cas précis de l'olivier et de la province de Jaén montre que contrairement à cette vision, là où l'oléiculture s'est le plus développée, le nombre de petits et moyens propriétaires terriens a le plus augmenté. Jaén, province leader en oléiculture, avait des exploitations moyennes de moins de 5 hectares, et la moyenne andalouse ne dépassait guère les 5 hectares (*ibid*., p. 34). On observe aussi que la grande majorité des petites exploitations oléicoles sont détenues par des petits commerçants, des PME et d'autres professionnel·les du secteur tertiaire (*ibid.*, p. 304). La survie de ces petites exploitations dépend en effet de la pluriactivité de leurs propriétaires que j'ai pu observer chez les petits oléiculteur·ices de Jaén, un phénomène que les sociologues François Purseigle et Bertrand Hervieu ont analysé en France. Ils constatent que depuis les années 1990, les revenus non agricoles ont un poids croissant dans le revenu global des familles d'agriculteurs, atteignant jusqu'à 40 % du revenu total depuis le début des années 2000 (Hervieu et Purseigle 2013a, p. 179). Et je pense que leurs analyses font écho à la petite oléiculture andalouse puisque qu'ils relèvent que cette pluriactivité des couples agriculteurs est d'autant plus fréquente

[84] Entretien réalisé le 18/04/2021 chez Franma et Davide à Mancha Real (Jaén).

que le revenu agricole est faible, et que l'exploitation concerne des cultures permanentes comme l'arboriculture (ou l'élevage bovin) (*ibid*.).

Plus encore qu'être accessible aux très petits paysans de Jaén, l'olivier était en fait leur culture favorite. Ces arbres ne demandent pas plus de capital que d'autres cultures et l'oléiculture présente en réalité les coûts les plus faibles en termes de travaux préparatoires pour la récolte d'un hectare (Amate 2013, p. 40). En accord avec les auteur·ices que je viens de citer, je peux aussi affirmer que sur le terrain étudié, l'olivette représente dans de très nombreux cas la première et la seule option d'accéder à la propriété (et donc à une source alimentaire sûre et indépendante) pour les classes sociales les plus pauvres. « Ce sont des "oliveraies populaires", des *minifundios* humbles en termes économiques. » (José Martínez et Ruiz 2016, p. 386). C'est aussi ce que j'ai beaucoup entendu à Jaén, comme lorsque Franma, pendant notre tour en voiture, dit :

> C'est simplement ce qui se fait ici. Beaucoup de gens qui ne sont pas de Jaén nous disent "mais pourquoi n'achetez-vous pas une petite maison sur la plage à la place ?", eh bien non : ici, nous achetons des oliviers pour donner à nos enfants quelque chose à manger dans le futur. C'est ce qu'on fait, point.[85]

De même Carmen, présidente de la coopérative du petit village de Huelma au cœur de la Sierra Mágina (sud de Jaén), pointe du doigt la file d'attente formée par des dizaines de 4×4 sur la route devant l'entrée de la coopérative :

> Tu vois il y a énormément de gens mais ce ne sont que des petites remorques. Ici ce qu'il se passe c'est que quand les gens se marient ils achètent vite une petite oliveraie, ils ne sont pas riches, mais ils ont des oliviers. C'est important, car l'économie est moins diversifiée qu'avant, donc l'olivier c'est toujours la première chose qu'ils ont et sur laquelle ils peuvent se reposer si ça va mal.[86]

Cette priorité donnée à l'achat de pieds d'oliviers comme premier investissement montre que c'est une pratique qui permet d'amortir les difficultés économiques que peuvent traverser les *Jienenses*. Le géographe Stéphane Angles a étudié cette même zone de la Sierra Mágina et a montré que la monoculture de l'olivier y est « paradoxalement » une forme d'adaptation aux difficultés économiques :

> C'est une activité agricole qui se maintient, voire se développe malgré et en substitution à l'exode rural. L'oléiculture, ne demande pas beaucoup de travail (…). Elle est donc compatible avec un autre emploi, y compris avec une résidence à la ville. Elle constitue une sécurité en cas de chômage, une occupation pour les vieux jours, un patrimoine familial. (Stéphane Angles et al. 2012, p. 151)

[85] Entretien réalisé le 18/04/2021 chez Franma et Davide à Mancha Real (Jaén).
[86] Entretien réalisé le 10/12/2021 dans la coopérative de Huelma (Sierra Mágina, Jaén).

« Paradoxe », en effet, car les crises économiques n'affectent pas la culture de l'olivier, au contraire. J'observe que si la crise de 2008 a pu forcer des petits producteurs à vendre des oliviers, cette crise à aussi permis a contrario une revalorisation des olivettes de nombreuses familles selon plusieurs interlocuteur·ices. Pour Anuncia (experte oléicole depuis les années 1980 et pionnière dans l'amélioration de la qualité des huiles à Jaén), cette crise a relancé l'intérêt de *Jienenses* émigré·es dans les grandes métropoles pour leurs oliveraies familiales à l'occasion de ces difficultés économiques :

> Avec la crise de 2008, beaucoup de gens qui travaillaient dans des métiers du tertiaire et vivaient en ville ont vu leurs conditions de vie se dégrader. Maintenant, ils sont plus impliqués dans l'administration des oliviers de la famille : ils viennent plus souvent, ils travaillent un peu sur la ferme entre frères et sœurs pour en tirer plus de valeur et de qualité parce que maintenant ils ont besoin de cet argent, ils veulent que cela leur rapporte plus qu'un petit complément de revenu.[87]

Tamara (jeune femme responsable de l'oléotourisme au sein d'une grande coopérative de la région) pense aussi que les crises économique et sanitaires ont participé à une revalorisation de l'oléiculture, même si cela ne permet pas de faire vivre toutes les familles :

> Avec la crise de 2008 et la pandémie, on a appris que la campagne peut offrir une bonne qualité de vie. Je pense que personne à Jaén ne devient riche avec ses oliviers, mais c'est un revenu économique qui soutient les familles, et dans certains cas chanceux, vous pouvez en vivre exclusivement.[88]

C'est selon moi cette spécificité qui permet à Jaén d'être plus « résiliente » face au syndrome de « l'Espagne vide » (*España Vacia*). Cette expression a été forgée par le journaliste Sergio del Molino en 2016 pour désigner toute cette partie centrale et rurale du pays qui vit depuis le XIX^{e} siècle un exode rural brutal. L'expression a eu un grand succès médiatique, mais comme Mariano (syndicaliste à CCOO) je lui préfère le terme *vaciada* : « vidée » ou « appauvrie », pour mettre en lumière le rôle de l'État dans l'abandon de ces zones dépourvues en infrastructures et services nécessaires pour y fixer sa population. Mariano m'explique :

> C'est vrai que Jaén aussi est touchée par l'exode, la ville de Linares a perdu 10 000 habitants en 10 ans depuis la fermeture de l'usine Land Rover. Jaén Capitale connaît aussi un exode à cause de la désindustrialisation, et l'olivier ne permet pas de vivre en ville. Mais dans les villages on peut vivre bien avec un petit revenu car tout le monde peut le compléter par les olives et le potager. C'est ça la force de Jaén.[89]

---

87 Entretien réalisé le 09/04/2021 dans un café à Jaén Capitale.
88 Entretien réalisé le 01/09/2022 dans un café à Úbeda.
89 Entretien réalisé le 21/05/2021 dans le bureau du syndicat CCOO à Linares.

C'est pour cela, contrairement à ce que je percevais dans les premiers temps dans la littérature, que même des ouvriers agricoles très modestes peuvent à Jaén être propriétaires de quelques terres et quelques oliviers. Bien que la vision hégémonique de l'oléiculture d'une Andalousie latifundiste a nourri le développement d'une historiographie (et aussi d'une littérature de fiction) qui présente l'olivier comme un arbre requérant du capital et qui ne serait accessible qu'à une minorité économique, multipliant les récits historiques autours de « la mythification des grands hommes de l'expansion oléicole » (Amate 2013, p. 30). Ces réflexions sur l'attrait thématique que représente le latifundisme et ses protagonistes renvoient à la quantité de sources disponibles sur le sujet, *versus* la difficulté de trouver des archives (écrites et orales) à propos de classes paysannes et, surtout, du rôle des femmes. A contrario, je montre dans cette thèse que l'olivier a pu connaître une autre histoire, modelée par des paysan·nes de condition beaucoup plus modeste. Surtout, je tente de mettre en lumière le rôle des femmes dans ce développement oléicole et le maintien de cette mer d'olivier. Car sans leur travail (dans les champs et dans les foyers) et leur rôle dans les stratégies d'héritage comme je vais le montrer par la suite, ces petites olivettes peu rentables n'auraient pas survécues longtemps.

Cet effacement du rôle des paysan·nes dans l'Histoire explique aussi que j'ai eu tant de mal – comme je l'ai déjà évoqué – à m'orienter dans cette littérature qui décrivait une Andalousie qui ne correspondait pas à ce que je pouvais observer sur le terrain. Et cela n'est pas un fait nouveau, puisque déjà en 1972, Antonio-Miguel Bernal écrivait :

> Tandis que l'étude des « grandes familles » de propriétaires terriens est le mode le plus adéquat pour suivre la grande propriété dans une analyse historique, dans le minifundium la possibilité de formation d'un patrimoine familial ne compte pas et l'individu minifundiste reste submergé dans l'avalanche numérique de ses semblables ; son caractère qualitatif et permanent se perd ; il reste seulement la possibilité de faire son étude quantitative. (Bernal 1972, p. 381)

Tout en reconnaissant le rôle de la bourgeoisie agraire dans l'expansion oléicole, je montre ici que le cas de l'olivier est une preuve de l'exclusion des paysan·es d'une histoire dans laquelle ils et elles ont joué un grand rôle, particulièrement dans la province de Jaén (Amate 2013, p. 42). Encore une fois, cette mise à l'écart de « l'individu minifundiste » masque une plus grande invisibilisation encore des femmes (de) propriétaires modestes. L'ethnographie que j'ai conduite permet de montrer que la possibilité de formation d'un patrimoine familial compte bien pour l'individu minifundiste et explique certaines des caractéristiques économiques et sociales propres à la province de Jaén. Mari-Carmen et

Manuela insistent sur la centralité de l'oléiculture traditionnelle pour l'identité des habitant·es de Jaén et l'économie de la région entière :

> Mari-Carmen : Nous voulons que la petite oliveraie traditionnelle soit valorisée et que la main d'œuvre nécessaire à la récolte soit prise en compte, car c'est grâce à cette activité que la population peut rester vivre dans son village, il y a beaucoup de gens qui vivent de l'olive ici. Par exemple, moi pour la dernière campagne j'ai employé 30 personnes, hommes et femmes, ce qui fait que ces gens n'ont pas besoin de partir, sans ces emplois, les gens partent et vont à la ville pour chercher un autre travail.
>
> Manuela : Et si l'olive n'est plus rentable, cela n'affecte pas seulement les gens qui font la récolte, ici tout le monde en fait l'expérience. Si une année il y a une mauvaise récolte, les entreprises d'engrais ou les ateliers qui dépendent de l'agriculture ne vendent pas, ni les magasins normaux, et l'immobilier va mal, tout ! Ici, si l'agriculture échoue, toutes les entreprises échouent.[90]

Contrairement à l'importance que l'oléiculture revêt dans les propos de Mari-Carmen et Manuel, l'invisibilisation de ces pratiques dans la littérature scientifique classique fait écho à la remarque que l'économiste espagnol Martinez Alier adressa en réponse à Julian Pitt-Rivers. Il reproche à ce dernier ses conclusions sur les relations entre ouvriers et propriétaires qu'il présente comme harmonieuses et pacifiques dans sa célèbre étude du village andalou de Grazalema (Pitt-Rivers, 1972). Pour l'économiste, l'anthropologue aurait cédé à l'attrait d'un effort intellectuel plus stimulant que promet sa théorie de la stabilité de la société andalouse dans les grands villages latifundistes et aurait omis d'analyser ce qui, à la marge de son angle d'approche, montre que cette thèse ne tient pas (cité par Pedreño Cánovas 1998, p. 21). Les conflits sociaux et les petites exploitations minufundistes dont je suis témoin et qui existent en marge des grands systèmes latifundistes semblent donc avoir reçu moins d'attention intellectuelle. En revanche, les entretiens que j'ai menés m'ont permis de comprendre que la possession d'une petite parcelle d'oliviers, même modeste, est centrale dans la vie d'une famille de Jaén, autant d'un point de vue économique – pour les revenus complémentaires qu'elle génère – que d'un point de vue social et culturel – pour la sociabilité et l'identité qu'elle participe à construire.

[90] Entretien réalisé le 15/04/2021 avec Mari-Carmen et Manuela dans un café à Úbeda.

III.

HÉRITAGE ET PATRIMOINE, LA PRIORITÉ AUX HOMMES

> Nous avions des langues, mais nous ne pouvions pas parler, nous avions des pieds, mais nous ne pouvions pas marcher. Maintenant que nous avons la terre, nous avons la force de parler et de marcher.
> Alaka and Chetna 1987, p.26 cité dans Agarwal 1988, p. 551.

L'oléiculture telle qu'elle est pratiquée par les petits propriétaires de manière traditionnelle à Jaén est une activité agricole qui fait vivre une grande partie des habitant·es de la région, malgré la taille restreinte des parcelles et la non professionnalisation des oléiculteur·ices. Au-delà des plants d'oliviers, c'est aussi la terre en elle-même et cet espace formé par les olivettes qui devient l'objet de l'attachement, comme c'est le cas pour la mère de Pepe qui n'a jamais travaillé à la gestion de ses parcelles :

> Ma mère est très proche de l'oliveraie parce qu'elle pense qu'il s'agit d'une terre où l'on se réunit, pour les anniversaires et d'autres choses de ce genre, le *cortijo* a été un lieu d'union pour la famille. Elle a beaucoup d'amour pour cet endroit, elle ne l'aurait jamais vendu même si elle n'avait plus d'argent.[91]

Ce sont des femmes comme la mère de Pepe qui, même sans jamais avoir travaillé dans les champs, ont permis que se développent et se maintiennent des oliveraies à Jaén. Et comme je l'ai montré avec l'importance que les *Jienenses* accordent aux oliviers en tant que patrimoine, j'ai observé que la stratégie des familles avec qui j'ai pu échanger vise le maintien du patrimoine économique – auquel je rajouterai les termes de patrimoine affectif ou identitaire pour l'attachement que les membres de la famille entretiennent souvent avec leurs oliviers. Dès lors, la pluriactivité et les stratégies d'héritage que j'ai observé à Jaén se développent autour de cet objectif de maintien des olivettes, tout comme l'observent les sociologues François Purseigle et Bertrand Hervieu en France :

> Pour les ménages qui s'engagent dans cette voie, la volonté de préserver et de transmettre l'héritage reçu est au cœur de leur stratégie. Les activités extérieures sont destinées à permettre de conserver « leurs terres ». (Hervieu et Purseigle 2013, p. 179)

[91] Entretien réalisé le 18/05/2021 avec Pepe dans son oliveraie près de El Donadío.

Dans le cas de Jaén comme je l'ai montré dans la partie « Le récit des hommes qui plantaient des arbres », cet héritage n'est pas seulement matériel, il est aussi culturel et sentimental et est teinté du respect pour les ancêtres ayant travaillé à la plantation de ces oliviers :

> L'oliveraie signifie, évidemment, l'héritage culturel de tout habitant de Jaén, qui se matérialise sous la forme d'une donation du travail effectué par les ancêtres (même très récents), et qui suppose de le transmettre à nouveau à sa descendance. (Anta Félez et Peinado Rodríguez 2019, p. 308)

Je propose désormais de creuser la piste d'analyse des questions de la transmission des oliveraies pour comprendre comment les femmes sont mises à l'écart au moment de l'héritage. De plus, aborder ces questions implique aussi d'interroger la durabilité économique et surtout environnementale, réflexion qui devient de plus en plus urgente aujourd'hui pour ces terres et les habitant·es de Jaén.

Un héritage égalitaire ?

Parmi les *Jienenses* que je rencontre, toutes et tous me disent que chaque enfant hérite d'une quantité d'oliviers à parts égales lorsque les parents se retirent de l'agriculture ou bien décèdent. Dans les petites et moyennes propriétés, les femmes semblent hériter de la même part que leur frère. C'est le cas ici de Franma et Davide, qui habitent à Mancha Real :

> Davide : J'ai 100 oliviers. Ils viennent de mon père, 100 pour chaque fils, on est quatre.
> Franma : Et moi j'en ai 2600. Tout vient de ma mère, qui a hérité 700 arbres de son père, et avec mon père ils ont acheté des oliviers petit à petit.
> Davide : Et oui j'ai épousé une riche ! Ils avaient un *cortijo* et tout !
> Franma : Bon c'était un petit, et puis maintenant c'est tout en ruine. Et on ne peut plus vraiment vivre avec 2000 arbres qui sont dispersés un peu partout.
> Davide : J'ai toujours eu un emploi, dernièrement dans une *orujera*, mais c'est aussi moi qui fais la gestion des oliviers. Les miens et ceux de Franma, je m'occupe de tout et on récolte ça ensemble avec la même équipe. Franma elle s'occupe plutôt de la maison et des enfants.[92]

Franma a hérité du même nombre d'arbres que ces frères et sœurs, mais c'est son mari Davide qui en a la gestion. Les parcelles se comptent à Jaén en nombre d'arbres et non en surface. Pour avoir une idée du prix d'un olivier, je pose la question à Davide, qui me répond qu'un olivier *de secano* (sans système d'irrigation) qui est dans un âge de bonne

[92] Entretien réalisé le 18/04/2021 avec Franma et Davide à Mancha Real, dans leur maison.

production (au dessus de 15 ans) et qui est plutôt bien situé (pas trop loin d'un village et d'une piste, pas dans une pente extrême) peut valoir aux environs de 200 Euros. Il peut atteindre 600 Euros s'il est irrigué et bien situé. Mari-Carmen me confirme ce prix dans un autre entretien, en ajoutant que l'exposition de l'olivier ainsi que sa proximité avec une possible irrigation par pompage d'une rivière peut encore faire augmenter le prix depuis que les forages et puits ne donnent plus d'eau en période de canicule[93].

À Jaén, dans la majorité des cas rencontrés, les femmes et les hommes héritent donc du même nombre d'arbres, mais les oliviers ne sont pas « rassemblés » lors du mariage. Tout d'abord parce que géographiquement cela est impossible, car les petites parcelles sont toutes plus ou moins éloignées les unes des autres. Par ailleurs, il semble que chaque conjoint conserve la « propriété exclusive » de ses arbres. Dans les couples de propriétaires comme Mari-Carmen et son mari, chacun·e gère de manière indépendante ses oliveraies : ils et elles parlent des arbres « de l'un ou de l'autre », leurs parcelles sont enregistrées juridiquement ainsi qu'à la coopérative sous des noms différents, et les contrats d'assurance sont séparés. J'ai pu observer que les oliviers sont mis en commun au moment où ils sont transmis aux descendant·es ou bien vendus, bien que chacun et chacune garde en mémoire l'origine de ces arbres et parle alors des oliviers « de mon grand-père paternel » ou de « sa mère ». C'est le cas pour Eduardo, un jeune ingénieur qui vient de créer une entreprise familiale d'huile d'olive près de Baeza.

> Ici les petites fermes comme nous viennent de l'héritage, elles sont divisées entre les enfants, et il arrive un point où il reste 50 arbres qui ne peuvent plus être divisés. Alors il y a des gens qui agrandissent avec des arbres qu'ils achètent aux voisins, etc. Mais souvent ils restent en petits morceaux. Nous avons 3 500 oliviers au total, tout est familial. 100 arbres viennent de l'héritage de mon père, le reste vient de l'achat de mes parents ensemble, enfin ça c'est fait petit à petit. Nous sommes deux frères et une sœur. Faire notre propre huile avec nos arbres c'était un projet familial, porté part tous, mais seule ma mère et moi y travaillons à 100 %, moi dans l'agronomie, et ma mère dans l'administration et la comptabilité. Mon père est décédé depuis peu, les arbres sont maintenant et pour l'instant au nom de ma mère, puis ce sera divisé avec mon frère et ma sœur j'imagine. Mais on respectera peut-être les séparations de parcelles telles qu'elles ont été achetées ou transmises par les grand-parents paternel ou les parents, c'est important, même si je suis le plus impliqué de la famille. Mon petit frère aide à l'administration, et ma sœur habite loin elle est professeure elle aide juste un peu à commercialiser. Ils viennent pour les récoltes aussi.[94]

Enfin, comme c'est le cas pour Franma et Davide, cette conservation des oliviers par chacun des conjoints n'est souvent qu'apparente car dans de nombreux cas que j'ai rencontré c'est l'homme qui se charge concrètement de la gestion de toutes les parcelles.

[93] Entretien réalisé le 27/05/2021 avec Mari-Carmen dans son oliveraie à Úbeda.
[94] Entretien réalisé le 03/11/2021 2021 avec Eduardo dans un café de Baeza.

Mais au sein de la nouvelle génération d'agriculteur·ices, j'ai observé plusieurs contre-exemples. Par exemple, Marilu, une jeune exploitante de 25 ans, raconte comment elle a repris la gestion des oliviers en lignée féminine, puisqu'elle vient de prendre la relève de sa mère qui, elle-même, avait hérité des arbres de sa propre mère.

> Tout vient de ma famille. Le grand-père maternel est mort, c'est ma grand-mère qui a géré toutes les terres, avec l'aide de ma mère et quelques employés. Toutes deux ont géré ça pendant de nombreuses années, tout en effectuant d'autres travaux, comme aller aux olives et s'occuper des papiers. Puis ma grand-mère est décédée et les choses se sont compliquées : nous avions de vieux oliviers traditionnels et des terres vides où avant il y avait des céréales mais qui ne donnent plus d'argent.
> Après les études je ne savais pas quoi faire de ma vie, et comme je suis fille unique et que ma mère était fatiguée de l'agriculture (*del campo*), j'ai décidé de devenir agricultrice. Je me suis installée et j'ai eu l'aide publique pour les jeunes exploitants, donc nous avons décidé de faire un investissement et de planter des oliviers sur les terres vides, parce que c'est la seule chose que nous connaissons. J'ai un total de 7000 oliviers, 2000 en traditionnel, 5000 jeunes plants, et tout irrigué. Nous formons une équipe avec mon père et ma mère, elle m'aide avec la gestion des parcelles et des employés, et mon père à la comptabilité.[95]

Il est intéressant de noter ici que c'est l'époux/le père, qui gère le travail d'administration et de comptabilité quand l'épouse/la mère, s'occupe de la gestion de l'exploitation et sa transmission.

Au Maroc

Au Maroc la situation est différente. Jmya est la seule femme propriétaire terrienne que j'ai rencontrée à Aoulouz. Elle habite une maison près des oliveraies avec ses trois sœurs, sans homme. Aucune d'elles n'est mariée et leur frère vit dans la maison d'en face avec sa femme. Jmya possède plusieurs champs près de chez elle où elle cultive principalement des oliviers, mais aussi du fourrage pour les bêtes, quelques légumes ou légumineuses et cueille de nombreuses plantes sauvages comestibles et médicinales. Elle est fière de son métier :

> Moi je suis dans l'agriculture [*tafellaḥt*], je suis bien. Je ne veux rien d'autre que travailler dans l'agriculture, m'occuper de ma terre [*akal-inu*]. Et puis ma mère elle est forte elle vient de Tata. Elle nous a élevés tous pareils, garçons et filles, c'est pour cela que je sais tout faire dans les champs.

Pendant la saison de la récolte, Jmya ramasse tous les jours ses olives dans les champs avec sa sœur Rana et deux ouvriers qu'elle emploie depuis plusieurs années.

[95] Entretien réalisé le 26/05/021 avec Marilu dans un café de Úbeda.

Cependant, en tant que femme, elle fait face à un autre type de difficulté liée à l'héritage de ses terres.

> Mon frère ne veut pas travailler dans les champs d'oliviers : lui, il a travaillé dans la construction de maisons. […] Mais il n'y a rien, pas de papiers d'héritage [*iwriqen n waɣan*] qui disent que je lui ai laissé la maison de ma mère et qu'il me laisse les champs de mon père. Même si tout le monde est content comme ça, ma belle-sœur n'est pas contente [*ur as-iɛjib lḥal*]. Elle veut plus d'argent [claquement de langue], donc elle dit qu'il faut faire un vrai héritage et partager les champs avec mon frère.

Jmya pourrait perdre une grande partie de ses terres si son frère réclamait une part de l'héritage sous la pression de sa femme. Selon la FAO, seulement 1 % des femmes en zone rurale au Maroc sont propriétaires terriennes. Grâce aux luttes des femmes *sulaliyat*, elles figurent désormais légalement sur la liste des ayants droit dans la succession des terres collectives. Pour les terres privées, les règles d'héritage sont un mélange complexe entre droit musulman (*šariʿa*), droit coutumier (*ʿurf*) et droit foncier imposé sous la colonisation française, ce dernier étant fortement inégalitaire en termes de partage des patrimoines (Berriane et Rignall 2017, p. 118). Ces différentes normes peuvent en effet être contraignantes mais, comme l'a montré Bina Agarwal en Inde, c'est aussi l'ampleur des pratiques d'exclusion des femmes passant notamment par des pressions familiales qui expliquent ce phénomène de mise à l'écart de la propriété et de la gestion des terres (Agarwal 1988, p. 550). Les propos de Jmya traduisent ces préjudices : « Ce n'est pas juste [*iga ḍḍulem*], c'est moi qui travaille la terre [*ixeddamen n wakal*], c'est moi qui en ai besoin et mon frère il s'en fiche ! ».

Figure 13: Jmya (à gauche), et sa sœur Rana dans leur champ de fève entouré d'oliviers. Ici, les arbres ne sont pas ou peu taillés, contrairement à l'Andalousie : on remarque donc qu'ils sont très hauts, ce qui complique la tâche de récolte en hauteur (et la rend encore plus difficile d'accès pour les femmes).
Aoulouz, décembre 20219 ©L. Florenza

Les très petits propriétaires sont aussi concernés par ces transmissions égalitaires, même si le nombre d'arbres est très faible. Mais aujourd'hui, la possession d'une petite oliveraie ne remplit plus le rôle d'une ressource permettant la subsistance comme je l'ai montré dans la partie historique précédente. Les richesses qui peuvent en être tirées (fruits, bois de chauffage, pâturage ou fourrage pour les bêtes) ne font plus le poids face au coût de la vie et aux difficultés financières des très petits propriétaires. C'est pourtant toujours un des premiers investissements auxquels pensent les *Jienenses*, même parmi les ouvriers agricoles comme Antonio :

> Non, non, moi je n'ai pas d'oliviers, un olivier peut coûter 600-700-800 euros ! Mais si je gagne à la loterie, c'est sûr je m'achète des oliviers ![96].

Si, auparavant, les petits paysans étaient les premiers à posséder et conserver une olivette, permettant ainsi de développer et stabiliser l'oléiculture à Jaén comme je l'ai montré précédemment, aujourd'hui cependant, nombre d'entre eux n'ont pas accès à cette propriété et seraient prêts à les revendre face aux difficultés économiques. Lors d'une pause cigarette pendant la récolte de Pepe, je demande aux ouvriers de Jodar s'ils ont des arbres :

> Ouvrier 1 (environ 40 ans) : Moi j'ai des oliviers, mais très peu, ça n'atteint pas 80.
> Ouvrier 2 (la vingtaine) : Moi aussi 80, enfin ils sont à mon père. Voilà c'est bien pour avoir l'huile de l'année pour la famille et c'est tout.
> Ouvrier 3 (cinquantaine) : Oh oui moi j'ai plein d'olivier ! 5000 ! Avec irrigation et tout [rires]. Regarde tout ça est à moi là et là [rires]. Non… moi j'ai pas de terre, ce serait bien ! Mais bon si j'en avais je les revendrais vite. Car j'ai une petite maison par contre ! Mais en fait elle appartient à la banque [rires de tous et cris : "Elle aussi !"]. Ici les banques mangent tout ! Sans les problèmes des hypothèques on pourrait vivre heureux mais… pas ici.[97]

La précarité économique de ces petits propriétaires à un impact sur les femmes de la famille, qui vont plus facilement abandonner leur part d'héritage quand la quantité d'arbres et trop petite pour être divisée dans la fratrie sous la pression des arrangements familiaux comme l'ont démontré les sociologues Céline Bessière et Sibylle Gollac (2020, p.53). Dans la région de Cognac, Céline Bessière en particulier a montré que chez les héritiers – et à fortiori les héritières – non repreuneur·ses « il n'est pas rare que certain·es renoncent provisoirement ou définitivement à tout ou partie de l'héritage, au nom du maintien de l'entreprise dans la famille » (Bessière 2010). Certaines d'entre elles devront alors, à nouveau, respecter les règles de l'hétéronormativité pour s'en sortir, comme

[96] Entretien réalisé le 11/11/2021 avec Antonio dans l'oliveraie de José-María près de Úbeda.
[97] Entretien réalisé le 25/10/2021 avec les employés journaliers dans l'oliveraie de Pepe près de El Donadío.

l'expliquait María en parlant du mariage que les jeunes filles de familles modestes – et sans oliviers à hériter – recherchent pour améliorer leur situation économique et familiale. Cette analyse est aussi partagée par la sociologue Clémentine Comer (2021, p. 57) qui observe que les femmes disposant d'un faible capital économique et social dans le milieu rural « (…) jouent le jeu de la complémentarité et de la féminité (…) comme levier d'expression politique et ressource identitaire pour des femmes professionnellement déclassées au sein de l'espace agricole ». De plus, même si elles ont accès à leur part d'héritage, la division égalitaire telle qu'elle est pratiquée en Andalousie – c'est-à-dire ici un partage égal du nombre d'oliviers entre déscendant·es – n'est pas (ou plus) un rempart à la précarité. En effet, cette tradition entraîne une importante division cyclique du patrimoine qui ne permet pas aux jeunes couples qui reçoivent un petit nombre d'arbres de démarrer une exploitation qui suffirait à leurs besoins. Le sociologue Philippe Cardon (2004) montre aussi dans son analyse des pratiques de transmission du patrimoine qu'à l'inverse des femmes enquêtées en France dans la Franche-Comté, cette tradition égalitariste pousse les Andalouses à accepter une position subalterne d'aide familiale – à temps plein ou partiel – si elles n'arrivent pas à trouver du travail ailleurs, afin de maintenir ce petit patrimoine qui est alors géré par le mari. C'est le cas de Franma, qui s'est occupée de leurs trois enfants, qui n'a pas de travail salarié, et qui a laissé la gestion de ses arbres à son mari Davide. Selon Christine Delphy (1998, p. 15) ces femmes, poussées par l'absence de chance sur le marché du travail salarié et par la dépossession effective de leur patrimoine agricole, sont « déshéritées » et (re)tombent alors dans une activité familiale gratuite.

Au-delà des inégalités soulignées, il convient d'ajouter que cette transmission peut être la source – quel que soit le sexe de l'héritier et la quantité d'oliviers en jeu –, de conflits intrafamiliaux. Dans le cas de Pepe c'est un conflit avec son oncle, qui gérait les oliviers dont avait hérité sa mère :

> La transition avec mon oncle a été très compliquée. Car ça faisait plus de 30 ans qu'il avait la gestion des oliviers de la famille de ma mère. Il se croyait le propriétaire. Imagine-toi qu'ici sur ma parcelle il y a déjà 2000 oliviers, à l'époque lui il en gérait 30 000 ! C'était une exploitation en 11 parcelles, 300 hectares, c'est beaucoup d'argent. Tu imagines qu'il ne voulait pas se séparer d'un seul petit bout. Comment j'ai fait ? J'ai dû le ramener à la réalité qui est simple : que chacun dans la famille à droit à sa part des oliviers, donc si ma mère lui dit qu'il doit me donner une part qui lui revient à elle, alors il doit le faire. C'est ce qu'il s'est passé. Non ma sœur elle n'a pas d'oliviers pour le moment, ça ne l'intéresse pas, mais bien sûr elle aura sa part à l'héritage.[98]

[98] Entretien réalisé le 12/04/2021 avec Pepe dans son oliveraie près de El Donadío.

Dans ce cas, le rappel à l'ordre concernant la tradition du partage égalitaire des oliviers suffit à Pepe à récupérer sa part d'héritage anticipé, « dépossédant » cet homme qui avait pourtant, comme le veut la coutume aussi, le contrôle, la gestion, et l'accès à la majeure partie des bénéfices des oliviers de sa sœur. Les conflits peuvent aussi surgir entre les héritiers au sein de la fratrie si le principe d'égalité du nombre d'arbres est remis en question (chose que je n'ai pas observée durant mon enquête), ou bien entre le(s) parent(s) et le ou la descendant·e non élu·e. Cela peut arriver si une parcelle est trop petite pour être divisée et qu'il faut choisir un·e élu·e, ou bien dans les cas où il y a transmission non seulement d'arbres mais aussi d'une entreprise d'exploitation agricole, d'un capital et d'un statut. Comme c'est le cas pour Mari Carmen :

> J'ai vécu longtemps loin des oliviers quand je travaillais comme avocate à Malaga, mais en grandissant avec un père oléiculteur tu apprends tout. J'ai fait comme un Master avec lui ! Et il le savait que j'étais compétente, surtout que ça faisait déjà 2 ans que j'étais revenue travailler dans la région comme conseillère juridique de la coopérative d'huile de Úbeda. Mais je sais qu'au fond de lui mon père aurait voulu que ce soit mon frère qui hérite de l'entreprise, parce que par exemple il disait aux gens comme des clients ou des professionnels "Oui c'est ma fille qui s'occupe des champs, mais bon mon fils est là aussi ne vous inquiétez pas !" Ou bien il disait "C'est ton frère qui viendra signer le contrat". Et ça me mettait très en colère, c'est dévalorisant, parce que non mon frère n'était pas là, celle qui était là à travailler c'était moi.[99]

C'est déjà son père qui lui dit, dans un extrait cité en début de chapitre[100], qu'il pressent que parmi les enfants de Mari-Carmen ce serait son fils, (le petit dernier allergique aux oliviers), qui prendra la relève, sans jamais faire cas de ses deux grandes sœurs. Le rôle des mères dans ces pratiques de transmission n'est pas évoqué dans les entretiens que j'ai menés, pourtant, comme le dit Mari-Carmen, quand il y a un oléiculteur dans la famille, les autres membres sont formés au métier, qu'ils et elles le veuillent ou non.

> Manuela : Nos pères allaient aux champs tous les jours. C'est un mode de vie total. On ne parlait que de ça à la maison, donc c'est pour ça que ma mère, moi et mes frères on sait beaucoup de choses. Mais aujourd'hui par exemple à la maison parfois mon mari me dit « s'il te plaît ne parle pas de la campagne, des produits phytosanitaires ou de la subvention. »
>
> Mari-Carmen : Je fais la même chose, lorsque nous nous réunissons en famille il est interdit de parler des oliviers [rires].

[99] Entretien réalisé avec Mari-Carmen et Manuela 15/04/2021 dans un café de Úbeda.

[100] Extrait concerné du même entretien : « Mari-Carmen : Moi je ne leur parle pas encore d'héritage, et mon père ne disait rien non plus pendant longtemps. Tu sais chez moi tous ses petits-enfants sont des filles, sauf mon plus jeune, et depuis qu'il est né mon père n'arrête pas de dire "Ah ! Ça se voit Fernando va se dédier à l'agriculture !" et il oublie toutes les filles ! Et puis Fernando ça m'étonnerait… en plus il est allergique aux oliviers le pauvre ! »

> Manuela : Mais nos mères elles aimaient ça, elles étaient habituées. La mienne elle parle tout le temps de l'exploitation, elle donne son avis sur tout, elle sait beaucoup de choses.[101]

Les mères auraient donc aussi leur avis à donner sur la transmission des oliviers, mais j'observe que souvent leur rôle se réduit à celui de « passeuses d'hommes » pour reprendre l'expression de Dominique Jacques-Jouvenot (2014, p. 1). Au moment de l'héritage ou de sa préparation, les rôles de femme-épouse-mère se confondent pour assurer la transmission de patrimoine entre le père et le fils. Elles sont alors – comme la mère de Pepe – des passeuses dans la préparation du successeur – car c'est souvent un homme – au sein de cette situation particulière d'endo-reproduction qui crée une confusion entre les places professionnelle et familiale :

> En effet, le père est en même temps le patron et le cédant, le fils est en même temps aide familial et successeur potentiel, sans parler de la mère qui, avec ou sans statut professionnel, est la femme du chef d'exploitation et la mère du successeur. (*ibid.*)

Figure 14: Le père de Manola dans le cortijo qu'ils avaient acheté avec sa femmes qui est décédée depuis 3 ans, mais ses géranium et sa chaise demeurent. C'est Manola qui entretien maintenant le cortijo et aide son père aux oliviers, mais ses frères (qui pourtant habitent loin) ne veulent pas lui donner plus de liberté dans la gestion de cette propriété. Juin 2021, Úbeda. Photos argentiques. ©L. Florenza.

Dans le cadre d'entreprise agricole, la famille et le couple sont centraux dans la manière d'organiser la succession, et cela ne s'effectue pas simplement au moment de la fin de carrière du/des parent(s). Transmettre est ici plutôt un processus long qui ne se résume pas à choisir l'élu·e, mais qui « engage des processus aux dimensions anthropologiques, bien loin de l'immédiateté perçue dans un moment chez le notaire. » (*ibid.*). Le rôle des mères dans cette transmission n'apparaît pas dans le discours des personnes avec qui j'ai travaillées, exceptée dans le cas de Marilu :

[101] Entretien réalisé le 15/05/2021 avec Mari-Carmen et Manuela, dans un café à Úbeda.

> Et puis ici tous les professionnels sont respectueux avec moi, c'est aussi sûrement parce qu'ils ont l'habitude de voir une femme à la gestion de ces oliviers-là, ils savent que je suis *la nieta de la Kiki*[102].[103]

Pourtant, il semble qu'être la fille d'une femme exploitante déjà connue et respectée dans le village peut aider à s'identifier comme potentielle héritière d'une exploitation agricole. Parmi les femmes propriétaires avec qui j'ai mené des entretiens longs, la moitié ont hérité d'arbres qui appartenaient à leur mère exclusivement. Les autres parlent des oliviers « des parents », ou bien du père exclusivement dans moins d'1/3 des cas rencontrées. Plus largement, être « fille de » un homme ou une femme qui a déjà un nom dans le secteur semble être important dans l'installation d'une femme et sa perception des barrières et comportements sexistes. Au cours de notre discussion, Manuela et Mari-Carmen parlent de cet avantage d'hériter de la part d'un homme connu dans le village :

> Manuela : Les gens nous connaissent car nos pères sont d'ici et donc les professionnels nous respectent pour cela, les gens le savent très bien ça marche comme ça.
> Mari-Carmen : C'est vrai, nos pères nous ont ouvert la voie.[104]

Dans ce cas, les oléicultrices propriétaires et gestionnaires de leur exploitation acquièrent héritage, vocation et légitimité par leur père – et non pas par leur conjoint comme c'est le cas pour les épouses d'agriculteurs (Lagrave 1983). Elles sont « les filles de leur père » et non les « épouses de monsieur », et les mères ont assez peu voix au chapitre dans la naissance de ces vocations (Pruvost 2007, p. 14). Si le rôle des mères est peu visible dans les processus d'héritage, c'est qu'il relève alors peut-être de pratiques qui ne passent pas ou peu par le discours, et qui s'échelonnent sur le temps long de l'éducation et de la vie familiale au sein du foyer. Un des rôles que j'ai déjà évoqué est celui de proposer (ou non) un modèle de femme exploitante pour ses enfants, et notamment pour les filles – comme ce fut le cas pour la moitié de mes enquêtées propriétaires. Un autre que j'ai pu entrevoir dans les entretiens peut être celui d'initier directement sa fille à la pratique de l'agriculture, c'est le cas de Juana :

> J'étais jeune et prête pour le collège, mais je n'aimais pas l'école donc j'étais mauvaise. Et ma mère a acheté sa première oliveraie comme pour me punir, parce qu'elle voulait m'inciter à travailler les oliviers avec elle pour me faire pour connaître la dureté *del campo* afin que je retourne vite à l'école. Mais ça n'a pas marché, je suis tombée amoureuse des oliviers, et nous avons toujours travaillé ensemble avec ma mère.[105]

---

[102] « La petite fille de Kiki ».
[103] Entretien réalisé le 26/05/021 avec Marilu dans un café de Úbeda.
[104] Entretien réalisé le 15/04/2021avec Mari-Carmen et Manuela, dans un café à Úbeda.
[105] Entretien réalisé avec Juana le 21/05/2021 dans son oliveraie près de Baeza (Jaén).

Mais dans le cas de Juana, c'est une initiation punitive, et je n'ai pas rencontré de femme propriétaire dont la mère agricultrice aurait encouragé sa fille à l'imiter. Les femmes qui ont évoqué le rôle de leur mère dans la transmission ont plutôt insisté sur les encouragements de leur part à poursuivre des études ou entreprendre dans un autre secteur, au moins au début comme pour Marilu. Anuncia (60 ans, experte oléicole), dit qu'en tant que mère, malgré sa passion pour l'oléiculture, elle a poussé ses enfants à ne pas s'engager en agriculture :

> Nous, en tant que mères, nous voulons que nos enfants fassent carrière dans une entreprise avec un salaire assuré, et non pas qu'ils se sacrifient dans les champs.[106]

Enfin, concernant la génération des femmes qui ont aujourd'hui plus de 50 ans, il faut tenir compte de leur expérience d'une éducation genrée très rigide et qui fut particulièrement accentuée par le régime franquiste qui développe des programmes nationaux pour préparer les femmes rurales au travail domestique (Teresa María Ortega López et Ruiz 2021, p. 115). Ces derniers ont consciemment orienté des milliers de jeunes femmes vers le travail domestique, et donc les ont écartées d'une partie des connaissances et expériences reconnues comme étant nécessaires au travail agricole. En France, par exemple, le programme de Formation de la ménagère agricole a circonscrit son espace agropastoral au jardin potager, au jardin fruitier, aux végétaux d'ornement, à la laiterie, la basse-cour ou le rucher (Escudier 2016, p. 120). Ici, le témoignage de Ana (65 ans), une participante de l'atelier de théâtre de Torreblascopedro, est révélateur de cette orientation des femmes vers le travail domestique et les tâches se déroulant proche du foyer :

> Je vais te raconter ma vie en quelques mots. C'est l'histoire d'une petite fille qui s'appelle Anita, qui a été élevée pour être une femme au foyer et pour travailler dans les champs. Et après tout ça, je devais rentrer à la maison et m'occuper de ma petite sœur, parce que ma mère travaillait tout le temps. Et par exemple mon grand frère ne devait rien faire, ni mettre la table, ni faire la vaisselle, ni s'occuper des enfants, il était "l'enfant de papa et maman" comme on élevait les garçons, mais les petites filles devaient être "la femme de la maison". Nous avions aussi des animaux (poules, lapins, cochons…), et c'était à moi de nettoyer cette partie avant d'aller à l'école. À l'âge de 14 ans, j'ai eu un fiancé. Je pense que rien de tout ça n'est naturel, on a été éduquées pour cela. Je ne vois pas ce qui est naturel dans le fait de fiancer une enfant de 14 ans ! Aujourd'hui, les gens se marient à 30 ans ! Ou ils ne se marient pas du tout. Mais c'était l'éducation, nous étions dans un environnement qui ne nous laissait pas penser, nous ne savions pas qu'il y avait un autre monde possible. C'est pourquoi je suis si heureuse quand je vois des jeunes d'aujourd'hui, surtout des femmes qui font carrière, je leur tire mon chapeau.[107]

[106] Entretien réalisé avec Anuncia le 09/05//2021 dans un café à Jaén Capital.
[107] Entretien réalisé avec 14 participantes de l'atelier de théâtre le 13/04//2021 dans un café de Torreblascopedro.

Ana insiste aussi sur son mariage précoce et sur les inégalités d'éducation entre filles et garçons, qui ne lui ont pas permis, selon ses mots, de pouvoir penser un autre monde que celui qui lui était proposé. L'éducation est en effet à la racine des possibilités de carrières dans la vie des filles et des femmes, comme l'a expliqué Monica, une des productrices d'huile d'olive les plus reconnues de Jaén :

> Je pense que le rôle des femmes dans ce secteur n'a pas eu de la visibilité et l'importance que nous méritons, mais je pense que le problème est dû à la culture de nos pères et de nos mères, qui ne nous donnent pas les mêmes opportunités et la même éducation depuis que nous sommes petites. Dieu merci les choses changent, déjà mon père était enseignant et ouvert, il m'a laissé être qui je voulais. Depuis que je suis enfant ma passion était d'aller à la campagne avec mon grand-père, j'ai appris à conduire avec lui sur les routes par exemple.[108]

Mais les stratégies du détournement des filles et de la préparation des fils (aînés, souvent) commence dès leur jeune âge car « les fils sont initiés progressivement au métier en accompagnant le père au travail [alors que] nous avons souligné la non-initiation des filles n'étant pas préalablement pressenties pour reprendre l'entreprise. » (Sposito-Tourier 2019, p. 84). Dans le cas des femmes propriétaires que j'ai rencontrées, il y a une transmission de savoirs « informels » – comme le « master » en oléiculture acquis par Mari-Carmen avec son père –, mais peu d'entre elles m'ont parlé d'un réel apprentissage technique ou d'un accompagnement du père ou de la mère exploitant·e dans ses travaux aux champs (à l'exception de la saison de récolte, où tous les enfants et les toutes les femmes sont initiées aux techniques de récolte). Cela rejoint les travaux de Céline Bessière (2010, p. 51) sur les entreprises familiales viticoles de Cognac en France lorsqu'elle observe comment les garçons sont socialisés dès leur plus âge au métier et à l'entreprenariat et sont rapidement reconnus voire rémunéré pour leur travail au sein de l'entreprise, contrairement aux filles. Cette non-initiation des filles émerge en filigrane des nombreux entretiens et observations, comme lors de cette rencontre au village de Hornos avec ce producteur et garde forestier venu amener ses olives à la petite coopérative. Il est accompagné de sa fille qui a une vingtaine d'années, je lui demande si elle est venue pour la récolte :

> La fille : Je suis là pour les vacances, mais moi je ne fais pas les olives, je suis venue de Grenade, je fais des études d'informatique là-bas.
>
> Le père : Elle les olives ça l'intéresse pas. Ses frères oui, mais elle il vaut mieux qu'elle s'occupe pas de ça. C'est mieux qu'elle parte faire ses études, sa vie. Les oliviers, ça restera là, toujours, et heureusement que c'est là, car sans ça on pourrait pas payer tout ça, surtout les études.[109]

[108] Entretien réalisé avec Monica le 18/05//2021 dans un café à Jaén Capital.
[109] Entretien réalisé à la coopérative de Hornos le 4 décembre, Sierra de Segura (Jaén).

L'ampleur des pratiques d'exclusion des femmes par des pressions familiales explique en partie ce phénomène de mise à l'écart de la propriété et de la gestion des terres (Agarwal 1988, p. 550). Les stratégies familiales d'exclusion des filles de la propriété sont difficilement contrecarrées par la loi (Bessière et Gollac 2020, p. 133). Mais en Espagne comme en France, des lois récentes permettent un accès de plus en plus facilité au statut juridique d'exploitante.

En effet, en Espagne, la loi 35/2011 du 4 octobre 2011 sur la copropriété des exploitations agricoles (*Ley de titularida compartida*) a été adoptée pour ouvrir au statut de co-exploitant·e. Elle professionnalise l'activité agricole des épouses qui accèdent à ce type de statut, en reconnaissant leurs activités, en rendant visible leur travail, en le protégeant avec des droits socio-professionnels, et en leur permettant de contrôler et de gérer l'exploitation conjointement à leur époux. Cependant, dans la pratique les choses sont plus compliquées, tout d'abord parce qu'en Andalousie la loi n'est entrée en vigueur qu'en 2018[110], et depuis, selon les chiffres disponibles en 2022, seules 29 exploitations y sont inscrites sur les 3000 estimées lors de la création de la loi (953 exploitations inscrites dans toute l'Espagne). Mari-Carmen, en tant qu'ancienne avocate, milite pour l'application de la loi de cotitularité en proposant des réunions d'information. Elle m'explique que selon elle le frein principal réside dans l'empêchement pratiqué par les époux et donc, une pression familiale :

> Le vrai problème c'est la mentalité machiste et arriérée des agriculteurs typiques qui sont seulement focalisés sur les coûts de production. Pour eux, la cotitularité ne représente qu'un poids économique, c'est une ligne de plus sur le budget, car il faut alors cotiser à la sécurité sociale pour deux personnes au lieu d'une. Dès que je commence à parler de ça dans les meetings ils se lèvent et partent ou bien ils rigolent. Ils me disent « mais si depuis toujours ma femme a travaillé sans que je paye, alors pourquoi maintenant je devrais payer ? » Ils ne voient pas tous les avantages pour leur femme et pour eux-mêmes (en cas d'accident, de maternité, etc.), mais ce sont eux qui décident donc c'est eux et qu'il faut convaincre.[111]

Pour remédier à ce non recours, en France la loi d'orientation de 2006 rend le choix d'un statut obligatoire pour la conjointe (cheffe d'exploitation, collaboratrice, ou salariée). Selon Rose-Marie Lagrave, ces nouveaux statuts leur ont permis d'abord une reconnaissance à leurs yeux, une reconnaissance dans la profession, mais seulement « du bout des lèvres, car un homme vaut toujours plus qu'une femme, dans le milieu agricole comme ailleurs. » (Lagrave et Seiller 2021, p. 37). Au vu des barrières qui se dressent

[110] Il faut attendre le décret 190/2018, du 9 octobre 2018, pour que le registre d'inscription des exploitations en cotitularité en Andalousie.
[111] Entretien réalisé avec Mari-Carmen et Manuela le 15/04/2021 dans un café de Úbeda.

devant les femmes pour accéder à la propriété et la gestion d'une exploitation agricole, ici une oliveraie, qui peuvent être d'ordre historiques, économiques, juridiques, familiales, ou d'absence de formation, les données que j'ai présentées s'accordent avec la conclusion de Céline Bessière et Sibylle Gollac (2014, p. 81) : « L'accès des femmes à la profession agricole est encore nettement liée à leur mise en couple. ».

Au-delà de ces problématiques d'accès à l'héritage pour les femmes, une rupture générationnelle s'opère dans le cycle de transmission traditionnel, car la nouvelle génération qui serait en âge de reprendre la gestion des oliveraies aujourd'hui semble en partie, dans mes entretiens, se désintéresser de ce projet de reprise comme l'explique José :

> Nous sommes à l'endroit du monde où il y a le plus d'oliviers, mais avec un risque d'abandon fort, parce que ce n'est pas rentable d'être le micro-propriétaire. Et il y a une rupture générationnelle, comme ce qui se produit dans toutes les zones rurales : les enfants ne veulent pas continuer. Alors ce qu'il se passe, c'est que les parents disent : « mais mon fils, tu ne vas quand même pas laisser les 50 arbres qui appartiennent à ton grand-père ! Ils ont une valeur sentimentale ». Mais pour les enfants qui vont étudier à Séville ou à Madrid et qui finissent par y trouver du travail, ce qu'ils voient c'est : un problème de 50 arbres. Et alors que se passe-t-il ? La stratégie typique : le cousin de Madrid appelle celui qui est resté au village et demande "Vas-tu arroser ? Vas-tu tailler ? As-tu payé l'engrais ?" Et ça au cousin du cousin de la cousine qui finit par dire "Ne m'appelle plus !". Et ça se termine comme ça pour les oliviers.[112]

Comme je l'ai montré auparavant dans « Le mythe des hommes qui plantaient des arbres », la dernière génération semble ne pas avoir ce même attachement aux oliveraies qui s'accompagne de représentations telles que le souvenir de la dignité et du courage des ancêtres ayant planté ces arbres. Au contraire, les plus jeunes peuvent y voir une contrainte, comme l'explique Anuncia :

> Il y a un manque de transmission, un manque d'implication des jeunes pour reprendre ces terres, bien qu'il y ait des aides et des incitations de la part de la *Junta.* Alors que aujourd'hui l'oliveraie n'est plus une culture trop prenante, elle ne demande pas beaucoup de temps dans l'année, mais ce n'est pas bien compris, c'est toujours vu comme un sacrifice. Parce que ceux qui ont vécu à la campagne ont vécu par et pour la campagne seulement, les jeunes ne veulent pas cela, ils ont vu leurs grands-parents et leurs parents qui n'ont jamais eu de vacances. Mais tout ça change, on voit des oléiculteurs sur la plage l'été ![113]

L'éducation – familiale et scolaire – joue de nouveau un rôle dans le rapport qu'entretiennent les plus jeunes aux oliveraies. Le témoignage de Monica – qui n'est pas

[112] Enregistrement de José réalisé le 20/11/2021, visite d'oléotourisme dans son moulin de Begijar, Jaén.
[113] Entretien réalisé avec Anuncia le 09/04/2021 dans un café de Jaén-Capitale.

sans rappeler celui de Juana cité un peu plus tôt qui racontait que sa mère l'a « puni » par le travail agricole – permet de mieux saisir cet enjeu dans le contexte de Jaén :

> Ici, à Jaén, nous disons « si tu n'es pas assez bon pour étudier : tu vas à la campagne ». Le champ ne peut pas être une punition. Moi je dis le contraire à mes enfants : quand tu as de bonnes notes, je t'emmène à la campagne. Les champs ont besoin de gens préparés, de professionnels, pas de gens en échec. Ici à Jaén les enfants n'apprennent pas à connaître et aimer les oliveraies, alors que par exemple à Huelva ils font plein de sorties scolaires dans le parc naturel de la Doñana, et ça créé des rapports différents à ces espaces.[114]

Les héritiers sont donc peu souvent des héritières, et que même lorsqu'elles héritent de leur part des oliviers, les femmes en ont rarement la pleine gestion. Les éléments que j'ai démontré ici me semblent essentiels comme point de départ pour expliquer la place subordonnée que les femmes ont dans le reste de la filière, au sein de sociétés rurales où le lien à la terre et la possession d'oliviers constitue une part importante de l'identité culturelle, et surtout représente une nécessité économique dans une région où les alternatives professionnelles sont réduites et où les places dans le secteur oléicole sont de plus en plus disputées.

Un héritage en péril ?

Au-delà de la question du sexe des personnes qui reprennent les oliveraies andalouses et perpétuent cette mer d'oliviers, la question d'une reprise tout court de ces exploitations devient de plus en plus urgente. Cette problématique est au croisement de trois phénomènes : le phénomène social de rupture générationnelle avec le monde paysan que je viens d'évoquer plus haut ; un phénomène économique de baisse de la rentabilité des oliveraies traditionnelles ; lui-même aggravé par le dernier phénomène qui est d'ordre environnemental. Ce modèle économique et familial dans laquelle les femmes occupent des positions subordonnées et qui permettait jusqu'ici le maintien de ces oliveraies et leur transmission est donc aujourd'hui remis en question par des facteurs à la fois générationnels, économiques et environnementaux que je vais désormais explorer.

> Je pense qu'à Jaén on a commis deux bévues historiques par rapport à l'huile d'olive. Tout d'abord : on a planté 77 millions d'exemplaires du même arbre, quasiment de la même variété. C'est une monoculture brutale qui ne laisse aucune surface pour planter autre chose. Imaginez s'il arrive quelque chose à l'olivier ?

[114] Entretien réalisé avec Monica le 09/04/2021 dans un café de Úbeda.

> Comme une bactérie ? Deuxièmement : planter 77 millions d'arbres sans savoir à qui vendre l'huile… Mon Dieu ! Le problème c'est qu'ici nous sommes de très bons agriculteurs, mais de très mauvais commerçants. Et maintenant que se passe-t-il ? Des oliviers modernes ont été plantés dans des nouveaux pays : et nous voilà avec les arbres de nos arrière-arrière-grands-parents avec des troncs de 120 ans impossibles à mécaniser. Et c'est un gâchis. Et que fait-on ? On en parle, on y réfléchit, mais on n'agit pas ! Et pendant ce temps ces nouveaux arbres dans de nouveaux pays commencent à produire à des coûts bien plus rentables que les nôtres. Bon, je ne veux pas plomber l'ambiance du groupe, mais vous devez savoir, c'est la vérité. Allez, souriez maintenant on va goutter l'huile ![115]

Les visiteurs sourient, mais l'ambiance est en effet plombée et nous nous regardons de manière un peu gênée. Le groupe est composé d'une quinzaine de personnes venues passer quelques heures dans le moulin de José près de Úbeda, dans le cadre des Routes de l'oliveraie, une programmation d'évènements oléotouristiques qui met en valeur l'huile d'olive via des visites chez des producteur·ices des alentours de la ville. Les visites de moulins permettent de montrer par quels procédés mécaniques l'olive est transformée en huile, mais c'est aussi le moment de raconter l'histoire familiale du lieu, les rêves et les difficultés des producteurs. Ici, José évoque les dangers phytosanitaires de la monoculture d'oliviers et le défis économique que représente la concurrence des nouveaux pays producteurs d'huile qui peuvent produire de manière plus rentable que Jaén. Les inquiétudes évoquées par José à propos des risques phytosanitaires et de la nouvelle concurrence sont partagés par tous les oléiculteur·ices que j'ai rencontrés. Dès lors la question qui se pose est : comment valoriser et conserver des oliveraies qui ont un fort intérêt paysager et patrimonial – mais aussi social comme je viens de le démontrer plus tôt-, qui ne sont pas durables économiquement et environnementalement ? Cette observation est partagée par les anthropologues et géographes Martinez et Ruiz qui questionnent le défi que doit relever aujourd'hui Jaén

> Dans une pure logique de marché, une grande partie des oliveraies traditionnelles (souvent celles qui présentent le plus grand intérêt paysager et patrimonial) n'ont actuellement que peu ou pas de marges de rentabilité et, dans tous les cas, sont très dépendantes des aides de la politique agricole commune, sans compter qu'elles reposent sur des pratiques de gestion des ressources naturelles manifestement non durables. (Martínez et Ruiz 2016, p. 379)

Les oliveraies traditionnelles dont parlent ces auteurs renvoient aux « arbres de nos arrière-arrière-grands-parents » évoqués par José, qu'il oppose aux oliviers modernes. Ces différenciations sont importantes car plusieurs systèmes de plantation cohabitent à Jaén, faisant de la mer d'olivier une réalité loin d'être homogène. Pour autant, malgré ces

[115] Enregistrement de José réalisé le 20 novembre lors d'une visite d'oléotourisme dans son moulin de Begijar, Jaén.

disparités internes et la prédominance du minifundisme, je reconnais les paysages de Jaén dans la lecture de *Plantation Life* lorsque Tania Li et Pujo Semedi écrivent depuis l'Indonésie :

> Pujo : Une plantation est un géant, un géant inefficace et paresseux, mais un géant quand même. Elle occupe un espace énorme. (…)
> Tania : Une plantation est une machine qui assemble terre, travail, et capital en grandes quantités pour produire des monocultures pour le marché mondial. (…) Elle met la vie sous contrôle : l'espace, le temps, la faune, la flore, l'eau, les substances chimiques et les humains. (Li, Semedi 2021, p. xii).

À l'échelle de la région, cette immense étendue monocultivée peut s'apparenter en certains points à une plantation telle que définie par les auteur·ices des recherches sur le plantationocène. Donna Haraway et Anna Tsing suggèrent ce terme pour désigner les dernières 500 années de notre ère afin de mettre en évidence le puissant « effet créateur » que les plantations ont eu sur le monde (2019). Les plantations ont joué un rôle central dans l'émergence et la reproduction du système mondial capitaliste qui, à son tour, a fortement transformé les écosystèmes et les paysages. C'est ce qui conduit certain·es auteur·ices à préférer le concept de plantationocène à celui d'anthropocène qui masque la dimension inégalitaire, politique, raciste et sexiste de cette force de changement que les humains opèrent sur la planète. La plantation à besoin pour vivre de ressources naturelles, humaines et économiques que j'analyse dans le cas de la mer d'oliviers, qui, en retour, fait vivre les habitant·es de Jaén. Ce « géant » – dans notre cas la « mer d'oliviers » –, bien que devenu familier aujourd'hui, représente un environnement étrange, car il ne correspond plus aux besoins de ses habitant·es. Il est devenu une plantation qui répond aux besoins de l'exportation et de la demande mondiale.

> L'oléiculture a été si étroitement liée à notre histoire qu'elle est passée, à nos yeux, de si familière, à quelque chose d'étranger. Les paysages d'oliveraies auxquels nous sommes habitués aujourd'hui […] sont une anomalie historique. Pour n'importe lequel de nos ancêtres, vivre dans un village où plus de 90 % des terres sont occupées par des oliviers aurait été une véritable aberration. Il nous demanderait où nous trouvons le blé pour notre pain, les lentilles pour notre bouillie, l'orge et l'avoine pour nos animaux de ferme, et il se demanderait pourquoi il n'y a pas de pâturages pour nos bœufs, nos mules et nos troupeaux de moutons et de chèvres. Trop d'oliviers, penserait-il. (Guzmán-Álvarez 2007, p. 186)

Trop d'oliviers, en effet. Cet extrait fait écho à l'incompréhension des habitant·es de Jaén lorsque je les interroge à propos de l'étrangeté que génère en moi la vue de ce paysage. Cependant, la fragilité de cette monoculture ne repose pas sur l'arbre en lui-même : l'olivier est quasi immortel, ce qui en fait le symbole de la vie depuis l'antiquité. À part le gel – comme celui de 1956 qui anéanti l'oléiculture française –, cet arbre ne craint rien. Ni

la sécheresse, ni même le feu, et si le tronc principal vient à mourir, les racines peuvent relancer des années plus tard des pousses qui reforment très vite un nouvel arbre. Pourtant, en le rendant dépendant à l'irrigation et à certains produits phytosanitaires, en le poussant à la surproduction de fruits sans laisser un temps de repos nécessaire, et en l'exposant à des ravageurs qui ne rencontrent plus de prédateurs naturels : nous avons créé un olivier plus fragile et plus dépendant des humains.

En m'approchant de plus près des premières oliveraies traditionnelles que j'ai visité à Jaén, j'étais étonnée devant la particularité des arbres qui ne ressemblent pas à ceux de Provence : ils ont des troncs larges et sont constitués de trois ou quatre pieds d'oliviers anciens (25 ans au minimum), plantés ensembles serrés pour former alors un gros arbre buissonnant[116]. Ils ont aussi la particularité d'être très espacés les uns des autres sur la parcelle, afin de moins se concurrencer pour l'eau car ils ne sont pas irrigués et dépendent des pluies (système dénommé *de secano*). Le système de plantation ancien le plus pratiqué à Jaén est le *cinco de oro* (cinq d'or) : quatre oliviers espacés de dix mètres chacun et un olivier au centre. Cela créé un espace quadrillé par des lignes alternées avec beaucoup de distance entre les arbres et donc beaucoup de terre libre, avec entre 80 et 120 plants par hectares (José Martínez et Ruiz 2016, p. 394). En raison de sa bonne adaptation aux sols secs et la disponibilité limitée de l'eau d'irrigation des climats méditerranéens, l'oliveraie traditionnelle est donc un système extensif de faible productivité, mais qui demande peu d'irrigation et peu d'entretien. C'est sur ce système de plantation que s'est développée la mer d'oliviers et sur lequel repose son équilibre économique.

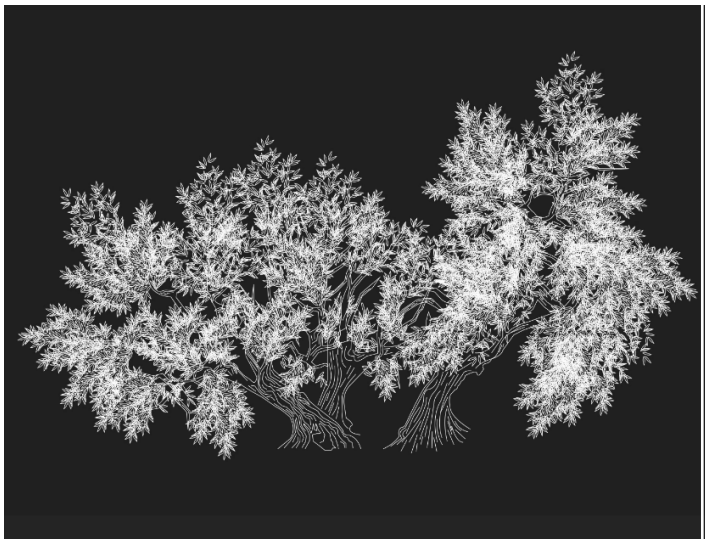

Figure 15: Olivier traditionnel de jaén. ElDiario.es.

[116] Les trois illustrations suivantes sont extraites du reportage du journal El Diario disponible ici : www.especiales.eldiario.es/pac-medio-ambiente-España/olivar/

Aujourd'hui, si la topographie le permet, l'objectif est de réduire les coûts et maximiser les bénéfices en intensifiant la culture : c'est-à-dire en plantant plus d'arbres par hectares. Dès lors, les troncs multiples sont abandonnés pour laisser place à des oliviers d'un seul pied (dénommés *olivos de palanca* à Jaén) que l'on plante plus serrés (tous les cinq mètres) et dont on assure l'irrigation, souvent par système de goutte-à-goutte. Ces oliveraies sont formées de rangs d'arbres plus petits et plus serrés (200 à 600 arbres par hectare), et l'avantage principal de ces cultures intensives est de permettre une rentabilisation de l'irrigation ainsi que le passage et l'utilisation d'engins de récolte mécanique (Martínez et Ruiz 2016, p. 394). La rentabilité est ainsi améliorée grâce à l'économie de main d'œuvre pour la récolte et l'augmentation du rendement en huile des olives grâce à l'irrigation des arbres.

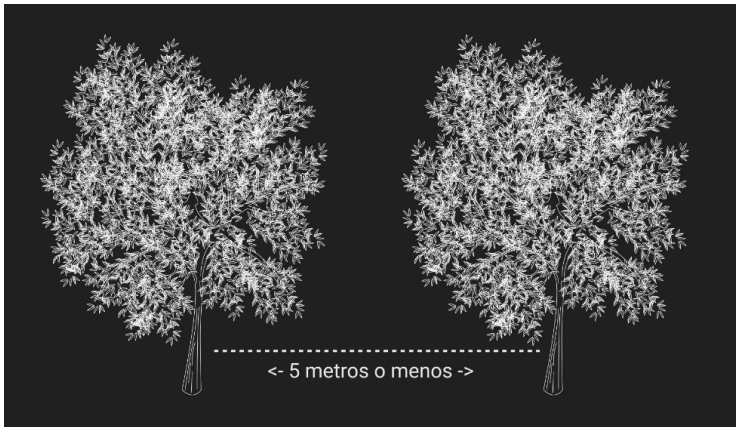

Figure 16: Oliviers en culture intensive. ElDiario.es.

Poussé à l'extrême, ce modèle donne lieu aux cultures super-intensives (dites aussi hyper-intensives). Des variétés d'oliviers sont spécifiquement choisies pour donner des arbres petits, très souples, qui produisent vite (sous cinq ans), et que l'on plante en haies serrées (1000 à 2000 arbres par hectare) (*ibid*.). Alimentés d'engrais et d'irrigation, ces arbres offrent un meilleur rendement et, surtout, peuvent être récoltés avec très peu de main d'œuvre. Ils forment de véritables haies fruitières, comme les pommiers, qui sont récoltées en quelques minutes par une seule personne au volant d'un engin inspiré des vendangeuses. Ces oliviers sont arrachés et remplacés au bout d'une quinzaine d'année au moment où ils ont passé leur pic de rendement. La première fois que j'ai vu ce type de culture c'était au Maroc dans une des fermes les plus modernes du monde, détenue par des fonds espagnols et marocains. Il n'y avait que deux ouvriers agricoles fixes pour 1700 hectares.

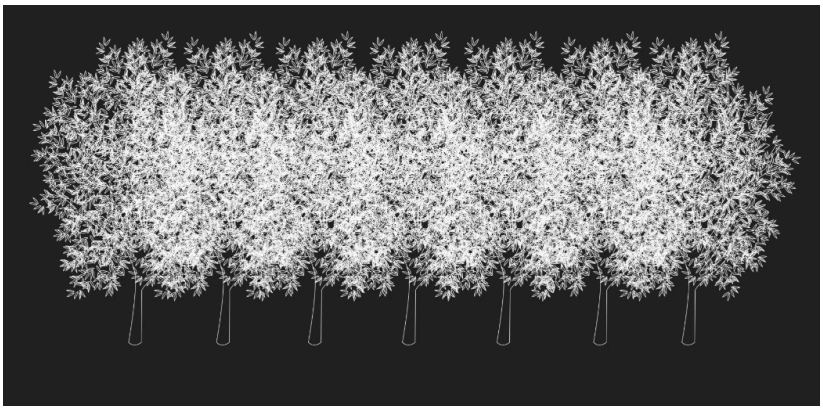

Figure 17: Oliviers en culture super-intensive. ElDiario.es.

Il n'en existe pas à Jaén, quelques hectares seulement sont en expérimentation, mais vers Cordoba ou Séville la topographie permet l'installation de cultures super-intensives. Les manières de planter et les variétés sont de plus en plus choisies selon les engins de récoltes et la productivité recherchée. On est loin du proverbe méditerranéen que l'on retrouve en Andalousie, en Provence et en Kabylie qui dit que « l'on plante la vigne pour soi, le figuier pour ses enfants, et l'olivier pour ses petits-enfants » (Angles 2018). De l'extérieur, les oliveraies en plantation ressemblent de plus en plus à une « synthèse entre un champ et une usine » (Mintz 1986, p. 47), de l'intérieur, c'est tout un écosystème qui a été transformé. Cette monoculture intensifiée et étendue dans toute la région créée un écosystème qui ne peut plus se réguler tout seul.

La première inquiétude concerne l'eau, car le système extensif traditionnel basé sur les pluies naturelles laisse place aux cultures irriguées. Plus de 40 % de la surface oléicole de Jaén est irriguée, un chiffre qui dépasse de loin celles des autres régions, ainsi que la majorité des surfaces destinées aux autres cultures de la province (Parras Rosa et et al. 2020, p. 13). Ces investissements ont été en grande partie financés par les aides de la PAC et permettent en retour de prétendre à plus de droits aux subventions. Les 50 % restants ne sont pas irrigués par manque de moyens, par impossibilité technique, ou par choix comme c'est le cas de Pepe :

> En été, nous n'irriguons pas, si naturellement il ne pleut pas ici, cela signifie que les arbres qui ont poussé ici n'ont pas besoin d'eau, nous respectons le cycle naturel, afin que l'arbre s'adapte à son environnement, qu'il soit autochtone et totalement durable avec ce qu'il a ici. Si nous changeons les conditions de la zone pour produire plus, nous avons plus d'olives, mais nous fabriquons un arbre artificiel.[117]

Comme pour beaucoup de fleuves, le niveau du *rio* Guadalquivir qui prend sa source à Jaén est de plus en plus bas, pourtant il assure l'irrigation d'une grande partie de

[117] Entretien effectué le 12/04/2021 avec Pepe dans son oliveraie près de El Donadío.

l'Andalousie. La fixation de la distribution des droits de pompage (concessions) fait d'ailleurs débat, car la province de Jaén à des droits jugés trop faibles par rapport à Cordoue et Séville comme m'explique Mari-Carmen, oléicultrice que je retrouve à Úbeda en septembre 2022. Entre-temps, la région à vécu une importante vague de chaleur au mois de mai qui a touché les oliviers en pleine floraison, compromettant la prochaine récolte. Depuis, cette vague ne s'est jamais calmée et au jour de notre rencontre il n'y a toujours pas eu de pluie :

> Mais toute l'Andalousie a été très touchée, les puits et réserves sont à sec, ils ont coupé l'eau partout et certain villages étaient alimentés en eau potable par camion. […] L'eau c'est la vie, et c'est une ressource très rare. Il y a des gens qui disent "le Guadalquivir est à nous parce qu'il prend sa source à Jaén". Moi je ne crois pas, le Guadalquivir est la colonne vertébrale de toute l'Andalousie. Mais ce qui est inacceptable, c'est que nous avons une concession à Jaén qui est injuste par rapport aux agriculteurs de Séville par exemple. Parce qu'ils font valoir leurs droits historiques, ce n'est pas juste aujourd'hui. C'est pour ça que tu entends des gens ici dire "nous voyons l'eau passer pour que Seville la prenne".[118]

L'Europe du Sud est une des régions les plus vulnérables au changement climatique. Les spécialistes prévoient la réduction tendancielle de la disponibilité des eaux de surface et souterraines ainsi qu'une augmentation des évènements extrêmes comme les sécheresses (Luque et Graveline 2021, p. 8). Les systèmes agricoles devront fonctionner sous la contrainte de perturbations de plus en plus importantes à l'avenir, et la gestion de l'utilisation de l'eau est un des instruments de contrôle des ressources. La gestion de la demande en eau, notamment pour le secteur agricole, se fait à l'aide d'instruments réglementaires, comme les concessions dont parle Mari-Carmen. Ils sont accordés par la Confédération hydrographique pour une durée de 75 ans sous forme de concessions historiques et de concessions individuelles. Les premières ont été concédées pour la plupart à des acteurs des deltas ou les plaines du Guadalquivir, surtout situées à l'Ouest, c'est-à-dire dans les terres les plus fertiles et qui ont été les premières historiquement à être irriguées. Les concessions individuelles, quant à elles, sont fixées selon le type de culture déclarée par les agriculteurs, et si un agriculteur plante des oliviers, son droit d'eau sera moins important que celui d'un maraîcher par exemple (*ibid.*). De plus, les nappes phréatiques déjà rares sont de plus en plus fines et se renouvellent moins vite. Les bassins de rétention et d'irrigation construits au milieu des champs ne permettent plus d'arroser jusqu'à la fin de l'été.

[118] Entretien effectué le 01/09/2022 avec Mari-Carmen dans un café à Úbeda.

L'année dernière en 2022, l'eau courante et d'irrigation a été restreinte en août puis coupée avant la fin du mois, asséchant les oliviers en pleine phase de formation des fruits, et obligeant certaines municipalités à recourir à des livraisons d'eau potable. Enfin, les pluies orageuses qui tombent rarement n'arrosent pas les sols en profondeurs : elles ravinent la terre laissée à nue par les herbicides, les lavent de tous leurs nutriments et laissent derrière elle des marques d'érosion qui parfois coupent un champ d'olivier en deux par des profondes crevasses (Delgado *et al.* 2013, p. 276). En plus de générer des problématiques environnementales et économiques, les sécheresses en Andalousie alimentent des conflits sociaux autour des droits d'utilisation des ressources en eau et les oléiculteurs andalous s'organisent de plus en plus autour de structures syndicales ou politiques pour porter leur voix, comme c'est le cas de Mari-Carmen qui milite dans un nouveau parti politique avec, comme objectif personnel, de permettre à ses enfants de rester vivre dans la région dans le futur :

> C'est pas normal, ils ne peuvent pas écraser un territoire comme ça et en favoriser un autre. C'est pour cela qu'il y a eu les manifestations des oléiculteurs de janvier où tu étais là. Ce que nous avons demandé c'est de favoriser cette oléiculture traditionnelle, parce qu'avec ça je donne beaucoup de travail aux familles locales, alors que l'intensif et le super intensif comme ils font à Séville ça ne nourrit personne. C'est pour ça que je suis entrée dans le parti politique *Jaén Merece Más* [Jaén mérite plus], pour que l'oléiculture traditionnelle perdure et que mes enfants puissent rester vivre à Jaén.[119]

Cependant, les ressources en eau ne sont pas les seuls facteurs qui peuvent mettre en péril la mer d'olivier et entraver le processus de transmission des oliveraies aux générations futures. Car la faune et la flore sauvage ont aussi dû s'adapter à cette monoculture gourmande en produits phytosanitaires. En effet, afin d'éviter certains champignons, pour faciliter la récolte, et pour servir la représentation humaine d'un « champ », beaucoup d'herbicides sont versés dans les sols, et des traitements sont vaporisés sur les feuilles. Juana se rappelle du moment où elle a commencé à traiter ses parcelles :

> Dès qu'on a acheté un Land Rover, on a arrêté le fumier et on s'est un peu perdu. Car on a commencé à utiliser une machine à moteur à essence qui propulsait les produits avec un pistolet à la main. On ne pensait pas à notre santé, c'était la première fois que des produits phytosanitaires étaient commercialisés. Mais un jour j'ai eu des démangeaisons sur tout le corps et j'ai dit stop au pistolet : on a acheté un atomiseur à turbine, qui est comme un gros ventilateur sur la remorque, comme ça je reste dans le Land Rover pour traiter.[120]

[119] Entretien effectué le 01/09/2022 avec Mari-Carmen dans un café à Úbeda.
[120] Entretien réalisé le 14/12/2021 avec Juana dans son oliveraie à Linares.

Avec l'utilisation de ces herbicides, par exemple, les plantes de la couverture végétale ne sont plus là pour retenir l'eau et la terre superficielle, ni pour nourrir les racines, ni la faune. María me raconte que les plantes cueillies autrefois, comme l'asperge *trigero* (asperge sauvage) qui pousse au pied des oliviers et dont les andalous raffolent, deviennent plus rares ou bien sont délaissées car polluées par les produits phytosanitaires.

> Avant, toutes les olives du sol que nous ramassions avec la main, dans l'herbe, si elles étaient bien séchées, alors on les mangeait comme ça. Les asperges aussi, en en ramenait presque tous les jours à la maison quand c'était la saison. Parce qu'avant il n'y avait pas toutes ces choses toxiques sur le sol, mais ça fait longtemps que je n'ai plus jamais mangé ce qui traînait dans une oliveraie.[121]

Pour ce qui est des animaux, les premiers que j'ai entendus se plaindre à ce sujet sont les chasseurs. Davide en témoigne :

> Il y avait beaucoup de faune et de flore, mais avec les produits chimiques et les machines, nous avons cassé beaucoup de choses. Je suis chasseur, j'aime la chasse mais surtout j'aime voir les animaux. Et je sais bien que les oiseaux comme les pigeons ramier, ou faisans, les lapins et les lièvres sont de moins en moins nombreux.[122]

D'autres personnes mentionnent les écureuils, les petits rongeurs et insectes comme des souvenirs d'enfance qu'ils ne retrouvent plus dans leurs oliveraies aujourd'hui, même si cela continue de faire partie de l'imaginaire, notamment celui qui est commercialisé dans le monde de l'huile d'olive comme raconte Santiago avec beaucoup d'émotions :

> Regarde, quand j'étais enfant, je trouvais des serpents dans la campagne, et maintenant il n'y a plus d'animaux ! Il n'y a même plus de fleurs ! [Il répète en levant les bras] Plus de fleurs ! Plus de fleurs ! Mais regarde ici [il pointe du doigt des bouteilles d'huile sur l'étagère] : beaucoup de marques veulent transmettre cela : ici des fleurs ! Ici des fleurs, là aussi… Parce que tout le monde sait que si tu vas à la campagne tu dois voir cela : un lapin, un oiseau, des fleurs. Mais il n'y a pas de fleurs ! Il n'y a juste plus de fleurs.[123]

En revanche, se sont développés ce sont les insectes, bactéries, champignons qui trouvent ici un terrain propice et/ou sans prédateur car « à l'intérieur d'une plantation, les ravageurs font la fête. » (Haraway et Tsing 2019). Le meilleur exemple pour l'olivier est la bactérie *xylella fastidiosa* qui a ravagé de manière foudroyante des hectares entiers d'oliviers multicentenaires en Italie et que les pays tentent de contenir par tous les moyens. En Andalousie, la simple évocation de cette bactérie donne la chair de poule aux producteur·ices. Si elle se développait dans la mer d'olivier, rien ne pourrait l'arrêter et il faudrait brûler très rapidement des centaines d'hectares d'oliviers pour stopper la contagion. Le déséquilibre écologique dans les oliveraies en est la cause principale, et le

[121] Entretien réalisé le 20/03/2021 avec María dans la voiture entre Jodar et Jaén-Capitale.
[122] Entretien réalisé le 18/04//2021 avec Davide dans son oliveraie à Mancha Real.
[123] Entretien réalisé le 10/03/2021 avec Santiago et Sebastian dans leur boutique d'huile d'olive à Baeza.

risque est décuplé par l'abandon des oliveraies comme l'explique Lola, ingénieure agronome :

> On dit parfois bio [elle mime des guillemets avec ses mains] pour des oliveraies où en fait c'est juste que les gens ne font rien : pas de taille, pas d'entretien, pas de surveillance, rien. C'est dans des champs comme ça que la *xylella* en Italie a tué beaucoup d'arbres. Ici, si on a un arbre malade, avec toute la monoculture qui existe, c'est un problème très, très important. L'économie de Jaén est en danger, ça peut être la *xylella* ou une autre chose, tellement les oliveraies sont devenues fragiles.[124]

Certaines personnes tentent d'inverser la tendance à leur échelle en changeant leur pratiques agricoles et en cherchant à rendre leurs oliveraies plus écologiques et moins fragiles. C'est le cas de Pepe, qui a vécu brutalement la transformation opérée par l'entrée des herbicides et des pesticides dans les oliveraies de sa famille dans les années 1970-1980 :

> J'ai grandi ici, parmi les lucioles, les plantes, les fleurs, les insectes, les oiseaux. J'ai quitté cette oliveraie à l'âge de 15 ans et j'y suis revenu à 36 ans, 21 ans plus tard. Pendant toutes ces années, j'ai travaillé dans la forêt en tant que pompier forestier, donc j'ai toujours été conscient du changement climatique et de la déforestation. Mais j'ai reçu un vrai choc lorsque je suis revenu dans cette oliveraie où j'ai grandi, et que j'ai trouvé ce que j'avais trouvé. J'ai découvert qu'il n'y avait plus rien, alors que c'était un paradis pour la biodiversité.[125]

Depuis qu'il a récupéré la partie des terres qui lui revenait de l'héritage de sa mère, il a décidé d'arrêter petit à petit les intrants utilisés pour ses oliviers afin de réaliser une conversion vers une production en bio, dans l'optique, lui aussi, de pouvoir faire grandir son fils dans une oliveraie saine (ils ont une caravane sur place dans laquelle ils passent week-end et vacances), ainsi que dans l'idée de lui léguer des oliviers en bonne santé. Pour être labellisée bio (*ecológica*), une oliveraie (et son produit) doit subir un processus de conversion d'un minimum de trois ans tel que codifié par le règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Pendant cette période, avec l'aide et les conseils d'expert·es, le sol, les arbres et tous les éléments qui composent l'exploitation sont analysés jusqu'à ce que l'organisme de contrôle stipule que les exigences sont respectées, c'est-à-dire que la terre est exempte d'agents chimiques. Selon Pepe, cette conversion se fait rapidement et sans coût financier, mais demande un important coût humain car cela nécessite du travail physique et suscite la méfiance :

> Pour une forêt, se régénérer c'est long, mais pour un sol en 5 ou 6 ans il peut se régénérer très bien. Regarde les herbes ici au milieu, j'ai dû attendre 3 ans pour les voir. Sans la conversion des terres en bio, mon fils de 2 ans ne pourrait pas

[124] Entretien réalisé le 10/04/2021 avec Lola et Chelo dans un café à Úbeda.
[125] Entretien réalisé le 12/04/2021 avec Pepe dans son oliveraie près de El Donadío.

> voir les oiseaux ici. Mais regarde ici c'est la frontière avec les oliviers du voisin : c'est une bonne image de la guerre entre ceux qui sont bio et ceux qui ne le sont pas. Tu vois comment il n'y a pas d'herbe sur ma parcelle ici, parce que la merde chimique vient d'en haut du voisin et pénètre chez moi. Tu sais j'ai beaucoup d'ennemis depuis que je suis en bio. Beaucoup de moqueries et de rires. En fait tout le monde est sur ton dos, tout le monde souhaite que tu échoues. Par ce que si tu te plantes, alors ils ont la garantie que ce qu'ils ont fait pendant 50 ans en empoisonnant la terre est la seule chose à faire.[126]

Monica, qui dirige une exploitation oléicole et commercialise une des huiles les plus primées de Jaén, a elle aussi passé une grande partie de sa production en bio. Elle ressent aussi des moqueries de la part de personnes qui la voit comme une romantique naïve, mais elle reste convaincue que la culture bio est la bonne voie, et sa production lui prouve :

> Nous utilisons du fumier, des vers de terre, des branches d'élagage, etc. Nous faisons des rotations sur le sol pour le rendre fertile et plein de vie et qu'il puisse se défendre seul. Par exemple pour la mouche de l'olive, lorsque vous commencez à équilibrer le sol alors les chrysopes apparaissent et mangent ses larves. Il en va de même pour la couverture végétale qui comporte des légumineuses qui apportent de l'azote au sol. C'est un monde tellement beau. Certains disent que nous sommes juste des romantiques, que tout cela n'existe pas et ne peut pas fonctionner. Mais même si nous n'avons pas des arbres chargés de 100 kilos d'olives grâce à la chimie, eh bien, l'olivier nous donne une récolte plus petite, mais qui est saine, bonne et équilibrée, et avec moins de dépenses. Nous nous sommes rendu compte avec l'analyse foliaire [des feuilles] de l'olivier qu'après 5 ans les résultats sont meilleurs dans le bio que dans le conventionnel. Sur ces parcelles les arbres ont tous leurs nutriments et n'ont aucune carence.[127]

Cependant, je réalise dans mes entretiens qu'il n'est pas aussi facile de démarrer une conversion vers une production bio, même pour les jeunes personnes formées que je rencontre. Par exemple, Raquel (35 ans) se heurte à l'opposition de sa mère qui reste propriétaire des arbres :

> Moi je veux faire ce pas, je suis convaincue que c'est un moyen très viable pour l'oliveraie traditionnelle. Mais ma mère ne le veut pas. Mais je la comprends, car économiquement c'est compliqué en bio, car tu dois abandonner tous les arbres qui sont sur les limites de tes parcelles si tes voisins sont en conventionnel à cause de la contamination.[128]

Pour Marilu (28 ans), c'est plutôt une crainte de ne pas pouvoir contrôler l'écosystème de ses parcelles qui l'empêche de passer le cap :

> Quand j'ai commencé les études, j'avais beaucoup d'ambition environnementale, donc j'avais pour projet de faire des olives bio. Mais j'ai réalisé que toutes ces idées ne sont pas si faciles dans la vie réelle, j'aimerais essayer d'en faire plus dans cette direction, mais pour l'instant je ne peux pas. Il y a tout le temps des ravageurs, des champignons, d'autres choses horribles comme des taupes que j'ai

[126] Entretien réalisé le 12/04/2021 avec Pepe dans son oliveraie près de El Donadío.
[127] Entretien réalisé le 01/04/2021 avec Monica dans son moulin à Castellar.
[128] Entretien réalisé le 08/04/2021 avec Raquel dans son oliveraie à Noguerrones.

> eu la dernière fois ! Je pense que devenir bio est un peu trop extrême, mais quelque chose au milieu comme l'agriculture intégrée ça me paraît raisonnable. Vraiment, il y a beaucoup trop d'insectes dans les champs c'est rempli ![129]

Adapter la culture d'olivier déjà présente pour la rendre plus écologique et plus rentable en produisant de l'huile de qualité et biologique est nécessaire, mais cela ne suffira pas à inverser la tendance du dérèglement des écosystèmes locaux et de la baisse de la rentabilité des oliveraies traductionnelles face à la concurrence internationale des nouveaux pays producteurs d'huile d'olive (comme le Maroc, l'Australie, le Portugal ou encore la Californie). D'après les observations et les entretiens que j'ai menés, c'est aussi depuis les institutions que les incitations doivent venir. Manola, fille d'oléiculteur, répond à ma question :

> Pourquoi y a-t-il tant de monoculture ici ? Eh bien c'est facile, c'est parce que c'est l'olivier qui donne plus de subventions aujourd'hui, et aussi parce que maintenant la terre est foutue. On pourrait planter des pistachiers ou des amandiers peut-être, comme ça se faisait beaucoup avant, mais rien de moins coriace. De toute manière ça ne se produira pas tant qu'il n'y a pas les subventions derrière.

La mer d'oliviers semble donc menacée si elle ne peut plus se maintenir économiquement et écologiquement parlant. La transmission entre générations d'oléiculteur·ices telle que je l'ai analysée semble donc compromise. Pour autant, l'histoire nous a déjà donné la preuve que la survie de l'oléiculture ne dépend pas tant de la santé d'un marché international que de celle d'une production locale et familiale. En effet, l'historienne Henriette Camps-Fabrer (1974, p. 65) a montré comment l'extension de la culture de l'olivier est un « fait politique autant qu'économique » qui s'est construite en parallèle à l'occupation romaine. Des traces archéologiques prouvent que les régions les plus romanisées (Africa et Numidie) devinrent les régions oléicoles principales de l'Afrique ancienne, puis, avec la fin de l'ère romaine s'amorce une lente dégradation de l'oléiculture, qui disparaît complètement dans de nombreuses régions. Or, ce fut dans les régions les moins urbanisées par les Romains, dans les régions montagneuses de Kabylie, de l'Atlas, de l'Aurès, que la culture de l'olivier se réfugia « avec les derniers sédentaires berbères qui se souviennent encore des traditions et des techniques romaines. » (*ibid*.) Seule la production rurale et familiale s'est donc maintenue, celle qui suffit à une consommation locale, puisque le commerce extérieur avait disparu, et c'est de là qu'a été relancée la culture de l'olivier à l'époque contemporaine dans ces régions. Ce détour historique vient confirmer l'importance de la valorisation de la production traditionnelle

[129] Entretien réalisé le 26/05/2021 avec Marilu dans un café à Úbeda.

et familiale telle qu'elle est défendue aujourd'hui par les oléiculeur·ices de la province de Jaén.

Carnet de terrain

20 avril 2020, Úbeda

Figure 18: Tronc d'un viel olivier, Jaén, Espagne, avril 2021. © Lucille Florenza. Photo argentique numérisée.

L'olivier est connu pour sa longévité. En vieillissant, son tronc gris se tord et se creuse comme celui-ci que j'ai photographié près d'une route à Jaén. Si le tronc principal est trop faible, des repousses prennent le relais depuis ses racines autour de la base du tronc, rendant quasi immortel cet arbre qui ne craint que le gel. Les plus vieux oliviers recensés atteignent jusqu'à 5 000 ans en Palestine, 3 000 ans en Grèce et en Espagne un spécimen atteint 1 700 ans. Ce dernier est le personnage principal du film d'Iciar Bollain *El olivo* (2016) que je viens de visionner. Il raconte l'histoire d'une jeune femme qui tente de récupérer l'olivier de son grand-père que ces oncles ont revendu pour décorer le hall d'une banque allemande. J'apprends qu'en Espagne, des pépinières vendent aujourd'hui des oliviers centenaires déracinés de champs où ils ne sont plus assez rentables. Pour près de 1 000 euros (allant jusqu'à jusqu'à 60 000 euros pour des arbres millénaires), les arbres de l'époque dont parle le poème de Miguel Hernandez vont terminer leurs jours comme pièces d'ornement dans des villas, des grands Châteaux viticoles français ou enrichir des collections privées au Moyen-Orient.

CONCLUSION

Ces premiers pas ont permis de mieux cerner les contours de la mer d'oliviers de Jaén, un espace de monoculture qui s'est construit au cours des siècles par l'action de ses habitant·es et au rythme d'évènements historiques et politiques qui ont tantôt encouragé, tantôt freiné son expansion. L'olivier est passé du statut d'occupant mineur des forêts méditerranéennes en tant qu'oléastre, à celui de plante dominante comptant près de 77 millions de pieds à Jaén en tant que cultivar *Olea europaea*, grâce à des mains humaines. Mais dans les récits, dans la mémoire et dans les discours que je recueille, seuls les hommes ont droit au chapitre. Les femmes, elles, ne sont pas considérées comme des actrices ayant participé à la formation de la mer d'oliviers. C'est que les imaginaires collectifs, les discours scientifiques, notre langue elle-même véhicule l'invisibilisation de la participation des femmes dans la construction des paysages oléicoles, et plus concrètement dans la mise en terre et le soin de chaque olivier, directement ou indirectement. Le paysage comme espace social et politique semble alors avoir été construit sans les femmes, qui sont reléguées aux marges, associées à la figure de la femme andalouse des peintres et des poètes : belle, exotique, lascive et passive, déconnectée du travail de la terre.

Pourtant, même si leur rôle dans l'émergence et le maintien des oliveraies est silencié, elles peuvent hériter à parts égales des oliviers de leurs parents. Cependant, j'ai montré que la prédominance du minifundisme doublé de la tradition égalitariste de l'héritage – qui éclate en très petites parcelles les patrimoines acquis – viennent néanmoins affaiblir leurs chances de prétendre à une réelle gestion de leur héritage, qu'elles cèdent souvent à leur frère, père ou époux. Enfin, j'observe que les effets du réchauffement climatique, de la monoculture et de l'utilisation des pesticides et herbicides qui l'accompagne mettent en péril la mer d'oliviers et donc les pratiques sociales qui assurent son héritage.

Par cette analyse des différents systèmes de plantation existants et des problématiques environnementales et économiques qu'ils génèrent, ma démonstration pourrait laisser entendre que ces décisions ne seraient que le fruit d'arbitrages purement techniques ou économiques. Au contraire, ces derniers sont aussi éminemment politiques car comme je l'ai évoqué, le « géant » de la plantation se nourrit aussi de ressources

humaines, et pas n'importe lesquelles. C'est ce que les recherches sur le plantationocène tentent de mettre en lumière en adressant cette question : comment les diverses pratiques techno-scientifiques en jeu dans les plantations peuvent-elles éclairer la dimension raciale, sexuée et sexuelle du capitalisme ? (Bastos 2020, p. 2). De même, la proposition du néologisme androcène vient révéler le lien qui existe entre le patriarcat et la crise écologique en replaçant « le sujet de l'Anthropocène dans les sociétés patriarcales plutôt que dans un *anthropos* indifférencié » pour mettre à jour des formes de domination qui sont sociales, politiques et économiques, et dans lesquelles le patriarcat a une fonction structurelle (Vuillerod 2021, p. 20). Dans le contexte de cultures intensives de produits destinés à l'exportation comme l'olive, il s'agit alors de mettre à jour les fonctionnements racialisés et sexués d'appropriation des terres dans un premier temps, et de recrutement, de contrôle et de reproduction de la main-d'œuvre qui sont pratiqués dans un second temps.

Dans le cas de l'oléiculture à Jaén, c'est au cœur des foyers que ces dynamiques prennent racine, car l'organisation minifundiste généralisée implique un fonctionnement familial de l'agriculture. C'est à l'analyse de ces dynamiques intra-familiales que le chapitre qui suit est dédiée.

CHAPITRE II

« LA SUEUR »[130]

L'AGRICULTURE FAMILIALE, TERREAU PATRIARCAL DE LA DIVISION SEXUÉE DU TRAVAIL

[130] Extrait des vers : « Qui a fait naître les oliviers ? O Andalous de Jaén, Andalous de Jaén. Ce n'est pas le néant, ni l'argent, ni le seigneur, mais la terre silencieuse, le travail et la sueur. » Voir p.34 pour lire en entier le poème *Aceituneros* Miguel Hernández.

Ces mains

Regardez ces mains,
d'une paysanne,
Des mains qui creusent avec acharnement

Lourdes, avec des phalanges courtes,
non soignées et non aimées.
Osseuses et grossières.

Des mains qui n'ont jamais porté de gants.
Jamais pour elles l'éclat des bagues.
Ma petite bague.
Un jour, l'appel héroïque et palpitant :
— J'ai donné de l'or pour le bien de São Paulo.

Des mains qui ont balayé et cuisiné.
Qui ont lavé et étendu
des vêtements sur des cordes à linge.
Elles ont sauvé et réparé.
Des mains domestiques et raccommodeuses.

Amies intimes de l'économie,
du riz et des haricots
de leur maison.
De la marmite en cuivre.
Du pot d'argile.
Du bois.
Des cendres du four.
Qui remplissaient le vieux panier tressé
et fabriquaient du savon.

Mes douces mains…

Ne sont jamais inactives.
Fécondes. Immenses et occupées.
Mains laborieuses.

Toujours ouvertes pour donner
pour aider, pour unir et pour bénir.

Mains de semeuses
Aimant le travail de semence.
Mes mains racines
Cherchant la terre
Semant toujours.
Jamais pour elles
La joie de la récolte.

Mains tenaces et obtuses
blessées d'enlever les pierres et les obstacles,
brisant les arêtes de la vie.

Des mains leviers
dans le bêchage de constructions peu concluantes.

Mains petites et courtes d'une femme
qui n'a jamais rien trouvé dans la vie.
Une marcheuse sur un long chemin.
Toujours en marche.
Seule à chercher,
l'angle promis
la pierre rejetée.

Cora Coralina[131]
Titre original : *Estas mãos*, dans *Meu Livro de Cordel*, 1976.

[131] Cora Coralina, nom de plume d'Ana Lins dos Guimarães Peixoto Bretas (20/08/1889 – 10/05/1985), est une poétesse et pédagogue brésilienne, considérée comme l'une des plus grandes poétesses brésiliennes du XX^{e} siècle.

INTRODUCTION

Le poème de Cora Coralina prend comme personnage principal les mains d'une femme, d'une paysanne, et à travers ses mots elle nous montre une série d'activités auxquelles elles s'emploient. Du travail de la terre jusqu'aux activités de soin, elles semblent ne jamais s'arrêter et œuvrer dans la solitude. J'ai choisi ce poème pour ouvrir le deuxième chapitre car pour comprendre le fonctionnement de la filière de l'olive à Jaén il ne faut pas s'arrêter au bord du champ, mais il faut pousser les portes des maisons et entrer dans la vie domestique des *Jienenses*, où les mains des femmes réalisent de nombreuses activités nécessaires à la filière, et pourtant invisibles. À la suite de Bina Agarwal (1988, p. 531), j'affirme qu'analyser une activité agricole traditionnelle en se bornant aux espaces publics et aux scènes du travail formel revient à considérer les foyers comme de « simples unités d'analyse monolithiques et à ignorer les dimensions genrées intra-domestiques ». Car le partage du travail à l'intérieur des foyers représente le premier degré d'apprentissage et d'expérimentation de la division sexuée du travail pour les membres de la famille, qui sera prolongée ou transposée par la suite dans les oliveraies et dans les autres échelons de la filière. Comment cette organisation permet-elle le maintien d'une oléiculture familiale à Jaén ? De quelles manières est-elle justifiée ? Nicole Claude Mathieu (1971, p. 23) rappelle qu'« il est bon de ne pas oublier que la famille demeure, dans toute société, le groupement social qui exprime par excellence l'institutionnalisation du biologique ».

Si la disparition des sociétés paysannes en Europe a été très documentée (Mendras 1992), la persistance de la famille comme structure de base de l'agriculture fait tout autant l'unanimité chez les spécialistes. En Europe, les exploitations agricoles se transforment, depuis la ferme familiale jusqu'à la forme juridique d'entreprise, et ce qui frappe ici, c'est la persistance d'une présence familiale forte, tant du côté du capital que du travail. Ce qui fait dire à Bertrand Hervieu et François Purseigle (2013, p. 133) que « si la production agricole cessait d'être paysanne, elle demeurait familiale. ». Dès lors, qu'est-ce qui, dans le fonctionnement du groupe social familial, permet à l'activité agricole de fonctionner si bien ? Dans le cas que j'étudie : qu'est-ce qui, parmi les ingrédients qui expliquent la durabilité de la mer d'oliviers, repose sur des pratiques d'agriculture familiale appliquées

à l'oléiculture ? C'est ce que je propose d'analyser dans cette partie en étudiant la distribution des rôles au sein des familles oléicultrices de Jaén.

En agriculture, les économistes distinguent généralement trois catégories de travail : la sphère du productif (ce qui se vend sur le marché), l'autoconsommation (non vendu mais comptabilisé monétairement), et le travail domestique (non comptabilisé et non vendu) (Filippi et Nicourt 1987, p. 47). Cependant, ce que montre mon travail c'est que ces distinctions sont inopérantes lorsqu'il s'agit de décrire les activités des femmes des familles oléicultrices – et agricultrices en général –, tant les différentes sphères sont imbriquées et les tâches parfois effectuées en simultané – récolter les olives tout en surveillant son enfant, ou bien préparer des conserves d'olives qui serviront à l'autoconsommation mais aussi à la vente. De plus, ces terminologies ne sont pas utilisées par les actrices elles-mêmes sur le terrain, qui se reconnaissent plutôt comme assistante du mari, donc proche du statut d'aide familiale (*ayuda familial*). Et si elle est parfois mentionnée par les épouses elles-mêmes, la figure de la femme au foyer (*ama de casa*) – qui ne s'occuperait exclusivement que de tâches domestiques et de travail de soin – est très minoritaire dans le milieu rural andalou (Ministerio de Agricultura, 2013, p. 50). Je montrerai ici comment ces rôles et assignations prennent racine dans la construction du modèle de l'agriculture familiale, et pourquoi cette répartition peut être accentuée et rigidifiée par les particularités de la province de Jaén et par la modernisation du secteur, et comment elle se traduit au moment de la saison de récolte des olives.

Dans le poème de Miguel Hernández qui ouvre cette thèse, l'auteur écrit que les ingrédients qui font naître les oliviers de Jaén sont « la terre silencieuse, le travail et la sueur ». Le chapitre I à traité du premier élément. Pour la suite, je propose une relecture du poème en faisant l'hypothèse que si « le travail » tel que mentionné par le poète fait allusion à des tâches et des statuts liés à l'agriculture et concerne les *aceituneros* – donc des hommes –, alors l'idée de « sueur » pourrait évoquer toutes les tâches qui permettent à l'oléiculture de fonctionner mais qui ne sont pas considérées comme du travail. Ce dernier ingrédient du triptyque du poète pourrait regrouper ces activités qui sont dévalorisées, ou invisibilisée car se déroulant dans les foyers et/ou de manière gratuite. À l'inverse, je montrerai comment ces activités, comprises dans un continuum partant du travail dit domestique jusqu'au travail agricole, sont pourtant nécessaires à la culture de ces oliviers, à la subsistance de des familles et à celle de la province de Jaén toute entière.

I.

L'AGRICULTEUR ET L'AIDE FAMILIALE

> La vie d'une femme rurale à Torreblascopedro, comme dans d'autres endroits, était basée sur l'aide au mari [*ayudar al marido*], prendre soin des enfants [*cuidar*] et faire les tâches ménagères [*tareas de la casa*]. Mais il était aussi normal d'aller au champ [*al campo*] pour travailler [*a trabajar*]. Le travail [*trabajo*] était le même pour les hommes et les femmes : battre le blé, récolter les pois chiches et autre, et aussi labourer. Et en hiver c'était la récolte des olives [*ir a la aceituna*]. Il fallait aller au boulot [*al tajo*][132], les olives étaient cueillies à la main, il faisait très froid donc souvent on mettait des chaussettes et puis des pierres chaudes dans nos poches. On utilisait des petits paniers [*espuertas*], que l'on vidait ensuite dans des grands sacs [*capachos*[133]] qui étaient portés aux moulins avec des charrettes et des mulets. Voilà en un mot la vie de la femme au village.[134]

J'ai recueilli ce témoignage au printemps 2021 lors de l'entretien avec un groupe de femmes qui pratiquent du théâtre communautaire dans un village de Jaén que j'ai déjà mentionné (cf. p 22). Nous nous étions donné rendez-vous pour qu'elles me racontent leur expérience en tant que cueilleuses d'olives. L'une d'entre elle – Dolorès, âgée de 80 ans – ne parlait pas, mais elle avait préparé ce témoignage écrit qu'elle a donné à lire et qui a ému ses amies. La liste des tâches qu'elle mentionne est révélatrice de ce qui constitue l'essentiel des activités effectuées quotidiennement par les femmes dans les zones rurales. Il est intéressant de noter l'utilisation qu'elle fait de différents termes pour désigner ces activités : aider, prendre soin, faire des tâches, travailler, aller au boulot. Ces nuances révèlent une classification intériorisée entre différents travaux qui semblent être attachés au statut familial (mère, épouse), à la distinction entre le dedans et le dehors (*al campo*), ou au calendrier agricole (saisons des labours ou récoltes). Ces classifications, comme celle entre le dedans et le dehors, ne recouvrent pourtant pas pour elles une quelconque séparation entre ce qui relèverait du domestique et du professionnel (Nicourt 2014). En effet, les critères qui peuvent servir à catégoriser un acte comme relevant du « travail » ou

[132] J'ai choisi de traduire *al tajo* par « boulot » car ce mot est difficilement traduisible en français. Il comprend à la fois – ou bien alternativement selon le contexte – : un lieu de travail (*ir al tajo*), ainsi qu'une tâche difficile et délimitée, proche de « corvée » en français *(ponerse al tajo)*. Son dérivé donne un autre mot couramment utilisé dans l'oléiculture : *al destajo*, qui désigne une manière de rétribuer un travail que l'on peut traduire par « à la pièce », « à la tâche » en français.

[133] Le mot *capacho* recouvre deux sens : principalement employé pour désigner les pièces rondes et tissées en osier ou jonc que l'on utilisait jadis dans les pressoirs à huile pour le filtrage (scourtin en français), il est aussi utilisé plus largement dans certaines régions oléicoles comme Jaén pour parler des paniers tissés dans la même fibre et qui servaient lors de la récolte de mesure de base pour évaluer les quantités d'olives récoltées. Son dérivé, *la capacha*, est le petit panier tressé qui sert à transporter le repas du midi dans les champs.

[134] Entretien mené le 13/04/2021 avec 14 femmes inscrites à l'association de théâtre du village de Torreblascopedro, dans un café, Torreblascopedro.

non – de « la sueur » par exemple comme je le propose dans ce chapitre – par les femmes elles-mêmes, leur famille et la société, sont plus complexes et prennent racine dans les constructions des constantes de la répartition genrée des tâches – dans le monde agricole et plus largement. Dolorès écrit que le travail était « le même » pour les hommes et les femmes, mais à l'intérieur d'une même tâche, comme récolter les olives, se cachent différentes façons d'aller aux olives (*ir a la aceituna*) selon que l'on est une femme ou un homme – ou un enfant.

Comme je l'ai montré dans le chapitre précédent, la province de Jaén se caractérise par un très grand nombre de petites propriétés détenues en famille, le foyer familial constitue donc le premier échelon où sont partagés entre les individus les rôles, les tâches et le patrimoine selon des constructions sociales qu'il s'agit d'approfondir ici. Car sous les arbres, dans les moulins ou à l'intérieur des maisons, « le genre fait le sexe, et non l'inverse [en] surdéterminant la différenciation biologique » (Mathieu 2004, p. 63).

Le mythe de la complémentarité

Les apports de l'anthropologie, de la sociologie et des travaux féministes matérialistes ont montré comment l'agriculture familiale repose sur une organisation patriarcale et sur le mythe de la complémentarité des sexes entre les membres (Lagrave 1987). Dans *Les mains, les outils, les armes*, l'anthropologue Paola Tabet conteste l'idée de complémentarité et de réciprocité qui viendrait justifier le caractère naturel de la division sexuelle du travail (1979, p. 10). Selon elle, cette division n'est pas neutre, mais « orientée et asymétrique (…) il s'agit d'une relation non pas de réciprocité ou de complémentarité mais de domination. » (*ibid.*). Cette répartition se traduit par des « devoirs, interdits (…) obligations familiales, ainsi que dans la création d'une identité sociologique masculine ou féminine. » (*ibid.*). En somme, elle déconstruit les arguments essentialisants pour mieux montrer comment la division sexuée du travail doit être analysée en tant que relation politique entre les sexes.

Ce que j'analyse ici c'est que cette division du travail, dans le cas de l'oléiculture familiale, s'élabore en fonction des outils, des statuts et des rôles rattachés à un sexe mais aussi aux différentes catégories d'âge et est au cœur de l'organisation sociale et économique du foyer et du fonctionnement de l'exploitation agricole. Le travail qui est

assigné dans ce cadre à chacun·e s'accompagne d'une reconnaissance inégalitaire, participant d'une hiérarchisation entre les tâches plus ou moins productives et valorisées, et valorisantes. L'analyse que je fais du fonctionnement de l'oléiculture familiale s'inscrit dans la définition que donne Christine Delphy (1998, p. 11) du caractère productif ou non d'un travail : il n'est pas lié à sa nature, mais dépend plutôt du rapport social dans lequel il s'exerce. Si comme le démontre Paola Tabet, le rapport qui existe au sein de ces familles d'agriculteurs est celui d'une domination des hommes sur les femmes – et des enfants –, alors les tâches assignées aux femmes via les obligations, devoirs et interdits, s'accompagnent d'une reconnaissance et d'une valeur moindre. Cette « sous-évaluation systématique de la contribution des femmes » renforce leur dénuement, car elle réduit la part des bénéfices à laquelle elles peuvent avoir légitimement accès (Agarwal 1994, p. 90).

Dans le cas de l'agriculture, s'ajoute à cette domination un rapport « familialiste » (Alice Barthez 2005 ; Comer 2011) qui exacerbe certaines de ces hiérarchies en gommant les frontières entre travail professionnel et travail domestique, le tout étant considéré comme du travail familial gratuit. Ce familialisme résulte du « chevauchement fructueux de deux capitaux sociaux, à savoir celui de la famille et celui de l'entreprise » (Arrègle *et al*., 2004 : 14), et permet de comprendre comment les rapports sociaux à l'intérieur des familles d'agriculteur·ices dépendent étroitement d'intérêts économiques et de normes de genre. De même, Clémentine Comer (2021, p. 60) montre comment le familialisme agraire, « consistant à faire de la valeur du travail, de la cohésion et de la solidité des rapports familiaux un édifice moral à défendre », crée des normes de régulations des familles qui pèsent sur les femmes en leur imposant un modèle conventionnel de féminité en adéquation avec les intérêts économiques de l'exploitation. Le cas du vigneronnage[135] au début du XX^{e} siècle permet d'illustrer parfaitement le familialisme puisque le travail de la vigneronne fait tellement partie intégrante de la vie d'épouse que le contrat de métayage est souvent signé devant le notaire le même jour que le mariage, et aucun propriétaire ne s'aventurerait à contracter avec un homme célibataire ou veuf (Escudier 2016, p. 66). De même, la dot de l'épouse vient abonder le capital financier du métayage : un intérêt financier se surajoute donc à l'apport de la force de travail de la vigneronne pour le couple et la famille (*ibid*.).

[135] Forme de métayage où le domaine exploité est essentiellement constitué de vignes, le métayage étant un système d'exploitation agricole dans lequel la rente est versée en nature, consistant en une part de la récolte (généralement la moitié) au bailleur par le métayer. Source : www.lalanguefrancaise.com

Dès lors, le rôle et le statut qui est majoritairement assigné aux femmes d'agriculteurs dans le monde rural est celui – informel – d'aide familiale (*ayuda familiar*). Dans les mots de Dolorès citée plus haut c'est « L'aide au mari », qu'elle place en tête de la liste de ce qui constitue selon elle sa vie. Ce statut d'aide familiale recouvre des situations très variables, mais concerne toutes les femmes qui consacrent une part importante de leur temps à des activités non rémunérées à l'intérieur de l'exploitation familiale. Ces activités, si elles n'en sont pas moins productives, sont doublement invisibilisées : par la société – car ces femmes sont rangées dans les statistiques du côté des inactives – et par l'exploitation – puisqu'elles n'ont ni statut, ni rémunération, ni autonomie financière, ni protection sociale. Ana, une des actrices, explique pendant une répétition pourquoi le projet de théâtre auquel elle participe avec Chelo, Dolorès et les autres, est si important pour elle :

> Le théâtre nous permet de transmettre ce que fut notre vie, car ce qui n'est pas nommé n'existe pas comme dit Chelo. Et nous, nous avons nommé beaucoup de choses qui étaient invisibles, pour que les jeunes sachent ce que c'est de travailler dans les champs du lever au coucher du soleil, et la nuit de faire à manger et laver le linge. Et nous n'avions pas l'eau courante, il fallait aller au lavoir, chauffer de l'eau, laver les enfants, préparer la *capacha*[136] pour le champ, etc.[137]

Ces activités sont en effet « non nommées » car effectuées en grande partie dans l'ombre des foyers. Or, les foyers – tout comme les oliveraies – fonctionnent sur des dimensions genrées fortes et surtout, sont de véritables unités de production. Ces unités reposent sur un « mode de production patriarcale » qui permet l'appropriation par le chef de famille du travail gratuit des membres de sa famille (Delphy 1998, p. 8). Le travail domestique étant une catégorie de ce mode de production quand il est effectué dans le cadre social de la maison – et non le cadre géographique, comme nous l'avons vu plus haut en déconstruisant l'idée d'un dedans et d'un dehors, puisqu'une femme de ménage chez un particulier reçoit un salaire (Delphy 2003, p. 47). Une partie de ce travail correspond aussi aux activités de subsistance (Pruvost 2021a). Cette notion permet de faire la différence entre des activités vivrières qui sont à la base des sociétés paysannes – par exemple faire des conserves avec ses propres légumes – et les activités de consommation – cuisiner une boite de légumes en conserve achetée – qui ont été développées par le processus de

[136] *La capacha* (ou *talega*) est un petit sac en *esparto,* en français l'alfa, ou « plante de Sparte » (de l'arabe halfa), qui est une plante herbacée des régions arides qui sert au tressage. Ce récipient, qui porte le même nom que le scourtin de presse à huile en espagnol car fait des mêmes fibres, sert à transporter le repas du midi dans les champs d'oliviers pendant la récolte. Par extension, il désigne le repas du midi en lui-même.

[137] Entretien réalisé le 06/04/2022 lors d'une répétition de théâtre dans le gymnase de Torresblascopedro.

housewifisation[138]. La subsistance englobe les activités qu'effectuent les femmes pour prendre soin (corporel et émotionnel) des membres de la famille – surtout aînés et enfants –, de la nourriture (cuisine, transformation d'aliments, potager), de la maison (ménage, aménagement), des animaux de compagnie et d'élevage, des conditions matérielles pour assurer la nouvelle journée du lendemain (lessive, préparation du petit déjeuner et pique-nique du midi pour les récoltes). Comme le précise Ana, ces tâches sont exécutées la nuit pour celles qui doivent aussi travailler à l'extérieur ou « dans les champs » comme l'écrit Dolorès. Les femmes sont donc assignées à des activités qui conditionnent fondamentalement la reproduction de la vie humaine, mais sans considération de leur nature, elles sont perçues comme des « affaires de femmes » et dès lors jugées sans valeur (Pruvost 2021b, p. 736).

Le fait que les travaux assignés aux femmes soient jugés comme je viens de le démontrer comme étant : moins productifs (par rapport au marché) ; dépendant du projet familial (familialisme) ainsi que subordonné aux tâches de l'homme (aide familiale) ; et donc *in fine* ayant moins de valeur que celui des hommes[139], a des conséquences sur la matérialité même de ces travaux. En effet, les femmes exécutent des tâches hétérogènes, entrecoupées et dépendantes de l'emploi du temps du mari dont les activités sont prioritaires (Filippi et Nicourt 1987, p. 48). Elles doivent donc pouvoir s'arrêter en cours d'activité pour aider, changer rapidement de lieu, de vêtements, etc. En plus de cette disponibilité temporelle journalière, il est explicitement attendu des femmes dans les régions oléicoles une disponibilité temporelle annuelle qui permet de leur faire jouer le rôle de variable d'ajustement selon les saisons, et de remplacement du mari lors des pics d'activité, ce qu'observe également Jean-Louis Escudier dans les régions viticoles (2016, p. 64). Par ailleurs, leur travail est invisible pour elles et leur mari de par la nature même des tâches dévolues aux femmes : des enquêtées disent que « tout faire c'est ne rien faire » ou bien que « faire-défaire et refaire, cela ne se voit pas » (Filippi, Nicourt 1987, p. 50). Enfin, ce travail est aussi invisible aux yeux des professionnels agricoles qui ignorent les femmes et demandent à parler « au patron »[140], ainsi qu'aux yeux ses organisations professionnelles ou étatiques qui pendant longtemps considéraient que : « dans les

[138] Tendance à réduire les femmes au rôle de ménagère ou femme au foyer , et, en parallèle, développement des besoins et des moyens liés au travail domestique (recette de cuisine, électroménager, grande distribution, etc.).
[139] Il faut aussi nuancer cette idée, qui découle d'un raisonnement occidentalo-centré et récent dans l'histoire. Car dans une perspective de subsistance, ces travaux ont pu être – ou sont toujours ailleurs – rattachés a une symbolique valorisante et même à une certaine forme de reconnaissance ou de pouvoir pour les femmes et les hommes qui les exercent.
[140] En référence à la BD co-écrite par des paysannes : *C'est qui le patron ?*, Maus Bénézit et les paysannes en polaire, Marabulles, 2021.

recensements, c'est le mari qui est exploitant, la femme est portée sans profession. » (*ibid.*). C'est le fameux acronyme « s.p » qui était traditionnellement accolé au nom de l'épouse dans les recensements français. Dans le documentaire *Moi, agricultrice*, une femme s'insurge : « Il disait "sans profession", moi j'aurais plutôt écrit "cent professions"! »[141]. Le travail des épouses d'agriculteurs est si peu valorisé que souvent même les interessées se déclarent sans profession ou ménagère, ou femme au foyer. De plus, le travail féminin – salarié ou non – est mal appréhendé car les catégories statistiques sont conçues sur le modèle d'un emploi socialement valorisé, à savoir une activité unique rémunérée au temps. Ce modèle recoupe parfaitement l'emploi masculin, alors que l'emploi féminin est davantage sujet à l'intermittence, la pluriactivité ou la rémunération à la tâche. Dès lors, « L'appareil statistique vise autant à renforcer un ordre social qu'à le décrire, ainsi la dilution statistique du travail des agricultures participe de la construction sociale des rapports homme-femme. » (Escudier 2016, p. 52).

À la dévalorisation du travail des femmes s'ajoute à la prédominance du couple dans la pratique de l'agriculture, qui implique souvent l'invisibilisation de l'épouse. En effet, j'observe sur le terrain que cela est aussi vrai dans le cas de l'oléiculture, car même lorsque la propriétaire est officiellement une femme comme dans le cas de Franma, c'est son mari, ici Davide, qui est à l'avant dans la gestion des oliveraies. L'agriculture est donc un métier de couple (Lagrave & Seiller, 2021) qui traduit un patriarcat plus puissant que dans d'autres professions, de par l'importance des enjeux de patrimoine et du statut de chef d'exploitation qui existent dans le monde agricole. C'est la surdétermination du mariage dans ce métier qui induit que « Tout travail, professionnel ou non, effectué par une femme au sein d'un couple exploitant est réputé pur échange de dons et contre-dons, assimilable aux obligations réciproques que les époux se doivent. » (*ibid*., p. 35). En effet, « La division du travail est solidaire de celle du couple et de la famille », car ces institutions déterminent certaines tâches qui deviennent interdites ou obligatoires lors du passage au statut d'épouse et/ou de mère (Tabet 1979, p. 24). Dans le cadre de l'agriculture familiale, ces tâches sont effectuées sous l'autorité d'un chef de famille en vue de servir le développement de l'exploitation.

[141] Réalisé par Delphine Prunault (Galaxie Presse, 2022).

L’oléiculture familiale à Jaén

Ce qui est particulier à Jaén d’après mes observations, c’est que cette situation est vécue par la majorité des femmes que j’ai rencontrées alors qu’elles ne sont pas toujours épouses d’agriculteurs. En effet comme je l’ai montré précédemment, Jaén présente les caractéristiques d’un régime de propriété minifundiste, au sein duquel une très grande majorité des habitant·es possèdent une petite olivette familiale qu’il faut entretenir et surtout qu’il faut récolter. Cette superficie ne suffit pas à subvenir aux besoins d’une famille, ce qui implique l’exercice d’un travail principal salarié souvent en dehors de l’agriculture ou bien en tant qu’ouvrier agricole saisonnier, le mari ne se déclarant donc pas principalement comme agriculteur. La plupart des personnes avec qui j’ai menées des entretiens partagent les mêmes souvenirs d’enfance à propos de week-end et de vacances d’hiver passés à ramasser les olives avec les membres de la famille élargie, quand bien même l’activité agricole ne représente pas le revenu principal du foyer. Dès lors, comment cette socialisation à une activité oléicole qui dicte l’organisation de la famille, des vacances et des temps libres influencent la vie des femmes de Jaén ?

María, ancienne cueilleuse et militante syndicale, explique que si les filles se marient toujours aussi jeunes qu’à son époque, c’est pour fuir le foyer familial et les mauvaises conditions de travail :

> Regarde autour de toi, devine pourquoi on se marie toutes à 17 ans ? C’est parce que tu veux sortir de l’esclavage et du patriarcat de ta maison familiale, mais aussi des emplois minables qu’on te pousse à prendre. Parce que nous, les filles, on a pas le droit de sortir, de s’amuser, d’étudier comme nos frères. Alors tu te maries en croyant que ça va te libérer de tout ça. Mais ce qui se passe en fait c’est un autre esclavage. Tu dois suivre les modèles dictés par la société en tant qu’épouse, et prendre soin de ton mari, ton fils, ta maison.[142]

Les spécificités du contexte de Jaén s’ajoutent donc au patriarcat à l’intérieur des maisons, en n’offrant que des « emplois minables » aux femmes qui voudraient trouver leur indépendance économique en dehors du foyer. De même, dans une étude comparative sur les carrières des femmes dans l’agriculture entre la France et l’Andalousie, Philippe Cardon (2021) a aussi montré comment les statuts auxquels peuvent prétendre les femmes dans le monde rural sont fortement dépendants de trois facteurs : l’histoire de la région et les pratiques locales concernant la transmission du patrimoine (que j’ai présentées plus tôt) ; mais aussi l’état du marché de l’emploi local. Concernant ce dernier facteur, un

[142] Entretien réalisé le 15/02/2021 avec María dans la voiture entre Jodar y Jaén capital.

rapport de la *Junta*[143] d'Andalousie (2020) met en évidence que les conditions de vie des 2,2 millions de femmes rurales de la région se caractérisent par le manque d'opportunités d'emploi, la précarité des emplois existants et le faible niveau d'affiliation à la sécurité sociale des femmes qui travaillent. Cette faiblesse du marché de l'emploi local représente donc une alternative insuffisante face à l'importance du secteur de l'olive organisé à sa base en unité familiale où les femmes occupent des positions subalternes.

Dès lors, le travail maternel et domestique peut être investi par les femmes comme ressource identitaire compensatoire à des conditions de travail décevantes ou au renoncement à un projet professionnel en propre (Comer 2021, p. 60). En effet, la discrimination systématique à l'encontre des femmes sur le marché du travail salarié les dépossède des moyens de gagner leur vie correctement et les pousse à entrer « dans des rapports de production domestique » car leurs chances objectives sur le marché du travail « constituent une incitation objective au mariage », comme María en témoigne (Delphy 1998, p. 14). À Jaén en particulier, la dernière enquête de Population Active[144] révèle que les femmes de la province détiennent le record du taux de chômage le plus élevé d'Andalousie avec 27,50 %, bien au-dessus de la moyenne de la communauté d'Andalousie (22,29 %) (CCOO Andalucía 2022). Ce contexte local peut les conduire à l'exode rural (Barthez 1983) ou bien à se réfugier dans le mariage et le statut d'aide familiale. C'est ce qui transparaît aussi derrière les parcours de vie de Antonia, une participante de l'atelier de théâtre, ainsi que des filles de Antonio et Pilar :

> Antonia : Et quand tu te maries, eh bien c'est la surprise, tu vois tout le travail qu'il y a faire. Même si tes parents te disent peut-être que tu devrais attendre, tu te maries, même si au final ça peu être plus difficile, parce qu'il y a plus de problèmes que ceux que tu as voulu régler en te mariant, et bien plus encore ! [rire général].

Selon Antonia, même si les parents conseillent d'attendre, les filles partent et se marient afin de quitter le foyer familial. Mais elles découvrent rapidement la « gigantesque arnaque » (Tabet 2018, p. 227) dans laquelle elles se retrouvent car dans le rapport homme-femmes qu'elles investissent alors en tant qu'épouses, elles découvrent « plus de problèmes » encore que dans le rapport fille-parents qu'elles quittent.

> Antonio : Notre plus jeune fille a 17 ans, elle vit avec nous à la maison, et elle ne le supporte plus. Ici à 14-15ans elles se marient et partent, comme tes sœurs Pilar (en se tournant vers son épouse), c'est fou, elles pensent qu'à 15 ans elles profiteront plus de la vie en couple que à la maison. Mais Noelia (l'aînée) est la

[143] La *Junta* est l'institution par laquelle s'autogouverne l'Andalousie en tant que Communauté autonome de l'État espagnol.
[144] *Encuesta de Población Activa* (EPA), 2022.

> plus intelligente d'Espagne : elle ne veut pas se marier elle dit : je profite ! Et elle a déjà sa maison avec une piscine et tout ! »

Pourtant, lors de mon retour sur le terrain un an plus tard, Noelia est enceinte, séparée de son fiancé, et doit revendre sa maison pour retourner vivre chez ses parents. Antonia et Antonio parlent tous les deux de « surprise », de « folie », quant à l'idée de se mettre en couple si tôt. Pour autant, dans les différents témoignages que j'ai pu recueillir à ce sujet, même si en effet les jeunes femmes n'ont parfois pas conscience de tout ce qui les attend à la suite de leur mise en couple, il semble que les raisons qui les poussent à faire ce choix sont souvent claires à leurs yeux. En effet, s'occuper des tâches domestiques et de la fratrie, occuper des emplois saisonniers avec leur famille et être traitée différemment que les frères (études, loisirs, etc.), elles ne le « supportent plus » et cherchent une échappatoire qu'elles ne trouvent pas dans un travail salarié.

Contrairement à la plupart des hommes, dont la position dominante dans les rapports de genre peut leur assurer de tirer profit – économiquement et symboliquement – du marché du travail capitaliste et patriarcal, les femmes à Jaén doivent chercher ces reconnaissances en dehors du salariat précaire et sous-payé. « Elles pourraient notamment redéfinir leurs projets futurs (…) en les investissant dans la sphère privée : devenir épouse, mère, quitter le travail salarié ou travailler à temps partiel. » (Lamamra *et al*. 2019, p. 15). Chez les ouvrières viticoles étudiées par Jean-Louis Escudier (2016, p. 98), on observe le même phénomène : « Combien de femmes firent le "choix" de se remarier de se mettre en concubinage ou bien de vivre en fratrie ou dans d'autres configurations familiales pour échapper à l'indigence », mais aussi à l'émigration ou la domesticité. Si cela est vrai aujourd'hui pour les jeunes générations qui se marient tôt où émigrent en ville, cette situation d'absence d'alternative entre l'aide au mari ou la précarité était déjà vécue par la génération antérieure.

Josefa, née dans les années 1940, raconte que dans son village les seules opportunités de travail pour les filles étaient, dès l'enfance, de faire des récoltes, d'être domestiques, ou bien d'effectuer un travail de couture à domicile.

> Comme nous n'avions rien à manger, et qu'il y avait beaucoup de riches près du village, nos mères nous laissaient dans une de ces familles riches pour faire le ménage et nous occuper des enfants, et alors ils nous donnaient un morceau de pain sec et un œuf. On nous appelait les domestiques (*las sirvientes*). Mais c'était terrible, les enfants étaient plus grands que moi, et je finissais la journée à genoux, ils étaient violents et ils ne me donnaient rien. *Señorita* par ici, *señorita* par là… Un jour, c'était trop, la seule option qu'il me restait en dehors des récoltes c'était la laine. J'ai demandé une machine à filer et je me suis enfermée à la maison pour faire de la laine jour et nuit. Il y avait énormément de domestiques ici, ma sœur

> est restée longtemps *sirviente,* car elle préférait cela aux travaux des champs. Moi je préférais la récolte des olives ou même les vendanges plutôt que de servir les riches. Avant c'était difficile surtout pour les jeunes filles, mais il y avait quand même quelques usines ici qui faisaient plein de choses, surtout de l'huile et du pain. Maintenant il ne reste que le centre de tri des déchets, le village s'est vidé car c'est trop difficile pour tout le monde.[145]

Dans ce témoignage on entend clairement les arbitrages que la jeune Josepha à dû faire pour lutter contre la pauvreté entre devenir servante, travailler dans les champs et filer de la laine, qu'elle présente comme sa dernière option. Elle mentionne les usines qui existaient mais sans les évoquer comme une opportunité envisageable, et explique que cette option n'existe même plus aujourd'hui au village. Le même jour que cet entretien, je rencontre une autre femme, Antonia, qui a elle aussi été servante, mais pour une famille de Barcelone. Elle explique qu'elle a passé une grande partie de son enfance, pendant 7 ans, à servir cette famille, et qu'en rentrant au village sa famille n'a pas voulu l'accueillir ni l'inscrire à l'école et que c'est comme cela qu'elle a commencé à récolter les olives et s'est fiancée à 14 ans.

« Cent professions »[146] : les femmes au service de l'exploitation familiale

Ils disent que c'est de l'amour.
Nous disons que c'est du travail non rémunéré.
Silvia Federici, *Wages Against Housework*,
1975

C'est cet état du marché du travail local, couplé au familialisme, qui lie le destin des femmes aux projets professionnels familiaux (ou du mari seulement) et à l'exploitation (quand elle existe). Les données que je viens de présenter font écho au travail de Philippe Cardon qui analyse les parcours biographiques de femmes sur deux générations dans le secteur laitier en Andalousie et en Franche-Comté. À l'inverse du cas français, il observe en Andalousie un « processus de mobilité social général de la famille » qui cache en fait des trajectoires internes inégalitaires (Cardon 2004, p. 150). En effet, l'homme passe majoritairement de salarié – souvent agricole – à chef d'exploitation. L'épouse, elle, commence aussi en tant que salariée, puis va se consacrer

[145] Entretien réalisé le 13/04/2021 avec Josefa dans un café à Ibros.
[146] En référence à l'extrait cité précédemment du film *Moi, agricultrice*, Delphine Prunault, 2022, Galaxie Presse.

au « test » de l'activité visée par le couple, ici l'élevage laitier. Elle gère pendant un temps l'exploitation laitière naissante seule, le mari continuant d'apporter un salaire et aidant parfois à la traite. Une fois que l'activité suffit à subvenir aux besoins de la famille, Philippe Cardon observe que le mari quitte le salariat pour devenir chef d'exploitation et se consacrer entièrement à l'activité laitière. Le passage à l'indépendance professionnelle est « une affaire d'homme » (*ibid.*, p.146). Dans les cas observés, l'épouse devient aide familiale, puis femme au foyer au moment de se retirer entièrement de l'exploitation lorsqu'un fils lui succède en tant qu'aide. C'est le cas de Franma, qui est passée de propriétaire d'oliviers à « femme au foyer » selon ses mots (*ama de casa*). Dans les cas ou il n'y a pas co-création d'une activité mais que la femme épouse un héritier d'exploitation, sa place peut dépendre de son capital social et de son niveau de formation. S'ils sont faibles, alors elles ont plus de chance de devenir aides familiales ou femmes au foyer pour travailler gratuitement à la rentabilité de l'exploitation. Raquel le dit clairement lors de notre entretien :

> Dans l'oliveraie traditionnelle, la famille travaille pour réduire les coûts et permettre au père d'acheter plus de terres et d'agrandir l'exploitation.[147]

Cette masse de travail permettant de réduire les coûts de l'exploitation est mesurable, par exemple au Québec où les données permettent d'évaluer à :

> (Environ) 45 000 000 d'heures de travail réalisé sur la ferme par les femmes du Québec au cours d'une année (soit en moyenne 28 heures par semaine pour chacune). Transposée en valeur monétaire, cette contribution équivaut à peu près à la somme d'argent que le ministère québécois de l'Agriculture investit annuellement, auprès des producteurs.[148]

Les autres femmes, au capital social plus élevé, conservent parfois leur emploi en dehors de l'exploitation, surtout si ce revenu sert à soutenir l'exploitation. Sinon elles sont encouragées à l'abandonner pour devenir aides familiales, et les enfants sont parfois aussi sollicités. C'est le cas de la femme de Pepe, qui refuse de l'aider dans son exploitation malgré ses propositions :

> J'ai proposé à ma femme de participer au projet d'exploitation, de la déclarer et de lui payer le *jornal*[149], comme ça elle pourrait arrêter de travailler dans son bar et serait mieux payée. Mais ça ne lui plaît pas le travail agricole, donc même si je me suis agenouillé devant elle pour qu'elle m'aide quand un employé est tombé

[147] Entretien réalisé le 08/04/2022 avec Raquel chez elle à Noguerrones.
[148] André Charbonneau, « Réflexion. Vers une fédération féminine affiliée », *La Terre de chez nous,* 3 février 1983 (cité dans Francœur 2023). Les données proviennent d'un rapport publié par Suzanne Dion dans son volume intitulé *Les femmes dans l'agriculture au Québec*.
[149] Salaire journalier.

> malade elle a dit non, c'était très dur. J'aimerais partager ça avec quelqu'un. J'espère que mon fils m'aidera quand il sera grand.[150]

L'évocation de son fils (qui a moins de 3 ans à ce moment-là) dont il espère le soutien quand il sera plus âgé, montre que les femmes ne sont pas les seules à travailler gratuitement pour participer à la rentabilisation de l'activité oléicole d'un membre masculin de la famille – ici le père, mais dans certains cas cela peut être le grand-père, un oncle ou un cousin qu'il faudra aider pour une récolte ou une tâche administrative par exemple. Enfin, Pepe semble très affecté de la décision de sa compagne, mais il est lucide quant au travail domestique et d'éducation qu'effectue son épouse, car il ajoute plus loin qu'« en fait elle gagne quand même sa part de mon salaire parce qu'elle s'occupe de la maison et de l'enfant, c'est aussi un travail. ». Mais Pepe est jeune (38 ans), et n'est pas menacé par la précarité car son emploi principal, pompier forestier, paye bien au-dessus du salaire minimal espagnol. Ce fait permet peut-être à son épouse de pouvoir refuser la pression de son conjoint à l'aider pour rentabiliser son activité agricole, ce qui n'est pas à la portée de la majorité des femmes que j'ai rencontrées à Jaén, surtout les plus âgées, qui pouvaient plus difficilement négocier un parcours professionnel propre et un emploi à l'extérieur de l'exploitation.

Dès lors, l'augmentation du nombre de femmes conjointes de chef d'exploitation qui exercent un emploi à l'extérieur « a laissé croire aux chercheurs en sciences sociales que l'agriculture familiale avait vécu » et que nous observions des « familles modernes qui valorisent la parité » (Cardon 2004, p.151). En réalité, il faut considérer un tout autre point de vue : cet emploi extérieur est souvent étroitement lié au projet professionnel du mari et doit servir à pérenniser le patrimoine familial (l'exploitation) et professionnel (le statut d'agriculteur indépendant). Car au-delà des transformations du milieu agricole, « il y a également permanence (c'est-à-dire reproduction) du rôle des femmes et de leur place au sein de la famille. » (*ibid.*). Cette permanence est aussi intimement liée aux modes de transmission de ces patrimoines, laquelle fait partie des particularités qui rendent l'entreprise familiale plus performante que les autres formes sociétaires, qui sont : le « contrôle du capital par la famille », la « participation active dans la gestion de l'entreprise », mais aussi « la transmission ou la volonté de transmettre à la génération suivante » (Bughin et Colot 2008, p 2, cité par Mésini 2022, p. 44).

[150] Entretien réalisé le 12/04/2021 avec Pepe dans son oliveraie près de El Donadío.

II.

LES CONSÉQUENCES PARADOXALES DE LA MODERNISATION AGRICOLE

Je propose ici l'analyse d'une des évolutions de la filière – la modernisation du métier d'agriculteur·ice. Je formule l'hypothèse que cette dernière ne remet pas en cause les inégalités qui sous-tendent l'organisation genrée de l'oléiculture traditionnelle, et qu'elle participe même à en creuser certaines. Cette division hiérarchisée aurait pu être remise en question par les changements sociaux, économiques et juridiques qui ont transformé la demande, les pratiques, les outils agricoles et le statut d'agriculteur·ice. Cependant, ces transformations se sont accompagnées de processus et de discours qui maintiennent durablement les femmes à des postes moins valorisés et valorisants, à des tâches pénibles et majoritairement manuelles, et à l'écart de la propriété.

Les promesses de la modernisation et de la professionnalisation

Cette mise à l'écart des femmes, malgré les évolutions récentes du secteur, peut être observée d'abord à un niveau juridique et concerne la modernisation des statuts en agriculture. En effet, lorsque je demande à Mari-Carmen de m'expliquer pourquoi elle donne autant de conférences sur la loi de cotitularité des exploitations, elle répond :

> Quand je fais des conférences sur ce sujet, je commence par dire que l'agriculture est devenue quelque chose de plus complexe que seulement un homme qui va au champ tout seul : c'est une entreprise. Il y a de l'administration et de la gestion par exemple, et beaucoup d'autres tâches qui permettent à cette entreprise d'être rentable. Et ce que j'ai compris en discutant avec des femmes lors des rencontres sur la loi de cotitularisation, c'est qu'elles n'ont pas conscience de travailler. Mais depuis la modernisation de l'agriculture il y a tout un travail de gestion et d'administration qui est très souvent effectué par les femmes. Donc si je ne monte pas sur le tracteur, cela ne signifie pas que je ne travaille pas pour l'exploitation. Les femmes vont à la coopérative, font les fiches de paie, vont à la banque, payent l'irrigation, remplissent les papiers pour la PAC, font les tâches domestiques : c'est du travail, sans cela le travail de l'homme dans les champs ne peut pas exister. Mais ce bénéfice pour la plantation va au nom de l'homme, la femme n'apparaît nulle part, elle est invisible, elle n'a pas de salaire pour cela, ni aucune protection. Les femmes travaillent beaucoup, elles vont aux champs avec beaucoup d'amour, elles dépensent leur temps et leur argent dans les mains de

> l'homme, le minimum c'est qu'elles participent aux prises de décision. On ne peut pas faire tant de choses par amour.[151]

Dans la nouvelle agriculture familiale, modernisée comme dit Mari-Carmen, les agriculteurs sont invités à agir comme des entrepreneurs-employeurs. De ces changements, présentés comme une modernisation du métier, découlent de nouvelles tâches proches de la gestion d'entreprise telles que la comptabilité, le travail administratif lié aux aides publiques, les relations avec la banque ou les assurances. Mari-Carmen insiste sur le fait que ce travail est souvent effectué par les femmes qui l'entourent à Jaén. L'homme sur son tracteur, avatar du métier d'agriculteur·ice, n'est plus suffisant pour maintenir la rentabilité d'une exploitation, et il doit faire, ou faire faire par d'autre, de nombreuses autres tâches moins valorisantes et moins visibles. Mari-Carmen explique qu'en se chargeant de ces tâches, l'épouse exerce un travail qui n'est pas reconnu mais qui pourtant donne le temps et le confort matériel à l'homme pour monter sur le tracteur. Elle conclut en disant que les femmes font ça « par amour » mais que cela n'est pas assorti d'une contrepartie. Ni en termes de reconnaissance (financière ou de prestige), ni en termes de protection juridique. Cette absence d'avantages pour les femmes qui assurent ce travail est problématique, car dans ce cas, cela voudrait dire que malgré l'avancée du droit, dans la pratique les femmes ne voient pas leurs conditions s'améliorer.

Je considère les petits oléiculteur·ices de Jaén comme des « entrepreneurs paysans » pour souligner le caractère fondamentalement ambivalent du statut économique et social de ces exploitants : « qui sont à la fois paysans (propriétaire au moins d'une partie de leurs terres, n'employant pas de main-d'œuvre autre que familiale) et entrepreneur (se modernisant, investissant, s'endettant…) » (Müller 1984, p. 63). Cette appellation correspond bien à ce que j'ai observé dans le cas des petits oléiculteur·ices de Jaén qui se modernisent tout en conservant un fonctionnement familial. Cette pression à la rentabilité et la professionnalisation est accentuée par les nouvelles réformes Européennes de la PAC, qui poussent à la disparition des petites exploitations les moins rentables. En 2017, une réforme implique l'arrêt des subventions des exploitant·es ayant des droits mensuels inférieures à 300 euros. Additionnés à l'impossibilité d'avoir recours à une main d'œuvre familiale gratuite, ces changements touchent les très petites propriétés d'oliveraies – dont de nombreuses familles et personnes retraitées tirent un maigre revenu grâce à la subvention de la PAC – qui sont amenées à disparaître, revendues à de plus gros

[151] Mari-Carmen, entretien mené le 21/05/2021 avec Mari-Carmen dans son oliveraie.

exploitants. Cela s'entend dans cet extrait d'entretien croisé avec Mari-Carmen et Manuela :

> Manuela : Il y a de plus en plus de contrôles sur l'argent qu'ils vous donnent.
> Mari-Carmen : Oui, mais c'est normal, et puis maintenant la subvention est calculée au nom du producteur et dépend de sa production. Ce n'est plus par hectares comme avant.
> Manuela : Mais en fin de compte, nous ne pouvons pas dépendre autant d'une subvention, c'est pourquoi nous nous battons tant pour faire augmenter les prix de l'huile.
> Mari-Carmen : Oui ce n'est pas normal, nous dépendons de la subvention de la communauté, s'ils la retirent, nous perdons de l'argent. Aujourd'hui elle est notre seul bénéfice. Ici à Jaén elle a été très utile pour moderniser : investir dans des machines, moderniser l'irrigation comme ils nous ont conseillé. Nous avons fait un grand travail avec cette aide de l'Europe, ce n'est pas juste maintenant qu'ils décident de la baisser.[152]

Mari-Carmen et Manuela discutent ici à propos de l'importance de la PAC dans le revenu des petits ocléicuteur·es de Jaén pour qui, bien souvent, elle représente leur unique bénéfice. Mais cette subvention connaît de nombreuses réformes ces dernières années qui viennent durcir les critères d'accès ou bien réduire le montant versé. Mari-Carmen ressent une injustice car elle considère que les producteur·ices de Jaén ont dépensé les revenus de la Politique agricole commune (PAC)[153] sur les conseils de l'Union Européenne pour accélérer leur modernisation, et maintenant qu'ils en dépendent pour leur survie, les subventions diminuent.

Des stratégies de discrimination positives comme solution ?

Dans le cas des aides à l'installation des jeunes agriculteurs et des aides à la modernisation de la Junta d'Andalousie, le*s* critères pour y accéder poussent à une consommation de machines neuves. Marilu explique qu'elle a renoncé à une partie de l'aide, car sa demande impliquait de mettre à la casse les anciennes machines agricoles pour en acheter des nouvelles, alors que certaines pouvaient encore servir. En outre, ces aides intègrent des critères de discrimination positive à l'égard des femmes :

> Moi je veux installer des panneaux solaires. Pour avoir l'aide il faut un certain nombre de points. Vous devez avoir de 12 hectares, être indépendant depuis plus

[152] Entretien réalisé le 15/04/2021 avec Mari-Carmen et Manuela, dans un café à Úbeda.
[153] Lancée en 1962, la Politique Agricole Commune (PAC) est un ensemble de mesures adoptées par l'Union européenne pour réguler le secteur agricole. Le premier pilier, dont parle ici Mari-Carmen, concerne les paiements directs aux agriculteurs, le deuxième pilier concerne le développement rural.

> de 5 ans et faire les formations officielles. Et ensuite on a des points “bonus”: si on est classé comme “ferme prioritaire” c’est quinze points, et si on est une femme c’est trois points, ce qui est très bien et me rend très heureuse.[154]

C’est aussi ce système de points et de valorisation des femmes – sur le papier – qui pousse Pepe à faire changer l’enregistrement de son exploitation : pour ouvrir ses droits aux aides publiques, c’est désormais son épouse qui est inscrite comme exploitante-loueuse de l’oliveraie que Pepe détient désormais seulement comme propriétaire-loueur. Lors de ma deuxième visite, María – qui disait détester le travail dans les champs – était en train de suivre les dernières formations de la *Junta* destinées aux nouveaux exploitant·es, lui permettant d’ouvrir des droits aux aides publiques en profitant de ses points « bonus » en tant que femme-jeune-mère-non mariée. Dès lors, elle sera inscrite parmi les « femmes exploitantes » espagnoles, alors même qu’elle n’aura probablement aucun rôle dans l’exploitation de Pepe. Si cet exemple est un cas minoritaire, il montre que ce système de discrimination positive par des mécanismes financiers ne résout pas tout, et peut générer des critiques de la part des femmes agricultrices elles-mêmes. C’est le cas de Juana :

> Moi je n’y crois pas trop à ces politiques de propriété partagée ou d’aides financières pour les femmes. La vérité souvent c’est : un couple achète une ferme, l’homme travaille la terre et la femme reste à la maison. Ce qui me met en colère, c’est qu’il y a des femmes qui ne veulent pas travailler, elles préfèrent rester à la maison et prendre un café avec leurs copines, il y en a qui le méritent mais d’autres qui ne le méritent pas.[155]

Tamara, responsable oléotourisme d’une grande coopérative, émet aussi des doutes quant à l’existence d’une réelle cotitularité :

> Dans le monde agricole, ce qui se passe aujourd’hui, c’est que les femmes n’ont jamais eu de pouvoir de décision, elles ne sont pas prises en compte ni reconnues comme une entité de connaissance et de pouvoir. Donc au maximum, le partage ça se limite au fait que l’homme déclare la moitié des arbres au nom de l’épouse, ça offre des avantages économiques et c’est tout. Peut-être que cela changera plus tard.[156]

Je fais l’hypothèse que Juana pourrait penser que Franma fait partie de ces femmes qui ne font que boire du café pendant que le mari travaille dans l’oliveraie. Franma elle-même me dit ne pas travailler mais, lorsque je l’accompagne sur une de ses journées pendant la saison de récolte, je me rends compte qu’en l’espace de quelques heures elle a cuisiné, apporté le déjeuner à l’oliveraie, consulté un mécanicien à propos d’une panne du tracteur, fait deux aller-retours en voiture pour conduire son époux entre le garage et le

[154] Entretien réalisé le 15/04/2021 avec Mari-Carmen et Manuela, dans un café à Úbeda.
[155] Entretien réalisé le 21/05/2021 avec Juana dans son oliveraie à Linares.
[156] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Tamara dans un café à Úbeda.

champ, vérifié une partie du système d'irrigation d'une parcelle, et ramené les ouvriers en ville à la fin de la journée. Ces nombreuses tâches discrètes et dévalorisées – par les hommes, par les femmes elle-mêmes, et par les institutions qui ne leur reconnaissent pas d'existence – reposent donc aussi sur des femmes qui n'étaient pas forcément aides familiales à la base, comme Franma.

Moins de travail agricole, mais plus de travail administratif ?

Ces réglementations et contrôles vont certes venir limiter le recours au travail extérieur de l'épouse, mais dans la majorité des cas rencontrés, ces dernières exécutent parfois moins d'activités liées à la terre qu'auparavant (visibles, contrôlables), mais elles continuent tout autant, voire plus, à effectuer des activités invisibles et dévalorisées. En effet, la multiplication des tâches d'administration et de comptabilité imposées aux agriculteur·ices, telles que les a énumérées Mari-Carmen, retombe sur les femmes chez les petits propriétaires. La modernisation du travail d'agriculteur et la salarisation de l'agriculture familiale, si elle permet à certaines femmes de ne pas avoir à exercer des activités agricoles au champ comme évoqué par Dolorès, peuvent en fait alourdir la charge de travail en tant qu'épouse-aide familiale et ce, surtout dans le contexte local de Jaén où ces milliers de très petits propriétaires n'ont pas toujours les moyens pour rémunérer une main d'œuvre extérieure – ou bien leur épouse ou enfant. L'exemple le plus cité par les femmes parmi les effets de cette modernisation et professionnalisation du secteur est en effet l'alourdissement des tâches administratives. Juana, qui gère seule son oliveraie, à recours à l'aide de l'Association agraire des jeunes agriculteurs pour s'en sortir :

> Il y a toujours plus de papiers à faire, mon grand-père ne savait même pas ce qu'était un papier ! Et maintenant regardez toutes les choses qui doivent être faites. Je sais plus ou moins ce qu'il faut faire, mais je demande aussi à l'ASAJA qu'ils m'aident, ils ont un bureau ici où ils nous conseillent.[157]

Marilu, elle, est aidée par son père et elle détaille ici le parcours administratif qu'elle a dû entreprendre pour se déclarer agricultrice et monter un dossier de demande de subvention d'aide à la modernisation :

> Les agriculteurs sont très mauvais pour organiser leurs papiers : il y a le registre de propriété, le cadastre et le SIGPAC[158], et la norme est que jamais rien de tout ça ne corresponde ! Car ici tu as des problèmes de limite avec un voisin, ou là un

[157] Entretien réalisé le 21/05/2021 dans l'oliveraie de Juana à Linares.
[158] Plans utilisés par la Junta pour calculer les droits des producteur·ices à la PAC.

> papier dit que tu as de l'irrigation et l'autre pas, ou que tu as des céréales au lieu d'oliviers, etc. Je suis allé voir le cadastre des milliers de fois, j'ai fait venir des fonctionnaires dans les champs. Ils me connaissent partout ! Ils m'ont demandé des papiers partout ! Heureusement que j'ai mon père pour m'aider sur l'administratif, il est mon ange gardien je l'appelle tous les jours pour régler des problèmes.[159]

Cet extrait montre la complexité du travail administratif qui est demandé aux agriculteur·ices aujourd'hui, même si cas de Marilu est une exception, puisque c'est souvent le contraire que j'ai pu observer : des filles (et fils) d'agriculteurs qui prennent en charge le travail administratif de leur père.

Ces transformations juridiques alourdissent le plus souvent la division sexuée du travail au sein des familles d'agricultrices via plusieurs phénomènes qui touchent les femmes : une moindre présence aux champs, le développement de leurs compétences administratives, la faible reconnaissance et visibilité de ces nouvelles tâches, et en parallèle le moindre développement de compétences techniques et le manque de confiance qui en découle (Demathieu 2021). De plus, cette modernisation accentue encore le morcellement du travail que j'avais évoqué en présentant le rôle d'aide familiale, qui est épuisant et génère une importante charge mentale (Filippi et Nicourt 1987). Or, « Quand le morcellement de la [tâche] voilera sa pénibilité, les hommes ne prêteront plus attention aux souhaits des femmes » (Nicourt 2013, p. 35), ce qui représente un réel frein à l'amélioration des conditions de travail des postes des femmes, qui sont souvent peu ergonomiques car ceux-ci sont basés sur un référent masculin – surtout en ce qui concerne les outils –, et les moins mécanisés (Becouarn 1975).

Cependant, cette modernisation du métier d'agriculteur est présentée comme bénéfique pour les femmes qui seraient « libérées » des durs travaux agricoles et pouvaient alors s'occuper du foyer. Agathe Demathieu à analysé des archives de l'INA qui témoignent des formations données aux filles

> Les cours pratiques […] comprennent la cuisine, coupe et couture […], hygiène, puériculture et également toute la partie agricole : […] petit élevage avicole, au potager, verger », les petites productions principalement dédiées à l'autoconsommation.[160]

Dans les années 1960 en France, la formation agricole se décline selon le sexe pour « préparer une force de travail qualifiée » tout en « détourn[ant] […] une large partie de la jeunesse rurale vers des secteurs d'activité non agricoles » (loi d'orientation agricole de 60-62, Caniou, 1983, p. 48) : l'enseignement agricole féminin sera alors davantage axé

[159] Entretien réalisé le 26/05/2021 avec Marilu dans un café de Úbeda.
[160] L'école ménagère de Plombières lès Dijon, INA, 1966, dans (Demathieu 2021).

vers des fonctions tertiaires et des activités de gestion (Demathieu 2022b). L'enseignement en Espagne destiné aux jeunes femmes rurales prend la même direction, mais de manière encore plus insistante qu'en France puisque martelé avec les outils dictatoriaux du gouvernement franquiste (Ortega López et Ruiz 2021). Mais dans tous les pays : « les agricultrices sont renvoyées à leur foyer, ou plutôt doivent s'en faire un, puisque le terme de foyer n'a de sens que dans des modes de production où vie de famille et vie de travail sont séparées, et que cette distinction n'existant pas dans l'agriculture, il faut la créer de toute pièce. » (Delphy 1983, p. 13). La création de la catégorie travail ménager (*housewifisation*) se fait entre autres en transposant des activités du milieu urbain (consommation de produits finis) en milieu rural, et par l'introduction de l'électroménager – ce qui a un coût monétaire non négligeable pour le foyer. D'autant plus que le travail domestique des femmes est connecté au travail professionnel, puisqu'il était historiquement indispensable pour permettre l'allongement de la durée du travail des hommes dans la plupart des emplois industriels et lors des travaux agricoles spécifiques, et ce grâce à la prise en charge par les femmes des conditions de reproduction de leur force de travail dans le cadre de la sphère domestique. Comme certaines ouvrières (Kergoat 1982), ces agricultrices voient leur journée diminuée des tâches dites professionnelles (qui ne leur apportait pas non plus de considération ou autonomie), mais elle est augmentée des travaux ménagers auparavant inconnus, et de travail administratif comme la comptabilité de l'exploitation par exemple.

Néanmoins, certaines autrices ont montré que les femmes peuvent aussi s'approprier le travail administratif (secrétariat, gestion, comptabilité) qui leur assureraient alors une intégration socio-économique, au risque d'y perdre en visibilité une partie de leur « reconnaissance professionnelle » au sein de l'exploitation (Pelletier 2007). Pour autant, dans tous les cas observés, le travail administratif est évoqué comme une charge non désirée. C'est aussi ce qui transparaît dans l'enquête menée en France par la fédération nationale d'agriculture biologique auprès de plus de 2200 agricultrices. Il ressort dans leurs réponses que parmi les tâches qu'elles réalisent en totalité ou en partie et qu'elles aimeraient moins exécuter, ce sont les activités d'intérieur, appelant des compétences organisationnelles et relationnelles qui sont largement représentées dans les plaintes. Ces tâches occupent 58 % des plaintes, contre 20 % dans les souhaits (Guérillot 2021, p. 44). À l'inverse, les activités de plein air (travaux dans les champs principalement au contact des végétaux, appelant des compétences agronomiques et l'usage de machine, qui sont socialement valorisées) sont largement représentée dans les souhaits d'activités qu'elles aimeraient assurer (66.5 %) et comptabilisent seulement 26.5 % des plaintes (*ibid*.).

L'auteur parle d'un réel « boulet administratif » que doivent majoritairement gérer les femmes qui sont dans une configuration de cotitularité avec un ou des hommes, et dans le cas de Jaén, les femmes qui s'en chargent pour le compte des oliveraies familiales le font sans rémunération et sans statut.

Enfin, je voudrais insister sur le fait que l'apparition du travail domestique et de gestion des exploitations a historiquement isolé socialement les agricultrices en générant plusieurs phénomènes : immobilisation (physique sur la ferme), isolement (social), gain de temps (via les technologies ménagères) et nouvelles disponibilités pour d'autres tâches (nécessaires à l'exploitation telles que la gestion administrative et comptable) (Nicourt 2013). En parallèle, les jeunes hommes, eux, sont formés aux nouvelles techniques et machines agricoles, creusant de manière exponentielle le fossé entre la nature des compétences développées par les hommes et celles par les femmes. Ainsi, le monopole des hommes sur les techniques et les outils est renforcé, et avec la « subordination [des femmes] au travail de celui qui possède et utilise les techniques. (…) Les femmes ne sont pas les « artisanes spécialistes » mais (…) continuent à fournir du travail à main nue. (…) Elles sont utilisées en tant que corps. » (Tabet, 1979, p. 45). Les transformations de la division sexuée du travail par la modernisation agricole peuvent donc difficilement être envisagées comme une libération des agricultrices. Dans la pratique, même si les mots changent avec l'invention du travail domestique et invisibilisent son aspect productif, les femmes continuent de travailler dans et pour l'exploitation.

III.

QUAND LA SAISON DE RÉCOLTE VIENT : CUEILLIR EN FAMILLE

Si autant d'oliviers ont été plantés jusqu'à former une véritable mer d'oliviers à Jaén, – et, à l'échelle méditerranéenne des régions essentiellement oléicoles –, c'est que les oléiculteur·ices avaient la certitude d'avoir une main d'œuvre disponible pour récolter les milliards de fruits qui y sont produits chaque année. Qui compose cette main d'œuvre assurant la récolte de la mer d'oliviers ? L'archéologue Jean-Pierre Brun note que dès l'antiquité des sources montrent que la taille et la situation des fruits dans l'arbre rendent difficile la tâche de récolte et implique donc des problèmes de main d'œuvre qu'il faut résoudre :

> Hier comme aujourd'hui encore, la récolte posait des problèmes de main-d'œuvre : les fruits de l'olivier sont petits et ils étaient d'autant plus difficiles à atteindre que les arbres étaient parfois très grands. (Brun 2003, p. 139)

Transposés aujourd'hui, ces problèmes de main d'œuvre appellent des solutions dans lesquelles le travail des femmes est mobilisé. J'interroge ici les moyens par lesquels la famille oléicultrice s'approprie le travail gratuit des femmes, puis du reste des membres de la famille. En outre, cette récolte familiale s'accompagne de moments de partage et de joie, mais aussi de conflits qui ne s'arrêtent pas au bord des oliveraies et s'introduisent dans les foyers – et *vice versa* –. C'est pourquoi je fais ici l'hypothèse que l'imbrication qui existe entre le travail de récolte et la vie domestique impacte de manière négative le quotidien des femmes pendant cette saison, notamment à travers l'alourdissement du travail domestique qu'elle génère.

D'abord les mains des femmes…

La première des solutions au problème de main d'œuvre réside dans le recours au travail gratuit des membres de la famille. Comme je l'ai montré dans la première partie, l'olivier à Jaén est principalement cultivé sur des parcelles de faible dimension par des petits propriétaires. Dans ce cadre, la main d'œuvre employée pour les récoltes est traditionnellement familiale, c'est-à-dire qu'elle est constituée de membres de la famille du propriétaire qui endossent alors le rôle d'aide familiale – durablement pour les femmes,

ponctuellement pour d'autres. Les femmes sont donc traditionnellement les premières actrices à entrer dans le rituel de la récolte, et cela pour deux raisons. La première découle de l'organisation familiale de l'oléiculture traditionnelle, qui met à disposition les membres féminins de la famille pour certaines tâches agricoles comme je l'ai montré dans le chapitre précédent, et que je vais développer ici dans le cadre de la récolte. La deuxième, qui fera l'objet du prochain chapitre lorsque j'entrerai dans les détails de la distribution des rôles dans la récolte, concerne l'assignation particulière des femmes aux tâches concernant le ramassage au sol.

Dès l'époque romaine il est attesté l'existence d'un découpage entre olivettes familiales et olivettes de grands propriétaires, par exemple dans ces sources qui remontent au II^e^ siècle avant notre ère où sont décrites les techniques de ramassages qui sont, déjà, effectuées essentiellement par des femmes :

> Tant que les olivettes étaient peu étendues et destinées à couvrir les besoins d'une famille, la récolte pouvait se faire progressivement par ramassage des olives tombées et par cueillette effectuée le plus souvent par les femmes, les enfants et les esclaves. (*Ibid.*)

Les petites oliveraies peu étendues de Jaén correspondent à ce que l'auteur décrit et, en effet, les olives qui tombent au sol avant ou pendant les premiers jours de la récolte sont ramassées par les femmes et/ou les enfants de la famille du propriétaire. Le ramassage au sol est la première technique employée pour la récolte des olives et, en étudiant la Provence, les historien·nes Marie-Claire Amouretti et Georges Comet évoquent ce même recours à la main d'œuvre féminine :

> Le plus classique consistait en un ramassage à la main, accompli parfois uniquement par les femmes, parfois par toute la famille. En certains lieux, on gaulait les oliviers avec de longues perches (ainsi faisaient les Grecs). (Amouretti et Comet 1992, p. 65)

Ils font ici le parallèle entre les techniques de gaulage[161] actuelles et celles de la Grèce Antique, qui peuvent aussi être utilisées, mais moins systématiquement que le ramassage au sol. Ce dernier est donc le travail le plus répandu, et il est le marqueur du démarrage de la saison. Au cœur de l'arrière-pays niçois des années 1970, l'anthropologue Paul Raybaut relève aussi que le début de la récolte commence par le travail de collecte effectué par les femmes :

> Dès l'automne, les drupes[162] atteintes [par la mouche de l'olive[163]] tombent et se mêlent à la terre détrempée par les pluies. Il est urgent

[161] Opération consistant à récolter les fruits en secouant ou en frappant les branches des arbres, traditionnellement avec un bâton long et souple appelé gaule.
[162] Terme botanique qui désigne un fruit charnu à noyau, comme la cerise, l'abricot ou l'olive.
[163] Parasite de l'olivier qui pond dans le fruit et le détériore, accélérant sa chute.

> (…) de les ramasser. C'est la tâche essentielle des femmes, en fin de matinée, dès que le soleil a ressuyé la rosée, de parcourir l'oliveraie à genoux (…) C'est une tâche épuisante et toujours recommencée. En effet, les chutes sont échelonnées, mais la denrée est trop rare et de trop petite taille pour qu'on puisse, en période de mauvais temps, ou de temps incertain, la laisser en place au risque de tout perdre. (Raybaut 1982, p. 506)

L'anthropologue insiste sur le caractère épuisant, répétitif et quotidien que constitue le ramassage des olives au sol, des caractéristiques – comme je le montrerai dans la partie qui suit – typiques des tâches dévolues aux femmes dans l'agriculture familiale. C'est un travail qui est peu valorisant – symboliquement car effectué au sol, et économiquement car chaque poignée ramassée ne vaut presque rien – mais nécessaire à la subsistance des familles, surtout en cas de mauvaise saison. En arrivant à Aoulouz au Maroc j'observe la même pratique : plusieurs semaines avant le début de la récolte, je vois chaque matin des groupes de femmes sous les oliviers. Elles sont chargées de ramasser les olives qui ont chuté au sol sous l'effet du vent, de la pluie ou des parasites. Elles les ramènent à la maison pour les accumuler jour après jour, jusqu'à ce que la quantité soit suffisante pour les amener au moulin.

… En attendant les autres mains gratuites de la famille

Le moment opportun pour démarrer la récolte est donc tout d'abord celui qui permet d'avoir recours à la main d'œuvre familiale gratuite. Après les mains des femmes (et des enfants) qui semblent être toujours disponibles, ce sont celles du reste de la famille qui sont recrutées. Mais ces mains-là ne sont pas libres à n'importe quel moment de l'année, il faut attendre, et c'est pour cela que le ramassage continu des olives au sol dès le début de la saison est si important pour limiter les pertes. Si en Andalousie certaines olives commencent déjà à mûrir en octobre, il fallait traditionnellement attendre décembre pour entamer la récolte à proprement parler. Salvador, un employé de la coopérative de Huelma dans la Sierra Mágina me dit début décembre :

> Tu es arrivée au bon moment : c'est le début on est à fond ! Aujourd'hui, on peut recevoir 400 000 kilos en une journée. Parce que c'est le *puente*, les enfants et tout le monde vient travailler aux oliveraies.[164]

Sous les latitudes andalouses, le moment opportun pour la récolte des olives était en effet traditionnellement fixé par les petits producteurs au *puente de diciembre* : le « pont de

[164] Entretien réalisé lors d'une visite de la coopérative San Isidro Labrador le 04/12/2021, Huelma.

décembre », qui enjambe deux jours fériés que sont la célébration nationale de la Constitution de 1978 le 6 décembre, et celle – plus religieuse – de l'Immaculée Conception le 8 décembre. Ces jours sont loin d'être de tout repos pour les *Jienenses* puisqu'au contraire, ces petits oléiculteurs profitent de cette pause dans leur emploi principal pour se consacrer pleinement aux olives. C'est aussi le moment qu'attendent les fils et filles, les nièces et neveux, les cousin·es proches et éloigné·es pour quitter momentanément leurs villes d'études, d'emploi ou d'émigration et revenir au village pour récolter les olives en famille. La récolte permet des retrouvailles familiales cycliques, entre les membres d'une famille et parfois des voisins ou des amis de longue date. C'est le cas de José-María, ancien gendarme à Úbeda, qui recevait chaque année un couple de Français qui venait les aider pour ramasser les olives. C'est aussi ce que décrit Gérard Rossini ici :

> La cueillette débute les bonnes années dans une ambiance euphorique malgré la dureté de la tâche. (…) Tout ce que le propriétaire compte de famille, d'amis ou de voisins disponibles, va participer aux olivades. (Rossini 2003, p. 74)

Entre nostalgie et rudesse de la récolte

Les récits de cueillettes familiales sont souvent teintés de joie, de nostalgie, d'exaltation du travail. Sebastian, un vendeur d'huile d'olive et organisateur de circuits touristiques, raconte avec nostalgie ses souvenirs de récolte ;

> Je me souviens que dans le temps pendant la récolte on discutait beaucoup, on entendait juste le doux bruit "tatatatata" de la *vara*[165] sur les branches. On était tous dans le même arbre, on frappait, on cueillait, on rigolait et on chantait avec les enfants, le grand-père et la grand-mère, on mangeait le pique-nique (*capacha*) ensemble. Et puis ça blaguait, ça draguait, surtout à la fête de fin de récolte (*remate*).

La plupart des personnes avec qui j'ai mené des entretiens en Andalousie partagent les mêmes souvenirs d'enfance à propos de fins de semaine et de vacances d'hiver passées à ramasser les olives avec les membres de la famille élargie. Malgré le froid et la dureté du travail, les évocations sont souvent joyeuses, surtout lorsqu'il s'agit de souvenirs d'enfance. Chelo et Lola, dont la famille incarne le système de propriété minifundiste typique (cf. chapitre I), racontent leurs souvenirs :

[165] La *vara* peut se traduire par gaule en français, ou bâton de gaulage. Il sert à frapper les branches pour faire tomber les olives. Le verbe dériver, *varear*, signifie gauler, donc frapper les branches avec un bâton.

> Lola : Avec ma sœur et mon frère, on allait cueillir les olives avec mon père et ma mère ; même si, quand on était petits, c'était pas pour travailler, mais pour jouer. Ça nous permettait aussi d'avoir un contact direct avec la nature.
>
> Chelo : Plus tard, quand on est devenus plus âgés, on donnait un vrai coup de main.
>
> Lola : Oui, à partir de dix ans, sans obligation, mais avec la sensation que c'était du vrai travail, oui.
>
> Chelo : Donc tous les week-end et les vacances d'hiver on était tous aux oliveraies. Même au moment de Noël. Ici nous avons *Los Reyes*, mais au lieu de le célébrer le 6 janvier comme tout le monde, on le fêtait la veille pour pouvoir aller travailler le jour même qui est férié. Je me souviens qu'on amenait toujours nos nouveaux jouets au champ.[166]

Les enfants sont omniprésents dans les récits sur la cueillette traditionnelle, qu'ils soient là pour travailler ou bien pour jouer. Ces souvenirs marquent aussi une distinction entre les enfants de Jaén et ceux qui grandissent hors des régions oléicoles. Pour les premiers, même s'ils ne participent pas directement à la récolte, les vacances de noël sont exclusivement dédiées à l'olive. Mari-Carmen explique comment cela peut parfois être vu comme un obstacle à certaines activités que le reste de l'Espagne pratique à cette période de l'année :

> Parfois je vois mes enfants qui envient leurs cousins à noël, car ma sœur est institutrice à Malaga, donc elle profite des vacances pour les emmener en voyage, faire des activités, du ski, aller à la neige. Nous on ne peut jamais faire ça c'est vrai. L'hiver on est cent pour cent dédiés aux olives.[167]

Pour autant, ces souvenirs nostalgiques ne peuvent occulter la difficulté de la récolte et la dureté du climat qui s'installe dans ces régions dès le mois de novembre :

> Novembre est un mois climatique très variable (…) il est bien rare que la pluie ne tombe pas plusieurs jours et, pour nettoyer le ciel, le mistral et son froid pénétrant en cette saison transforment la plus agréable des tâches agricoles en rude corvée. Aussi suis-je un peu sceptique sur les comptes-rendus emphasés et lyriques d'olivades retentissant de chants repris en chœur par de belles Mireilles en costume de fête. Passé le premier jour, l'ambiance devait être moins spectaculaire (…). (Rossini 2003, p. 77)

Si ce n'est pas le mistral qui souffle à Jaén, la province connaît néanmoins une forte chute de température dès novembre, les journées de septembre atteignant régulièrement les 30°c, alors que la moyenne pour mois de novembre est estimée à seulement 10°c[168].

L'évocation récurrente de souvenirs d'enfance liés à la récolte des olives par mes interlocuteur·ices révèle certes une nostalgie pour une activité familiale au grand air, mais

[166] Entretien réalisé le 10/04/2021 avec Chelo et Lola dans un bar à Úbeda.
[167] Entretien réalisé le 15/04/2021 avec Mari-Carmen dans un café à Úbeda.
[168] https://fr.climate-data.org/europe/espagne/andalousie/Úbeda-57256/

elle s'accompagne parfois d'une critique du modèle familial du travail de récolte. En effet, les rapports de pouvoir intrafamiliaux ne s'arrêtent pas au bord du champ. Bien au contraire, ils infusent dans les relations de travail de récolte et l'olivaison peut cristalliser certaines de ces tensions en conflits. Ces conflits apparaissent majoritairement dans mes entretiens à propos des personnes qui récoltent en couple, c'est le cas de Lore et Alonso, qui louaient un champ d'oliviers près de Jodar suite à la récupération de terres privées grâce au succès d'une occupation par des journalier·es :

> Lore : On avait 450 oliviers, on faisait la récolte tous les deux, et comme on se disputait le premier jour en arrivant aux oliviers, eh bien on ne se reparlait pas avant le dernier jour !
> María : Les couples terminaient la campagne en s'entre-tuant tu sais.
> Alfonso : Toute la dispute venait du fait que je lui disais « frappe avec la *vara* comme ça » et elle le faisait à l'envers.
> María : Et au lieu de dire « mon amour, tu vois là il faudrait pas que tu fasses comme ça, car il faut qu'on s'organise mieux avec la machine » tu disais quoi ?
> Alfonso : Ah ben je lui prenais la *vara* des mains et je la jetais par terre ! Car on était déjà de mauvais poil.
> Lore : Donc on s'est mis chacun à faire une tâche dan son coin et c'était génial [rires].[169].

Cette scène rapportée par Alfonso et Lore montre bien comment l'organisation de la récolte entre membres de la famille n'est pas aussi simple et heureuse qu'elle parait dans les premiers extraits que j'ai évoqués plus haut. Souvent, harmoniser le rythme entre les personnes qui utilisent les différents outils, ici la *vara* et la « machine » (qui est dans ce cas la *vara* mécanique vibrante), n'est pas si évident, alors que ces outils doivent fonctionner ensemble pour un meilleur résultat. Dans le cas de Lore et Alfonso, ils préfèrent récolter moins efficacement, mais sans devoir coopérer.

Les effets de la récolte sur le travail domestique des femmes

Dans son ouvrage *Famille, travail et agriculture,* Alice Barthez (1982) écrit qu'il ne faut considérer l'agriculture « (…) ni comme rapport familial, ni comme rapport de travail, mais comme le choc entre les deux. Le mot n'est pas trop fort, car il veut exprimer ce que cela signifie de démystification et de violence quand ces deux rapports ne sont pas perçus comme séparés, mais plutôt réunis en un seul rapport social. ». Et si les conflits familiaux pénètrent les champs, en retour, les oliveraies et leur récolte s'introduisent dans chaque foyer. En effet, il convient de souligner que le travail dans les oliveraies de la part

[169] Entretien réalisé le 13 décembre 2021 avec Lore, Alonso (et María), chez eux à Jodar.

des femmes ne signifie pas qu'elles négligent ou réduisent le poids des tâches domestiques, au contraire. Pendant la saison de récolte des olives, de nombreuses tâches sont effectuées par les femmes, et bien que souvent gratuites, invisibles ou peu valorisées, elles sont pourtant nécessaires, sans quoi la récolte ne pourrait pas avoir lieu telle qu'on la connaît. L'olivaison ne durerait pas longtemps s'il n'y avait pas une main d'œuvre disponible dans l'ombre des foyers, comme je l'ai montré plus tôt par l'analyse des dimensions genrées intra-domestiques. Car dans les foyers, toutes les femmes voient leurs tâches domestiques s'alourdir pendant la récolte des olives en raison de l'intensification des rythmes quotidiens des travaux. Par exemple, c'est aux femmes des propriétaires d'oliveraies que revient la tâche de cuisiner les déjeuners. Cette observation est également faite dans le cas de la viticulture, où Jean-Louis Escudier note que les femmes doivent s'acquitter de tâches supplémentaires relevant de la sphère domestique et de l'intendance quotidienne, auxquelles s'ajoute la préparation du grand repas de fin de récolte. Il note que l'accaparement de la totalité du temps des femmes est tel pendant les vendanges, qu'il observe dans la plupart des communes viticoles l'instauration de garderies municipales gratuites dès le début du XX^{e} siècle (Escudier 2016, p. 39). Bina Agarwal analyse en Inde ce même alourdissement du travail domestique des femmes pendant les périodes d'intense activité agricole, comme c'est le cas pour ces femmes du Penjab :

> Nous sommes les esclaves des esclaves. Les ouvriers agricoles aident les hommes Jat dans les champs, mais pour les femmes Jat, cela ne signifie que plus de travail. Nous devons cuisiner plus de nourriture et nourrir aussi les ouvriers. Les femmes devraient également avoir des heures de travail fixes. Nous aussi, nous devons avoir une période de repos. (Horowitz et Kishwar, 1982 : 17, cité dans Agarwal 1994, p. 90).

L'économiste insiste sur le fait que, si les femmes rencontrées lors de ses enquêtes en Inde et au Bangladesh vont en effet exécuter ces tâches « comme des esclaves », il serait faux d'en déduire qu'elles sous-estimeraient par là leurs propres contributions, ou qu'elles accepteraient réellement les justifications idéologiques des privilèges masculins (*ibid*. p91). Toutefois, ces activités ne sont pas considérées comme un travail participant à l'économie de la récolte mais comme une tâche domestique parmi d'autres, considérées comme du non-travail. C'est pour cette raison que le sociologue Manuel Perez Yruela se dit « surpris » devant l'immuabilité du (non) partage du travail domestique malgré l'allongement des journées de travail des femmes en Andalousie :

> La journée des femmes se termine à minuit ou à une heure du soir. Les hommes se rendent dans des tavernes, mais contrairement aux périodes habituelles, ils se rendent dans celles proches de leur domicile et ne s'y

> rendent même pas tous les jours parce qu'ils sont fatigués. Certains d'entre eux aident aux tâches domestiques.
> (…) Il est surprenant de constater la longueur de la journée de travail que les femmes effectuent durant cette période, l'absence de repos et la rigidité avec laquelle la division des rôles dans le travail domestique est encore maintenue. (Pérez Yruela, López 1987, p. 52).

Les habitudes des hommes sont elles aussi modifiées pendant la période de récolte à cause de la fatigue, mais à la marge. Au contraire, les femmes doivent prendre sur leur période de repos (souvent la nuit) le temps nécessaire pour effectuer les tâches domestiques qui peuvent s'alourdir pendant cette saison. Dans la suite de l'entretien avec Chelo et Lola mentionné plus tôt, les sœurs évoquent le travail de leur mère et de leur grand-mère pendant la saison de récolte, qui fait fortement écho à la situation que vient d'évoquer l'auteur :

> Chelo : Ma grand-mère travaillait comme un homme la journée dans les champs, et après elle travaillait dans la maison le soir. Mon grand-père et mon oncle pouvaient manger et s'habiller grâce à elle. Pendant que les hommes allaient à la taverne, se reposaient ou se promenaient avec des amis, elle faisait un double travail pour que le lendemain la *cuadrilla*[170] puisse fonctionner. La base de ce système de récolte était soutenue par les femmes, et aujourd'hui c'est encore comme ça.
>
> Lola : Oui, cela n'a pas de valeur de travail, mais c'est fondamental, sans cela il n'y a pas de récolte. Je me souviens que nous aidions ma mère à la maison, mais pas mon frère. Il fallait nettoyer la boue sur les vêtements de tout le monde, doucher les enfants, nettoyer la maison, préparer les repas, qu'importe la santé des femmes.[171].

Ce non-partage des tâches domestiques est toujours une réalité pour les foyers andalous, le nombre d'heures que les femmes espagnoles en milieu rural consacrent quotidiennement aux travaux domestiques étant cinq fois supérieur à celui des hommes en 2021 selon une étude du gouvernement espagnol[172]. Car si grâce à l'accès au travail « productif » les femmes ont pu gagner en pouvoir économique et en responsabilité, « leur investissement dans la sphère productive ne s'est pas traduit par un investissement équivalent des hommes dans la sphère reproductive, conduisant au phénomène bien connu de la double ou triple journée. » (Leroy 2018, p. 23). De la même manière, Kenza Afsahi montre comment dans le Rif, les femmes voient la liste de leurs travaux s'allonger pendant les saisons de récoltes des olives et du cannabis. En plus des travaux d'élevage et d'agriculture habituels (maraîchage, céréales ou olives), des tâches domestiques quotidiennes (pain, cuisine, lessive, vaisselle, enfants en bas âge, éducation des enfants

[170] Nom d'une équipe de travail utilisé dans la récolte d'olives.
[171] Entretien réalisé le 10/04/2021 avec Chelo et Lola dans un bar à Úbeda.
[172] Les femmes y consacrent près de 10 heures, les hommes moins de deux heures (D.G. Desarrollo Rural, *Innovación y Formación Agroalimentaria 2021*, p. 70).

scolarisés) et des travaux domestiques supplémentaires pour les éventuels ouvriers extérieurs pendant les récoltes (olives et cannabis), les femmes doivent aussi assurer leur part de travail dans la culture du cannabis :

> On a trop de travail, ça nous épuise. Les journées de travail, pendant la période de récolte des olives, soit environ 3 mois, durent de 8h à 20h. On n'a plus le temps, on fait nos travaux ménagers la nuit. On a aussi le bois à récolter et la récolte du kif s'y ajoute (une femme d'un village de la nouvelle zone de culture, Chefchaouen). (Afsahi 2015, p. 84)

Au Maroc

Chez la famille qui me loge, la grand-mère Lala Rqayya gère une grande maisonnée où habitent trois de ses fils avec leurs épouses et enfants. Les hommes étant très souvent à l'extérieur, la maison est surtout occupée par les belles-filles, petites-filles et jeunes petits-fils. La majeure partie de la vie domestique se déroule dans la cuisine et la pièce attenante où se trouve le four à pain. Un petit salon marocain sert de table à manger pour les femmes et les enfants et c'est là que nous nous retrouvons pour les repas et le thé. Les travaux domestiques sont partagés selon un emploi du temps strict. Chaque jour, une des belles-filles ou petites-filles est responsable d'une tâche particulière comme faire le pain, cuisiner les repas, nettoyer le sol, laver le linge, en plus de l'éducation des enfants et du ménage dans les chambres.

Chez leur voisine Jmya, c'est elle qui tient le rôle de « cheffe de foyer » (*Iɣ tucka*) pour ses sœurs. Elle s'occupe de récolter les olives, travailler la terre et gérer l'irrigation avec sa sœur Rana. Quant à Khadija et Khadra, elles sont chargées des travaux domestiques et des bêtes. Je remarque qu'en l'absence d'homme, il s'opère un certain découpage entre les femmes « de l'intérieur » et de « l'extérieur », Jmya et Rana assurant les travaux traditionnellement dévolus aux hommes et leurs sœurs ceux des femmes.

Depuis le démarrage de la récolte des olives, je croise quotidiennement des femmes sur les chemins avec des plats à tajine sur la tête. Elles se rendent dans les champs pour servir les hommes de leur famille et les ouvrier·es. Toutefois, ceci n'est pas considéré comme un travail participant à l'économie de la récolte mais comme une tâche domestique parmi d'autres. Les acquis juridiques des femmes, surtout depuis la réforme de la *Mudawana* en 2004, et leur participation aux revenus des foyers ne se sont pas accompagnés d'un partage plus équitable des devoirs domestiques. Les tâches accomplies à la maison sont considérées comme du non-travail et les apports financiers des femmes sont vus comme de simples salaires complémentaires. Cette vision des rôles familiaux peut expliquer pourquoi des activités comme la cuisine et la livraison du déjeuner pour les ouvrier·es n'ouvrent pas à la femme du propriétaire un quelconque droit à revendiquer une part autonome des revenus de la récolte des olives, alors qu'en cette période particulière la quantité et l'intensité du travail dévolu aux femmes est décuplée.

Le surplus de travail qu'exigent ces temps forts de récolte des oliveraies s'appuie sur – et ne saurait exister sans – le travail considérable et gratuit des femmes dans les familles propriétaires d'oliviers. Cette imbrication entre vie familiale et travail de récolte est telle que la maternité, la grossesse et l'accouchement sont des thèmes qui affleurent dans de nombreux entretiens que j'ai pu mener à Jaén avec des femmes travaillant aux récoltes. Par exemple Lola termine l'entretien que je viens de citer plus haut en disant :

> Ma sœur Chelo est née le 6 décembre, ma mère cueillait des olives la veille de sa naissance, elle avait des contractions dans le champ. Tu imagines ?[173].

En effet, les mains des femmes sont d'une nécessité telle pour la cueillette familiale que la grossesse, l'imminence d'un accouchement ou une naissance récente ne les détournent pas de ce travail. María me raconte qu'elle aussi a accouché un jour de récolte, elle a quitté l'oliveraie pour aller à la maternité. Pour Juana, petite oléicultrice de Linares, c'est la même chose, elle continuait de gérer son équipe de récolte à 8 mois de grossesse. Parfois, il faut retourner travailler très peu de temps après la naissance. Puisque la saison de récolte à Jaén mobilise une très grande partie de la population, il est difficile de trouver des membres de la famille pour garder gratuitement l'enfant, et Rosa m'explique qu'il deviendrait économiquement non rationnel de payer une nounou qui prendrait l'équivalent de la journée travaillée pour la garde de l'enfant. Les systèmes de garderie étant pas ou peu développé pendant les week-end et jours fériés à Jaén – pendant lesquels c'est justement le meilleur moment pour récolter en famille – les femmes me disent que très rapidement elles pouvaient amener leur nouveau-né dans les champs et faire des tours de garde avec d'autres femmes sur place. Ainsi, le travail lié à la parentalité s'ajoute à celui qui couvre déjà les tâches domestique, et dans les deux cas, ils doivent s'adapter aux nécessités de la période de récolte : disponibilité, allongement des heures et alourdissement du travail domestique. De la même façon, dans l'arrière-pays niçois du XX^{e} siècle, Mme F.G raconte avec beaucoup de détails à Paul Raybaut comment elle effectuait à la fois, et dans le même lieu, son travail de cueillette et celui du soin de ses enfants :

> Et les enfants je les ai élevés dessous les oliviers (…), j'avais le berceau dessous les oliviers, ils dormaient toujours parce que mon mari mettait une grosse pierre bien chauffée, ça les faisait dormir ; et je les nourrissais, moi, au sein. » (Mme F.G., 97 ans (1973). Notre informatrice, décédée en 1975 à l'âge de 99 ans, avait alors environ 25 ans, soit vers l'année 1900). (Raybaut 1982, p. 507).

[173] Entretien réalisé le 10/04/2021 avec Chelo et Lola dans un bar à Úbeda.

CONCLUSION

Le fonctionnement patriarcal de l'agriculture familiale tel que je l'ai observé à Jaén engendre une division du travail qui assigne les hommes à la position de chef d'exploitation et de travailleur principal dans l'oliveraie, et les femmes à celle d'aide familiale. Parmi les activités exercées par les femmes chez les familles propriétaires d'oliviers, j'analyse un cantonnement historique au travail domestique et aux tâches peu visibles et dévalorisées. Par ailleurs, l'argument d'une complémentarité entre époux, ainsi que l'assimilation du labeur effectué à du travail domestique constituent d'après mes analyses la base matérielle sur laquelle repose la survie des petites exploitations. En effet, les femmes sont impliquées dans presque toutes les activités (mais de manière plus morcelée et moins visible), alors que les hommes ne le sont pas. À l'inverse, les tâches qu'elles assurent, bien qu'indispensables, ne sont pas déléguées aux hommes. Car si elles les remplacent – par exemple en cas de maladie ou en temps de guerre –, la réciproque est inexistante. (Nicourt 2013, p. 22).

Cette organisation des relations sociales et de la production autour des normes de la famille et de celles du monde agricole façonne une division sexuée du travail forte et durable. Cette division et la hiérarchisation des individus qui l'accompagne aurait pu être remise en question par les changements sociaux, économiques et juridiques qui ont transformé les statuts, les pratiques et les outils agricoles. Cependant, j'ai montré ici comment ces transformations se sont accompagnées de pratiques et de discours qui maintiennent durablement les femmes à des postes moins valorisés et valorisants – par exemple via le développement de leurs compétences administratives –, à des tâches pénibles majoritairement manuelles – notamment lors de la récolte –, et à l'écart de la propriété.

La division sexuée du travail trouve donc ses racines à l'intérieur des foyers où elle est instaurée dans le cadre d'un fonctionnement patriarcal. Dans le cas de l'agriculture familiale telle qu'elle est pratiquée à Jaén, cette configuration est d'autant nécessaire qu'elle permet, par le familialisme, une protection des intérêts de l'exploitation agricole. L'agriculture, et dans ce cas l'oléiculture de Jaén, reste donc un « métier de couple » qui

traduit l'ancrage du métier dans un familialisme et un patriarcalisme particuliers (Lagrave et Seiller 2021, p. 36).

La dimension genrée du partage du travail à l'intérieur des foyers représente donc le premier degré d'apprentissage et d'expérimentation de la division sexuée du travail pour les membres de la famille. C'est depuis le foyer ou ils et elles sont élevées que les acteurs et actrices de la récolte à Jaén prolongent cette répartition hiérarchisée et inégale dans les oliveraies, « forts des expériences acquises à la maison depuis l'enfance » (Dussy 2013, p.15).

CHAPITRE III

« LE TRAVAIL »[174]

LA SAISON DE RÉCOLTE DES OLIVES COMME PAROXYSME DE LA DIVISION SEXUÉE DU TRAVAIL

[174] Extrait des vers : « Qui a fait naître les oliviers ? O Andalous de Jaén, Andalous de Jaén. Ce n'est pas le néant, ni l'argent, ni le seigneur, mais la terre silencieuse, le travail et la sueur. » Voir p.34 pour lire en entier le poème *Aceituneros* Miguel Hernández.

Aceituneros del Pio-Pio[175]

Je vis dans un petit village
je vis dans un village entouré d'oliviers
sa richesse
sa richesse est importante
sa petite maison blanchie à la chaux
quatre montagnes qui l'embrassent
quatre montagnes qui l'embrassent et deux rivières qui l'enlacent.
Nous sommes de Jaén
où le soleil nous regarde marcher.
Ceuilleurs *del Pio-Pio*
combien d'olives avez-vous cueillies ?
Nous avons cueilli et cueilli
beaucoup de *fanegas*[176] et dans un froid glacial.
Nous avons cueilli et nous avons cueilli
beaucoup de *fanegas*
et gelés par le froid.

[175] Chant populaire des *aceituneros·as* d'Andalousie, recueilli auprès des femmes du projet de théâtre du village de Torreblascopedro. Traduction propre.
Littéralement, le titre peut être traduit par « les cueilleurs d'olives du piou-piou », car ils se lèvent à l'aube et partent travailler sous les chants des oiseaux du matin. Le titre jouant aussi sur le double-sens du mot *pío* qui veut dire « pieux ».

[176] Unité de mesure.

INTRODUCTION

Même si chaque cueilleur danse, aucune des danses ne se ressemble.
Chaque danse est le geste d'histoires.
(Tsing 2017, p. 353)

« Pour cueillir les olives, il faut un fou dans l'arbre et une fille sage dessous. »[177]. Ce proverbe provençal illustre bien la répartition genrée du travail de récolte, où la tradition veut que les femmes ramassent les olives au sol – sagement – et que les hommes se chargent du gaulage[178] – avec courage. Cet éloge de la distinction et de la complémentarité des tâches qui est au cœur de la récolte, et donc au cœur de la filière de l'huile d'olive, est le point de départ de nombreuses situations d'inégalité que j'analyserai dans ce chapitre en étudiant les activités oléicoles qui se déroulent en dehors du cadre de l'agriculture familiale. Dans le chapitre précédent j'ai montré que le labeur effectué par les femmes au sein des familles oléicultrices est dévalorisé et invisibilisé, raisons pour lesquelles j'ai associé ces tâches à la « sueur » évoquée dans le poème de Miguel Hernández. Au contraire, ici je traiterai d'activités qui se déroulent hors du foyer domestique, dans l'espace public que constitue l'oliveraie et ses abords, et qui peuvent donc être rapprochées du mot « travail » qui figure parmi le triptyque du poète.

À l'échelle d'une parcelle, on peut considérer une oliveraie comme « un grand texte, où l'on peut observer une certaine systématicité et un certain ritualisme. » (Anta Félez et Peinado Rodríguez 2019, p. 307). C'est cette échelle – la parcelle cultivée d'oliviers pendant la saison de récolte – que je prends comme cadre pour ce chapitre afin d'analyser la systématicité et le ritualisme qui s'y jouent, ainsi que les fractures et les transformations qui la traversent. Pourquoi pour une majorité de mes interlocuteur·ices il semble si important de travailler « en famille », mais si normal de travailler sans les femmes de leur famille ? Comment s'explique la disparition des femmes dans les oliveraies, et quel rôle joue la division sexuée des tâches dans ce phénomène ? Si elles ne sont plus dans les

[177] Dans Raybaut Paul, 1982, « La récolte des olives en Provence Orientale », *Le Monde alpin et rhodanien. Revue régionale d'ethnologie*, vol. 10, n° 1, p. 509.
[178] Technique consistant à frapper les branches de l'arbre avec un bâton pour en faire tomber les olives.

champs, où sont les femmes pendant la campagne des olives, qui représente un moment d'intensité sociale et le pic de création des richesses économiques de la région ?

L'olivaison[179] est un moment particulièrement propice pour comprendre le fonctionnement de cette filière ainsi que les relations sociales qui se jouent au sein d'une région oléicole, car elle compose une temporalité et un paysage à la fois singuliers – qui contrastent avec le reste de l'année où l'activité dans les champs est quasi inexistante – et cycliques – qui reviennent annuellement à la même période. Ces derniers façonnent à l'échelle du village et de la région entière les relations économiques et sociales, les assignations de statuts et de rôles sociaux de tous les habitant·es, qu'ils·elles soient directement ou indirectement impliqué·es dans la filière. Ce moment s'étend de la période de préparation de la récolte (octobre), se termine avec la transformation des derniers fruits en huile d'olive (février), et peut être nommée « campagne » en français. Le terme est peu utilisé, « vieilli » selon le dictionnaire qui le définit comme une « intense activité menée pendant une période limitée et mettant en œuvre un maximum de moyens en vue d'un résultat précis et concerté. Saison propre à certains travaux d'une durée inférieure à l'année. »[180]. En Andalousie, le mot *campaña* est couramment utilisé, les acteur·ices de la filière parlent de « la *campaña* passée, actuelle ou à venir ».

Dès lors, la campagne de récolte est un moment pertinent pour analyser les rapports sociaux de sexes car c'est pendant ces quelques mois que se façonnent des relations économiques essentielles à la filière, ainsi que des assignations de statuts et de rôles sociaux pour tous les habitant·es de la région ou presque. Cependant, si l'aspect temporel cyclique de la récolte, la stabilité dans le temps des pieds d'oliviers ainsi que des structures des plantations semblent faciliter la répétition de schémas de travail et de relations sociales bien rodées, tel n'est pas le cas. En effet, chaque récolte est différente de la précédente, de par les conditions météorologiques de l'année qui conditionnent la quantité de fruits à récolter, les intempéries sur les mois de récoltes qui peuvent freiner le travail, et le contexte économique et social qui jouent sur la main d'œuvre disponible et les forces de négociations entre les propriétaires et les journalièr·es.

Dans ce chapitre, j'appréhende d'abord cet espace-temps de la récolte des oliveraies en opérant un retour historique sur les figures des *aceituneros* et *aceituneras*, afin de comprendre qui sont les personnes qui participent à la récolte des olives lorsque

[179] Saison de récolte des olives.
[180] https://www.cnrtl.fr/definition/campagne

celle-ci s'organise en dehors du cadre familial. J'amènerai ensuite le lecteur ou la lectrice à me suivre dans une oliveraie pendant la *campaña* pour mieux cerner l'organisation sociale sur laquelle repose la récolte d'olive, ainsi que les codes sociaux et culturels qui la façonnent, et ce qu'ils révèlent des rapports sociaux de classe et de sexe. Je montrerai comment ces pratiques sont à la fois des symptômes de la division sexuée du travail, mais aussi des éléments qui permettent le maintien des hiérarchies qui en découlent.

Enfin, je resserrerai l'angle d'analyse sur l'échelle d'une équipe de travail en analysant chaque étape de la récolte avec les outils et statuts qui les accompagnent afin de questionner cette distribution qui assigne les femmes aux postes les plus dévalorisés de la récolte. Ainsi, je démontrerai que les justifications qui défendent cette division sexuée des activités de récolte ne reposent pas sur des éléments biologiques ou historiques incontestables, mais bien sur un ordre politique et économique mouvant qui s'adapte aux époques et aux contextes dans le but de privilégier le travail masculin et d'assurer la rentabilité du secteur. Car les oliveraies ne sont pas des espaces à l'écart des relations de pouvoir et de domination, bien au contraire.

I.

AU-DELÀ DE LA RÉCOLTE FAMILIALE : QUI POUR CUEILLIR LES OLIVES DE JAÉN ?

Si les paysages oléicoles et les systèmes de plantation dans les oliveraies espagnoles ont continuellement évolué au cours de l'histoire, « Le système de récolte des fruits n'a pas beaucoup changé au cours des siècles jusqu'à ce que, ces dernières années, il soit simplifié par l'utilisation de filet en nylon étendu sur le sol. » (Ávila Rosón et F. Fernández Sánchez 2018, p. 749). Il est vrai que jusqu'à aujourd'hui, de nombreuses oliveraies à Jaén et dans le reste de la Méditerranée continuent d'être récoltées de manière traditionnelle et peu mécanisée. C'est pourquoi je vais m'attarder ici à présenter l'origine des méthodes de travail traditionnelles ainsi que l'organisation de la main d'œuvre extra-familiale qui les accompagne.

Tout autour de la Méditerranée, les sources archéologiques et historiques montrent que les outils, les techniques, et la main d'œuvre employée dans la filière oléicole n'ont que très peu évolué, ce qui peut sembler paradoxal au vu de l'importance économique et alimentaire que l'huile d'olive a joué dans cette région. L'anthropologue Stanley Brandes parle même d'un anachronisme dans le cas de l'oléiculture andalouse :

> Il s'agit d'un anachronisme dans les annales de l'agriculture moderne : des parcelles de terre très concentrées, constituées d'un sol riche et produisant une récolte d'une immense valeur, mais sans aucun moyen de substitution pour remplacer un système de travail ancestral. (Brandes 1980, p. 139)

De même, l'anthropologue Dimitrios Theodossopoulos (1999, p. 622) note dans le cas d'une île grecque qu'il étudie qu'il observe cette même absence de technologie et de mécanisation :

> Peu de choses ont changées depuis : par exemple, les villageois utilisent des tracteurs pour transporter les sacs. Pour autant, la méthode de récolte utilisant les bâtons et les bâches à olives reste la même. L'absence de mécanisation a été noté par d'autres ethnographes (Brandes, 1980 ; Gilmore 1980) et contribue à l'image de cette récolte comme une forme de travail « paysanne » traditionnelle. (…) La récolte des olives est le seul domaine de la culture locale qui échappe encore à la technologie agricole. La méthode traditionnelle de récolte, à l'aide de bâtons et de bâches, a survécu dans sa forme originale, ainsi qu'une division particulière du travail entre les femmes et les hommes.

Ces deux extraits transmettent l'image d'une oléiculture « paysanne » qui a peu évolué et qui repose sur une division sexuée particulière.

De nombreux bas-reliefs, des illustrations sur des amphores et de descriptions d'agronomes et d'historiens antiques attestent que les olives sont récoltées en plusieurs phases selon leur maturité (vertes, tournantes, mûres) et l'objectif recherché (olives de table, huile médicinale ou cosmétique, huile comestible, huile d'éclairage). Jean-Pierre Brun (2003, p. 139) note que si les Ménologues rustiques[181] du I^er^ siècle de notre ère fixent au mois de décembre la cueillette des olives, la récolte s'échelonnait en fait sur une longue période car « dans l'Antiquité on tirait de l'olivier plusieurs sortes d'olives à confire et différents types d'huile. ». D'août à septembre il fallait donc ramasser les olives tombées au sol mais aussi cueillir des fruits verts pour les confire ou bien en faire de l'huile d'été médicinale. L'auteur note cependant : « Mais c'est après les vendanges que l'on s'occupait vraiment de la récolte. » (*ibid*.). Les régions oléicoles étant aussi souvent viticoles, le calendrier de la récolte doit s'adapter à la disponibilité de la main d'œuvre, mais aussi et surtout à la maturité du fruit. En effet, l'olive commence à être cueillie à une date qui est donc le résultat de l'arbitrage entre plusieurs facteurs que je résume ici :

— La teneur en huile (proportionnelle, relative à la teneur en eau) dans l'olive, qui « augmente » avec le temps et motive les producteurs à attendre pour accroître le rendement de leurs fruits.

— La facilité croissante avec laquelle les fruits se détachent de leur pédoncule, et qui donc chutent avec un peigne, un simple coup de bâton, ou par elles-mêmes.

— L'acidité de l'huile (non pas sensorielle mais chimique) qui est élevée quand l'huile est extraite d'une olive trop verte, mais aussi et surtout par la suite lorsqu'elle devient trop mûre, réduisant la qualité de l'huile (et donc le prix d'achat des olives par les coopératives).

— Les circonstances climatiques : les pluies empêchent le travail de récolte et prolongent ainsi la campagne, ce qui fait prendre le risque de pertes (chute, fruits trop mûrs).

— Le soin de l'arbre : le maintien tardif du fruit sur l'arbre tend à l'épuiser (CTIFL 1999, p. 109), rendant ainsi plus difficile le développement de son cycle ultérieur, et accentuant le phénomène d'alternance[182] caractéristique de l'olivier.

— La disponibilité de la main d'œuvre, familiale et extérieure.

[181] Document romain sous forme de calendrier, gravé dans la pierre, présentant mois par mois un certain nombre de renseignements à l'usage des agriculteurs (signe du zodiaque, nom du mois, nombre de jours, divinité tutélaire, tâches agricoles du mois, etc.).

[182] Si l'arbre manque de nutriments ou est fortement taillé, « il consacrera l'année à faire essentiellement des pousses à bois et peu de fruits, puis, l'année suivante ces pousses se mettent à fruit. S'il n'est pas correctement entretenu, il ne produit donc qu'une année sur deux. C'est ce phénomène que l'on appelle alternance. » (AFIDOL 2015, p. 2)

L'enjeu est donc à la fois qualitatif et logistique : « Le fruit doit être prélevé au moment optimal en fonction de l'objectif de transformation envisagé et des contraintes logistique propres à l'aval. Un ensemble de contraintes qui supposent de ne pas considérer cette opération à la légère. » (CTIFL 1999, p. 108). Le choix de l'objectif de transformation et de la qualité recherchée revient au propriétaire qui arbitre selon ses connaissances agronomiques et économiques, ce qui a ensuite des conséquences sur le calendrier de campagne de récolte et l'embauche de main d'œuvre. Ce denier critère évoqué est particulièrement important dans le cas de l'oléiculture, car « la récolte est très coûteuse en main-d'œuvre et nécessite de trouver au moment opportun le personnel nécessaire. » (Amouretti et Comet 1992, p. 66).

Aujourd'hui, la forte demande en main d'œuvre a perduré, et cette nécessité a engendré une organisation sociale particulière dans la région de Jaén afin d'assurer la disponibilité des cueilleurs et cueilleuses. Dans ce début de chapitre je me concentre sur l'analyse historique de cette main d'œuvre nécessaire à la récolte afin de comprendre qui est affecté à ce travail et pourquoi. Cela implique de faire un détour historique en analysant les origines de la construction de la figure du journalier et de la journalière agricole sans terre à Jaén. Sur mon terrain, ce sont aujourd'hui les habitantes et habitants du village de Jodar qui sont les plus représentatifs de cette figure de l'*aceitunero·a*, c'est pourquoi je m'attarderai par la suite sur l'étude des particularités de leur organisation professionnelle et familiale.

Les *cortijos* : témoins d'un passé d'ouvrier·es journalier·es

À Jaén, avant que les terres ne soient rendues accessibles aux paysans modestes, une grande partie des oliviers de la province étaient cultivés par des grands propriétaires et durant mon séjour j'ai pu observer dans le paysage les traces qui témoignent de ce passé. Ces cultures extensives n'étaient pas basées sur un système de production familiale, au contraire elles fonctionnaient plutôt sur le modèle du latifundisme comme je l'ai présenté en première partie. D'un point de vue de la main d'œuvre, ce système implique le recours à une grande quantité de bras disponibles sur des périodes précises selon le calendrier des travaux agricoles.

> L'olive était une source de richesse qui jouait alors un rôle beaucoup plus important dans la structure sociale locale et dans le développement

> de l'économie locale, bien plus contrôlée par la « bourgeoisie agraire » qu'aujourd'hui. (…) la dépendance à l'égard d'une seule culture, l'oliveraie, contraignait de nombreux habitants à travailler comme journaliers occasionnels. (Ruiz 2003, p. 30)

Cet afflux massif de travailleur·euses agricoles dans les oliveraies a engendré des déplacements de population dans les champs et une organisation logistique particulière qui laisse des traces dans le paysage encore aujourd'hui. Des sources telles que cette enquête sur le village de Montoro[183] montrent comment le développement de l'oléiculture a nécessité la construction de nombreuses résidences pour les travailleur·euses dont le secteur dépend :

> Dans les grandes oliveraies, il y avait des résidences pour loger les travailleurs. Ainsi, en 1757, la commune de Montoro comptait trois cents maisons destinées au logement des travailleurs saisonniers. En raison de l'expansion de l'oléiculture dans la région à partir de la seconde moitié du XVIIIe siècle, le nombre de ces habitations rurales (*casa rurales*) n'a cessé d'augmenter pour atteindre 1 200 au cours de la deuxième décennie du XIX^{e} siècle, soit quatre fois plus qu'au départ. En général, ces logements étaient occupés pendant les travaux d'entretien des oliveraies, tels que la taille, le labourage, la fertilisation et surtout la récolte des olives. (Diputación de Jaén 2018, p. 756)

Comme je l'ai montré en première partie, la mer d'oliviers de Jaén, même dans ses zones et ses époques latifundistes, ne reposait pas sur le modèle de l'*hacienda* qui concerne l'ouest de l'Andalousie, mais sur celui du *cortijo* ou *casa rural*. À la différence des *haciendas* que l'on retrouve presque exclusivement dans la province de Séville – qui sont uniquement centrées sur les activités viticoles et/ou oléicoles, disposent de moulins sur place et/ou d'unités de transformation, et sont habitées toute l'année – les *cortijos* sont de grandes maisons rurales que l'on retrouve partout en Andalousie. D'une architecture bien plus modeste, elles servent à loger, souvent temporairement, les propriétaires et journaliers pendant les travaux agricoles de différentes cultures (principalement céréales, coton, légumineuses et olives à Jaén). Si leur utilisation comme logement pour les travailleur·euses a disparu, les récits des personnes ayant vécu dans ces *cortijos* demeurent, comme c'est le cas pour la famille de Chelo :

> Mon père a grandi dans un *cortijo* près de Jodar, c'est comme une ferme, c'est très andalou. C'était dirigé par des gens avec du pouvoir économique, et ils logeaient des familles pour s'occuper de la ferme et travailler leur terre. Ils vivaient en famille : mon grand-père et ses enfants, la sœur de mon grand-père et toute sa famille. Ils allaient tous travailler dans les champs et dans une mine de sel. Dès que mon père a pu économiser de l'argent, il a quitté le *cortijo* pour s'installer en ville et acheter ses premiers oliviers.[184]

[183] Situé dans la province de Cordoue, tout prêt de la frontière avec Jaén.
[184] Entretien réalisé le 10/04/2021 avec Chelo et Lola dans un bar à Úbeda.

À l'intérieur, l'organisation des rôles s'établissait selon des critères de richesse, de sexe et d'âge entre les propriétaires surnommés les *senoritos* (petits seigneurs), les *caseros* formés par un couple privilégié qui gérait l'intendance et la gestion des travailleurs, et les *jornaleros* : ouvriers agricoles annuels ou temporaires. Davide et Franma me font visiter une zone près de Mancha Real où l'on trouve encore plusieurs *cortijos* :

> Davide : Avant les riches avaient des *cortijos*, certains travailleurs y vivaient toute l'année, d'autres seulement pour les récoltes, et les *senoritos* venaient de temps en temps quand ça leur chantait.
>
> Franma : Par exemple, dans mon *cortijo* je logerais une famille toute l'année. En échange, la femme de maison, la *casera*, s'occuperait de ma maison et la prépare pour quand je veux venir, avec les draps, la nourriture, etc. Et elle fait pareil pour les logements des travailleurs pendant la récolte. Et son mari, le *manijero*, il s'occuperait de mes oliviers toute l'année et de gérer les travailleurs pendant la récolte. »
>
> Davide : Aujourd'hui, les *cortijos* sont presque tous abandonnées, mais ici il y a encore des fermes de l'aristocratie ou de la noblesse, et parfois ils viennent de Madrid ou de Barcelone pour des vacances.

Selon les saisons, le contremaître se rendait au village pour embaucher la main d'œuvre pour une tâche particulière, qui pouvait durer de quelques jours à plusieurs mois. Les travailleurs se rendaient alors en famille au *cortijo* et y demeuraient jusqu'à ce que la saison prenne fin, ce qui visait principalement à éviter les longues heures de marche depuis et vers le village quand les véhicules de transports n'existaient pas. Ce corps de ferme devenait le centre de la vie sociale et économique pendant un temps donné. L'anthropologue Nancy Thède (1999, p. 105) qui a travaillé sur l'identité gitane en Andalousie note que « la vie était donc collective par la force des choses, tout le monde partageant non seulement travail et repas, mais aussi les temps de loisir lors des pauses et en soirée. (…). L'ensemble des relations sociales y prenait forme. ». L'un de ses informateurs raconte comment la récolte des olives s'enchaîne avec d'autres travaux, et comment cela implique la participation de tous les membres de la famille, tout en rémunérant moins bien les femmes que les hommes :

> Lorsque j'avais quatre ans, je m'en souviens, mes parents m'emmenaient moi aussi au ramassage des olives. Et ensuite venait le coton, ou alors il fallait glaner le pois chiche, par exemple. Puis on pouvait retourner au village se reposer. (…) Ceux qui travaillaient dans le *cortijo*, ils étaient tous en famille. Même s'ils n'étaient pas de la famille, ça devenait une famille, ils étaient très unis. (…) Non ! Les femmes étaient payées mais beaucoup moins, beaucoup moins. À la femme on donnait toujours moins qu'à l'homme.(*ibid*., p. 108)

Les paysan·nes sans terre pour récolter les olives

Dans la zone de Jaén, les *cortijos* que j'ai vus sont aujourd'hui souvent abandonnés, utilisés comme lieu de retrouvailles familiales ou bien de villégiatures pour les plus riches[185]. Ces vestiges sont les témoins d'une époque où l'oléiculture n'était pas mécanisée et nécessitait une main d'œuvre nombreuse. Cette main d'œuvre est historiquement locale, les propriétaires puisant dans les nombreux paysans sans terre d'Andalousie. Dans la zone étudiée autour de Úbeda, le recours à la main d'œuvre issue des communautés gitanes est évoquée comme une pratique appartenant au passé, et ici la majorité de la main d'œuvre employée pour la récolte des olives est formée par les paysans sans terre Andalous Castillans[186] qui s'emploient dans différentes cultures au gré du calendrier agricole, qu'ils résident dans des *cortijos* ou non. Comme je l'ai montré auparavant, la classe du travailleur agricole a été alimentée par le phénomène de privatisation des terres qui s'accélère dès le milieu du XIX^{e} siècle avec le désamortissement (cf. chapitre I). Bien que dans la province de Jaén sa mise en œuvre soit moins inégalitaire et a permis à des personnes en dehors de la noblesse et de la bourgeoisie naissante d'accéder à des petites parcelles plus ou moins bien situées, ce phénomène crée tout de même une classe de paysans qui ne peut plus subvenir à ses besoins en comptant sur l'autoconsommation ainsi que l'utilisation des terres, ressources, et biens communaux. Antonio, ouvrier journalier de Jodar, se rappelle comment les ressources de la Sierra Mágina pouvaient nourrir sa famille à l'époque :

> Avant on trouvait beaucoup de plantes comestibles dans la *sierra*. Avec mon père on ramassait des câpres, aussi du thym à revendre pour l'industrie du parfum. On faisait aussi du bois. Maintenant il n'y a plus d'autres moyens de manger que par les oliviers, alors selon l'époque de l'année c'est difficile de trouver une autre source d'argent.[187]

Ces paysans vont donc vendre leur force de travail à d'autres, en partie à cette bourgeoisie agraire montante qui voit dans l'oléiculture une source de richesse de plus en plus rentable. Jusqu'à ce que l'olivier remplace les autres cultures, ces travailleurs pouvaient trouver du travail quasiment toute l'année à Jaén ou dans la province voisine au nord à

---

[185] Je ne l'ai pas observé directement, mais plusieurs auteur·rices montrent que ces habitats sont aussi utilisés par les travailleurs saisonniers migrants. A. P. Canovas (1998, p. 14) écrit déjà en 1998 que « Ces logements, aujourd'hui détériorés, (…) abritent le nouveau prolétariat agricole provenant du Maghreb (…), ces nouvelles figures sociales requises pour l'agriculture intensive actualisent un élément du paysage appartenant à un autre temps historique. »

[186] *Castellanos*, d'identité castillane, par opposition aux personnes de la communauté gitane ou d'origine étrangère.

[187] Entretien réalisé le 09/11/2021 avec Antonio dans un café à Jodar.

Castilla-la-Mancha pour les vendanges. Les saisons des céréales, du coton, des cerises, des légumineuses ainsi que le maraîchage se succédaient et offraient du travail sur l'année. Les petits paysans *jienenses* ayant accédé à la propriété d'une terre s'emploient aussi dans ces cultures, car bien souvent les quelques oliviers ou hectares qu'ils possèdent ne leur permettent pas d'en vivre. Une fois leur parcelles terminées ils s'embauchent alorq chez d'autres plus dotés en capital foncier.

Ensemble, ces divers individus forment la classe des *jornaleros*, des personnes qui travaillent à des tâches agricoles pour le compte d'autrui en échange d'un salaire journalier. *Jornalero* est proche de *peón,* qui insiste sur l'idée d'un travail peu qualifié*,* ou de *temporero,* qui implique l'idée d'un travail temporaire et délimité dans le temps par les saisons agricoles. Les auteur·ices parlent d'une classe sociale *jornalera* au sens marxiste car malgré une certaine hétérogénéité de ses membres, comme je viens de le montrer, elle est formée par des individus qui occupent la même place « dans un système de production sociale historiquement déterminé, par leur relation avec les moyens de production, par leur rôle dans l'organisation du travail et, par conséquent, par les dimensions de leur part dans la richesse sociale dont ils disposent et par le mode d'acquisition de cette richesse (Lénine 1919, cité dans (Palenzuela 2000, p. 91). C'est par le travail agricole que s'accumule et se transmet un « patrimoine de connaissances et d'expériences (…) qui constitue la base matérielle des cultures de travail spécifiques des journaliers » et que se forge une identité sociale ainsi qu'une vision du monde particulière (*ibid*., p.102).

Un détour par le dictionnaire permet de mettre le doigt sur une invisibilisation des femmes parmi ces travailleurs, puisque les femmes ne sont pas considérées comme des *joraleros* à part entière de par le salaire, mais aussi dans le langage. L'asymétrie se retrouve jusque dans les définitions puisque, dans le *Dictionnaire du monde rural de 1997,* l'ouvrier est décrit comme une « personne qui travaille surtout pour autrui, ouvrier agricole. » En revanche, la seule acception retenue, à savoir le substantif féminin « ouvrière », réfère à l'organisation sociale des abeilles et des fourmis. Quant à « journalier », c'est selon le dictionnaire un homme qui travaille à la journée, mais la « journalière » renvoie la dénomination d'une petite herse[188] en Anjou. Enfin, « cultivateur » est celui qui cultive la vigne, alors que « cultivatrice » n'a pas le droit de cité dans ce dictionnaire (Escudier 2016, p. 55). Cette invisibilisation dans la langue n'est pas sans conséquence sur la dévalorisation de leur travail. De plus, dans les paroles de

[188] Instrument à dents, qu'on traîne sur une terre labourée pour briser les mottes, enfouir les semences.

mes interlocuteur·ices autant que dans la littérature, je remarque que ce « patrimoine de connaissances et d'expériences » transmis au sein de la classe *jornalera* et dont parle l'auteur repose en fait principalement sur les savoir-faire masculins (gestion d'une *cuadrilla*[189], technique de gaulage). Les savoirs-faire féminins qui supposent un apprentissage informel et la transmission par les aînés n'est reconnu d'aucune qualification par le secteur, et ces compétences sont mises sur le compte de la nature féminine. C'est ce que je démontrerai plus tard pour les activités de ramassage au sol ou de gestion des filets. Cependant, il est ici important de considérer la question des qualifications prêtées à un sexe ou un autre, puisqu'elle justifie à la fois le paiement à bas prix des femmes ainsi que l'absence de formation professionnelle dédiée, et en retour induit l'absence de tout grille de qualification et de promotion (*ibid*., p. 129).

La force de travail des journaliers est caractérisée comme peu qualifiée, excédentaire et intermittente selon les nécessités du calendrier agricole et de l'abondance des récoltes. La réalisation des tâches se fait de manière collective, via l'unité de main d'œuvre que représente la *cuadrilla* – qui sera analysée dans le chapitre suivant –, et/ou via l'unité du groupe familial nucléaire ou étendu, qui est principalement exploité dans des moments courts qui demandent une importante quantité de main d'œuvre (comme les récoltes d'olives ici). Le travail est rétribué selon deux arrangements dont le choix incombe au propriétaire : il peut payer au *jornal*, c'est-à-dire pour des tâches réalisées sur le temps d'une journée complète (*de sol a sol*[190]), ou bien a *destajo*, c'est-à-dire à la tâche, donc selon une somme déterminée par unité de travail (Palenzuela 2000, p. 93). Ce dernier système de rémunération est privilégié pour les travaux qui nécessitent peu de précision ou de qualité et qui doivent être réalisés sur une période de temps court, comme pour la récolte des olives matures à Jaén. Mari-Carmen et Manuela comparent leur choix de rémunération :

> Mari-Carmen : Moi je paye au *jornal*, je suis la grille de salaire de la convention collective. C'est-à-dire plus de 55 euros le *jornal* pour un *vareador*[191] manuel. Je trouve que c'est bien pour eux, et comme ça ils ne s'épuisent pas et ils travaillent sérieusement.
>
> Manuela : Mais pour moi, ce n'est pas par heure comme toi ou comme mon frère, mais à *destajo*, donc par kilo. Avec ça ils peuvent gagner autant et même plus, il y a des jours où ils gagnent 110 euros. Ça permet d'aller plus vite.[192].

[189] Équipe de travail.
[190] Expression utilisée pour exprimer la période de temps qui va du lever au coucher du soleil.
[191] Personne affectée au gaulage, qui manie la *vara*.
[192] Entretien réalisé le 15 avril 2021 avec Mari-Carmen et Manuela, dans un café à Úbeda.

Les *jornaleros* itinérants : le cas emblématique des habitant·es de Jodar

A Jaén, près de Úbeda dans la zone étudiée, ce sont les habitant·es de Jodar qui incarnent le mieux cette classe *jornalera*. Encore aujourd'hui ils représentent une grande partie de la main d'œuvre locale employée pour les récoltes d'olives, et leur savoir faire est reconnu et valorisé :

> Ce savoir immatériel, la façon de travailler, l'absence de supervision au cœur du travail, sont associés à la fierté du travail bien fait qui caractérisait les journaliers qui s'employaient traditionnellement aux différentes récoltes dans les campagnes. (Quesada Aguilar 2017, p. 19)

Cela s'entend dans les paroles de Pepe, qui, pour récolter une partie de son oliveraie, a recours à une équipe réduite et qui associe deux hommes de Jodar avec deux de ses voisins qui viennent « de la ville » et à qui il donne cette consigne : « Il faut suivre ce que disent les gars de Jodar, car ce sont eux les vrais *aceituneros*, ils sont de Jodar, donc ils savent ce qu'ils font, nous on les suit »[193]. À quelques kilomètres de là seulement, à l'est de Baeza, Juana embauche des habitants de Linares, une autre ville d'ouvriers agricoles, plus proche que Jodar :

> Pour mes oliviers j'ai six personnes, ce sont des gens de Linares c'est ce qui se fait ici depuis longtemps. Parce qu'ils se connaissent bien, ils forment la cuadrilla eux-mêmes, si quelqu'un ne vient pas, ils trouvent un cousin, ils sont indépendants pour le transport. Et dans tous les cas, les gens d'ici sont meilleurs.

Cette préférence pour la main d'œuvre locale est aussi constatée par l'anthropologue Juan Sergio Quesada Aguilar qui observe une certaine réticence à embaucher des personnes extérieures au village, soit d'autres villages, soit d'autres groupes sociaux, préférant celles du village, ce qui démontre « la survivance des liens sociaux traditionnels, ainsi que l'existence d'une main-d'œuvre locale spécialisée. » *(ibid., p. 20)*. Du côté de Úbeda, la majorité des propriétaires que je rencontre disent aussi recourir à une main d'œuvre issue principalement de Jodar, c'est le cas de Mari-Carmen et Manuela :

> Mari-Carmen : Ma *cuadrilla* vient majoritairement de Jodar, ainsi que six personnes de Úbeda.
>
> Manuela : Chez moi ils sont quinze, tous de Jodar. Mon père les a embauchés il y a longtemps, ou bien c'était les pères de ceux d'aujourd'hui. C'est les mêmes depuis longtemps, et ils s'en sortent très bien.[194]

Situé à seulement 20 km en contre-bas de l'ensemble Úbeda-Baeza, formé par ces deux villages historiques classés au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, Jodar

[193] Entretien réalisé le 29/10/21 dans l'oliveraie de Pepe, El Donadío.
[194] Entretien réalisé le 15/04/2021 avec Mari-Carmen et Manuela, dans un café à Úbeda.

présente une toute autre architecture et population. Des terrains vagues en construction semi-abandonnés, des cafeterias bruyantes, quelques commerces de proximités. Un château-fort surplombe l'entrée de la ville et une immense carrière de pierre mange la colline à sa sortie. Et puis, si l'on remonte les pentes, les maisonnettes de village presque toutes identiques de la partie basse laissent place à des cabanons entassés qui donnent une impression de bidonville, avant de terminer tout en haut par l'étendue quasi nue des pentes de la Sierra Mágina où certaines familles vivaient encore dans des maisons troglodytes dans les années 1960. Au début du XX^{e} siècle, le *boom* de l'alfa[195] a entraîné l'arrivée de nombreux travailleurs à Jódar, mais l'industrie de son tressage s'est très vite affaiblie et ne pouvait plus absorber la main-d'œuvre établie dans le village (Souzion 2013, p. 27). Antonio, originaire de Jodar et chef de *cuadrilla*, raconte comment l'alfa faisait vivre sa famille à l'époque de sa grand-mère :

> Ma grand-mère faisait beaucoup d'*esparto*[196], elle en fabriquait toute la journée. Mon père l'apportait des montagnes, et elle toute la journée et toute la nuit elle les préparait les tiges et les tissait pour élever les enfants. Aujourd'hui l'alfa n'est travaillé que par quatre vieilles femmes qui savent encore le faire ; parce qu'il y a un gars qui leur achète des chapeaux, des paniers ou des petits taureaux pour les vendre ensuite sur les plages l'été.[197]

Par conséquent, la majorité de la population active s'est tournée vers l'agriculture. Cependant, le village a une très petite superficie municipale et compte donc très peu de propriétaires terriens, car les terres qui entourent Jodar sont détenues par des habitants de Úbeda. María me montre les environs :

> Regarde, à Jodar la commune est très petite, Mancha Real avec le même nombre d'habitants a beaucoup plus de terres. Je dis que ceux qui ont fait la distribution l'ont très mal faite. Donc à Mancha Real les gens modestes ont quelques oliviers, à Úbeda ou Baeza ils en ont beaucoup, mais à Jodar rien.[198]

Les travailleurs agricoles sans terre représentent donc l'écrasante majorité de la population de Jodar. C'est pourquoi ces familles s'emploient dans les différentes cultures de la région, mais aussi plus loin depuis que Jaén ne fournit plus assez d'emplois pour les *jornaleros*. Les ouvriers agricoles de Jódar migrent historiquement d'une région à l'autre pour vendre leur force de travail au gré des saisons (*ibid*., p. 28). María explique que la majorité des travailleurs de Jodar exécutent une boucle migratoire annuelle en Espagne (parfois jusqu'en France) pour assurer leurs revenus :

---

[195] Plante herbacée des régions arides qui sert au tressage (de l'arabe *halfa « plante de Sparte »*, ou *esparto* en espagnol).
[196] Désigne la tige d'alfa en espagnol ainsi que travail issu de son tissage.
[197] Entretien réalisé le 22/11/2021 avec Antonio et sa famille dans un café à Jodar.
[198] Entretien réalisé le 08/04/2021 avec María et Franma, dans la maison de María à Jodar.

> À Jodar nous sommes des saisonniers, maintenant les travailleurs finissent la récolte des olives ici et ils sont en route pour Navarre à 800 km de là pour ramasser des asperges. Ils reviennent en juin, et en septembre ils vont en Castille La Mancha ou en France pour les vendanges, puis ils reviennent pour les olives. C'est notre vie, notre capacité à faire vivre notre famille dépend de si on arrive à suivre ces saisons ou pas.[199]

En Andalousie, Antonio témoigne de ce mode de vie qui est articulé autour de ces cycles de migrations saisonnières, et qui implique une vie familiale hors normes :

> Ici c'est un village de migrants, parce qu'il n'y a pas d'industrie et les champs n'embauchent plus comme avant donc tu dois chercher du travail ailleurs sinon tu meurs. Chaque saison tu pars et tu ramènes assez d'argent pour payer un peu pour ta maison, ta voiture, tes affaires et c'est comme ça que va la vie. Mais c'est dur d'être loin. La première année après notre mariage on est allé aux asperges en couple avec Pilar, puis avec la première petite. Mais après quand elle était enceinte de la deuxième j'y suis allé seul, et je me souviens un soir ils m'ont appelée parce que ma fille était entrée à l'hôpital pour l'opérer : j'ai pris la voiture après une journée de travail sans repos et je suis descendue à Jaén, et j'ai fait encore 800 km le lendemain pour retourner travailler. L'olive, c'est ce que c'est, c'est pas facile, mais au moins tu es à la maison avec ta famille.[200]

On devine en creux les difficultés que sa femme et ses filles ont pu elles aussi traverser pendant ces saisons où Antonio était loin, ou alors lorsqu'elles ont dû le suivre. Rosa raconte ce qu'elle a dû endurer en tant que fille de *jornalero* andalous dans le nord du pays, entre le travail très tôt, le rejet, et finalement un déménagement :

> Mes parents sont des ouvriers agricoles depuis toujours. Donc mon enfance était basée sur leur travail. J'ai grandi dix ans à Navarre car ils étaient montés travailler aux asperges et y sont resté longtemps. J'ai commencé à travailler avec mon père, le soir après l'école, et en hiver on descendait ici pour les olives. Je n'ai presque pas eu d'enfance, et puis j'étais harcelée car pour les gens du nord, tous les Andalous sont des gitans, et je disais "je ne suis pas gitane, je suis Andalouse", mais je me sentais très mal. Adolescente je faisais partie d'un groupe de jeunes femmes et on allait partout pour cueillir des pommes, des cerises, des pêches, des fraises, tout ! On travaillait toute l'année, je n'avais pas un jour de repos. Puis un jour, mon père a vieilli et nous sommes revenus ici à Jodar.[201]

Diego, un ouvrier de Pepe qui a tout juste la trentaine, connaît lui aussi le même mode de vie que Antonio et insiste sur la même difficulté : celle d'être éloignée de sa famille. Malgré la dureté du travail de récolte des olives, c'est en grande partie ce critère de proximité avec la famille – ainsi que le fait de travailler debout, facteur de réduction de douleurs physiques – qui place la récolte des olives parmi les saisons préférées par les *jornaleros* de Jaén :

---

[199] Entretien réalisé le 20/03/2021 avec María Montavez, en voiture entre Jodar et Jaén-Capitale.
[200] Entretien réalisé le 22/11/2021 avec Antonio et sa famille dans un café à Jodar.
[201] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec Rosa et María, dans la maison de María à Jodar.

> Ici, nous attendons les olives toute l'année. Ça dure deux mois, puis on part trois mois pour les asperges, et quelques semaines pour les vendanges. La saison des olives c'est mieux que le raisin ou les asperges, parce qu'on travaille debout. Alors que le raisin et les asperges tu es accroupi, surtout que les asperges c'est la nuit dans le froid. Mais dans tous les cas, moi je préfère les olives parce que je suis chez moi, je n'ai pas besoin de me déplacer, j'ai ma femme et ma fille le soir quand je rentre, je suis pas à l'autre bout du pays pendant des mois.[202]

Recréer une famille aux olives

Au Maroc

De même que les habitant·es de Jodar, les femmes embauchées pour la récolte des olives au sud du Maroc me racontent ce même parcours entre différentes cultures, mais à une échelle géographique beaucoup plus restreinte, ce qui leur permet de rentrer chez elles après chaque journée de travail. Fatima Boucheikha traduit, lors d'un entretien avec Ketlhoum, l'ouvrière principale de l'équipe :

> Le travail des femmes ici c'est d'être saisonnières, depuis le mois d'octobre jusqu'au mois de mai. Les olives occupent une grosse partie, mais juste avant il peut y avoir le safran sur les plateaux. Et surtout juste après, de janvier à mai, il y les oranges dans la vallée, ça rapporte bien. Elles font ce cycle tous les ans c'est comme ça qu'elles gagnent leur vie.

Les ouvrières marocaines avec qui j'ai travaillé font aussi régulièrement le classement des cultures préférées ou détestées, en débattant sur les arguments pour ou contre chaque culture, dans lesquels la position de travail – debout ou assis – revient souvent. Lorsque je lui demande la récolte qu'elle préfère, Keltoum dit qu'elle préfèrerait les oranges pour le salaire et la station debout que cette culture implique, mais la proximité avec les hommes l'empêche de pratiquer cette activité :

> Nous on préfère les oranges, d'abord parce que ça paye mieux, mais surtout parce que tu peux travailler debout. Ici dans les olives on est au sol toute la journée, c'est très douloureux. Les oranges c'est lourd, mais tu as le dos droit ça fait moins mal aux reins. Le problème c'est que dans les oranges on a pas toutes le droit d'y aller, car tu vois il y a beaucoup d'hommes dans les champs, et on fait le même travail qu'eux donc on est mélangés et trop proches. C'est pour cela que les olives c'est quand même bien, car c'est bien organisé.

[202] Entretien réalisé le 26/10/2021 dans l'oliveraie de Pepe, El Donadío.

À la différence des hommes et des Espagnol·es en général, qui évoquent principalement l'éloignement du foyer et la difficulté du travail, les femmes marocaines mentionnent souvent l'organisation spatiale et genrée des tâches comme une des conditions majeures de leur participation à certaines cultures. Elles évoquent les dangers de travailler trop proches des hommes, surtout pour les jeunes filles non mariées, et prennent aussi en compte les risques inhérents aux moyens de transports nécessaires pour se rendre dans certains champs. C'est l'évaluation de ces risques et ces dangers qui fait que leurs pères, frères ou maris ne les autorisent pas toujours à s'engager dans certaines récoltes. Fatima Boucheikha raconte que sa mère aussi aurait aimé travailler dans les cultures d'oranges, mais que son père l'en a découragée :

> Un jour ma mère a dit à mon père : "Je pense travailler dans les champs d'oranges". Il a fait une grimace et lui a dit : "Non mais, vraiment, as-tu besoin de quelque chose ? Il y a de la viande dans le frigo !" Car c'est vraiment mal vu d'aller aux oranges.

L'une des stratégies pour pallier à ces barrières et accéder aux emplois de récolte, qui appartiennent à la sphère du public à contrario du domestique, est de recréer une sorte d'espace familial au sein de l'espace public du travail agricole. Comme l'exprime Keltoum :

> Bien que le travail soit fatigant [*tammara*], nous remercions Dieu pour tout. Les choses se passent paisiblement [*lehna*], surtout quand je travaille avec des gens de ma famille ou mes voisins. Je préfère toujours travailler avec des gens que je connais [*ayt leblad*], car cela évite les problèmes [*lmacakil*]. »

En venant travailler en famille ou avec des voisines, elles s'assurent d'une protection et d'un contrôle social interne. Il est matérialisé ici par les rappels à l'ordre constants quant aux règles de la pudeur (porter des vêtements très couvrants, ne pas s'adresser directement aux hommes ni travailler trop près d'eux, être discrète, etc.). Dans l'équipe, Karima est la plus âgée du groupe et elle pointe sévèrement un foulard qui glisse ou un éclat de rire trop fort. De plus, en choisissant des employeurs et des lieux de travail proches de leurs foyers, elles évitent les dangers et les ragots qui touchent les femmes se déplaçant seules ou dans les pick-up, car elles marchent ensemble et travaillent pour une personne reliée à leur cercle familial.

Quand avec Fatima Boucheikha nous retraçons les liens qui unissent les ouvrières de l'équipe de récolte de Brahim à Aoulouz nous remarquons qu'ils sont principalement familiaux, ou liés au voisinage proche :

> Alors Keltoum est l'ouvrière principale. Aïcha est la sœur du frère de Keltoum, et la vieille Kerima est la grand-mère de la jeune Fatima, dont Sana est une cousine. Et la vieille Fatima est la voisine de la jeune Keltoum..

Cette sorte d'« extension de l'espace domestique au champ » est analysé par l'anthropologue Lisa Bossenbroeck (2019, p. 105) dans une autre région du Maroc. Elle montre comment cela permet, grâce à cette protection sociale familiale, de conserver la réputation des femmes qui gagnent alors en liberté et peuvent travailler en dehors du foyer en tant qu'ouvrières agricoles journalières.

Bien que les enjeux ne soient pas les mêmes en Espagne qu'au Maroc, je remarque ce même besoin de créer des groupes familiaux en Espagne pour « aller aux olives », comme dans cet extrait où Antonio me présente sa famille dans l'oliveraie :

> Ici on est tous de la même famille : là il y a Noé ma fille avec ma nièce, là-bas ma femme Pilar, derrière tu vois ma sœur et son mari, plus loin il y a deux cousins à moi. C'est important de faire une cuadrilla avec la famille.[203].

Manola explique la même chose :

> Les propriétaires disent à l'un des membres "tu fais la *cuadrilla*", et en fin de compte, cela se fait généralement avec des membres de la famille ou avec des personnes qui se connaissent très bien comme la famille, et qui vont se respecter mutuellement.[204]

Cette pratique permet, selon mes entretiens, de s'assurer d'une bonne entente entre les membres et d'une meilleure efficacité dans le travail grâce à l'habitude que les membres ont d'effectuer la récolte ensemble. Cependant, si le fait de se rendre aux olives en groupe familial peut représenter une protection pour certaines personnes, cela peut aussi constituer un renforcement des contrôles sociaux pour d'autres, comme c'est le cas pour les femmes. Car les oliveraies ne sont pas déconnectées des rapports sociaux qui ont cours au sein du foyer familial. En outre, le champ représente, en Espagne comme au sud du Maroc, un lieu d'un contrôle social rapproché sur les jeunes filles. Au Maroc, le champ d'oliviers est souvent comparé par exemple à l'école, et est jugé comme étant le lieu d'un contrôle plus étroit. Fatima Boucheikha résume la situation que vivent les deux plus jeunes de l'équipe de récolte :

> Sana et Fatima ont 15 ans et 14 ans. Elles disent qu'elles ont arrêté l'école il y a deux ans et un an car leurs parents avaient trop peur pour leur réputation. Sana dit qu'elle en souffre, car elle voit son frère faire ses études de chimie, normal, alors qu'elle est dans les champs avec sa tante. C'est le paradoxe : comme la valeur de la femme est rapporté à sa virginité et que sa réputation doit être contrôlée par la famille, alors il est plus valorisant pour une fille de travailler dans les champs avec sa tante plutôt que de faire des bonnes études. Car là-bas on ne peut pas la surveiller, et on ne peut pas contrôler les rumeurs. Alors qu'ici dans les champs d'oliviers tout est contrôlé, et en plus la fille rapporte de l'argent.[205]

Ainsi, alors même que les cueilleurs et cueilleuses sont des employé·es extérieur·es à la famille des propriétaires d'oliviers, et qu'ils et elles travaillent dans des équipes qui ne sont pas nécessairement basées sur un modèle familial, j'observe que des logiques de contrôle rappelant le fonctionnement patriarcal de l'agriculture familiale tel que je l'ai

[203] Entretien réalisé le 11/11/2021 dans l'oliveraie de José-María, Úbeda, Jaén.
[204] Entretien réalisé le 20/04/2021 avec Manola dans sa maison à Úbeda.
[205] Entretien réalisé le 02/12/19 dans l'oliveraie de Brahim, en tachelhit, traduit par Fatima Boucheikha, Aoulouz, Souss-Massa, Maroc.

présenté dans le chapitre précédent sont fortement présentes au sein de ces espaces. Ce contrôle est exacerbé – ou en tout cas plus visible – au sud du Maroc où, comme le montre cet extrait, les membres de la famille des jeunes filles Sana et Fatima décident qu'elles doivent travailler aux olives plutôt que d'aller à l'école afin de pouvoir les « surveiller ». C'est donc bien qu'à l'intérieur d'une équipe de récolte, des rapports sociaux permettent de contrôler les femmes et, par la même occasion, d'en tirer un profit économique puisque leur salaire ne sera pas gagné en propre mais versé à la famille. Au contraire, l'oliveraie andalouse donne l'apparence d'un certain relâchement du contrôle familial sur les filles et les femmes – même s'il est très limité et circonscrit dans le temps, comme je vais l'aborder.

II.

À L'OMBRE DES OLIVIERS. DRAGUER, MANGER, GLANER : CULTURE DE LA RÉCOLTE ET RAPPORTS DE DOMINATION

C'est en cueillant les olives,
que les mariages se font ;
celui qui ne va pas aux olives
ne tombe pas amoureux.
Oh mère,
tout ce que peuvent faire les oliveraies
pour les choses de l'amour ![206]

Dans le sud-est de la France, la récolte des petites parcelles peut se faire encore aujourd'hui de manière familiale. C'est de cette façon que nous récoltons les olives du petit champ de mes parents, et notre voisin, Jean-Marie Baldassari, l'a très justement décrit dans un texte qu'il m'a confié peu avant sa maladie et qui se trouve aujourd'hui au musée de Salagon :

> Pour mes oliviers, la récolte a lieu en famille et avec des amis à la fin novembre, plus précisément à cheval autour du premier week-end de décembre. On se retrouve ainsi, en famille et entre amis, durant bien souvent une semaine lorsque les récoltes sont abondantes, chez l'un, chez l'autre, parfois à vingt-cinq personnes (…). Ce temps des récoltes est aussi, comme cela s'est toujours fait dans les campagnes, un moment de fête au cours duquel domine le plaisir de se retrouver, de travailler ensemble, de manger ensemble sans oublier le chant et la musique qui nous réunissent une fois les travaux de la journée achevés. C'est devenu un rituel auquel chacun est maintenant profondément attaché tellement il est fort en échanges et en amitiés.[207]

Plutôt que de commencer par parler des outils utilisés ou des techniques employées pour récolter les olives, Jean-Marie entame sa description de la récolte par des éléments qui paraissent secondaires mais, pourtant, qui sont constitutifs de cette pratique agricole. Il mentionne d'abord la famille et les amis, qui composent la main d'œuvre affectée à la récolte des fruits. Plus loin, il évoque le travail collectif, les repas partagés, le chant, la

[206] Extrait d'un couplet flamenco traditionnel, version de « *Bulerias del norte* » par Calderas de Salamanca. Traduction libre. Version originale « *Vareando aceitunas, se hacen las bodas ; el que no va a aceitunas, no se enamora. Que tendran, madre, para cosas de amores los olivares !* » Source : Agustín Gómez Pérez, *El flamenco del olivar en la poesía popular y culta*, p.444.

[207] « L'olivier m'a appris », Jean-Marie Baldassari, Villeneuve (04), 2020. Jean-Marie Baldassari a travaillé 10 ans sur le département pour la création de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) huile d'olive de Haute Provence et 15 ans autour de la Méditerranée pour des programmes de développement en lien avec l'olivier

musique et l'amitié. Il qualifie ces « moments de récoltes » de véritables « rituels ». Dès lors, quels sont les éléments qui composent ce rituel ? Quelles sont les pratiques sociales et culturelles à l'œuvre pendant la récolte, et qu'est-ce que cela révèle des rapports sociaux de classe et de sexe ?

Si l'oliveraie est considérée comme un espace moins dangereux que d'autres champs pour la réputation des jeunes femmes marocaines, elle est au contraire traditionnellement un lieu de rencontre pour les Espagnol·es. Au-delà des relations de flirt qu'elle permet parfois, la récolte d'olive représente un espace-temps singulier au sein duquel se jouent des relations sociales particulières entre celles et ceux qui possèdent les oliviers, qui cueillent les olives, qui les glanent ou bien qui les volent, trois activités que j'ai choisi d'étudier pour analyser une partie de cette culture de la récolte. Qu'est-ce que viennent révéler les manières de mettre en scène l'hétérosexualité et la drague au milieu d'une équipe de récolte ? Pourquoi le moment du partage du repas du midi est si important en termes de répartition genrée des tâches au sein du continuum allant du travail domestique à celui de la récolte ? Enfin, pourquoi l'activité de glanage est-elle sexuée ? Je montrerai comment ces pratiques sont à la fois des symptômes de la division sexuée du travail, mais aussi des éléments qui permettent le maintien des hiérarchies qui en découlent. Car les oliveraies ne sont pas des espaces à l'écart des relations de pouvoir et de domination, bien au contraire.

Draguer : mise en scène de l'hétéronormativité et de la masculinité

Partout autour de la Méditerranée, les habitant·es des régions oléicoles partagent certaines pratiques sociales et culturelles basées sur les notions de séduction, de masculinités, de don et de convivialité :

> La récolte des olives signifiait beaucoup de choses au-delà du travail physique, comme la convivialité, l'amitié, et l'ensemble des interactions sociales s'articulait autour de la récolte qui facilitait une plus grande communication, en raison de la proximité, que pendant le reste de l'année. (Quesada Aguilar 2017, p. 17)

La cueillette est une tâche qui requiert le travail de très nombreuses personnes au même moment, c'est donc à ce moment que la main d'œuvre familiale – les aides familiales que

représentent les femmes et les enfants – est la plus sollicitée. Dès lors, ces femmes et ces filles qui exercent le reste du temps des activités circonscrites dans l'espace domestique se retrouvent au milieu de la foule des cueilleurs et des cueilleuses pendant plusieurs mois, chaque année :

> Il faut voir dans les villages et les mas de la terre d'Arles, la fièvre qui s'empare des gens aux approches de la Toussaint : tout est en émoi, tout se réveille. De jeunes demoiselles qui restent cloîtrées dans leurs maisons, se mêlent alors aux filles du peuple et (…) ensemble les voilà parties à la cueillette des olives. (Rossini 2003, p. 74)

Je retrouve cet émoi dans de nombreux entretiens avec des femmes de plus de 50 ans qui, souvent après avoir évoqué la dureté du travail, mentionnent aussi les aspects émancipateurs que la récolte des olives pouvait apporter. L'éloignement temporaire de la sphère domestique que les olives leur offraient ainsi que la possibilité de se lier avec des garçons de leur âge apparaît par exemple dans le récit de Antonia, une habitante de Torreblascopedro :

> Beaucoup de couples se faisaient en allant aux olives, n'est-ce pas, parce que c'était le seul moyen de se voir, parce qu'à l'époque on ne nous laissait même pas sortir le dimanche. Oh ! Je me souviens de ce garçon, toute la journée on s'échangeait des regards entre les oliviers, il me regardait, et moi je le regardais quand il ne me regardait pas, et comme on s'aimait ! Je me souviens que beaucoup de garçons profitaient des trajets dans les champs pour venir nous parler.[208].

Lors de ces moments de récolte, hors du temps domestique et familial, loin des sociabilités du village, les règles d'interaction entre hommes et femmes sont temporairement suspendues et peuvent alors être sexualisées :

> La récolte est une période d'éveil sexuel intense, de sensibilité, d'excitation et de frustration. C'est sans aucun doute l'événement public le plus chargé sexuellement de l'année. (…) la récolte des olives nécessite une interaction importante et continue entre les personnes des deux sexes, des personnes qui se saluent habituellement dans la rue d'un simple *adios* (bonjour) courtois. (Brandes 1980, p. 147)

Les amours de saison de récolte sont un thème récurrent dans mes entretiens, et sont omniprésents dans les paroles de chansons de travail et de flamenco populaires. Le témoignage d'Antonia fait écho à ce couplet traditionnel de la région de Jaén : « Je cueille les (olives) basses / tu cueilles les hautes / Entre branche et branche / je regarde et tu me regardes » (Almodovar 2001). Lors d'un entretien collectif à Jaén avec les femmes participant aux cours de théâtre, je demande à Antonia, désignée par le groupe comme

[208] Entretien mené le 13/04/2021 avec 14 femmes inscrites à l'association de théâtre du village de Torreblascopedro.

étant la meilleure chanteuse de Torreblascopedro, comment elle connaît autant de chansons. Elle répond :

> Moi j'ai beaucoup aimé l'expérience de récolte d'autrefois, et je m'en souviens grâce aux chansons. C'est vrai c'était difficile, mais nous étions avec nos frères et nos pères, il y avait une belle ambiance. Et quand ils voulaient entendre une chanson pendant qu'ils travaillaient alors je chantais, j'en connaissais beaucoup, j'adorais ça, surtout les histoires d'amour.[209].

D'un bout à l'autre de l'Andalousie, des chansons populaires étaient entonnées, souvent dans une confrontation entre les couplets des groupes masculins et ceux des groupes féminins, avec réponses et contre-réponses. L'apogée de ces chants partagés avait lieu lors de la fête de fin de récolte, nommée *butifuera* ou *remate* selon les villages. La coutume voulait que les propriétaires participent entièrement ou en partie à l'achat de nourriture ou de boisson pour le grand repas qui prolongeait la fin du dernier jour de travail, directement dans le champ ou dans le *cortijo,* moment où il distribuait également les salaires. Ces soirées étaient souvent accompagnées de musique, de chants et de danse. Des improvisations de couplets étaient lancés par les hommes et les femmes, et ces dernières « gagnaient presque toujours » selon l'auteur qui propose cet extrait de couplet en illustration :

> L'olivier est l'origine de l'intrigue,
> et la trame, l'olive ;
> Tu es un homme à deux faces ;
> Je suis une femme, et je n'en ai qu'une.
> Les amours de l'hiver
> sont des amours de fortune ;
> Je t'aime, je t'adore
> tant que l'olive dure.
> Je n'épouserai pas un veuf
> qui est un olivier vidé ;
> Je ne veux pas élever des poulets
> qu'une autre poule a laissés.
> (Gómez Pérez 2010, p. 420)

Les mondes de l'oliveraie et du flamenco sont tellement liés que plusieurs spécialistes défendent l'hypothèse que le nom du style le plus *jondo*[210] de cet art, la *soléa*, trouverait son origine dans le mot *solear* qui signifierait « ramasser les olives tombées à terre », et non pas dans *soledad*, la solitude (Núñez 1989, p. 482). Les auteurs n'en font pas mention mais, si cette hypothèse s'avérait juste, cela reviendrait à accorder l'origine de la création de la *soléa* aux femmes, puisque le travail de récolte au sol leur était exclusivement

[209] Entretien mené le 13/04/21 avec 14 femmes inscrites à l'association de théâtre du village de Torreblascopedro.
[210] *Jondo* est un mot du parlé andalou qui se rapporte au flamenco et qualifie ce qui est dit ou fait avec des sentiments profonds et une intensité forte.

réservé. Hypothèse qui prend tout son sens lorsque l'on pense au climat dans lequel travaillent les cueilleuses selon l'auteur d'un article sur le sujet :

> Bien sûr, la souffrance n'est pas absente, ni les mains froides, ni les engelures, ni la misère atavique, ni le désespoir cosmique : « *En medio del olivar / le daba gritos al cielo / y el cielo sin contestar* » (Au milieu de l'oliveraie / je criais au ciel / et le ciel ne répondait pas). (Almodovar 2001)

Au Maroc

Au sud du Maroc aussi je remarque que le chant est omniprésent pendant le travail de récolte, et que les paroles tournent également autour de l'amour, ainsi que de dieu. Même si les femmes chantent souvent moins fort que les hommes, et malgré la distance qui les sépare dans le champ, j'ai assisté plusieurs fois à des chants collectifs où les couplets des femmes répondent à ceux des hommes, une des rares activités mixtes au sein de l'oliveraie. Il arrive aussi que des musiciens professionnels profitent de l'intense activité qui règne dans les champs à cette période pour passer de parcelle en parcelle et divertir les cueilleurs et cueilleuses contre de l'argent. Ces hommes en vêtements traditionnels, seuls ou en petit groupe de deux ou trois, chantent sur le rythme des guembris et des percussions et tout le monde danse, chante en chœur et tape dans les mains sur leur passage. Ces musiciens participent directement au déroulé de la récolte des olives et à la vie de la culture populaire qui l'accompagne, qui est chérie par les habitant·es de ces régions – ainsi que par les institutions de patrimonialisation.

Les deux chansons qui reviennent le plus dans mes entretiens et mes recherches sont *Aceituneros del pío, pío* qui ouvre le chapitre, dont chaque village détient sa propre version, qui raconte la dureté du travail et qui justifie pourquoi les *aceituneros* ont cueillis peu ou au contraire beaucoup de fruits (la pluie, le froid, etc.). La deuxième s'intitule *Madre, yo tengo un novio aceitunero* (Maman, j'ai un petit ami cueilleur d'olives) et raconte un amour passager le temps des olives :

> Maman, j'ai un petit ami
> cueilleur d'olives,
> qui, quand il gaule les oliviers,
> a beaucoup de charme, a beaucoup de charme.
>
> Quand j'étais dans l'oliveraie,
> il me disait, il me disait
> avec des petits mots tendres
> Qu'il m'aimait, qu'il m'aimait.
>
> Frappe l'arbre avec le bâton,
> Frappe le bien, car les vertes sont les plus chères,
> et les noirs sont pour toi, tipití, tipití, tipití, tipití,

Oh, je vais mourir pour toi !

L'olive est finie
Je ne l'ai jamais revu,
lui qui m'a dit qu'il m'aimait tant,
qu'il mourait d'amour pour moi.[211]

La romance ne dure en effet jamais très longtemps, et ces envolées passionnées dissimulent à peine l'impossibilité de vivre pleinement une relation amoureuse. De fait, des codes sociaux plus restrictifs rattrapent rapidement les Andalous·ses à la fin de la journée – et encore plus à la fin de la campagne – et mettent fin à ces amourettes naissantes, comme le raconte Carmina, âgée de 91 ans :

> Ma pauvre ! Tu sais les filles, avant, les parents ne les laissaient pas sortir de la maison. Ni pour la soirée, ni pour les vacances, ni pour rien d'autre. Dans l'oliveraie c'est vrai tout le monde était ensemble, et les uns et les autres qui s'aimaient bien se regardaient ! Mais les pauvres petites ne pouvaient rien faire de plus, et à la fin on ne se mariait jamais avec celui qu'on aimait, mais avec celui que le père avait choisi, point final.[212]

Ces codes sociaux restrictifs font office de rappels à l'ordre de genre et de sexualité, et j'ai pu observer pendant les récoltes des interactions de cette nature, soit sous forme d'interdits, soit, au contraire, sous forme d'exceptionnalité permissive qui en disent tout autant. Dans les deux cas, ces scènes permettent de cerner les limites des normes de genre, de ce qui est accepté et de ce qui est défendu. Et ces rappels à l'ordre font d'après moi partie de ce qui permet le maintien, et selon le contexte le renforcement, des hiérarchies de genre qui ont cours au sein de l'oliveraie pendant la récolte. Par exemple, la question de la virilité, et plus largement ce qui touche aux expressions des masculinités et des féminités, est omniprésente dans les discours et les comportements pendant la récolte. Je suis régulièrement témoin de remarques concernant l'homosexualité réelle ou présumée de certains travailleurs, par exemple dans cet extrait de cet ouvrier qui m'interpelle pendant que je fais des photos des femmes en train de cueillir les olives :

> Eh ! Nous aussi on veut des photos de nous, pourquoi que les femmes ! Regarde y'a pas que des hommes en plus ici, y'a aussi une *mariquita*[213]! [rire général].[214]

Ces rires, au-delà de marquer une demande d'attention de ma part, révèlent une moquerie dirigée contre un des hommes de l'équipe en remettant en cause son hétérosexualité et,

---

[211] Archive orale de l'université de Jaén. Source : https://corpusdeliteraturaoral.uJaén.es/archivo/3209c-madre-yo-tengo-un-novio-aceitunero

[212] Entretien mené le 12/11/2021 chez Ana, Torreblascopedro, Jaén.

[213] Traduction littérale : coccinelle. Mais est dans ce contexte un dérivé de *maricón*, insulte homophobe, elle-même dérivée de *marica* qui est un diminutif du prénom María.

[214] Entretien réalisé le 11/11/2021 lors de la récolte de l'oliveraie de José-María, Baeza, Jaén.

par là, sa virilité puisqu'il est assimilé aux femmes. De même, Manola me confie qu'elle a été régulièrement victime de harcèlement pendant des campagnes de récoltes d'olives :

> À cause de ma façon d'être, à cause de mon esthétique très androgyne, je mets mal à l'aise ce genre d'hommes macho dégueulasses et parfois ils deviennent violents même dans l'oliveraie. Je les dégoûte vraiment, ils me regardent comme si j'étais un monstre, je joue à les rendre fous [rires]. J'ai rencontré beaucoup de gens comme ça dans les olives, en fait chaque année, sauf une année où j'avais la responsabilité de former la *cuadrilla* et mes amis sont venus faire la récolte des olives avec moi.[215]

Ce harcèlement vient marquer un rappel à l'ordre de la part d'hommes qui considèrent que l'apparence de Manola ne correspond pas aux standards du féminin. La seule manière pour Manola de s'en protéger est de former elle-même son équipe de travail avec des proches qui ne lui font pas ressentir le poids des normes de genre, de recréer « sa famille » de récolte.

Pour Stanley Brandes, qui a étudié les expressions des masculinités dans un village oléicole andalou dans les années 1970, la récolte est ce moment où « les relations normales entre les sexes et les classes sont à la fois affirmées et symboliquement renversées. » (Brandes 1980, p. 140). L'hiver, contrairement au reste de l'année, c'est dans *el campo* que l'activité à lieu, *el pueblo,* lui*,* est « désert et moribond » pendant la journée (*ibid*.). Pendant la récolte, l'oliveraie se transforme en une arène où des comportements normalement réprouvés sont tolérés, voire encouragés, dans une sorte de renversement des codes que Stanley Brandes compare avec la tradition carnavalesque du festival *Gigantes y cabezudos*[216]. Cela se produit dans le cadre des *cuadrillas* traditionnelles composées par de très nombreuses personnes (entre 30 et 50) qui sont chacune affectée à un poste unique pour toute la saison. Ces personnes travaillent donc tous les jours (exceptés les jours de pluie), pendant des mois, du lever au coucher du soleil, auprès de personnes parfois extérieures à leur groupe familial d'origine. Une brèche s'ouvre et offre une relative liberté qui commence dès que les travailleur·euses montent dans le camion qui les transporte vers les oliveraies : « Littéralement, lorsque leurs pieds cessent de toucher le territoire du *pueblo*, ils deviennent sujets d'un ensemble règles différent, sexuellement moins restrictif. » (Brandes 1980, p. 148). Pour autant, comme je viens de le montrer dans les extraits d'entretiens, cette relative liberté ne s'étend pas jusqu'aux normes de genre ou de sexualité.

---

[215] Entretien réalisé le 20/04/2021 avec Manola dans sa maison à Úbeda.

[216] Littéralement traduisible par « Géants et grosses têtes », elles sont des figures importantes du folklore européen, et présentes dans des processions et cortèges de folklore de pays du monde entier.

L'anthropologue met en évidence trois catégories de comportements exceptionnellement tolérés dans le cadre de la récolte : les exclamations de type grossières ou à connotations sexuelles dans un cadre mixte, le « badinage provocateur » auquel peut s'adonner un « faux couple de cueilleur·ses » pendant toute la campagne pour le plaisir du reste de la *cuadrilla*, et enfin des pratiques paillardes. Ces dernières prennent majoritairement la forme de chants joyeusement entonnés pour les femmes, et de « jeux » d'humiliation pour les hommes qui mettent en scène leur virilité[217]. La virilité s'exprime à travers des conduites et des représentations différentes selon les classes sociales et peut être interprétée comme une stratégie de défense, organisée autour du déni de la peur et du risque, ainsi que de la vulnérabilité masculine (Rivoal, Bretin et Vuattoux 2019, p. 8). Dans le cas de l'oliveraie, le virilisme peut être associé à celui définit dans le cadre des classes populaires où il figure comme la recherche d'un idéal de masculinité et d'estime de soi à partir des ressources (financières, économiques et culturelles) « manquantes » et dont une classe est « privée » (Neveu 2012, p. 132) tout en se distinguant des femmes et des « pédés » (Coquard 2019 ; Rivoal 2019). Si l'oliveraie semble être (ou avoir été) un espace de plus grande liberté, elle n'est pas en revanche affranchie des normes de genre et d'orientation sexuelle. Ailleurs, mais de la même manière, Agnès Jeanjean *(2004)* a montré dans le cas de l'univers des égoutiers à Montpellier comment les travailleurs s'appliquent à entretenir des valeurs viriles qui participent grandement de leur identité professionnelle et fondent les règles de fonctionnement du groupe. De même que j'ai pu être témoin de plusieurs gestes et blagues à connotation sexuelle autour des gaules – bâtons ou mécaniques vibrantes – pendant les récolte d'olive, l'anthropologue a observé comment sur son terrain « Ces travailleurs articulent leurs plaisanteries à des objets et à une foule de gestes professionnels. Notamment les tuyaux et leur puissance, les têtes cureuses à la forme très évocatrice souvent comparées à des godemichés, (…), les préservatifs qui sont légion dans les égouts. Les relations hommes-outils convoquent souvent la plaisanterie grivoise. » (Jeanjean 2015).

Si Stanley Brandes écrit qu'il ne peut pas, par manque de données, s'aventurer à présumer du ressenti des femmes dans les oliveraies lors de ces différentes pratiques (exclamations obscènes, drague, chant, etc.), j'ai de mon côté eu accès à de nombreux témoignages de femmes qui expriment clairement leur inconfort – voire pire – dans ces situations. Lors

[217] L'anthropologue observe le cas particulier de la pratique nommée « *hacer las faca del rey* », qui consiste en l'humiliation publique d'un homme par un autre, qui, après l'avoir annoncé, doit le plaquer au sol, lui enlever son pantalon et lui jeter de la terre et de l'eau sur les parties génitales. L'auteur l'analyse comme une sorte émasculation symbolique, dont toute revanche en dehors de l'oliveraie n'est pas acceptée.

d'un entretien collectif avec des femmes de Jaén, l'une d'entre elle commence à expliquer pourquoi elle se sent forte et « comme un homme » quand elle travaille, avant de finalement revenir sur ses paroles :

> Carolina (55 ans) : Sur le lieu de travail, il n'y a plus de catégorie ou de couleur, en ce sens que nous ne sommes pas des femmes, nous sommes des hommes comme eux, nous n'avons pas de sexe, nous sommes une force brute. […]
>
> Pilar (40 ans) : Mais en même temps malgré nos efforts on peut vite devenir le centre d'attention. Par exemple la dernière fois mon pantalon s'est un peu déchiré derrière, j'ai mis ma chemise autour comme ça et je pensais qu'il n'allait rien se passer, que c'est comme si je marche dans la rue en été avec un short quoi. Mais non ! Tu deviens le centre d'attention de toute la *cuadrilla* car ils regardent ton cul ! Et je voulais leur dire : vous êtes en train de démontrer que vous êtes des porcs ! Mais je ne peux pas le dire ! Par contre si un homme va comme ça sans chemise parce qu'il a chaud eh bien rien ne se passe, moi je ne vais pas le regarder, je suis occupée avec mon travail !
>
> Carolina (55 ans) : Oui c'est vrai tu as raison c'est le pire, vous allez à l'olive, et au lieu de vous soucier d'être à l'aise et confortable, vous vous inquiétez de savoir si vos pantalons ou t-shirts sont assez longs ou non, ce n'est pas une loi, mais vous devez toujours y penser parce que vous êtes tout le temps penchée, alors que les hommes n'ont jamais besoin d'y penser ça se voit (tout le monde rit).
>
> Mercedez (40 ans) : Oui parce qu'il y a une sexualisation des femmes, même dans les oliveraies. Je me souviens très bien que pour moi c'était un problème de faire en sorte que jamais un bout de soutien-gorge ou de peau ne dépasse, et si je me plaignais des remarques on me disait « Eh bien si ça te gêne tu n'as qu'à porter un pantalon et des manches longues tout le temps et c'est tout !". Et là tu te sens mal.[218]

Ces femmes, en débattant de la manière dont elles s'habillent pour travailler à la récolte, mettent le doigt sur ces rappels à l'ordre concernant la hiérarchie de genre dans les oliveraies que j'évoquais. Comme le dit Carolina, ce n'est pas une loi écrite qui dicte ces règles, mais ces normes auxquelles elles doivent « toujours penser » sont là pour leur rappeler qu'elles sont des femmes. Et cela passe par le regard des hommes (« devenir le centre de l'attention »), le malaise qu'il génère et les conduites préventives qu'il entraîne (mettre des vêtements couvrants). Et lorsque Mercedez s'en plaint, on lui fait comprendre que le problème vient d'elle et de sa façon de se vêtir. Et cette dernière phrase « Et là tu te sens mal », à des conséquences directes sur leur participation même à la récolte. Aynara, une jeune femme de 32 ans, explique qu'elle se sentait tellement mal qu'elle a dû arrêter la campagne rapidement, et préfère se concentrer sur le travail domestique et le potager :

> Je travaillais avec un patron cette année, c'était la première fois, mais aussi la dernière, je suis partie avant la fin. Parce que j'allais y laisser ma santé mentale. Même en me payant le double du salaire, si tu insultes les gens et leur mère à longueur de journée, moi je me casse ! Je ne vais pas travailler là-bas pour me

[218] Entretien collectif réalisé le 16/12/2021 avec quatre ouvrières agricoles à Úbeda dans un café.

> battre avec des machos de merde. Eh bien j'ai décidé de rester à la maison, avec le potager, à faire mon petit jardin et à attendre mon mari avec la nourriture prête [rires].[219]

Ces relations de pouvoir pendant la récolte participent d'un contrôle social sur les femmes et les filles, et ces rappels à l'ordre, comme dans le cas de Aynara, peuvent renvoyer les femmes à la maison (Delphy 1998). Fatima Mernissi explique comment la séparation privé/public que l'on observe dans toutes les sociétés se décline dans les nôtres sous différentes formes selon que le système patriarcal soit de type oriental ou occidental. En Orient ce système instaurerait une véritable ségrégation spatiale dans les sociétés islamiques par une « une sexualité territoriale », alors qu'en Occident il procéderait par la réduction des femmes à leurs corps (Mernissi, Brower et Pelletier 1983). Par exemple, pour illustrer le cas de l'Orient, j'ai montré comment au Maroc le travail de récolte des olives est faite manière géographiquement séparée entre les hommes et femmes au sein d'une même oliveraie (Florenza 2021). De même, Kenza Afsahi montre comment, dans le cadre de la culture du cannabis dans le Rif, « les femmes sont visibles dans les champs, au niveau des sources d'eau ou dans les forêts, là où elles récoltent le petit bois, mais elles occupent l'espace d'une façon hiérarchisée » (Afsahi 2015, p. 74). Ces deux stratégies parviennent néanmoins avec un succès égal à « donner aux femmes un profond sentiment de gêne, d'incertitude, de honte » (Mernissi, 1983), comme pour Mercedez qui « se sent mal » pendant le travail dans l'oliveraie. Comme le souligne le proverbe provençal : la récolte nécessite des « filles sages ». Certes, elles sont pendant ce temps de récolte à l'extérieur des foyers, côtoient des personnes parfois éloignées de leur cercle familial, mais des mécanismes de contrôle et de surveillance se mettent en place jusque dans les champs. Dans le cadre des entreprises, les sociologues ont montré·e comment les employé·es sont contraint·es d'acquérir « le physique de l'emploi » et comment elles ou ils composent avec ces exigences. Il s'agit d'expériences « ordinaires, tellement ordinaires qu'elles sont à peine visibles, ou alors naturalisées, devenant indicibles en dépit des discriminations de genre et de classe qu'elles révèlent. » (Lamamra *et al*. 2019, p. 8). De même que dans le cadre des *cuadrillas* sous les oliviers, les (ré)assignations quotidiennes et normalisées sont alors invisibles – comme le malaise rapporté par Mercedez – ce qui accentue encore leur caractère oppressif car elles participent à construire jour après jour un « rappel constant du statut dominé des employé·es et des différences de genre censées marquer les corps féminins et masculins. » (*ibid*., p. 11)

[219] Entretien réalisé le 22/05/2021 avec Curro et Aynara dans un café à Jaén.

Manger : des traditions qui reposent sur le travail des femmes

Dans toutes les régions étudiées, l'un des dénominateurs communs concernant les pratiques sociales en marge des gestes de la récolte d'olives concerne le repas du midi. L'anthropologue Juan Sergio Quesada Aguilar écrit qu'au début des années 2000 :

> Il est encore possible de parler des derniers potins du village et de se remémorer les souvenirs du passé (…), mais les moments de détente, les cigarettes (haltes entre les déplacements de filet d'un olivier à l'autre), et l'*angélus* (la pause de midi) pour manger sont plus courts, même s'ils sont toujours maintenus dans le village. (Quesada Aguilar 2017, p. 20)

En effet, avec l'accélération des rythmes de travail et la disparition de la récolte en famille, certaines de ces pratiques sociales disparaissent. C'est le cas des chants, rendus inaudibles par le bruit des machines. C'est aussi le cas de la fête de fin de récolte (*remate* ou *butifuera*) qui fait maintenant office de reliquat pratiqué encore par certaines familles ou *cuadrillas* familiales. C'est le cas de celle d'Antonio qui, depuis que son employeur, le père de Mari Carmen, a décidé d'arrêter d'organiser cette fête en préférant offrir à chaque travailleur un petit extra en fin de contrat, organise lui-même sa fête en collectant les extra de tous les membres de son équipe pour faire un grand barbecue. Mari-Carmen explique qu'il y avait « trop de débordements à cause de l'alcool » pendant ces fêtes, dont aujourd'hui les travailleurs rentrent en voiture, ce qui inquiétait son père. En revanche, le repas du midi est toujours un moment important dans la journée de récolte en Espagne, au Maroc et en France, même s'il est considérablement raccourci en Andalousie – tout comme les journées de travail.

Au Maroc

Tous les jours au sud du Maroc, je croise sur les chemins des femmes avec des plats à tajine sur la tête qui se rendent dans les champs pour servir les hommes de leur famille et les ouvrièr·es qu'ils emploient. Elles préparent deux plats, généralement des tajines ou des lentilles (lahdess) en semaine, et un couscous le vendredi. Elles portent un plat pour les hommes et un pour les femmes, pour que le repas puisse se dérouler dans deux parties différentes de l'oliveraie afin de prolonger la division spatiale du travail et de respecter l'intimité de chaque groupe. Pour la pause du petit déjeuner le matin vers 10 h c'est un peu différent : pendant que les femmes continuent de ramasser les olives, les hommes prennent place autour de la petite caisse en plastique retournée qui sert de table où Brahim le propriétaire pose du thé chaud et des verres. Des pains ronds sont distribués et chacun en trempe des morceaux dans l'un des trois pots disposés devant eux remplis de miel, de beurre et d'huile d'argan. Une fois terminé, ils se lèvent et retournent travailler pendant que les femmes lavent les verres et se servent à leur tour.

Figure 19: Dans l'oliveraie de Brahim, l'équipe des hommes fait une courte pause pour le petit déjeûner vers 10h30. Ils laisseront leur place aux femmes après avoir terminé leur thé et leur pain. Aoulouz, Maroc, décembre 2019, ©L. Florenza

En Andalousie, le symbole de cette pause déjeuner est la *capacha* (ou *talega*), un petit sac tissé avec des tiges d'alfa[220], et qui désigne aussi le moment de cette pause. Ce panier sert à transporter le repas du midi jusque dans les oliveraies et quand vient l'heure de la pause, les cueilleurs et cueilleuses s'assoient par terre par groupe familial et en sortent la nourriture à partager (pain et huile d'olive, œufs, tortilla, charcuterie ou poisson fumé, salade de poivrons, conserves, etc.). Ce sont les femmes qui se chargent de préparer le contenu des *capachas*, la veille après la journée de travail, ou à l'aube avant le début de la récolte. Aujourd'hui en Andalousie, même si les travailleurs ont des glacières modernes avec des sandwichs et ne prennent que quelques minutes de pause, c'est souvent les femmes qui gèrent le contenu de la petite glacière qui a remplacé le panier tressé. Mercedez, une femme qui cueille les olives avec ses parents dans les champs familiaux depuis petite, en parle comme d'une blague, mais son regard s'assombrit lorsqu'elle termine son histoire :

> Par exemple mon père, jamais de la vie il ne va se lever et marcher jusqu'au 4 × 4 pour chercher la *capacha*. Même si c'est lui qui l'a rangée dans le coffre le matin, tous les jours que dieu fait il va dire à 13 h "*Nena*[221]! Où est la nourriture ?" jusqu'à ce que j'aille la chercher. Et dimanche dernier, j'avais

[220] Une plante herbacée des régions arides qui sert au tressage. De l'arabe *halfa* « plante de Sparte », ou *esparto* en espagnol.

[221] *Nene/nena* est un diminutif affectueux de *niño/niña* utilisé en Andalousie pour des proches (enfant, ami·e, amant·e, etc.).

> oublié le pain, et ça a été un drame il m'a regardée et a dit comme choqué : "Mais *nena !* Où est le pain ?" [rire général]. Donc voilà c'est la femme qui prend le sac, l'ouvre, le partage et sert tout le monde. Tout ce travail est invisible, mais le pire, c'est qu'on l'a normalisé, ma propre mère trouve ça très naturel.[222]

Cette tradition du repas de midi repose donc sur le travail effectué par les femmes dans les foyers comme je l'ai développé dans le deuxième chapitre. Dans le cas de Mercedez, elle et sa mère sont présentes dans l'oliveraie et sont chargées, en plus d'avoir préparé le contenu du panier, de le sortir et de le mettre à disposition des autres membres de la famille. Mais dans de nombreux cas observés, les femmes ne sont pas (ou plus) embauchées pour la récolte, et continuent de préparer ce repas pour les hommes de leur famille qui travaillent aux olives. Par exemple, lorsque je partage le repas du midi avec Jose-María et la cuadrilla familiale de Antonio de Jodar, je remarque qu'au moment d'ouvrir sa capacha, Jose-María découvre en même temps que moi ce qu'il va manger. « Oh c'est génial ma femme à fait une omelette regarde, quelle chance j'adore ça. Et regarde ce que moi j'ai pensé à apporter : une bière fraîche et une outre en peau pour garder le vin au frais. »[223] Autour de nous, l'équipe d'Antonio est installée en petits groupes à l'ombre des oliviers.

Les femmes ouvrent les glacières et distribuent à leur conjoint, frère ou beau-frère le sandwich ou le bol de salade qui leur est destiné. Le repas est consommé en une dizaine de minutes, assortie d'une bière ou d'un soda, et après un café et une cigarette, les femmes rangent les glacières et le travail reprend déjà. L'historien Jean-Louis Escudier a remarqué dans le contexte viticole cette même disparité des traitements hommes-femme au sujet de la nourriture :

> Il y a une stricte séparation des genres, dans les comptes on voit que les propriétaires allouent plus d'argent et de quantité de vin pour les repas des hommes que pour ceux des femmes. Mais même ce schéma prévaut dans la sphère privée au sein desquelles les femmes confectionnent systématiquement les repas et ne mangent jamais la même quantité de viande que les hommes. (Escudier 2016, p. 87)

Les repas partagés dans les oliveraies, qui font partie de l'imaginaire de la récolte et sont un vrai temps social de cette saison, ont parfois beaucoup changé (temps disponible, contenu des repas) dans les zones où la culture s'est intensifiée. Mais il demeure que ce sont les femmes qui restent chargées de ce travail, sans que cela soit considéré comme tel.

---

[222] Entretien collectif réalisé le 16/12/21 avec quatre cueilleuses à Úbeda dans un café.
[223] Discussion lors de la journée de récolte du 13/11/2021 dans l'oliveraie de José-María, Úbeda.

Glaner ou voler : prendre des olives en dehors du travail

Une fois les olives récoltées par les propriétaires et/ou leurs travailleurs dans une oliveraie, les habitants du village alentour ont pour coutume d'aller glaner les fruits restant. Cela consiste à passer à la suite des travailleurs pour ramasser les olives au sol abandonnées ou celles qui ont pu être oubliées dans les arbres. Cette pratique permet d'offrir aux indigents, et notamment aux veuves, un moyen de subsistance. On retrouve des mentions du glanage dans la Bible et le Coran, et il est régulé de différentes manières selon les pays et les époques car il est une source non négligeable de revenus. L'abbé Couture, en Avignon, note que « Certaines grappilleuses [glaneuses] font en une journée trois à quatre fois le salaire d'une ramasseuse. » (Couture, cité dans (Rossini 2003, p. 78)En Andalousie, la *rebusca* (glanage) était une pratique courante. Davide explique pourquoi :

> Avant, il fallait juste attendre la fin d'une récolte pour aller à la *rebusca*. Après les cueilleurs leurs femmes et enfants pouvaient repasser derrière et ramasser parfois jusqu'à l'équivalent de trois *jornales*. Quand j'étais jeune avec des copains on allait faire la *rebusca* pour s'amuser, on ramassait juste 5 kilos et on rentrait. Et quand on réunissait 80 kilos on les amenait au moulin et avec l'argent on s'achetait des jouets pour *Los Reyes* (célébration de Noël).[224]

On entend dans les paroles de Davide que ce sont les femmes et les enfants qui pratiquent le glanage. Si pour les seconds, cela peut être apparenté à une activité ludique qui permet de troquer des olives donc des jouets, pour les premières c'est une nécessité économique et cela peut rapporter en un jour l'équivalent de trois salaires journaliers.

Au Maroc

En dehors des cueilleur·euses et des propriétaires, d'autres acteur·ices, plus ou moins visibles, participent à l'économie de la récolte : les gardiens, les glaneuses et les voleurs. Dès que les olives approchent de leur maturité, de nombreuses rumeurs circulent sur « les voleurs » (*imexxaren*) si bien que certains hommes deviennent « gardiens » (*andafen*) des champs. Jmya nous met souvent en garde contre des voleurs qui seraient passés dans notre champ la nuit précédente. C'est comme cela que le premier matin de récolte de la parcelle que nous avons louée, nous rencontrons trois hommes qui se présentent comme étant les gardiens ayant protégé nos olives jusqu'à notre arrivée. Sans grande certitude quant à la réalité de leur travail, nous les payons selon un tarif conseillé par Brahim le propriétaire du champ.

[224] Entretien réalisé le 18/04/21 avec Davide, Franma et María, chez Franma à Mancha Real, Jaén.

Chaque jour de récolte, je vois venir dans le champ un petit groupe d'enfants ou de femmes qui s'approchent timidement avec des sacs en plastique. Le ou la propriétaire saisit alors un panier d'olives rempli par les ouvrières et en verse une certaine quantité dans leurs sacs. Ces personnes répètent ensuite une formule religieuse en remerciant et en bénissant le ou la propriétaire et sa famille. Je suis quotidiennement témoin, dans les champs et dans les maisons, de débats à propos de ces femmes appelées *imeg°ran*.

Des rumeurs se propagent à leur égard et elles sont jugées légitimes – parce que pauvres, isolées, incapables de travailler, honnêtes, pieuses –, ou bien pas assez, pour que les villageois acceptent qu'elles demandent et reçoivent des olives. Un jour pendant la récolte, Karima et Farida débattent à ce sujet :

> Karima : C'est normal [*ur g-is walu*], ce n'est pas une chose qui est mauvaise [*kra ixcenn*] parce qu'elle ne fait pas un crime, et elle ne vole pas. Donc elle a le droit [*dar-s lḥaq*].
>
> Farida : Non, ce n'est pas un comportement qui est bon, car elle peut travailler, faire des efforts et ne pas demander comme cela des olives déjà ramassées. Surtout qu'après elle va les vendre et ça ce n'est pas normal [*ur iga ɛadi*].

Ce don repose sur l'importance du partage avec les nécessiteux, un des cinq piliers de l'islam. Par la pratique de la *ṣadaqa* (aumône), les propriétaires font un don à autrui. Fatima Boucheikha explique : « Quand on a quelque chose, il faut donner aux pauvres, c'est pour la baraka. Parce que ce que tu donnes en olives aux *imeg°ran*, Dieu va te le redoubler ». La présence de ces femmes permet, par le don, une sorte de redistribution sociale et religieuse de la richesse tirée des olives.

Pourtant, pour les petits propriétaires comme Jmya, c'est une charge économiquement lourde en cas de mauvaise récolte, ou socialement contraignante, car elle entretient des relations conflictuelles avec certaines de ces femmes *imeg°ran*. Du point de vue des ouvrier·es, cela peut parfois être perçu comme une injustice, car selon Keltoum elles peuvent gagner l'équivalent de 100 à 200 dirhams par jour alors que son propre salaire journalier ne dépasse pas 30 ou 40 dirhams.

Ces olives – ou même l'huile que ces personnes demandent parfois directement au moulin – peut donc être revendues par la suite et non pas utilisées pour leur consommation personnelle. Ces fruits sortent alors du circuit du don pour entrer dans des échanges marchands auxquels les ouvrier·es n'ont pas accès. Une quantité relativement importante de la récolte passe donc aux mains de ces femmes, que ce soit pour finir dans leurs foyers ou être revendue à des marchands ou des *mɛaṣir* (moulin à huile).

Dans les régions oléicoles où l'olive est la source principale de richesse, des tensions naissent autour de ce droit coutumier. Antonio raconte qu'il a beaucoup glané avec son père lorsqu'il était jeune, et que par nécessité il leur fallait parfois franchir la frontière mince qui existe entre glanage et vol :

> Moi, je n'ai jamais prévu d'aller voler des olives, par exemple dire « ce soir je vais là et je vole ». Non. Mais c'est vrai que je suis allé à la *rebusca*, et que, ne

> trouvant rien dans le champ déjà récolté, eh bien avec mon père on ramassait la ligne d'oliviers pleins juste à côté, on remplissait deux sacs et on rentrait vite en moto. Il fallait bien manger.[225]

C'est parce que ces débordements étaient courants que dans certains villages comme ici Montoro[226], le glanage a été complètement interdit par la loi :

> En 1774 le conseil municipal a strictement interdit la poursuite de cette coutume, étant donné qu'au cours du développement de celle-ci, d'abondants vols d'olives ont été perpétrés. Ainsi, toute personne surprise en train de fouiller dans les oliveraies de la commune était condamnée à une amende de deux ducats[227] et dix jours de prison, le moulinier qui acceptait le chargement était condamné à une amende de vingt ducats et vingt jours de prison, et toute personne surprise chez elle avec plus de deux *fanegas*[228] de ce fruit était passible des peines prévues pour le vol. (García 2016, p. 188)

Dans le pays d'Arles en France, une peine d'amende et même la menace du carcan[229] était en vigueur, et l'auteur note la féminisation de cette pratique :

> La cueillette terminée dans un verger, celle-ci était accessible aux grappilleurs, ou plutôt grappilleuses, qui devaient néanmoins respecter un délai de quinze jours (…). Avant ce délai, une amende de 5 sous était infligée à la contrevenante, amende à laquelle s'ajoute un arrêt du règlement du 12 août 1739 ajoutait la peine du carcan – tout simplement. (Rossini 2003, p. 77)

L'ampleur des contrôles, les risques encourus ainsi que la baisse des prix de l'olive ont réduit la rentabilité de cette pratique comme l'explique Davide :

> À l'époque il n'y avait pas beaucoup de fruits laissés car les travailleurs devaient ramasser chaque olive, mais elles avaient de la valeur. Aujourd'hui ça coûte trop cher aux propriétaires de demander ça, alors on va vite et on laisse les fruits au sol et parfois aussi dans les arbres, mais ça vaut beaucoup moins cher. Aujourd'hui il te faut 100 kilos pour gagner à peine 30 euros, donc c'est vraiment les personnes au chômage dans le besoin ou des migrants qui font ça. Et c'est très contrôlé, maintenant il faut attendre la date d'autorisation préfectorale pour chaque région, et avoir un *conduce* (laissez-passer) du propriétaire. Mais personne ne suit vraiment ces règles, alors il ne faut pas que la police t'arrête dans les champs, sur la route, ou même directement au moulin. Parfois il y a des conflits à propos de vol d'olives, surtout avec ces gens de Jodar (il rit en pointant du doigt María, originaire de Jodar), tu sais comme ils sont ![230]

L'accélération du rythme de travail, l'augmentation des salaires et la baisse du prix de l'olive ont en effet rendu cette pratique moins lucrative pour les *Jienenses*. Autrefois

[225] Entretien réalisé le 22/11/2021avec Antonio et sa famille dans un café à Jodar.
[226] Situé dans la province de Cordoue, tout prêt de la frontière avec Jaén.
[227] Monnaie utilisée au Moyen âge dans différents pays d'Europe.
[228] Unité de mesure équivalent à la capacité de cet objet, *fanega*, un contenant en bois d'environ 55 litres. Parfois aussi équivalent à la surface de terre nécessaire pour produire cette quantité, à savoir environ 50 oliviers dans la région de Baeza (source : https://es.wikipedia.org/wiki/Fanega).
[229] Le carcan était un collier métallique placé autour du cou d'un condamné, ou un dispositif en bois avec des trous pour sa tête et ses mains, exposant le criminel à l'infamie d'une humiliation en pleine place publique (source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Carcan).
[230] Entretien réalisé le 18/04/21 avec Davide, Franma et María, chez Franma à Mancha Real, Jaén.

principalement réalisé par les femmes et les enfants, le glanage est toujours pratiqué aujourd'hui, mais par des individus encore plus précaires (sans emplois et/ou migrants). De plus, les dispositifs accrus mis en place pour empêcher les vols rendent le glanage moins évident (autorisation préfectorale, laissez-passer, etc.). Les mouliniers profitent de cette vulnérabilité, en payant beaucoup moins cher les olives qui proviennent d'un glanage peu scrupuleux et pouvant être assimilé à du vol. En effet, le thème du vol d'olives revient dans de très nombreux entretiens et était déjà omniprésent lors de mon travail au Maroc. En Andalousie, des rumeurs circulent sur l'identité des voleurs ainsi que sur les techniques utilisées par les propriétaires pour protéger leurs champs. Quand je demande à Antonio pourquoi ce sujet obsède tant de gens à Jaén il répond en levant les bras au ciel :

> Bien sûr que les gens volent beaucoup ! Pourquoi tu crois qu'il y a autant de *guardia civil* sur les routes. Avant c'était très facile, personne ne contrôlait les travailleurs dans les champs, tu pouvais entrer avec machines et remorques et partir avec 1 500 kg tranquillement, ça te fait cinq jours de *jornal*. Maintenant tu sais ils utilisent des drones la nuit pour surveiller, et il paraît même qu'ils injectent des micro-puces connectées dans certaines olives comme ça, si tu n'as pas de chance et que tu la voles ils peuvent te tracer.

Dans le camp des voleurs, les stratégies doivent évoluer d'année en année pour s'adapter à l'intensification des contrôles et aux nouveaux règlements. Antonio continue en baissant cette fois la voix :

> Mais il y a un truc pour pas se faire attraper : faut pas vendre les olives volées au moulin sinon tu te fais coincer, tu les vends à un propriétaire d'oliviers avec qui tu t'arranges et il les amène et les déclare lui-même. Le problème c'est que ici c'est petit, tout le monde connaît ce gars qui a amené 32 000 kilos d'olives l'année dernière au moulin, alors qu'on sait qu'il n'a que 32 vieux oliviers [rires]. Tu le catégorises où toi ? Oléiculteur ? Glaneur ? Voleur ? Ici on le sait tous, mais chacun sa vie.[231]

Son cousin à côté acquiesce, et se vante d'avoir volé des olives à tel ou tel endroit, en racontant les péripéties des jeux de cache-cache avec la *guardia civil* dans les oliveraies ou sur la route. Antonio rebondit et raconte les exploits de telle ou telle connaissance qui a réussi à voler dans les oliveraies de riches propriétaires. Seuls des hommes sont mentionnés dans ces histoires, à l'exception d'une dans laquelle est impliquée Pilar, la femme d'Antonio qui répond en rougissant : « Oui mais c'était qu'une seule fois, et il ne s'est rien passé on a été contrôlé avant de faire quoi que ce soit. Mais j'avais tellement honte c'était horrible je n'ai plus jamais recommencé ». Le cousin qui était présent ce jour-là raconte les détails en se moquant de la gêne de Pilar. Ces deux manières de tirer profit des olives sans participer à la récolte sont donc associées chacune à un sexe

[231] Entretien réalisé le 22/11/21 avec Antonio et sa famille dans un café à Jodar, Jaén.

différent. Le vol, assorti d'un imaginaire de bravoure, est typiquement une affaire d'hommes, alors que le glanage est traditionnellement une activité féminine et est associé à la pauvreté.

Ces hommes et femmes participent donc directement à l'esprit de ce moment collectif qu'est la récolte, à travers les chants, la drague, le partage de repas, le glanage ou le vol. ces pratiques lient les acteurs et actrices des sociétés oléicoles entre eux lors de la campagne de récolte pendant laquelle ils et elles occupent des rôles éphémères qui prennent fin en même temps que la saison des olives. Ce que je remarque en analysant ces pratiques, c'est que nombre d'entre elles participent d'un contrôle social sur les femmes et leur corps, permettant de matérialiser et de maintenir les hiérarchies de genre au sein des oliveraies. Les blagues, insultes, drague intempestive viennent rappeler les normes de genre et de sexualité auxquelles les femmes et les hommes doivent se conformer. Enfin, les femmes ont, en plus de l'aspect matériel de leur travail (rôle dans la récolte des fruits, repas du midi, glanage), aussi un devoir au sein des sociabilités qui se déroulent sous les oliviers (participations aux « jeux de drague », service du repas, etc.). Dans les travaux sur la Méditerranée mobilisant les concepts de l'honneur et de la honte, les auteurs et autrices montrent comment les individus des deux sexes participent à contrôler l'autre pour conserver l'honneur de son groupe :

> À l'intérieur du groupe, tout est mis en œuvre pour assurer cet équilibre ; chacun des sexes prend soin que l'autre agisse dans le plus grand respect des traditions : les hommes veillent au respect de la modestie sexuelle des femmes afin que la pureté de leur généalogie ne soit pas altérée, et les femmes incitent les hommes à ne pas laisser détériorer leur renommée. (Di Bella 1992, p. 341)

Mais les femmes ont surtout un rôle d'incarnation de la culture oléicole. En effet, plus que les hommes, elles sont l'objet des discours respectifs des « civilisations » ou « cultures » qu'elles doivent incarner (Nader 2006)[1989]). Elles servent de moyen pour représenter l'Autre dans ses travers et ses défauts : « les femmes sont instrumentalisées, chargées de représenter les spécificités nationales, ainsi que de transmettre (et de suivre) les traditions et l'identité. » (Rey, Martin et Bäschlin 2008, p. 10). Dans le cas des sociétés oléicoles, la place que les femmes occupent va donc au-delà de leur participation à la production et la récolte d'olives puisqu'elles ont aussi un rôle d'incarnation des traditions culturelles et du folklore autour de l'olive et sa récolte. Elles ont une responsabilité dans la persistance de certaines traditions (repas, fête de fin de récolte, glanage) et on attend d'elles, plus que les hommes, qu'elles en soient les gardiennes (Simenel, Romagny et Auclair 2017).

III.

LES MAINS, LES OUTILS, LE TRACTEUR

Carnet de terrain

Le 26 octobre 2021, El Donadío, à 10 km de Úbeda.

Premier jour d'observation de récolte.

Il fait encore nuit, mais la route qui serpente entre les collines au pied de Úbeda scintille de tous les phares des 4 × 4 qui se rendent dans les oliveraies. Pepe m'a dit que ce serait facile de les retrouver, qu'il suffisait de « suivre le bruit ». Mais dès huit heures c'est toute la région qui vibre au son des machines de récolte. En roulant je les entends de partout sans les voir. Les lapins traversent devant mes phares. J'arrive à l'entrée de l'oliveraie de Pepe et je me concentre pour deviner quel est « leur » bruit et le suivre. Il fait 1°c, le soleil n'est pas encore levé sur le champ. Je les trouve en haut de son terrain, en plein travail. De la fumée s'échappe des corps déjà transpirants et des bouches qui fument des cigarettes. Pepe me fait signe d'attendre. Ils sont huit, l'un d'entre eux donne des ordres, ils crient pour se faire entendre les uns des autres, certains portent des casques anti-bruit. Ça sent l'essence, la cigarette, et le fumier en même temps. Le soleil sort enfin et ses rayons s'accrochent sur la poussière qui s'envole des branches que les hommes font trembler.

Ils vont vite. Quatre d'entre eux portent les *vibradoras*, l'un a un peigne électrique. Les deux plus jeunes et plus minces déplacent les filets sous les arbres à toute allure selon une logique que je ne comprends pas. Avec Pepe, nous passons derrière pour arranger la pose des filets : déplier les coins, refermer les espaces autour des troncs. Je l'aide aussi à accrocher les *mantillas*, les petites bâches qui servent à recueillir les tas d'olives pour les transvaser dans la remorque grâce à un engin équipé de crochets. Il faut se baisser et se relever constamment, et pour déplacer les filets remplis il faut vraiment y aller de toutes ses forces. Je dois l'entraîner avec mon propre poids en prenant de l'élan et en me penchant, car tirer dessus avec la simple force des bras ne suffit pas. Il faut ajouter à tout ça la forte pente, qui fait qu'il faut sans cesse monter et descendre, pour bouger les filets ou pour aller récupérer les bidons d'essence laissés plus haut pour alimenter les machines. Le bruit est constant et assourdissant.

On entend bientôt le tractoriste arriver avec une immense remorque, il essaye de se garer dans un endroit plat en bas du champ. (…) À la fin de chaque rangée ils font une pause cigarette et se font tourner le bidon d'eau laissé à l'ombre au pied d'un olivier avant de repartir dans l'autre sens sur le rang d'arbres parallèle. La pause de midi ne dure que vingt minutes, ils avalent un sandwich et un soda ou une boisson énergisante. Je leur sers le café que j'ai préparé pour eux dans un thermos. Les hommes se plaignent des douleurs causées par la machine vibrante. Ils fument une dernière cigarette et retournent sous les arbres. (…)

Ils ramassent 700 kg d'olives en quelques heures et terminent quand les 800 kg visés sont atteints, autour de 15 heures. Quand la remorque est presque pleine, les machines s'arrêtent enfin. Pendant que Pepe, le tractoriste et le chef d'équipe vident les derniers fruits dans la remorque, on sort une glacière d'un 4 × 4. Une bière fraîche tourne de mains en mains. Cigarette à l'ombre. Je discute avec les deux hommes qui me proposent de boire une gorgée de bière :

> Louis (55 ans) : Moi je récolte les olives depuis l'âge de 11 ans. Avec les mêmes agriculteurs, puis leurs fils, et avec les mêmes chefs d'équipe puis leurs fils. Ici, on travaille toujours avec la famille, c'est mieux parce qu'on se connaît, et parce que ça a toujours été comme ça.
>
> Diego (28 ans) : On travaille ici avec Pepe [le propriétaire] depuis plusieurs années. On a tous des liens familiaux, regarde là : mon frère, beau-frère, neveu, beau-frère, le chef est un neveu, lui c'est un cousin, et celui-là un beau-frère aussi.
>
> Lucille : Et je ne vois pas de femmes ici.
>
> Diego : Les femmes ils ne les aiment pas.
>
> Louis : Mais si, avant on était six hommes et quatre femmes, mais bon ça a changé il y a sept ans.
>
> Diego : Chaque année il y en a de moins en moins, parce qu'on ne ramasse plus les olives au sol, et qu'il faut pas plus de deux ou trois femmes pour la souffleuse ou les filets.
>
> Louis : Les femmes, c'est plutôt pour cuisiner la *pipirrana*[232] [rires].

Cet extrait de carnet de terrain permet de se plonger dans une scène type de récolte semi-mécanisée telle qu'elle est majoritairement pratiquée à Jaén. On y retrouve les acteurs que j'ai présentés précédemment, mais les femmes dont je parlais (épouses, sœurs, filles ou *jornaleras*) sont absentes. Dans la discussion avec Diego et Louis, on devine qu'elles faisaient partie de l'équipe il y a encore sept ans, mais que les choses ont changé. Enfin, comme pour faire un rappel à l'analyse que je viens de présenter à propos de la persistance du travail des femmes dans la préparation du repas de récolte, Louis clôt la conversation sur le ton de la blague et affirme que les femmes ont plutôt leur place dans les cuisines. En revanche, ce qui apparaît dans cet extrait comme étant nouveau et pertinent pour la suite de mon analyse est la mention des outils : tracteur, 4 × 4, *vibradoras,* peigne électrique, machines, filets et *mantillas*, sont omniprésentes. Quelle place prennent les outils pendant la récolte ? Et quelles hiérarchies engendrent-ils au sein de la *cuadrilla* ? Ce chapitre interroge en premier lieu les ressorts de la répartition sexuée

[232] Salade de poivrons et tomates.

du travail au sein d'une équipe de récolte à travers les pratiques observées, puis les justifications recueillies qui sont propres à la récolte des olives. C'est pourquoi j'ai choisi d'intituler ce chapitre en référence à l'article de Paola Tabet (1979) : « Les mains, les outils, les armes », travail fondateur en anthropologie critique de la division sexuelle du travail.

Les individus qui réalisent la récolte des olives sont organisés en groupe familial, en équipe d'ouvriers agricoles, ou bien en équipes mixtes mêlant les deux. Avant d'entrer dans les détails de chaque étape j'esquisserai d'abord un rapide tableau de ce qui constitue une scène de récolte d'oliveraies traditionnelles peu mécanisées, qui représente la norme à Jaén : des filets sont étendus au sol sous les arbres, sur lesquels les fruits doivent chuter grâce à des techniques requérant différents outils à bras, puis ces olives sont entassées et triées, et enfin transférées dans un grand contenant pour être directement transportées au moulin. Dans l'Espagne contemporaine – tout comme dans d'autres pays oléicoles ainsi que dans les siècles passés – on retrouve invariablement certains rôles pour chacune de ces étapes que je vais présenter ici : le responsable d'équipe, les gauleurs, les responsables des filets, les trieurs. Cette distribution des rôles – que j'ai accordés ici au masculin pour refléter la réalité que j'ai majoritairement observée – ne se fait pas au hasard et intervient au croisement de critères de sexe, d'âge ou de proximité avec le chef d'équipe par exemple. Et de cette distribution découle une répartition spatiale dans l'oliveraie, une attribution de certains outils et l'accès à différents salaires. Il est donc nécessaire d'analyser ce qui sous-tend cette distribution, grâce aux observations participantes effectuées, aux discours des enquêté·es recueillis, et en les confrontant à la littérature scientifique sur la division sexuée du travail.

Figure 20: Il est 8h du matin et le soleil n'éclaire pas encore la parcelle. La cuadrilla *de Antonio installe le matériel dans l'oliveraie de Jose-María, qui cueille à la main un petit olivire sauvage (acebuche) qui pousse sur sa parcelle. Jaén, octobre 2021. Photographie argentique© L. Florenza*

Travailler en équipe : distribution des rôles et des outils

Le travail de récolte des olives est traditionnellement organisé en activités simultanées et complémentaires entre différentes personnes au sein d'une équipe de travail nommée *cuadrilla*[233] qui se forme pour toute une saison, et qui se reforme souvent d'une année sur l'autre. Cette stabilité permet à ces groupes de tisser des relations longues avec les propriétaires, ainsi que d'accumuler de l'expérience de travail commune, ce qui leur permet d'être plus productifs (García Brenes 2007).

Le manijero

Le premier rôle dans la récolte revient au responsable d'équipe qui forme et gère sa *cuadrilla*. Si le propriétaire n'est pas sur place pour diriger la récolte, la *cuadrilla* est placée sous les ordres du *manijero*, un employé de confiance du propriétaire – exclusivement masculin dans mes observations – qui est là pour gérer l'embauche des ouvrièˑres, la distribution des postes et l'exécution quotidienne des taches de récolte. Mari-Carmen dit que ses *manijeros* sont ses « yeux et ses oreilles dans les champs »[234] car elle ne peut pas être là tout le temps et ne connaît pas parfaitement toutes ses parcelles. Ils sont ceux qui connaissent le terrain (comment s'y rendre, la taille exacte des parcelles et ses bornes, la pente, la qualité de la terre, le rendement des arbres, s'ils sont habituellement touchés par des ravageurs ou champignons, etc.), et ce sont eux qui détiennent le réseau et les contacts pour monter une équipe de récolte.

Ces connaissances sont souvent transmises d'un père *manijero* à son fils (comme c'est le cas pour Antonio de Jodar par exemple), ou bien acquises après des années d'expériences en tant que cueilleurs avec le même propriétaire. Contrairement aux régisseurs (*encargados*), qui sont des employés fixes sur les grandes exploitations, les anthropologues notent que le *manijero* ne vit pas de « ségrégation » ou de méfiance de la part des travailleurs pendant la récolte car « le trait fondamental qui peut le caractériser est qu'il s'agit d'un homme en qui les deux parties peuvent avoir confiance. » (Pérez Yruela et López 1987, p. 48). Pour autant, j'ai pu observer que ces connaissances du terrain acquises par les *manijeros,* qui représentent une richesse pour les oléiculteurˑrices

[233] Dérivé de *cuadro* : carré, *cuadrilla* est aujourd'hui utilisé pour désigner une équipe de travail, ou une « bande » de gens. Son origine historique viendrait du nom donné aux groupes armés (souvent constitués de quatre soldats) de la *Santa Hermandad*, confrérie armée payée par la Couronne de Castille depuis Isabel la Catholique pour poursuivre les criminels.

[234] Entretien réalisé 15/04/2021 avec Mari-Carmen et Manuela dans un café à Úbeda.

qui les embauchent, peuvent aussi devenir une source de potentiel conflit dans les cas où cette expertise peut remettre en cause l'autorité des propriétaires. Rosario, une oléicultrice, explique le rôle important que le *manijero* tient dans son exploitation et les difficultés qu'elle a à prendre sa place dans la gestion de la récolte :

> Pendant la campagne, le *manijero* est celui qui dirige la *cuadrilla.* Je ne le fais pas, je ne choisis personne, c'est lui qui le fait. Moi je suis là dans le champ : je regarde, je vois s'il y a quelque chose que je n'aime pas, s'ils ne font pas bien les choses, ou s'ils ont besoin d'une chose, par exemple quand quelque chose tombe en panne.
>
> Moi je ne suis pas là tous les jours, je fais autre chose, car je dirige l'entreprise, je suis plus impliquée dans la commercialisation et les finances. Mais je ne suis pas sur la touche, je suis impliquée dans ce qui concerne les oliviers. Je parle à mon *manijero* tous les jours : que faisons-nous, où allons-nous, comment allons-nous et tout le reste. Hier je parlais avec lui du fumier.

Même si elle n'est pas directement au contact des oliviers, elle échange régulièrement avec son *manijero* pour se tenir au courant de la réalité du terrain. Mais dans la suite de ses paroles apparaît une distance sociale entre elle et ses *manijeros* :

> En général, avoir un *manijero* c'est nécessaire, mais ce sont des gens qui ont un niveau d'éducation très bas. Et c'est très difficile de traiter avec eux. Et je pense que là, être une femme présente des difficultés, parce que vous devez traiter avec 95 % d'hommes dans ce secteur. Je me suis séparée de l'ancien *manijero* car c'était impossible de travailler avec lui, avec le nouveau on essaie de s'entendre le mieux possible. Sur le terrain, c'est parfois difficile, car dans les champs ce n'est pas toujours "1+1=2", il y a beaucoup de variables et je ne suis pas là tout le temps. Donc je dois faire confiance à ce que me dit le *manijero*.[235]

Ici Rosario met en avant une fracture de classe sociale, en considérant que les problèmes de communication qu'elle rencontre sont liés au niveau d'éducation du *manijero*. Cette fracture est accentuée par des rapports sociaux de sexe qui lui sont défavorables dans ce secteur très masculin. Pour autant, elle doit accepter de lui faire confiance en lui déléguant

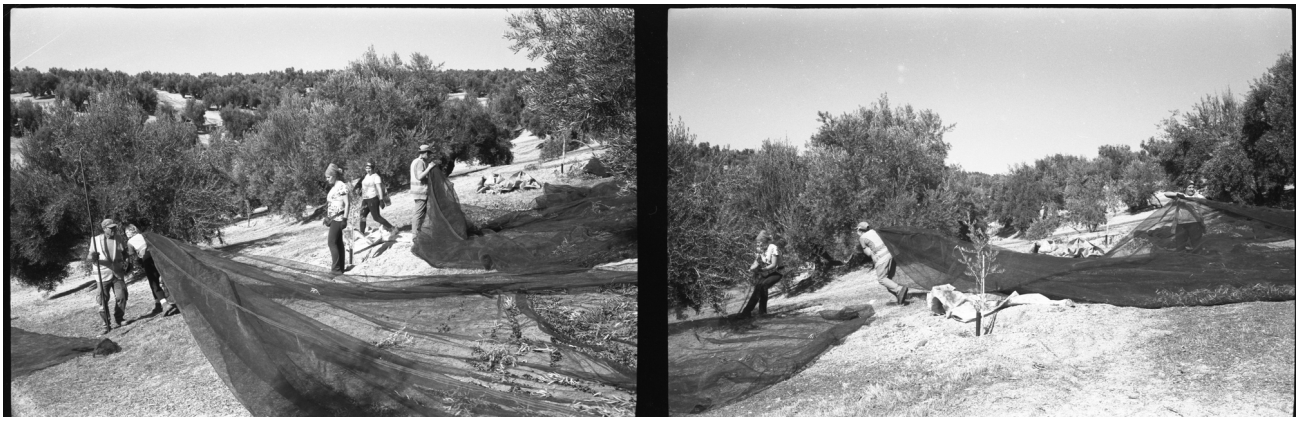

Figure 21: Figure 21 : Ouvrières journalières de la famille de Antonio plaçant et traînant les filets d'olives au sol. Jaén, décembre 2021. Photographie argentique © L. Florenza.

[235] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Rosario à son hangar à Villanueva de la reina.

la responsabilité qui lui revient, car dans le contexte d'une oliveraie, la complexité des décisions à prendre au jour le jour ne lui permet pas d'être présente dans toutes ces situations.

Pour ce travail de gestion d'équipe, Manuel Perez Yruela et Antonio Sanchez Lopez notent que dans les années 1980, le *manijero* recevait un petit extra sur son salaire de 100 pesetas par jour. Dans tous les cas observés – ainsi que dans l'écrasante majorité des situations rapportées –, le poste de *manijero* est occupé par un homme dont l'un des objectifs principaux, outre de former une *cuadrilla* efficace et sur qui compter d'année en année, est de placer le plus de membres de son entourage (famille proche et élargie, voisins, amis) dans son équipe. Cela permet, dans le cas de la famille, de maximiser les revenus du foyer en une saison de récolte. Dans cet extrait d'entretien Antonio, chef de famille d'ouvrièˑres journalièrˑes agricoles de Jodar qui est *manijero* depuis cinq ans à la suite de la retraite de son père, m'explique comment il organise la distribution du travail de récolte dans sa *cuadrilla* composée de membres de sa famille :

> Entre nous je distribue le travail toujours pareil : la *vara*[236] à celui qui n'a pas le choix [rires] donc les jeunes et les cousins. La souffleuse c'est habituellement ma fille, et ma femme s'occupe des filets avec ma sœur. Moi je me charge du tracteur.[237]

Au sein de cette équipe, les tâches sont donc ici distribuées sur des critères de sexe, d'âge, et de proximité avec le *manijero* qui a le pouvoir d'embauche-débauche, ainsi que celui de placer certainˑes sur des postes plus ou moins difficiles. Consuelo, une ouvrière agricole retraitée du village de Torreblascopedro raconte comment sa proximité avec le *manijero* de son équipe a pu lui éviter le travail de ramassage au sol :

> Quand je me suis fiancée, j'allais avec mon copain aux olives, et mon beau-père était le *manijero*, alors je lui ai dit que je ne voulais plus ramasser au sol, comme ça il m'a mis au gaulage et à la souffleuse, et ce pendant 27 ans ![238]

Dans des *cuadrillas* non familiales, ce pouvoir du *manijero* peut aussi créer des conflits à son encontre lorsqu'il n'est pas équitable, ou générer de la compétition entre les travaileurˑeuses, comme le raconte ici María :

> Dans une grande *cuadrilla*, il y a toujours une personne qui ne plaît pas au *manijero* : quand ça tombe sur toi tu as perdu ! Il te donne les oliviers les plus chargés, t'empêche de faire des pauses et te rend la vie impossible : soit tu supportes, soit tu pars.[239]

---

[236] Bâton de gaulage.
[237] Entretien réalisé le 11/11/2021 avec Antonio et sa famille à Jodar.
[238] Entretien mené le 13/04/2021 avec 14 femmes inscrites au cours de théâtre, Torreblascopedro.
[239] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec María chez elle à Jodar.

Les responsables des filets

Deuxièmement, le rôle des responsables des filets (*mantones*) est joué par plusieurs personnes qui ont la charge de l'une des premières actions effectuées en arrivant sur l'oliveraie le matin d'une journée de récolte et qui consiste à disposer des filets au sol sous les arbres. Contrairement au gaulage et au ramassage, c'est une tâche symboliquement peu genrée et historiquement récente, et n'étant donc pas assimilée à première vue à des représentations mentales particulières. Les filets sont des grands carrés de textiles (anciennement en coton, puis en bâches synthétiques, et aujourd'hui qui peuvent être fabriqués en polyéthylène ajouré ou en nylon) qui font entre deux et dix mètres carrés. Ils sont soigneusement déposés aux pieds des troncs pour éviter les trous qui laisseraient s'échapper des fruits en dehors, ou les mauvais pliages qui ralentiraient le regroupement des olives. Lorsque l'arbre est vidé de ses fruits, les filets qui étaient à son tronc sont ensuite traînés – en laissant les fruits dessus – sous les arbres de la rangée parallèle qui ne sont pas encore récoltés.

Lorsqu'un filet est plein et devient trop lourd à déplacer, une personne dévouée au tri des fruits débarrasse le tas d'olives des feuilles et branches qui ont chuté sous les coups du gaulage. À Jaén, cette action est principalement effectuée aujourd'hui avec l'aide d'une souffleuse (*sopladora*), machine portée sur le dos et constituée au bout du bras par un tube qui souffle de l'air puissant. Elle est utilisée sur les tas d'olives tombées au sol pour les débarrasser des feuilles et des branches, ce qui accélère le processus de tri et de préparation au transport. D'autres systèmes plus manuels peuvent être utilisés – mais quasiment inexistants à Jaén –, comme l'effeuilleuse (*criba*) qui se compose d'une grille où l'on fait rouler les olives à travers laquelle les feuilles et petites pierres tombent par gravité, ou le recours à un simple balai ou râteau. Ainsi triés, les fruits sont alors réunis en saisissant les coins des filets pour les entasser, puis les déverser dans la remorque ou autre contenant utilisé pour le transport, à la main avec des paniers ou bien avec un engin (petit tractopelle, machine ramasseuse, mini grue hissant les filets, etc.). Les filets vides sont rapidement redéposés aux pieds des arbres non récoltés pour répéter la tâche. Lorsque la *cuadrilla* compte une ou des femmes ou des personnes jeunes, elles sont principalement affectées à ces postes qui comprennent la gestion des filets, le tri des olives et leur préparation au transport.

Comme cela est visible dans l'extrait du carnet de terrain en ouverture, cette tâche nécessite un minimum d'expérience et de réflexion pour pouvoir décider dans quel ordre placer les filets, et vers quelle rangée les traîner pour anticiper le travail des gauleurs sans les croiser ni faire d'aller-retours, et en prenant en compte la pente. Logique que je n'ai pas comprise tout de suite lors de mes premières observations. Enfin, comme cela apparaît aussi dans l'extrait du carnet, traîner les filets (*tirar de los mantones*) est une tâche physique, car ils sont de plus en plus lourds au fur et à mesure qu'ils se remplissent d'olives, et il faut aller vite. À cela, il faut ajouter la pente, qui est supérieure à 20 % dans 30 % des oliveraies de la province de Jaén (Junta de Andalucía 2017, p. 15). J'ai souvent été témoin de personnes – hommes et femmes – se plaignant du poids des filets, et du fait

Figure 22: Figure 24 : Journalier de Jodar portant une gaule mécanique dans l'oliveraie de Pepe. Jaén, novembre 2021. Photographie argentique. © L. Florenza

qu'il est interdit officiellement d'utiliser un *quad* pour les tracter d'un arbre à l'autre, même si je l'ai observé dans le cas d'une *cuadrilla* familiale à Mancha Real dans laquelle la belle-fille du propriétaire était responsable de conduire l'engin et déplacer les filets. Mari-Carmen me dit plusieurs fois qu'elle rêve d'avoir un *quad*, pour elle-même afin de se déplacer plus facilement dans toutes les oliveraies qu'elle doit gérer, et pour ses employés afin de leur faciliter la tâche. Mais la responsable de formation « risque au travail » de son équipe est claire :

> Le quad ne peut pas être utilisé sur le terrain, c'est illégal, car cet équipement n'est pas destiné à tirer les filets. Pour l'instant, je suis désolée, mais il faut tirer les châles à la main.[240]

Les gauleurs

Le troisième rôle dans la récolte que je développe maintenant est celui du gauleur, qui est une des figures les plus emblématiques de l'oléiculture. Contrairement au filet, le bâton de gaulage, ou gaule (*vara*), est une bonne illustration d'un outil fortement masculinisé. Traditionnellement taillé dans un bois souple, ce long bâton mesure entre deux et quatre mètres et est utilisé depuis l'Antiquité pour ramasser les olives. Des scènes de gaulage figurent sur des amphores du VI[e] siècle avant J.-C., et était pratiqué certainement bien avant selon les auteurs (Brun 2003, p. 140).

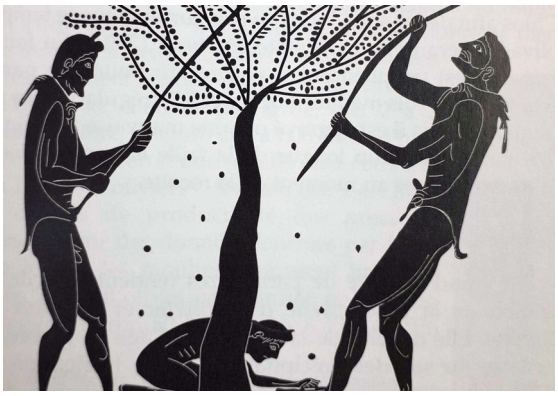

Figure 24: Extrait de dessins sur amphore représentant la récolte des olives, vers 520 av. J.-C., Vulci – Italie. Peintre d'Antiménès (6e siècle av J.-C.). Londres, British Museum.

Figure 23: ELAIOLADO-COLLECTION-BYZANTIO. Source : www.greekgastronomyguide.gr

Aujourd'hui construits en fibre de verre et alliés à leurs homologues mécanisés, ces bâtons sont encore de nos jours maniés pour frapper les extrémités des branches d'olivier d'un coup sec (*varear*) et faire tomber les fruits sur les filets préalablement déposés. La technique traditionnelle consiste ici à tenter d'atteindre les branches fines et souples où se trouvent les olives en frappant dans un sens qui va de l'intérieur de l'arbre vers l'extérieur pour épouser la pousse des branches et éviter de les briser, avec assez de force pour les faire tomber, mais pas trop pour économiser son énergie et repousser la fatigue des bras et des épaules. Les hommes affectés à cette tâche se répartissent les gaules de différentes tailles selon leurs capacités physiques – les plus longues requérant plus d'endurance – et selon la forme des arbres – les plus courtes ne suffisent pas pour un arbre très haut ou dans

[240] Extrait du discours de formation au risque au travail en contexte de récolte, Úbeda, 04/11/2021.

lequel il est impossible de grimper. Sebastian se rappelle par exemple que lors des récoltes familiales de son enfance : « Les vieux hommes avaient les plus petites *varas* et allaient tranquillement à leur rythme. »[241].

Aujourd'hui, la plupart des *varas* sont remplacées par les *vibradoras* : des machines portatives constituées d'un moteur (souvent à essence, parfois à batterie électrique) qui se portent sur le dos, avec un bras équipé d'un système vibrant. Le plus courant à Jaén est le modèle du crochet (*la vibradora de gancho*) qui termine le manche et sert à se fixer sur une branche médiane de l'olivier (située entre les charpentières et les branches fines) pour transmettre les vibrations générées par la machine à toutes les petites branches qui lui sont reliées. Par la puissance des vibrations, et aidées par les coups des *varas* manuelles d'autres hommes qui viennent casser la vibration, les olives tombent instantanément au sol. Ces machines sont lourdes (environ 12 kilos) coûtent entre 1200 et 2 000 euros, sont très bruyantes, et transmettent de fortes vibrations dans le dos et les bras des opérateurs. Le deuxième type de machine est le peigne électrique (*el peine,* ou *la guitarra*) composé d'un manche se terminant par plusieurs rangs de longues tiges amovibles que l'on promène au niveau des petites branches en contact direct avec les olives, et dont les mouvements détachent les fruits et les font tomber. Pour le modèle à essence, cette machine est moins chère que celle à crochet et à peu près équivalente en poids, mais peut être bien plus légère (2,5kilos) et moins bruyante pour le modèle électrique qui est lui plus onéreux (1700-2000euros). Lorsqu'un olivier est vidé de ses fruits par l'action de l'un de ces outils, les hommes passent à l'arbre suivant.

Une distribution des rôles immuable ?

Dans mes observations, à l'intérieur de certaines *cuadrillas* les rôles sont très figés et un homme qui est affecté au gaulage mécanique le restera tous les jours de la campagne. Cela est surtout vrai pour les équipes payées au *jornal*, où la rémunération varie selon le type de machine maniée. Alors que dans d'autres cas, souvent payées à *destajo*, ils peuvent alterner entre la *vara* manuelle ou mécanique. Bien que le rythme des temps de repos ne soit pas suffisant selon la responsable des formations aux risques professionnels, les hommes font parfois des pauses en attendant que les filets soient

[241] Entretien effectué le 10/03/2021 avec Santiago et Sebastian dans leur magasin d'huile d'olive, Baeza.

déplacés, surtout pour fumer des cigarettes (malgré le risque que présente le fait qu'ils portent une machine remplie d'essence et qui leur est parfois rappelé dans les formations, par le propriétaire ou le *manijero*).

Une fois les olives tombées au sol, ce sont traditionnellement des mains féminines qui se chargent de la suite du travail qui consiste à rassembler, trier et préparer les fruits au transport. En contexte de récolte non mécanisée et avec peu ou pas de filets, ce travail est exclusivement effectué par des femmes qui sont chargées de rassembler les olives qui ont chuté en dehors du filet (ou directement au sol lorsqu'il n'y en a pas, comme sur le schéma ci-dessus). C'est ce genre de technique manuelle qui était utilisée au sud du Maroc dans la région étudiée lors du premier terrain, et que j'ai pu observer et pratiquer. Les femmes se déplacent accroupies sous les arbres que les hommes viennent de gauler, remplissent rapidement une poignée d'olives dans chaque main puis les jettent avec précision dans le panier. Au sein des ramasseuses (*recogedoras*), elles se répartissent aussi le travail entre elles selon l'âge et, comme je l'ai montré plus tôt, la proximité avec le *manijero*. J'ai choisi d'utiliser ce terme ramasseuses pour parler des femmes qui effectuent seulement le travail de récolte au sol, car il me semble que « cueilleuses d'olives », qui est la traduction de *aceituneras* qui les qualifie généralement en espagnol, pourrait véhiculer l'image de femmes participant aux tâches consistant véritablement à détacher les fruits des arbres, ce qui en réalité arrive rarement.

Dans ses travaux, Alain Testart montre aussi que la cueillette à proprement parler est traditionnellement réservée aux hommes. Selon l'auteur, les activités de cueillette peuvent être divisées en trois catégories : la première concerne les fruits au sol et est essentiellement féminine, la deuxième nécessite l'utilisation d'un outil coupant et est majoritairement effectuée par des hommes mais les femmes y participent aussi. Cependant, la troisième catégorie, qui concerne celle de la « cueillette en hauteur » et donc s'applique au cas des olives, est « exclusivement masculine ». En effet, comme je viens de le montrer dans le cas des olives, l'anthropologue note qu'ici intervient une division du travail qui relègue les femmes à une activité qui ne consiste pas réellement à « cueillir » les fruits :

> Les femmes participent à l'expédition de la cueillette, mais la répartition des tâches suit partout le même modèle : l'homme abat l'arbre ou l'escalade tandis que la femme reste en bas pour ramasser ce que l'homme a détaché. (…) Il en va exactement de même pour la collecte du miel. (Testart 1985, p. 56)

Les femmes sont donc les ramasseuses, au sol, de ce que l'homme détache de l'arbre. Cependant, l'anthropologue fait ici un commentaire important en notant que les hommes participaient eux aussi souvent à cette cueillette dans les sociétés qu'il étudie, « beaucoup plus souvent que la littérature anthropologique générale pourrait le laisser penser ». (Testart, 1985, p.56). Cette remarque permet de s'arrêter un instant sur les biais scientifiques qui existent dans les études sur le travail agricole des femmes – et que pourrait étendre à d'autres secteurs. En effet, Alain Testart relevait déjà le manque de données sur la cueillette qui l'empêche de mener des analyses aussi approfondies que sur les activités de chasse. Dans son *Essai sur les fondements de la division sexuelle du travail chez les chasseurs-cueilleurs* il rappelle que : « La cueillette a été, – et reste encore je pense – la parente pauvre de l'histoire des techniques et de l'alimentation, de même que la femme est longtemps restée la parente pauvre d'une anthropologie dominée par un biais masculin » (ibid., p. 46). Plus largement, les activités typiques des femmes ont rarement fait l'objet d'observations et d'enquêtes approfondies, contrairement à celles des hommes. L'anthropologue espagnole María-Àngels Roque Alonso, dans son ouvrage sur les sociétés matrilocales de la province de Burgos dans le nord de l'Espagne, rappelle aussi ce manque de connaissances sur les activités de cueillette :

> Margaret Alic (1991) affirme que les anthropologues ont toujours mis l'accent sur les compétences et les outils (ou armes) de « l'homme chasseur », mais ont jusqu'à récemment ignoré les connaissances et les outils dus à la « femme cueilleuse ». La cueillette était la principale activité de subsistance de nos premiers ancêtres, et les femmes cueilleuses ont été les premières botanistes. (Roque Alonso 2022, p. 25)

Dès lors, dans ces conditions, toute étude sur la cueillette ne peut être que sommaire et provisoire, et nous manquons de représentations sur les femmes pratiquant des activités « de femmes », mais aussi des hommes pratiquant minoritairement ces activités de fait invisibilisées. Enfin, j'avais moi-même aussi un manque de représentation de femmes pratiquant des activités jugées masculines, comme cela transparaît dans cet extrait dans lequel Paola décrit la répartition du travail qui se faisait entre les femmes assignées au ramassage au sol :

> Paola : Il y avait de la glace, ou de la neige, on se gelait les mains pour ramasser chaque olive ! Une à une. Les plus âgées nous disaient "Allez ma petite (*nena*) ! Viens t'occuper des olives solitaires (*raberas* ou *salteas*)[242] parce que moi j'ai mal aux reins !". Et une ici, et une là-bas, et ici encore une, et puis encore une autre tout là-bas, toute la journée ! Et c'était aussi aux jeunes de soulever et vider les paniers remplis d'olives ou de faire le gaulage.

[242] Nom donné aux olives qui « sautent » loin du filet et qui demandent beaucoup de mouvements physiques pour aller les chercher.

> Lucille : Il y avait des femmes qui gaulaient ?
>
> Paola : Oui oui oui ! Il y avait beaucoup de femmes qui gaulaient, surtout les jeunes. C'était bien, on avait des *varas* plus courtes, et surtout on pouvait alterner : trois heures de gaulage, deux au sol, un peu de balais ou souffleuse, etc.[243]

L'originalité de ce témoignage réside dans sa deuxième partie, qui commence par mon étonnement et ma question à la suite de l'évocation de femmes participant au gaulage. En effet, dans mes lectures, lors de mes observations et des discussions sur les terrains marocains et espagnols, je n'avais jusque-là pas entendu parler de femmes ayant pratiqué le gaulage par le passé, et les rares qui le pratiquaient aujourd'hui étaient décrites comme des exceptions rompant avec les normes traditionnelles et confirmant ainsi la règle. Par la suite, grâce à d'autres entretiens et des recherches dans la littérature existante, je comprends que l'apparente rigidité historique de la division sexuée dans la récolte d'olive telle que je l'ai observé entre 2019 et 2022 au Maroc, en Espagne ou en France ne s'applique pas à toutes les géographies ni à toutes les époques.

Le premier cas qui contredit cette apparente invariabilité se présente lorsque les équipes de travail semblent être traditionnellement majoritairement composées de femmes. Je commence à suivre cette piste en consultant un texte datant du début du XIX^{e} siècle (1803) qui décrit une récolte près de la ville de Marseille où, bien qu'elles doivent s'en servir « le moins possible », les femmes maniaient la gaule et grimpaient dans les arbres :

> Les femmes cueillent à la main toutes les olives qu'elles peuvent atteindre ; elles étendent des draps et des couvertures à terre (…). Les plus jeunes, les plus légères, montent sur les grosses branches qui peuvent les porter, pour cueillir les olives des branches intérieures les plus hautes ; d'autres, montées sur des échelles à pied, font tomber celles de toutes les branches qui forment le pourtour de l'arbre ; tandis que d'autres cueillent celles des branches pendantes vers la terre, toutes font tomber les olives sur les draps étendus au pied de l'arbre. S'il en reste encore quelque-unes qu'elles ne peuvent atteindre, elles les font tomber en frappant légèrement avec des cannes ; mais on doit leur recommander de s'en servir le moins possible.[244]

La récolte peut se faire exclusivement entre femmes aussi dans les cas où la famille ne compte pas d'hommes, comme c'est le cas pour Juana la productrice de Linares que j'ai déjà présenté. Sa mère l'a élevée seule, et elle-même est restée longtemps célibataire. Elle raconte que pendant de nombreuses années, sa mère et elle se chargeaient de la récolte chaque année :

---

[243] Entretien mené le 13/04/2021 avec 14 femmes du cours de théâtre du village de Torreblascopedro.
[244] Tiré de : Abbé Couture, 1783, Mémoire complet sur la culture de l'olivier, Académie des belles lettres, sciences et arts de Marseille (cité dans : Sinety, Lautard et Sinéty 1859, p. 197).

> Nous avons cueilli les olives seules avec ma mère pendant très longtemps. On labourait, on balayait [les olives pour les rassembler], on les mettait en sacs, puis dans le Land Rover qu'on avait acheté et ensuite on allait à la coopérative. On cueillait 800 kilos à nous deux. C'était comme ça chaque jour et le suivant, toutes les deux. Moi j'étais célibataire et petit à petit j'économisais de l'argent.[245]

Le second cas que j'ai rencontré dans les sources écrites concerne un contexte dans lequel la main d'œuvre masculine serait temporairement indisponible, éloignée des oliveraies par la migration économique ou la guerre. Comme lorsque Stanley Brandes rapporte que les femmes ont remplacé les hommes partis travaillé en ville ou dans l'industrie en 1975 :

> En réalité, pendant la campagne de 1975 il y a eu une telle pénurie de main d'œuvre que pour la première fois de mémoire d'homme, quelques femmes ont dû manier la *vara*. Lorsque j'ai visité la *cuadrilla* dans laquelle cela se produisait, les femmes semblaient timides et embarrassées de leur performance publique d'une pratique masculine. Tout le monde s'est pourtant mis d'accord pour dire qu'elles réalisaient cette tâche « aussi bien voir mieux » que les hommes. (Brandes 1980, p. 145)

Dans cet extrait, il décrit des femmes « embarrassées » d'effectuer une tâche typiquement masculine. Cela ne semble pourtant pas soulever d'opposition et a permis de mener à bien cette campagne, et donc de sauver une récolte. De même, dans l'étude de Dimitrios Theodossopoulos en Grèce il observe que, malgré la rigidité de la division, elle est souvent transgressée : « À cause de la migration des hommes pour du travail ou autre circonstance imprévue, les femmes prennent en charge plusieurs travaux « masculins » de la ferme, dont le gaulage (*panoloi*), et il résulte qu'elles réussissent très bien ces performances. » (Theodossopoulos 1999, p. 616). Ce phénomène de remplacement de la main d'œuvre masculine par les femmes (et dans une moindre mesure les enfants), a été étudié en détail par Jean-Louis Escudier dans le cas de la vigne pour les périodes marquées par les deux guerres mondiales qui note qu'alors « les interdits se lézardent. » (Escudier 2016, p. 144). Certes, s'il y a transgression c'est bien que les rôles sont présentés comme étant figés, mais le fait qu'elle ne soit pas sanctionnée montre que cette répartition n'est pas si immuable et qu'elle peut être remodelée selon le contexte économique. Ces exemples montrent aussi l'approbation générale qui est faite quant à la qualité du travail effectué par les femmes, ce qui permet de déduire que la répartition n'est pas effectuée sur un critère de capacité, mais bien de préférence accordée au masculin. En cas d'absence des hommes, les femmes peuvent alors prendre ces rôles qui,

[245] Entretien réalisé le 14/12/2021 avec Juana dans son oliveraie à Linares.

en leur présence, leur sont défendus : « Quand les hommes sont loin, les femmes peuvent tout faire. » (une habitante interrogée par Dimitrios Theodossopoulos, 1999, p.616).

J'ai pu relever dans la littérature un autre contexte d'indisponibilité de la main d'œuvre masculine : lorsque celle-ci est chronique. Cela est par exemple notable dans le cas de la récolte des olives dans les Îles Baléares sous l'Ancien Régime (XVII^{e} siècle) (Jover Avellà et Pujadas Mora 2020). La récolte dans cette zone dépendait presque entièrement du travail des femmes et des enfants, qui représentaient 80 % de la main d'œuvre, car les hommes étaient à ce moment-là employés à une tâche jugée plus essentielle concernant les moissons. Ce qui a particulièrement retenu mon attention dans cette étude est l'impact que cette pratique a en retour sur l'organisation de la suite des travaux agricoles. Les femmes étant toujours occupées aux olives lorsque la saison du bêchage d'hiver arrive (*entrecava*), cette tâche – ordinairement exécutée par des femmes le reste de l'année – est à cette période exceptionnellement effectuée par les hommes. La sur-utilisation de la main-d'œuvre féminine conduit alors à la masculinisation d'une tâche jusqu'alors féminisée, brisant ainsi les « règles de genre » traditionnelles (*ibid*., p. 51). Enfin, il est à noter que cette plus grande occupation, spécialisation et mobilité de la main-d'œuvre féminine dans la récolte des olives à Majorque ne s'est pas traduite par une amélioration relative de la rémunération des femmes (et des enfants) par rapport aux hommes pour le même travail (*ibid*., p.61).

Ces trois cas servent à montrer que la distribution des rôles au sein de la *cuadrilla* telle que j'ai pu l'observer à Jaén répond effectivement à des normes de genre qui dictent les places et les outils de chacun·e, mais que cet état de fait n'est pas immuable et que des transgressions ont été relevées dans différentes régions et à différentes périodes historiques. Dès lors, comment est justifiée et vécue une telle division sexuée qui s'accompagne d'un moindre prestige social et d'une moindre rémunération pour les femmes ? L'anthropologue Stanley Brandes écrit que lors de son enquête en Andalousie il n'a pu recueillir « aucune explication satisfaisante justifiant de cette division sexuelle du travail dans l'oliveraie » (Brandes 1980, p. 150). Il note que les seules justifications qu'il a reçues lui ont été données par un jeune homme lettré du village qui avançait que la tâche de gaulage était inadaptée pour les femmes, car la pudeur les empêcherait de monter dans les arbres (en supposant – à tort selon l'auteur – qu'elles étaient habillées de jupes), car le fait de ramasser les olives au sol est proche des tâches domestiques effectuées « naturellement par les femmes, ou encore que leur rapport plus fort à l'énergie de la terre

et « l'infériorité de leur être » les prédisposeraient à travailler proche du sol et que la récolte serait une métaphore de l'acte sexuel, les femmes devant « recevoir » les fruits que l'homme fait tomber avec son bâton (*ibid*.). Si l'anthropologue semble ne pas faire grand cas de cet entretien, je pense au contraire qu'il révèle – quoique en forçant le trait – le poids que tiennent réellement les arguments d'ordre biologiques, moraux et symboliques dans la construction de la division sexuée du travail.

Justifier la répartition sexuée : le biologique, le prestige et le symbolique

Je m'apprête dans ce sous-chapitre à donner à lire certains des discours dominants concernant la justification de la répartition genrée des rôles et des outils dans le travail de récolte. Je m'emploierai – parfois directement à la suite, parfois un peu plus loin dans le déroulé de l'argumentation – à en montrer les faiblesses et les incohérences, grâce à l'analyse des scènes dont j'ai été témoin, celles que j'ai vécues, et celles qui m'ont été rapportées lors d'entretiens. J'aurai aussi recours à la littérature pour évoquer des époques et des lieux auxquels je n'ai pas accès. L'objectif est ici de penser l'articulation entre les règles – évoquées dans les discours – et la pratique – observée ou rapportée – « en bâtissant l'enquête et le projet de description sur les situations existantes » (Dussy 2013, p. 12). Ce faisant, je mets à jour les décalages qui existent entre les discours et la réalité observée, et je montre ainsi que la répétition de discours déconnectés de la réalité permet d'en masquer une autre, et de perpétuer certains rapports de domination. Par ce travail, j'entends montrer la violence de ces discours et, « exposés sous un tel jour, j'espère qu'ils perdront une grande partie de leur capacité à nous nuire. » (Martin 1991, p. 179).

A-t-on besoin de force (masculine) pour gauler les oliviers ?

Le principal argument convoqué pour justifier cette division sexuée du travail entre le gaulage et le ramassage est d'ordre biologique et concerne la force physique. L'anthropologue Paul Raybaut note simplement que dans l'arrière-pays niçois : « Le gaulage est la tâche des hommes. La hauteur des arbres et l'ampleur de la ramure nécessitent force, habileté, équilibre, et risques » (1982, p. 509). Le travail de gaulage est jugé difficile et fatigant – et en effet il l'est de plus en plus avec les nouvelles machines vibrantes d'entrée de gamme. Cela vient justifier l'exclusion des femmes et le meilleur

salaire des hommes qui sont vus – comme l'affirme l'anthropologue – comme étant plus forts, habiles, stables et aventureux qu'elles. A contrario, les femmes sont réputées pour être moins fortes mais plus rapides, précises, endurantes et « délicates » que les hommes. Elles seraient donc plus adaptées au travail de ramassage des fruits au sol. Différentes études ont montré que le travail de récolte manuelle des petits fruits est associé aux corps féminins (Bossenbroek 2019, p. 367 ; Hellio 2008, p. 190 ; Moreno-Nieto 2012, p. 7). Pourtant, je montre ici que les tâches qu'effectuent les femmes sont elles aussi physiquement pénibles, et donc que ce n'est pas pour leur éviter cette pénibilité qu'elles sont écartées du gaulage. Et deuxièmement, je montre que l'art du gaulage requiert certes de l'endurance, mais qu'il ne nécessite pas autant de force ou de technique que l'on pourrait le croire.

En effet, l'hypothèse de la délicatesse des mains des femmes dans le ramassage des olives au sol est balayée par la rugosité réelle de la tâche. Non seulement à Jaén, mais aussi dans les oliveraies d'autres régions du monde, on constate que le travail des femmes cueilleuses exige non seulement une capacité physique ignorée dans l'imaginaire commun, mais aussi la capacité de résister à des conditions difficiles (genoux pliés, dos courbé, sol mouillé ou glacé, etc.). La difficulté de la tâche s'entend dans les paroles des cueilleuses de Torreblascopedro :

> Isabel : Moi j'avais 13 ans quand j'ai commencé dans les olives, mon 14e anniversaire c'était en décembre dans les champs, toute la journée à genoux, on fabriquait des genouillères avec de l'éponge et du skaï. Je n'aimais pas ça ! Être sur le sol, plein de boue froide.
>
> Antonia : Moi j'ai adoré ! On mettait des pierres dans le feu, et on se les passait de main en main pour se réchauffer.
>
> Consuelo : Selon moi, autant hier que aujourd'hui, l'olive est un très mauvais métier !
>
> Antonia : Pas pour moi, j'aimais bien ramasser les olives, c'est un travail qui vous éloigne des problèmes, j'aimais bien.
>
> Ana : Oui ce n'était pas très mauvais, mais je préférais les vendanges.
>
> Marta : Le coton c'était pire ! Même si un sac de coton ne pèse que 38 kilos, par rapport à ceux d'olives en *esparto* qui font 50 kg.
>
> Toutes ensemble : Tous ces travaux dans les champs sont très durs, oui très durs.[246]

Le froid est omniprésent dans les récits de cueillette d'olives, ainsi que les douleurs liées au fait d'être accroupies (genoux, dos, reins), et enfin le poids des fruits à transporter. L'idée selon laquelle les femmes seraient exonérées de travaux pénibles est donc fausse

[246] Entretien réalisé le 13/04/2021 avec 14 femmes du cours de théâtre de Torreblascopedro.

mais pérenne. Dans le monde viticole, des sources montrent que les hommes pouvaient être protégés pour éviter des travaux pénibles qui impliquent par exemple de trop courber le dos, mais pas les femmes. Parfois, le poids maximal de charge autorisé pouvait être stipulé, mais avec l'absence de temps de récupération et des positions courbées ou accroupies, la plupart des travaux de femmes comme le ramassage des sarments restait fort pénible. A contrario, certains travaux n'impliquant pas de force physique – au premier rang desquels la taille et le greffage – sont refusés aux femmes (Escudier 2016, p. 110). Dans les entretiens que j'ai menés, tant les hommes que les femmes en sont conscientes et reconnaissent la dureté du travail effectué par les cueilleuses. Ce souvenir de Santiago en témoigne :

> C'était aussi un monde très machiste, c'était généralement la femme qui était à terre pour cueillir les olives. Je me souviens de jours où il faisait très froid, nous faisions une boule avec de la boue et des pierres, puis nous la mettions dans le feu, et ensuite dans la poche chaude. Et les femmes avec les mains dans la boue froide… enfin, c'était une autre époque.[247]

Un autre témoignage intéressant est celui de Mariano, compte tenu de son statut de travailleur au bureau syndical de Commissions Ouvrières[248] à Linares, donc non impliqué dans les travaux agricoles :

> […] et la femme qui ramasse à genoux sur le sol. De mon point de vue, elles avaient le travail le plus dur, avec leurs mains, en hiver, bien que l'on ait toujours dit que le travail des hommes était plus physique.[249].

Les tâches ne sont donc pas réparties selon l'idée que les femmes seraient physiquement et naturellement moins fortes que les hommes et donc ne pourraient effectuer certains travaux jugés difficiles. De nombreuses recherches insistent justement sur la quantité de travaux agricoles ou de tâches nécessaires à la vie en contexte rural dévolues habituellement aux femmes, et insistent sur leur pénibilité physique[250]. Des tâches difficiles et physiques telles que le portage du bois ou de l'eau sont traditionnellement confiées aux femmes, ce qui fait dire à Paola Tabet (1979, p. 18) que les femmes, avec les esclaves, sont utilisées comme « bêtes de somme ».

De plus, la difficulté technique prêtée au travail de gaulage – associé à l'idée de risque –, versus l'évidence de la simplicité du ramassage au sol peut aussi être remise en

---

[247] Entretien réalisé le 19/03/21 avec Santiago et Sebastian dans leur boutique d'huile d'olive à Baeza.
[248] *Comisiones Obreras* (CC. OO.).
[249] Entretien réalisé le 24/05/21 avec Mariano dans les locaux du syndicat CC. OO à Linares.
[250] Pour des travaux sur l'Espagne, voir : Inmaculada Villa Bermejo, Transformaciones en el metabolismo agrario y su impacto socioecológico : Montefrío, 1750-1920. Tesis doctoral. Sevilla, Universidad Pablo de Olavide, 2017 ; Inés Marco Lafuente, Dialogues between Nature, Class and Gender : revisiting socioécological reproduction from past organic advanced to industrial agricultures (Sentmenat, Catalonia, 1860-1990). Tesis doctoral. Barcelona, Universidad de Barcelona, 2017.

question. Dans le cas de la récolte d'olives, je viens de montrer plus tôt que les femmes ont participé au gaulage dans différents contextes, prouvant donc que leur incapacité physique à effectuer cette tâche ne peut être fondée. Dans de nombreux entretiens j'entends même parler de femmes qui gaulent mieux que des hommes, comme ici Kina :

> Les femmes peuvent être bien meilleures que les hommes à la *vara*, et plus fortes aussi. Moi par exemple je fais souvent le gaulage, et j'ai entendu des hommes plus costauds que moi dire "Oh ! Je ne vais pas y aller il fait trop froid !" Mais mon garçon, tu ne vas pas récolter l'olive en été tu sais ! Et ils se cachent pour fumer ils n'ont pas honte.[251]

Ou dans le cas de Paola, qui raconte un épisode rare dans lequel les emplois de sa sœur et elle ont été sauvegardés, alors que des hommes ont été licenciés de leur *cuadrilla* :

> Une année à Úbeda les chefs ont viré des hommes de la *cuadrilla* et nous deux on est restées, parce qu'on gaulait mieux que les hommes. Parce que nous, les femmes de mon village, on travaille mieux que les hommes. Ça se sait, mais il faut quand même que les *manijeros* te laissent une opportunité, et souvent aujourd'hui ils ne prennent pas le temps de voir comment tu travailles. S'ils voient que tu es une femme ils disent juste « non » avant tout.[252]

Les situations rapportées dans ces extraits remettent en cause à la fois les discours sur la supposée infériorité physique des femmes et la supposée intensité physique ou technicité du gaulage. Pour Kina, les femmes peuvent être plus fortes et plus endurantes que les hommes, et cela est confirmé par Paola quand elle raconte que le *manijero* a donné la priorité à des femmes pour constituer une équipe. Stanley Brandes arrive aussi à la conclusion que le besoin de force ou de technique n'est pas suffisant pour expliquer la répartition des tâches entre hommes et femmes sur l'oliveraie. Il note en observant cette *cuadrilla* dans laquelle des femmes effectuaient exceptionnellement le gaulage des arbres :

> La supériorité physique n'est certainement pas en cause, car le but n'est pas de frapper les branches le plus fort possible, elles doivent être touchées avec la juste dose de force pour que les olives se détachent de l'arbre sans lui causer des dommages permanents. La technique n'est pas en plus en cause (…). Après une décennie passée à étudier la vie dans le monde rural parmi les Hispaniques, la récolte d'olives est la seule tâche agricole majeure que j'ai observé qui ne requiert aucun entraînement. Après un quart d'heure de pratique, n'importe quel individu non initié peut le faire aussi bien que ceux qui ont fait cela chaque hiver depuis 50 ans. (Brandes 1980, p. 145)

La difficulté physique ou technique de la tâche n'est donc pas la principale explication de l'exclusion des femmes de cette activité. Dans ce cas, qu'est-ce qui expliquerait alors cette division si les arguments biologiques ne tiennent pas ?

---

[251] Entretien réalisé le 03/11/2021 avec Kina chez elle à Baeza.
[252] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec Paola chez María à Jodar.

Le prestige des outils

Si l'on démêle les arguments sur la difficulté physique associée aux différents travaux, il est possible de voir qu'avec les arguments biologiques sont entremêlés d'autres justifications qui font appel au prestige attaché aux outils. La première piste d'analyse que j'emprunte ici pour tenter de dépasser les justifications biologiques est celle des outils de la récolte et de la dimension de prestige qui les accompagne – ou non. Grâce à la comparaison de plusieurs dizaines de sociétés et de sources ethnographiques différentes, Paola Tabet et Alain Testart montrent dans leurs travaux respectifs que l'argumentation invoquant leur moindre force physique des femmes – ou la biologie de leurs corps comme procréateurs – ne permet pas d'expliquer la division sexuée qui est faite entre les activités de chasse, de cueillette, de construction ou d'artisanat.

Ils en arrivent tous deux à la conclusion que les femmes sont en fait invariablement exclues des activités qui requièrent l'usage d'outils ou d'armes (chasse au moyen et gros gibier, guerre, certaines techniques agricole et artisanales), et qu'elles sont reléguées aux activités manuelles nécessitant le simple usage des mains ou d'objets peu élaborés. Ces dernières sont qualifiées d'activités résiduelles selon Paola Tabet (1979, p. 21), parce qu'elles ne nécessitent pas l'introduction d'outils complexes qui, dans ce cas, conduiraient à leur masculinisation. Selon Paola Tabet, c'est le recours aux outils, et non des causes biologiques, qui constitue le facteur fondamental de la division sexuée du travail. Il n'y a donc pas d'activités spécifiquement féminines supposément adaptées aux manifestations physiques du sexe biologique des femmes, mais des conventions sociales qui, dans chaque société, définissent qui peut prétendre légitimement à l'utilisation des outils ou des armes, et qui doit se contenter de ses mains. Au Maroc, l'anthropologue Meriem Rodary montre que cette exclusion des femmes est une constante déjà observée au Maghreb pré-colonial :

> Une caractéristique que l'on retrouve notamment dans le Maghreb précolonial, est le sous-équipement féminin et l'appropriation par les hommes de la technologie : les femmes disposaient d'outils plus rudimentaires, et c'est l'utilisation des outils qui déterminaient l'inclusion ou l'exclusion des femmes de certaines activités. (Rodary 2007, p. 763)

Dans le monde du vin, Jean-Louis Escudier note que « les femmes n'auront jamais accès à la mécanisation ni à l'élevage du vin ou à la fructification reléguée aux travaux qualifiés de travaux de la main sans outil », alors que les hommes peuvent eux manier des outils ou conduire des chevaux, qui sont des tâches mieux valorisées socialement et mieux

rémunérées (Escudier 2016, p. 132). Cette exclusion des femmes des activités qui nécessitent des outils complexes permet de réserver les activités les plus prestigieuses aux hommes et, de fait, de réserver celles qui sont le plus dévalorisées aux femmes. De la même manière, Kenza Afsahi note dans le Rif marocain que « les tâches masculines sont entourées de prestige tandis que les tâches féminines sont dépréciées (…) il est mal vu pour un homme d'exécuter certaines tâches réputées féminines, comme porter une charge d'eau ou de bois, activité considérée ridicule pour un homme. », alors que les hommes sont les seuls à pouvoir semer, enrichir et irriguer la terre par exemple (Afsahi 2015, p. 95). Chelo, lorsqu'elle décrit le travail des femmes pendant la récolte d'olives, insiste sur le caractère humiliant du travail des femmes dans la récolte des olives :

> L'image des femmes travaillant dans l'oliveraie n'est pas positive, elle est celle d'un travail à terre, courbé en permanence. Le travail des hommes était également difficile, mais les femmes n'étaient pas du tout valorisées. Et en décembre, il fait très, très froid, dans la terre mouillée, parfois gelée, et les doigts sont paralysés […]. Les femmes font le sale boulot que les hommes ne veulent pas faire.[253]

De plus, la fin de cet extrait évoque l'idée que les femmes font un travail par défaut, car il n'est pas effectué par les hommes qui préfèrent leur laisser.

En Andalousie, l'analyse du travail lié aux filets de récolte est révélatrice des effets de prestige dans la division sexuée du travail car, comme je l'ai montré plus tôt, l'outil en soi n'est pas particulièrement associé à un sexe plutôt qu'un autre. C'est une tâche pourtant traditionnellement dévolue aux femmes et/ou aux hommes les plus jeunes de l'équipe, et elle est moins bien rémunérée et moins bien considérée socialement que le gaulage. Ce qui est surprenant ici c'est la rigidité de la division sexuée du travail qui existe lorsque des femmes font partie de l'équipe, car elles sont alors exclusivement cantonnées à ce travail. Au contraire, la division par âge ou par proximité avec le *manijero* dans les équipes entièrement masculines n'entraîne pas une telle inflexibilité. En effet, alors que dans des *cuadrillas* entièrement masculines j'ai pu assister à une entraide et des relais entre les hommes affectés au gaulage et ceux au sol (filets), j'ai entendu dans plusieurs entretiens des femmes se plaindre que l'on pouvait leur reprocher leur « lenteur » tout en refusant de les aider pour accélérer le travail des filets comme le raconte Pilar :

> Mais parfois ils arrivent trop tôt et vous leur dites "déplie les coins du filet s'il te plaît" et ils vous regardent avec la *vara* comme ça [elle fait une grimace] et ils ne le font pas ! S'il y a une femme dans la *cuadrilla*, l'homme ne touche jamais aux filets, c'est notre travail, et même s'il y a trop à faire, ou que c'est trop lourd ou je ne sais quoi : nous devons le faire rapidement. Et si tu demandes de l'aide ils

[253] Entretien réalisé le 05/04/2021 à Úbeda, Jaén.

> disent : “Maintenant vous êtes payées comme nous. Vous vouliez l’égalité, c’est ça l’égalité !”. [254].

Malgré la difficulté, le poids des filets et l’accélération du rythme de travail, si les femmes ne parviennent pas à devancer les gauleurs en déplaçant les filets avant leur arrivée devant un arbre, il arrive que ces derniers préfèrent ne pas toucher aux filets plutôt que de se baisser pour les aider comme c’est le cas dans cet entretien. J’ai pu aussi l’observer dans la *cuadrilla* d’Antonio, dans laquelle les hommes profitent du temps que les femmes passent à placer les filets pour faire une pause. Cela a aussi été constaté dans l’étude de l’anthropologue Dimitrios Theodossopoulos sur une île grecque dans les années 1980 où il écrit qu’un dicton populaire dit que « un bon *tinahtis* (gauleur) ne fait aucune autre sorte d’activité ». Les « autres sortes d’activités » sont jugées salissantes et concernent les filets et les olives au sol, elles sont principalement effectuées par les femmes. Dans un de ses entretiens, une femme lui explique :

> Un bon *tinahtis* n’a rien à voir avec les filets et le tri des olives. Ces tâches vous salissent [à cause de l’huile]. Ce sont des tâches réservées aux femmes et aux enfants. (Theodossopoulos 1999, p. 619).

Les activités qui nécessitent des outils, comme la gaule ou le tracteur, sont donc reconnues comme étant plus prestigieuses et sont associés aux hommes. Au contraire, celles qui ne nécessitent que l’usage des mains nues sont dévalorisées et sont laissées aux femmes. Cette distribution des tâches agricoles est donc moins basée sur une explication biologique que le résultat de l’appropriation masculine de la technologie et du prestige qui l’accompagne (Tabet 1979). De plus, la notion de risque, évoquée dans par Paul Raybaut en ouverture de paragraphe[255], s’ajoute à la notion de force ou de technique car elle agit non pas comme un repoussoir ou un danger qu’il faut éviter, mais comme un trait inhérent à une activité qui la rend « plus désirable et prestigieuse, d’une part, moins accessible aux femmes, d’autre part. ». Les sociologues montrent que ces qualités appartiendraient par définition à une élite restreinte, assimilée le plus souvent à un groupe d’hommes (Cacouault-Bitaud et Malochet 2016, p. 31). Cela passe, entre autres, par le recours au symbolique comme associant le risque à l’héroïque et donc au masculin.

Le recours au symbolique comme renfort des distinctions

[254] Entretien réalisé le 16/12/2021 avec quatre cueilleuses d’olives, dans un café, Úbeda.
[255] « Le gaulage est la tâche des hommes. La hauteur des arbres et l’ampleur de la ramure nécessitent force, habileté, équilibre, et risques » (1982, p. 509)

Le genre n'étant pas seulement un système d'inégalités entre les sexes, mais aussi un signifiant qui structure les catégories de pensée : « l'analyse de ces oppositions symboliques permet de repenser des phénomènes auparavant perçus comme neutre du point de vue du genre. » (Bereni *et al.* 2012, p. 8) Cette appropriation est renforcée par des arguments invoquant l'aspect moral et symbolique. Je pense ici par exemple à l'analyse que Bina Agarwal fait des tabous « interdisant aux femmes de labourer, qui semblent être répandus dans la plupart des cultures [et] basé sur une analogie avec la reproduction sexuelle » (1988, p. 562). Cette analyse pourrait aussi s'appliquer au bâton de gaulage – élément phallique s'il en est – que l'on ne voit que très rarement entre les mains d'une femme et considéré comme un « truc d'homme »[256]. Ces analogies ne sont pas qu'une vue de l'esprit, elles ont des effets matériels très concrets dans la répartition des tâches et des outils. La valeur symbolique d'un outil ou d'une posture peut servir à défendre sa masculinisation ou sa féminisation, et cela s'observe concrètement au moment du travail de récolte. En outre, un outil en soi ne peut, par sa nature, contenir sa valeur/non valeur : c'est par la charge symbolique qu'on lui attribue qu'il devient un outil de prestige ou non, et cela est particulièrement notable dans le cas des filets.

En effet, un deuxième exemple d'outil qui pourrait être associé à une charge symbolique est le filet de récolte d'olives. L'assignation à cette tâche des femmes et des jeunes est justifiée dans les récits à travers deux arguments que je retrouve réunis dans ce témoignage d'un travailleur de Jaén qui explique que « c'est un travail facile, c'est comme plier les draps du lit »[257]. Ainsi, le premier argument perceptible dans les paroles du travailleur de Jaén repose sur la comparaison entre les filets et les draps de la literie, faisant ainsi un lien symbolique avec le travail domestique, une tâche féminisée au sein du foyer. Une analyse des symboles qui accompagnent ces gestes et ces outils doit alors être prise au sérieux. Le deuxième argument repose sur l'hypothèse selon laquelle la manipulation, le déplacement, l'étalement des filets, et l'organisation stratégique de cette tâche ne nécessite pas de connaissances ou d'expertise. Il est sous-entendu que tout le monde pourrait le faire. Pourtant, j'ai montré que ce travail nécessitait un minimum d'expertise, et j'ai observé que cette dernière était reconnue. Kina, une jeune femme de Baeza qui travaille à la récolte depuis longtemps, est par exemple reconnue par son *manijero* comme étant « spécialiste » des filets : « Ici, chacun a sa spécialité, Kina c'est

[256] Entretien réalisé le 10/03/21 avec Sebastian et Santiago à Baeza dans leur magasin d'huile d'olive.
[257] Entretien réalisé le 26/10/2021 dans l'oliveraie de Pepe à El Donadío.

les filets, elle s'y connaît bien là-dedans, c'est une personne qui a beaucoup d'expérience dans le secteur oléicole et cela se voit. »[258].

D'autres personnes valorisent ce travail des filets, comme c'est le cas de Pilar : « Nous sommes la force brute, c'est nous qui entrons en premières dans le travail, nous lançons les filets avant que les machines n'entrent en action. »[259]. Cette inversion dans la valorisation des travaux montre que sans le travail (féminisé) de placement des filets, l'activité (masculinisée) du gaulage ne peut avoir lieu. Dans son étude, l'anthropologue Dimitrios Theodossopoulos note que les femmes cueilleuses d'olives sont conscientes du fait que leur travail – ici la gestion des filets au sol – est nécessaire pour les hommes et pour le déroulement général de la récolte :

> La présence d'hommes (ou de femmes) dans la récolte est « nécessaire et créée par » la présence de femmes (ou d'hommes), et « la nécessité est interprétée comme une question de différence entre eux » (Strathern 1987 : 295). (Theodossopoulos 1999, p. 622)

Mais l'importance de ce travail et la nécessité de la complémentarité ne sont pas reconnues. Les activités des femmes sont associées à une moindre valeur, et cela est, selon mes observations et entretiens, en partie liée à une analogie symbolique. C'est donc bien que ce n'est pas la nature de l'objet – ici le filet qui est unanimement reconnu comme étant un élément important et central dans la récolte – qui définit sa valeur et le prestige de l'activité à laquelle il est associé. C'est la charge symbolique, ici dévalorisante, qui le fait advenir en tant qu'outil « non-outil » et donc féminin. Je vais maintenant présenter comment cette analyse symbolique a pu être traitée par différent·es auteur·ices avant d'expliquer pourquoi je préfère finalement m'écarter de ces théories.

Les hommes travaillent donc debout, en brandissant un bâton ou un outil mécanique, alors que le travail des filets s'effectue courbé·e, et que le ramassage manuel des olives s'effectue non seulement sur le sol mais aussi à genoux, une posture qui implique une représentation de la soumission. Lola souligne qu'aux olives : « pour moi, le travail des femmes est dur, mais surtout humiliant. »[260]. Les témoignages recueillis à Jaén et les observations faites au cours du travail de terrain qui apparaissent dans la partie précédente montraient déjà la préférence de toutes et tous pour les travaux à station verticale, appréciées car moins douloureuses physiquement. Mais cette préférence est aussi motivée par l'empreinte symbolique qui existe sur ces positions de travail. Contrairement à ce que

[258] Entretien effectué le 07/12/2021 près de Úbeda sur une oliveraie de Santa Eulalia.
[259] Entretien effectué le 16/12/21 avec quatre cueilleuses d'olives à Úbeda dans un café.
[260] Entretien réalisé le 05/04/2021 à Úbeda, Jaén.

Stanley Brandes croyait au début, cette distinction symbolique entre les postures debout ou au sol ainsi que les tâches associées ne sont pas seulement une vue de l'esprit de son jeune informateur lettré[261]. En effet, elle s'est avérée, à son étonnement, être très concrètement appliquée dans la vie quotidienne des Andalous avec qui il vit et qui, un jour, l'ont pris à part pour lui expliquer gravement qu'il avait mis en cause son honneur et celui de ses hôtes pour s'être agenouillé et avoir nettoyé le sol du salon qu'il avait tâché, posture qu'aucun homme ne doit adopter publiquement (Brandes 1980, p. 146). Ces associations symboliques et les frontières qu'elles dessinent entre les sexes ont donc des effets matériels et bien concrets.

Figure 25: Femmes cueillant sur des echelles à trois pieds en provence. Carte postale. Source : Rossini 2003, p. 76.

Premièrement, le recours à l'analyse symbolique de l'espace (sol/air, haut/bas) peut intervenir pour comprendre pourquoi les activités féminines sont reléguées au sol, et pourquoi une telle valeur, sociale et économique, est accordée aux tâches effectuées debout par les hommes. L'anthropologue José Louis Anta Felèz et l'historienne Matilde Peinado Rodriguez proposent dans leur article sur les femmes dans l'oliveraie espagnole une analyse de leur assignation au ramassage au sol via un « exercice symbolique » (Anta Félez et Peinado Rodríguez 2019). Selon eux, la rencontre entre un olivier anthropomorphisé (le tronc serait masculin, les fruits au sol féminin) et la construction genrée des attributs humains (le masculin est fertilisateur, le féminin est fécond) permettrait d'établir la théorie d'un plan vertical de l'organisation de la récolte : « Plus on est haut, plus c'est masculin, plus on est près du sol, plus c'est féminin. En ce sens, l'arbre

[261] Dont j'ai rapporté le discours plus tôt qui dit que la pudeur empêcherait les femmes de monter dans les arbres, ou encore que leur rapport plus fort à l'énergie de la terre et « l'infériorité de leur être » les prédisposeraient à travailler proche du sol (Brandes 1980, p. 150).

ne peut être gaulé que par les hommes. […] Les femmes ne gaulent jamais et leur tâche est directement liée à la terre, de fait, elles sont à genoux. » (*ibid*., p. 307). Selon les auteur·rices, ce serait donc une (ré)interprétation symbolique de la reproduction sexuée humaine qui serait à la source de notre vision du monde en ce qui concerne ce que les un·e et les autres peuvent ou ne doivent pas faire. Et cela se concrétiserait dans l'oliveraie à travers une division sexuée du travail sur un plan vertical. Les rôles, les outils, les postures et les rémunérations seraient alors, « de fait », de simples manifestations de cet ordre symbolique. Bina Agarwal explique que c'est aussi une analogie basée sur la reproduction sexuée qui intervient pour justifier le cas du tabou en Inde empêchant les femmes de pratiquer le labourage de la terre évoqué plus tôt :

> L'analogie de la reproduction sexuée qui remonte à l'époque Védique est souvent invoquée dans ce contexte, d'après laquelle la femme est symbolisée par le champ, et l'homme par la graine, le produit (l'enfant, la céréale) appartenant à celui qui a semé la graine. (Agarwal 1988, p. 562)

Pourtant, dans les entretiens menés en Andalousie, je n'ai relevé qu'une seule référence à un ordre symbolique et une anthropomorphisation des oliviers, et l'arbre y est, au contraire, associé par José-María à la fertilité féminine :

> Mon grand-père disait que l'olivier au moment de la récolte est comme une femme qui va accoucher : juste avant il est très beau, parce que la grossesse donne de la beauté, et juste après, pendant quelques jours, il est un peu (soupir) fatigué. Il y avait beaucoup de sagesse dans les paroles des anciens.[262]

Enfin, l'explication par la symbolique du « plan vertical » dans la récolte ne se vérifie ni partout ni en tout temps puisque les femmes ont en fait été situées « au-dessus » des hommes lorsqu'il fallait récolter les olives en haut de grandes échelles à trois pieds pendant que les hommes gaulaient depuis le sol, ou même en grimpant dans l'arbre comme c'est le cas dans le sud de la France dans cet extrait de l'Abbé de Couture :

> Les oliveuses[263] se mettent au nombre de quatre à cinq par arbre, l'une cueille les olives qui sont aux courtines (faudes) ; les autres montent sur des échelles ; celles-ci dans l'intérieur de l'arbre se perchent sur les branches-mères. (…) Nous avons cependant des femmes et des filles accoutumées dès leur enfance à braver ces dangers ; elles se perchent comme des oiseaux sur nos arbres. (…) Il est des oliveuses plus aptes à cueillir que d'autres, ce qui dépend de l'habitude, de l'agilité naturelle, plutôt que de la volonté, quoique la volonté y entre pour beaucoup. (Rossini 2003, p. 76).

Ici, l'Abée semble hésiter entre une justification biologisante invoquant l'agilité naturelle des filles grâce à leur légèreté, et une justification par l'habitude ou la volonté. Dans tous

[262] Entretien réalisé le 11/11/2021 avec Jose-María dans son oliveraie, Baeza.
[263] Cueilleuses.

les cas, son témoignage contredit le dicton local rapporté par Paul Raybaut selon lequel « il faut un fou sur l'arbre, et une fille sage dessous. » (1982, p.509), et vient remettre en question les explications symboliques liées à l'espace vertical.

En outre, la division symbolique qui a cours dans les oliveraies n'est pas sans lien avec celle que l'on retrouve dans les foyers, et vice-versa : elles se con-construisent et se renforcent. Dans son étude sur l'oléiculture dans l'île grecque de Vassilikos, Dimitrios Theodossopoulos conclut qu'il peut observer un lien entre la division sexuée au sein de l'oliveraie (et ses manifestations métaphoriques comme réelles) et celle qui prévaut dans les foyers domestiques :

> La répartition métaphorique et réelle de l'activité de récolte entre le travail en hauteur et le travail au sol ne reflète pas seulement deux paires d'oppositions structurelles, le haut et le bas, l'homme et la femme. Elle incarne également la division sexuée du travail telle qu'elle est pratiquée à Vassilikos. Sa mise en œuvre répétée génère une compréhension concrète de « ce qu'est le travail dans la récolte des olives », tandis que la division sociale particulière du travail est simultanément informée par cette compréhension. (…) Grâce à leur coopération dans la récolte des olives, les femmes et les hommes de Vassilikiot expriment leur identité en tant que membres du ménage. (Theodossopoulos 1999, p. 622).

L'auteur parle de répétition et de reproduction dans la vie sociale et familiale de ce qui fonctionne dans l'oliveraie. De même, dans *Le sens pratique*, Bourdieu (2018, p. 120) choisi une scène de récolte d'olives en Kabylie pour illustrer la division sexuée du travail, car selon lui, elle « suffit à montrer que les systèmes d'oppositions que l'on aurait tort de décrire comme des systèmes de valeur tiennent leur efficacité symbolique de leur retraduction pratique dans des gestes qui vont de soi », des gestes naturalisés que l'on ne discute plus, et dont l'habitude sera justifiée à *posteriori* par le symbolisme. Dès lors, se construit une analogie entre espace physique et espace social à travers les mouvements des corps : on se baisse, on s'incline, on courbe la tête versus on reste droit, on lève la tête, on regarde de haut : « Mouvements vers le haut, masculins, mouvements vers le bas, féminins. » (*ibid*. p121). Sous les oliviers, l'opposition entre le droit (l'homme qui gaule) et le courbe (la femme qui ramasse au sol), se combine alors ici avec le grand *versus* le petit, le raide et le souple pour venir produire sa propre confirmation à une pratique sociale « en suscitant la vocation pour les tâches auxquelles on est voué » car ces rapports sociaux incorporés se présentent alors à nous « avec toutes les apparences de la nature » (*ibid*. p120). C'est par ce procès spécifique de légitimation que, selon la sociologue Danièle

Kergoat, une hiérarchie peut être mise en place entre la valeur attribuée au travail des hommes, et celle (non) attribuée à ce lui des femmes.

En outre, une théorisation symbolique de la répartition des outils et du travail peut prendre racine dans les tabous autour, entre autres, des menstruations féminines. Dans ses travaux, Alain Testart conclut que c'est le recours au symbolique qui permet finalement d'expliquer le mieux la division sexuée du travail puisque les arguments biologiques et logiques ne tiennent pas. Mais à la différence de Paola Tabet, il conclue que l'interdiction des outils faite aux femmes serait en réalité une simple conséquence de la volonté de maintenir une stricte séparation entre ce qui est en contact avec le sang des animaux (les outils, les armes), et celui des menstruations féminines (qui expliquerait aussi les règles de distanciation entre les hommes chasseurs et les femmes pendant leurs menstrues), eut égard aux tabous et croyances concernant le sang menstruel (Testart 1980, p.33). Grâce à différents exemples, il montre que des normes sociales sont mises en place dans de nombreuses sociétés pour préserver cette distance, mais qu'elles ne doivent pas nécessairement être vues comme des preuves d'une infériorisation des femmes ou d'une restriction de leur pouvoir. Selon l'auteur, ce genre de supposition serait le produit d'une dangereuse « tradition patriarcale et phallocratique des sciences sociales », alimentée par des ethnographes masculins pétris de culture judéo-chrétienne, arabe ou hindou (*ibid*., p.87). Il développe donc une théorie « neutre » politiquement qui base la division sexuée sur les tabous originels liés au sang.

Cependant, peut-on parler d'une neutralité et d'une non infériorisation des femmes lorsque l'on est face à un système qui, dans la quasi-totalité des lieux et des cultures étudiées, associe invariablement la charge symbolique négative aux personnes de sexe féminin (Héritier-Augé 1996). Grâce à mes données de terrain et à la lecture critique des théories se basant sur le recours au symbolique, je fais l'hypothèse que cette justification fait en réalité partie d'une légitimation d'un ordre socialement construit. Contrairement à ce que défendait Alain Testart en critiquant les conclusions de Paola Tabet, l'idéologique et le symbolique qui sous-tendent la division sexuée du travail ne sont pas neutres et ne sont pas sans lien avec le reste de la vie sociale :

> La division sexuelle du travail n'est qu'un aspect des rapports que les sexes entretiennent entre eux dans la vie sociale, et ce n'est certainement pas l'aspect privilégié qu'il faut étudier pour mettre à jour la nature égalitaire ou inégalitaire des rapports hommes/femmes. (…) [Paola Tabet] cherche à dévoiler les rapports de domination au sein des pratiques économiques. Toutefois nous ne saurions en reprendre les

> conclusions. (…) cet outillage ne représente qu'un élément de l'ensemble des forces productives mises en jeu dans la société. (…) Peut-on dire que la balance penche plutôt du côté d'un sexe que de l'autre ? (Testart 1985, p. 88).

Pour Paola Tabet, c'est justement l'écart qui est creusé à cet endroit-là du travail, « Un gap historique – gap immense, de centaines de milliers d'années – entre techniques et travail masculins et féminin » qui est au cœur des inégalités qui se retrouvent dans le reste des pans de la vie sociale. C'est ce contrôle par les hommes de la production et de l'emploi des outils et des armes, avec comme pendant l'impossibilité pour les femmes de se fabriquer des armes et donc leur dépendance des hommes pour la quasi-totalité des instruments de production, qui mettent en évidence :

> (…) le roc solide sur lequel s'est fondée la domination masculine. Le contrôle par les hommes de la production et de l'emploi des outils et des armes est confirmé comme étant la condition nécessaire de leur pouvoir sur les femmes, basé à la fois sur la violence (monopole masculin des armes) et sur le sous-équipement des femmes (monopole masculin des outils). Condition sans laquelle ils auraient difficilement pu atteindre une appropriation aussi totale des femmes, une telle utilisation dans le travail, la sexualité, la reproduction de l'espèce. (Tabet 1979, p. 50)

L'idéologie qui accompagne cette division n'est en effet pas neutre, et la balance penche bel et bien – en tout point – du côté du masculin. Elle s'insinue dans les autres domaines de la vie sociale et sert le politique et donc l'organisation patriarcale de nos sociétés. Pour Gayle Rubin, c'est la division du travail selon le sexe elle-même qui est le tabou à l'origine du genre : « un tabou contre la similitude des hommes et des femmes, un tabou divisant les sexes en deux catégories mutuellement exclusives, un tabou qui exacerbe les différences biologiques entre les sexes et, par là, crée le genre. » (Rubin 1998). Dans le contexte de mon étude : c'est en cueillant les olives d'une certaine manière que l'on produit le genre (Florenza 2022).

Un ordre politique : la division sexuée du travail comme symptôme de rapports de domination

Dans la majorité des cas présenté – qu'il s'agisse d'un choix délibéré de faire appel à des équipes féminines comme dans la région de Marseille, de remplacer des hommes absents temporairement (guerre) ou de manière cyclique (migrations de travail), ou du fait d'arrangements individuels ou familiaux (femmes célibataires, famille *jornalera*) –, je fais l'hypothèse que le l'action de recourir à une main d'œuvre féminine pour la récolte des olives et de l'affecter à certaines tâches précises fait écho à des enjeux économiques et politiques qui dépassent – et s'imbriquent avec – les justifications biologiques ou symboliques. Le recours au travail des femmes en général, et leur affectation à la tâche du gaulage comme révélateur d'une transgression de la division sexuée, semblent s'expliquer par l'intérêt économique que cela revêt. En effet, la main d'œuvre féminine et enfantine est moins chère, disponible et peut être mobilisée pour les remplacer en cas d'absence.

Pourtant, cette explication d'ordre économique et politique n'apparaît dans aucun des entretiens et dans un nombre limité de sources écrites. Les raisons biologiques ou symboliques qui sont, elles, plus récurrentes dans les discours et la littérature, n'interviendraient selon moi qu'à *posteriori* pour justifier et légitimer des situations défavorables aux femmes (et aux jeunes adultes et enfants des deux sexes). Après avoir montré les limites des justifications symboliques et les manière de les dépasser, il s'agit maintenant de comprendre les liens qui existent entre division sexuée du travail d'un côté, et intérêts économiques et politiques de l'autre. Je démontrerai dans un premier temps comment en Espagne le travail des femmes a pu être utilisé comme variable d'ajustement en temps de crise. Puis j'analyserai de quelle manière ces objectifs politico-économiques impliquent l'appropriation du travail des femmes par les hommes et par l'agro-industrie.

L'imbrication du symbolique et du politique

Dans ses travaux sur les paysannes espagnoles sous le franquisme, l'historienne Teresa María Ortega insiste sur le fait que le symbolique et le réel n'appartiennent pas à des mondes séparés mais sont en partie constitutifs l'un de l'autre. Elle soutien que l'analyse des représentations symboliques du genre dans le discours quotidien est

nécessaire pour comprendre comment les relations inégales entre les hommes et les femmes sont maintenues dans les familles d'agriculteurs :

> Découvrir l'étendue de ces rôles, identités et représentations, comprendre ce qu'ils signifient et comment ils fonctionnent nous aidera à comprendre comment ces « voix autoritaires » ont cherché à maintenir et à renforcer, à une époque de bouleversements, de transformations et de reconversions de l'agriculture et du monde rural, l'ordre social et patriarcal et à le prolonger dans le temps. (Ortega López 2020, p. 58)

C'est donc en prenant au sérieux les représentations symboliques et en les dépassant que je comprends ce jeu de naturalisation d'un ordre social et que je peux interpréter certaines situations ou certains entretiens. Comme cet extrait d'entretien avec Manola dans lequel elle explique pourquoi même une femme « costaude » doit être payée « comme une femme » :

> Mais quand il y avait plus de filles que de gars dans les cuadrillas on faisait tout. Bon par exemple, toi qui es une fille toute fine, ils te mettraient quand même uniquement au balai, mais les plus costaudes comme moi ils leur font faire d'autres travaux. Mais pas des trucs trop importants pour qu'ils puissent te payer comme une femme tu comprends.[264]

Pourquoi ces « trucs trop importants » sont réservés à un sexe plutôt qu'à un autre, sans tenir compte des capacités réelles, ici physiques ? Encore une fois, ce n'est pas la nature du travail qui détermine sa catégorisation (Delphy 1998), ce sont en fait des relations de domination complexes et anciennes – convoquant la construction des notions de sexe et de race – qui distribuent les différents postes aux individus selon leur position dans ces relations de pouvoir. Les justifications biologiques ou symboliques viendraient alors en réalité à *posteriori* pour légitimer un état de fait construit de manière inégalitaire au service d'intérêts politiques, et peuvent s'ajuster selon les époques et les contextes. C'est aussi ce qu'a démontré l'anthropologue Seth Holmes (2006) dans un article justement intitulé « Parce qu'ils sont plus près du sol » et dans lequel il interroge la hiérarchisation des postes dans l'agro-industrie en Californie. Il observe qu'au sein des équipes de cueilleurs, par exemple, les ouvriers agricoles mexicains appartenant aux communautés mixtèque et triqui (originaires de Oaxaca et victimes de discriminations déjà au Mexique) sont systématiquement assignées aux tâches qui nécessitent d'être au ras du sol en arguant que ces personnes y sont mieux adaptées du fait de leur plus petite taille (2006, p. 29). Tout comme les « mains délicates » des femmes seraient mieux adaptées aux olives tombées au sol. Ces justifications sont donc adaptables, fluctuantes, selon les besoins de la filière, l'état du marché de l'emploi et la nature de la main d'œuvre disponible.

[264] Entretien réalisé le 20/04/2021 avec Manola dans sa maison à Úbeda.

La question agraire comme révélatrice du système de genre

Un épisode de l'histoire récente de l'Espagne (fin XIX[e]), et dénommé la question agraire, agit comme un réel révélateur de cette hypothèse, car il montre comment le travail des femmes peut être utilisé comme une variable d'ajustement économique et politique. En effet, la construction sociale et symbolique du système de genre a servi les intérêts de la productivité agricole et a joué un rôle dans l'apaisement des conflits sociaux apparus à la fin du XIX[e] siècle en Espagne (Ortega López 2020). La question agraire (*cuestión agraria*) est donc aussi une question de genre. L'expression « question agraire » apparaît en Espagne pour désigner la « phase agricole du problème social » qui se matérialise dans ce contexte par un important exode rural, l'appauvrissement des familles paysannes et de multiples conflits qui secouent les communautés villageoises à partir de la fin du XIX[e] siècle et qui dureront jusqu'aux années de la Guerre Civile (1936-1939) (*ibid*., p.64). L'Andalousie s'est imposée comme la région emblématique de par le nombre et l'intensité des conflits sociaux qui ont caractérisé cette période, et elle fut donc une cible prioritaire des diverses stratégies qui ont été mises en place pour empêcher l'exode rural et pacifier les campagnes (*ibid*.). Les mesures interventionnistes du gouvernement espagnol dans les champs politiques, sociaux et économiques mises en œuvre se caractérisent par des « paquets réformistes, régénérateurs et paternalistes » dont l'unique objectif est le « progrès productif agricole dans un cadre capitaliste » (*ibid*.). Cependant, Teresa María Ortega Lopez soulève que ce qui a été ignoré c'est le rôle joué par « le facteur "genre" [comme] élément supplémentaire et décisif pour surmonter la crise agraire de la fin du siècle. » (*ibid*., p. 49).

Cela s'est traduit au sein de ces politiques interventionnistes, entre autres, par la marginalisation professionnelle des femmes pour favoriser l'emploi des hommes insurgés au chômage, la dévalorisation des salaires féminins, ainsi qu'une propagande d'État encourageant les femmes et les filles à se tourner vers le travail domestique qu'elles accomplissent gratuitement. Le premier élément – favoriser l'emploi des hommes par rapport aux femmes – en plus d'occuper les insurgés, assure aux hommes un moyen de pourvoir aux dépenses du foyer et donc d'assumer le rôle du d'unique pourvoyeur de revenus[265]. Comme l'écrit la sociologue Dominique Méda, le pendant de ce rôle est celui, au féminin, de pourvoyeuse de soins :

[265] *Ganapán* en espagnol, *breadwinner* en anglais : modèle selon lequel l'homme est le principal pourvoyeur de revenus au sein de la famille, l'activité et les revenus de la femme étant inexistants ou secondaires (Bereni *et al*. 2012, p.170)

> Ce modèle du *male breadwinner* (dans lequel l'homme est le seul apporteur de revenu du ménage), va de pair avec une stricte spécialisation de la femme au foyer dans les tâches domestiques et les soins aux enfants (*female carer* ou la femme pourvoyeuse de soins). (Méda 2008, p. 119)

Ce modèle est rendu désirable, voir devient l'unique option viable, pour les femmes dans un contexte où leurs salaires sont volontairement réduits, voire gelés. C'est le deuxième élément qu'analyse l'historienne (López 2020, p. 62). Dans la continuité du modèle du *male breadwinner*, elle observe dans plusieurs archives comment les salaires féminins sont maintenus à un demi-salaire masculin et explique que cette « (…) sous-évaluation monétaire des salaires féminins indique qu'ils étaient conçus par les propriétaires et les journaliers comme une contribution complémentaire et extraordinaire au budget familial. ». Les femmes n'ont pas vocation à rapporter des revenus monétaires au foyer – l'homme oui –, et si elles le font, cela est perçu comme un « bonus » de second ordre. Le salaire féminin a même pu être équivalent ou proche du salaire des enfants à certaines époques. Ana (65 ans), ancienne cueilleuse, raconte :

> À l'âge de 14 ans, j'ai commencé à travailler dans les olives. On gagnait un "salaire d'enfant" comme on disait, mais on faisait les mêmes horaires que les adultes. Et c'était un bon complément pour la famille, car ma mère par exemple ne gagnait pas beaucoup plus que moi puisque dans toutes les cultures, les femmes gagnaient moins que les hommes : olives, coton, vendanges.[266]

En effet, le salaire féminin est considéré dans la continuité du salaire enfantin : le travail de la femme et celui de l'enfant sont assimilés. Dans certaines régions ces salaires sont identiques, et dans d'autres celui des adolescents mâles est égal voir supérieur à celui des femmes (Escudier 2016, p.89). Jean-Louis Escudier utilise le néologisme de « salaire enféminisé » pour qualifier le parfait continuum entre rémunération des enfants des deux sexes et rémunération des femmes adultes (*ibid*.).

Enfin, le troisième élément genré des stratégies d'endiguement de la question agraire concerne la propagande d'orientation des femmes vers le travail domestique. Cet élément n'est ni anodin ni accessoire, puisque ces tâches effectuées gratuitement viennent à leur tour contribuer à l'augmentation de la productivité et l'apaisement des conflits. Les premiers éléments de propagande du début XX^{e} siècle présenté par Teresa María Ortega López ont été repris et exacerbé par la suite par l'État franquiste dans les années 1950 « en associant les femmes rurales au foyer, à l'éducation des enfants et à l'économie

[266] Entretien réalisé le 13/04/2021 avec 14 femmes du cours de théâtre à Torreblascopedro.

domestique. » (Ortega López et Ruiz 2021, p. 99). Ana (65 ans), a reçu ces cours dès petite fille :

> À 10 ans, après l'école j'allais aux cours du soir jusqu'à 19 h : c'est là qu'on nous apprenait à tailler les vêtements, à recoudre, cuisiner, s'occuper de la maison et des enfants, etc. Mais j'avais juste 10 ans ![267]

Les historiennes ont aussi étudié le « modèle de féminité » défendu par le franquisme, et elles montrent comment ce dernier encourage les femmes à rester recluses dans le domaine privé du foyer domestique. Par conséquent, le travail des femmes dans la sphère publique n'était toléré que dans le cas des femmes célibataires ou des veuves qui étaient employées par nécessité, ou lorsqu'elles exerçaient des activités typiquement féminines (*ibid*., p.105). Premièrement, cette réclusion des femmes à l'intérieur des foyers permet, selon les féministes matérialistes comme Christine Delphy (1998, p. 36), de disposer d'une main d'œuvre gratuite pour l'exécution des tâches domestiques car : « Comme le capitalisme, le patriarcat est un système d'exploitation économique, [cependant] il n'extorque pas du surtravail, mais du travail : le mode de production domestique constitue la base économique du patriarcat. ». Ici, la division sexuée du travail permet, avec le renfort d'arguments biologiques qui naturalisent la femme comme étant plus à même de s'acquitter des tâches domestiques, d'asseoir :

> (…) un *principe de séparation* (il y aurait des travaux d'hommes et des travaux de femmes) et un *principe hiérarchique* (un travail d'homme "vaut" plus qu'un travail de femme) (qui) sont valables pour toutes les sociétés connues, dans le temps et dans l'espace. (Kergoat 2017, p. 78)

De plus, ces principes jouent en défaveur des femmes en dénigrant leur travail et le fruit qui en résulte – à l'intérieur et à l'extérieur des foyers – en même temps que, paradoxalement, on observe une constante dans « l'appropriation du travail des femmes par les hommes » (Tabet 1979). Car malgré ces discours de propagande et une législation hostile à l'indépendance des femmes espagnoles, cela n'a pas suffi à contraindre les femmes à abandonner le marché du travail ou à ne pas y entrer, même en tant qu'épouses. Cela est particulièrement vrai en contexte rural où la subsistance de la famille nécessitait un apport économique de la part de chaque membre, épouse incluse (López, Ruiz 2021, p.105). Ce système normatif ne vise donc pas une simple interdiction du travail rémunéré pour les femmes, mais il permet surtout de déprécier la valeur de leur travail à l'extérieur du foyer – car il ne rentre pas dans les clous de ce qui est désirable et encouragé – tout en identifiant durablement les femmes à l'économie du foyer. Ainsi, « leur travail dans les

[267] Entretien réalisé le 13/04/2021 avec 14 femmes du cours de théâtre à Torreblascopedro.

champs continuait d'être considéré comme une extension naturelle des tâches domestiques » et pouvait donc être légitimement sous-payé (*ibid*. p.103).

Dès lors, le fait de recourir au travail des femmes à l'intérieur d'un cadre politique et économique qui restreint leur liberté de travailler tout en dévalorisant monétairement leurs activités, permet d'accéder à de la main d'œuvre bon marché et précarisée. Je propose ici de m'attarder un instant sur le cas du Maroc, car l'imbrication entre les discours coloniaux et le droit islamique est particulièrement révélatrice des ressorts de l'appropriation du travail des femmes, notamment via la promotion de l'image d'une femme « sans emploi ».

Au Maroc

Fatima Mernissi, sociologue marocaine, évoque avec humour cette image tenace de la femme sans emploi à travers le titre de son ouvrage : *Chahrazad n'est pas marocaine : autrement, elle serait salariée* (1988). Selon l'autrice, deux facteurs expliquent l'invisibilisation du travail effectué par les femmes : le dénigrement du travail manuel associé à la tradition et la construction orientaliste d'une oisiveté des femmes arabes fondée sur l'image du harem (Said 1978). Cette approche véhicule aussi en creux l'idée que les femmes marocaines auraient accédé au travail grâce à la « modernité » apportée par la colonisation qui les aurait « libérées des entraves de la "société traditionnelle" » en leur offrant l'accès au travail salarié (Rodary 2007, p. 754).

L'anthropologue Meriem Rodary démontre comment, à l'opposé de cette idée de femmes sans « travail », elle observe une « continuité historique de la participation des femmes à la création de marchandises et de productions vitales. » (ibid., p.754). Tout d'abord elle insiste sur le fait que pour étudier le Maroc il ne faille pas s'appuyer sur les chiffres officiels ni le droit. En effet, 40 % de la population active se situant dans le secteur informel (Royaume du Maroc 1999/2000), « ce qui est d'autant plus vrai pour les femmes, davantage touchées par ces formes de travail, au Maroc comme partout ailleurs. » (ibid., p.755). De plus, le droit n'influerait en fait que peu sur le travail des femmes, car si dans l'imaginaire collectif on pourrait penser que les règles héritées de la sharî'a (droit islamique) seraient un obstacle – la règle d'obéissance de l'épouse à l'égard de son mari peut mener à l'interdiction de prêter ses services à autrui sans l'accord de l'époux –, elles n'ont pourtant pas empêché les femmes de travailler à l'intérieur comme à l'extérieur des foyers. En outre, cette règle a été abolie avec la réforme de la Moudawana de 2004 (ibid., p.756). Au contraire, l'image de la femme laborieuse est valorisée par la société : on retrouve dans les expressions utilisées pour parler d'une fille idéale à mariée qu'elle est l-heddâqa (qui travaille bien), et on critique la femme ghir gelsa, littéralement qui « ne fait que rester assise » (ibid., p.757). Un traité de jurisprudence du XVII^{e} siècle révèle également qu'« aider » son mari dans les travaux agricoles et pastoraux était perçu par la coutume rurale comme une condition d'obligation dans la vie conjugale (Benseddik 1999, p.141).

Les femmes au Maroc sont donc bien « actives », dans les zones urbaines et en milieu rural, et ce bien avant la prétendue « ouverture » offerte par la colonisation. « Ce n'est donc pas leur absence de la production qui explique leur marginalisation économique, mais la *division sexuelle du travail* qui est, de tout temps et dans toutes les sociétés connues, caractérisée par la domination masculine ou l'oppression des femmes. » (Rodary 2007, p.760).

C'est cette division qui permet de reléguer les femmes à des tâches qui sont plus enclines à être invisibilisées, moins bien rémunérées, moins bien considérées, mais qui pourtant sont nécessaires. Dans le Rif marocain, Kenza Afsahi note que « en s'impliquant intensément dans la culture de cannabis, les femmes permettent aux hommes de libérer du temps qu'ils consacrent à la commercialisation du cannabis » ou à des « objectifs individuels :

> Les femmes travaillent beaucoup plus que les hommes. Bien que les revenus aient augmenté pour l'ensemble du foyer familial, les femmes acceptent, la plupart du temps, un travail non rémunéré, contraintes d'offrir leur force de travail pour diminuer les coûts de production. (Afsahi 2015, p.84).

Dès lors, les femmes bénéficient rarement du produit de leur travail, ce qui permet de conclure avec Meriam Rodary que :

> Les femmes marocaines n'ont jamais été *empêchées* de travailler, c'est leur *accès aux bénéfices engendrés par leur travail* que l'ordre social cherche à limiter, et ce quelle que soit la période considérée. (Rodary 2007, p.757)

Cette conclusion que dresse Meriem Rodary pour le Maroc peut s'appliquer bien au-delà de ses frontières et fait écho aux travaux des historiennes espagnoles citées plus haut lorsqu'elles interrogent comment le système de genre marginalise le travail des femmes en Espagne au XX^{e} siècle. En effet, elles concluent de leur côté : « En conséquence, les mesures franquistes de dissuasion du travail des femmes n'ont réussi qu'à rendre les conditions de travail des femmes beaucoup plus précaires que celles des hommes. » (Ortega López et Ruiz 2021, p. 106). Par sa flexibilité, l'emploi féminin constitue une variable d'ajustement indispensable à l'efficacité du système productif de l'agriculture – et d'autres secteurs. Les rapports sociaux de sexe prévalant dans la sphère professionnelle et dans la sphère domestique sont interdépendants, voire consubstantiel des uns des autres, et permettent de déprécier le travail féminin tout en affirmant que « les femmes sont les instruments les plus économiques et les plus utiles de la culture de la vigne » (Escudier 2016, p.88) – cette dernière étant interchangeable avec la culture de l'olive.

Après avoir analysé différentes situations du terrain et décortiqué les ressorts de la division sexuée du travail qui s'y jouent, il apparaît clairement que les justifications biologiques ou symboliques sont constamment réinventées selon les époques et les contextes. Elles sont pourtant au cœur de la continuité de l'organisation genrée inégalitaire dans le travail agricole. C'est pourquoi la conception verticale du travail (les hommes gaulant debout, les femmes ramassant à terre) qui prévaut dans la campagne de Jaén – et ailleurs – ne peut être généralisée ni dans le temps ni dans l'espace. Il s'agit d'une adaptation assumée d'un certain discours, dans des géographies et un contexte social et politique donné. Dès lors, le biologique et le symbolique n'expliquent pas à eux seuls la division sexuée du travail que j'observe dans les oliveraies, mais ils servent à soutenir un système qui vise l'exploitation du travail des femmes dans des conditions qui permettent leur dévalorisation. C'est grâce à l'intervention d'une idéologie naturaliste « qui rabat le genre sur le sexe biologique » que les pratiques sociales sont réduites à des « rôles sociaux sexués » renvoyant à un illusoire destin naturel de l'espèce (Kergoat 2017, p. 78). Cet ordre politique – celui qui privilégie les postes valorisés aux hommes et exploite la force de travail des femmes – est effectivement imbriqué avec les répertoires moraux, symboliques, physiologiques qui sont convoqués par tous et toutes : les propriétaires, les ouvrièr·es, les théoricien·nes. Ces justifications sont enchâssées, indivisibles, naturalisées et donc incorporées. Elles sont néanmoins variables et fluctuantes, comme je l'ai montré, pour s'adapter aux contextes économiques et politiques.

CONCLUSION

Dans ce chapitre, j'ai analysé la récolte des olives en tant qu'espace-temps central de la filière oléicole au sein duquel se jouent et se rejouent de nombreux rapports de pouvoir entre les différents acteurs et actrices de la récolte. J'ai montré ici par l'analyse de la naissance de la figure du journalier ou de la journalière agricole en Andalousie, et plus précisément à Jaén, que c'est la nécessité d'une main d'œuvre bon marché, nombreuse et disponible pour la récolte des olives qui dicte une organisation spatiale, sociale et économique particulière. En prenant en compte les imbrications entre la classe et le sexe, j'ai ainsi révélé comment des déterminants tels que la précarité, les saisons ou l'influence du fonctionnement familial viennent structurer les façons de mener les campagnes d'olives ainsi que la nature de la main d'œuvre employée. Les acteurs et actrices des sociétés oléicoles entrent alors dans une période de l'année pendant laquelle ils et elles occupent des rôles éphémères qui prennent fin en même temps que la saison des olives.

J'ai également montré pourquoi, parmi les éléments qui composent la culture de la récolte, certains participent à reproduire des rapports sociaux permettant de contrôler les femmes des équipes de récolte et, par la même occasion, d'en tirer un bénéfice économique qui profite à la famille. Les chants, la drague, le partage de repas, le glanage ou le vol participent à l'esprit de ce moment collectif qu'est la récolte, en même temps qu'ils permettent un contrôle social sur les femmes et leur corps, matérialisant ainsi les hiérarchies de genre au sein des oliveraies. Les blagues, insultes, drague intempestive viennent rappeler les normes de genre et de sexualité auxquelles les femmes et les hommes doivent se conformer. Si le moment de récolte au sein des oliveraies andalouses donne l'apparence d'un certain relâchement du contrôle familial sur les filles et les femmes il est en réalité très limité, circonscrit dans le temps, et repose sur une organisation sexuée stricte et défavorable aux femmes.

Ce que j'ai démontré ici c'est que, loin d'être déterminée par d'immuables pratiques ancestrales complémentaires, la répartition du travail selon le sexe est une construction historique qui évolue en fonction de critères de rentabilité économique et d'arbitrage entre facteurs de production selon les besoins et les contextes politiques. En effet, dans

l'analyse que j'ai effectuée à partir des différents rôles, activités et outils de la récolte, je montre que ce n'est pas leur nature qui explique la répartition sexuée du travail qui à lieu dans les oliveraies. Au contraire, je mets en lumière une logique d'occultation des compétences féminine et une dévalorisation économique, morale et symboliques des tâches qui leur sont assignées. Ces constructions fonctionnent comme des alibis aux disparités dans les salaires et les conditions de travail entre hommes et femmes (Escudier 2016, p. 19). Comme l'écrit Colette Guillaumin (1992, p. 64) : « dès que l'on veut légitimer le pouvoir qu'on exerce, on crie à la nature ». Nous avons tendance à nier, à oublier, à refuser de tenir compte que les femmes, dans ces légitimations, sont prises dans un rapport social d'appropriation de leur être – le sexage pour Colette Guillaumin – « ou mieux, nous avons tendance à le maquiller en « réalité métaphorique ». (*ibid*.). Les différents exemples que j'ai donnés à lire montrent bien ces efforts de convocation de la nature et de maquillage métaphorique pour faire tenir un ordre politique et économique qui doit sans cesse adapter sa propre justification. Les analyses historiques convoquées relèvent ainsi « l'ample plasticité des arguments, invoquées au nom de la « nature », en faveur ou contre l'accès des femmes au marché de l'emploi » dans un contexte géographique et historique déterminé (Benelli 2016, p. 179). Mais ils ne suffisent pas à effacer la conscience de cette domination, car comme l'écrit Monique Wittig :

> D'ailleurs la domination est niée, il n'y pas esclavage des femmes, (…). À quoi je répondrai par cette phrase d'un paysan roumain à une assemblée publique où il était député, en 1948 : « Why do the gentlemen say it was not slavery, for we know it to have been slavery, this sorrow that we have sorrowed » (« Pourquoi ces messieurs disent-ils que ce n'était pas de l'esclavage, car nous savons que ce fut de l'esclavage, cette peine que nous avon speinée »). Oui nous le savons et cette science des opprimés ne peut nous être enlevée. (Wittig 1980, p. 51)

Dans le cas de Jaén, ces discours participant à l'entreprise de justification de la division sexuée du travail, qu'ils proviennent d'oléiculteur·rices ou d'institutions gouvernementales légalisant par exemple des salaires agricoles genrés jusqu'en 2008, ont connu une inflexion lors du dernier tiers du XX^{e} siècle. Ces années sont marquées par une double mutation dans les régions oléicoles : elles marquent le tournant politique de la fin de la dictature franquiste et l'imposition de la démocratie promouvant une plus grande égalité entre hommes et femmes. Ces années sont aussi celles de la démocratisation des machines agricoles permettant la mécanisation de la récolte des olives, visant à réduire la pénibilité des travaux de récolte, accélérer le rythme, et réduire le coût de la main d'œuvre. C'est aussi l'ouverture des frontières et l'avènement du recours à la main d'œuvre transnationale, particulièrement dans le secteur primaire. Ces changements ont-ils signifié

la réduction de la division sexuée du travail dans les oliveraies et des inégalités qui l'accompagnent ?

CHAPITRE IV

MÉCANISER, RENTABILISER, SALARISER LA RÉCOLTE

EXPULSION ET PRÉCARISATION DES FEMMES

10 mars 2021, Baeza

C'est mon premier entretien ici à Jaén. Sebastian et Santiago m'ont donné rendez-vous dans leur boutique d'huile d'olive. Ils ont la quarantaine, sont fils de petits propriétaires d'oliviers et ils font partie des premières personnes à avoir misé sur le potentiel touristique de l'huile d'olive. Ils ont monté une entreprise de services touristiques basée à Baeza qui organise des visites guidées des villes historiques, des visites d'oliveraies et des dégustations. Surtout, ils ont monté les premières boutiques dédiées à l'huile d'olive (ce qui est un pari dans une région où absolument tout le monde a les moyens de se procurer de l'huile d'olive dans son cercle familial). Aujourd'hui, ils ont aussi une boutique en plein centre de Madrid, et leur entreprise est la gestionnaire de l'immense musée (fantomatique…) dédié à l'huile d'olive près de la capitale de Jaén et financée par le FEDER[268]. Ils sont très fiers de me raconter l'histoire de leur entreprise, celle de leurs familles de petits oléiculteurs, de me présenter les dizaines et dizaines de bouteilles d'huiles d'olive locales sur les étagères de leur boutique. Ils ont un discours bien rodé et me confondent parfois sûrement avec une journaliste puisqu'ils veulent poser devant leur vitrine pour que je les prenne en photo. Mais lorsque je leur demande de me raconter ce qu'ils pensent de la récolte des olives aujourd'hui à Jaén ils semblent un peu s'emballer, ils se coupent souvent la parole et se reprennent plusieurs fois pour alterner entre des commentaires nostalgiques et des éloges à propos de la modernisation :

> Santiago : Nous avons connu une évolution impressionnante dans la récolte en quelques années seulement. Quand j'étais enfant, mes parents récoltaient comme leurs parents avant eux : on allait cueillir les olives très tôt avec mon grand-père, ma tante, mon oncle et ma grand-mère. C'est des souvenirs très forts. (…)
>
> Sebastian : Oui, on cueillait 200 ou 300 kilos d'olives et puis on rentrait. Aujourd'hui, il y a des gens qui disent : "ma *cuadrilla* de 5 personnes elle ramasse 8000 kilos d'olives !"
>
> Santiago : C'est une évolution folle, tout est mécanisé. Maintenant on a le souffleur, le peigne électrique, on emmène les fruits au moulin sans les nettoyer. Et pour les plus grands propriétaires, c'est tracteur et vibreur à olives à fond !
>
> Sebastian : L'oliveraie est en train de changer, pour le mieux, pour le meilleur je pense. Avant c'était une barbarie aussi du point de vue de l'environnement. (…) Bon et c'était aussi une barbarie car c'était un monde très machiste : la femme à terre qui ramasse les olives, les enfants aussi, et puis les hommes au gaulage parce que le bâton c'est un truc d'homme tu vois le genre, et enfin les vieux hommes qui avaient les plus petites *varas* et allaient tranquillement à leur rythme.

[268] Fond européen de développement régional.

INTRODUCTION

Santiago et Sebastian décrivent avec émotion la transformation dans les manières de récolter les olives qu'ils ont vécu à l'échelle de leur propre génération. En moins de 50 ans, la saison de récolte des olives à complètement changée de visage, alors qu'elle semblait immuable pendant des siècles. Pourtant, il existe à Jaén une persistance des cultures traditionnelles : les conditions de sa pérennité peuvent-elles s'expliquer uniquement du fait de son orographie – les reliefs compromettant la modernisation –, ou bien le caractère familial des exploitations et la nature de la main d'œuvre qui assure la récolte permettent-ils d'expliquer cette survivance ? Je fais ici l'hypothèse qu'au milieu de ces transformations, la pérennité de l'oléiculture traditionnelle à Jaén tient à un ensemble de facteurs permettant d'assurer sa rentabilité, alliant mécanisation, précarisation de la main d'œuvre féminine, introduction de main d'œuvre étrangère bon marché, et salarisation de l'activité de récolte via l'essor de société de services.

En effet, avec la modernisation et la mécanisation – encouragées par les subventions octroyées par les institutions publiques ainsi que dictées par les nécessités économiques des propriétaires – se pose la question du remplacement des mains humaines par des machines. Ainsi, si la main d'œuvre se voit réduite, les enjeux de division sexuée du travail au sein des oliveraies doivent se redéployer pour s'adapter aux nouvelles manière de récolter. Dans ces configurations de récolte moderne, l'introduction d'outils mécaniques plus efficaces et plus légers pourrait permettre l'entrée des femmes sur certains postes de récolte. Au contraire, mon enquête montre que ces modifications viennent dresser de nouvelles barrières qui empêchent de plus en plus les femmes d'accéder aux postes de récolte, y compris ceux qui leur étaient réservés par le passé.

De plus, les oliveraies de Jaén s'inscrivent – de même que d'autres cultures andalouses – dans une logique de recours à une main d'œuvre étrangère devenue de plus en plus centrale dans le fonctionnement de l'agro-industrie européenne. J'interroge ce phénomène au prisme des rapports sociaux de sexe pour comprendre comment le rôle joué par ces travailleurs – majoritairement des hommes originaires de pays africains – dans les campagnes de Jaén impacte la place des cueilleuses de Jaén.

Enfin, ce que mon enquête révèle c'est que, bien que l'oléiculture de Jaén reste majoritairement traditionnelle et basée sur des petites exploitations familiales, elle est de plus en plus professionnalisée. Cela passe, en outre, par l'importance que prennent aujourd'hui les sociétés de service de récolte dans le paysage de la filière oléicole. De même que la mécanisation et l'importation de main d'œuvre étrangère, j'interroge cette transformation au regard de la nouvelle division sexuée du travail qu'elle génère pour comprendre comment cela affecte la place des femmes de Jaén dans cette économie toujours centrale dans la province.

Dès lors, j'analyse dans ce chapitre les mutations vécues dans la région de Jaén depuis la fin du XX^{e} siècle en me concentrant sur trois transformations majeures que j'ai particulièrement observées sur le terrain, à savoir la mécanisation de la récolte, le recrutement de main d'œuvre étrangère, et le développement d'entreprises de service de récolte. Je montre ici comment ces mutations n'ont pas entraîné une renégociation dans la division traditionnelle des tâches en fonction du sexe, et qu'elles ont aggravées les conditions réelles de vie et de travail des femmes dont la subsistance dépend de leur activité de cueilleuse pendant la récolte d'olives à Jaén.

I.

MÉCANISER : REMPLACER LES MAINS FÉMININES PAR DES HOMMES AUX MACHINES

> La situation sociale dans la plupart des pays de la Méditerranée jusqu'à une période relativement récente a permis de disposer d'une main d'œuvre agricole importante et de conserver les systèmes de culture traditionnels de l'olivier. À partir de la seconde moitié de notre siècle, dans différents pays oléicoles méditerranéens s'est posé le problème de l'amélioration substantielle des systèmes de culture par une réduction de l'emploi de la main d'œuvre grâce à une plus grande utilisation des machines. (Fontanazza 1997, p. 113)

La culture d'olives est restée longtemps basée sur une production extensive, sans chercher à rentabiliser la récolte puisque l'aide familiale, les bas niveaux de salaires et de coûts de production le permettaient. Mais depuis le milieu du XX^{e} siècle, l'augmentation du prix des énergies et de l'irrigation nécessaire aux cultures, la raréfaction des pluies et surtout l'augmentation des salaires des journaliers ont conduit les propriétaires à réfléchir à des solutions pour rentabiliser le travail depuis les années 1960 (Brenes 2006, p. 126). Pour ce faire, la réorganisation de la répartition sexuée des travaux de récolte doit être envisagée, certaines tâches réservées à un sexe plus qu'un autre ayant cessé d'exister.

Un mécanisation et une modernisation encouragées par les pouvoirs publics

Dans de nombreuses régions méditerranéennes s'opère progressivement un basculement des plantations extensives/traditionnelles vers des plantations intensives/ modernes. L'encyclopédie mondiale de l'olivier définit ces deux systèmes tel que :

> Par **oléiculture traditionnelle**, on entend une structure de production qui, pour des raisons d'ordre agronomique (cultivar non adapté, type d'implantation, technique de culture, âge de l'olivier, etc.) ne permet pas à l'espèce d'exprimer pleinement son potentiel de production, ou rend impossible la mécanisation des opérations de culture. Il en découle un résultat anti-économique (faible production, ou trop de de main d'œuvre.
> L'**oléiculture intensive** est un système de culture utilisant les technologies modernes d'implantation et de culture, est en mesure d'obtenir les niveaux maximums de production en quantité et en qualité, compatibles avec les conditions d'environnement, et une limitation des coûts de production grâce à une mécanisation intégrale de toutes les opérations de culture pour obtenir un rendement satisfaisant. (Fontanazza 1997, p. 117-119)

Dans le cas de l'oléiculture traditionnelle, l'auteur insiste sur le fait qu'il n'y a « pas de récupération économique possible ». Ce système de plantation n'étant pas améliorable tel quel, la rentabilité économique de ces terres ne pourrait être assurée que par une « reconversion intégrale de la plantation », ce qui implique un arrachage des arbres qu'il faudra remplacer par d'autres, sûrement de variétés différentes, plantés différemment, plus serrés, irrigués, selon des alignements et des degrés de pente permettant l'accès d'engins mécaniques. Il est aisé de comprendre qu'une telle « reconversion » est coûteuse pour les petits producteurs ayant hérité des oliveraies familiales. Et malgré les retours économiques positifs donnés dès le début par ces nouveaux systèmes de culture, l'auteur constate que l'oléiculture traditionnelle est restée bien implantée dans tout le bassin méditerranéen. Je résume brièvement ici les raisons qui peuvent expliquer ce maintien telles qu'exposées dans l'encyclopédie :

- La persistance de forts liens psychologiques de nombreux oléiculteurs à leur oliveraie qui alimente une réticence à sa restructuration.
- L'existence de facteurs politiques, économiques et sociaux liés au démembrement de la propriété dans certains pays qui rendent impossible la construction de grands domaines.
- Des facteurs environnementaux qui empêchent tout autre système que le traditionnel.
- Un facteur de marché, car quand celui-ci est localement lié à l'autoconsommation, il alimente une préférence pour conserver un système qui réponde exclusivement aux besoins familiaux.

Malgré des facteurs environnementaux parfois défavorables à l'oléiculture intensive et un fort attachement à l'oléiculture traditionnelle, les habitants de Jaén savent aujourd'hui que le futur est incertain pour ce système de plantation. Davide, qui gère les de oliviers son épouse Franma et ceux qu'il a hérité de son père pense que ce futur est pour bientôt et qu'il n'est pas réjouissant :

> Nous sommes plus en retard que la France ou l'Italie, en raison de la période de dictature que nous avons vécue, nous étions fermés donc l'industrialisation et les machines sont arrivées plus tard. Aujourd'hui, nous avons un nouveau problème, car les nouveaux pays producteurs comme le Maroc ont des cultures intensives ou super-intensives et des coûts de production très bas, il est donc très difficile d'être compétitif. Il va venir un moment, car nous ne voulons pas réagir maintenant, où nous mourrons de faim. L'oliveraie traditionnelle va disparaître, il y aura un moment où ce ne sera plus rentable, et on ne peut pas faire du super-intensif parce qu'on n'a pas d'eau, et on a pas de terrain plat.[269]

[269] Entretien réalisé le 18/04/2021 avec Davide et Franma chez eux à Mancha Real.

En effet, une étude sur l'oliveraie espagnole montre qu'avec les prix du marché de 2012, l'oliveraie traditionnelle ne peut pas survivre sans aide publique :

> (…) 1,71 euro par kg d'huile d'olive ne couvrirait pas les coûts de production de l'oliveraie traditionnelle non mécanisable et mécanisable, qu'elle soit pluviale ou irriguée. Les oliveraies ne couvrent pas leurs coûts aux prix du marché et, par conséquent, démontrent qu'elles dépendent fortement de l'aide de la PAC pour survivre. (Penco Valenzuela et Cubero Navarro 2012)

L'auteur de l'article de l'encyclopédie mondiale de l'olivier conclue qu'aujourd'hui, dans tous les pays oléicoles de vieille tradition coexistent deux typologies : traditionnelle et moderne, dont le rapport peut varier d'un pays à l'autre et d'une région à l'autre. Le maintien d'une oléiculture traditionnelle ne se justifie que dans les zones oléicoles caractérisées par une large disponibilité de main d'œuvre à bas coût ou dans un contexte de plantation à caractère familial. Selon mes observations et mes recherches, Jaén est représentative de cette coexistence de modèles oléicoles. Si la plantation en super-intensive – telle qu'elle existe dans l'ouest du pays ou comme j'ai pu l'observer au nord du Maroc – y est inexistante, la province de Jaén est marquée par une alternance de plantations intensives et traditionnelles, et se démarque par l'importance (quantitative et affective) du maintien de l'oléiculture traditionnelle.

De plus, ces transformations sont rendues possibles par un contexte politique favorable en Espagne. En effet, la modernisation de l'agriculture andalouse est devenue, dans le contexte du développementalisme des années 1960, un objectif stratégique du gouvernement franquiste et des secteurs de l'oligarchie agraire. Une fois terminée la période d'autarcie protectionniste qui leur avait apporté tant d'avantages, ces derniers ont vu dans la réorganisation des cultures et leur mécanisation une nouvelle possibilité d'augmenter les revenus agricoles. (Palenzuela 2000, p. 97). À partir de 1955, la récession et la stagnation économique causées par l'après-guerre (*posguerra*) et l'autarcie des premières années franquistes commencent enfin à être dépassées (Ortega López et Ruiz 2021, p. 99). Le gouvernement espagnol entame une réorientation de la politique agricole visant à augmenter la productivité de l'agriculture. « La modernisation de l'agriculture procède d'un double objectif : accroître la productivité du travail en agriculture, c'est assurer la couverture alimentaire du pays tout en abaissant le prix, c'est aussi dégager de la main-d'œuvre pour étoffer l'armée de réserve industrielle. » (Hervieu et Purseigle 2013b, p. 117). C'est ce qu'il se passe en Andalousie, avec l'exode d'une grande partie de la population (masculine) qui part, comme les pères de plusieurs enquêté·es, s'employer dans l'industrie à Valence, Madrid, ou plus loin en France à Saint-Étienne par exemple. L'un

des objectifs de cette modernisation de l'oléiculture andalouse est donc la recherche d'économie de main d'œuvre pour réduire les coûts de production et ainsi rentabiliser les récoltes, puisque les salaires des journaliè·res représentent la principale dépense annuelle des oléiculteur·ices :

> Le coût de la main-d'œuvre de récolte représentait en 1950 environ 15 % de la production, mais déjà 25 % en 1961 et plus de 50 % actuellement [en 1985] c'est pourquoi, depuis une dizaine d'années, de nombreuses tentatives sont faites pour mécaniser la récolte. (Amouretti et Comet 1992, p. 66)

Les effets de ce processus de mécanisation sur la réduction de l'emploi agricole ont d'abord été amortis par l'exode migratoire déjà entamé depuis les campagnes andalouses vers les centres industriels d'Espagne et des pays d'Europe centrale (exode qui prouve que les campagnes ne se sont pas remises de la *posguerra*, et qui préfigure la crise économique et sociale à venir). Mais lorsque ce flux migratoire a commencé à diminuer à la fin des années soixante, pour se tarir presque complètement à partir de 1973, les tensions liées à l'augmentation du chômage dans le secteur agricole andalou se sont fait sentir dans les zones rurales (Palenzuela 2000, p. 98).

> En un peu moins de dix ans, on est passé d'une Espagne éminemment agraire et rurale à une Espagne urbaine dotée d'une économie industrielle et de services. (…) Au milieu des années 1950, l'Espagne a connu la grande transformation de la société rurale et de l'agriculture. (Ortega López et Ruiz 2021, p. 99)

Cette transformation de la société rurale et de l'agriculture a modifié à jamais le paysage agronomique et agricole des campagnes espagnoles. Cependant, les historiennes Teresa María Ortega Lopez et Gloria Román Ruiz observent que : « En ce qui concerne les femmes, qu'elles soient salariées ou aides familiales, leur situation ne diffère guère des époques passées. Dans les années 1950, l'État franquiste a continué de considérer les femmes rurales en les associant au foyer, à l'éducation des enfants et à l'économie domestique » (ibid.). Les autrices montrent comment, malgré les changements politiques et économiques qui ont pu leur ouvrir de nouvelles possibilités (comme l'émigration vers la ville), le poids des représentations sur les femmes rurales à ce moment est crucial et les empêchent de profiter de ces opportunités de la même manière que les hommes (*ibid*.) Dès lors, l'analyse des transformations récentes de l'oléiculture à Jaén sera faite en apportant un regard critique sur les effets qu'elles génèrent sur conditions des vies des femmes de la région.

> Ce que veulent les propriétaires c'est plus de bénéfices, et au lieu de le chercher sur les prix de l'huile par la qualité des olives par exemple, ils préfèrent jouer sur les coûts de main d'œuvre en mécanisant et en accélérant les récoltes, et en

> poussant au rendement en payant souvent à la pièce (*al destajo*). Avant, il y a à peine 30 ans, on récoltait entre 200 et 300 kilos d'olives par tête et par jour, aujourd'hui c'est environ 1500 kilos, tu te rends compte de la transformation brutale que ça représente sur un secteur qui emploi et nourri une grande majorité des habitants de Jaén ?[270]

Curro insiste sur le fait que l'oléiculture fait vivre une grande partie des habitant·es de Jaén et que les évolutions techniques et économiques qui la touchent ont des impacts sur les pratiques de récoltes et sur les emplois. Mais la mécanisation d'une olivette ne va pas de soi, car les grosses machines comme les secoueurs vibreurs, les aspirateurs, les ramasseuses nécessitent un verger spécialement conçu (écartement des arbres suffisant, peu de pente). Le coût de l'investissement demeure donc très élevé, car il faut adapter l'oliveraie à la machine, et envisager une organisation des chantiers de récolte différente (location de machines, de tracteurs, etc.) (Amouretti, Comet 1992, p. 70). Jaén est une province peu mécanisée comparée à d'autres endroits où la culture s'est fortement intensifiée (Séville, Portugal, centre du Maroc). Mari-Carmen déplore cela :

> Dans cette zone, il s'agit d'oliveraies traditionnelles, centenaires, qui n'ont pas le même espace entre les arbres, ce qui est très difficile à moderniser. L'orographie et les vieux troncs avec des racines superficielles ne permettent pas l'utilisation de machines. Nous avons besoin de mécaniser, mais ici il y a des choses que nous ne pouvons pas faire.

Pour autant, l'instauration des machines légères et compatibles avec le relief des collines et *sierras*[271] de Jaén a suffi pour réduire drastiquement les besoins en main-d'œuvre et accélérer les cadences. Le phénomène de mécanisation a déjà commencé il y a plusieurs décennies, puisque les premiers prototypes des récolteurs « parapluie » datent par exemple des années 1950, et des machines sont introduites dans les récoltes des grands propriétaires à partir des années 1960. Les machines à bras, comme les vibreurs mécaniques (gaules), ne sont pas introduites avant les années 1990. (Diputación de Jaén 2018, p. 767). L'anthropologue Stanley Brandes écrit qu'en 1980, sur les 40 grands propriétaires qui exercent sur son terrain d'enquête, seulement cinq utilisent des machines, dans ce cas des vibreurs de tronc. L'un d'entre eux, qui dit même l'utiliser depuis 10 ans, se plaint que cette machine abîme les troncs et les racines de ces arbres, mais il affirme que cela réduit de 50 % les besoins de main d'œuvre (Brandes 1980, p. 138). Ce qui est l'objectif principal recherché par les oléiculteurs, les ingénieurs et les faiseurs de politiques agricoles de cette époque développementaliste : le coût de la main d'œuvre, le manque de main d'œuvre nécessaire, l'aspect pénible du travail ou le moment de la

[270] Entretien réalisé avec Curro le 22/05/2021, dans un bar à Jaén capitale.
[271] Montagnes.

cueillette sont autant de raisons qui ont amené à rechercher de nouveaux systèmes, généralement mécaniques. (Fontanazza 1997, p. 119).

Figure 26: Machines de récolte légères (vibradora) utilisées par la cuadrilla qui travaille chez Pepe. Novembre 2021, El Donadio. Photographie argentique. ©L. Florenza

Raquel, jeune productrice, m'explique qu'en effet, ce qui la pousse à mécaniser ses parcelles traditionnelles c'est l'idée de réduire le coût de la main d'œuvre. Car sur des terres à système de production traditionnelle, il est très difficile de jouer sur l'augmentation de la production ou le rendement des olives :

> L'année dernière, j'ai acheté une parcelle de terre à côté de la mienne, très traditionnelle, et mon idée est de la transformer en une parcelle plus intensive, de mettre un cadre plus mécanisé, parce qu'avec les prix très bas, nous ne pouvons pas continuer avec un coût de main d'œuvre aussi élevé, nous devons faire un changement. Ce que tu vois aujourd'hui en production traditionnelle non mécanisée, alors que l'huile est vendue à deux euros, ça ne peut pas être maintenu. Nous devons réduire les coûts de main-d'œuvre. La seule option qu'il nous reste en traditionnel c'est donc de mécaniser les terres qui peuvent l'être. Je pense que la technologie résoudra ce problème de rentabilité.[272]

Raquel mise sur la technologie pour rentabiliser ses parcelles d'oliveraies traditionnelles par l'économie de main d'œuvre, car sans transformation, ces terres ne seraient plus rentables. Manuela, une productrice, insiste sur le fait que sa principale dépense réside dans l'emploi de *jornaleros* pendant la saison de récolte et que c'est pour économiser sur ce poste qu'elle souhaite acquérir de nouvelles machines :

[272] Entretien réalisé le 08/04/2021 avec Raquel chez elle à Noguerrones.

> Cette année, j'ai demandé l'aide de la *Junta de Andalucia* pour acheter des machines, c'est l'aide à la modernisation, ils vous payent un pourcentage des machines pour vous permettre d'aller plus vite dans la récolte. Aujourd'hui j'utilise le vibreur manuel et j'emploie des gens, mais je veux le vibreur de tronc. Sinon c'est pas rentable, la main d'œuvre c'est le plus grand coût pour moi, oui la plus grande dépense de l'année c'est vraiment le personnel pendant la campagne.[273]

Cette modernisation et mécanisation est encouragée par les institutions publiques via des aides financières et des formations, comme l'aide à la modernisation dont parle ici Manuela. C'est aussi ce que raconte Marilu, une jeune productrice :

> Quand j'ai récupéré les terres de ma mère, tout à coup mon oncle a décidé que les machines étaient à lui et qu'on ne pouvait plus les utiliser pour travailler les terres de la famille. Donc maintenant il me manque plein de machines c'est affreux ! Heureusement ils (la *Junta*) viennent de m'accepter pour l'aide à l'incorporation des jeunes agriculteurs. J'ai dû faire huit cours techniques à Jaén pour valider, et maintenant je peux demander une aide pour investir. Avec l'aide à la modernisation, ils me donneraient 90 % du prix du tracteur par exemple.[274]

Marilu a dû racheter des outils et des machines suite à un conflit avec son oncle, et à fait appel à la *Junta* via l'aide à l'incorporation des jeunes agriculteurs, qui – sous condition de suivre une formation – accorde des financements pour la mécanisation des oliveraies.

La hausse des coûts de production (essence, irrigation), l'augmentation des salaires agricoles, la stagnation du prix de l'huile, la baisse des subventions publiques et la démocratisation des outils de récolte mécanisés qui les rend désormais accessibles aux petits propriétaires de Jaén : tous ces facteurs poussent les oléiculteur·ices à mécaniser et rentabiliser leurs récoltes. Lorsque je lui demande si cela ne va pas avoir un impact négatif sur la main d'œuvre dans la région Raquel répond :

> (…) Oui, la mécanisation supprimera de la main-d'œuvre, mais uniquement dans les zones qui peuvent être mécanisées. Et puis il n'y a pas non plus beaucoup de gens qui veulent travailler dans la récolte, c'est un peu par obligation.

Pour Raquel, la suppression de la main d'œuvre que la mécanisation entraîne ne touchera pas toutes les zones, puisque certains espaces trop vallonnés ne pourront jamais se passer d'humains pour la récolte. Elle ajoute que la suppression des emplois de récolte n'est pas un problème puisque selon elle, ce sont des emplois qui ne sont pas convoités et qui sont seulement effectués par la contrainte de la précarité.

---

[273] Entretien réalisé le 15/04/2021 avec Manuela et Mari-Carmen dans un café à Úbeda.
[274] Entretien réalisé le 26/05/2021 avec Marilu dans un café à Úbeda.

Qui reste, qui part ? Rentabiliser la récolte par la main d'œuvre

Les champs sont dorénavant remplis de récolteuses vibrantes, de peignes mécaniques, de tracteurs avec pinces ou parapluies, et ils sont vidés des humains. Mais pas n'importe quels humains, ceux qui « rendent moins » :

> Antonio : Les hommes rendent plus que les femmes, c'est comme ça. Elles tirent les filets, passent le balai ou la souffleuse, mais clairement elles ne frappent pas l'olivier comme nous pour faire tomber ses kilos ! Il y a des femmes qui travaillent comme des hommes, bien sûr, mais 90 % du rendement vient des hommes et des machines. Donc c'est mathématique : plus il y a de femmes dans la *cuadrilla*, plus il faut ramasser de kilos pour obtenir un bon salaire à la pièce (*al destajo*), parce qu'ensuite il faut se le diviser entre nous.
>
> Lucille : Pourtant, ta cuadrilla c'est celle où il y a le plus de femmes que j'ai pu voir ou dont j'ai entendu parler.
>
> Antonio : Oui, dans ma *cuadrilla* il y a beaucoup de femmes, parce qu'elles sont jeunes et qu'elles ont vraiment besoin d'argent pour leur vie, donc je leur fais toujours une place. Mais je ne fais pas de place aux femmes qui viennent de l'extérieur. Tu sais il est très, très difficile pour une femme de travailler dans la récolte aujourd'hui.[275]

Dans cet extrait, Antonio (le *manijero* que j'ai déjà présenté) raconte comment il doit équilibrer sa *cuadrilla* en fonction du sexe de ses membres, mais aussi de leur âge et de leur précarité économique. L'intégration de membres féminins est vue selon lui comme une « concession », un geste de solidarité qu'il consent à faire mais qui va à l'encontre de l'idée de « rentabilité » de son équipe et qu'il réserve aux seuls membres de sa famille. Cette priorité donnée aux hommes sur les emplois ne s'applique pas qu'au secteur agricole, comme en témoigne Kina, qui travaille chaque année aux olives mais dont la profession principale est agent de sécurité :

> Les femmes ont toujours plus de mal que les hommes à trouver du travail. Nous les femmes on a toujours besoin de recommandations, moi c'est que comme ça que je trouve du travail. Mes boss dans la sécurité ils préfèrent les mecs qui sont costauds à une fille qui est active, même s'ils dorment toute la journée, c'est un problème. On doit toujours discuter, toujours débattre. Tu vois en revenant dans la région cette année je n'ai même pas pris la peine de chercher un emploi dans la sécurité, parce qu'ici, ils ne veulent que des hommes c'est pas peine. C'est pourquoi je fais les olives et je passe le concours de la gendarmerie. Mais même dans les champs ils ne veulent plus de femmes, comme pour la sécurité, ils font d'abord confiance à des hommes en priorité.[276]

[275] Entretien réalisé le 11/11/2021 avec Antonio et sa famille dans un café à Jodar.
[276] Entretien réalisé le 03/11/2021 avec Kina chez elle à Baeza.

Kina fait ici le lien entre les difficultés qu'elle rencontre à trouver du travail dans la sécurité et dans les champs, en insistant sur le fait que les femmes, malgré leurs qualités professionnelles, rencontrent plus de barrières à l'emploi que les hommes. Cette méfiance tenace envers la qualité du travail féminin a été étudiée dans le contexte de la viticulture, où des sources mettent en avant la piètre qualité du travail effectué par les femmes pour justifier la division sexuée d'une tâche viticole. Pourtant, en les analysant, Jean-Louis Escudier note que les documents se contredisent ou que les avis d'un même propriétaire varient d'une année sur l'autre (Escudier 2016, p. 60). Cette méfiance n'est donc peut-être pas toujours justifiée, mais elle permet de légitimer une préférence pour les hommes, où pour les femmes de la famille comme le raconte Kina dans la suite de l'entretien :

> Vous devez être la fille de ou la femme de tel homme pour avoir un emploi. Parce qu'ils sont pas débiles, ils veulent que des hommes, mais ils veulent aussi que l'argent rentre dans le foyer, alors ils embauchent des femmes de leur famille et elles font les 55 jours pour toucher la *renta agraria*.[277]

Kina évoque ici les femmes proches des oléiculteurs et *manijeros*, pour qui il est plus facile d'accéder à un poste en raison de l'intérêt économique que représente leur apport financier au sein du foyer. En effet, les hommes ont d'abord défendu les emplois des femmes, notamment en faisant pression sur leurs employeurs en les menaçant de ne pas travailler si leurs épouses ne peuvent pas être embauchées (Pérez Yruela et López 1987, p. 47). C'est ce que raconte ici Susana :

> Lorsque je suis allée chercher ma carte d'agricultrice, mon mari a dû signer pour que j'y aie droit, et c'était il y a pas si longtemps. Mais aujourd'hui ce n'est pas mieux : les propriétaires disent que les femmes ne rendent pas assez, c'est pourquoi le mari dit parfois "si ma femme ne vient pas, alors moi non plus", et ça peut marcher parfois, enfin, de moins en moins.[278]

Plusieurs auteurs évoquent aussi cette « imposition aux propriétaires » de la part des hommes pour que leurs épouses puissent travailler pendant la récolte. Car, les femmes sont de moins en moins demandées dans les *cuadrillas* puisque leurs tâches traditionnelles sont remplacées par des machines. Par cette pression de la part des hommes, les femmes sont incorporées au travail de gaulage et de filets, non sans réticences (Quesada Aguilar 2017, p. 20). Ce phénomène a aussi été observé dans la viticulture, où l'imposition du demi-salaire féminin à parfois créé des « dissensions entre les salariés hommes, certains y trouvant une valorisation de l'égo masculin ou un intérêt financier car célibataire, mais d'autres préférant voir progresser le salaire des femmes de leur entourage, mère, sœur ou épouse » (Escudier 2016, p. 85).

[277] Entretien réalisé le 03/11/2021 avec Kina chez elle à Baeza.
[278] Entretien réalisé le 13/04/2021 avec 14 femmes de l'association de théâtre à Torreblascopedro.

La réaction à cette préférence masculine n'a pas été accueillie sans protestation de la part des *aceituneras*. Une analyse historique confirme que cette discrimination a pris forme depuis les années 1960, dans un contexte pourtant marqué par le régime franquiste autoritaire interdisant la contestation sociale. Cela n'a pas empêché les femmes journalières de s'organiser contre les premières introductions de machines dans les champs, comprenant que cela s'accompagnait d'une expulsion de la main-d'œuvre, à commencer par elles-mêmes (Piña Cruz 2021, p. 120). La chercheuse Virgina Pina Cruz raconte un épisode marquant de ces revendications des années 1970 à travers l'histoire des Cabras Montesas de Gilena (Séville). Ces « chèvres montagnardes » comme elles ont été surnommées, sont sept femmes[279] qui ont lutté contre les humiliations au sein de leur *cuadrilla,* contre leur expulsion, et surtout contre l'interdiction qui était faite aux femmes d'accéder aux emplois communautaires. Leur lutte a payé et a ouvert ces droits à toutes les femmes d'Andalousie. Parmi les femmes avec qui j'ai mené des entretiens, Josefa, âgée de 73 ans, à elle-même menée une action de ce type. Elle raconte

> Un jour, à la fin d'une journée de travail, le *manijero* nous annonce que dorénavant les hommes pourraient travailler tous les jours, et que par contre les femmes ce serait un jour oui un jour non, et que demain nous n'aurons pas de travail. Nous n'avons pas su quoi répondre, mais dans le bus qui nous ramenait au village, je me suis levée et j'ai dit aux femmes "Demain, moi j'irai travailler !" et beaucoup d'entre elles sont venue avec moi. Nous sommes arrivées et le *manijero* a fait comme si de rien n'était et a dit comme tous les jours "toi, toi et toi ici, toi là-bas"! Et nous avons commencé à chanter, à travailler et à cueillir les olives. Et les hommes m'ont dit "mais pourquoi vous êtes venues ?" et j'ai dit : "parce que je fais ce que je veux et je t'emmerde"[280]. Depuis je me suis battue pour que les femmes soient embauchées à la place des machines.[281]

Josepha est par la suite devenue conseillère municipale en agriculture et à œuvré pour les droits des ouvrières agricoles. Mais, depuis la première décennie des années 2000, les femmes insistent sur le fait qu'il est de plus en plus difficile de trouver une place dans les *cuadrillas*. Au fil des années, cette impression n'a fait que croître et leurs plaintes et leur mécontentement ont atteint la presse nationale qui s'en est fait l'écho[282]. En 2015, dans la région d'El Condado (Jaén), un groupe de femmes a mené une campagne publique contre leur expulsion du travail de cueillette d'olives avec l'aide de plusieurs syndicats, dont

---

279 María del Carmen, Concepción, Margarita, Dolores, Manuela, Agustina y María Tejada.

280 *« Porque me sale del coño »*, littéralement : « parce que ça me vient de la vulve ».

281 Entretien réalisé le 13/04/2021 avec Josefa dans un café à Ibros.

282 Voir par exemple ces deux articles du journaliste Ginéz Donaire :
— 2012 : *El machismo pone puertas al campo*, El País.
https://elpais.com/ccaa/2012/12/02/andalucia/1354449014614999.html
— 2022 : *El campo expulsa a las mujeres*, El País. https://elpais.com/economia/2022-10-20/el-campo-expulsa-a-lasmujeres.html

Commissiones Obreras que j'ai déjà évoqué. La conséquence de leur protestation publique a été une proposition officielle de non-discrimination dans l'emploi dans la convention collective (*convenio*) régissant le travail dans les oliveraies, mais cela n'a pas eu d'impact réel sur les pratiques d'embauche[283]. Cet extrait de conversation entre les sœurs Chelo et Lola témoigne de cette situation discriminante se poursuit toujours aujourd'hui :

> Chelo : Les petites entreprises agricoles ne sont pas compétitives. Et c'est du côté des femmes que l'on a enlevé la plus grande partie de la main-d'œuvre, car les machines sont généralement utilisées par les hommes. Il y a encore des femmes, mais de moins en moins.
>
> Lola : Oui, maintenant vous ne pouvez pas faire de différence de salaire entre homme et femme, mais la vérité est que seuls les hommes sont embauchés parce qu'ils ne donnent pas les machines aux femmes. Bien que cela n'ait plus rien à voir avec l'argument de l'effort physique. Il s'agit plutôt de la philosophie du propriétaire et du secteur lui-même, qui est très machiste.

Dès lors, la monopolisation par les hommes des postes les plus valorisés et des outils – justifiée par la division sexuée du travail telle qu'analysée précédemment – relègue les femmes à des postes associés à une reconnaissance et une rémunération plus faible. Il n'y a là rien de nouveau. Ce qui est nouveau, c'est que depuis la fin de l'inégalité salariale qui permettait de payer une femme parfois jusqu'à 50 % de moins qu'un homme, le différentiel repose désormais sur la création de catégories d'emplois distinctes. En effet, jusqu'en 1996 en Espagne, le salaire d'une femme dans l'agriculture était deux fois moins élevé que celui d'un homme, tel que fixé par la convention collective (*convenio*). Après différentes évolutions, ce n'est qu'en 2014 que l'égalité salariale, l'égalité professionnelle et l'égalité des droits au travail ont été reconnues dans le c*onvenio*. Malgré cela, leurs salaires continuent d'être inférieurs, en raison de la création de catégories de travail qui continuent de reléguer les femmes au bas de l'échelle (*ibid*., p. 115). Par exemple pour les olives, le taux horaire est officiellement égalitaire, cependant, différentes catégories permettent de payer les hommes – classés en tant que « tractoriste » ou bien « gauleur avec vibreur mécanique » (*vareador con vara mecanica*), plus que les femmes – déclarées en tant que « cueilleuse » (*recogedora*). Ce phénomène a été observé dans différents contextes et permet « de différencier des fonctions qui deviennent mixtes en créant un équivalent féminin dévalorisé (ou de moindre valeur) » (Cacouault-Bitaud 2001, p. 94).

Une exception à cette règle que j'ai pu observer concerne les *cuadrillas* familiales qui travaillent à *destajo* (à la tâche). Dans ces cas, comme pour la famille d'Antonio, une répartition égalitaire des salaires est possible. Des travaux antérieurs montrent également

[283] Source : diariojaén.es, « Mujeres de El Condado se unen para pedir trabajo en el campo », 24/11/15.

que le paiement à la pièce était déjà basé sur le concept de partage égal au sein de la *cuadrilla*, mais avec la possibilité de payer un demi-salaire pour les femmes avant 1960 – comme cela apparaît dans l'extrait suivant – et l'équivalent 80 % d'un salaire masculin après les années 1960 (Pérez Yruela, López 1987, p. 44) :

> Nous disposons également de références qui indiquent le salaire journalier perçu par le personnel chargé des récoltes à la fin du XVIII[e] siècle. Ainsi, l'homme gagnait quatre reales et un quart pour chaque journée de travail (*peonada*), tandis que la femme gagnait deux reales pour chaque journée de travail. (Diputación de Jaén 2018, p. 767)

De même, dans les livres de compte en viticulture, on voit aussi qu'il n'est pas toujours fait explicitement mention d'un salaire masculin et d'un salaire féminin, mais l'on voit très bien que les tâches dévolues aux femmes sont nettement moins bien payées (Escudier 2016, p. 82). Au final, l'égalité salariale n'a donc pas permis de mettre fin à la discrimination dans l'oliveraie, au contraire. En effet, sans être suivie d'une égalité dans l'accès aux différents postes, cela ne permet pas aux femmes de tirer autant profit des richesses de l'oléiculture que les hommes.

La mécanisation : un faux ami pour les femmes

Vue sous un certain angle, la mécanisation pourrait être une alliée pour l'emploi des femmes dans ce contexte de tension sur le marché du travail. Car on peut penser que des actions qui demandent de la force physique et/ou implique une forte pénibilité dû à leur constance – comme frapper les branches avec un bâton ou tirer des filets lourds d'olives – peuvent aujourd'hui être assistées par des machines pour accélérer (vibreur mécanique) ou alléger (*buggy* ou mini-pelles) les gestes physiques. Pour les agriculteurs interrogés par Lisa Saugeres dans le sud de la France : « l'agriculture est devenue un jeu d'enfant grâce à la mécanisation » (Saugeres 2002, p. 148). C'est ce que me fait remarquer Ronaldo, un jeune homme qui travaille dans la *cuadrilla* de Kina et qui est étonné de la facilité du travail grâce à l'aide des machines :

> Ronaldo : C'est la première année que je travaille aux olives, j'ai commencé il y a juste 15 jours. Tout le monde m'a fait flipper ! Ils m'ont tous dit que ça allait être très dur, que j'allais arriver à la maison complètement cassé, que je n'allais pas pouvoir supporter ça. Mais en fait, comme ils ont beaucoup de machines, c'est vraiment très confortable, moi ce que je fais c'est déplacer quelques filets, et quand c'est trop lourd je fais rien c'est le tracteur vient et les aspire, on n'a même pas besoin de les porter nous-mêmes pour décharger les olives. Les premiers jours tu as des courbatures, c'est normal, mais après ça va. Tout le

> monde me prend pour un fou parce que je dis que je vais à l'olive et que je suis content parce que c'est pas dur.
>
> Tio de Rosa (*jornalero*) : C'est vrai, avec les machines les conditions sont bien meilleures. Même si le rythme est plus rapide, on se soulage mutuellement, car on alterne les rôles entre les différentes machines.[284]

L'argument de l'infériorité physique des femmes tomberait donc, puisqu'il suffirait de pouvoir maîtriser ces machines pour effectuer ce travail. Pourtant, j'observe qu'au contraire, l'introduction des machines tient les femmes encore plus à l'écart de ces postes, ce qui corrobore la théorie de Paola Tabet invoquée plus tôt pour les premiers outils de la récolte : l'outillage/mécanisation d'une tâche renforce toujours sa masculinisation (Tabet 1979). Car même dans des secteurs qui ont connu des avancées techniques permettant une amélioration des conditions de travail et une réduction de la difficulté des tâches, les femmes n'ont pas pour autant pu intégrer plus facilement des postes jugés comme traditionnellement masculins. C'est la division sexuée du travail qui distribue les places, plus que la nature réelle des tâches en jeu, même quand celle-ci évolue. C'est ce que Isabelle Zinn à analysé dans le cas des métiers de la viande : « C'est dire qu'une fois établie, la représentation du métier s'essentialise et n'intègre ni les compétences et la force physique des femmes, ni les évolutions technologiques. » (Zinn 2019, p. 60).

Lorsque l'argument de la force physique ne tient pas, on invoque alors parfois l'incapacité supposée des femmes à utiliser ces machines, malgré l'augmentation rapide du nombre de femmes dans les formations techniques agricoles. Le témoignage de Manola met en évidence cette évolution dans les discours justifiant l'exclusion des femmes :

> Alors avant on nous disait qu'on ne pouvait pas travailler dans la récolte parce qu'on était trop faibles physiquement, et maintenant on nous raconte qu'on ne peut pas conduire un tracteur ou manier une machine parce qu'on est débiles. Faudrait savoir ![285]

Le cas de Juana est intéressant à ce sujet. Elle a cinquante ans, habite à Baeza, et c'est la seule femme que j'ai rencontrée qui gère principalement l'activité oléicole de ses petites parcelles léguées par sa mère et qui considère son mari comme une « aide saisonnière ». Lui est chauffeur routier, et sur ses congés il vient prêter main forte à son épouse (qui le déclare) pendant les saisons qui demandent de la main d'œuvre comme la taille et la récolte. Pendant l'entretien il n'intervient jamais pour répondre à la place de Juana (chose assez rare pour être notifiée), et Juana explique que sans un homme « qui comprend ce que tu fais et surtout, qui te soutient et s'adapte » elle n'aurait pas pu continuer à travailler ses

[284] Entretien réalisé le 7/12/2021 à Santa-Eulalia près de Úbeda (Jaén).
[285] Entretien réalisé le 02/11/2021 avec Manola dans sa maison à Úbeda (Jaén).

oliviers. Pendant la récolte, c'est elle qui est aux commandes de sa mini-pelle Bobcat armée d'une pince qu'elle place sur le tronc et qui fait vibrer tout l'arbre et fait chuter les fruits en quelques secondes. Elle emploie deux hommes au gaulage manuel[286] et deux hommes pour les filets. Son mari est chargé de vider les filer dans la remorque et déplacer le tracteur. Le tracteur est un sujet douloureux pour Juana :

> Quand mon mari a commencé à travailler avec moi dans les champs, on a pris un tracteur Urso, un modèle super vieux à traction simple, avec une très mauvaise direction, je devais me lever toute debout pour le faire tourner, c'était horrible j'ai abandonné. Donc c'est lui qui le conduisait. Mais un jour mon mari est parti travailler longtemps, je suis restée ici avec la maison, l'oliveraie et le tracteur que je ne savais pas conduire, alors je suis montée dessus et j'ai appris à le conduire. Depuis j'en ai acheté un mieux, plus adapté, et j'allais dans mon oliveraie avec. C'était bien, je laissais mon tracteur sur le parking de la coopérative ici juste à côté, je venais avec ma petite voiture de chez moi, ensuite avec mon tracteur je faisais les derniers kilomètres pour arriver à mes oliviers. C'était pas un gros plaisir quoi, mais juste une nécessité. Mais tu sais quoi, eh bien aujourd'hui je ne le fais plus. J'ai demandé à mon mari de conduire le tracteur tous les jours à ma place quand il est là, tu sais pourquoi ? Parce que j'en ai eu assez d'entendre les bêtises et les insultes que je recevais chaque fois que je m'arrêtais à un feu rouge avec ce tracteur. Un autre jour, un voisin ici dans les oliveraies m'a dit depuis son champ, moi dans le mien : "Qu'est-ce que tu fais là-dessus, tu devrais être à la maison en train de faire la vaisselle".[287]

Figure 27: Juana dans son Bobcat, armé de la pince vibrante pour les troncs d'oliviers. C'est elle qui mène la danse pendant la récolte. Décembre 2021, Linares. ©L. Florenza

[286] Pendant que les machines font vibrer les troncs ou les branches, des guaules manuelles sont souvent utilisées pour compléter et améliorer l'efficacité des machines, car en donnant un coup au même moment, cela « casse » les vibrations en sens inverse (de l'extérieur vers le tronc) et détache les fruits.

[287] Entretien réalisé avec Juana le 14/12/2021 dans son oliveraie à Linares.

Si la distribution des rôles semble claire au sein de leur couple – Juana gère les oliveraies, son mari l'assiste –, et au sein de la cuadrilla – Juana mène le rythme de la récolte depuis sa machine –, en dehors de ces espaces Juana reçoit insultes et critiques quand elle conduit son tracteur. Comme Lisa Saugeres l'a montré dans le sud de la France : « les tracteur sont toujours construits comme le symbole de la force physique masculine » et sont utilisés par les agriculteurs pour « reproduire et renforcer l'idéologie patriarcale qui marginalise et exclue les femmes de l'agriculture » (Saugeres 2002, p. 144). Pourtant, Juana a réussi à faire face à la première difficulté que rencontrent les agricultrices : le fait que les machines et outils ne soient pas adaptés à la morphologie des femmes. Ce manque d'ergonomie complique leur travail, comme dans le cas de Juana, qui mesure environ 1,55 m, qui n'arrivait pas à se servir du vieux tracteur. Le genre est un impensé dans la conception des outils agricoles ainsi que dans leur utilisation (Rasplus 2020), et cela joue en leur défaveur, car ce sont elles qui sont alors jugées inadaptées :

> De ce fait, l'appropriation de la productivité physique, d'une part, et la conception des machines et des procédés, de l'autre, ont souvent, de manière convergente, constitué les hommes comme aptes et les femmes comme inadaptées (Cockburn, 2004, pp. 108-109).

Les outils sont donc construits, par les hommes, pour des hommes. Dans ce cas, « tout comme la force physique et les techniques qu'elle remplace, la technologie est une source de pouvoir » (Cockburn 2004). De même que pour les ouvrières de récolte qui sont tenues à distance des postes nécessitant outils ou machines, les femmes propriétaires peuvent elles aussi rencontrer des barrières sociales qui alimentent le sous-équipement des femmes et agrandissent le « gap technologique » qui existe entre les hommes et les femmes selon les mots de Paola Tabet (Tabet 1979, p. 10). Car contrairement à l'hypothèse que je viens de présenter, la mécanisation n'est pas l'alliée des femmes, au contraire, elle les expulse durablement des emplois de récolte.

La fin des pratiques de rémunération au rabais de la main d'œuvre féminine a pu réduire considérablement le recrutement de femmes, mais c'est aussi la nature des tâches – désormais mécanisées – et leur rythme qui les expulse des *cuadrillas*. María-Angel (60 ans), est témoin des évolutions techniques qu'a subi la récolte des olives, et selon elle la mécanisation a empiré leurs manières de travailler :

> J'ai été toute ma vie aux olives, de la cueillette manuelle jusqu'à la mécanisation. J'ai commencé à 11 ans avec mes doigts, puis avec la gaule, puis est venu le souffleur, puis le vibreur. J'ai travaillé avec tout. J'ai aussi déplacé et vidé les filets, d'abord sur des camions, puis sur des remorques plus petites. J'ai suivi tous les processus de l'industrie oléicole. Mais je pense que la façon dont on procède

> aujourd'hui avec les machines est pire que la façon dont on procédait auparavant.[288]

Par exemple, l'incorporation de la *vara* mécanisée a rendu le travail de gaulage plus rapide, cela s'entend dans les paroles de Rocío (50 ans) :

> Je ne suis pas allée aux olives depuis 5 ans. Les dernières années où j'ai travaillé c'était avec les machines. Il fallait courir courir, à la dure ! Quand j'avais la souffleuse c'était bien, mais si tu tires les filets, alors il faut courir avec pour suivre avec les vibrateurs, même quand le champ est mouillé. En 2 ou 5 minutes un arbre est fini et il faut encore courir, j'étais à bout de force ! Je ne pouvais plus supporter ce rythme. Mais j'aimais bien ramasser les olives, pour moi c'était un travail qui m'éloignait de mes problèmes. De toute manière ils ne m'auraient pas gardé, il ne restait quasiment plus aucune femme dans ma cuadrilla.[289]

Cet entretien avec Rocío contredit l'idée défendue par Raquel plus tôt selon laquelle la récolte des olives est effectuée à contre-cœur par des personnes qui n'ont pas le choix. Ici, on voit bien qu'elle aurait aimé continuer de participer à la récolte des olives, mais que le rythme induit par la mécanisation de la récolte l'a fait quitter la cuadrilla. Elle rajout que si elle n'était pas partie d'elle-même, elle aurait sûrement été laissée de côté à la prochaine saison comme les autres femmes avec qui elle avait l'habitude de travailler. Mari Carmen, en tant qu'oléicultrice et cheffe d'une entreprise de service de récolte, confirme :

> C'est dommage, mais la vérité c'est que les femmes n'utilisent pas les vibreurs mécaniques (*vibradora*) car c'est trop physique. Et comme aujourd'hui il en faut beaucoup dans une *cuadrilla,* eh bien j'embauche moins de femmes, même si ça me met très en colère. Et aucune femme n'est tractoriste, c'est vrai. Donc elles font les filets (*mantones*) ou la souffleuse (*sopladora*), ce qui est lourd aussi d'ailleurs, mais ça demande peu d'effectif. »[290]

Même si elle aimerait embaucher des femmes, Mari-Carmen explique que la nécessité de recourir à de plus en plus de machines pendant la récolte l'empêche d'avoir des femmes dans sa cuadrilla, car ces dernières n'aurait pas les capacités physiques ou techniques pour les postes demandés. L'introduction de machines de récolte à donc des effets directs sur les pratiques des travailleur·euses, surtout les femmes, qui voient certains de leurs postes traditionnels être transformés ou même disparaître. C'est le cas de la tâche qui consistait à nettoyer les olives sur place et qui est dorénavant effectué par des machines en moulin (Anta Félez et Peinado Rodríguez 2019, p. 310 ; Quesada Aguilar 2017, p. 19). Ce phénomène de remplacement total de certains postes féminisés par des machines engendre un autre problème : la concurrence entre femmes pour les postes

[288] Entretien réalisé le 13/04/2021 avec 14 femmes du village de Torreblascopedro.
[289] Entretien réalisé le 13/04/2021 avec 14 femmes du village de Torreblascopedro.
[290] Entretien réalisé le 15/04/21 à Úbeda.

féminisés-mécanisés non remplacés totalement par des machines, ainsi que l'entrée des hommes sur le marché de l'emploi pour ces mêmes postes, qui s'accentue avec la pression du chômage.

Ainsi, les femmes ont de plus en plus de difficulté à continuer d'occuper les emplois les moins rémunérés, ceux qui étaient pourtant « propres aux femmes ». Ces paroles de Curro montrent comment la priorité peut être accordée aux hommes sur les postes non mécanisés traditionnellement réservés aux femmes :

> C'est vrai que les vibreurs mécaniques c'est la mort, ça pèse 15 kilos et ça te vibre tout le corps par le bras et la colonne vertébrale, c'est criminel. Mais ça n'explique pas qu'on n'embauche pas de femmes, regarde : le travail que je faisais cette année c'était ramasser des olives au sol et les trier, une femme peut très bien le faire selon eux, pourtant on était que des hommes dans la *cuadrilla*, cent pour cent ![291]

Qu'est-ce qui permet l'entrée des hommes sur ces postes traditionnellement féminisés, alors que j'ai montré dans le chapitre précédent que ces derniers ne touchaient pas aux filets ? L'une des hypothèses qui apparaît sur le terrain est que l'introduction de la mécanisation rend toute tâche « masculinisable » (Paola Tabet, 1979). Dans l'industrie laitière, il a été étudié que ce sont d'abord les tâches des hommes qui sont modernisées – comme celles qui permettent la production de végétaux –, puis celles de femmes en dernier – ici la traite laitière. Une fois modernisées, les hommes s'en emparent et transforment les représentations pour que cela colle avec l'image que l'on se fait d'un travail masculin (Demathieu 2022a). On observe alors une «'reprise en main par les hommes [de productions] qui gagneraient en noblesse par l'apport de technologies nouvelles. » (Pelletier, p. 9 ; Cohen, 1984).

Les premières machines inventées dans le but de mécaniser la récolte d'olives dans les années 1960 (vibreurs de troncs avec parapluie, vibreur mécanique à bras) ont en effet comme objectif d'améliorer la tâche traditionnellement masculine du gaulage. Le tri des olives et l'action de vider les filets était historiquement effectué par les femmes, mais depuis que ce travail a été mécanisé, notamment grâce à l'utilisation du « souffleur » qui se porte debout qui permet d'effectuer le tri des olives en séparant les feuilles et branchage sans s'accroupir, on observe qu'il est effectué aussi bien par les hommes que par les femmes comme en témoigne Curro. L'arrivée des machines a entraîné celle des hommes dans les tâches traditionnellement dévolues aux femmes, et le récit a rapidement transformé les représentations pour les rendre conformes à l'image du travail masculin. En

[291] Entretien réalisé le 22/05/2020 avec Curro dans un bar à Jaén capitale.

outre, ce discours mis au service de la dignité d'un travail désormais masculin s'accompagne d'une amélioration de la rémunération. Dans les années 1980, le poste de *recogedora* (cueilleuse) était inférieur de 50 % à celui de *vareador* (gauleur) lorsqu'il était occupé uniquement par des femmes (Pérez Yruela et López, 1987), mais depuis la deuxième décennie des années 2000 et l'installation durable des hommes aux postes concernant les filets et le tri des olives au sol, le salaire du *recogedor* a atteint 95,7 % du salaire d'un *vareador* avec une *vara* mécanique.[292]

L'oliveraie, un pré carré masculin

Juan Sergio Quesada a vu dans cette réduction des nombreuses mains féminines qui étaient nécessaires dans les oliveraies de Jaén jusqu'au dernier tiers du XXe siècle « une association claire du travail dans les champs avec la masculinité » en raison de l'influence de la mécanisation (2017, p. 19). Cette association du travail agricole avec la masculinité s'observe aussi dans le vocabulaire et dans l'ambiance générale de la récolte. J'ai déjà abordé dans le chapitre 4 certains de ces éléments, comme les analogies sexuelles qui existent autour de l'outil gaule (*vara*), et je pense que cela peut en effet être accentué par la mécanisation. Les gaules sont désormais des engins mécaniques assez lourds et imposants, qu'il est encore moins envisageable de confier à une femme. De fait, l'atmosphère des oliveraies est devenue extrêmement bruyante à cause de l'utilisation d'engins mécaniques en continue (gaules, souffleurs, tracteurs, quads, 4 × 4 avec remorques, etc.). Le rythme s'est aussi intensifié, comme cela ressort dans nombre de mes entretiens et dans le titre de l'article de Juan Sergio Quesada : « Toute la journée à courir » (*Todo el dia corriendo*) (*ibid.*). Manola fait même un parallèle avec le monde de la guerre lorsqu'un jour au début de la campagne – mot qui d'ailleurs comporte aussi une connotation militaire – elle s'exclame un matin :

> Ah ! Voilà c'est le début de la guerre ! Regarde-les tous ils sont tout contents dans leurs énormes tracteurs et leurs énormes 4 × 4. On dirait qu'ils vont à la guerre avec toutes leurs armes. Et tu vas voir ça va faire un boucan de fou dans toute la région qui va durer pendant des mois. C'est la guerre chaque année je te dis.[293]

[292] Comparaison des tables salariales « campagnes d'olives – Jaén » de 1981, 2011, 2021.
[293] Entretien réalisé le 02/11/2021 avec Manola dans sa maison à Úbeda.

Le poids des stéréotypes et des représentations associées à la masculinité et à la féminité continuent à jouer un rôle important dans les arguments des propriétaires et des *manijeros* pour défendre l'attribution des postes et des machines aux un·e et aux autres. L'extrait d'un entretien avec Kina est révélateur à cet égard. Elle est une des rares femmes employée par une entreprise de services de récolte, et elle affiche clairement son homosexualité et son apparence androgyne, ce qui selon elle représente un avantage pour être embauchée dans une *cuadrilla* :

> Tu sais pourquoi ils m'engagent toujours ? C'est parce qu'ils me connaissent et qu'ils savent que je peux faire le travail des hommes aussi bien que celui des femmes. Je suis forte, donc s'il manque un homme ou s'ils veulent faire une pause je porte le vibreur mécanique, alors qu'ils ne le laissent jamais aux femmes. Et si les filets sont pleins je vais aider les femmes à les tirer sans râler. Je joue de ça, je suis un peu un joker.[294]

Cet extrait fait écho au passage du Chapitre III sur les « blagues » et insultes homophobes pendant la récolte qui peuvent être utilisées pour menacer la virilité des hommes. Dans le cadre d'une réflexion sur la division sexuée du travail et sur la distribution des postes et des outils, les paroles de Kina sont particulièrement révélatrices de l'importance du genre et de sa fluidité. En effet, le sexe biologique de Kina ici n'est pas suffisant pour expliquer le rôle qui lui est assigné dans la récolte, puisque de par son orientation sexuelle, son apparence physique, et son comportement (être ouverte à la fois aux rôles traditionnellement féminins et masculins), elle performe (Butler 2006) un genre – qu'elle nomme le « joker » – qui lui permet de ne pas seulement être assignée aux travaux féminisés. J'ai aussi pu recueillir une remarque qui va dans ce sens et qui concerne le rôle des hommes (présumés) homosexuels. Lors d'un entretien avec Antonio et sa famille, un de ses cousins s'exclame : « Bien sûr qu'il y a des femmes chaque année dans notre cuadrilla ! Et des tapettes (*mariquitas*) aussi ! Elles sont bonnes pour tout dans la récolte celles-là ! Même pour tirer les filets, pour tout ! (rires) »[295]. De la même manière, les hommes homosexuels ou présumés semblent être moins assignés rigoureusement à des tâches masculinisées et pourraient occuper des postes féminisés sans que cela ne vienne perturber l'ordre de la division sexuée du travail. Ce qui prouve donc encore une fois que ce n'est pas le sexe biologique qui est en jeu ici, mais bien des représentations fondées sur les constructions sociales des catégories de sexe.

Cependant, la réalité est que l'inégalité entre hommes et femmes dans l'oliveraie se joue en amont même de l'accès à un poste mécanisé et bien rémunéré, car la première

[294] Entretien réalisé le 03/11/2021 avec Kina chez elle à Baeza.
[295] Entretien réalisé le 22/11/2021 avec Antonio et sa famille dans un café à Jodar.

barrière à lieu au moment de l'embauche. Comme cela apparaît dans les précédents témoignages de Antonio ou Kina, la pratique courante dorénavant en Andalousie est qu'une femme, si elle n'est pas accompagnée d'un homme (père, mari, frère, fils ou parfois un célibataire inconnu), n'est pas embauchée. Une expression locale dit que pour se présenter au *manijero* elle doit *llevar una vara* : apporter une gaule (sous-entendu : un homme muni d'un bâton de gaulage, avec toute la connotation sexuelle qui l'accompagne) (Anta Félez et Peinado Rodríguez 2019, p. 308). Susana le confirme dans son témoignage :

> Normalement si vous ne venez pas avec un homme comme père ou comme mari, ils ne vous embauchent pas. Nous sommes victimes d'une forte discrimination.[296]

La stratégie traditionnelle qui consistait à ce que l'homme fasse pression sur le propriétaire et/ou le *manijero* afin d'assurer l'emploi de son épouse se retourne aujourd'hui contre les femmes, dans un contexte où les places deviennent de plus en plus rares, pour les femmes mais aussi pour les hommes comme l'exprime María :

> Avec la culture intensive, ils viennent avec des machines pour remplacer la main d'œuvre, pour obtenir plus de rendement avec moins de dépenses. Par exemple à Jodar, 80 % de la population sont des travailleurs journaliers, alors que reste-t-il comme travail, puisqu'il n'y a pas d'industrie ?[297]

Ce modèle de contrat qui induit une dépendance à un contrat masculin, n'est donc plus une garantie pour les femmes et, dans un contexte de réduction drastique des besoins en main-d'œuvre (féminine et masculine), il conduit au contraire à leur isolement et à la précarisation de la situation de nombreuses femmes. Le témoignage de Rosa explique cette situation ainsi que les stratégies féminines mises en place pour pouvoir travailler pendant la saison de récolte des olives :

> Pourquoi ils ne m'embauchent plus aux olives ? C'est pas un manque d'expérience, avec ma sœur on a énormément travaillé aux récoltes, on était même souvent au gaulage. La vérité c'est juste parce que je suis célibataire (rires) ! Une année avec l'aide de mon père j'ai même dû chercher un homme célibataire dans un autre village qui voulait bien venir travailler avec moi pour se présenter au *manijero*. Car on ne nous laisse pas l'opportunité de démontrer comment on travaille, c'est pour ça qu'on dépend d'un père, un frère, un oncle, ou même un étranger. Mais je n'ai pas trouvé de travail depuis 4 ans, car à qui s'adresser ? Avec qui y aller ? Comment trouver un célibataire qui n'a pas de sœur, pas de fille, pas de tante ? Moi ma famille est très petite, mon frère y va avec sa femme. Ma sœur est comme moi, elle ne trouve pas de travail non plus. Alors quoi ? Je dois épouser un homme pour pouvoir travailler maintenant ?[298]

---

[296] Entretien réalisé le 13/04/2021 avec 14 femmes de l'association de théâtre à Torreblascopedro.
[297] Entretien réalisé le 20/03/2021 avec María, chez elle à Jodar.
[298] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec Ana, chez María à Jodar.

Ces paroles de Susana et Rosa révèlent que les intérêts des propriétaires (produire, plus, plus vite et à moindre coût) rencontrent ceux des *manijero* (avoir un bon rendement quotidien, surtout *al destajo,* et privilégier ses proches), ainsi que ceux des hommes *jornaleros* cherchant un emploi dans la récolte qui se fait de plus en plus rare. Ces intérêts sont soutenus par les représentations et discours qui présentent les hommes comme étant mieux placés pour occuper les postes mécanisés – qui deviennent majoritaires –, desservant ainsi ceux des femmes. Parmi elles, ce sont surtout les plus isolées, sans proche masculin au sein d'une *cuadrilla,* qui vivent les situations les plus difficiles comme en témoigne María :

> Si vous ne pouvez pas aller aux olives sans un homme, qu'en est-il des veuves comme moi, des femmes divorcées ou des mères célibataires avec des enfants ?[299]

Cette dépendance des femmes aux hommes commence dès la division du travail sur les matières premières qui agit dans la fabrication des outils, et s'étend jusque dans les rapports politiques entre les sexes (Tabet 1979, p. 48), ainsi que dans les rapports intimes. Ce constat s'entend dans cet extrait de discussion entre María, Lore et son mari Alonso (le couple qui se dispute dès le démarrage de la récolte, cet extrait est la suite de l'entretien précédemment présenté) :

> Alfonso : Mais tu faisais mal le travail !
>
> Lore : Mais moi j'étais épuisée de donner des coups comme ça, en essayant de suivre le rythme de la machine que tu avais ! (vibreur mécanique)
>
> Alfonso : Oui mais moi je voulais te la donner la machine, c'est vrai, c'est toi qui ne voulais pas. Du coup tu faisais pas le plus important quoi.
>
> María : Mais bon Alonso, tu as vu le poids de ta machine et tu vois le petit gabarie de Lore, c'est pas possible. Et puis ne dis pas que ce qu'elle fait c'est pas important, parce que du moment que tu n'es pas chargée de la machine, en fait tu deviens disponible pour tout le reste et on va te dire alors fait ci, fais ça, et va chercher ça, et va chercher l'eau, et l'essence, et passe la *sopladora,* et signe les papiers, etc.

On devine ici à quel point le travail de Lore, qui n'implique pas de machine, est dépendant du travail de Alonso, de son rythme, qu'il est entrecoupé par des besoins (eau, essence, etc.), et qu'elle prend en charge du travail administratif. La mécanisation n'est donc pas en soi le plus problématique, car ce qui exclue durablement les femmes c'est la monopolisation de ces nouveaux postes mécanisés par les hommes – ainsi que le trop récent accès des femmes aux formations nécessaires pour les occuper. Paola Tabet (1979, p. 12) montre dans ses travaux comment l'un des deux sexes détient la possibilité de « dépasser ses capacités physiques grâce à des outils qui élargissent son emprise sur le réel

[299] Entretien réalisé le 03/12/2021 en Jodar.

et la société, et que l'autre, au contraire, se trouve limité à son propre corps, aux opérations à mains nue ou aux outils les plus élémentaires dans chaque société. »

Pour autant, cette situation n'est pas forcément profitable aux hommes, qui certes, ont un avantage sur les femmes au moment de l'embauche, mais doivent aussi travailler dans des conditions parfois dégradées, avec des contrats précaires, et souvent des machines de qualité médiocres lourdes et douloureuses. C'est ce que décrivent certains ouvriers de la cuadrilla de Pepe :

> Louis : Mais on vit le froid, le gaulage, le mal dos, donc quand tu arrives tu es frit tu vas direct au lit sans manger ! Et avec les machines c'est pire, ça fait mal aux épaules et on ne peut pas s'arrêter pour aller pisser !
>
> Diego : Et là sur la jambe (là où repose la machine vibrante) ça fait mal aussi, et la vibration de la machine elle part de la jambe vers le bras et jusque dans les épaules. C'est terrible, parfois je vais au lit comme ça (il mime de marcher de travers) et le matin je vais comme ça comme un zombie ! (rires) C'est très mauvais, très mauvais, fatal.[300]

Ceux qui ne suivent pas ce rythme et ces conditions peuvent se voir, comme les femmes, exclues des équipes de récolte, c'est ce que raconte Jordi, le *manijero* de la cuadrilla de Kina :

> Les ouvriers sont tous nouveaux cette année. Les précédents ne se sont pas très bien adaptés à la mécanisation du nouveau système de récolte avec les nouvelles machines et tout, alors que ces nouvelles personnes sont plus qualifiées. Ils savent suivre le rythme du travail, car avec la mécanisation, il faut que tout le monde soit au même rythme pour avancer.[301]

Ainsi, le travail des agricultrices est resté intense, pénible et majoritairement manuel au cours de l'évolution de l'agriculture. « La mécanisation a historiquement réservé aux agricultrices les tâches « annexes » et manuelles, redessinant la division sexuelle du travail agricole. » (Demathieu 2022a). Cette nouvelle division sexuée du travail, remodelée par les effets de la mécanisation et de l'évolution des salaires, continue de maintenir les femmes à des postes subordonnés et/ou rattachés à l'économie domestique. Cela implique pour les femmes : une moindre présence aux champ et un accroissement du travail administratif à leur charge ; un morcellement de leur travail (dans le temps, l'espace) ; une faible reconnaissance et visibilité de leur travail ; ainsi qu'un moindre développement de leurs compétences techniques et de leur confiance en leur capacité à les acquérir. En plus de la mécanisation et de l'expulsion des femmes, la modernisation de la récolte s'accompagne d'une pression sur les conditions et le rythme

[300] Entretien réalisé avec les ouvriers de Pepe le 25/10/2021 dans son oliveraie à El Donadio.
[301] Entretien réalisé le 07/12/2021 avec la cuadrilla de Kina, sur une oliveraie à Santa Eulalia.

de travail, à laquelle de moins en moins de journaliers locaux veulent consentir. Dès lors, l'oléiculture andalouse, tout comme le secteur du maraîchage, a de plus en plus recours au travail de journaliers étrangers.

II.

EMBAUCHER DE LA MAIN D'ŒUVRE ÉTRANGÈRE MASCULINE

Si je pensais au départ que l'emploi de main d'œuvre étrangère n'était pas au cœur des problématiques que j'étudie, j'apprends au fur et à mesure de mon enquête que la présence de main d'œuvre étrangère et les conditions dans lesquelles ces personnes travaillent et vivent est en réalité fortement liée aux mutations économiques et sociales que traverse la région de Jaén et ses habitant·es. En effet, les travaux féministes ont montré l'importance de penser la construction des rapports sociaux de sexe et de race conjointement. Chez Colette Guillaumin (1981, p. 30), l'idéologie raciale permet un type particulier d'appropriation dans lequel une classe entière est institutionnellement appropriée d'une façon stable. Le rapprochement qu'elle fait avec ce qu'elle nomme rapport de sexage (appropriation collective et individuelle de la classe des femmes par celle des hommes) permet de mettre en lumière que la justification naturalisante de la hiérarchie entre les êtres humains qui est au cœur de la théorie raciste est la même que celle qui hiérarchise hommes et femmes. Et elle ajoute que « cette occurrence ne se rencontre guère que dans les rapports de sexage et ceux d'esclavage des XVIII^{e} et XIX^{e} siècle dans les états de la première accumulation industrielle. » (Guillaumin 1992, p. 59). Le recours aux hommes racisés pour travailler à moindres frais dans les oliveraies espagnoles relève de la même logique de hiérarchisation des êtres humains qui permet d'embaucher les femmes avec un salaire réduit en les assignant aux postes dévalorisés, ou en les expulsant lorsqu'elles ne sont plus assez rentables.

Pour autant, je n'ai pas pu enquêter directement sur ce sujet à cause de la difficulté d'accéder aux personnes concernées et aux questions éthiques que cela soulève. Parmi les propriétaires avec qui j'avais déjà créé des liens au printemps, très peu embauchaient des saisonniers étrangers lors de la campagne de récolte de 2021. De plus, comme je l'ai déjà expliqué, il est assez difficile de discuter – et encore plus de mener des entretiens – dans l'oliveraie pendant la récolte puisque le bruit et le rythme sont intenses et les pauses rares. En dehors des heures de récolte, ces travailleurs étrangers à Úbeda sont soit hébergés dans un centre d'hébergement où l'accès m'était interdit (pour cause de mesures sanitaires anti-Covid), soit chez les propriétaires qui leur mettent un logement à disposition, soit dans les pires des cas, ces personnes s'abritent dans des squats (souvent dans les vieux

cortijos abandonnés, cf. chapitre III), ou près de la station de bus ou dans les halls des banques la nuit. Autant d'espaces où toute observation ou entretien serait hors de propos.

Je n'ai donc pas de données directes, car les observations et entretiens auxquels j'ai eu accès ne me le permettent pas. Cependant c'est un sujet qui fait beaucoup parler les gens et j'ai eu accès aux discours de nombreuses personnes à ce propos. Ce chapitre s'appuie donc sur ces matériaux récoltés auprès de mes enquêté·es lors d'une journée de formation que j'ai suivi avec une association à Grenade, et enfin lors d'une réunion municipale à laquelle j'ai pu assister grâce à l'invitation de Mari-Carmen qui y était convoquée. Ces données sont enrichies grâce à la littérature existante traitant des travailleurs agricoles saisonniers en Europe, notamment dans la filière des fruits rouges particulièrement développée dans une province voisine de Jaén.

Une analyse des rapports de pouvoir qui se jouent autour du recours aux travailleurs étrangers, au prisme de la race et du sexe, est alors nécessaire pour comprendre la filière oléicole aujourd'hui et l'impact que ces changements opèrent sur les emplois des femmes de Jaén et sur leurs conditions de vie. En effet, l'oléiculture andalouse fait partie de ces filières d'agro-production industrielles qui ont recours au travail précaire transnational puisqu'elle importe de la main d'œuvre étrangère précaire pour exporter de l'huile d'olive sur le marché mondial avec un meilleur rendement. La mer d'oliviers peut donc être comprise comme une plantation de par la nature de l'environnement qu'elle crée comme je l'ai montré dans le chapitre I, mais aussi du point de vue des hiérarchies humaines qui existent en son sein et qui permettent sa pérennité économique. Dans ses enquêtes en Californie, Seth Holmes étudie les hiérarchies qui fonctionnent à l'intérieur des exploitations agricoles sur la base de critères ethniques (travailleurs américains blancs, mexicains indigènes ou non) et civiques (titre de séjour ou non). L'anthropologue montre comment ces critères viennent se croiser avec des justifications biologiques qui leur sont accolées (la taille moyenne des personnes indigènes mexicaines par exemple dans ce cas), défendant ainsi un ordre social « naturalisé » (Holmes, 2006, p.29). De même, en France, Béatrice Mésini (2022, p. 62) montre comment le travail de surveillance des parasites est organisé selon la nationalité des employées : les Roumaines sont contrôleuses, les Latino-américaines occupent les postes les moins qualifiés. Elle rapporte les mots du technicien en charge du recrutement qui explique que cette distinction s'opèrerait selon « une capacité d'attention et de formation ». Paradoxalement, aucun coefficient de qualification

n'est reconnu à ces travailleuses détachées à qui l'on reconnaît ces capacités et que l'on affecte au travail de prophylaxie dans les vergers.

Ces justifications, tout comme celles que j'ai analysées dans le cas de la division sexuée du travail, invisibilisent des processus de hiérarchisation complexes et anciennes qui ont trait à la construction d'un système basé sur la racialisation. Ici, il s'agit d'interroger les processus de racialisation qui segmentent la main-d'œuvre ainsi que la manière dont les personnes réagissent à ces inégalités. Le cas de la récolte d'olive est particulièrement adéquat pour explorer cette question, puisque si l'on regarde ce qu'il se passe au croisement de la race et du sexe, il est possible de voir que certaines filières reposent sur l'emploi de travailleurs étrangers et sur une spécialisation masculine – comme j'ai pu le montrer avec la masculinisation du travail de récolte des olives – ou bien féminine. Les femmes peuvent en effet être surreprésentées dans certaines étapes d'une culture, par exemple dans la surveillance des parasites comme le montrent Béatrice Mésini en arboriculture (*ibid*.) ou Jean-Louis Escudier dans le cas de la vigne (Escudier 2016), ou bien représenter la quasi-totalité des travailleur·euses d'un secteur comme celui de la fraisiculture en Andalousie (Hellio 2014).

Une filière qui appelle de la main de la main d'œuvre exclusivement masculine

A contrario des exemples cités ci-dessus, dans le cas de la filière de l'olive je n'ai eu écho d'aucune femme d'origine étrangère qui serait venue en Andalousie pour la récolte. Comme cela apparaît dans mes entretiens et rares observations, la main d'œuvre d'origine étrangère dont dépend la campagne des olives est exclusivement masculine. C'est dans le premier entretien réalisé à Jaén que j'entends pour la première fois parler des travailleurs étrangers à Jaén, lorsque je demande à Santiago de m'expliquer qui récolte les olives dans la région :

> Quand j'étais petit, les olives étaient cueillies par des gens d'ici. Il y avait des équipes de gitans, mais d'Andalousie. Aujourd'hui, ce sont des migrants qui viennent ici, ils viennent tous d'un autre pays. Il y avait les Roumains, mais maintenant ils ont un statut plus élevé et ne vont plus aux olives, ils travaillent ici comme ouvriers, électriciens, charpentiers, etc. Donc aujourd'hui ceux qui viennent arrivent du Maroc et d'Afrique. Beaucoup d'Africains, beaucoup, beaucoup. Ils viennent pour la saison et repartent, ils font des contrats

> saisonniers. Par exemple mon beau-père a toujours les mêmes, "*los morenos »*, mon beau-père dit « *los morenitos* sont là ! *Los morenitos* !".
>
> D'une année à l'autre, ces gens appellent au téléphone (il imite un accent) "*Señor* ! Comment va l'olive ?" Et on répond "il y en a beaucoup, vient avec une autre personne !" ou bien "cette année tu es seul ! n'amène pas de cousin, il n'y a pas de place pour un cousin !". Et ils disent "d'accord d'accord pas de cousin pas de cousin". Ils sont très drôles comme ça, et puis ils s'en vont ! Moi j'arrive et ils me disent (il imite un accent) "Monsieur Lazaro ! Monsieur Lazaro ! mon cousin, mon cousin est un bon travailleur !" Au mieux, quatre viennent la première année, puis ces quatre t'amènent deux de plus, et l'année d'après il y en a un seul qui vient, mais ils t'amènent un cousin. Un cousin toujours, ils disent "mon cousin !" Et plus ou moins avec ça tu as la base, de quoi ramasser tes olives, et tout ça sans problèmes de papiers car ils s'arrangent entre eux.
>
> Mais cette année a été une année de beaucoup de pluie, à la fin ils vous disent "*Señor* Lazaro, je dois partir car *Señor* Machin m'attend à la fraise !" Et avant les olives ils sont à la Mancha avec le *Señor* Antonio du raisin. Et ils organisent leur année.
>
> Je pense que la plupart des gens s'en sortent bien comme ça. Mais ici à Baeza, il y a un peu de tout, comme partout : il y a des gens bien et des gens mauvais. Mais je pense qu'ici on leur donne une maison, ou un logement, et ils sont libres. Pour les gens que je connais, des amis à moi : tous ont les papiers, tout est déclaré.
>
> Et seulement des hommes, que des hommes.[302]

Santiago évoque les différentes nationalités des travailleurs qui se succèdent au fil des années : Gitans andalous, Roumains, Marocains, « Africains ». Comme dans cet extrait, je retrouve dans de nombreux entretiens l'utilisation de termes comme « *morenos* » « *moros* » ou « *negros* », l'imitation d'un accent étranger, et l'idée que les travailleurs africains sont « très drôles » et polis. Santiago parle aussi du recrutement de ces personnes, au téléphone et selon les besoins du propriétaire – qui semblent pouvoir être comblés facilement par « les cousins » évoqués plusieurs fois. On devine aussi en arrière-plan le parcours géographique de ces personnes qui enchaînent les vendanges dans la Mancha (région située au nord de l'Andalousie), puis les olives à Jaén, avant de terminer par les fraises à Huelva – qui se superpose en partie aux routes des *jornaleros* itinérants Andalous que j'ai présentés plus tôt. Puis il fait allusion aux conditions d'accueil et d'hébergement de ces travailleurs et on devine que le logement et la liberté de circuler ne sont pas assurés pour tous. Enfin, il termine en précisant que tous ces travailleurs sont des hommes. Dans l'imaginaire collectif, le travailleur migrant à un visage d'homme, et excepté dans certains cas spécifiques – comme les Marocaines pour les fraises espagnoles (Arab 2018), ou les femmes domestiques sur le marché mondialisé (Avril et Cartier 2019) – il existe une idée reçue selon laquelle les femmes se déplaceraient moins que les

[302] Entretien réalisé le 10/03/2021 avec Sebastian et Santiago à Baeza dans leur magasin d'huile d'olive.

hommes. Plusieurs études montrent pourtant que pour des travaux agricoles, les femmes représentent souvent la moitié, voire la majorité des travailleuses migrantes. C'est par exemple le cas au XIX^{e} siècle pour les vendanges en Côte d'Or (Escudier 2016, p. 39) ou dans les oliveraies des îles Baléares (Jover Avellà et Pujadas Mora 2020). Le fait qu'aucune femme ne se déplace vers l'Andalousie pour les récoltes d'olives doit donc faire l'objet d'une analyse pour en comprendre les raisons.

Le sujet des travailleurs saisonniers migrants est un sujet très sensible qui surgit dans de nombreux entretiens, et qui est rarement apporté par moi-même mais au contraire qui semble souvent sortir de nulle part dans les conversations à propos de la récolte. Cette page d'un carnet de terrain en témoigne :

Hornos, 4 décembre

> Je demande à cet homme qui apporte ses olives au moulin qui les a récoltés, il me répond :"Pendant les vacances de décembre je fais les olives avec mon fils, un oncle et puis avec *dos Moros* (Arabes). Ah non pardon maintenant c'est plus des *Moros* c'est vrai, c'est dos *Negros* (Noirs). Je ne sais pas d'où ils viennent." Après une seconde de silence il se reprend vite et fais de grands gestes en disant : "Je vous jure qu'ils ont une maison et tout et tout ! Avec eau chaude et électricité !"

Au début de mes enquêtes, je n'étais pas au courant des scandales relayés dans la presse locale à propos de travailleurs recrutés sans contrat et sans papiers, logés dans des conditions insalubres, ou pas logés du tout. Des évènements particulièrement dramatiques concernant ces travailleurs se multiplient, comme le cas de ce jeune travailleur marocain migrant qui a été « abandonné mort » par son employeur du jour (qui ne l'avait pas déclaré) dans un centre de santé en 2019[303]. Ou bien les disparitions toujours non éclaircies de Tidiany Coulibaly en 2013 et Ibrahima Diouf en 2021 près de Vilacarillo à Jaén[304]. Depuis que la région est montrée du doigt, en Espagne et à l'international, il semble que les producteur·ices se sentent accusé·es lorsque le sujet plane dans nos discussions. C'est par exemple le cas dans l'entretien que je mène avec Miguel, un employé d'une coopérative :

> Maintenant tout le monde emploie du personnel, des équipes d'ici, d'Europe de l'Est, du Maroc. Et il y a quelque chose que je voudrais vous dire, c'est que vous devez savoir que dans cette région, nous prenons bien soin des personnes étrangères qui viennent travailler, nous offrons des logements, nous payons ce

[303] Voir article sur El Espanol ; https://www.elespanol.com/España/politica/20191218/paco-empresario-apoderado-vox-detenido-abandonar-inmigrante/452955730_0.html

[304] Voir l'article sur El Diario https://www.eldiario.es/andalucia/Jaén/guardia-civil-busca-nuevo-paraje-jornalero-desaparecido-villacarrillo-discutir-jefe_1_10367565.html

> qui est dû, nous déclarons à la sécurité sociale et faisons tout ce qui est nécessaire.[305]

Je remarque la même défense de la part de Manuela, une productrice :

> Manuela : Quand on voit à la télévision que les gens nous critiquent en disant que les travailleurs journaliers gagnent peu et mal, ça me met très en colère, parce que ce n'est pas vrai. Par exemple mon frère a acheté un appartement pour des gens qui viennent de l'étranger et il ne leur fait pas payer. Il y a des gens qui ne se comportent pas bien, mais je ne pense pas qu'il y ait beaucoup d'exploitation ici en général, je ne sais pas.
>
> Mari-Carmen : Mais moi j'ai déjà rencontré des immigrés qui n'avaient pas de contrats légaux ici.
>
> Manuela : Pourtant la *Guardia Civil* va dans les champs pour vérifier les contrats, sinon ils leur donnent une amende. C'est vrai qu'un jour mon frère s'est rendu compte qu'un des immigrés n'était pas légal et ça l'a rendu très triste, mais il a dû le renvoyer.
>
> Mari-Carmen : Je sais, grâce à ma formation d'avocat, que les propriétaires ne se rendent pas compte des conséquences : crime, casier judiciaire, prison, dans le cas d'un contrôle ou pire d'un accident au travail.[306]

Ces deux productrices n'emploient pas elles-mêmes de travailleurs étrangers, mais elles s'inquiètent de l'image de leur province qui peut être entachée par les comportements de producteurs peu scrupuleux, malgré la loi et les contrôlent qui se durcissent de plus en plus.

Figure 28: Traces laissées par des cueilleurs, à gauche pour un appel à la grève de la récolte, à droite, des prénoms gravés probablements par des travailleurs étrangers. Décembre 2021, Castellar. Photographies argentiques. ©L. Florenza.

[305] Entretien réalisé le 13/05/2021 avec Miguel à la Coopérative del Pilar, Villacarillo.
[306] Entretien réalisé le 15/04/2021 avec Marie-Carmen et Manuela dans un café à Úbeda.

Les transformations de la main d'œuvre migrante

Historiquement, la main d'œuvre employée pour la récolte des olives à Jaén est locale. Les propriétaires avaient recours aux nombreux paysans sans terre d'Andalousie, mais aussi à la communauté gitane, ces « Autres », enracinés depuis des siècles dans ce territoire, et pourtant marqués par une forte marginalisation sociale. Les membres de la communauté gitane sont historiquement employé·es pour la récolte de différente filières agricoles, car ils représentent un « vivier très adapté » pour différentes raisons (Loiseau, Perrin et Pulliat 2022). Une des raisons s'explique par leur familiarisation aux techniques agricoles puisque leur mode de vie leur permet d'être « traditionnellement formés en vannerie, dressage équin et agriculture ». Une autre raison provient de l'organisation familiale sous la tutelle d'un chef de famille unique qui organise entièrement la composition de son équipe de travail ainsi que la redistribution des salaires, ce qui facilite le travail du propriétaire (*ibid.*). Pour autant, ils sont victimes de nombreux mécanismes de discrimination, notamment dans l'accès au foncier et à l'activité agricole – que ce soit en tant qu'employé ou en tant qu'exploitant. Malgré l'expérience historique de l'Andalousie en tant que terre colonisée et exploitée, l'historien Javier García Fernández montre qu'une partie de l'élite espagnole en Andalousie et une partie de la société andalouse ont partagé le « projet civilisateur de l'État espagnol », développant au sein même du propre territoire andalous le racisme et l'exploitation des communautés racialisées, des migrants et des gitans. » (Fernández 2021). Ces discriminations sont en effet doublées d'une violence xénophobe dans de nombreux cas, comme l'écrit Manuel Ángel Río Ruiz qui a étudié quatre grands évènements anti-gitans en Andalousie :

> La majorité de ces gitans, qui vivotaient à la périphérie de la ville dans des logements insalubres, avaient peu d'opportunités et peu de sympathie de la part des différents secteurs de la population culturellement dominante. Il est vrai qu'il y a des retraités qui se souviennent de l'ardeur au travail de certains Gitans, avec lesquels ils partageaient le labeur pendant la dure récolte des olives (…). (Ruiz 2003, p. 33)

Dans ses recherches il note le cas exceptionnel de Mancha Real, un des villages où j'ai aussi travaillé (où vivent notamment Franma et Davide), où il existait une insertion sociale et économique "exemplaire" de personnes issues de la communauté gitane, ce qui n'empêchait pas de nombreuses frictions :

> Ainsi, entre 1990 et 1991, 22 plaintes ont été déposées à Mancha Real, la plupart d'entre elles concernant ce qui, encore à la fin des années 80, était la principale source de plaintes « pour délits contre la propriété » dans le monde rural de Jaén : le vol d'olives. (Ruiz 2003, p. 57)

Dans la zone étudiée autour de Úbeda, le recours à la main d'œuvre issue des communautés gitanes est évoquée comme une pratique appartenant au passé, mais aujourd'hui une nouvelle communauté d'« Autres » a pris le relais dans les champs.

L'attraction des flux migratoires vers l'Espagne commence dans la seconde moitié des années quatre-vingt, s'intensifie dans les années quatre-vingt-dix pour commencer à représenter un pourcentage important de la population dans les années 2000. C'est à ce moment historique que l'Espagne a modifié son parcours migratoire : d'un pays d'origine vers un pays d'accueil (Martínez Chicón 2004, p. 16). L'immigration étrangère sur le marché de l'olive qui se déroule au niveau local et provincial n'aurait pas vu le jour sans l'existence du processus de mondialisation dans lequel l'Espagne, et plus précisément l'Andalousie, s'est immergée autour des années 2000 (Castillero Quesada 2019). L'agriculture Andalouse recourt depuis ces années à une importante quantité de main d'œuvre étrangère pour fonctionner. L'oléiculture ne fait pas figure d'exception. Jaén est une province qui accueille des travailleurs journaliers immigrés, autrefois nationaux et aujourd'hui nationaux et étrangers, pour travailler dans les oliveraies. Sans oublier qu'une grande partie de la population de Jaén est aussi constituée de travailleurs journaliers, qui migrent de manière saisonnière vers d'autres campagnes agricoles (cf.chapitre 3), tant en Espagne qu'à l'étranger.

L'emploi de main d'œuvre internationale devient un trait important de la récolte à Jaén à partir de la fin des années 1990, Le recours à ces travailleurs migrants repose sur le même objectif de réduction des coûts de récolte qui guide les efforts de mécanisation et de marginalisation de la main d'œuvre féminine, mais cette fois sur la base d'une discrimination sociale et raciale, soutenue par un cadre législatif européen favorable (Hellio 2014). On estime aujourd'hui entre 3000 et 5000 le nombre de saisonniers étrangers travaillant chaque année dans la récolte d'olives à Jaén[307]. Ce chiffre a réduit ces dernières années, surtout depuis la crise économique de 2008-2009. Cette année, la région avait vu venir plus de 7000 travailleurs étrangers à la recherche d'un emploi dans la récolte d'olive et dont la majorité se sont retrouvés sans emplois et sans moyens de subsistance, car les *manijeros* ont embauché prioritairement les Espagnols du secteur du

[307] Source : https://www.eldiario.es/andalucia/novus-orbis/recogida-aceituna-Jaén-reto-construir-sociedades-inclusivas_132_9734118.html

BTP alors au chômage (Gordo Márquez et al., p. 827). Puis, les chiffres évoluent en dents de scie et ralentissent sur les dernières campagnes, d'abord à cause du COVID-19, puis des fortes baisses de production dues aux sécheresses[308].

Gérer l'arrivée des travailleurs étrangers

À Úbeda, il semble que les principaux sujets qui préoccupent les habitant·es sont : les conditions d'accueil, les risques sanitaires (surtout par rapport au COVID-19), et les embauches illégales sans contrats et parfois de personnes sans papiers. Si ces personnes sont marginalisées, elles ne sont pas invisibles, Kina raconte :

> Tu verras ils sont tous à la gare routière, tu n'as pas vu en passant qu'il y a beaucoup de garçons de couleur à la gare routière de Úbeda pendant la saison ? Ils sont là parce qu'à l'aube quand il ne fait pas encore jour, il y a des propriétaires qui arrivent en Land Rover et sélectionnent les plus forts, les font monter, les font travailler toute la journée aux olives, puis leur donne 30 ou 35 euros et les laissent sur place dans les champs sans leur donner de logement ou quoi que ce soit d'autre.

Pour pallier ces problèmes – et pour assurer un contrôle sur ces personnes – la municipalité de Úbeda met en place un dispositif chaque année pour gérer l'arrivée et le séjour de ces personnes pendant la saison de récolte. Ces mesures sont décidées et mises en place par la mairesse, ses conseillers·es, les associations caritatives locales ainsi que des représentant·es de la filière oléicole. Mari-Carmen a été invitée à la réunion de présentation et discussion du dispositif pour la saison 2021 en tant que gérante d'une des trois coopératives de la ville et m'a invité à l'accompagner. La mairesse commence la réunion par ces mots :

> Nous voulons les meilleures installations pour les personnes qui séjournent dans la ville d'Úbeda pendant la campagne. Cette année l'auberge sera dans le centre polyvalent, à la sortie de la ville, parce que l'auberge d'accueil habituelle est en ce moment occupée par le Centre pour seniors car leur local habituel est en travaux. L'année dernière nous avions 90 places, aujourd'hui 50 : 48 lits pour hommes et deux pour femmes, et que quatre places d'isolement en cas de C. Le matin, ils reçoivent un petit-déjeuner, l'après-midi, presque tous vont à la cantine de Caritas et ils ont aussi droit à un petit repas à emporter pour le soir.
> J'insiste beaucoup sur le sujet suivant car il y a des critiques : oui il y a des gens la nuit qui dorment aux distributeurs de banque, mais il y a un contact quotidien avec ces personnes pour leur dire que nous avons une auberge, et nous avons la voiture de la protection civile pour les y emmener. Donc ceux qui restent dehors

[308] Source : https://elpais.com/economia/2023-12-23/el-olivar-ya-no-seduce-ni-a-los-inmigrantes-temporeros.html?rel=buscador_noticias

> sont là de leur propre volonté, et nous ne pouvons pas les forcer à bouger de ces espaces.[309]

La réunion se poursuit avec la présentation du rôle de chaque acteur dans le dispositif, des problèmes rencontrés habituellement, et des objectifs de cette campagne. Le discours de la mairesse témoigne de l'importance de la question de la présence des travailleurs migrants dans la ville pendant la campagne d'olive, mais aussi des débats que cela peut générer. À travers ces mots je comprends également deux choses : qu'en effet il n'y a pas de femme parmi ces personnes, et que la priorité a été donnée par la ville au Centre pour seniors pour l'occupation de l'auberge habituelle, reléguant l'hébergement des travailleurs à la sortie de la ville dans la zone industrielle. Mais cette réunion ne m'en apprend pas plus sur qui sont ces travailleurs et d'où ils viennent.

Le rapport écrit par la chercheuse Raquel Martínez Chicón (2004, p.175) pour la province de Jaén souligne aussi que la population de travailleurs étrangers usagers du réseau d'hébergements communaux est majoritairement masculine, et que les femmes « se remarquent plus par leur absence généralisée que par leur présence et leur participation aux récoltes. ». Elle relève en 2004 que ces personnes sont donc majoritairement des hommes âgés de 20 et 40 ans, dont 84 % provenaient d'un pays du Maghreb (dont 50 % du Maroc) (*ibid*.). Mais dans mes quelques observations et entretiens sur le sujet, je remarque que les travailleurs migrants employés dans la récolte des olives à Jaén proviennent aujourd'hui majoritairement d'Afrique sub-saharienne (Sénégal et Mali). À Huelma, en plein cœur de la Sierra Mágina, je rencontre par exemple Keita dans le patio de la Coopérative de Carmen. Il accompagne le propriétaire qui est venu apporter ses olives :

> Keita (en français) : Je suis malien, on est venu ici à quatre amis. Ça fait deux semaines. Je viens en Espagne pour travailler chaque année depuis trois ans. Je vis à Guadalhortuna, Cristobal c'est mon patron, c'est un bon patron, il nous appelle dès que le travail commence.
>
> Carmen (en espagnol) : Il y a beaucoup de personnes qui viennent travailler ici à Huelma, surtout sahraoui.
>
> Cristobal (en espagnol) : Keita travaille avec moi depuis trois ans, et les autres depuis sept ans. Ici il y a aussi des Marocains et des Sahraouis. En fait je ne sais pas d'où ils viennent, mais il y a beaucoup de trafic dans le coin.[310]

Dans de nombreux entretiens j'entends parler de l'origine des travailleurs saisonniers selon les années. Souvent, les Andalous abordent le sujet des travailleurs marocains, soit pour dire qu'ils « posaient problème », soit pour parler de leur disparition des oliveraies.

[309] La mairesse de Úbeda, lors de la réunion municipale le 08/11/2021.
[310] Enregistrement effectué lors de la visite de la coopérative de Huelma avec Carmen, le 03/12/2021.

Par exemple, Manola aborde régulièrement les problèmes liés au racisme dont les travailleurs marocains ont pu être victimes, mais aussi les « soucis » qu'ils lui ont causé en tant que serveuse dans un bar. Comme d'autres interlocuteur·ices, elle les compare avec les travailleurs venant d'Afrique sub-saharienne, qui, comme dans les autres entretiens que j'ai pu faire, sont décrits comme étant respectueux et sérieux. Curro et sa fiancée Aynara essayent de comprendre pourquoi les Marocains seraient partis, et pourquoi les Subsahariens sont tant appréciés aujourd'hui :

> Curro : Beaucoup de Subsahariens travaillent aujourd'hui, on ne sait pas trop pourquoi les Maghrébins ont cessé de venir dans l'oliveraie.
>
> Aynara : Le racisme a fait beaucoup je pense, ce qu'on entend c'est que les Marocains donnent des problèmes, et que les subsahariens travaillent comme des diables. Et ça, ils en sont conscients avant de venir, s'ils n'ont pas le besoin ils ne viendront pas. La conclusion de ce discours sur les Africains subsahariens est qu'ils se laissent davantage exploiter, c'est tout.
>
> Ce qui se passe, c'est que lorsqu'un groupe est ici depuis longtemps, qu'il dispose d'un réseau et qu'il s'exprime, qu'il commence à se plaindre ou à revendiquer ses droits, il est déjà problématique. Donc les patrons chercheront un autre groupe qui n'a pas encore le concept de ses droits : c'est partout dans le monde. Mais c'est une question difficile à travailler : ils sont invisibles, ils travaillent de longues heures, et ils ont peur de s'exprimer.
>
> La plus grande question n'est pas de savoir d'où vient la main-d'œuvre, mais comment elle est payée et comment elle est traitée.

En effet, le racisme que subit cette population, l'isolement social et les mauvaises conditions qui leurs souvent réservées en Espagne sont des faits largement documentés et connus de toutes et tous, des deux côtés de la frontière. À part les quelques mots que j'ai pu échanger avec Keita à Huelma, ou avec Brahim, un saisonnier sahraoui qui travaille pour Franma et Davide à Mancha Real, je n'ai pas eu accès à la parole directe des saisonniers étrangers. Je retrouve cette parole dans différents article de presse et articles scientifiques, par exemple dans un long entretien mené par le sociologue Bruno Laffort (2009) à Úbeda en 2008 avec Mamadou, un travailleur malien. Son parcours en Andalousie illustre en détail les éléments évoqués dans mes entretiens (la station de bus et les bars de Úbeda, le racisme, l'isolement, les questions d'hébergement). À travers son expérience, il met en lumière les obligations et les devoirs auquel il s'astreint en tant que travailleur étranger (entamer les longues et coûteuses démarches administratives pour pouvoir travailler temporairement ou plus tard être régularisé, les retenues sur salaires, la sécurité sociale, et parfois même payer pour un logement – ici insalubre – qu'ils devraient pouvoir avoir gratuitement). Malgré ces démarches et ces difficultés, ce qui ressort des

expériences qui me sont rapportées, c'est que ces personnes n'ont pas accès aux mêmes droits et au même conditions de travail que les travailleurs espagnols.

Sous d'autres latitudes mais dans un contexte similaire, Béatrice Mésini montre dans le cas de l'arboriculture du sud de la France comment le recours à une main d'œuvre saisonnière étrangère repose sur l'intensification du travail, la hausse de la productivité et la baisse de la conflictualité. Ce sont ces variables qui permettent à la filière de jouer sur « les différentiels des coûts et des droits du travail, pour rééquilibrer la distorsion concurrentielle des coûts de production dans le bassin méditerranéen. » (Mésini 2022, p. 44). L'hypothèse que j'évoquais en début de chapitre se confirme : l'isolement social et géographique, l'hébergement insalubre, le racisme, les labyrinthes administratifs font d'après moi partie des éléments qui permettent d'atteindre ces objectifs de réduction des coûts de production dans l'arboriculture méditerranéenne et donc dans l'oléiculture andalouse.

Racisme et sexisme au renfort de la rentabilité agricole

Ces travailleurs agricoles qui quittent leur pays pour venir à Úbeda chercher un emploi saisonnier dans la récolte des olives peuvent s'apparenter à la figure que les sociologues Bertrand Hervieu et François Purseigle nomment « les sans terre prolétarisés » et qu'ils définissent comme des personnes vendant leur force de travail sur des chantiers saisonniers au gré de la demande :

> Cette figure, fortement construite sur des phénomènes migratoires alimentant des filières clandestines, rassemble des populations fragiles, sans droits et exclues de tous dispositifs de protection sociale. Véritable force d'appoint des productions saisonnières, elle se rencontre partout en Europe et partout dans le monde. Permanents ou saisonniers, migrants ou indigènes, ces sans terre représentent 450 millions de personnes travaillant sur des exploitations agricoles, des plantations ou des usines de première transformation. (Hervieu et Purseigle 2013b, p. 259)

Cette figure du « sans terre prolétarisé » a connu plusieurs incarnations en France et en Europe et est aujourd'hui en forte recomposition. En France par exemple, les salariés permanents de l'agriculture sont désormais comptabilisés au sein du groupe socioprofessionnel des ouvriers. Et de l'autre, des populations saisonnières ou permanentes – venues soit d'Afrique, soit d'Europe de l'Est – sont engagées dans des travaux agricoles en Europe de l'Ouest, sous des statuts précaires et ont été longtemps

invisibilisés. Alain Morice et Bénédicte Michalon (2008, p. 10), dans leur analyse de la situation des travailleurs marocains embauchés par les maraîchers d'Almeria, soulignent « l'injonction d'invisibilité faite aux saisonniers venus de l'extérieur ». Nécessaires à ce modèle économique du maraîchage andalou, ces travailleurs sont tolérés, à condition qu'ils restent dans le périmètre imparti au travail – c'est-à-dire sous les serres et dans les hébergements éloignés des centre-villes – et font l'objet d'un rejet dès lors qu'ils cherchent à vivre dans les villages et à avoir une vie sociale en dehors du travail. C'est ce qui ressort également de mes observations à Jaén et dans l'extrait de témoignage de Mamadou rapporté plus haut. Ce que révèlent ces travaux sur ces travailleurs internationaux c'est que la migration temporaire (qui peut dissimuler du travail continu sur plusieurs années) est érigée en règle et que l'installation durable relève de l'exception (Mesini, 2009).

Par ailleurs, les travaux de Frédéric Decosse (sud de la France, Andalousie et Rif marocain), ont attiré l'attention sur la santé de ces travailleurs saisonniers. Il analyse les ressorts de l'absence de prise en charge du risque maladie et du risque accident par les pays hôtes et met en évidence la superposition entre une division internationale du travail en agriculture et « une nouvelle division internationale des risques du travail agricole » (Decosse, 2008). Division à laquelle il faudrait ajouter la perspective de genre, puisque comme je l'ai montré, selon les filières, l'intersection des conditions de race, de classe et de sexe est particulièrement saillante et définit qui est embauché·e ou non et dans quelles conditions.

En outre, les conditions de vie et de travail de ces travailleurs migrants ne sont pas étrangères à ce que vivent les populations locales puisque les sociologues en concluent que, malgré ce qui les distingue de la figure de « l'agriculteur [local] paupérisé », les « sans terre [internationaux] prolétarisés » partagent avec les premiers les causes de leur situation au cœur du développement d'une agriculture globalisée :

> En rendant invisibles les pauvres et les prolétaires, ces agricultures s'apparentent de plus en plus nettement à des « agricultures sans agriculteurs ». (…) la catégorie du « sans terre prolétarisé » permet de signifier à la fois le caractère universel de cette figure, sa cohérence avec le développement du salariat en agriculture, et enfin sa fonctionnalité dans un processus de concentration foncière et de division mondiale du travail et de la production agricole. (Hervieu et Purseigle 2013a, p. 263)

C'est en effet la fonctionnalité de cette main d'œuvre au sein du système agro-industriel mondial qui m'intéresse ici, pour comprendre en quoi sa présence dans les oliveraies

espagnoles répond aux besoins des oléiculteurs de Jaén. Si les causes sont à chercher du côté de la globalisation de l'agriculture, les moyens reposent quant à eux sur le processus de racialisation, que la sociologue Rachida Brahim (2021, p. 12) définie comme « le fait de placer des personnes dans une catégorie raciale afin d'asseoir un rapport de pouvoir et d'en tirer profit ». Et pour Christiana Bastos, anthropologue, le cœur du processus de racialisation se trouve dans la société de plantation elle-même :

> La plantation a créé la main-d'œuvre avant la révolution industrielle, elle y était racialisée, segmentée et hiérarchisée. La plantation était un dispositif de création de la race (*a race-making device*). Ce n'est que plus tard que les racialistes ont ratifié en tant que connaissances scientifiques les hiérarchies raciales produites par le système de plantation. (Bastos et Desille 2020)

Pour poursuivre ce raisonnement, il est intéressant de mettre en miroir la sur-représentation des hommes étrangers dans les oliveraies de Jaén avec la récolte des fraises dans la région voisine, qui, au contraire, n'attire explicitement que de la main-d'œuvre féminine. Dans ce cas, la justification se fait également sur des arguments soi-disant biologiques, leurs « mains délicates » étant selon les employeur·es adaptées à la cueillette des petits fruits au ras du sol (Castillero Quesada, 2022 ; Hellio, 2008 ; Moreno-Nieto, 2012). Cette spécialisation genrée qui opère au cœur du système productif est alors croisée et renforcée par les hiérarchisations basées sur la race pour classer les travailleur·euses, comme en témoigne Soledad Castillero Quesada dans son enquête à Huelva :

> Alors que les Marocaines, les Bulgares, les Roumaines, les Polonaises et les Andalouses sont chargées de la cueillette des fraises, les hommes ont tendance à travailler sur des cultures telles que les myrtilles et d'autres tâches d'entretien et de gestion de l'espace. Cette division du travail est discriminatoire, car la cueillette des fraises est le travail le plus pénible, qui oblige les travailleuses à se pencher constamment. (Quesada 2021, p. 131)

Les travaux de Chadia Arab montrent comment depuis les années 1990 le rapide développement du secteur des fruits rouges en Andalousie a nécessité l'appel à une main œuvre étrangère. D'abord sont venus des hommes, principalement du Sénégal, du Mali ou du Maroc puis, depuis 2006 l'écrasante majorité est représentée par des femmes marocaines qui sont employées à la récolte grâce au système des contrats en origine et des accords passés entre les deux pays (Arab 2018). Soledad Castillero Quesada rappelle aussi que la population autochtone espagnole continue à travailler dans la fraisiculture, mais que la grande flexibilité des contrats, le caractère temporaire de l'emploi et les conditions difficiles les ont repoussés vers d'autres secteurs, laissant la place à une population internationale plus précaire (Quesada 2021, p.133). Ainsi, chaque année une délégation

espagnole de l'organisation patronale des fruits rouges se rend au Maroc pour recruter des femmes par l'intermédiaire de l'Agence nationale pour la promotion de l'emploi et des compétences (Anapec).

Se répand alors en Europe, un « contrat saisonnier qui n'est plus signé entre un exploitant et un ouvrier, mais entre deux entreprises de nationalités différentes respectivement utilisatrices et prestataires » (Morice, Michalon, 2008). Le profil des travailleurs recherchés est le suivant : des femmes jeunes et des mères célibataires ou veuves, issues du milieu rural, avec des enfants ou des adultes à charge. Ce dernier critère a été vivement critiqué, car il repose sur l'idée que leur rôle d'aidantes est un élément de garantie pour leur retour au Maroc une fois le travail terminé (Castillero Quesada 2020b). Ces contrats stipulent que les femmes doivent être logées par l'exploitant sur place, qu'elles ne peuvent pas être accompagnées ni demander un statut administratif permanent au-delà de celui de travailleur saisonnier. Le fait qu'elles soient des femmes, rurales, issues de milieux défavorisés et migrantes les place dès lors au croisement de relations qui incluent le sexe, la race et la classe, faisant reposer ce processus d'émigration temporaire des femmes marocaines sur l'intersectionnalité de leur situation (Arab 2020).

Le sexisme, le racisme et les théories de l'agentivité ou du féminisme libéral ont participé à présenter ce système basé sur l'exploitation de la précarité comme un recrutement qui bénéficie aux femmes marocaines en leur offrant une opportunité d'emploi. Pour autant, il ne faut pas nier qu'une minorité d'entre elles – que Soledad Castillero Quesada nomme « celles qui restent » – considèrent en effet ce type de contrat en origine comme une opportunité individuelle et en détournent les règles. Lors d'une formation que je suis à Grenade, Nadia – une activiste indépendante qui vit à Nijar au cœur de la « mer de plastique » et lutte pour les droits des femmes des campements d'Almeria – raconte leur situation et comment, encore une fois, le fait d'être femme s'imbrique (Falquet 2011) avec leur statut de travailleuse migrante il/légale et complexifie leur situation :

> Il y a encore 5 ans il n'y avait aucune femme migrante "seule", c'est-à-dire qui ne venait pas en étant amenée par son mari par regroupement familial. Aujourd'hui si, il y a des femmes qui disent : et pourquoi je dois attendre qu'un homme me ramène en Europe ? Moi aussi je veux mon rêve européen. Et elles viennent, même si c'est difficile de vivre seule dans les campements, à cause des violences, viols, prostitution, conditions sanitaires, maladie respiratoires/mentales/des os, contamination aux pesticides, etc. Et c'est beaucoup plus difficile pour une femme que pour un homme d'atteindre la régularisation, qui coûte entre 8 000 euros et 12 000 euros car tous les papiers se monnayent au marché noir. Parce qu'elles continuent d'être dans le soin : pour les enfants, la famille et les

> voisines sur place, mais aussi dans l'aide familiale à distance par l'envoi d'argent au pays. Alors que j'observe que les hommes ne partagent que très peu leurs revenus jusqu'à ce qu'ils aient atteint la régularisation. Ces femmes sont oubliées par tout le monde : les ONG, les syndicats, l'administration, les voisins espagnols du village, et même les associations féministes.[311]

Comment ce système qui repose sur la sélection de personnes particulièrement en situation de précarité et qui les empêche d'en sortir peut-il fonctionner depuis une vingtaine d'années avec l'approbation de l'Union Européenne ? Ce qui est recherché c'est une mise au travail contrainte, appuyée sur un recrutement discriminatoire basé sur le sexe mais aussi la ruralité ou l'analphabétisme, sous couvert d'une gestion migratoire hyper utilitariste (Hellio 2013). Un extrait d'entretien avec María, ancienne cueilleuse d'olives et syndicaliste, témoigne aussi de la violence et de l'absurdité de cette situation, et fait le lien avec la situation des femmes andalouses :

> Je reviens de Huelva et mon Dieu, c'est partout la même chose. J'ai vu comment ils exploitent les femmes, comment ils les violent ! La campagne andalouse est une barbarie, personne ne respecte les conventions, les employeurs deviennent de plus en plus riches et les gens de plus en plus pauvres. Ça fait quatre ans que je travaille avec elles et que je me bats à leurs côtés. Là-bas les campements de fortune des travailleurs sont juste à côté des serres pour y accéder vite, et ils les font travailler la nuit pour ne pas les déclarer à la sécurité sociale.
>
> (…) Et s'il est difficile pour nous autochtones de travailler, imagine alors ce que c'est pour les personnes migrantes. Et tout ça accompagné de discours de haine, de racisme. Les personnes qui les embauchent pour travailler, parfois sans papiers, sont les mêmes qui disent qu'ils ne les veulent pas ici, qu'ils volent nos emplois. C'est fou, tout cela est très fou.[312]

Cette gestion utilitariste de la main d'œuvre migrante repose donc avant tout sur un critère sexué, et oriente les femmes vers les cultures comme la fraise qui implique un travail courbé ou accroupi avec des gestes « délicats », alors que les hommes sont recrutés pour des filières arboricoles comme les olives qui nécessitent un travail debout et la manipulation d'outils. Mais hommes et femmes étrangèr·es sont tout deux soumis·es au même racisme et à la même violence institutionnelle qui participe de leur maintien dans une situation de précarité et permet de continuer à recourir à une main d'œuvre sous contrainte et bon marché. Dans cet extrait, María fait le lien avec la main d'œuvre locale, car le traitement réservé aux travaileur·euses migrant·es en Andalousie repose sur les mêmes stratégies discriminatoires au service des objectifs de rentabilité de la filière oléicole qui rendent de plus en plus précaires les femmes andalouses dont les revenus

[311] Témoignage recueilli dans le cadre de la formation « *derecho a ser visible : mujeres migrantes en el campo andaluz* », organisé par Alianza por la solidaridad à Grenade les 26 et 27 octobre 2021.
[312] Entretien réalisé le 20/03/2021 avec María en voiture entre Jodar et Jaén Capitale.

dépendent de l'olive. Le recours à des travailleurs étrangers pour la récolte à Jaén à même des effets directs sur ces femmes, comme en témoigne Rosa dans un entretien croisé avec María :

> Rosa : Un jour a Úbeda j'ai demandé à un propriétaire pourquoi il n'employait jamais de femmes, il m'a dit méchamment : "si je ne trouve pas d'hommes espagnols, je préfère encore embaucher des gens de couleur que des femmes du village", c'est vraiment ce qu'il m'a dit.
>
> María : Tu sais pourquoi, parce que les migrants sont plus soumis, ils peuvent en profiter, alors que toi dès que tu te lèves et que tu te plains, ils te disent "je vais te virer, j'ai 20 personnes derrière toi qui attendent d'être embauchées". Ils utilisent la présence des migrants pour nous monter contre eux alors que nous sommes la même classe. Et ça marche : si tu entends ça et que tu es stupide, tu te dis : "Merde c'est vrai ! Les migrants viennent voler nos emplois !" Et je dis aux andalous : regardez notre histoire, la guerre, fuir en France et tout le reste : comment nous nous sommes sentis inférieurs ! Ils nous ont maltraités, et maintenant nous avons tout oublié ![313]

Les paroles de María montrent comment la pression au chômage et le racisme peuvent mener au rejet des travailleur·euses étranger·es par les Andalous·es qui pourtant, récemment dans l'histoire, ont été ces mêmes migrant·es économiques qui quittaient le pays pour travailler plus au nord de l'Europe. La pandémie mondiale de Covid-19 et la crise dans le système de gestion de la mobilité de la main-d'œuvre transfrontalière qu'elle a provoquée ont mis en lumière le caractère « fonctionnel » de cette main d'œuvre étrangère pour les filières agricoles (« essentiels » selon les discours des gouvernements européens). Mais elle a aussi et surtout révélé les paradoxes entre les discours sécuritaires des États et les pratiques d'emploi des travailleur·euses migrant·es, car :

> On ne le dira jamais assez, la frontière fonctionne souvent moins comme un véritable mur que comme un filtre néolibéral qui permet, d'une part, d'adapter les mobilités aux besoins et aux temporalités productives et, d'autre part, de précariser l'existence des migrant·es, afin de les soumettre à des conditions de travail indignes. (Castracani, et al. 2020, p. 15)

Les frontières ne se situent dorénavant pas seulement entre des pays, mais à l'intérieur même des nations, ce qui fait dire à Soledad Castillero Quesada que les cueilleuses de fraises – et auxquelles je peux ajouter les cueilleurs d'olives étrangers – sont une incarnation de ce que Achille Mbembe nomme le « Quart monde » :

> Cette population appartenant à notre premier monde mais vivant dans un état de précarité absolue ; des exclus qui n'ont pas été expulsés de la société du bien-être, mais en occupent les marges ; des êtres invisibles qui habitent des non-lieux (la rue, les aéroports, les gares, les hospices, etc.) (Mbembe 2019, p. 11)

[313] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec María et Rosa à Jodar chez María.

III.

SALARISER LA RÉCOLTE, PRÉCARISER LES ANCIENNES CUEILLEUSES

Non loin de ce « quart-monde », les femmes de Jaén dont la subsistance et celle de leur famille reposait essentiellement sur le travail de récolte d'olives sont elles aussi expulsées dans les marges de la société. Ce que révèle mon terrain, c'est que ces transformations de la filière ainsi que l'état du marché du travail local permettent difficilement aux *aceituneras* de se réemployer ailleurs alors que les postes de récolte leur sont de plus en plus fermés. En plus des difficultés d'accès aux emplois de récolte d'olives liées à la division sexuée du travail, à la mécanisation, à la raréfaction des postes de travail, et à l'emploi de main d'œuvre étrangère masculine, les femmes se voient aussi rejetées des *cuadrillas* qui sont de plus en plus professionnalisées. En effet, les dernières années ont vu se développer le nombre d'entreprises de services de récolte qui viennent compenser la disparition du travail familial dont José explique les conséquences lors de la visite organisée de son moulin :

> Vous connaissez les conséquences de la micro parcellarisation que nous avons à Jaén ? C'est qu'il y a des milliers de propriétaires qui ne sont pas des oléiculteurs professionnels, car avec 50 arbres on ne peut pas vivre, alors il faut chercher du travail ailleurs. Donc quand est-ce qu'on travaille dans l'oliveraie ? Parfois on ne peut pas, ou alors le week-end. Et cela multiplié par des milliers de propriétaires : ça donne une situation compliquée. Nous sommes à l'endroit où il y a le plus d'oliviers au monde, mais avec un risque d'abandon énorme, parce que ce n'est pas rentable.
>
> Il y a une rupture générationnelle, comme cela se produit dans toutes les zones rurales : les enfants ne veulent pas continuer. Alors que se passe-t-il : les parents disent "Mais mon fils, tu ne peux pas laisser les 50 arbres qui appartiennent à ton grand-père ! C'est sentimental c'est ton héritage." Mais pour les enfants qui vont étudier à Séville ou à Madrid, qui finissent par y trouver du travail et y vivre : leur héritage c'est : un problème de 50 arbres.
>
> Car vous savez comment ça se passe alors : si tu es au village, le cousin de Madrid t'appelle et te demande "Tu vas arroser ? Tu vas tailler ? Tu as payé l'engrais ?" Et cela au cousin du cousin du cousin de la cousine qui est encore au village et qui finit par dire un jour "Ne m'appelle plus jamais !" Et ça se termine comme ça pour l'héritier de Madrid qui dit : "Eh bien reste avec les oliviers et envoie-moi un bidon d'huile si tu en tires quelque chose". Et la conclusion c'est un déficit dans le secteur en général car personne ne s'occupe bien de ces arbres.[314]

[314] Enregistrement réalisé le 20/11/2021 lors d'une visite d'une coopérative avec José, Begijar.

José pointe du doigt les dangers qu'implique la rupture générationnelle dans la transmission des oliveraies et leur entretien dans un contexte minifundiste, ces oléiculteurs non professionnels n'ont alors plus personne vers qui se tourner pour prendre en charge ces arbres, qui sont alors peu ou mal entretenus. Du côté des familles de *jornaleros,* j'observe le même rejet de la part des jeunes générations qui se détournent du travail de récolte, surtout les jeunes filles, comme en témoigne cette discussion entre Antonio, le *manijero* de Jodar et sa nièce Laura :

> Laura : Moi je n'ai travaillé qu'un an dans la *cuadrilla* d'Antonio, je n'aime pas les champs, (elle se tourne vers Antonio) surtout quand le *manijero* me fait travailler au sol !
>
> Antonio : T'inquiète pas ça va t'arriver : moi aussi j'étudiais à Úbeda mais à la fin j'ai travaillé à la campagne.
>
> Laura : Blablabla, arrête tu n'as pas fait d'études, tu ne sais même pas multiplier !
>
> Antonio : Plus que toi ! Je te le prouve quand tu veux.
>
> Laura : (Elle se tourne vers moi) Moi je fais un diplôme supérieur d'administration et de documentation sanitaire et ça me plaît beaucoup.
>
> Antonio : (s'adresse à moi) Elle étudie comment ne pas travailler ! Et son fils non plus ne va pas travailler. (Se tourne vers elle) Donc ton fils ne va pas suivre la tradition c'est ça ?
>
> Laura : J'espère que non, je vais faire de mon mieux pour qu'il n'aille pas à la campagne.[315]

Laura (25 ans), se montre très ferme face à son oncle quand elle explique qu'elle ne veut pas que son fils (3 ans) suive la tradition familiale qui implique de devenir à son tour *jornalero*. Pour y échapper elle-même elle fait des études, même si le métier qu'elle vise est critiqué par Antonio qui le considère comme une activité de fainéant comparé au travail de *jornalero*. La génération de Laura s'est déjà considérablement éloigné de la tradition *jornalera* ou oléicole en entamant des études, en émigrant vers la ville, ou en se formant dans les secteurs du tertiaire comme Laura.

La fin de la récolte familiale

Pourtant, la très grande majorité des personnes rencontrées à Jaén me parlent toujours de « récolte en famille », ce qui m'a fait pensé pendant un moment que j'allais pouvoir observer ce type d'organisation du travail lors de mon deuxième volet d'enquête

[315] Entretien réalisé avec la famille d'Antonio le 22/11/2021 dans un café à jodar.

à l'automne 2021. Pour autant, et malgré mes efforts, je n'ai pas pu observer de scène de récolte purement familiale. En effet, la récolte familiale (chapitre II) était la norme pour toutes les générations d'adultes que j'ai rencontrées à Jaén, mais aujourd'hui dans les faits cette organisation du travail de récolte à quasiment disparu. Mari-Paz, responsable du centre de recherche et de formation oléicole, confirme que la date du *puente* que j'ai déjà évoquée était surtout choisie comme démarrage de la campagne pour répondre au critère de disponibilité de la main d'œuvre familiale. Mais aujourd'hui elle se félicite de la disparition de la tradition du démarrage de récolte familiale au *puente* pour l'amélioration de la qualité que cela entraîne :

> Autrefois, la récolte commençait avec ce long week-end de décembre (*el puente*). Dieu merci, cela a changé ! C'était surtout parce qu'il y avait beaucoup de petits agriculteurs, donc la récolte se faisait souvent en famille et on attendait que les fils et les filles reviennent pour le *puente* et les vacances de Noël. Aujourd'hui, ces réunions de famille dans les oliveraies c'est quelque chose qu'on raconte, mais seulement de manière anecdotique, il n'y a pas beaucoup de jeunes qui viennent faire du gaulage le week-end (rires).[316]

Ce qui était la norme pour sa génération (elle a 55 ans) fait déjà partie des souvenirs. Les olives sont désormais majoritairement récoltées par des mains extérieures à la famille. Dans la nouvelle agriculture familiale modernisée, les agriculteurs sont invités à agir comme des entrepreneurs-employeurs. Selon la loi, il ne leur est plus possible d'avoir recours au travail des membres de leur famille sans faire un contrat. Dès lors, s'il devient payant, le travail d'une aide familiale est moins rentable et donc remplacé : par du surtravail de la part de l'homme, ou bien par un employé (masculin), surtout pour la récolte. Certaines personnes continuent néanmoins à aider, comme Chelo qui dit avoir récolté avec son père en se cachant pour éviter d'être découverte par la *guarda civil* dans les champs ou sur la route en revenant. Les contrôles des inspecteurs du travail – ou de la *guardia civil* qui peut vérifier les contrats – peuvent avoir lieu dans l'oliveraie pendant la récolte, et tout le monde à Jaén connaît quelqu'un de près ou de loin qui s'est fait « pincer » (*pillar*) et à dû payer une amende ou bien s'est fait suspendre sa rente agraire de manière punitive. Ces stratégies qui visent à la professionnalisation des petites exploitations mènent à des situations d'organisation du travail complexes loin de l'idée que je me faisais d'une parcelle d'oliviers récoltée par les membres de la famille propriétaire. Cela s'entend dans les paroles de Laurilla que j'ai citée en introduction de la thèse qui dit qu'il sera difficile pour elle de m'amener dans une oliveraie, car le statut de

[316] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Mari-Paz au centre Ifapa, Mengíbar.

propriétaire d'une oliveraie ne correspond pas toujours avec celui de gestionnaire de la récolte, ni celui de cueilleur·euse :

> En fait mon champ appartient à ma mère et elle l'a loué à d'autres personnes qui les récoltent. Mon père récolte son champ tout seul avec un cousin à lui. Moi je travaille avec un *manijero* qui s'appelle Rodrigo et qui gère les oliviers d'une femme riche de Madrid.[317]

Ces pratiques creusent encore le fossé intergénérationnel en éloignant les enfants des oliveraies, comme en témoigne avec tristesse Santiago, l'entrepreneur de Baeza que j'ai présenté plus tôt :

> J'ai un fils de 13ans, et il n'est jamais allé aux olives ! (il répète plus lentement) Oui, j'ai un fils de 13ans, il n'est jamais allé dans une oliveraie ! Aujourd'hui c'est impensable, si tu vas aux olives avec tes enfants et qu'il y a un contrôle, tu es mort !

Pour pallier cette rupture générationnelle, à la complexification du métier d'agriculteur·ice, à l'augmentation des coûts de récolte et à la disparition de la main d'œuvre familiale gratuite, les petits propriétaires oléicoles de Jaén ont de plus en plus recours aux services d'entreprises de service de récolte (embauche et gestion de la main d'œuvre, machines, transport des fruits, etc.). Par exemple, lorsque je demande à Eduardo qui sont les personnes qui travaillent quand il dit récolter « en famille » il répond :

> En fait j'engage une entreprise de récolte qui me fournit une petite équipe, mais il y avait ma sœur aussi, elle était en vacances et elle est venue nous aider avec son fiancé, donc c'est la famille. Mais c'est vrai que je dois leur faire des contrats alors on peut aussi dire que ce sont des salariés.[318]

Jean-Pierre Brun montre comment déjà au II^e^ siècle avant notre ère, lorsque que l'activité oléicole d'un propriétaire dépasse le cadre de l'autoconsommation familiale et se tourne vers le commerce, il lui faut organiser le recours à une main d'œuvre extérieure. Ses sources font par ailleurs une mention précoce du système d'usufruit[319], qui permet au propriétaire d'oliviers de jouir d'un revenu de rente en vendant « la récolte sur pied », sans se soucier de gérer la cueillette :

> Mais dès que la production augmentait pour déboucher sur un circuit commercial, les agriculteurs devaient s'assurer le concours d'une main-d'œuvre saisonnière voire vendre la récolte sur pied à des entrepreneurs. (Brun 2003, p. 139).

---

[317] Entretien réalisé le 01/11/2021 avec Laurilla par téléphone.
[318] Entretien réalisé le 03/11/2021 avec Eduardo dans un café à Baeza.
[319] Du latin *usus* et *fructus*, l'usufruit représente le droit de jouir d'un bien sans en être propriétaire. La personne usufruitière fait « l'usage des fruits » que rapporte un bien sous forme d'argent ou en nature, de la récolte des fruits dans le cas qui nous intéresse.

Gérer une entreprise de récolte

Les entrepreneurs de la récolte dont parle l'historien sont des personnes, souvent des hommes dans mes observations à Jaén, dont le métier est de gérer les récoltes des olives d'autres propriétaires contre rémunération. Mais dans le cas de Jaén, cela ne se fait pas seulement lorsque la production est destinée au circuit commercial, même les petites productions familiales et/ou d'autoconsommation ont recours aux services d'entreprises de récolte aujourd'hui dans la province. Grâce à Mari-Carmen, j'ai pu observer de l'intérieur comment fonctionne une entreprise de service de récolte. Je transcris ici un extrait du carnet de terrain rempli après l'avoir accompagnée sur une journée de travail :

Carnet de terrain

5 novembre 2021, Úbeda

> Mercredi soir Mari-Carmen me répond dans un message : « viens me voir au bureau demain si tu veux, je vois des clients la journée, une formatrice sur la sécurité au travail pour mes travailleurs, puis mes *manijeros* le soir. » Je saute sur l'occasion et me présente à l'adresse indiquée le jeudi, 12h30. C'est un bureau d'assurance, je ne comprends pas. Mais c'est bien là, on passe devant la réceptionniste et on entre dans le bureau du fond, qui appartient à son frère qui travaille pour cette compagnie d'assurance mais qui lui laisse à mi-temps pour gérer son entreprise de récolte. Sur les murs il y a deux grands tirages photos de la ville d'Úbeda avec ses paysages d'oliviers, des cadres avec des photos de familles et des images du christ et de processions.
> Elle me dit de m'asseoir et me présente au couple de personnes âgées assisses en face d'elle. Ils et elles ont environ 70 ans et sont venus pour donner les papiers à Mari Carmen pour la traçabilité et l'autorisation de transport de leurs olives jusqu'à la coopérative. Ils ont recours à l'entreprise de Mari-Carmen pour la récolte de leur trois petites parcelles (50 – 25 – 20 arbres). Mari-Carmen m'explique que maintenant on pourrait faire tout ça de manière digitale, mais que pour eux c'est trop compliqué, alors ils viennent déposer leur pièce d'identité et pré-signer les fiches de déclaration de transport d'olives « pour la traçabilité de chaque lot, mais surtout pour pouvoir montrer à la police en cas de contrôle sur la route. C'est pour éviter les vols d'olives ».
> Mari-Carmen est débordée d'appels téléphoniques et en reçoit un qu'elle ne peut refuser, elle dit au revoir aux clients et décroche. C'est le *perito*, l'expert phytosanitaire. Mari-Carmen s'inquiète pour une parcelle qui est depuis toujours sensible à la verticilliose[320], et avec cette pluie, elle demande s'il pense qu'il faut traiter, et si oui maintenant ? Et si les produits nécessitent un temps d'attente réglementaire avec la récolte (pour ne pas s'empoisonner). J'entends juste « factures, produits, stress, informatique ou papier, signature, factures, pluie, boue, glyphosate,

[320] Maladie fongique.

> facture, stress. » Il dit qu'il va aller voir la parcelle en question et raccroche.
> Elle a enfin quelques minutes de libres et commence à m'expliquer que la récolte démarre demain pour une partie de ses *cuadrillas* qui récoltent les olives bio, et le 10 novembre pour le reste. Puis son téléphone sonne, elle répond – en haut parleur pour continuer à trier ses papiers –, une voix d'homme : « Mari, qu'est-ce qu'on va manger ce midi ? – Eh bien je sais pas, attend hier on a mangé le bœuf, donc il n'en reste plus, alors sort les *croquetas* qui sont dans le congélateur. Oui voilà vérifie, oui tu vois, voilà on va manger les *croquetas*. Je te laisse à toute à l'heure. – Attends Mari ! Pour l'assurance on fait quoi ? Le renouvellement c'est maintenant, il faut leur dire quelle option on prend, qu'est-ce qu'il faut faire ? […] ». Elle raccroche le téléphone un peu gênée « C'était mon mari. L'assurance c'est pour la récolte. Car lui aussi il a ses oliviers qu'il gère de son côté. Et on a une assurance sur nos olives, pour si jamais il y a une sécheresse ou… ».
> Elle s'arrête car un homme d'une soixantaine d'années, fait son entrée dans le bureau. Il s'assoit et ils commencent à parler de l'organisation de la campagne qui commence demain chez lui, car il est le propriétaire des oliviers bio qui vont être récoltés. Ils se mettent ensuite d'accord sur le prix du *jornal* pour les ouvriers : « on paye l'équivalent du *jornal* au minimum ! Si les quantités au poids ne suffisent pas à atteindre le *jornal*, je m'engage à rajouter la différence ! Je veux que les travailleurs soient contents ! Et puis comme disait mon père, la misère n'appelle que la misère ! Et puis aussi le dicton "misère épousa pauvreté et ils eurent un enfant qu'ils nommèrent calamité". Mari Carmen répond « Oui mon père disait ça aussi ! Je suis d'accord il faut payer comme il faut, je veux que les gens soient contents d'aller travailler ! Chez nous ça a toujours été comme ça ! » Puis ils entament une conversation à propos des factures et de la paperasse : « Ah ! Tout ce que je dois payer moi en tant qu'entreprise ! – Et moi aussi ! Je paye des tonnes de trucs en tant que propriétaire ! Ça, et ça, et ça aussi ». Mais, comme me l'expliquera Mari-Carmen plus tard, si José-María a recours à une entreprise, c'est justement pour que, en échange d'un coût de récolte plus élevé, il n'ait pas à s'occuper d'une bonne partie de tout ce travail de gestion et administration. José-María me donne rendez-vous à 7h30 le lendemain dans le hangar de l'entreprise de Mari-Carmen pour que je me rende à la parcelle avec lui et les travailleurs pour le démarrage de la récolte. Car José-María va venir au début de la journée de travail pour montrer par quels arbres commencer, et puis où se trouvent les limites des parcelles (ce qui n'est jamais clair). Mari-Carmen aurait dû venir aussi pour cette ouverture de la saison de récolte « mais demain matin c'est que… (elle soupire) Je dois m'occuper de ma mère. Je dois la voir demain matin, c'est un peu dommage mais c'est comme ça ».

J'ai choisi cet extrait, car il montre bien comment la veille d'une campagne de récolte est un moment stressant pour les oléiculteur·ices, surtout pour les personnes en charge de la gestion des récoltes comme Mari-Carmen. Elle doit assurer le lien avec ses clients qui sont les propriétaires d'oliviers, avec l'expert phytosanitaire, ses *manijeros*, ainsi que les volets administratifs et comptables. Enfin, sa vie familiale s'immisce aussi dans sa journée de travail qu'elle doit gérer le déjeuner familial à distance et qu'elle doit annuler

sa présence dans les champs pour le démarrage de la campagne afin de prendre soin de sa mère. Dans cet extrait apparaît le lien avec les clients, qui sont des petits propriétaires comme José-María qui ont recours à ses services, car ils ne peuvent ou ne veulent plus assurer la gestion et le travail de récolte. Soit car ils sont âgés, ou bien que leurs enfants ou autres membres de la famille ne les aide plus, ou que le travail administratif est devenu trop complexe. C'est aussi ce que m'explique Jordi, jeune gérant d'une entreprise de service de récolte dans la région de Úbeda (celui qui emploi Kina que j'ai déjà présenté) :

> Nous avons 8000 oliviers à récolter chaque année, à Úbeda et dans la région. La moitié c'est à des clients, l'autre moitié est constituée d'oliveraies que je possède ou que possède mon père ou mon beau-père. Et nous nous en occupons toute l'année. Ça génère presque 50 jours de récolte d'olives par an. Les gens pour qui nous récoltons sont des personnes qui ont d'autres activités, qui ont hérité de leur famille et qui ne peuvent pas s'en occuper, ou dont les enfants ne veulent pas aller aux champs parce qu'ils font des études, un travail ou autre chose. Aujourd'hui, il faut aussi les machines et tout le reste ça devient compliqué la récolte, alors il y a beaucoup de gens qui ne veulent plus la faire eux-mêmes.[321]

Après le déjeuner, je vois Mari-Carmen avec les ouvriers journaliers de ses *cuadrillas*, car ils doivent assister à une formation sur la santé et les risques au travail. Ce n'est pas une obligation mais Mari-Carmen organise cette formation chaque année. Les hommes et les femmes remplissent une fiche d'information, Mari-Carmen passe dans les rangs pour les aider : « les hommes vous vous enregistrez en tant que gauleurs (*vareador con / sin vara mecanica*), les femmes vous écrivez ramasseuses (*recogedoras*). » J'observe ici la mise en pratique de la division sexuée du travail selon les catégories des différents postes que j'ai analysées au début de ce chapitre. Puis, avec la formatrice, ils répondent à une série de questions à choix multiples et doivent expliquer pourquoi telle ou telle situation est dangereuse et comment s'en prévenir.

Enfin, à la suite de cette formation, je peux observer Mari-Carmen au travail avec ses *manijeros*, les chefs d'équipe (*cuadrillas*). Nous retournons dans le bureau de Mari-Carmen avec sept hommes, et une femme. Ces personnes sont ses « yeux et ses bras dans les champs » comme dit Mari-Carmen. Ils et elles travaillent toute l'année pour son entreprise à l'entretien des arbres, de la terre, des machines, des hangars, et gèrent la main d'œuvre pendant la saison de récolte. Certains sont là depuis 35 ans, ils connaissent mieux les parcelles que Mari-Carmen. Entre eux, ils gèrent quatre *cuadrillas* qui vont travailler en parallèle tout le long de la récolte. Chaque équipe à historiquement ses *manijeros*, ses machines et ses parcelles. Chacune va ramasser ses olives sur ses parcelles, et se diviser

[321] Entretien réalisé le 07/12/2021 avec la *cuadrilla* de Kina dans une oliveraie à Santa Eulalia près de Úbeda.

les recettes gagnées entre eux selon le nombre de kilos récolté par jour. Mari-Carmen dit : « regarde j'ai aussi une femme en *manijero* tu vois ! C'est Pilar. » Mais en réalité, Pilar est la femme d'Antonio, le *manijero* que j'ai déjà présenté et s'ils gèrent bien leur *cuadrilla* à deux, c'est surtout Antonio qui à ce statut – et le salaire qui va avec. Le but de la réunion de ce soir est de fixer le prix du kilo d'olives qui déterminera les revenus des *cuadrillas* pour toute la campagne. Mari-Carmen m'explique à la fin de la réunion :

> Tu sais c'est de la négociation là, les 17 pesetas[322] que j'ai proposés c'est un bon prix pour eux, mais je ne peux pas donner moins, parce que imagine ils sont pas d'accord, et la veille de la récolte ils m'exigent 20 pesetas, qu'est-ce que je fais moi avec toutes ces parcelles à récolter et ces clients s'ils refusent de travailler ? Je suis obligée d'accepter, je suis entre leurs mains. Mais en même temps ils ne peuvent pas abuser, car ils savent que s'ils me respectent sur ce point, moi je leur fournis du travail toute l'année. Même quand il n'y a presque rien à faire, je m'arrange avec les remplacements et les vacances de chacun, je leur fais faire des petits travaux pour que personne ne soit au chômage. Et pour qu'ils n'aillent pas voir ailleurs et qu'ils restent libres au moment de commencer la récolte aussi. C'est de la négociation.

Mari-Carmen a récupéré la gestion de l'entreprise de service de récolte de son père que depuis cinq années et, cette fois, c'est la première année qu'elle dirigera une campagne depuis la mort de son père, ce qui accentue son stress, car elle se sent parfois débordée et seule. C'est aussi pour cela que pendant cette réunion de veille de campagne elle insiste sur le fait qu'elle doit faire confiance à ses *manijeros*, car elle ne connaît pas comme eux la réalité de chaque parcelle (chargée d'olives ou non, sol sec ou trempé, arbres malade ou seins, temps de transport et coût de gasoil, etc). Elle dépend d'eux. Son père n'en avait pas besoin, mais elle a une carte de Úbeda avec toutes les parcelles qu'elle divise en quatre couleurs pour chaque *cuadrilla* qu'elle distribue au fur et à mesure de la campagne pour équilibrer le travail (temps de travail, quantité, déplacements) pour que chacune finisse en même temps avec à peu près la même paye. Enfin, elle doit compter sur eux, car ils sont en lien direct avec les propriétaires quand ces derniers sont dans les oliveraies pendant la récolte (et qu'elle non, comme c'est le cas du premier jour de campagne). Ces moments peuvent être délicats, car il y a alors une confrontation entre l'autorité du propriétaire qui connaît ses arbres, et celle des *manijeros* qui doivent choisir l'organisation de travail la plus efficace. Avec José-María tout se passe bien, il laisse Antonio diriger les opérations. Mais, parfois, le propriétaire est celui qui décide de

[322] L'ancienne unité monétaire de l'Espagne est toujours utilisée dans le contexte oléicole pour fixer le prix du kilo d'olives. Les personnes ne convertissent pas en euros au moment d'évaluer le tarif et de le négocier. Ce n'est qu'au moment du calcul de la paye que cela intervient.

l'organisation du travail, et le *manijero* est alors simplement là pour coordonner son équipe. C'est le cas de Eduardo de Begijar :

> Je travaille avec une entreprise de récolte, mais je vais avec eux, je travaille avec eux, je gère et je contrôle. Et je possède les machines légères, l'entreprise n'envoie que l'équipe, le tracteur et la remorque. C'est un sacrifice d'avoir cette responsabilité, mais comme je connais ma terre et mes arbres, je ne peux pas envoyer des gens et rester à la maison. L'entreprise emploie des gens, je les connais presque tous. Normalement c'est que des hommes, parfois la petite amie ou la femme d'un autre travailleur mais dans 95 % du temps c'est toujours des hommes.[323]

Eduardo termine sa description de l'entreprise de récolte à laquelle il fait appel en mentionnant le fait qu'elle lui envoie des *cuadrillas* seulement – ou quasiment – formées d'hommes. Il fait aussi mention du phénomène que j'ai présenté précédemment qui implique que seules les femmes proches d'un travailleur ou d'un manijero – ici une petite amie – ont une chance d'avoir une place dans la cuadrilla.

Les anciennes cueilleuses, exilées de l'intérieur

Le développement de ce système de récolte via des entreprises de services agricoles à un impact direct sur le travail des femmes à Jaén puisque dans mes observations et entretiens je remarque que les équipes de ce type d'entreprises sont encore plus masculinisées que les *cuadrillas* traditionnelles et/ou familiales. Anuncia, experte en amélioration de la qualité des huiles le confirme :

> C'est vrai les employeurs préfèrent les hommes, et c'est encore pire avec les entreprises de service de récolte. Je connais de nombreuses entreprises qui n'emploient que des hommes, pas une seule femme, jamais. Ils travaillent surtout avec les grands propriétaires terriens et viennent avec des gros tracteurs, des buggys et tout le reste.[324]

En plus des difficultés d'accès aux emplois de récolte d'olives liées à la division sexuée du travail, à la mécanisation et à la raréfaction des postes de travail, les femmes se voient donc encore une fois marginalisées par le phénomène de salarisation de la récolte via des entreprises. María explique comment cette expulsion des femmes des emplois de récolte aggrave des situations souvent précaires :

> C'est vrai que les machines ont enlevé beaucoup de main d'œuvre, mais dans la récolte, on peut faire de tout, j'ai déjà travaillé dans des *cuadrilla* 100 % féminines sans aucun problème. Le problème, c'est que le secteur agricole en

[323] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec Eduardo dans un café de Baeza.
[324] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Anuncia dans un café à Jaén Capitale.

> général est très machiste, très très machiste, et ça, il n'y a aucune loi qui puisse le réguler. Donc pendant la saison des récoltes, on retrouve de plus en plus de femmes dans les files d'attente à la mairie pour les prestations sociales et les emplois communautaires. Il s'agit d'un appauvrissement total des femmes dans les zones rurales. Alors que les femmes de Jaén savent travailler à la campagne ![325]

Une question qui a surgi pendant cette enquête et qui m'a souvent guidée sur le terrain est la suivante : où vont travailler toutes ces femmes qui étaient habituellement employées à la récolte des olives, dans une région où il y a si peu d'alternatives professionnelles ? La réponse selon María est : dans la précarité. De même, dans une enquête effectuée dans la Sierra Mágina, les auteur·ices montrent qu'il existe un véritable phénomène de « fin du travail » de récolte pour les femmes âgées, alors que ces personnes sont – contrairement aux jeunes qui ont des opportunités d'emploi – des personnes « avec des nécessités de travailler, mais à qui se voient refermer les petites possibilités d'emploi qu'elles avaient jusque-là. » (Cabrera, Martínez et Martínez 2015, p. 212). Ces femmes qui ne peuvent se reconvertir ailleurs après avoir été écartées des campagnes d'olives passent la saison de récolte dans les files d'attente de la mairie pour obtenir un emploi communautaire (ménage, cantine, garde d'enfants, travaux publics, etc.)[326].

C'est pour cela que María dit qu'elles forment des files d'attente devant la mairie. Ces journées de travail sont comptabilisées comme des journées de travail agricole (*peonadas*)[327] et assurent leurs droits à la prestation agricole (*renta agraria*) et à la retraite (*jubilación*). Lorsque même les emplois communautaires sont difficiles à atteindre – comme pour Rosa qui, pour des raisons politiques est mal-aimée du maire en place – il faut alors trouver des solutions alternatives. Rosa a donc trouvé aujourd'hui un emploi d'aide à domicile. C'est aussi le cas de Lore, l'amie de María que j'ai déjà présentée à propos des conflits au sein des couples qui récoltent ensemble. Après l'échec des projets de maraîchage et d'unité de transformation collective lancée grâce à la victoire de l'occupation de terres, le couple se retrouve fortement endetté et doit revendre pour presque rien leurs parcelles. Lore a toujours travaillé en tant que cueilleuse, mais cela fait

---

[325] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec María chez elle à Jodar.

[326] Le terme *empleo comunitario* (emploi communautaire) est toujours employé, même si depuis ce système a été rebaptisé *Plan de Empleo Rural* (PER – Plan d'emploi rural) puis *Plan de Fomento del Empleo Agrario* (PFEA – Plan de promotion de l'emploi rural).

[327] Avant 2003, les *peonadas* étaient déclarées par les travailleur·euses sur leur carte agricole (*cartilla agraria*). Ils et elles s'acquittaient directement des cotisations mensuelles qu'un travailleur occasionnel affilié au régime spécial de sécurité sociale agricole en Andalousie et en Estrémadure doit verser pour pouvoir bénéficier, entre autres, du revenu agricole (*renta agraria*). Depuis 2003, ce sont les employeurs – donc ici les propriétaires d'oliviers – qui déclarent les journées de travail de leurs *jornaleros*, conditionnant ainsi leur accès aux droits sociaux qui en découlent (sécurité sociale, *renta agraria* et chômage).

cinq ans qu'elle n'arrive pas à trouver d'emploi dans les récoltes. Lors de l'entretien que je réalise chez eux, elle parle tout en roulant des centaines de cigarettes qu'elle met ensuite dans des sachets et que des personnes viennent acheter :

> J'ai 59 ans, je travaille en déclarant sur la carte agricole (*cartilla agraria*) depuis que j'ai 16 ans, sans jamais arrêter de payer la sécurité sociale et de cotiser. Mais aujourd'hui si je veux continuer de recevoir les 426 euros du revenu agricole (*renta agraria*) les mois où il n'y a pas de récolte, je dois présenter les fameuses 35 journées de travail agricole par an, ou au moins six pour garder mes droits à la retraite. Mais une femme aux olives ils n'en veulent plus, et moi avec 60 ans encore moins. Ça fait 5 ans que je ne suis pas allée aux olives, et alors que je n'avais jamais passé une année sans travailler ils veulent m'enlever mes droits.

Lore a donc continuellement travaillé et payé ses cotisations pendant près de cinquante ans, pourtant, si elle ne continue pas à déclarer 35 journées de travail agricole par an elle ne peut continuer à recevoir la *renta agraria*, et si elle ne déclare pas au moins six journées tout en continuant à cotiser, elle risque de perdre tous les droits à la retraite cumulés. Pour pallier ce risque de précarisation, encore plus fort pour les femmes qui ont des trajectoires professionnelles plus discontinuent que les hommes (maternité, arrêt pour soins aux membres de la famille, etc.), les *jornaleras* utilisent une stratégie :

> Lore : Donc devine ce que je dois faire : eh bien comme tout se vend ici-bas, je les achète ces journées de travail (*peonadas*) ! Et qui te les vends ? Les propriétaires d'oliviers. Ils te déclarent 35 jours (*dar de alta*), je leur donne 450 euros et ils payent la sécurité sociale et moi aussi, mais je ne travaille pas. Il y a un marché des *peonadas* oui, dans toute l'Andalousie !
>
> María : C'est pour ça que tu la vois là avec son tabac, car elle doit trouver mille manières de s'en sortir pour vivre (*de buscarse la vida)*.
>
> Lore : Je dégage 40 centimes sur une cigarette, donc si je fais 20 euros à la fin de la journée c'est déjà quelque chose. Certains disent que c'est illégal, oui mais de l'illégalité on peut manger, des olives maintenant non.[328]

Cette situation entraîne un phénomène massif de sous-déclaration de la part des employeurs des journées de travail d'hommes qui sont vraiment embauchés pour les récoltes, afin de déclarer ces personnes (souvent des femmes) dont la subsistance en dépend. Mariano, syndicaliste à *Comisiones Obreras* explique :

> Les femmes trouvent des alternatives. Ce que je vais te dire je ne le dis pas à la presse, car j'ai peur des conséquences pour ces femmes si c'est mal reformulé et que ça créé un scandale. Donc l'homme est embauché et s'il travaille 50 jours, l'employeur fait une fraude et déclare par exemple 30 jours pour l'homme et 20 pour la femme, ce qui est absolument illégal mais se fait. Cela vient de la nécessité d'assurer un revenu agricole par prestation (*renta agraria*) et de la nécessité d'assurer une future retraite, car le système stipule que si, au cours d'une année, vous ne remplissez pas le minimum de six jours de *peonadas*, vous êtes expulsé du système et de la pension de retraite. Mais nous savons que cette

[328] Entretien réalisé avec Lore, Alfonso et María le 13/12/2021 chez Lore et Alfonso à Jodar.

> fraude a lieu parce que statistiquement les informations données par l'organisme qui verse les subventions connaît le sexe, l'âge, et la géographie de la population qui la reçoit : et les chiffres montrent qu'il y a plus de femmes que d'hommes qui reçoivent la *renta agraria* même si en vérité personne ne veut les embaucher. Et c'est quelque chose que le gouvernement ne veut pas toucher, ils ne veulent pas remuer la vipère comme on dit ici.[329]

Pourtant, ce sujet commence à faire débat et à être relayé dans la presse, comme en témoigne un article du journaliste Ginès Donaire dans *El Pais* en octobre 2022 : « Pour 100 hommes dans le secteur agricole professionnel il n'y a que 31 femmes (EPA, 2020). (…) Un fait contradictoire est que, alors qu'il s'agit d'un monde dominé par les hommes, les femmes représentent environ 60 % des personnes inscrites au régime de sécurité sociale agricole. »[330]. Ces femmes parviennent donc, difficilement à s'assurer un revenu entre peu ou pas de journées de récolte, des emplois communautaires, des activités de marché noir et le rachat de journées de travail agricole pour maintenir leurs droits. Ces chiffres dévoilent des situations sociales précaires et invisibilisées, qui font écho avec la figure que Hervieu et Purseigle nomment les « exilés de l'intérieur », la forme la plus marginalisée des agricultures, qui, autrefois promises à l'exil, ne sont aujourd'hui attendues nulle part, pas même dans l'agriculture. De même, les anciennes cueilleuses d'olives de Jaén sont :

> Condamnées à un « exil de l'intérieur », ces populations, qui comptent un grand nombre de femmes, sont assignées à résidence dans des situations de très grande pauvreté (Singelmann, 1993). La globalisation n'a pas besoin d'elles, ni pour produire ni même pour consommer, puisqu'elles ne sont pas solvables. Les riches, pour s'enrichir, n'ont pas besoin de ces pauvres-là, qui eux, s'appauvrissent encore. (Hervieu et Purseigle 2013a, p. 264)

À Jodar et dans d'autres villages majoritairement habités par des *jornalero·as*, je rencontre de nombreuses personnes, surtout des femmes, dont la situation se rapproche de celle de l'exilé de l'intérieur, comme Lore ou Rosa. María, me raconte un échange qu'elle a eu avec un jeune médecin récemment installé dans son village à Jodar et qui révèle le niveau de souffrance que ces situations de précarité peuvent générer pour ces femmes :

> Il m'a dit « Tu sais que 80 % des consultations urgentes sont des femmes ?". Et j'ai répondu « bien sûr que oui je le sais », et « comment savez-vous cela » il me demande. Je lui dis c'est facile, parce que c'est ainsi qu'elles fuient leur maison, leurs problèmes, leur mari : la situation de merde qu'elles vivent : elles en sont malades, et elles utilisent leur maladie pour dire à leur famille « laissez-moi tranquille, je suis malade ».[331]

---

[329] Entretien réalisé le 21/05/2021 avec Mariano dans les locaux de CC. OO à Linares.
[330] Source : *El campo expulsa a las mujeres*, Ginés Donaire, El Pais, Jaén, 20/10/2022. https://elpais.com/economia/2022-10-20/el-campo-expulsa-a-las-mujeres.html?event_log=go
[331] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec María chez elle à Jodar.

Figure 29: Anciennes cueilleuses à la retraite, le jour de la fête du village de Torreblascopedro pendant le Puente. Décembre 2021. Photgraphie argentique. ©L. Florenza.

Les obstacles auxquels les femmes sont confrontées pour trouver du travail dans les équipes de récolte sont désormais établis sur la base de la recherche de la rentabilité, par l'augmentation de la charge de travail et de son rythme. Ces obstacles vont se multiplier à mesure que le changement climatique affectera les campagnes, car les chaleurs extrêmes et le manque d'eau réduisent la quantité de fruits et donc le besoin de main-d'œuvre et de journées de travail générées par une campagne. Ce qui, à moins d'inverser la tendance, continuera à privilégier les hommes. Cette inégalité est encore plus marquée en 2022 lors de l'année qui clôture mon terrain, où la sécheresse a réduit la récolte jusqu'à 60 % dans des provinces comme Jaén, faisant de cette année la deuxième pire campagne du siècle (après 2012-2013).[332] Mari-Carmen, lorsque je la revois un an après nos premiers entretiens et à la veille de la campagne de 2022 témoignait de cette situation :

> Il y a beaucoup de tristesse en cette période ici, car les gens se préparent à une campagne catastrophique. Et ils savent que c'est pas trois mois de problèmes de travail qui arrivent : c'est une année entière à se serrer la ceinture, et donc moins consommer, moins investir. Cette année je ne pourrais pas embaucher mes quatre cuadrillas habituelles. Et dans tout ça, les femmes vont être encore plus touchées, sauf celles qui sont encore embauchées par la famille.[333]

[332] Ginès Donaire, La sequía mengua a la mitad la cosecha de aceite de oliva y amenaza el abastecimiento a los mercados, *El País,* 03/10/2022 https://elpais.com/economia/2022-10-03/la-sequia-mengua-a-la-mitad-la-cosecha-de-aceite-de-oliva-yi-amenaza-el-abastecimiento-a-los-mercados.html#?rel=mas

[333] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Mari-Carmen dans un café à Úbeda.

CONCLUSION

Au sein des oliveraies de Jaén, les tâches sont basées sur une forte division sexuée du travail, perpétuant des hiérarchies préservées par la continuité des arguments biologiques et symboliques qui contribuent à les naturaliser. Les situations inégalitaires qui en découlent ont été accentuées par la mécanisation de la récolte et la modernisation de l'agriculture à partir des années 1960. Dans la zone étudiée, caractérisée par une surreprésentation de la petite production familiale, un marché du travail agricole restreint et un manque d'emploi dans les secteurs économiques autres que le secteur primaire, j'ai montré que la permanence de cette division sexuée du travail a un impact particulièrement visible qui précarise la situation de nombreuses femmes qui dépendent économiquement de la récolte. Malgré l'avènement de lois sur l'égalité et un système démocratique qui assure la criminalisation de la discrimination fondée sur le genre, mon enquête montre que les femmes travaillant dans le secteur oléicole ont vu leur situation se dégrader. La mécanisation des tâches, même si l'on ne peut pas parler d'un processus abouti marqué par l'introduction de machines lourdes, a réaffirmé les stéréotypes et les discours sur la plus grande valeur des hommes. Cela en dépit des protestations de certaines femmes – et parfois aussi d'hommes – qui, dans les années 1960, ont lutté. Aujourd'hui, le rôle des syndicats et des médias pour leur donner une voix a été d'une aide précieuse, mais insuffisante.

J'ai montré comment l'introduction de main d'œuvre étrangère suit ce même objectif de rentabilisation de la récolte et du secteur de l'huile d'olive andalouse en général. Reposant sur la racialisation, au croisement de la spécification genrée de certaines productions, ces pratiques visent à la réduction du coût de la main d'œuvre par l'emploi de personnes précaires qui suivent souvent des routes de migration internationales selon les saisons agricoles et dépendent de contrats internationaux assurant leur « retour au pays » une fois la tâche effectuée. Si pour certaines filières comme la fraise, ce sont des femmes qui sont recherchées, dans le cas de la récolte d'olives le secteur a recours à une main d'œuvre exclusivement masculine dont l'origine géographique évolue selon le contexte économique et politique des pays de départ, et du racisme ambiant dans la zone d'accueil. Ma recherche démontre que les critères qui déterminent la nature de cette main

d'œuvre sont au croisement de la race, de la classe et du sexe, et que leur construction répond à la recherche de rentabilité de productions agricoles exportatrices.

Enfin, face à la fois à la nécessité de rentabiliser les oliveraies et à la disparition de la récolte familiale, mon enquête révèle que les entreprises de service de récolte prennent de plus en plus de place dans le paysage des campagnes d'olives à Jaén. La professionnalisation et la salarisation de la récolte participent encore un peu plus à l'expulsion des femmes des *cuadrillas*, au sein desquelles sont priorisés les hommes. Je montre ici comment cette impossibilité croissante pour les femmes d'obtenir et de conserver des emplois pendant les campagnes d'olives vient alimenter leur précarité et les pousser à rechercher des alternatives à la limite de l'illégalité.

CHAPITRE V

TRANSFORMER

ENTRE PLACES VERROUILLÉES ET PLACES VACANTES, LA FÉMINISATION DES MONDES DE L'HUILE D'OLIVE

INTRODUCTION

> Je suis révoltée quand je vois qu'il n'y a plus de femme dans les olives, avec tout ce qui a été réalisé, le chômage agricole et toutes ces choses, elles ne se battent plus ? Nous allons à reculons ?[334]

Josefa, l'ancienne cueilleuse qui s'est opposée au remplacement des femmes par les machines dans sa *cuadrilla*, raconte avec beaucoup d'émotion qu'elle trouve cela « révoltant » de voir qu'après toutes ces luttes et ces avancées politiques et sociales il y ait si peu de femmes aujourd'hui qui travaillent dans les récoltes. Pour autant, au fil de mes entretiens, je me rends compte que cette vision n'est pas partagée par toutes et tous. Est-ce que les emplois que ces machines et ces entreprises de récolte viennent remplacer – c'est-à-dire des postes manuels, mal ou non payés, et auxquels elles accèdent souvent grâce à des réseaux familiaux – sont vraiment à déplorer ? Mariano, syndicaliste à *Comisiones Obreras*, dit regretter l'absence de lutte syndicale de la part des femmes cueilleuses pour défendre leurs places dans le travail de récolte, mais ensuite il ajoute que cela cache peut-être leur détournement du secteur, pour le mieux :

> Il est également vrai que les femmes du village, en particulier les jeunes, sont beaucoup plus éduquées et qu'elles abandonnent le thème de l'agriculture : il y a un peu moins de femmes qui demandent des emplois dans le domaine des récoltes, et peut-être que c'est bien.[335]

C'est aussi l'avis de Anuncia pour qui il ne faut pas déplorer la disparition du travail des femmes cueilleuse d'olive mais plutôt s'en réjouir :

> Mais ce n'est pas non plus sur le champ que je veux voir des femmes, je préfère qu'elles soient présentes dans les décisions de commercialisation, de modernisation, etc. car c'est là que nous faisons plus de travail et mieux. Et maintenant, dans les entreprises de taille moyenne, il y a des femmes à tous les postes de direction : directrice du marketing ou autre. Donc je ne me soucie pas de voir des femmes dans les oliveraies pendant les récoltes, je me soucie qu'elles soient au niveau suivant, qu'elles en aient pour leur argent : modernisation, nouveaux produits cosmétiques ou alimentaires, marketing, etc. »[336]

En démarrant ce terrain, contrairement à ce que dit Anuncia, je ne me souciais qu'à la marge de ce qui se déroule une fois les olives sorties du champ et amenées au moulin. J'avais inconsciemment intégré l'idée que le moulin était et restera un monde d'hommes, et qu'il demeure imperméable aux transformations qui ont cours dans les oliveraies et les

[334] Entretien réalisé le 13/04/2021 avec Josefa dans un café à Ibros.
[335] Entretien réalisé le 21/05/2021 avec Mariano dans les locaux de CC. OO à Linares.
[336] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Anuncia dans un café à Jaén Capitale.

foyers des familles oléicultrices que j'étudie. Pourtant, mon enquête me démontre le contraire, et c'est à partir de cet entretien avec Anuncia (09/04/2021) que je reconsidère les bornes de mon terrain et que je m'aventure à enquêter sur le monde de la transformation oléicole : le « niveau suivant » selon Anuncia. Je découvre alors que, contrairement à la partie agraire de la filière où les inégalités à l'égard des femmes se sont maintenues, voire accrues, le secteur de la transformation est apparu ces dernières années comme un espace plus ouvert à la féminisation. Le terme de féminisation peut renvoyer à trois dynamiques : d'abord celle d'une égalisation, avec l'idée d'un « rattrapage » par la levée des obstacles à l'entrée des femmes dans une profession. Il peut aussi renvoyer à la transformation des caractéristiques d'un métier par la domination quantitative des femmes, comme le corps enseignant – qui peut s'accompagner d'une dévalorisation. La féminisation peut enfin évoquer une subversion de l'ordre de genre par l'entrée d'un petit nombre de femme dans un secteur qui leur été auparavant interdit par la loi ou la coutume (Zaidman 2007, p. 1). Le moulin à huile reste dans l'imaginaire collectif – et dans les faits – un monde d'hommes peu enclin à la féminisation comme je le montre ici, mais désormais il n'est plus l'unique lieu où se joue la transformation de l'olive et sa valorisation. D'autres espaces et d'autres acteur·ices investissent depuis quelques années le secteur de l'huile d'olive, dessinant les contours de nouveaux champs du secteur plus propices à des dynamiques de féminisation. Si les chapitres précédents se sont attachés à analyser ce qui se jouait en termes de genre dans la répartition des terres et au moment de la récolte d'olive, je propose d'explorer désormais les étapes qui se situent en aval de la récolte, une fois les fruits apportés dans les moulins à huile.

Il m'apparaît qu'une génération de femmes âgées aujourd'hui de 40 à 45 ans occupe actuellement des postes importants dans l'industrie de l'huile d'olive à Jaén. Bien qu'elles soient numériquement peu nombreuses, elles sont des modèles pour les femmes plus jeunes et leurs quelques noms reviennent constamment lors des entretiens. Ces femmes (chimistes ; biologistes ; agronomes ; formatrices ; ingénieures ; dégustatrices ; responsables marketing ; entrepreneuses de leur propre marque d'huile) ouvrent une autre voie aux jeunes femmes qui veulent vivre de l'oléiculture à Jaén, mais en dehors des oliveraies. Dans le secteur de la valorisation de l'huile d'olive aussi : « être un homme constitue de moins en moins un avantage face à des collègues décidées à utiliser leur capital scolaire et social dans une activité très qualifiée. » (Cacouault-Bitaud 2001, p. 95). Tout comme les autres acteurs et actrices de la filière huile d'olive, ces femmes profitent du succès que connaît l'huile d'olive depuis les années 1980, notamment grâce à la

médiatisation et la patrimonialisation du régime dit méditerranéen[337] dont l'huile d'olive est un produit de base. En plus d'ouvrir de nouveaux marchés (comme les pays anglo-saxons), et d'augmenter la quantité et la qualité d'huile produite, cette popularisation diversifie aussi la production et contribue à ouvrir de nouvelles opportunités d'emploi (marketing, tourisme-musée-patrimoine, chimie, dégustation et gastronomie) qui dépassent le secteur primaire. Ce que mon enquête montre, c'est que ces nouveaux postes semblent parfois plus ouverts aux femmes que ceux traditionnellement rattachés à l'oléiculture et à la transformation en coopératives. Ces bouleversements redistribuent les cartes de deux manières : en entrouvrant aux femmes certains postes autrefois exclusivement masculins, et en créant de nouvelles branches innovantes dans la filière oléicole qui ne sont donc pas déjà potentiellement verrouillées par les hommes.

[337] L'expression « régime méditerranéen » (dit aussi « Crétois » ou « diète méditerranéenne »), se réfère à un ensemble de pratiques alimentaires qui se caractérise par « une alimentation riche en aliments d'origine végétale (céréales, fruits, légumes, légumineuses, noix, graines et olives) et en huile d'olive, source principale de lipides, une consommation modérée de poisson et de crustacés, une consommation faible à modérée d'œufs, de volaille et de produits laitiers (fromage et yaourt), une faible consommation de viande rouge (viande ovine et caprine essentiellement), de pâtisseries et de graisses saturées, et une consommation modérée d'alcool, principalement sous forme de vin pendant les repas » (Dernini et al. 2012, p. 80).
Pour une critique féministe des rhétoriques hygiénistes, socioculturelles et biologiques développées autour de ce régime, voir Salvatore Bevilacqua, « L'impensé du genre dans la patrimonialisation du régime méditerranéen », *Journal des anthropologues*, 140-141 | 2015, 51-71.

I.

LA COOPÉRATIVE TRADITIONNELLE : UNE « MAISON DES HOMMES » ?

Les coopératives sont le lieu de la création de la valeur économique de l'oléiculture, puisque ces unités transforment le travail annuel des producteur·ices en huile commercialisable. Les premiers entretiens que je réalise en Andalousie confirment mes observations en France et au Maroc : les coopératives sont occupées, gérées et utilisées principalement par des hommes. Cette réflexion est aussi influencée par les imaginaires concernant le chai dans le monde du vin, lieu où se déroule la vinification (fabrication et élevage) et qui était expressément interdit aux femmes (Escudier 2016, p. 42). Je fais l'hypothèse que la coopérative peut être – à l'instar d'autres espaces comme la prison (Malochet 2007a) – comparée à « la maison des hommes » décrite par Maurice Godelier comme étant l'espace interdit aux femmes et le lieu des jeunes initiés masculins dans la société Baruya (Godelier 2009 [1982]). L'analyse des différents postes dans les coopératives et de plusieurs biographies permettent ici de questionner cette apparente interdiction faite aux femmes.

> Alors que l'histoire des techniques de vinification est souvent citée, celle des moyens techniques de la fabrication de l'huile était restée plus modestement à l'écart (Amouretti, Comet 1898, 1993). Et cependant elle est particulièrement éclairante. C'est pour la fabrication de l'huile qu'ont été inventés les premiers pressoirs à arbres, les premières meules verticales et, peut-être, les premières vis.
> D'autre part ont été conservées dans les opérations de conservation un certain nombre de pratiques plus simples, parfois familiales, qui ont traversé les siècles. Elles permettaient de compenser un des inconvénients majeurs de la fabrication de l'huile, celui de l'irrégularité de la production et de l'obligation de presser assez vite la récolte. (Conseil Oléicole International 1997, p. 29)

Depuis cette publication dans l'encyclopédie mondiale de l'olivier de 1997, de nombreuses recherches ont été menées sur les techniques de fabrication de l'huile, la valorisation de ces particularités et l'apport que ce secteur a représenté pour d'autres tel que celui de la conservation alimentaire ou des techniques de presses en général (Brun 2003). Alors qu'elles ont évolué souvent main dans la main au cours des siècles, la technique de vinification est bien mieux connue et reconnue du grand public, alors que celle de la trituration[338] reste méconnue. C'est pour cette raison que dorénavant, de

[338] La trituration est l'opération consistant à extraire l'huile des olives. En espagnol, le mot employé est *molturación*.

nombreux moulins, en Espagne mais aussi en France, ouvrent leurs portes pour faire découvrir le procédé de fabrication de l'huile d'olive, notamment à l'occasion de visites organisées dans le cadre d'activités touristiques. C'est de cette manière, grâce à la programmation des Routes de l'huile (*Rutas del aceite*) que je suis entrée dans la plupart des moulins de Jaén. En Espagne, plusieurs termes sont utilisés pour nommer le lieu de fabrication d'huile d'olive : *fábrica* (la fabrique), *molino* (le moulin, du latin *molinum*), et *almazara* (huilerie, de l'arabe *mâasra)*. C'est ce dernier terme qui est le plus employé en Andalousie, même si les petits producteur·ices de Jaén parlent plus volontiers simplement de *la cooperativa* (la coopérative) pour faire allusion au lieu où ils amènent leurs olives.

À Jaén, la trituration des olives est historiquement effectuée par les moulins coopératifs (*cooperativas*), qui sont des unités de production détenues et gérées par un ensemble de membres associé·es (*socios* ou *socias*), avec un conseil d'administration (c*onsejo rector*), un·e président·e (*presidente*) qui occupe un poste plutôt politique, ainsi qu'un·e gérant·e (*gerente*) qui assure la direction de la gestion courante de l'huilerie depuis la trituration jusqu'à la vente. Elles sont particulièrement présentes à Jaén comme me l'explique Mariano :

> D'après les dernières données il y a 236 coopératives[339] à Jaén, dont 193 dans le secteur de l'olive. C'est énorme par rapport aux autres zones, c'est unique, formidable ! Et il y en avait beaucoup plus avant. Dans beaucoup de village, la coopérative agricole représente la plus grosse entreprise du coin.[340]

L'existence des coopératives vient d'une nécessité économique et technique de la part des producteurs et productrices d'olives comme Mari-Carmen et Manuela :

> Mari-Carmen : La coopérative s'occupe du broyage et de la transformation (*molturación*), du conditionnement et de la commercialisation. Ils prélèvent ces dépenses sur votre production personnelle en huile, mais ils ne font pas de bénéfice.
>
> Manuela : Ils vous prennent un pourcentage pour le service quoi. Car se débrouiller seul sans coopérative avec ce prix de vente actuel de l'huile ce n'est pas viable.

Cette prise en charge collective de l'étape de transformation est d'autant plus essentielle dans un milieu minifundiste où les oléiculteur·ices sont très majoritairement des pluriactif·ives qui ne vivent pas de l'olive et ont un métier principal différent (cf. chapitre I). Tamara explique l'intérêt d'une coopérative pour eux :

> C'est une coopérative, donc ça veut dire que vous vous occupez de votre champ, et nous on s'occupe du reste : vous payez des services à la coopérative. vous

[339] En 2023 : 233 coopératives. https://www.cooperativasJaén.es/datos/
[340] Entretien réalisé le 21/05/2021 avec Mariano dans les locaux du syndicat Comisiones Obreras, Linares.

> n'avez pas besoin d'être physicien, biologiste, il y a des gens qui font ça, vous avez juste à produire des bonnes olives, c'est la seule chose à faire !

La ville de Úbeda compte trois coopératives (La Union, la Carrera, et Nuestra Señora de Guadalupe) qui regroupent chacune plus de 1000 membres. C'est Mari-Carmen – que j'ai déjà présentée plus tôt en tant que cheffe d'une entreprise de service de récolte – qui me permet de visiter une première coopérative, celle de Nuestra Señora de Guadalupe dont elle est gérante, et qui est la plus récente et la plus petite des coopératives de Úbeda. C'est son oncle, Antonio, qui fait partie du conseil administratif, qui guide cette visite privée. La retranscription ci-dessous de cette déambulation offre une bonne description des différentes parties du moulin et des étapes de triturations.

Figure 30: Figure 4 : Première étape : le départ d'une chaîne continue dans un patio. Jaén, novembre 2021. Photographie argentique. © L. Florenza

Nous arrivons dans le patio : une grande aire extérieure destinée au déchargement des olives. Souvent couverte par un abri, parfois sans, c'est là que les oléiculteurs viennent pour s'enregistrer, déclarer leur récolte du jour, la parcelle de provenance et la qualité de l'olive avant de les décharger dans une cuve placée en sous sol :

> Mari-Carmen : Ici c'est le patio, c'est la partie extérieure du moulin, les olives sont déchargées là.
>
> Antonio : Oui le tracteur ou la remorque est placée ici au-dessus de cette cuve, et l'olive est déchargée dedans. Grâce à un système de chenille elle remonte jusqu'au nettoyeur, ça enlève les feuilles et les pierres, et on peut mettre de l'eau si besoin. Puis la cargaison d'olives est pesée avec des ordinateurs et classée. Car il y a deux sortes olives, celle qui est cueillie sur l'arbre (*de vuelo*), et celle du sol (*de suelo*) qui ne fait pas une bonne huile. Et puis la bio qui passe dans une ligne spéciale pour ne pas la contaminer. Donc il y a une traçabilité parfaite entre chaque parcelle et son olive, s'il y a un mauvais produit dans une huile, on peut savoir de quelle parcelle elle vient. Les olives sont ensuite envoyées ici dans ces machines pour le cassage, le broyage et le pressage.[341]

Puis, nous passons dans la partie intérieure du moulin : à partir de là les olives arrivent sous forme de pâte dans des tubes. C'est souvent un grand hangar où l'on peut suivre la pâte d'olive dans son trajet en chaîne continue entre différentes machines :

> Antonio : La première étape ici ce sont les mélangeurs, ils remuent la pâte pour homogénéiser le tout avant de l'envoyer dans la centrifugeuse pour séparer les noyaux et la pulpe de l'huile, et aussi dégager l'eau de végétation[342]. Dans la salle de contrôle on peut tout voir : on a trois écrans pour contrôler plus de 700 moteurs. Mais pour tout cela il n'y a qu'une personne, car nous faisons confiance aux machines, ça marche tout seul. Ça dit que l'olive de monsieur machin, de la parcelle X, qui arrive dans la cuve Y, passe dans le moulin 6-B, et elle doit aller au décanteur 7 et finir dans la citerne 9, et voilà ! Ici dans l'usine toutes les machines sont Pieralisi, la plus grande multinationale dans le secteur de l'huile, elle est italienne.

Cette huile est ensuite envoyée dans un décanteur pour enlever encore plus d'imperfections avant d'être filtrée et dirigée vers une des citernes inox de la *bodega* (cave). Elle arrive sous forme finale d'huile et elle est classée : bio ; verte ; extra vierge ; vierge ou lampante[343]. Dans le moulin que je visite avec Mari-Carmen et Antonio, la *bodega* peut stocker jusqu'à quatre millions de kilos d'huile à la fois. Une fois dehors devant l'accueil de la coopérative, Mari-Carmen pointe du doigt une partie que nous n'avons pas visitée :

> Mari-Carmen : Et au deuxième étage au-dessus de l'accueil et des bureaux il y a la maison du *casero* ; c'est une personne qui vit ici avec la famille, c'est le gardien du moulin, car tu sais la *bodega* ça représente beaucoup d'argent, c'est la production de l'année de plus de mille petits propriétaires, il ne faudrait pas qu'il y ait un vol ou un problème.[344]

---

[341] Paroles enregistrées lors d'une visite du moulin le 11/05/2021 avec Mari-Carmen et son oncle Antonio, Úbeda.

[342] Margines en français, appelée *alpechine* ou *jamila* en Andalousie, deux mots d'origine arabe.

[343] Huile de mauvaise qualité produite à partir d'olives abîmées et/ou par un processus inadéquat qui cause une forte oxydation du produit.

[344] Entretien réalisé le 11/05/2021 avec Antonio et Mari-Carmen à Nuestra Sra de Guadalupe, Úbeda.

Par la suite, j'effectuerai cette même visite guidée, seule ou en groupe, dans six autres coopératives ainsi que dans trois moulins privés. Le fonctionnement de toutes ces chaînes de transformations est similaire, seules changent la taille de l'usine et parfois la marque des machines.

Travailleuses de la coopérative : les absentes et les étrangères

Un point commun majeur entre ces huileries réside encore dans la répartition genrée des rôles entre les hommes et les femmes au sein de ces espaces. Les extraits d'entretiens réalisés avec Carmen, présidente de coopérative, ainsi que Miguel et Davide, deux maîtres mouliniers (*maestro*) illustrent bien cette répartition :

> Carmen : Dans toutes les tâches qui concernent le patio, le moulin ou la vente il n'y a aucune femme. En fait la seule femme qui travaille ici c'est celle qui fait le ménage. Depuis mon arrivée il n'y a pas eu de possibilité d'employer une nouvelle personne, mais je dis que lorsqu'ils prendront leur retraite, des femmes entreront.[345]
> *
> Davide : Pendant la campagne nous sommes 20 personnes par jour en rotation. Huit personnes dans le patio, six dans l'usine, le reste dans les bureaux ou aux analyses. Non il n'y a pas de femmes dans la fabrique, une année une femme a travaillé à la pesée, mais elle n'est pas revenue. Mais dans les bureaux il n'y a que des femmes.[346]
> *
> Miguel : Nous sommes 38 personnes pendant la récolte, nous travaillons 24 heures sur 24, nous ne nous arrêtons qu'à Noël et lorsqu'il pleut beaucoup et qu'il n'y a pas de production. Il y a quatre filles au laboratoire, et sur les cinq personnes du bureau, trois sont des femmes. Et puis on a deux filles à la pesée. En ce moment, nous réfléchissons à la possibilité de donner du travail à des femmes en cas de départ à la retraite, etc.[347]

Les femmes se trouvent donc majoritairement aux postes de bureaux (administration, comptabilité), ou bien dans la partie laboratoire si l'huilerie en possède une, ou alors exceptionnellement au patio au niveau du pesage. Dans aucune des coopératives que j'ai visitées il n'y a de femmes à l'intérieur de l'usine même où l'huile est fabriquée. Les postes d'employé·es de moulin font pourtant partie des emplois valorisés à l'intérieur du secteur oléicole et sont encadrés par une convention collective (*convenio*) historiquement très protectrice. Mariano, responsable syndical de *Comisiones Obreras*, m'explique que cette convention, bien que récemment menacée par la classe patronale, assure une

[345] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec Carmen à la coopérative de Huelma, Sierra Mágina.
[346] Entretien réalisé le 21/04/2021 avec Davide à la coopérative La Union, Úbeda.
[347] Entretien réalisé le 13/05/2021 avec Miguel à la coopérative del Pilar, Villacarillo.

rémunération et une stabilité supérieures aux autres travailleur·euses du secteur oléicole de la région. Il me confirme aussi la répartition genrée que j'avais pu déjà observer dans les moulins :

> Les *almazaras* donnent du travail à 4500 personnes chaque année à Jaén, avec une moyenne de 55 jours de travail par campagne, c'est un travail court mais de haute qualité et qualifié. La catégorie la plus basse est le *péon* [manœuvre], mais son niveau de salaire est élevé par rapport à n'importe quel autre secteur de la province. L'association des employeurs de l'huile d'olive veut rompre ce *convenio* à Jaén, c'est pourquoi au cours des deux dernières négociations le conflit s'est aggravé. La négociation de l'accord, qui a duré un an, s'est terminée par un préavis de grève *in extremis* : l'accord a été signé six heures avant le début de la grève, ça aurait pu bloquer la province entière. Et il faut dire que ces postes sont généralement occupés par des hommes, tandis que les femmes travaillent dans l'administration, le travail technique dans les laboratoires et au pesage dans le patio.[348]

Les femmes sont donc absentes ou presque des moulins à huile. Dans les discours que je recueille, cela peut être justifié en avançant qu'historiquement c'est un lieu réputé rude et sale : les olives attendent au soleil et dégagent une odeur forte, et les employés sont constamment couverts d'huile. C'est aussi un lieu de gestes physiques et techniques qui seraient inaccessibles aux femmes : il faut actionner les moteurs et gérer la pression, porter et décharger les fruits, ou utiliser la force physique pour actionner les presses manuelles. Lorsque Davide me fait visiter l'intérieur du moulin, nous sommes au printemps et les machines sont donc à l'arrêt, mais il insiste sur le caractère « infernal » de l'atmosphère en temps de récolte :

> Vous imaginez l'ambiance ici pendant la campagne, c'est vraiment infernal il y a énormément de bruit, beaucoup de chaleur parce qu'il y a beaucoup de machines qui fonctionnent et qui chauffent. Et ça ne s'arrête jamais jusqu'à la fin de la récolte, c'est un environnement très dur.[349]

Comme dans les oliveraies, la distribution des espaces de travail et des tâches découle aussi de l'appropriation de la technique et des outils par les hommes (cf. chapitre III). La seule femme rencontrée travaillant durablement dans le patio d'une huilerie est Lola (55 ans), qui travaille depuis plus de quarante ans dans la même coopérative :

> C'est à seize ans j'ai commencé à travailler à la coopérative, au début j'étais au laboratoire pour l'analyse de l'olive. Puis ils ont fermé le labo et je suis passée au pesage, mais à l'époque il y avait peu d'employés donc on faisait un peu de tout. Et j'étais la seule femme de la coop, tout se passait bien, mais j'étais très jeune au milieu de 25 hommes. Aujourd'hui la plupart des membres me connaissent, c'est mon travail de leur dire va ici ou ici selon si tu fais du sol (*de suelo*), de l'arbre

[348] Entretien réalisé le 21/05/2021 avec Mariano dans les locaux du syndicat Comisiones Obreras, Linares.
[349] Entretien réalisé le 21/04/2021 avec Davide à la coopérative La Union, Úbeda.

(*de vuelo*) ou de l'écologie. Et bon parfois il y a des membres qui râlent parce qu'ils ont un sale caractère, mais à part ça pas de problème.[350]

Figure 31: Lola, très rare femme responsable de patio, et du cheminement des olives jusqu'aux machines à l'intérieur du moulin. Jaén, décembre 2021. Photographie argentique. © L. Florenza

Lola explique que si elle a ce poste et qu'elle ne rencontre pas de problème, c'est parce qu'elle est présente depuis les débuts de la coopérative, qu'elle y a occupé plusieurs fonctions, qu'elle n'a jamais quitté son village, et que tout le monde la connaît. Ce portrait fait écho aux « filles du coin » de l'anthropologue Yaëlle Amsellem-Mainguy qui analyse comment l'employabilité des jeunes filles en milieu rural dépend fortement de l'insertion de leur famille dans le village, qui va pouvoir négocier pour elle surtout le premier « job » ou stage (Amsellem 2021, p. 155). Mais les places sont rares pour les femmes, et en temps de récolte, chaque fois que j'arrive près du patio où les producteurs (ou un de leurs ouvriers) apportent leurs olives, je comprends qu'en plus des 25 hommes avec qui Lola travaille habituellement, les clients qu'elle doit diriger vers telle ou telle cuve toute la journée sont quasi exclusivement des hommes.

À l'intérieur des moulins (c'est-à-dire une fois passé le patio) les seules femmes qui travaillent là historiquement sont celles qui viennent de l'extérieur de la coopérative et ont pour rôle de former le *maestro* et ses employés aux nouvelles techniques de trituration. Anuncia (58 ans) pionnière dans l'amélioration de la qualité des huiles en Andalousie, explique comment cela était difficile quand elle a commencé à travailler dans les années 1980. Après avoir entendu beaucoup de discours sur le retard technologique des

[350] Entretien réalisé le 14/12/2021 avec Lola à la coopérative Puertas de las villas, Mogon.

coopératives espagnoles au début des années 2000, je pensais que les difficultés que rencontraient Anuncia étaient liée à un certain immobilisme de leurs dirigeants et mouliniers, pourtant je me trompais :

> Anuncia : Cela a été très difficile parce que les mouliniers étaient très fermés.
>
> Lucille : Fermés au changement ?
>
> Anuncia : Non ! Fermés à ce qu'une fille vienne me dire comment je dois travailler dans un moulin à huile et que je dois apprendre à sentir et déguster mon huile. Mais c'est un travail très gratifiant, de voir à la fin que tout le monde savaient différencier les huiles, et de les voir goûter leur propre huile sans le savoir et s'exclamer « oh c'est de la merde celle-là », et ensuite changer les choses.[351]

Anuncia fait partie de celles que j'appelle ici les pionnières, qui sont des femmes de plus de 50 ans qui sont arrivées dans un univers très masculin, souvent grâce à un haut niveau d'étude (Pochic 2005, p. 84). En dehors du fait d'être une femme, Anuncia fait aussi figure de pionnière dans le secteur puisqu'elle fait partie des premières personnes à Jaén à avoir travaillé dans des services publics spécialement dédiés à l'amélioration de la qualité des huiles. Elle raconte ici comment les mouliniers (*maestros*) étaient d'abord réticents à l'idée qu'une « fille » vienne leur apprendre à faire de l'huile d'olive.

Mari-Paz (50 ans), une autre ingénieure en qualité des huiles explique aussi qu'être jeune complique les choses lorsque l'on doit travailler avec des mouliniers qui, dans la majorité des coopératives que j'ai visitées sont des personnes de plus de 45 ans :

> Je ne me suis jamais vraiment sentie, eh bien, [elle cherche ses mots] trop mal. C'est vrai, au début, ils peuvent vous regarder un peu, euh, bizarre (*raro*). Mais à un moment donné, avec mes nombreuses années d'expérience et je me suis sentie très respectée. Je pense aussi que cela dépend aussi de la manière dont vous vous adressez à eux, comme vous arrivez, comment vous vous présentez. Moi je n'ai pas eu de complexe [pause], enfin parfois. Mais non pas parce que je suis une femme, mais parce que je suis une personne étrangère qui vient de l'extérieur pour dire comment faire, donc plutôt en tant qu'étrangère. C'est vrai que j'ai toujours dû travailler avec des hommes, toujours, mais le critère principal je pense est l'âge et l'expérience.[352]

Mari-Paz ajoute à son argument de l'âge qu'elle pense que c'est aussi en tant « qu'étrangère » à la coopérative qu'elle a pu être parfois mal accueillie pour faire son travail. Contrairement à Lola, Anuncia et Mari-Paz ne sont pas des « filles du coin ». Mari-Paz est originaire de Malaga, et ne connaissait de l'huile d'olive que « la bouteille que [son] père achetait à la coopérative du village, qui est une marque vendue dans les supermarchés. ». Elle étudie la biologie à Grenade où elle rencontre son mari, également

[351] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Davide à la coopérative La Union, Úbeda.
[352] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Mari-Paz au centre de formation IFAPA, Mengibar.

biologiste. Il obtient une bourse de thèse pour faire des recherches sur la transformation de l'huile d'olive dans un moulin expérimental à Mengibar (celui où Mari-Paz travaille toujours). Mari-Paz dit que c'est grâce à lui qu'elle a intégré le secteur, car en le suivant elle obtient aussi une bourse de recherche dans ce centre et se spécialise petit à petit. Elle qui pensait travailler dans ce secteur le temps d'une recherche de huit mois devient finalement une des chercheuses majeures de ce centre dans lequel elle travaille depuis 1998. Elle fait donc partie, comme Anuncia, des pionnières dans le travail d'amélioration de qualité des huiles. Comme quelques autres rares femmes de sa génération, quand Mari-Paz et Anuncia entrent dans les coopératives, elles sont « des femmes dans la maison des hommes » (Malochet 2007b) et doivent se plier aux normes de genre à l'œuvre pour pouvoir faire leur travail. Des propos qui ne sont pas sans lien avec ceux des femmes d'une entreprise de logistique étudiée par Haude Rivoal (2021) qui donne à comprendre que les femmes doivent s'effacer des jeux de pouvoir des hommes tout en négociant les rapports de genre, comme lorsque Mari-Paz explique qu'il y a des manières de s'adresser aux hommes et de se présenter pour instaurer le respect.

De plus, je peux identifier un parallèle avec les femmes commissaires étudiées par Geneviève Pruvost, car j'observe que la féminisation du monde de la transformation de l'huile d'olive semble se faire par le haut, puisque les premières femmes à entrer dans cette « maison des hommes » (ou « forteresse virile » pour le commissariat), sont des personnes hautement qualifiées (ou « haut gradées ») (Pruvost 2007, p. 4). Pour autant, le fait que ces femmes intègrent la filière directement à des postes pouvant être qualifiés du statut de cadre – car considérées comme des « professionnelles spécialistes d'une technique ou d'un savoir » (Pochic 2005, p. 77) – n'implique pas pour autant qu'elles aient accès à des positions de pouvoir et des perspectives de carrière. En effet, de même que les femmes cadres « techniques » étudiées par Sophie Pochic, j'observe aussi dans le monde de l'huile que « les experts sont souvent des expertes » (*ibid*., p.78). Mais cette qualification ne s'accompagne d'aucun degré de participation à la vie politique de l'organisation, d'une rémunération moindre, et d'une faible perspective d'évolution de carrière qui se voit rapidement stoppée – contrairement aux cadres « managers » qui compte majoritairement des hommes (*ibid*.).

Enfin, et malgré son expérience, Mari-Paz insiste sur le fait qu'être une « étrangère » peut représenter un obstacle. Ne pas être originaire du même milieu que celui des fondateurs, des travailleurs et des membres de la coopérative semble peser sur la légitimité de ces

femmes, en plus de leur sexe et de leur jeune âge au moment de commencer leur métier. Cela n'est pas étonnant puisque les coopératives fonctionnent traditionnellement sur un entre-soi très fermé, quasi familial, comme je vais le montrer par la suite.

Dirigeants et *maestros* : des places vérrouillées

Au fur et à mesure des entretiens et des visites des moulins que je mène, je réalise que les coopératives sont souvent gérées et utilisées par des personnes qui s'y retrouvent par réseau familial : le fils d'un *maestro* travaille dans la même coopérative, le fils oléiculteur amènera ses olives dans le même moulin que son père, et même, la fille oléicultrice amènera les olives héritées de la famille de sa mère à la coopérative où elle avait l'habitude d'aller et les olives héritées de son père dans une autre comme c'est le cas pour Franma. Pour ce qui est de la création des coopératives, on me présente souvent une photo – parfois en noir et blanc – où les « pères fondateurs » posent devant le premier bâtiment du moulin. Dans les lieux que je visite, tous les récits des origines de l'entreprise sont accordés au masculin pluriel. Aucune trace de femme. Si comme Mari-Paz le dit il est difficile de se faire une place dans une coopérative en tant qu' « étrangère », il est aussi très rare de voir des femmes dans les postes de direction de la coopérative. En Andalousie, les femmes ne représentent que 3,5 % des conseils d'administration et environ 14 % des assemblées des coopératives[353].

Lors de mon enquête, j'ai été orientée de fil en aiguille par les personnes rencontrées vers des structures où soit la gestion, soit la présidence, était assurée par une femme. Mais ces cas restent rares et s'expliquent souvent par l'intégration réussie grâce au soutien du père de ces femmes dans leur vie professionnelle. C'est le cas pour Mari-Carmen qui est gérante d'une des coopératives de Úbeda, mais aussi de Carmen, que Mari-Paz me conseille de rencontrer : « Parmi toutes les coopératives avec lesquelles j'ai travaillé, une seule est dirigée par une femme : Carmen de Huelma. Tu devrais aller lui parler. ». Lorsque je me rends au cœur de la Sierra Mágina pour la rencontrer c'est début décembre et la coopérative tourne à plein régime. Des files de 4 × 4 avec des remorques serpentent dans la cour et jusque sur le bord de la nationale pour venir décharger la récolte de la

[353] Chiffres publié par l'Association des femmes des coopératives agroalimentaires d'Andalousie pour 2019, source : https://www.agroalimentarias-andalucia.coop/amcae-andalucia/amcae-andalucia-pide-al-nuevo-gobierno-andaluz-trabajar-por-la-visibilizacion-y-promocion-de-la-mujer-en-el-cooperativismo-agroalimentario

journée. Après avoir fait la visite du patio et du moulin, nous entrons dans les bureaux et Carmen commente la photo qui est encadrée à l'accueil de la coopérative de Huelma « Regarde cette photo des fondateurs de la coopérative en 1960, c'est grâce à eux que nous avons cette belle coopérative. ». Nous nous asseyons dans son bureau et elle me raconte son parcours :

> Je suis entrée dans la coopérative en 1967, la coïncidence est que mon père est un des fondateurs de la coopérative. Depuis que je suis enfant il m'a inculqué l'amour de la coopérative, et comme je suis fille unique et que je me suis séparée très tôt de mon mari, quand mes enfants étaient très petits, je ne pouvais rien faire d'autre que de travailler avec mon père aux oliveraies. Et finalement je me suis consacrée aux oliviers et à l'huile. Mon père m'a beaucoup appris. […]
>
> Puis j'ai été la première femme à rejoindre le conseil d'administration en 1997, j'y ai siégé pendant quatre ans, ensuite j'en suis partie pendant huit ans pour m'occuper de mes enfants. Mais plus tard j'ai rejoint le conseil d'administration à nouveau pendant des années, et puis ce qui est fou c'est que un jour c'est mon fils qui est devenu président et il m'a dit "maman, tu dois rester avec moi". Donc je suis restée au conseil. Il a été président pendant quatre ans, puis il a trouvé un emploi à l'extérieur et il a quitté le village. Il m'a dit : "Maman, pourquoi ne restes-tu pas au conseil, ou même prendre la présidence, tu as l'air d'adorer ça !" J'ai répondu que si le conseil le voulait, on verrait bien ! Et ils ont dit oui, et j'ai été réélue quatre ans après. Au lieu de donner le pas à mon fils c'est plutôt lui qui me l'a donné [rires]. Et nous voilà, tout cela est très lié à la famille, et à l'amour que nous avons pour la coopérative, mon fils a aussi beaucoup d'amour pour la coopérative. […]
>
> Nous sommes trois femmes au conseil d'administration, sur douze personnes. C'est vrai que maintenant il y a des femmes dans les conseils d'administration, de plus en plus, mais en tant que présidente, j'étais seule pendant des années. Et récemment, il y a deux mois, il y a une femme qui a été nommée présidente à Cambil, mais c'est une coopérative très très petite.[354]

Ce que j'avais d'abord pris pour une exception confirmant la règle de l'absence des femmes aux postes de direction des coopératives, je le relis aujourd'hui d'une autre manière. En effet, le parcours de Carmen, loin de relever de la « coïncidence » comme elle le dit, illustre comment le sexe peut parfois s'estomper devant la classe sociale, le réseau, l'éducation, les connaissances acquises grâce au fait de grandir en tant qu'enfant d'un des fondateurs de la coopérative. Cela fait écho aux paroles des productrices Mari-Carmen et Manuela :

> Manuela : Comme il y a très peu de femmes par exemple dans les magasins agricoles ou dans les coopératives, au début j'avais peur, mais maintenant je ne ressens plus aucun rejet.
>
> Mari-Carmen : Moi je ne me suis jamais sentie discriminée.
>
> Manuela : Mais en y réfléchissant, il y a aussi deux choses : nous sommes plus âgées, cela nous donne plus d'assurance que les jeunes femmes. Et surtout : les

[354] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec Carmen à la coopérative de Huelma, Sierra Mágina.

> gens nous connaissent car nos pères sont d'ici et donc les professionnels nous respectent pour cela, les gens le savent très bien ça marche comme ça.
> Mari-Carmen : C'est vrai, nos pères nous ont ouvert la voie.[355]

Les oléicultrices insistent ici sur le rôle positif de leur âge et de leur père dans leur sentiment de légitimité et leur perception du sexisme dans leur environnement de travail. Comme le démontrent Anne Rieu et Sabrina Dahache (2008, p. 79), lorsque qu'il n'y a pas de garçon dans la fratrie comme c'est le cas pour Carmen, les pères sont très présents dans l'éducation de la fille (souvent l'aînée), en qui ils placent les espoirs d'une transmission. Le genre féminin de Carmen ne semble donc pas poser de problème dans le processus de transmission opéré par son père qui n'a ni fils ni gendre (situation de « garçon-manquant ») qu'il aurait peut-être pu privilégier. En revanche, le fait que le fils de Carmen ait occupé la présidence avant elle révèle combien, malgré l'expérience et l'intégration de la mère, le genre du fils a pu jouer en sa faveur pour « sauter » une génération dans l'ordre de la transmission qui s'établit dans leur famille et ainsi rétablir le privilège masculin dans la transmission du capital et des statuts (Bessière et Gollac 2020).

Carmen constate qu'il y a de plus en plus de femmes dans les conseils d'administration des coopératives et, comme d'autres, elle pense que les prochains départs à la retraite permettront à des femmes d'accéder à des postes dans les moulins. Pourtant, la norme reste encore d'avoir des conseils d'administration, exclusivement ou presque, masculins. Miguel, est maître de moulin (*maestro*) à la coopérative Nuestra Señora del Pilar, considérée comme la plus grande coopérative oléicole du monde. Pour donner une idée du poids colossal de ce moulin, il faut savoir que ses presque 2000 membres proviennent de 18 municipalités de la province de Jaén, couvrant près de 15 000 hectares de culture avec près de 2 millions d'oliviers. Le moulin a une capacité de réception de 2,6 millions de kilos d'olives par jour et peut stocker 5,5 millions de kilos d'huile dans 156 réservoirs inox pour le stockage[356]. Et au cœur de cette immense production de richesses, presque aucune femme :

> Nous avons plus de 1800 membres, à l'assemblée de la coopérative d'habitude il y a 200 personnes, mais seulement deux femmes, il n'est pas facile de trouver des femmes qui veulent y participer. Au conseil d'administration, il n'y a que des hommes. Je suis ici depuis 40 ans, je suis entré à l'âge de 17 ans. J'ai été formé sur le tas par le maître de moulin de l'époque, un ami de mon père. Et puis aujourd'hui je continue de me mettre à jour avec les formations pour maestro ou quand il y a des nouvelles normes.[357]

---

355 Entretien réalisé le 15/04/2021avec Mari-Carmen et Manuela, dans un café à Úbeda.
356 Source : site web de la coopérative : https://www.cooperativadelpilar.com/paginas/La-Cooperativa.asp
357 Entretien réalisé le 13/05/2021 avec Miguel à coopérative Nuestra Señora del Pilar, Villacarillo.

En plus des postes de décision, il y a un poste qui ne semble pas être atteint par cette vague de féminisation qu'évoquait Carmen, c'est celui de *maestro* : le maître de moulin, appelé moulinier en français. Son rôle consiste à s'assurer que tout soit calibré dans le moulin pour que l'huile qui en sort soit conforme au type et à la qualité visée, un peu comme un œnologue dans le monde du vin. Davide, maestro à la coopérative La Union de Úbeda m'explique son métier :

> Pendant la campagne je suis partout, dans la cour, avec mon personnel, je contrôle le processus, je lis la quantité d'huile que nous perdons dans les grignons[358], je contrôle les résultats d'analyse. Avec les nouvelles machines, nous pouvons travailler en temps réel et adapter le batteur et tous les moteurs à la quantité d'huile que nous voulons extraire. Ma responsabilité est de m'assurer que l'ensemble du processus fonctionne bien, que rien ne manque et de réparer les éventuels accidents.[359]

Le site internet de l'Interprofessionnelle française de l'olive le définit ainsi : « Le moulinier est celui qui extrait l'huile des olives dans son moulin à huile. Cette activité est exercée également par de nombreuses femmes. »[360] Pourtant, à Jaén je n'ai rencontré aucune femme *maestra*. Quand je demande à Mariano, responsable syndical de *Comisiones Obreras*, s'il peut m'orienter vers une femme *maestra* il répond :

> Aujourd'hui, nous ne connaissons aucune femme *maestra*, même pas dans le secteur privé, même nous n'avons pas beaucoup de données sur les entreprises privées et les petites entreprises. En tout cas c'est sûr que les femmes ne sont pas encore arrivées à ce poste, c'est également en raison d'une question de machisme dans le secteur, depuis la formation même. Mais aujourd'hui, les *maestros* sont majoritairement des personnes âgées, il va se passer quelque chose avec les départs à la retraite.[361]

Même réponse négative lorsque je pose la question à Mari-Paz, responsable des formations publiques techniques oléicoles. Elle m'explique :

> Je vais te dire pourquoi. Tu vois notre cours le plus emblématique est celui de maître de moulin : on reçoit près de 200 candidatures chaque année, pour 30 places maximum. Et c'est le seul cours où on a souvent aucune femme. On a que des hommes de plus de 40 ans. Cette année deux femmes vont faire la formation, et c'est pas du tout sûr qu'elles trouvent un poste un jour. C'est l'un des endroits du secteur où elles ne sont pas encore arrivées, alors que dans un cours de dégustation, on peut parfois avoir 100 % de femmes.
> Et au départ moi non plus je ne comprenais pas ce qu'il se passait, mais en fait j'ai appris que jusqu'à présent, le métier de *maestro* était un titre donné de père en fils. C'est comme si c'était un métier qui n'existait pas, c'est plutôt un héritage : il

[358] Les grignons d'olive sont un sous-produit du processus d'extraction de l'huile d'olive composé des peaux, des résidus de la pulpe et des fragments des noyaux. Avec un processus de raffinage il peut en être extrait encore de l'huile, de qualité inférieure, ou bien ils peuvent être déshydratés pour servir de combustibles.
[359] Entretien réalisé le 21/04/2021 avec David à la coopérative de La Union, Úbeda.
[360] https://afidol.org/moulinier/
[361] Entretien réalisé le 21/05/2021 avec Mariano aux locaux du syndicat *Comisiones Obreras*, Linares..

> n'y avait aucune professionnalisation là-dessus, tout se faisait à l'intérieur des moulins.[362]

Mais ces dernières années, le secteur s'est professionnalisé et c'est pourquoi la demande de formation a explosé : les fils de ces maîtres-mouliniers ont désormais besoin d'une certification pour exercer, et se tournent donc vers des centres de formation comme celui de Mari-Paz. De plus, ces formations publiques et gratuites permettent à d'autres personnes, dont la famille n'est pas déjà insérée dans le secteur, de se former et d'accéder à ce poste hautement qualifié. Comme le démontrent les travaux de Geneviève Pruvost (2007, p. 8) à propos de l'accès au poste de Commissaire par les femmes, ce n'est pas parce qu'un grade devient objectivement ouvert aux femmes et accessible grâce à un recrutement sur formation que celles qui vont au bout de ce parcours obtiennent véritablement un poste. Que le poste le plus prestigieux du moulin, comparable à celui d'œnologue dans le monde du vin, ait été longtemps réservé à l'intérieur des huileries pour favoriser les hommes descendants du *maestro* déjà en place montre à quel point les places sont verrouillées pour les personnes venant de l'extérieur de la coopérative, et à fortiori les femmes. La coopérative pourrait donc être considérée comme une « maison des hommes » dans les sociétés oléicoles, par lesquelles les hommes transmettent les savoirs, le capital et les postes à leurs descendants masculins. Pourtant, parmi les membres (*socios* ou *socias*) des coopératives, les femmes semblent faire partie des premières inscrites dès le départ.

Les femmes *socias* : *bicho raro*[363] ou prête-noms ?

Lola, qui travaille au patio d'une coopérative[364], insiste sur l'absence de femmes travaillant au sein de la coopérative, mais elle relève un paradoxe puisque la première personne inscrite en tant que membre de sa coopérative est une femme :

> C'est vrai qu'il n'y a pas beaucoup de femmes qui travaillent dans le moulin, ou surtout qui viennent au patio, mais il y a beaucoup de membres femmes. D'ailleurs le premier *socio* est en fait une *socia*, Josefina. Elle s'est inscrite en première, elle a la carte de membre numéro 1. La coopérative a été fondée en 1966.[365]

---

362 Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Mari-Paz au centre de formation IFAPA, Mengibar.
363 Traduisible en français par « bête de foire ».
364 Cour ouverte par où arrivent les chargements d'olives.
365 Entretien réalisé le 14/12/2021 avec Lola à la coopérative Puertas de las Villas, Mogon.

D'après mes entretiens, parmi les membres de la Coopérative la Carrera, 27 % sont des femmes. À Huelma chez Carmen, et à Villacarrillo dans la plus grande coopérative du monde : 35 %. Et à Nuestra señora de Guadalupe chez Carmen, la plus récente des coopératives de Úbeda, ce sont 40 % des membres qui sont des femmes. Pourtant, comme le dit Lola, j'ai assisté plusieurs fois à des fins de journées dans les patios de quatre moulins, et je n'ai en fait jamais observé une seule femme parmi la file de dizaine et de dizaine de 4 × 4 et de tracteurs chargés d'olives qui attendent de décharger leur récolte du jour. Carolina, qui travaille à Úbeda pendant la campagne d'olives dans l'équipe de récolte de son père, raconte comment elle se sent comme une « bête de foire » lorsqu'elle vient apporter les olives en fin de journée à la coopérative :

> Quand je vais avec la remorque à la coopérative, tout le monde me regarde comme une bête de foire (*un bicho raro*). Parce que vous avez vu, dans les files d'attente pour le patio il n'y a que des hommes ! Ou alors un couple, mais qui sort de la voiture ? L'homme, la femme reste dans la voiture. Alors que moi je fais tout, en plus c'est facile parce qu'on a une remorque mécanisée qui, quand on appuie sur un bouton, bascule et vide les olives dans la cuve. Mais dès que tu sors de la voiture tu vois tous les hommes qui te regardent pour voir si tu le fais bien, et ils ne t'aident pas. Alors que si tu n'as rien de mécanisé, les employés du patio sont là pour t'aider, ils sont payés pour ça, mais les femmes sont regardées comme ça de travers et personnes ne va les aider.[366]

L'expression *bicho raro*, que je traduis ici par bête de foire, est déjà apparue dans les entretiens que je mène avec des femmes qui me racontent ce que cela leur fait de travailler dans un monde d'hommes, par exemple lorsque Manola me racontait comment les hommes la regardaient utiliser les machines de gaulage pendant la récolte (cf. chapitre III), ou quand la jeune productrice Marilu décrit comment les professionnels du secteur l'accueillent la première fois (cf. chapitre II). Ici, dans le cas du moulin à huile, cet accueil fait aux femmes dans les patios des coopératives ne les incite pas à aller elles-mêmes apporter les olives au moulin, mais leur absence se fait aussi ressentir dans les assemblées et autres réunions pour membres. Cette invisibilisation fait écho à celle que l'on retrouve dans le travail agricole (cf. II et III), et se manifeste ici dans le contexte des instances de représentation professionnelle. Ces dernières ont été étudiées par d'autres chercheuses comme étant – bien qu'accessibles à tous et toutes les employé·es – des espaces particulièrement masculins, notamment de par le « façonnage conjugal de l'engagement agricole » qui organise la division du travail militant entre époux dans le secteur agricole (Comer 2017, p. 80). Tout comme les syndicats et autres instances de représentation des travailleur·euses, les assemblées générales et autres réunions des membres des

[366] Entretien réalisé le 16/12/2021 avec quatre cueilleuses d'olives dans un café à Úbeda.

coopératives restent « marquées par une « culture masculine » préjudiciable à la prise de responsabilités des femmes. » (Pochic et Guillaume 2013, p. 379). Malgré une féminisation discrète mais constante dans les coopératives et la mise en œuvre de politiques d'égalité interne et externe, les femmes et leurs intérêts restent sous-représentés dans ces espaces de représentation des *socios* et *socias*. Une critique qui revient souvent dans les entretiens est que les *socias* ne sont pas assez présentes dans les réunions de la coopérative. Manuela et Mari-Carmen débattent de la question et de l'importance de la représentation des femmes dans les instances de discussion de la coopérative :

> Mari-Carmen : À ce sujet, je dis aux femmes qu'elles ne sont pas obligées de parler lors des réunions, tu sais la plupart des hommes ne parlent pas, mais nous devons leur faire prendre conscience que c'est important pour la représentation : que les autres membres voient qu'il y a tant de femmes qui travaillent et qui s'intéressent à leurs oliviers et à l'huile. Et il faut qu'elles soient là pour se faire leur propre opinion sur les personnes qui dirigent la coopérative et sur la façon dont les choses sont décidées.
>
> Manuela : Oui c'est important d'être informée directement, et on apprend beaucoup de choses, cela donne de très bonnes informations, moi j'aime y aller, et je me sens puissante, parce qu'il y a si peu de femmes, j'y vais en mode "on est là" ! Au début j'avais peur, mais maintenant je ne ressens aucune sorte de rejet, je ne me sens pas mal de demander beaucoup de choses parce que je dois apprendre. Je suis très fière quand je vais à la coopérative : je suis leur égal, je ne me sens pas dépassée.[367]

Mais ces deux productrices, entrepreneuses héritières et privilégiées (cf. chapitre II) font figure d'exception. Lorsque l'on me parle des *socias*, c'est plutôt pour critiquer le fait que ces membres fantômes sont en réalité de potentielles fausses oléicultrices. Pour Davide, responsable des ventes d'une des coopératives de Úbeda : « Les femmes membres, c'est un peu une arnaque, c'est juste un agriculteur qui met une partie de sa production au nom de sa femme, c'est tout. ». Anuncia explique pourquoi elles sont considérées comme des prête-noms :

> Souvent dans une coopérative on voit qu'il y a deux noms pour un même couple, comme si un homme et une femme étaient chacun producteur, et qu'une partie de l'huile va dans un nom et dans l'autre. Mais peut-être que c'est la même exploitation, les mêmes olives, et que c'est seulement l'homme qui est responsable, et donc c'est lui il va aux assemblées, qui amène les olives, etc. Elle c'est juste un fantôme, parce qu'en réalité elle ne signifie rien, elle ne travaille pas dans les champs ou quoi que ce soit, et n'a aucune marge de manœuvre car c'est le mari qui décide de tout. Il est clair que des femmes membres qui travaillent leurs oliviers, vont et parlent aux assemblées il y en a ! Mais peut-être pour une femme il y a 50 hommes.[368]

[367] Entretien réalisé le 15/04/2021 avec Mari-Carmen et Manuela dans un café à Úbeda.
[368] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Anuncia dans un café de Jaén capitale.

Anuncia met le doigt sur quelque chose que je n'avais pas tout de suite saisi : les femmes que j'ai présentées dans le chapitre II qui héritent d'oliviers mais n'en ont pas la gestion réelle sont ces mêmes femmes qui inscrivent leur nom sur les registres des coopératives de Jaén mais ne veulent ou ne peuvent pas s'impliquer dans leur rôle de *socia*. Les membres de leur entourage familial les incitent souvent à céder la gestion réelle de leurs oliviers à leur frère, époux ou leur oncle, et dans le même temps à se déclarer productrices pour accéder à des aides publiques. Dans ces cas-là, comment s'étonner que ces femmes ne s'impliquent pas dans les coopératives et donc n'assurent pas le rôle de représentation des *socias* qui est attendu de leur part, alors qu'elles ne travaillent jamais réellement à la gestion de leur oliveraie ? Antonio, membre du conseil de Nuestra señora de Guadalupe m'explique que « maintenant pour avoir des subventions au niveau de la coopérative pour investir, c'est le même système de points que pour les producteurs, et vous avez des bonus si vous avez des femmes au conseil d'administration et parmi les membres. »[369].

Ce phénomène de stratégie d'instrumentalisation du genre à des fins d'optimisation financières renvoi à un mouvement plus large dans les institutions publiques et mêmes internationales lié au *gender mainstreaming*[370]. C'est-à-dire à la généralisation de l'intégration d'une perspective de genre dans l'ensemble des programmes et des institutions (Dauphin et Sénac 2008). Si de nombreuses féministes de par le monde ont pu dans un premier temps « se réjouir de la mise à l'agenda de la "perspective genre" » (Leroy 2018, p. 11) ce mouvement se double rapidement d'une dépolitisation des problématiques liées aux inégalités de genre et d'une « mission civilisatrice » problématique (Abu-Lughod 2002). Pour preuve, ces extraits de discours, par exemple d'un représentant de la FAO[371] : « Le rôle des femmes dans l'agriculture : combler le fossé entre les hommes et les femmes pour soutenir le développement. » (FAO, 2011). Ou encore celui de l'ex-président de la Banque Mondiale qui dit que : « L'*empowerment* des femmes est de l'économie intelligente (…) l'investissement dans les femmes produit des retours à la fois sociaux et économiques ». (Robert Zoellick, 2007). Dans le cadre des institutions régulant le monde agricole, ce cadre normatif issu des politiques d'égalité en vigueur dans le droit du travail ne résout pas automatiquement la question de l'accès aux femmes et peut même générer des critiques dans mes entretiens. Par exemple Tamara, la

[369] Entretien réalisé le 11/05/2021 avec Antonio et Mari-Carmen à la coopérative Nuestra Sra de Guadalupe, Úbeda.
[370] Sujet traité dans mon mémoire de recherche Genre et développement au Maroc rural. Pour une approche anthropologique et critique des initiatives de développement à destination des femmes, sous la direction de Dorothée Dussy, Aix-Marseille Université, 2019.
[371] Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

jeune femme qui vient de commencer à travailler en tant que responsable oléotourisme et administratif dans une grande coopérative à l'est de Jaén, déplore ce phénomène des *socias* fantômes :

> Il y a aussi quelque chose qui me dérange : beaucoup de membres sont des femmes parce que le gouvernement a donné des avantages fiscaux : si c'est l'homme qui possède la terre et qui va à la campagne et fait ce travail oléicole mais qu'il met l'impôt au nom de la femme, il paiera moins d'impôts à ces avantages.
>
> Donc moi ça me met en colère quand les membres viennent retirer l'huile qui leur revient à la fin de la campagne. Chaque membre doit signer un papier, seul le membre peut le faire, mais que se passe-t-il ? Celui qui vient c'est le mari et il me dit quoi : « Oui je ne suis pas le membre, c'est ma femme, mais c'est moi le patron donc c'est pareil ».
>
> Et cela me met en colère parce que ensuite quand tu regardes les recensements agricoles d'Andalousie ou d'Espagne, tu sais que c'est faux parcequ'ils sont beaucoup plus élevés que la réalité ![372]

Tout comme les plans d'*affirmative action* (« action positive ») étudiés par Laure Béreni (2023a, p. 10), « les pratiques de la diversité peinent à déstabiliser les discriminations et inégalités, aussi sincères que soient les efforts de celles et ceux qui les animent », et peuvent même contribuer à stigmatiser les « bénéficiaires » de ces plans (les minorités de genre et de race) dont la légitimité est alors remise en question.

Pour remédier à cette absence du côté des *socias*, une association de femmes travaillant dans des coopératives agro-alimentaires a été co-créée par Raquel, une jeune productrice qui travaille aussi dans une coopérative au sud de Jaén :

> AMCAE est une association, je suis l'une des fondatrices. Il y a quelques années un projet intégré a été réalisé par une grande coopérative de second rang dans laquelle je travaillais, et ils ont essayé d'obtenir des informations sur le nombre de femmes dans les conseils d'administration des coopératives.
>
> Il a été constaté que le pourcentage de femmes était très faible, et l'objectif était donc de remédier à cette situation. Il faut comprendre pourquoi les femmes n'assistent pas aux assemblées, pourquoi elles ne participent pas à la prise de décision au sein de la coopérative pour pouvoir trouver des solutions.[373]

AMCAE (*Asociación de Mujeres de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía*) permet à des femmes *socias* et/ou qui travaillent dans des coopératives, de se rencontrer, se former, échanger des bonnes pratiques. J'ai participé à un de leurs stages en « *leadership* » où un formateur les aidait à comprendre quels sont les blocages dans la prise de parole, comment se fixer des objectifs et les atteindre, comment gérer le conflit, etc. Pour Mari-Carmen, qui y donne des formations à propos de la loi de titularité

[372] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Tamara dans un café de Úbeda.
[373] Entretien réalisé le 17/05/2021 avec Raquel chez elle à Noguerones.

partagée des exploitations, AMCAE est d'abord un réseau qui permet de la sociabilité et de se sentir moins seule :

> Mari-Carmen : Manuela, tu dois t'inscrire à AMCAE.
>
> Manuela : Non non je reçois déjà trop d'informations de la part des associations des professionnels de l'olivier et tout ça, je ne veux pas plus.
>
> Mari-Carmen : Oui mais AMCAE ça permet de parler de toutes ces questions dont on parle là dans l'entretien avec Lucille, cela te fait sentir que tu n'es pas seule, de partager des doutes, de se sentir plus puissante. J'aime beaucoup cela, et même si ce n'est pas mon objectif, je sens que dans ce réseau je peux être un modèle pour montrer qu'une femme peut être là à faire ce travail, cela aide à se faire une place.[374]

AMCAE fait partie des espaces qui permettent la politisation des inégalités de genre devant l'absence de prise en compte de la contribution des femmes à l'activité agricole (Comer 2022, p. 110). En 1982, déjà, une enquête au Québec révèle que peu de femmes se rendent aux réunions des associations de représentants du monde agricole : « Il me semble que derrière le tableau des raisons que donnent les femmes pour ne pas participer aux réunions syndicales, il y a toujours ces questions de tâches, de partage des tâches et de rôles que l'environnement (syndicat compris) donne aux femmes », commentait Suzanne[375]. Selon cette représentante syndicale, les femmes ne se définissent pas comme des personnes compétentes dans ces milieux-là et n'ont jamais eu l'occasion de faire le point sur ce qu'elles veulent et les valeurs qui leur sont propres. Ce genre de réseau comme AMCAE permet justement d'offrir cet espace, comme en témoigne Mari-Carmen qui insiste sur le fait que cela offre de la solidarité et des modèles pour les femmes du secteur.

Maintenir les femmes à l'écart de la création de richesses

L'important nombre de femmes inscrites en tant que *socias* ne doit donc pas laisser penser que la coopérative est un lieu propice à l'égalité de genre. Les *socias* sont en réalité « des femmes dans la maison des hommes » qui n'ont pas le même rôle ni le même poids que les hommes à statut égal (Malochet 2007a). Les femmes ne sont donc pas complètement exclues des moulins coopératifs, mais elles ne semblent toujours pas être

[374] Entretien réalisé le 15/04/2021 avec Mari-Carmen et Manuela dans un café à Úbeda.
[375] *Dans La Terre de chez nous, en octobre 1982, cité dans Julie Francœur dans « Au Québec, des questions rémanentes pour les femmes en agriculture », AgriGenre, octobre 2023.* https://agrigenre.hypotheses.org/17864

bienvenues aux postes stratégiques. Ni en tant qu'employée participant directement à la fabrication de l'huile – et encore moins en tant que *maestra* –, ni dans les instances de décisions, ni même en tant que membre *socia* active, c'est-à-dire apportant ses olives et participant à la vie du moulin. Il existe donc des barrières qui, sans complètement fermer la porte des moulins, ne permettent pas aux femmes d'y entrer pleinement.

De la même manière que les justifications symboliques analysées en chapitre II permettant de tenir les femmes à l'écart des postes valorisés dans la cueillette, la légitimation naturalisante de la division sexuée du travail intervient aussi dans les moulins à huile. Tout comme les chais des domaines viticoles étudiés par l'historien Jean-Louis Escudier : la présence des femmes dans les espaces dévolus à l'élaboration du vin est contestée et que leur exclusion est attestée pour la quasi-totalité des terroirs (Escudier 2016, p. 42). Bien que quelques anciennes sources évoquent vaguement les menstruations des femmes comme une possible explication donnée par les viticulteurs, cette justification s'ancre paradoxalement au cours de la deuxième moitié du XIX^{e} siècle au moment même où le corps médical démontre le non-fondement scientifique de cette théorie. La mise en cause des menstruations sera alors instrumentalisée par les viticulteurs pour donner un semblant de légitimité au partage des tâches, et sera même intériorisée par certains chercheurs qui y accordent parfois du crédit (*ibid*., p.46). Au contraire, l'auteur explique que l'exclusion des femmes des cuves, du vendangeoir et du chai relève en fait d'une construction sociale qui, en partie, « permet de les libérer avant la fin de journée de travail professionnel pour leur permettre d'assurer l'entièreté du travail relevant de la sphère domestique » (*ibid*.). Dès lors, cela a aussi comme conséquence d'empêcher les ouvrières des vendanges de bénéficier des salaires rémunérateurs et des heures supplémentaires attachées au pressurage comme les hommes. Cette répartition du travail, sous couvert d'une apparente complémentarité (Tabet 1979), continue d'assigner les femmes en priorité au travail domestique et reproductif et les détourne des lieux où se déroule le travail jugé comme productif et valorisé (Mathieu 1971 ; Kergoat 2017). En plus du verrouillage pour les femmes des emplois dans les moulins, j'observe ce même phénomène chez les productrices qui préfèrent laisser leur mari apporter les olives au moulin pour rentrer s'occuper de la maison, se coupant ainsi de la possibilité de s'intégrer au monde de la fabrication de l'huile d'olive. Ce faisant, elles s'auto-confisquent un ensemble d'éléments – du réseau social, des compétences et une visibilité. Ces « comportements d'auto-élimination des femmes » (Marry 2004, p. 23), renvoient à la

division sexuée du travail dans la famille et participent à alimenter l'image de la coopérative comme un univers masculin, une « maison des hommes ».

Un autre paradoxe aussi observé dans les coopératives est que finalement ce n'est pas le fait de travailler dans l'espace du moulin qui pose problème, mais simplement de travailler à l'étape de fabrication – les femmes étant nombreuses dans les espaces des laboratoires d'analyse et d'embouteillage. Ce ne sont pas non plus des horaires compliqués qui empêchent les femmes d'y travailler, car ces ateliers ouvrent très tôt le matin pour préparer les commandes (6 h), tout comme l'observe l'historien pour le vin :

> (…) par contre les femmes sont partout et très tôt sur le site et pour les opérations de rinçage, de mise en bouteille, d'étiquetage, d'emballage et d'expédition du vin. De nombreuses sources montrent la présence exclusivement féminine dans les ateliers d'embouteillage sous le contrôle vigilent d'hommes sévères. (Escudier 2016, p. 46)

C'est donc le moulin en tant que lieu technique, de création de valeur et de matière qui est défendu aux femmes. Car de prime abord, les matières « olive » et « huile » ne semblent pas frappées du sceau de l'interdit pour les femmes puisqu'elles appartiennent à la catégorie de matériaux que ces dernières sont traditionnellement en droit de travailler – les solides plastiques (terre, argile et kaolin, agglutinants, résines, colles, teintures, etc.) et les solides souples (peaux, écorce, fibres animales et végétales, etc.) (Tabet 1979, p. 48). Par ailleurs, dans plusieurs régions du monde, notamment au Maroc, les femmes ont développé des techniques de presse, typiquement féminines comme la presse à vis en bois domestique ou l'utilisation de draps de tissus (El Alaoui 2007). Encore une fois, comme dans ce qui relève du travail de cueillette : « nous retrouvons le cadre que nous connaissons de la pauvreté de l'outillage et de la prépondérance des opérations à main nue. », et les rares outils nécessaires sont fabriqués par les hommes, accentuant la dépendance technique des femmes (Tabet 1979, p. 48). Je pense donc que la coopérative est relativement fermée aux femmes car elle est située en dehors de l'espace du domestique. Et, surtout, parce qu'elle incarne l'espace de production de la richesse.

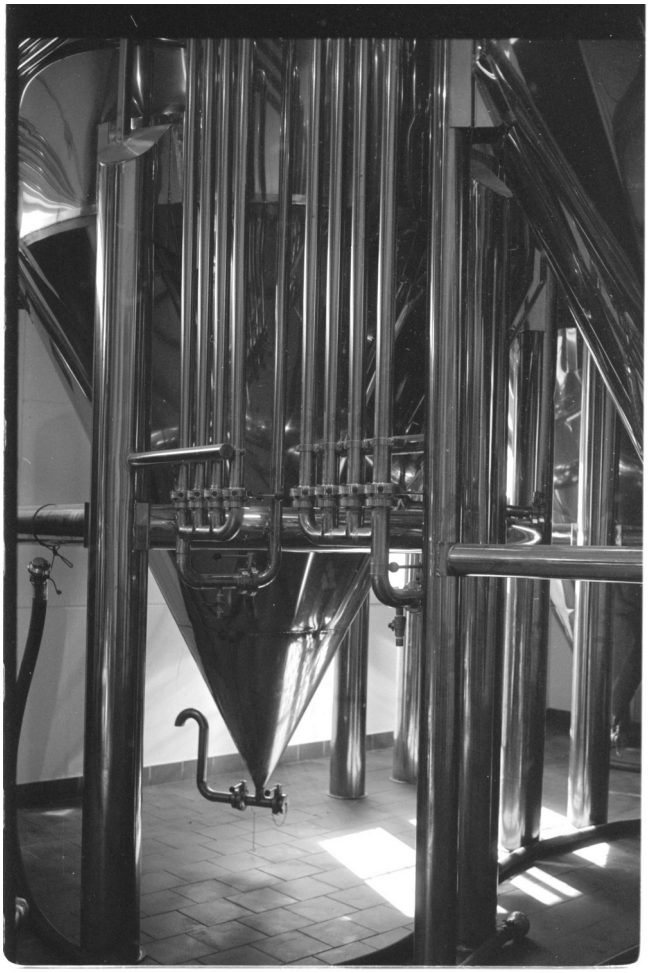

Figure 32: Dernière étape de transformation : le stockage. Ici, un fut d'huile dans la bodega de la coopértaive de María del mar, Mogon, Jaén, décembre 2021. Photographie argentique. © L. Florenza

La coopérative n'est donc pas tout à fait une « maison des hommes » puisqu'elle n'est pas totalement fermée aux femmes et que la technique de presse ne leur est pas interdite traditionnellement (contrairement à la vinification), mais elle est certainement une « organisation genrée », c'est-à-dire un espace de travail professionnel fortement structuré par le genre (Acker 1990). Dans la suite des travaux de Joan Acker, la notion de *gendered organization* permet de révéler comment le genre structure de manière visible ou discrète les organisations et comment, en retour, ces dernières façonnent le masculin et le féminin dans la société, ses pratiques et ses représentations (Tania et Laufer 2007, p. 22). Dès lors, la manière dont fonctionnent les coopératives peut être analysée comme étant « intrinsèquement oppressive, notamment envers les femmes, c'est-à-dire comme n'étant non pas des outils neutres mais des mécanismes organisationnels contribuant à maintenir l'oppression liée au genre » (Dorion 2021, p. 71). Ainsi, la gestion des coopératives, leur structure hiérarchique, la répartition des postes en leur sein entre

hommes et femmes, le fait qu'elles privilégient l'entre soi, les locaux et les travailleurs masculins agissent comme des mécanismes barrant l'accès des femmes aux postes valorisés en leur sein. Ces barrières découlent aussi du fonctionnement inhérent de la filière oléicole et d'un environnement de travail particulier qu'il s'agit d'explorer.

Les bons paysans, les mauvais commerçants et les camions italiens : les ingrédients d'une organisation au masculin ?

Pour comprendre pourquoi les coopératives sont des organisations genrées au masculin, et pourquoi l'intégration des femmes aux postes valorisés y semble plus lente qu'ailleurs, il faut aussi comprendre dans quel environnement le travail s'effectue en leur sein : quelles pratiques et quels imaginaires dessinent au quotidien « le genre en train de se faire » dans les coopératives (Buscatto 2019) ? La piste que j'emprunte ici part des deux expressions qui reviennent beaucoup dans mes entretiens à propos des coopératives : « Ici nous sommes des bons paysans mais des mauvais commerçants »[376] et « ici on paye la quantité, pas la qualité »[377]. Avant d'entrer plus en détail dans ce qui anime les acteurs et actrices des coopératives, il est important d'insister le terme « paysan » qui apparaît dans ce dicton – et dans le titre de cette partie. Celui-ci ne renvoie pas à l'idée de la petite paysannerie ancrée dans la ruralité, caractérisée par une relation forte à la terre et aux cycles naturels, ainsi qu'à une certaine autonomie vis-à-vis des structures urbaines et industrielles (Bourdieu, 1979). Il ne renvoie pas non plus à l'idée d'un·e paysan·ne qui produit en vue de transformer soi-même le produit de sa récolte dans un objectif d'autoconsommation. Il n'est pas « le paysan (qui) travaille la terre pour se nourrir » (Mendras 1992, p. 40). Les paysans de l'oléiculture contemporaine de Jaén sont des agriculteurs « qui ne pratiquent pas d'activité de subsistance et travaillent la terre selon un haut niveau de division du travail entre la mise en culture, la vente et la transformation. » (Pruvost 2021a, p. 13). Les oléiculteur·ices de Jaén sont en fait, dans leur très grande majorité, des producteur·ices d'olives, et non d'huile d'olive. Ce qui veut dire que si un oléiculteur produit par exemple une tonne d'olives, il les amène à la coopérative, et à partir de là il ne se soucie plus du reste. Il viendra récupérer l'équivalent des 200 litres

[376] « *En Jaén estamos muy buenos agricultores pero muy malos comercializadores.* »
[377] « *Aquí se paga la cantidad, no la calidad*. »

d'huile que ses fruits ont donnés[378], sous forme de rétribution monétaire, ou sous forme d'huile d'olive, qui sera alors extraite du mélange créé par toutes les olives apportées au même moment au moulin par d'autres producteur·ices. Ces paysan·nes ne sont donc pas autonomes vis-à-vis des structures urbaines et industrielles (Bourdieu, 1979), car leur activité agricole est entièrement tournée vers elle, et les coopératives en sont la première étape – et la dernière dans laquelle s'impliquent ces oliculteur·ices. Cette pratique des oléiculteur·ices est adaptée à leur statut de pluriactif·ves (chapitre I) – qui ne leur laisse que peu de temps pour se consacrer pleinement à la production de leur huile –, et représente la base du fonctionnement de la filière à Jaén en l'alimentant de la matière première que représentent les fruits. Ces « paysans » dont parle le dicton sont ces producteur·ices d'olives de Jaén qui destinent leurs fruits aux coopératives, qui elles-mêmes s'inscrivent dans une filière globalisée comme je vais le présenter.

Pour se faire une idée de ce que peuvent incarner les coopératives de Jaén, je propose ici le portrait qu'en dresse Mariano, responsable syndical de *Comisiones Obreras* :

> Les coopératives manquent de professionnels : la plupart d'entre elles n'ont pas de gestionnaires, les associés nomment un conseil, sans femmes bien sûr, et enfin nomment le président, qui peut être le meilleur agriculteur d'Europe, mais il n'a aucune idée de la gestion d'une entreprise.
>
> La culture est la suivante et pour moi c'est le nœud gordien qui explique pourquoi Jaén est si en retard dans la commercialisation et la professionnalisation : il y a des milliers de petits producteurs, pluriactifs. Ce producteur veut récolter le plus vite possible et emmener ses olives au moulin à huile et ne penser à rien d'autre, être payé l'année suivante, recevoir la PAC, et c'est tout. Il n'est pas conscient qu'il est le propriétaire de la coopérative. La participation est minimale, la vision est à court terme.
>
> Autre problème : les présidents sont âgés et ils ne regardent que les dépenses, pas les investissements. Ils ne comprennent pas que le marketing est un investissement et pas une dépense. La meilleure image que j'ai pour illustrer cela est : le dernier jour de la campagne, dans un bar il y a les deux présidents des deux coopératives du village qui prennent un café chacun dans un coin. Et puis ils font les coqs et l'un deux gagne la bataille en disant « moi cette année j'ai vendu un centime plus cher par kilo d'huile, donc je suis meilleur président ». Et ça leur suffi pour croire qu'ils font bien leur travail. Je l'ai vu, je l'ai vécu, c'est déprimant. Nous avons besoin d'un changement culturel.[379]

D'après Mariano, le problème réside dans un élément « culturel » : la mentalité des gestionnaires des coopératives et celles de leurs membres. Ces personnes sont des hommes, plutôt âgés, du monde paysan, qui penseraient à court terme et n'auraient pour

[378] En général, le rendement en huile d'olive de la variété Picual se situe entre 18 % et 22 %, bien que cela puisse varier en fonction des conditions spécifiques de la récolte et du processus de transformation.

[379] Entretien réalisé le 21/05/2021 avec Mariano dans les locaux du syndicat Comisiones Obreras, Linares.

seul objectif que de doubler le voisin. J'imagine bien comment ce monde-là pourrait effectivement faire peu de place aux femmes, mais je trouve au premier abord le portrait de Mariano un peu trop sombre et classiste envers une soi-disant mentalité paysanne. Pourtant, lors de mes entretiens je suis forcée de constater que cette image est largement partagée par les personnes rencontrées. Ce n'est pas seulement dû à une question de génération, puisque je retrouve ces mêmes traits chez Alfonso, responsable des ventes dans une des coopératives de Úbeda qui a portant tout juste 40 ans :

> Après 11 ans comme responsable export, je suis maintenant responsable des ventes depuis deux ans. Mon travail consiste juste à vendre le plus possible. Ici la production c'est 5000 tonnes d'huile, 30 millions de kg d'olives. On fait 30 % lampante, et 30 % vierge et 30 % de vierge extra, donc autant de qualité médiocre que de très bonne. Et aujourd'hui Mari-Carmen est venue pour me parler d'intégrer l'IGP[380] Jaén, mais pour le moment je ne vois pas l'intérêt alors que ce sont des dépenses énormes.[381]

Ce n'est pas non plus qu'une question de genre, puisque la présidente de coopérative Carmen à ce même discours :

> Nous vendons à de très grandes entreprises étrangères, ils paient toujours un peu plus cher qu'ici en Espagne, nous obtenons toujours quelques centimes de plus, jusqu'à présent ! Bien vendre est la plus grande responsabilité pour moi. Ici, trois centimes ça représente une grande différence pour tous ces producteurs.[382]

C'est en fait le cœur du fonctionnement économique de la filière de l'huile en Andalousie qui explique ces pratiques. Lorsque je demande à Pepe pourquoi il n'apporte pas son huile en coopérative mais en moulin privé il me répond : « Parce que dans les coopératives ce qui est payé c'est la quantité et pas la qualité. Ils encouragent le producteur à faire un mauvais produit. Car ils veulent vendre de l'huile lampante. Si on leur amène tous de la bonne huile, ils ne font pas de bénéfices. »[383]. En effet, le prix de l'huile auquel la coopérative rachète les kilos d'olives apportés par les producteurs varie peu selon la qualité. Les petits producteurs de Jaén sont donc peu, voir pas, incités à prendre soin de leurs fruits, les amener tôt dans la saison et s'assurer qu'ils donnent une huile de qualité. Au départ je ne comprends pas quel est l'intérêt de produire de l'huile lampante, qui est l'huile de mauvaise qualité produite à partir d'olives abîmées et/ou par un processus inadéquat qui cause une forte oxydation du produit. Son goût est fort et désagréable, elle servait à l'éclairage – d'où son nom. Puis j'ai commencé à entendre parler des camions italiens :

---

[380] Indication géographique protégée.
[381] Entretien réalisé le 27/05/2021 avec Alfonso à la coopérative La Carrera, Úbeda.
[382] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec Carmen dans la coopérative de Huelma, Sierra Mágina.
[383] Entretien réalisé le 29/10/2021 avec Pepe au moulin de Quesada.

> Quand mon père gérait la coopérative, c'était toujours la même histoire : un matin mon père dit « Hey ! on a vendu un camion de lampante !". Super. Le lendemain un camion se pointe, le chauffeur sort et dit toujours la même chose « *buongiorno* don Jose !", et nous : « Où vas-tu », et toujours la même réponse : « De l'Andalousie à Ciudad Real, j'y reste deux jours, puis un bateau jusqu'à Milan ». Et tu sais ce qu'ils font à Ciudad Real : ils s'arrêtent dans une grande usine de raffinage pour traiter chimiquement l'huile : températures élevées et produits chimiques pour enlever la mauvaise odeur, les vitamines, le mauvais goût, tout ! Au final c'est un liquide gras : c'est de l'huile oui mais ça ne sent rien, ça ne goûte rien, ça n'a aucun avantage, mais la grosse différence : c'est consommable. Donc tu imagines, mon père il ne voulait rien changer, il pouvait continuer à faire de l'huile lampante de merde, le plus facile, le plus rapide, ne pas penser à la qualité et pourquoi ? Parce que de toute façon il y aura toujours un camion italien pour acheter. Nous étions des agriculteurs, mais pas des commerçants c'est la vérité, d'autres pays sont toujours venus profiter de notre incompétence commerciale. Quand on a commencé à faire de l'huile propre moderne mon père disait que c'est " une merde qui n'a pas de goût ! ". Il disait « la tienne n'a pas le goût de la mienne » il parlait du goût de lampante ! Car c'est le goût de la fermentation, du pourri ![384]

José, qui a aujourd'hui repris avec son frère le moulin de leur père, raconte comment cela a été très dur de voir leur père s'opposer à tous les changements qu'ils entreprennent et de s'entendre dire qu'ils ne s'en sortiraient jamais s'ils ne continuaient pas à faire de l'huile pour la vendre en vrac[385] à l'étranger. Car c'est sur ce modèle économique qu'a reposé la production d'huile d'olive andalouse pendant toute la fin du XX^{e} siècle et le début des années 2000. Des entreprises italiennes – ou françaises – envoient des camions citernes pour ramener de l'huile à bas coût qui sera ensuite raffinée puis mélangée à une petite quantité d'huile de qualité pour apporter de la saveur et ensuite vendue sous une étiquette italienne. Pepe explique comment ces entreprises procèdent :

> Parce que ce qu'ils font, c'est dépenser de l'argent pour acheter 1000L litres de très bonne huile fruitée, et ensuite ils achètent 20000 litres de mauvaise huile lampantes sans goût et ils obtiennent 21000 litres avec l'étiquette « d'huile d'olive vierge », alors qu'en fait c'est de la lampante.[386]

Ce procédé vient rappeler la position subalterne qu'occupe l'Andalousie dans la géographie économique de l'Europe basée sur un modèle de production délocalisé et dont les étapes du processus sont stratégiquement divisés sur le plan géopolitique (Quesada 2021, p. 132). Dans la continuité de l'extractivisme de ces terres pour produire des fruits et légumes à bas coût, l'exportation d'huile d'olive à peine transformé et non conditionnée suit la logique d'accaparement et de dépossession du local par rapport par le global (*ibid*.). Si l'huile andalouse est tant prisée par les entreprises étrangères, ce n'est

[384] Entretien réalisé le 20/11/2021 avec José au moulin Oléicola San Francisco, Begijar
[385] En espagnol : « venta a granel ». C'est-à-dire en grande quantité et non conditionnée, vendue directement de la cuve vers des camions-citernes.
[386] Entretien réalisé le 29/10/2021 avec Pepe au moulin de Quesada.

pas seulement pour son faible prix, mais aussi pour les propriétés chimiques de sa variété autochtone : la picual. Maria del Mar, gérante d'une coopérative dans la Sierra de las Villas explique :

> L'huile est vendue en vrac aux camions citernes vers l'Italie, la France, le Portugal, etc. Parce que la variété picual n'existe pas dans d'autres pays, et c'est une variété plus stable, qui dure plus longtemps, donc pour les mélanges, il leur faut ce type d'huile.

Étant donné que ce mélange est effectué dans le pays d'arrivée, le produit final peut porter le drapeau du pays acheteur et dissimuler le fait que l'huile provienne d'Espagne. Ce qui semblait arranger les producteurs andalous pendant un certain temps devient aujourd'hui problématique, car cette valeur ajoutée se fait loin de chez eux et invisibilise leur travail. Mari Carmen résume la situation ainsi :

> À Jaén nous sommes les plus gros producteurs mais ceux qui vendent le moins, c'est un gros problème. La majorité de notre huile est vendue en vrac, beaucoup d'Italiens viennent, ils achètent notre huile en camion-citerne, et comme ils sont experts en marketing et en image, ils la valorisent et en tirent les bénéfices. À Londres, vous ne trouverez jamais d'huile espagnole, mais vous trouverez des tonnes d'huile italienne, alors que c'est impossible : ils n'ont pas la capacité de produire autant d'huile qu'ils n'en vendent, ils n'ont pas les hectares.
>
> Tout le monde dit « on est des bons paysans mais des mauvais commerçants » comme si c'était éternel. C'est vrai nous ne savons pas valoriser notre huile, mais cela est en train de changer, nous nous efforçons de vendre notre huile nous-mêmes, les marchés s'ouvrent.[387]

Tous ces facteurs (la pluriactivité des producteurs, la non professionnalisation de la gestion des coopératives, la demande internationale pour de l'huile de faible qualité) ont permis aux coopératives de fonctionner sur leurs acquis pendant des décennies : peu d'investissement, recrutement et formation en interne, peu d'innovation, vente en vrac à des entreprises étrangères, tout en continuant d'être le cœur de la production de la richesse dans la région. Dans les coopératives oléicoles, ces éléments participent peut-être à renforcer l'idée d'un domaine réservé aux hommes, ce qui explique que les quelques femmes qui en ont déjà poussé les portes n'illustrent pas une réelle ouverture de ces structures à la féminisation (Zaidman 2007). En effet, la sociologue Isabelle Zinn (2019, p. 66), qui a enquêté sur les métiers de la viande, montre comment certains éléments (associations au sale, au dangereux ; dichotomie entre ce qui est caché et ce qui est montré ; discours sur la complémentarité ; présence de machines ou d'outils techniques, etc.) agissent sur l'accès des femmes dans le métier comme une stratégie de clôture

[387] Entretien réalisé le 27/05/2021 avec Mari-Carmen dans son oliveraie, Úbeda.

durable en participant à la légitimation d'un territoire professionnel presque exclusivement masculin.

Ce rapprochement est d'autant plus à propos que, comme je vais le montrer par la suite, les choses se passent de manières différentes dans les moulins privés qui fonctionnent selon des logiques distinctes. Ces femmes qui accèdent exceptionnellement au secteur de la transformation de l'huile dans les coopératives (comme Anuncia, Lola, Mari-Paz ou Juana) représentent, d'après mes entretiens, des parcours individuels qui contiennent des éléments qui sont en accord avec d'autres normes de ce milieu (reproduction sociale, entre-soi, confiance, hautes études, etc.). L'arrivée de plus de femmes dans ces métiers n'a donc pas été accompagnée d'une interchangeabilité des individus au travail (Le Feuvre, 1999), mais renforce finalement les divisions genrées. C'est donc le moulin en tant qu' « organisation genrée » (Acker 1990) au masculin, en tant que lieu de technique, de fabrication de valeur ajoutée, de création de la matière, qui est maintenu fermé pour les femmes. Tout comme les femmes sont considérées comme des éléments passifs du paysage, des aides-familiale sans statut dans le foyer, et des cueilleuses sans qualification au sein des équipes de récolte, elles sont ici mises à l'écart du processus de création de l'huile d'olive dans les moulins traditionnels. Mais cet espace des coopératives traditionnelles n'est aujourd'hui qu'une partie d'un monde plus vaste qui s'ouvre à la fin de la filière et qui repose sur un autre modèle économique, s'éloignant ainsi de la production d'olives destinée à de l'huile en vrac.

II.

VALORISATION ET POPULARISATION DE L'HUILE D'OLIVE : VERS UNE FÉMINISATION DANS LA TRANSFORMATION ?

Carnet de terrain

Le 5 novembre 2021, Úbeda, dans un café

Je prends mon petit déjeuner dans un de mes cafés favoris à Úbeda. À part les gourmand·es, tout le monde mange la même chose le matin en Andalousie : deux tranches de pain grillé, de l'huile d'olive et de la tomate fraîche mixée, c'est la *tostada*. Selon les habitudes de chacun·es, les andalous·es font des petits trous dans le pain avec la pointe de leur couteau pour que l'huile et la tomate imprègne bien la mie et ne s'échappe pas par les bords. D'autres mélangent l'huile d'olive directement dans le pot qui contient la tomate avant de tout verser sur le pain. D'autres déchirent le pain en petits morceaux et le trempent dans un bol d'huile d'olive et rajoute seulement de temps en temps une cuillère de tomate. Puis on rajoute une pincée de sel. Une seule règle : il faut verser la tomate au dernier moment, sinon le pain est mouillé, et ce ne serait plus une *tostada*. Ici, manger son petit déjeuner dehors avec des amis, de la famille ou des collègues est une pratique très courante. Tous les matins, des gens de tout âge commandent leur « *pan aceite* »[388] et déjeunent dehors pour un ou deux euros.

Une chose qui m'a frappée au printemps, c'est que dans tous les bars et cafés (même les bouis-bouis douteux) on servait des doses individuelles (Covid-19 oblige) d'huile d'olive avec chaque *tosdada*. Aujourd'hui, c'est la diversité et la qualité des huiles qui me surprend. J'ai devant moi une très belle bouteille. *Passion loca*, un producteur d'Úbeda, avec un fond vert et des fleurs rouges et violettes. On dirait une bouteille de parfum. Il y a une bouteille d'huile sur chaque table, presque toutes différentes.

À la table d'à côté sont installées quatre femmes d'environ 45 ans. Elles mangent leurs *tosdadas* avec du café au lait et regardent la bouteille d'huile d'olive sur leur table, l'une d'entre elle commente : « Vous connaissez cette huile ? C'est la *temprana*[389] de *Puertas de las Villas* Elle est délicieuse, et c'est moi qui ai validé les analyses de cette huile. ». La femme commence à décrire à ses amies l'étiquette lorsqu'elle s'étonne : « Mais, c'est une bouteille de l'année dernière ! Ah c'est problématique. » La serveuse passe : « Mademoiselle s'il vous plaît, amenez-nous l'huile de cette année. Ça c'est une bouteille de l'année dernière. » La serveuse revient tout de suite avec une autre bouteille et s'excuse « Pardon, elles étaient mélangées je ne m'étais pas rendu compte, la voilà ». « Ah merci c'est beaucoup mieux ! Regardez comme elle est verte ! [*verde verde*] ». Et tout le monde répète « *ah si* ! *Verde verde* ! ». Elles ne lésinent pas sur la quantité d'huile sur leur tartine et la « spécialiste » se fait un petit bol rempli d'huile pour y tremper son pain, sans tomate.

[388] Pain-huile.
[389] Huile précoce, verte.

Dans l'extrait de carnet de terrain ci-dessus, je décris une scène qui semble sortie d'un restaurant chic où l'une des clientes demanderait au serveur de renvoyer une bouteille de vin défectueuse. Pourtant, cela se déroule bien dans un simple café et concerne une bouteille d'huile d'olive. Si nous aurions du mal à imaginer cette scène en France (ou dans le reste de l'Espagne), à Jaén l'huile d'olive est désormais un produit du quotidien qui se doit d'être d'une qualité de plus en plus irréprochable, et s'éloigne ainsi de l'huile de coopérative classique. En effet, depuis l'entrée de l'Espagne en Union Européenne en 1986 et la concurrence des nouveaux pays producteurs d'huile d'olives, les huileries andalouses n'ont pas eu d'autres choix que de s'ouvrir au changement comme l'explique Anuncia :

> Tout était vendu en vrac, il n'y avait aucun conditionnement. L'huile était vendue aux membres dans des contenants de 25 litres au minimum et était transportée en vrac par camion-citerne vers l'extérieur. Mais nous sommes entrés dans l'Union Européenne, et un des règlements qui stipulait que nous devions la conditionner.[390]

Ces bouleversements – en lien avec la globalisation et le libéralisme – contribuent à transformer les relations au travail et « imposer de nouvelles formes de masculinité et de nouvelles hiérarchies (entre hommes, entre hommes et femmes, et entre femmes) » (Rivoal, Bretin et Vuattoux 2019, p. 6). Dès lors, est-ce que ces transformations viennent mettre à mal les ingrédients de l'organisation masculine que représentent les moulins traditionnels ?

Transformation du secteur : une porte d'entrée pour les femmes ?

Contrairement aux pratiques qui se déroulent entre les murs des coopératives et que je viens de décrire, je découvre en élargissant les frontières de mon terrain que tout un autre pan du secteur de la transformation de l'olive en huile est en fait fortement féminisé – selon la deuxième définition que j'ai citée et qui renvoie à la transformation des caractéristiques d'un métier par la domination quantitative des femmes suite à leur entrée en nombre dans un secteur (Zaidman 2007, p. 1). Cette vague de féminisation a lieu en même temps que la mutation de secteur de la transformation de l'olive en huile. En quelques années, des techniques et des pratiques qui n'avaient parfois jamais été questionnées ont dû évoluer. La vitesse des changements est telle qu'en moins d'une

[390] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Anuncia dans un café de Jaén Capitale.

génération les méthodes de transformations n'ont plus rien à voir, comme en témoigne Miguel, *maestro* d'une coopérative :

> J'ai vécu toute cette transformation, j'ai commencé à travailler quand ils transportaient les olives dans les sacs, les portaient à l'épaule et les amenaient ici à dos de mule. On les écrasait avec des meules de pierre. Et puis avant c'était juste produire pour produire, et vendre en vrac.[391]

À partir des années 1990, le secteur de la trituration des olives va vivre une révolution. De la technique d'extraction par presse des olives, lente et qui demande beaucoup de nettoyage des outils (meule, scourtins), les huileries sont passées à un système d'extraction de l'huile par force centrifuge. De 1990 à 2000, on est passé des systèmes traditionnels de presse aux systèmes d'extraction par centrifugeuse en chaîne continue[392]. Ce sont vingt années d'une dynamique rapide qui ont transformé « un secteur démodé et obsolète en un secteur hautement moderne » (Diputación de Jaén 2018, p. 773), comme en témoigne ici Santiago :

> L'huile a connu une évolution brutale. Avant nous étions là avec des montagnes d'olives dans les patios qui attendaient leur tour, parce que les machines ne pouvaient pas moudre toute cette quantité par jour ! Aujourd'hui, c'est impensable, c'est trituré directement en sortant du champ. L'huile a beaucoup évolué, depuis les pressoirs, avec la saleté, l'odeur, tout cela a beaucoup changé. Pendant quelques années, on a beaucoup développé la production en grande quantité et la qualité n'a pas été tellement soignée. On a utilisé beaucoup d'herbicides et de produits, mais aujourd'hui, le contrôle est beaucoup plus important et l'oliveraie change pour le mieux.[393]

Ces évolutions techniques transforment de l'intérieur les moulins, mais aussi toutes les activités en aval puisque ces nouvelles pratiques permettent d'atteindre une rapidité d'extraction et une qualité d'huile jamais atteintes auparavant. Je me rends compte rapidement sur le terrain que ces activités en aval sont beaucoup plus féminisées que celles qui interviennent en amont du processus de transformation de l'olive en huile. Les indices de cette féminisation (que je perçois lors de visites de moulins et d'autres lieux liés à des évènements d'oléotourisme, lors de la foire de l'huile d'olive à Baeza, dans les noms qui reviennent dans les entretiens, etc.) sont présents dès mon premier entretien en Espagne au cours duquel Santiago et Sebastian m'ouvrent les yeux sur ce que je prends au départ comme un argument commercial de façade :

---

[391] Entretien réalisé le 13/05/2021 avec Miguel à la coopérative del Pilar, Villacarrillo.

[392] Dans une chaîne continue, ces différentes étapes du processus (Réception des olives, broyage, malaxage, extraction de l'huile, filtration et stockage) se succèdent sans interruption, ce qui permet un débit de production régulier, efficace pour conserver la qualité de l'huile, et surtout rapide, permettant ainsi de traiter rapidement de grandes quantités d'olives sans les laisser attendre et fermenter dans le patio comme cela était le cas avec les systèmes traditionnels.

[393] Entretien réalisé le 10/03/2021 avec Santiago et Sebastian dans leur boutique d'huile d'olive à Baeza.

> Santiago : Dans le domaine de l'embouteillage et de l'emballage, il y a beaucoup de femmes qui travaillent, dans le domaine de la conception graphique, il y a beaucoup de femmes.
>
> Sebastian : Ah oui beaucoup ! Mais une ingénieure agronome il y a quelques années c'était impensable, et maintenant il y en a, enfin pas beaucoup.
>
> Santiago : Et puis il y a beaucoup de femmes dans les moulins privés, aussi des dégustatrices, beaucoup ! Il y a plus de dégustatrices que de dégustateurs !
>
> Sebastian : Oui oui c'est vrai. Et même que beaucoup de marques sont lancées par des femmes, plus que par des hommes. Les hommes sont plus impliqués dans l'agriculture, mais leurs femmes sont plus impliquées dans…
>
> Santiago : Regarde (il montre des bouteilles sur les étagères) cette marque vient d'une femme, cette marque aussi, cette marque aussi, il y en a beaucoup !
>
> Sebastian : Elles sont dans le marketing, la commercialisation, le design, il y a beaucoup de femmes dans tout cela.
>
> Santiago : Oui, aussi sur la mise en valeur des bienfaits de l'huile d'olive pour la santé. Les femmes font partie de tout cela. C'est important. Je pense que c'est l'avenir[394]

Finalement, mon enquête démontrera que cette mise en avant des femmes dans la boutique d'huile d'olive de ces deux entrepreneurs dépasse le simple argument de vente et renvoie à une réalité que je découvre peu à peu sur le terrain. Car de nombreuses femmes occupent aujourd'hui des places importantes dans le secteur de la fabrication d'huile d'olive, de sa commercialisation à sa valorisation. En analysant de plus près les métiers et les parcours des femmes concernées, je fais l'hypothèse que ces places sont accessibles aux femmes en partie car – contrairement aux places dans les coopératives que je viens d'étudier – elles sont laissées vacantes par les hommes. Les femmes que je rencontre semblent alors investir une partie du marché non-occupée et/ou délaissée par le modèle des coopératives traditionnelles.

En effet, je note tout d'abord que ces métiers sont dans certains cas complètement nouveaux et n'ont donc pas été occupés auparavant. Comme c'est le cas chez les cadres où l'accès des femmes correspond essentiellement à la création de nouvelles professions liées à de nouveaux besoins sociaux ou à des nouveaux profils de fiches de postes. Dans ces cas « Il n'y a donc pas à proprement parler de concurrence avec les hommes, l'augmentation de femmes cadres ne passe pas par une diminution du nombre de cadres hommes. » (Zeidman 2007, p.5).

Par ailleurs, ces métiers ne nécessitent pas de posséder de la terre ou d'être intégré dans une famille paysanne pour y accéder, permettant donc à des femmes et à des

[394] Entretien réalisé le 10/03/2021 avec Santiago et Sebastian dans leur boutique d'huile d'olive à Baeza.

« étrangères » d'y accéder. Il s'agira aussi d'explorer la possibilité que, justement, ce soit parce que ces femmes ne sont pas propriétaires de terres qu'elles peuvent (et/ou doivent d'autant plus travailler à) investir ces espaces de la filière.

L'un ou l'autre de ces critères – ou une combinaison des deux –, laisse le champ libre à des femmes pour investir cette étape de la filière. Nonobstant, il convient de s'attarder sur les profils sociaux des femmes enquêtées pour cette partie, qui sont majoritairement – mais pas toutes – de classes plus privilégiées que les femmes évoquées dans les chapitres précédents. De plus, je donnerai dans ces analyses une importance à la notion de générations féminines, puisque les femmes rencontrées évoquent souvent leur inscription dans une lignée entre des grand-mères, des mères et des filles qui jouent des rôles de modèles, de contre-modèles ou de successeure. Enfin, il s'agit de questionner cette absence apparente de barrière à l'entrée des femmes dans cette partie haute de la filière. De même que les femmes qui « tiennent la campagne », si les femmes tiennent la nouvelle commercialisation de l'huile d'olive c'est peut-être que des institutions locales comme les entreprises ou les collectivités territoriales n'ont pas intérêt à ce qu'elles la quittent (Renard et Orange 2022).

La chimie, la biologie et la formation : une « troisième voie » pour les femmes de Jaén ?

Dans leur enquête, l'historienne Ana Cabana Iglesia et l'anthropologue Elena Freire Paz analysent l'intégration des femmes au sein du secteur de la poterie en Galice. Elles observent comment les traditions associées au métier et les stéréotypes de genre véhiculés dans la société peuvent freiner les carrières des femmes tout en montrant surtout comment cela n'est en rien irrévocable et que, selon la conjoncture (départ à la retraite, désacralisation du métier, baisse de sa rentabilité, marginalisation des espaces ruraux, etc.), des désavantages peuvent se muer en avantages pour les femmes qui deviennent potières. Enfin, les autrices montrent comment, en retour, leur intégration récente dans le domaine transforme le métier, remodèle les images qui leur sont associées et leur permet de vivre de manière différente au sein des petites communautés rurales étudiées (2018). Appliqué au monde de l'oléiculture, je peux aussi observer ces deux dynamiques qui se croisent : d'abord la manière dont les récentes mutations qui touchent le secteur oléicole affectent les opportunités d'emploi pour les femmes, puis comment, en retour,

l'incorporation des femmes à cette étape de la filière transforme les métiers et les pratiques.

Parmi les personnes qui ont participé à cette évolution au sein des moulins il y a des femmes, dont plusieurs ont été évoquées précédemment, car elles travaillent à l'amélioration de la qualité des huiles, notamment directement auprès des moulins. La première de ces femmes que j'ai rencontré m'a été recommandée par Lola, la sœur de Chelo ingénieure en agronomie et responsable syndicale. Elle me conseille de rencontrer Anuncia car elle a été sa formatrice et qu'elle est l'une des premières femmes à avoir travaillé dans ce secteur. Originaire de Cordoue, elle a suivi une formation de biologiste, spécialisée en graisses et huile. Puis elle a commencé à travailler à Jaén Capital dans la délégation agricole la *Junta* d'Andalousie, de 1986 à 2020, date à laquelle elle prend sa retraite :

> J'ai commencé par la création de la dénomination d'origine à Sierra de Segura, puis Sierra Mágina, et à un moment j'ai travaillé dans un laboratoire d'analyse, mais je n'ai absolument rien aimé dans ce domaine. Donc de là j'ai commencé à travailler le week-end et les vacances à ce que j'aimais vraiment, comme une carrière parallèle en auto-entrepreneuse, pour améliorer la qualité des moulins d'huile d'olive. Car dans les années 1980, le secteur était terriblement mauvais, l'huile était de très mauvaise qualité, il n'y avait pas de lutte pour la qualité, parce qu'elle n'était pas payée.
>
> Je suis venue ici pour révolutionner le secteur, cela n'a pas été facile, le chemin a été long, très long, chacun d'entre nous a apporté un grain de sable. J'ai commencé à donner avec des cours de dégustation pour les maîtres des moulins à huile, afin qu'ils commencent à être conscients de ce qu'ils produisaient.
>
> En 2000, j'ai participé à un concours d'huile d'olive biologique en Italie, lorsqu'une huile présentant des défauts est arrivée, tout le monde a dit « Ah ! Beurk ! Espagnole ! Lampante ! » C'était l'idée, même si ce n'était pas toujours de l'espagnole, il y avait du grec, du turc. Mais on était la référence des mauvaises huiles. Aujourd'hui, l'huile de Jaén est l'une des meilleures au monde, je participe à de nombreux concours : Los Angeles, Afrique du Sud, Australie, etc., il y a toujours une huile de Jaén dans les 4 premiers ! C'est une grande fierté ! Mais cela coûte beaucoup de travail.[395]

C'est elle que je citais déjà précédemment lorsqu'elle disait qu'il était difficile au départ d'entrer dans les coopératives pour expliquer aux *maestros* et aux employés comment reconnaître une mauvaise huile et comment l'améliorer. Elle s'est largement dévouée à son métier, jusqu'à effectuer un double-emploi pendant des années, pour se donner les moyens de « révolutionner le secteur ». Aujourd'hui, 35 ans plus tard, la question ne se pose plus et les moulins de Jaén produisent une huile d'une très grande qualité primée dans tous les concours internationaux, entre autres grâce au travail des pionnières comme

[395] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Anuncia dans un café de Jaén capitale.

Anuncia. Elle a grandi avec un père qui aimait les oliviers et qui avait une petite oliveraie dont elle s'occupe aujourd'hui, mais je rencontre aussi des femmes sans aucun rapport familial avec l'oléiculture qui ont aussi pu se faire une place. C'est le cas de Marta, directrice du centre de recherche et d'innovation oléicole Citolivar. Elle a fait des études de droit et a exercé en tant qu'avocate pendant 14 ans avant d'entrer au centre d'expérimentation pour la valorisation des huiles Citolivar :

> Je suis originaire de Jaén, je vis à Úbeda, dans ma famille ils étaient tous fonctionnaires, il n'y a pas d'oléiculteurs ou d'agriculteurs, ou quoi que ce soit de ce genre, nous sommes plus citadins. Nous sommes 5 frères et sœurs, les autres n'ont rien à voir avec le secteur, ils habitent à Barcelone : infirmière, entraîneur sportif, directeur commercial, journaliste, publicité.[396]

De même pour Mari-Paz, responsable du centre de formation oléicole de Jaén :

> Je suis originaire de Malaga, j'étudiais la biologie à Grenade et c'est là que j'ai rencontré mon mari, qui est également biologiste, il a demandé une bourse dans ce centre pour une thèse sur le système des centrifugeuses. Je suis venue ici et j'ai suivi tous les cours, et finalement j'ai aussi fait une thèse sur l'amélioration de qualité des huiles.[397]

Presque toutes les femmes du secteur de la chimie et de la formation que j'ai pu rencontrer ont évoqué une figure pionnière dans la révolution de la qualité des huiles : Brigida Jiménez. Cette biologiste est responsable du centre de formation oléicole de la province voisine et a eu comme élèves de nombreuses femmes que je rencontre à Jaén. Elle est aussi connue d'un public plus large pour avoir donné des interviews afin d'informer les consommateurs sur la fabrication des huiles raffinées et les dérives de la commercialisation des huiles de mauvaise qualité, notamment dans une vidéo tournée en 2018 dont on me parlera beaucoup sur le terrain.[398]

Ces femmes pionnières qui ont pu faire des études longues dans les années 1980-1990 sont issues de familles de classe moyenne et supérieure, et de milieux urbains, se rapprochant des figures de cadres étudiées par les sociologues (Pochic 2005 ; Benquet et Laufer 2016). Mais ce n'est pas toujours le cas, surtout dans la génération suivante comme Mariela (42 ans), qui est issue d'une famille modeste de Jaén et qui travaille aujourd'hui en tant que chimiste dans l'un des moulins les plus côté de la région :

> Je suis originaire de Jaén, d'un village des montagnes de la Sierra de Segura, d'une famille d'ouvriers. Ma famille, comme presque toutes les familles des villages, possède une petite oliveraie, mais une oliveraie qui fournit juste de l'huile pour l'année. J'ai dû beaucoup étudier, avec des bourses, j'ai travaillé à côté pour aider financièrement mes parents. Je me suis spécialisée à l'université

[396] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Marta dans les bureaux du centre CitOliva, Mengibar.
[397] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Mari-Paz au centre de formation IFAPA, Mengibar.
[398] https://www.youtube.com/watch?v=pfLXrauf8YA

> de Jaén, j'ai fait de la chimie et de la technologie des matières grasses, et j'ai adoré ça. Et près de mon village dans les montagnes il y avait un poste vacant dans une huilerie qui était pionnière dans les huiles de qualité. Eh bien, j'ai postulé, j'ai été sélectionnée et à 25 ans, j'ai commencé à y travailler. Aujourd'hui je travaille en tant que responsable de la qualité depuis que j'ai rejoint l'entreprise. Nous avons des certifications en matière de sécurité alimentaire et de processus à respecter, ce qui fait qu'il y a une partie très importante de suivi et de contrôle du produit en termes de sécurité alimentaire. Et voilà, je suis très contente, c'est vrai que j'aime beaucoup mon travail.[399]

Dans les paroles de Mariela, on entend que les études qu'elle a faites pour parvenir à ce niveau de qualification et entrer dans le secteur ont été payées par son propre travail et qu'elle devait aussi aider financièrement sa famille. Surtout, je remarque qu'elle a fait le choix de commencer par prendre un poste dès l'age de 25 ans près de son village d'origine, et donc de revenir dans les montagnes de Jaén et quitter la ville qu'elle avait brièvement habitée pour ses études. Cela fait écho à l'enquête sur les potières de Galice, dans laquelle les autrices observent que si ces femmes sont entrées dans ce métier c'est parce qu'elles étaient à la recherche d'une « troisième voie » – entre exode vers la ville et précarité dans le rural – qui leur permette de rester vivre et travailler dans leur village où elles ont déjà souvent une vie de famille (Iglesia et Paz 2018, p. 60). Surtout, cette entrée des femmes à la tête des poteries s'est faite au même moment où s'est considérablement développée et démocratisée l'offre de formations publiques non discriminantes en termes de genre, une nouvelle image du métier (*ibid*.) J'observe ce même phénomène à Jaén où l'oléiculture, qui exclue de plus en plus les femmes des étapes de récolte, peut finalement apporter un emploi valorisé à celles qui ont pu accéder aux études et aux formations techniques, leur permettant de rester/venir vivre dans ce monde rural, mais en entrant dans le secteur de manière atypique puisque dans ce cas la féminisation se fait « par le haut » (Pruvost 2007, p. 2). De plus, tout comme les potières, ces femmes qui investissent le secteur de l'huile d'olive le font à un moment où l'image du secteur est valorisée. J'observe un effet de génération, entre les plus âgées pour qui la valeur et le prestige réside dans la terre et non dans l'huile (comme Josefa, 70 ans), et les jeunes qui ont une image négative du travail agricole mais une nouvelle image positive de l'huile d'olive. Tout comme en Galice, ce retournement de l'imaginaire passe par la production d'écrits universitaires sur le sujet (l'Université de Jaén créé de nombreux parcours universitaire en lien avec l'huile d'olive, notamment le *Máster universitario en olivar y aceite de oliva),* et le développement du tourisme en lien avec la patrimonialisation du produit (Iglesia et Paz 2018, p. 62).

[399] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Mariela dans son bureau au moulin Castillo de Canena

Les pionnières que j'ai présentées ont ouvert la voie à des femmes dans le domaine de la chimie, de la biologie, de la formation. Aujourd'hui, les femmes sont parfois majoritaires dans ces domaines appliqués à l'huile d'olive, confirmant une féminisation de la profession (Zaidman 2007, p. 1), comme en témoignent Marta et Mari-Paz :

> Marta : Lorsqu'il s'agit d'embaucher des techniciens, il nous est très difficile de trouver des hommes. Dans ce centre nous sommes neuf, et le seul homme qui travaille ici est au département administratif et financier. Par exemple nous avons récemment recruté le nouveau chef du panel parce que l'ancien est parti, et la grande majorité des candidats étaient des femmes, donc c'est une femme maintenant. Et autour de nous, les femmes sont majoritaires dans l'analyse sensorielle et la recherche.
>
> *
>
> Mari-Paz : Ici il y a des femmes partout : des techniciennes, des chercheuses. Et la personne que nous venons d'embaucher sur le nouveau projet est une femme : sur les cinq candidats, cinq étaient des femmes. Même la présidence de nos centres de formations est une femme, c'est curieux !

Mari-Paz qualifie de « curieux » le fait d'être aujourd'hui entourée de femmes, et l'exemple donné par Marta est particulièrement parlant puisqu'il dépeint une situation inverse de celle des coopératives traditionnelles que j'ai présentées plus tôt et au sein desquelles les femmes ne sont présentes que dans l'administration qui, ici, est prise en charge par le seul homme de l'équipe.

Selon Anuncia, trois facteurs expliquent les changements vécus par la filière de l'huile d'olive à Jaén et l'arrivée des femmes dans le secteur. Premièrement, un facteur technique : l'adaptation des huileries à une nouvelle norme de qualité. Deuxièmement, le développement de la formation d'expert·es qui vont à leur tour former les travailleur·euses du secteur, comme elle-même le faisait. Troisièmement, un facteur humain : l'incorporation de nouveaux entrepreneurs venant d'autres secteurs avec une mentalité différente. L'importance des deux premiers facteurs (la technique et la formation) vient d'être développée, il s'agit maintenant de voir comment l'entrée de « l'esprit d'entreprise » dans les moulins fait basculer l'huile d'olive dans une nouvelle ère, loin de l'organisation genrée au masculin que représentaient les coopératives traditionnelles, mais sans pour autant sortir d'une division sexuée qui repose à l'intersection des catégories de classe sociale et d'âge.

Le moulin privé : nouveau terrain des entrepreneuses de l'huile

Comme pour la poterie, l'huile d'olive change d'image : « Pour la première fois il y a un regard non dévalorisant sur le secteur » (Iglesia et Paz 2018, p. 59). En Espagne et dans le monde, l'huile devient un produit valorisé, sain, parfois de luxe. Cela amène des entrepreneurs et entrepreneuses extérieures au secteur à l'investir comme l'a noté Anuncia. Cette revalorisation du produit va aussi encourager des *Jienenses*[400], souvent déjà producteur·ices, à se lancer dans l'aventure de la commercialisation de l'huile d'olive, loin des traditions des coopératives. Et selon elle, beaucoup sont des femmes :

> Il y a beaucoup de femmes qui ont récupéré la commercialisation des mains de leur mari ou de leur père. Et elles disent qu'elles ne peuvent plus se contenter d'envoyer leurs olives à la coopérative et de faire juste de la rentabilité, elles veulent augmenter la qualité de la production. Je suis ravie de les voir, toutes celles que je connais se débrouillent très bien ![401]

La première femme entrepreneure dans l'huile d'olive que je rencontre est Monica – que j'ai déjà présenté dans le chapitre I en tant que productrice. Elle revient dans son petit village de Jaén en 2002 après avoir été ingénieure à Malaga pendant 10 ans. En 2011 elle crée sa propre marque d'huile d'olive *Nobleza del sur* (« Noblesse du sud ») qui est aujourd'hui vendue au quatre coins du monde (Japon, États-Unis, Taiwan, Ukraine, Corée) et a reçu des dizaines de prix. C'est une femme très élégante, environ 45 ans, qui a hérité d'un important patrimoine foncier, et qui est attachée à ses racines rurales. Elle est gérante de son moulin et a une formation de *maestra* – mais engage un homme *maestro* pour ce poste) – et au sein de son entreprise ce sont des femmes qui sont responsables du marketing, de l'embouteillage, de la vente, de la promotion locale. À la suite d'un long entretien dans un hôtel de Úbeda, elle me propose de venir visiter la fabrique. Après avoir fait le tour du moulin, elle me tend un tablier et me propose de participer à l'étiquetage des bouteilles et la préparation des commandes auquel elle participe aussi, ainsi que Lila, une jeune française responsable du marketing. Dans son parcours, Monica met en avant l'héritage de ses parents, mais aussi la prise de risque qu'elle a consenti pour lancer sa propre marque :

> J'ai toujours été liée aux oliviers, je voyais mon grand-père s'en occuper. […] J'ai rencontré mon mari, il avait un domaine, mes parents aussi et je me suis dit : pourquoi ne pas appliquer ma formation d'ingénieure d'avantage sur le sujet de l'oléiculture et mettre en valeur tous les oliviers de mon grand-père et l'ancienne *almazara* (moulin) de mes beaux parents ? […]
>
> Et en entrant dans ce monde je me suis énormément formée et j'ai vu que j'étais vraiment passionnée. Lorsque je suis retournée à la campagne, j'ai eu l'idée de créer ma propre marque, car vous avez entendu dire qu'à Jaén, nous sommes de

[400] Habitant·es de Jaén.
[401] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Anuncia dans un café à Jaén capitale.

très bons agriculteurs, mais de très mauvais commerçants. Notre huile est envoyée en vrac en Italie où elle est conditionnée et valorisée. Je dis non, cette valeur ajoutée, cet effort doit rester ici. Nous avons créé l'usine en 2002, et lancé notre propre marque en 2011. Mes parents étaient très inquiets pour moi, ils avaient peur que j'échoue, eux ils n'auraient jamais pensé à faire ça. Mais à partir de là, vous n'avez rien, personne ne vous connaît, alors il faut commencer avec une belle étiquette, une jolie bouteille, et bien sûr la meilleure huile d'olive du monde, et ça a été un projet incroyable.

Nous vendons dans 40 pays, et parfois quand je suis dans l'avion, comme ça, je m'arrête pour penser et je me dis que c'est comme un rêve, parce que je n'aurais jamais pensé qu'en 10 ans avec mon équipe nous pourrions en être là ! Et pour moi un directeur doit être un élément de l'équipe, il doit travailler d'égal à égal, complémentaire, compagnon, et pas seulement commander, il doit connaître le travail de chacun. […]

Et grâce à Nobleza del sur je peux vivre et travailler à la campagne avec ma famille. Car de toute manière on ne tiendrait pas tous à Madrid ou à Barcelone, et je suis fière d'être une femme rurale, et de Jaén ![402]

Figure 33: Monica devant ses bouteilles et ses prix. Juin 2021, Castellar. Photographie argentique. ©L. Florenza.

Figure 34: Ses employées préparant les bouteilles. Juin 2021, Castellar. Photographie argentique. ©L. Florenza.

Aujourd'hui, *Nobleza del sur* est une des marques de Jaén les plus primées. Elle propose une gamme bio, une gamme en agriculture raisonnée, la variété picual autochtone ainsi qu'une variété alberquina plus douce et un coupage (assemblage de plusieurs variétés). Les étiquettes sont très soignées, avec parfois du doré, des rubans. Dans cet extrait Monica évoque que le fait d'avoir développé son entreprise d'huile d'olive lui permet de vivre dans son village natal avec sa famille, ce qui fait écho à l'hypothèse de la « troisième

[402] Entretien réalisé le 18/04/2021 avec Monica dans un café à Úbeda.

voie » que je développais plus haut. La création de son entreprise s'est faite grâce au capital hérité de sa famille et sa belle-famille, mais aussi grâce à la formation que Monica à suivi (en partie auprès de Brigida Jiménez), à la prise de risque qui lui a permis de voir grand, et à sa volonté de créer une équipe de travail soudée. Monica est aussi une des premières personnes que j'entends mettre en avant l'importance du visuel et du marketing des bouteilles d'huile d'olive.

Plus tard, je rencontre une autre entrepreneuse qui s'est lancée dans l'huile d'olive et qui, en plus d'une image toute aussi élégante que celle crée par Monica, met au cœur de l'histoire de sa marque le rôle des femmes de sa famille. Il s'agit de Rosario, une femme de 43 ans qui habite à Madrid et qui, avant de fonder sa propre marque, travaillait pour le groupe Carrefour :

> J'ai fait des études en commerce, je suis partie vivre aux USA et je me suis spécialisée dans le marketing et la gestion commerciale. En rentrant j'ai rejoint Carrefour et j'ai rapidement obtenu le poste de chef de produit, surtout dans les vins et spiritueux. Mais je n'étais pas très satisfaite des projets et j'ai eu l'idée de développer l'huile à partir des oliviers de ma mère. Après avoir travaillé sur le projet de la marque entre 2010 et 2013, j'ai quitté mon emploi en 2016 pour me consacrer entièrement à cette nouvelle entreprise.
>
> Je l'ai fondé entièrement : le nom, la marque, le démarrage de tout le projet, et par les circonstances de la vie, ma sœur a rejoint le projet, et depuis le début ma mère et ma grand-mère ont toujours été présentes.[403]

Avec sa sœur, elles créent une marque à leur image : des femmes jeunes, éduquées, formées dans le commerce, citadines avec des racines à Jaén. Rosario a beaucoup réfléchi aux caractéristiques qu'elles voulaient mettre en avant pour se démarquer des autres huiles et elle a décidé de prendre exemple sur le monde du vin français et de l'huile d'olive italienne :

> Je viens du monde du vin, donc je me suis inspiré du vin français. Et aussi de l'huile italienne : ils sont forts les Italiens, sur leur site web, ils vous montrent comment est leur maison, leur famille : leur Italie. L'important est de montrer qui vous êtes, de transmettre une émotion : vous ne vendez pas seulement de l'huile, mais aussi une histoire sensible. Sinon, vous ne pouvez pas dire que votre huile est meilleure. Pourquoi je devrais acheter votre huile ? Si vous combinez cette émotion, l'odeur de la campagne qui sort de l'huile, avec un emballage : je pense que vous avez un territoire très important à gagner.
>
> Dans le domaine du marketing, nous sommes assez bonnes, ma sœur vient du monde de la mode, alors tout ce qui est image et site web c'est elle qui gère. Nous voulions être autonomes pour vendre notre huile, parce que c'est là où tu te fais arnaquer. Et pour l'image je me suis posé la question suivante : qu'est-ce que mon huile a à offrir de différent par rapport à ce qui existe sur le marché, tout en

[403] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Rosario dans le bureau de son moulin à Villanueva de la reina.

> sachant que cela ne serait jamais dans le prix : la qualité et l'image. Pour l'image, je voulais mettre en avant les femmes de la famille.[404]

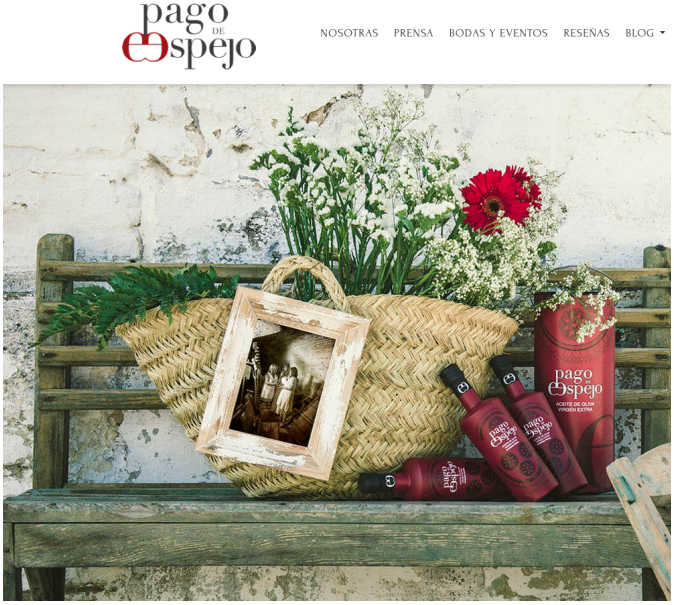

Figure 35: Page d'accueil du site internet de la marque de Rosario. Source : https://pagodeespejo.com

Sur leur site internet on peut voir des photos de Rosario et sa sœur, leur mère, leur grand-mère, et aussi leurs enfants, toutes en robes blanches : trois générations de femmes/filles au milieu des oliviers, autour d'une table, avec des fleurs, etc. Si Rosario veut insister sur cet « hommage » rendu aux femmes de sa famille, elle n'aime pas qu'on laisse entendre qu'elle utilise leur image à la seule fin marketing :

> Il ne s'agit pas d'utiliser l'image de la femme juste pour attirer le client, et je n'aime pas dire "voilà on est des femmes et on a fait mieux qu'eux", non, ce n'est pas vrai et ça ne se passe pas comme ça. Car ma mère était une femme au foyer qui ne travaillait pas, mais quand mon père est mort, et elle s'est soudainement consacrée à 100 % aux oliviers. Pour moi, quand tu vois son âge et tous les conflits qu'elle à eu avec ses frères pour garder sa part, ça me semble courageux. C'est ça que j'ai voulu capturer dans la marque. Déjà à l'époque ma grand-mère gérait une partie de la production, bien sûr avec mon grand-père, mais ça n'a rien de nouveau ça ne m'intéresse pas.

Rosario insiste ici pour mettre en avant l'image de « la femme » pour rendre hommage à sa mère et sa grand-mère qui ont toujours participé directement ou indirectement à la production des olives de l'exploitation familiale. Cette narration s'inscrit aussi en contrepoint du « mythe des hommes qui plantaient des arbres » (cf. chapitre I). Rosario ne prétend pas que les femmes de sa famille ont eu le premier rôle, mais elle veut montrer une autre histoire, qui, pour une fois, ferait passer à l'arrière-plan le travail des hommes de la famille :

> Ce que je veux dire, c'est qu'ici il y a toujours eu une femme, soit devant, soit au milieu, soit derrière. Évidemment ma grand-mère n'était pas devant, mais par

[404] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Rosario dans le bureau de son moulin à Villanueva de la reina.

> exemple elle a fait l'intendance des récoltes, c'était 70 à 100 familles à la maison pendant 5 mois, c'était beaucoup de travail. Donc dire qu'il y avait des femmes ici dès le début : oui, qu'elles ont tout géré à 100 %: non ce serait faux. Et ma grand-mère a soutenu tous nos projets, et c'était un élément économique très important auparavant : elle a fait installer le moulin à huile. Ma mère a également soutenu toute la modernisation, les machines, l'irrigation, etc.
>
> Tous les projets ont toujours impliqué une femme, nous voulions juste le rendre plus grand que ce qu'il avait été considéré. Beaucoup de gens nous appellent parce que nous sommes des femmes et que c'est une histoire de femmes, point final, mais ce n'est pas que cela : s'il y a un élément important que nous voulons mettre en valeur, c'est l'idée d'une émotion.[405]

Je fais moi aussi partie de ces personnes attirées par la marque de Rosario pour cette image féminine qu'elle met en avant. Cela fait écho aux travaux de Arlie Russell Hoschild sur le travail émotionnel où elle analyse « les facteurs sociaux qui influencent ce que les gens pensent, et ce qu'ils font à propos de ce qu'ils ressentent ou pressentent qu'ils vont ressentir » (2003, p. 20). Tout comme la stratégie de la confiture Bonne Maman régulièrement citée dans les analyses marketing sur le sujet, l'image et la narration de la marque de Rosario font appel à « la tradition, la douceur, la générosité, l'enfance, la nostalgie »[406]. Rosario utilise un vocabulaire et une façon de se présenter et de présenter sa marque que je ne retrouve dans aucune des coopératives que j'ai visité jusque-là, ce qui me fait penser qu'elle fait partie des entrepreneuses dont parle Anuncia qui ont apporté au monde de l'huile d'olive l'expérience et les pratiques qu'elles ont acquises dans d'autres secteurs, comme dans le monde du vin et de la grande distribution.

Je peux retrouver ce même profil chez la co-fondatrice du moulin pour qui travaille la chimiste Mariela, Rosa Vaño, qui a fait ses débuts chez Coca-Cola. L'entreprise qu'elle a fondée avec son frère, Castillo de Canena, enregistre aujourd'hui 4 millions d'euros de chiffre d'affaires par an, exporte son huile d'olive dans 60 pays et est l'huile espagnole la plus primée du monde. Dans la presse, l'entreprise est surnommée « la Rolls-Royce de l'huile d'olive » ou encore « l'aristocratie de l'huile d'olive ». Pendant que son frère s'occupe de la partie agronomique sur le terrain à Jaén, Rosa Vaño est à la tête de toute la partie commerciale depuis Madrid et est aujourd'hui une des entrepreneuses les plus influentes d'Espagne. Mariela raconte pourquoi cette entreprise est un modèle à ses yeux :

> Cette entreprise est aussi un modèle du point de vue humain et social. D'ailleurs nous avons déjà reçu un prix d'entreprise qui récompensait le nombre de femmes

[405] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Rosario dans le bureau de son moulin à Villanueva de la reina.
[406] Voir par exemple https://www.etudes-et-analyses.com/marketing/marketing-produit/etude-de-marche/bonne-maman-2010-333027.html

> en poste. C'est vrai qu'il y a beaucoup de femmes, depuis les postes de direction et jusqu'aux postes d'embouteillage. Plus rare : nous avons même déjà une femme parmi le personnel technique de l'huilerie, en tant que moulinière. Dans les postes de responsabilité, il y a une ingénieure agronome, deux chimistes, trois économistes, la direction financière. Je pense que cela montre qu'en fin de compte, Paco et Rosa Baño engagent des individus, non pas parce que c'est une femme par exemple, mais parce qu'il a pensé que le profil de cette femme correspondait au poste. Et à notre tête, Rosa Vaño est l'une des femmes d'affaires les plus intelligentes et les plus importantes d'Espagne. J'ai vraiment aimé la philosophie de cette entreprise […]. Comment je pourrais décrire cette philosophie : la qualité, le respect du client, le respect de l'environnement, le respect du produit, le respect de l'entreprise, le respect de l'employé.[407]

Mariela met ici en avant que l'entreprise comporte beaucoup de femmes à des postes importants et diversifiés et qu'elle est reconnue et louée par les institutions publiques qui décernent des prix. Cela évoque l'un des faits marquants des décennies 2000-2010 qui érige « l'égalité entre les femmes et les hommes comme un objet d'investissement des grandes entreprises, qui en font un enjeu d'image et d'attractivité » (Pochic 2018, p. 42). Cependant, les travaux de Laure Béréni (2023, p. 175) montrent comment l'intégration de femmes et de personnes racisées dans les entreprises se fait principalement par le haut et ne profite que rarement au reste des employé·es subalternes des organisations. D'autres autrices ont adopté une tonalité plus critique encore, comme Sara Ahmed (2019, p. 3) pour qui « la diversité fournit une image positive et étincelante de l'organisation qui permet de dissimuler les inégalités, et donc de les reproduire ». Une enquête plus poussée au cœur des grands moulins comme celui de Castillo de Canena permettrait de vérifier ces hypothèses. Cependant, ce que je peux observer de l'extérieur, c'est que contrairement aux coopératives qui sont peu féminisées, les moulins privés que je visite emploient beaucoup de femmes, et leur huile rencontre de grands succès commerciaux.

En s'éloignant des pratiques traditionnelles, en contrôlant la qualité et l'image de leur huile, ces oliécuteur·ices entrepreneur·euses de Jaén participent à transformer le secteur de l'huile d'olive et à créer des espaces différents des coopératives traditionnelles qui, comme je l'ai montré, sont des organisations genrées au masculin qui ne laissent que peu de place aux femmes. En aval, lorsque j'explore les derniers maillons de la filière, je découvre que les activités qui se déroulent après la transformation de l'olive en huile sont menées par de très nombreuses femmes, encore plus que celles qui se déroulent dans les moulins privés que je viens de présenter.

[407] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Mariela dans son bureau au moulin Castillo de Canena.

III.

LES NOUVEAUX MONDES DE L'HUILE : DES HORIZONS FÉMININS ?

L'huile d'olive change de visage. Il faut des professionnel·les pour valoriser ce nouveau produit. Si auparavant aucun effort n'était fait pour vendre l'huile, comme l'illustre le dicton sur les bons paysans/mauvais commerçants, aujourd'hui les moulins investissent dans le marketing et innovent pour vendre. De plus, ce nouvel intérêt pour l'huile d'olive va ouvrir de nouveaux domaines d'activités qui n'existaient pas jusque-là, comme l'oléotourisme et la dégustation professionnelle. La filière s'agrandit par le haut, et il se trouve que, dans mes observations, les métiers associés à ces différents domaines comptent beaucoup de femmes.

Certains métiers se féminisent – comme les métiers techniques liés à la transformation que je viens de présenter –, et d'autres apparaissent. De même que les femmes potières de Galice qui s'installent « seulement là où il n'y avait pas de relève masculine, seulement là où l'activité potière avait cessé, et seulement là où il y a eu un processus de patrimonialisation » (Iglesia et Paz 2018, p. 67), les femmes qui prennent place à cette étape de la filière à Jaén ne « prennent la place » d'aucun homme. Elles ne sont pas des femmes « faisant un travail d'homme » (*ibid*.) et donc participant à une féminisation par leur introduction dans un métier, mais s'installent à des places alors vacantes. Il s'agit ici de comprendre quels sont ces métiers et surtout, analyser quelles sont les raisons pour lesquelles les femmes s'y insèrent : les places sont-elles réellement vacantes ? Ou bien les femmes sont-elles particulièrement qualifiées pour ces métiers ? Ou encore : ces places sont-elles en réalité laissées aux femmes car non désirées par les hommes ?

L'émergence de nouveaux métiers : un champ libre pour des femmes

> L'avenir doit venir de la nouvelle génération, mon père a 80 ans : je ne changerai guère sa mentalité, et à mon fils je ne peux pas dire « regarde j'ai gardé les arbres de ton grand-père d'il y a 120 ans" : il quittera la maison en courant !
>
> Ne donnez pas une gaule à votre fils, ne lui donnez pas un filet, donnez-lui une tablette avec de la 5G et une boutique en ligne pour qu'il devienne un influenceur

> dans : [il imite l'accent anglais et mime des guillemets] l'huile d'olive extra vierge. Pour que vous la vendiez partout.[408]

L'innovation technologique et commerciale : un nouvel environnement de travail

Lorsque José fait cette présentation au groupe qui visite son moulin, il insiste sur la relève par la nouvelle génération pour innover dans les pratiques de ventes. José rappelle le caractère familial de son moulin et sur les traditions andalouses, qu'il remet néanmoins en question. En effet, en tant que producteur et gérant de moulin, José ne donnera pas, comme la tradition le veut, une gaule et un filet à son fils alors adolescent pour qu'il travaille dans la récolte, mais plutôt les outils technologiques qui lui permettent de participer à l'innovation dans la commercialisation de l'huile d'olive. Pepe, jeune producteur en bio de Úbeda, lui, vend son huile grâce à Instagram et des vidéos qu'il publie sur Youtube en mettant en avant l'aspect médicinal de son huile d'olive (en particulier grâce à la très haute teneur en polyphénols antioxydants de la variété picual). Même les coopératives traditionnelles innovent dans leur façon de vendre : le moulin géré par Maria del Mar près de Úbeda a produit des flacons unidoses pour fournir les bars pendant la pandémie de COVID-19 et aujourd'hui ils ont un petit fourgon dédié aux commandes d'huile locales pour aller livrer les restaurants, cafés, auberges, et commerces alentours qui commandent via un groupe *whatsapp*.

L'innovation dans le secteur est de plus en plus soutenue par les institutions publiques et des fondations, notamment grâce à CitOliva (Centre technologique de l'olivier et de l'huile) que dirige Marta et qui a été fondé en 2002 par l'université de Jaén et le département. Marta décrit les objectifs du centre :

> Notre but est de promouvoir et gérer des projets de développement technologique et de recherche autour de l'huile d'olive et de l'oliveraie. Nous travaillons également avec de nouvelles entreprises de nouvelles technologies pour intégrer les IA ou les drones au secteur. Nous faisons aussi l'analyse organoleptique de l'huile nous avons un panel de dégustation officiel et nous formons à la dégustation. Nous aidons par exemple les producteurs ou les moulins à passer en bio.
>
> Nous travaillons également sur la gastronomie, tout cela se fait dans notre cuisine expérimentale. Pour former les cuisiniers à utiliser les différentes variétés d'olives pour différents usages, nous faisons également des recherches scientifiques sur la friture, par exemple si un producteur veut savoir combien de température son huile peut atteindre sans dégradation.[409]

[408] Visite de moulin réalisée le 20/11/2021 avec José dans le moulin Oléicola San Francisco – Begijar
[409] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Marta au centre CitOliva, Mengibar.

La fin de la filière se professionnalise et accompagne la transformation de l'huile d'olive en un produit de qualité en la valorisant auprès des producteur·ices et des consommateur·ices. Ces milieux, bien que reliés aux mondes de la technologie et de la technique, se déroulent dans des espaces nouveaux, loin des oliveraies ou des coopératives dans lesquelles les hommes conservent l'ascendant. Dans le centre de recherche et d'expérimentation CitOliva, des bureaux modernes, un petit salon, des laboratoires de recherche, des salles de dégustation et une cuisine expérimentale dessinent un environnement de travail qui tranche avec les espaces propices aux masculinités décrites dans les oliveraies ou les coopératives traditionnelles. Ces changements en matière de technologies au travail impactent l'organisation genrée du travail, et s'accompagnent notamment d'une forme de féminisation de certains postes d'encadrement – par exemple celui de Marta – en parallèle d'une refonte des masculinités, comme cela a pu être étudié dans le cas des ouvriers de la logistique (Rivoal 2021, p. 129).

Le boom du design et du marketing de l'huile d'olive : un effort au féminin ?

Ce qui me paraît le plus surprenant et le plus innovant au terme de mon enquête, c'est le développement du marketing et du design qui s'est produit autour de l'huile de Jaén. Dans le secteur de l'image de l'huile d'olive, les femmes prennent une place nouvelle puisque, aujourd'hui, elles sont des actrices importantes de sa création, alors que par le passé elles étaient principalement des éléments passifs et esthétiques. En effet, si les moulins semblent être historiquement des lieux particulièrement masculins, l'huile qui y est fabriquée était liée à un symbolisme et une imagerie féminine. Il suffit de regarder les emballages des bouteilles traditionnelles pour s'en rendre compte.

Par exemple, la première image ci-contre donne à voir une femme assise versant de l'huile d'olive, habillée d'une robe à volants typique du flamenco, et un *pico*, le châle d'origine gitane. Elle a la peau mate, les épaules dénudées et une fleur dans les cheveux. On retrouve sur les deux bouteilles suivantes des femmes qui ont exactement les mêmes caractéristiques physiques, assises dans une oliveraie. La première, « l'Espagnole », sera d'ailleurs jugée par le tribunal européen en 2009 comme étant « trop similaire » à l'iconique « femme Andalouse » de la marque Carbonell et devra disparaître des étiquettes des bouteilles. Dans le jugement rendu, il est inscrit que « le graphisme d'une

femme d'inspiration andalouse, ses vêtements, sa coiffure et la fleur dans les cheveux » peuvent confondre le consommateur et donc porter préjudice à Carbonell[410].

Figure 36: Couverture d'un livret de l'Interprofessionnelle du secteur de l'huile d'olive édité en 1936 pour promouvoir l'huile espagnole que j'ai pu acheter en version rééditée dans un centre de promotion de l'huile d'olive à Úbeda.

Figure 37: Montage à partir d'images disponible sur les sites web des marques La Española et Carbonell.

Ce n'est pas un hasard si ces images – et tant d'autres – sont aussi similaires et qu'elles apparaissent sur des bouteilles d'huile d'olive, car l'imaginaire collectif est saturé de ce même archétype de « la femme Andalouse » (cf. chapitre I). Ce phénomène est aussi observable dans le monde du vin, où les femmes sont omniprésentes dans les sources iconographiques « qui ont tendance à les surexposer, alors que l'écrit tend à les occulter ». (Escudier 2016, p. 18). Cela vient rappeler que les femmes ne font pas le paysage, elles font seulement partie du paysage, et leur portrait est utilisé comme image de marque. Aujourd'hui, ce type d'emballages est très minoritaire face à l'explosion de diversité que l'on retrouve dans le conditionnement des huiles. Dans les commerces, les bouteilles d'huile d'olives s'alignent sur des étagères comme des bouteilles de parfums et rivalisent d'esthétique et d'originalité : les formes, les étiquettes, les couleurs, les formats se multiplient pour satisfaire tous les goûts, comme dans cette boutique du centre *Olivar y Aceite* de Úbeda :

[410] https://www.20minutos.es/noticia/509642/0/marca/carbonell/la-espanola/

Figure 39: Boutique de Aceite y Olivar – Úbeda.
Source : www.centrodeolivaryaceite.com/

Figure 38: Bidon de 5L, Sanctuario Mágina, Coopérative de Carmen.
www.scasanisidro.es

Ces bouteilles ne viennent en aucun cas remplacer la *garrafa* présente dans chaque maison andalouse, un bidon en plastique de 3 litres ou de 5 litres posé sur ou sous le plan de travail de toutes les cuisines de la région (et plus largement d'une grande partie de l'Espagne). Cette huile « *de toda la vida* » (traditionnelle, habituelle), souvent de qualité gustative moindre et d'un prix plus abordable, est utilisé pour la cuisson en cuisine.

Au départ je ne prêtais pas attention aux choix dans le design des bouteilles, mais j'ai commencé à enquêter sur une agence de design après être m'être rendue au vernissage de l'exposition d'art contemporain de Isabel Cabello qui se tenait à Úbeda. On m'a recommandé d'y aller en m'expliquant que cette femme « a fait beaucoup pour le monde de l'huile d'olive » et j'étais curieuse de savoir quel lien il peut y avoir entre une artiste plasticienne et l'huile de Jaén. Quelques jours après, lors de ma visite à la coopérative de Huelma je m'attarde sur une des photos que Carmen a affiché dans son bureau :

> Lucille : Mais je crois que je reconnais cette femme-là, elle ressemble à une artiste que j'ai vu…
>
> Carmen : Oui oui c'est elle c'est Isabelle Cabello. Elle est géniale, avec son agence elles ont refait toute l'image de nos gammes d'huile. Je l'adore ![411]

Je reprends alors la liste des marques d'huile d'olive sur lesquelles j'ai travaillé pour mon enquête et je me rends compte que c'est cette même agence de design, et seulement elle, qui a conçu le packaging et l'image de marque de la quasi-totalité des productrices et des moulins que je rencontre. L'huile de Rosario, qui a choisi un rouge vif et des motifs de dentelles crochet, les bouteilles de Picualia simples et modernes de la coopérative où

[411] Entretien réalisé le 03/12/2021 avec Carmen à la coopérative de Huelma.

travaille Tamara, les bouteilles bleues et argent de la coopérative de Las Villas dont Maria del Mar est la gérante, la petite bouteille imitation bois de Gloria, ou encore les bouteilles raffinées de Monica qui explique ici son choix :

> Pour le design de la bouteille édition limitée nous avons un ruban doré, et des *lunares*[412], symbole de l'Andalousie. Nous avons aussi une gamme avec la fleur de coquelicot, que nous voyons chaque année dans la campagne. C'est la plus belle fleur, ce rouge de la force, c'est un survivant ! Cette fleur pousse partout et nous l'avons à la ferme en été. La bouteille est un message au client, un moment pour se souvenir de la beauté de la nature.[413]

Figure 40: Montage à partir des archives du site www.cabelloxmure.com/

Cette sélection de photos provient de la page du site internet de l'agence CabelloXMure qui recense les réalisations des designeuses et permet d'illustrer la diversité des bouteilles et la qualité du travail de design qui existe aujourd'hui dans le monde de l'huile d'olive de Jaén.

En haut : deux gammes de Nobleza del sur, de Monica. En bas : la première réalisation de l'agence pour de l'huile d'olive pour Claramunt, inspirée de tableaux de peintures d'art, qui a reçu un prix de design international et a lancé leur réputation. Au milieu : une bouteille de Picualia, la coopérative de Tamara, et à droite, celle de Carmen à Huelma.

Je décide donc de faire un entretien avec Isabelle Cabello et Ana Mure, les fondatrices de l'agence éponyme qui ont créé toutes ces bouteilles que j'avais croisées sur mon terrain, pour comprendre ce mariage entre l'huile d'olive et le monde de l'art et du design. Isabelle et Ana ont toutes les deux 44 ans, sont mères de deux et trois enfants, et se sont

412 Le motif à pois noirs typique de l'Andalousie et du flamenco.
413 Entretien réalisé le 18/04/2021 avec Monica dans un café à Úbeda.

rencontrées lors de leur projet de fin d'étude en école d'art. Ana a grandi à Jaén entre les oliviers, Isabelle vient d'un village de Malaga, et aucune d'entre elle n'avait jamais imaginé travailler un jour pour le secteur oléicole. Elles me racontent comment c'est la filière qui s'est tourné vers elles, et non l'inverse :

> Ana : Nous n'avons cherché personne, ce sont les producteurs qui sont venus nous voir. Les designers n'ont pas toqué à la porte du secteur de l'huile, c'est le secteur de l'huile qui est venu à nous parce qu'il avait des besoins.
>
> Isabelle : nous avons commencé en 2008 avec un design assez classique pour l'huile d'une coopérative lambda, et puis à partir de 2012 on a pu développer des projets plus innovants, et même révolutionnaires ! Parce qu'en fait ça vient du produit : ces gens ont innové en fabriquant de l'huile verte, précoce, de qualité, avec des variétés spéciales, etc. Il fallait adapter l'image et le packaging au produit : ce sont eux qui nous ont permis et qui nous ont exigé d'innover.
>
> Ana : Un des premiers projets parmi ces bouteilles qui ont révolutionné le secteur c'est celui pour Spiritu Santo avec un motif floral traditionnel du châle de Manille, qui a voyagé jusqu'en Amérique latine avec les espagnols et qu'on retrouve sur les costumes régionaux péruviens, colombiens, etc. Leur huile allait être vendue là-bas, nous voulions raconter cela. Et grâce à ces bouteilles nous avons obtenu un prix international de design, et c'est à partir de là que la révolution a commencé.[414]

Figure 41: Bouteille Cortijo Espiritu Santo – Source : www.cabelloxmure.com/

Cortijo Spiritu Santo est une entreprise d'huile d'olive montée par un couple à Úbeda, qui met en avant l'écologisation de leurs pratiques et leur autonomie car il possède leur propre moulin. Isabelle et Ana me racontent que c'est l'épouse qui a fait le pas de venir à l'agence de design pour investir dans l'image de la marque. Je serais de nouveau surprise en mai 2023 à l'ouverture de l'exposition du musée de Salagon[415] dédiée à l'olivier de voir cette bouteille apparaître dans une vitrine pour illustrer la diversité des huiles mondiales,

[414] Entretien réalisé le 05/09/2022 avec Isabelle et Ana dans les bureau de l'agence CabelloXMure, Úbeda.

[415] L'exposition « L'olivier, notre arbre » s'inscrit dans le projet de recherche européen (ERC) « Olive4All : Le patrimoine de l'olivier pour sensibiliser au développement durable », 2021-2024, Centre Norbert Elias-Avignon Université. En 2023, j'ai travaillé avec le musée d'ethnobotanique de Salagon pour préparer les salles d'exposition et le catalogue.

et de voir que, dans la salle d'à côté, les « bag-in-box »[416] présentés pour illustrer les innovations du secteur sont aussi dessinés par Isabelle et Ana. Elles expliquent pourquoi le monde de l'huile avait besoin de faire un saut en avant pour promouvoir leurs produits :

> Isabelle : C'est à partir de là que l'inertie du secteur s'est arrêtée et que de plus en plus de clients sont venus avec de nouveaux projets. Comme il s'agit de nouveaux produits, leur histoire ne peut pas être racontée avec la bouteille en plastique typique classique de l'ancien temps. Parce que le « nom huile d'olive » est le même, il faut différencier la bouteille pour que le consommateur sache que ce qu'elle contient est complètement différent. (…)
>
> Ana : Parmi nos clients nous avons de plus en plus de coopératives, et beaucoup d'entreprises familiales. C'est super de voir les parents venir avec leurs enfants qui récupèrent l'oliveraie et ont décidé de créer leur propre marque.
>
> Isabelle : Bien qu'ils soient tous producteurs d'olives et d'huile, ils sont tous différents et racontent quelque chose d'une manière différente, c'est ce qui est bien. Ce que nous voulons, c'est raconter autant que possible l'identité dans une bouteille.
>
> Ana : Ils ne viennent pas avec une idée de design ou de ce qu'ils veulent raconter, en fait on fait un peu comme toi : on visite l'exploitation, on parle avec eux, on fait un entretien pour qu'ils nous disent autant de choses que possible et que nous obtenions des informations sur leur projet, leur façon de voir les choses, leur façon de travailler, leurs valeurs, etc.[417]

Isabelle et Ana expliquent que les contenants – bidons d'huile d'olive typiques tels que je les ai présentés en début de chapitre – ne correspondent plus avec le contenu : une huile d'olive de qualité qui peut présenter des caractéristiques variées. Elles évoquent les producteur·ices qui se présentent en famille pour faire évoluer leur marque – ou la créer, comme la famille d'Eduardo avec Lupo Terra – et insistent, de la même manière que le fait Rosario, sur l'originalité de leurs histoires. Les designeuses mènent une enquête – qu'elles comparent avec celle que je mène moi-même – sur l'histoire familiale, le lieu de l'exploitation et les valeurs de leur entreprise afin de créer un visuel fidèle à leur image. Voilà par exemple les éléments qui leur ont permis de créer la bouteille de Gloria que je présenterai plus en détails par la suite, qui finance des projets en Afrique grâce à son entreprise :

---

[416] Littéralement le « sac dans carton », appelé aussi BIB, se compose par trois éléments principaux : une boîte, un sac plastique et un verseur qui ne laisse pas entrer l'air en laissant écouler le produit. Souvent utilisé pour les petits cubis de vin, il est de plus en plus repandu pour l'huile d'olive car il permet une meilleure conservation.

[417] Entretien réalisé le 05/09/2022 avec Isabelle et Ana dans les bureaux de l'agence CabelloXMure, Úbeda.

Figure 42: Bouteille Gloriae
Source : www.cabelloxmure.com/

J'ai aussi rencontré une productrice, Marifé, qui fait appel à un artiste plasticien reconnu à l'international et originaire de Linares où son exploitation est basée[418]. Sur le site internet de son entreprise, on peut lire que « L'huile d'olive extra vierge Finca San José s'engage dans l'art, et l'image de l'œuvre « Femme regardant la lune » de l'artiste international Belin nous rappelle les efforts déployés pour une oliveraie traditionnelle qui respecte l'environnement. »[419]. Marifé m'explique que son idée était de transmettre par ce visuel la priorité qu'elle donne dans son travail au local – par le recours au travail d'un artiste originaire de Linares – et au respect de l'environnement[420]. Elle est la seule personne parmi les producteur·ices que je rencontre qui fait partie du réseau Olivares vivos (oliveraies vivantes), qui distribue des certifications aux exploitations qui travaillent à préserver la biodiversité dans leurs oliveraies[421]. Marifé travaille en agriculture écologique et utilise par exemple des chevaux et des moutons pour l'entretien de ses parcelles, installe des nichoirs pour les oiseaux, et plante des arbres autochtones au milieu de ses oliveraies. En choisissant l'œuvre « Femme regardant la lune » elle cherche à transmettre cette histoire aux consommateur·ices.

[418] Miguel Ángel Belinchón, également connu sous le nom de Belin, est un artiste plasticien espagnol reconnu pour son mariage réussi entre l'hyperréalisme et l'art urbain. Originaire de Linares, en Andalousie, il est particulièrement exposé à NewYork.
[419] Source : https://aceitefincasanjose.com/
[420] Discussion dans le cadre d'une visite d'exploitation le 05/12/2021 avec Marifé dans son oliveraie, Linares.
[421] https://www.olivaresvivos.com

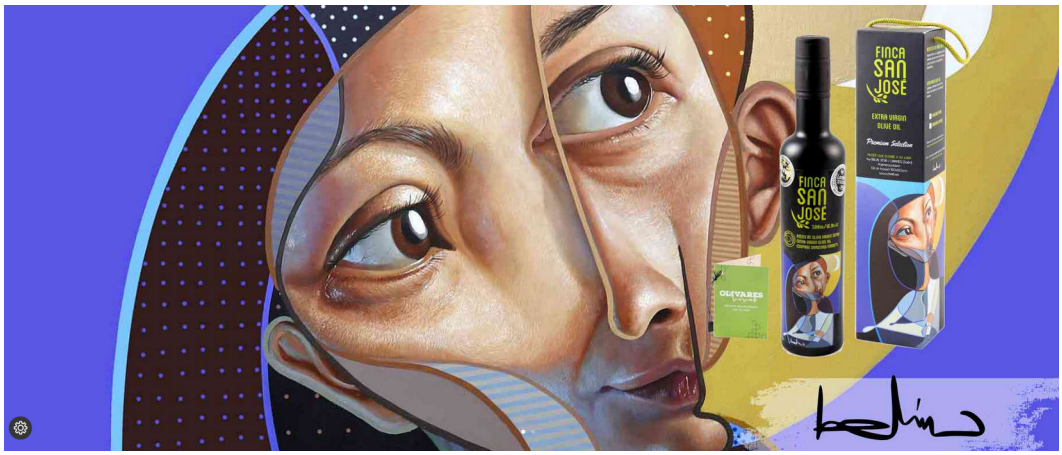

Figure 43: Page d'accueil du site de la marque de Marifé – Source : aceitefincasanjose.com/

Cette importance accordée au design, à l'esthétique de l'emballage des bouteilles, pour se démarquer des autres huiles n'est pas le seul fait des femmes. Des hommes avec qui je travaille comme José ou Pepe y accordent beaucoup d'importance dès le début de leur projet. Mais je note toutefois que, pendant mon terrain, les personnes référentes dans ce domaine – qui reviennent souvent dans mes discussions et mes recherches – sont des femmes comme les deux designeuses et les productrices d'huile que j'ai présenté ci-dessus. Ces actrices font dériver l'image de l'huile d'olive depuis celle d'un bidon plastique de coopérative vers des bouteilles sur mesure pour chaque marque et chaque gamme. J'observe que le travail de ces designeuses implique par exemple un « fort engagement subjectif pour faire face à la variabilité de la demande des clients et répondre à l'exigence d'individualisation de la relation, à même de générer un sentiment d'exclusivité » qui sont caractéristiques des qualités attendues dans le secteur du service, notamment de luxe (art, transport et tourisme de luxe, gastronomie, etc.) (Lambert 2019, p. 37). Leur travail réside en outre à générer – et capitaliser sur – l'émotion chez les client·es, et ce sont largement des femmes qui sont attendues à ces emplois car ils sont de « bons métiers pour femmes » (Fortino 2002, p. 157), c'est-à-dire là où ces dernières pourront mobiliser avec succès toutes leurs ressources (affectives, domestiques, etc.) supposées naturelles, mais qui, en réalité, impliquent un véritable travail sur soi (Hochschild 2012). Ces qualités sont aussi celles sur lesquelles repose le métier de guide touristique, un autre secteur investi par les femmes.

L'oléotourisme, une niche prometteuse mais peu valorisée

Cette mise en valeur de l'histoire de famille des producteurs et productrices, à leur environnement ou à leurs valeurs est aussi au cœur des projets d'oléotourisme qui se développent de plus en plus dans la région, et dans lesquels, encore une fois, je retrouve une majorité de femmes dans mes observations. L'oléotourisme, sur le modèle de l'œnotourisme qui est plus connu du grand public, est une forme de tourisme axée sur la découverte et la promotion de la culture de l'huile d'olive dans les régions productrices en mettant en avant toutes les activités liées à la production d'huile d'olive, de la culture des oliviers à la transformation des olives en huile, en passant par la dégustation. Les activités proposées dans le cadre de l'oléotourisme peuvent inclure des visites d'oliveraies, des démonstrations de la récolte des olives, des visites de moulins à huile pour observer le processus de fabrication, des dégustations d'huile d'olive et des cours de cuisine utilisant cette huile comme ingrédient principal. C'est une expérience qui se veut immersive et qui attire de plus en plus de personnes intéressées par la gastronomie et la culture des régions oléicoles. Pour Tamara, qui était longtemps guide touristique avant de devenir responsable oléotourisme dans une grande coopérative, l'investissement dans ce domaine par le secteur oléicole est très récent mais c'est un début et une activité nécessaire :

> L'intérêt pour la valorisation touristique de l'huile d'olive est très récent, il y a très peu d'endroits où il y a des postes comme le mien, ils ont compris qu'il était nécessaire de professionnaliser la divulgation et le tourisme parce que cela génère des revenus, et peut permettre de pallier les mauvaises récoltes comme celles qui nous attendent, parce que ça diversifie les sources de revenus.
>
> Et peut-être que dans une entreprise privée c'est plus facile de voir des investissements dans l'oléotourisme, mais Picualia est une coopérative, donc ça montre que là aussi ça se réveille.
>
> Et c'est ma région, je suis très fière de ce petit coin de terre et c'est un plaisir de pouvoir le partager avec les gens, et je crois qu'il est nécessaire d'avoir quelqu'un qui mette en valeur cette partie de notre culture.[422]

Elle m'explique que cette valorisation culturelle de l'huile d'olive vient à la fois des producteurs et productrices, qui veulent mettre en avant leurs produits et trouver de nouveaux débouchés, mais aussi de la tendance dans le monde du tourisme qui commence à changer :

> Maintenant, faire du tourisme c'est plus seulement venir s'allonger sur une plage toute la journée. Les gens veulent découvrir, apprendre de l'endroit où ils sont. Par exemple, ce matin, une Argentine m'a appelé : elle passe ses vacances à Malaga et veut organiser une journée de visite avec dégustation. Elle va faire 250 kilomètres avec sa famille pour venir connaître la culture de l'huile d'olive.

[422] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Tamara dans un café à Úbeda.

> Quand je raconte ça à des Espagnols ils n'en reviennent pas. C'est beaucoup de touristes allemands, américains, français. Mais de plus en plus nous voyons aussi des Espagnols qui passent par ici s'arrêter pour comprendre ce qui se passe avec le paysage, mais surtout pour comprendre la différence entre les qualités d'huile. Par exemple ce que le client apprécie le plus c'est l'information que nous lui donnons pour acheter de l'huile : ils ne savent pas la différence entre une bouteille de 1litre qui vaut 10 euros et une bouteille de 5 litres qui vaut 20 euros, donc ils apprécient les dix minutes que vous passez à leur expliquer cela et à les aider à faire leur choix aujourd'hui, et pour le reste de la vie.[423]

Santiago et Sebastian ont le même discours que Tamara à propos du nouveau tourisme culturel, définit comme une forme qui répond à « la fuite en avant du touriste cherchant à se distinguer » (Pryen 2007, p. 699) en offrant une découverte des spécialités locales :

> Avant c'était du tourisme balnéaire, maintenant ils cherchent aussi de la connaissance. On ne fait pas que se promener, on veut connaître toute l'histoire, la gastronomie, les coutumes. Si je vais à la Rioja je veux m'imprégner de la viticulture, ici c'est pareil avec l'huile d'olive ![424]

José a lui aussi beaucoup investi dans l'accueil de touristes au sein de son moulin. Un des murs de sa salle de dégustation est recouvert d'une immense carte du monde sur laquelle sont plantés des dizaines de petits fanions. Il explique avec fierté que chaque fanion représente le lieu d'origine d'une personne qui est venu visiter son moulin :

> En 2018 j'ai commencé à ouvrir les portes du moulin à la visite. Et 135 groupes de touristes américains sont passés dans l'année pour une activité appelée « un jour dans notre vie » pour découvrir ce qu'il y a à l'intérieur de la bouteille mais aussi derrière l'huile. Ils font un séjour de dix jours en Espagne, avec toutes les choses typiques, et un jour est dédié pour venir à Jaén dans le monde de l'huile ici à Begijar. Et ils disent que c'est fantastique de découvrir d'où vient l'huile alors qu'ils ont tant de problèmes de santé liés à l'agroalimentaire chez eux. Et ce que nous espérons, c'est que les gens nous imiteront : si chaque village de Jaén avait une usine visitable, personne ne pourrait passer par ici sans savoir comment l'huile vierge extra est fabriquée. Il nous manque un déclic de mentalité chez les gens d'ici.[425]

Pour certaines personnes comme Tamara, le « déclic de mentalité » dont parle José est surtout à déclencher chez les producteurs. Elle m'explique qu'elle a du mal à organiser des visites dans les oliveraies, car les oléiculteurs répondent qu'ils ne voient pas l'intérêt et qu'ils sont trop occupés pour faire cela. Elle note que lorsqu'elle parvient à négocier une visite, c'est souvent leur femme qui s'occupe de cet aspect. Monica aussi veut organiser des visites dans ses oliveraies, pour expliquer comment sont cultivées les olives, mais aussi pour promouvoir la production bio. Santiago et Sebastian, ont vu depuis longtemps

[423] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Tamara dans un café à Úbeda.
[424] Entretien réalisé le 10/03/2021 avec Santiago et Sebastian dans leur boutique d'huile d'olive à Baeza.
[425] Entretien réalisé le 20/11/2022 avec José au moulin Oléicola San Francisco, Begijar.

les retombées économiques que peuvent générer l'oléotourisme et ont intégré des visites d'oliveraies à leurs parcours depuis plus de 10 ans :

> Sebastian : Nous avons développé de nombreux produits connexes d'un point de vue touristique. Le projet principal c'est Les routes de l'olivier, avec lequel nous organisons des visites chez les producteurs, pour des touristes, des comités d'entreprises, des écoles.
>
> Santiago : Nous avons aussi le musée de l'olivier que nous gérons depuis 2013 avec lequel nous donnons à connaître la culture de l'olivier ici. Enfin, nous avons aussi mis en place une foire : Futurolivo, avec 150 entreprises liées au secteur.[426]

Aujourd'hui dans Jaén il existe deux grands musées dédiés à l'oléiculture. La Laguna, celui dont parle Santiago, qui présente l'évolution des techniques de presses avec des anciens moulins ainsi qu'un jardin botanique qui collectionne des dizaines de variétés d'oliviers du monde. Le deuxième est un musée plus moderne, Terra Oleum, qui est focalisé sur l'huile d'olive d'aujourd'hui et regorge de salles vidéo ou d'autres technologies visuelles et immersives qui permettent de comprendre ce que contient une huile ou comment elle est extraite dans les moulins modernes.

Figure 44: Un des murs du musée Terra Oleum est dédié à une collection de plusieurs centaines de variétés d'olives du monde, sous une présentation ultra-moderne évocant les banques de données. Décembre 2021, Mengibar. ©L. Florenza

Certaines coopératives, comme la plus grande du monde située à Villacarillo, se dotent aussi de leur propre musée :

> C'est un projet que nous préparons depuis 10 ans, et nous avons eu l'aide du département. Il y a une salle avec une présentation vidéo immersive ici, puis une salle de classe avec une cuisine pour l'enseignement, puis une salle avec des objets historiques et des photos, et tout en haut une salle panoramique pour observer le paysage où on parle de la faune et de la flore de l'oliveraie.[427]

[426] Entretien réalisé le 10/03/2021 avec Santiago et Sebastian dans leur boutique d'huile d'olive à Baeza.
[427] Entretien réalisé le 13/05/2021 avec Miguel à la coopérative del Pilar, Villacarrillo.

La coopérative de María del Mar n'a pas de musée, mais elle est une des rares, comme Picualia où travaille Tamara, à avoir embauché une personne pour se charger du développement touristique. Et comme Tamara, c'est une jeune femme, Isabella, qui est embauchée. Elle est originaire de Úbeda et a fait des études dans le tourisme à Jaén capitale.

Je remarque que dans toutes les visites de moulins que j'effectue, lorsque la visite n'est pas guidée par le ou la gérante, c'est toujours une femme, souvent jeune, qui est en charge de guider les touristes à travers l'huilerie puis de diriger la dégustation. Cette observation peut sembler contradictoire avec les hypothèses développées plus tôt (cf. chapitres III et IV) concernant les métiers de la récolte d'olives qui, une fois modernisés et/ou valorisés sont accaparés par les hommes (Tabet, 1979). Cette observation corrobore avec l'une des premières études sur le métier de guide-conférencier qui fait le constat que c'est une profession exercée au féminin (Lewy, 2009), alors qu'historiquement le métier, surtout lors des Grands Tours, était investi par les hommes. Le métier s'est ensuite féminisé de plus en plus après la Seconde Guerre mondiale, avec l'industrialisation et la démocratisation du tourisme, ainsi que l'accès à la formation par les femmes (Uzlyte 2017, p. 184). Il s'agit de comprendre ici pourquoi cette activité de guide touristique dans le contexte oléicole de Jaén ne semble pas être s'être masculinisée.

Tout comme les métiers dans la transformation tels que ingénieure ou chimiste, ce sont des secteurs qui ne nécessitent pas de posséder un patrimoine agricole ou de faire partie d'une famille oléicultrice, ce qui, ailleurs dans la filière, peu représenter un frein pour les femmes. Par exemple, ni Tamara ni Isabella n'ont de parents qui possèdent des oliveraies, et elles-mêmes n'ont jamais travaillé dans le secteur ou à la récolte par le passé. Tamara se sent néanmoins attachée à cette région, à ce patrimoine et ce paysage oléicoles pour y avoir grandi et cela fait partie de ses motivations à exercer ce métier de guide. Si d'autres étapes de la filière leur sont inaccessibles, le métier de guide touristique fait peut-être partie des activités que les jeunes femmes de Jaén peuvent viser comme un échappatoire à l'exode rural ou l'insertion dans les secteurs précaires en dehors de l'oléiculture (comme les services d'aide à la personne).

De plus, ce métier ne représente pas une profession valorisée, bien encadrée et protégée comme cela peut être le cas des travailleurs dans les moulins à huile grâce à leur convention collective et leur salaire comme je l'ai montré. Les métiers de l'oléotourisme, d'après les observations que j'ai pu en faire, sont en fait peu rémunérés et précaires

puisqu'ils peuvent dépendre des saisons touristiques et agricoles. De même en France et à l'échelle européenne, les études montrent que le métier de guide-conférencier·e est une profession précaire, qui se traduit par une faible reconnaissance au sein de son milieu professionnel et qui est largement féminisé (*ibid*., p. 185). Tamara insiste pendant notre entretien sur le faible salaire qu'elle reçoit et m'explique qu'à la fin de sa première année de contrat elle tentera de négocier une augmentation de salaire, d'autant plus que son épouse travaille également dans le tourisme et touche un salaire encore plus faible – elle est conductrice du petit train touristique de Úbeda. Si elle n'obtient pas d'augmentation, elle projette de se mettre à son compte comme prestataire experte en oléotourisme pour les entreprises de l'huile, car bien que le métier de guide ou responsable oléotourisme soit peu rémunéré, ces compétences sont pourtant de plus en plus recherchées par les moulins.

En termes de représentations sociales aussi, il s'agit bien d'un « métier de femme » tel que l'a défini Michèle Perrot, puisque l'activité de travail prolonge les qualités « naturelles » de la femme (bourgeoise), éducatrice et hôtesse hors pair, disponible et patiente (Perrot 1987, p.65). Cela vient s'ajouter aux caractéristiques matérielles de la profession, puisque la précarité, le temps partiel et les horaires atypiques sont des particularités attachées à l'emploi féminin (Lambert et Langlois 2022). Comme la revente de Khat en Éthiopie, nous pouvons nous interroger avec Céline Lesourd sur le quasi-monopole des femmes sur les activités d'oléotourisme : « n'est-ce pas parce que cette activité, démocratique, génère des revenus sûrs mais sans gros profits, qu'elle aurait été investie par les femmes, voire laissées aux femmes, les hommes préférant les gros coups qui rapportent ? » (Lesourd 2019, p. 177). Ces caractéristiques font des métiers de l'oléotourisme des places peu attractives pour les hommes, alors qu'elles peuvent représenter une « troisième voie » intéressante pour les femmes, surtout les jeunes femmes qui cherchent à s'insérer sur le marché du travail à Jaén pour éviter l'exode ou le secteur de l'aide à la personne – ou encore le « refuge » du mariage hétérosexuel (voir Chapitre II).

La degustation, nouveau pré carré des femmes, ou seulement de certaines ?

Un dernier domaine innovant du secteur dans lequel les femmes sont majoritaires est la dégustation, qui peut être faite dans des contextes divers, dans le cadre d'un jury de sélection, d'un laboratoire d'analyse ou comme activité de loisir par exemple. La dégustation d'huile d'olive (*cata*) est une pratique qui consiste à évaluer et à apprécier les

caractéristiques organoleptiques de différentes variétés d'huile d'olive. Le terme organoleptique fait référence à la perception sensorielle des qualités d'un produit par les organes des sens, notamment le goût, l'odorat, la vue et le toucher (sensation dans la bouche). En ce qui concerne l'huile d'olive, ces caractéristiques sont essentielles pour évaluer sa qualité et sa catégorie, car les analyses physiques et chimiques réalisées en laboratoire ne suffisent pas à différencier une huile vierge d'une huile vierge extra. Par exemple, on évalue le goût de l'huile d'olive en notant son fruité (intensité et complexité des arômes fruités), son amertume (sensation amère au fond de la gorge) et son piquant (sensation picotante ou épicée en gorge) et des notes sont attribuées à chaque caractéristique pour pouvoir classer les huiles. Les dégustations sont exécutées par un panel de dégustateurs (*catadores* au masculin et *catadoras* au féminin), qui regroupe une dizaine de personnes qualifiées et formées spécifiquement pour évaluer les caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive. Pour Julieta, nouvelle cheffe de panel récemment embauchée par CitOliva où travaille Marta, la dégustation a grandement participé à l'amélioration de la qualité des huiles :

> La dégustation a révolutionné le secteur, elle nous a obligé à améliorer la qualité. Les prix des concours d'huile sont nombreux chaque année, au niveau local, national, ou international, il y en a de plus en plus chaque année. Ça récompense ceux qui font bien les choses, ça pousse les autres à être meilleur.
>
> Depuis que je travaille dans le secteur, la qualité a beaucoup changé, surtout à Jaén. Car, aujourd'hui si l'on ne considère que les aspects physico-chimiques, presque toutes nos huiles sont conformes, mais la différence se fait au niveau de la dégustation, et c'est ce qui nous oblige à nous améliorer.[428]

Julieta n'a pas grandi dans la région et n'a aucun lien familial avec l'huile d'olive. Elle a étudié le droit du commerce et a travaillé dans une compagnie pétrolière. Mais un jour elle participe à un cours de dégustation, et depuis elle se formera jusqu'à aujourd'hui où elle occupe l'un des meilleurs poste qui existe dans le domaine :

> J'ai eu l'occasion de suivre un cours de dégustation en 2003. Je vais te raconter que la première huile que j'ai goûtée ça s'est mal passé : ils m'ont dit allez-y buvez et j'ai tout bu d'un coup c'était horrible je me suis sentie très mal, et je me suis dit plus jamais de ma vie ! Mais finalement j'ai recommencé, je me suis formée et j'ai rejoint un panel, j'ai fini par travailler dans le département organoleptique du plus grand moulin à huile d'olive du monde et aujourd'hui je deviens cheffe de panel. J'adore mon travail c'est passionnant, et tu vois je n'ai pas vraiment de formation de base, mais j'ai appris lors de stages avec des centres de formation, et surtout j'ai les années de pratique, car la dégustation s'apprend en goûtant.[429]

[428] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Julieta dans le centre CitOliva, Mengibar.
[429] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Julieta dans le centre CitOliva, Mengibar.

Julieta insiste sur le fait que ce qui est unique avec l'huile d'olive c'est que c'est le seul produit alimentaire qui nécessite une dégustation effectuée par des personnes agrées pour être classifiée (notamment pour faire la différence entre huile vierge et vierge extra). Les règles sont encadrées par le Conseil oléicole international et les dégustateurs suivent un entraînement régulier et sont testés. Julieta explique :

> Le dégustateur est comme une machine, il doit être calibré et c'est pourquoi il doit goûter régulièrement, être dans de bonnes conditions, donner de bons résultats, mais lorsqu'il ne l'est pas, c'est comme s'il était cassé et que je devais le réparer, c'est la même chose, pendant ce temps, je ne l'utilise pas, je le répare : je l'entraîne.[430]

Cependant, quand je lui demande si c'est un métier qui est bien rémunéré, Julieta répond :

> En tant que cheffe, je suis payée, mais pas les dégustateurs. Dans certains panels de moulins on peut payer les dégustateurs, mais le concept des panels officiels est qu'un dégustateur ne devrait pas être payé, afin qu'il n'y ait pas d'influence. C'est aussi considéré comme un hobby, on le fait pour l'amour de l'huile. Toutes les personnes que je connais et qui dégustent du vin le font car elles sont passionnées, elles aiment le vin, ici c'est pareil.[431]

Je pensais donc qu'avoir un loisir tel que la dégustation d'huile d'olive, qui demande un entraînement régulier – et donc du temps, des revenus, de la disponibilité – ne serait pas accessible à tous, et surtout à toutes. Pourtant, j'entends dire partout sur le terrain qu'« il y a plus de *catadoras* que de *catadores* ». Je participe moi-même à un cours d'une journée d'initiation à la dégustation, coordonnée par un homme et une femme, et toutes les intervenantes de la journée qui sont invitées sont des femmes, et dans la salle, nous sommes un peu plus nombreuses que les hommes (6 hommes et 9 femmes). Pour Mari Paz, responsable des formations en oléiculture, la dégustation est en fait la partie de la filière qui est la plus ouverte, elle est une « porte d'entrée » vers le secteur :

> Je pense que la dégustation est beaucoup plus ouverte que le reste : de nombreuse personnes qui ne sont pas nécessairement issues du secteur s'y intéressent, et savoir déguster ce n'est pas destiné qu'aux personnes qui veulent travailler dans l'oléiculture. Bien que dans les moulins à huile, tout soit géré par des hommes, ici dans la dégustation, les hommes et les femmes peuvent déguster à égalité, avec les mêmes possibilités, sans avoir besoin d'antécédents familiaux ou d'expérience. Pour moi, c'est très important parce que cela permet au public de connaître l'huile, ce qui est nécessaire, c'est de diffuser la culture. Et à partir de là, les personnes qui veulent s'intéresser peuvent suivre le chemin, c'est comme une porte d'entrée.[432]

Cette porte d'entrée, semble avoir été empruntée par de nombreuses femmes, puisqu'elles sont aujourd'hui aux avant-postes :

---

[430] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Julieta dans le centre CitOliva, Mengibar.
[431] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Julieta dans le centre CitOliva, Mengibar.
[432] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Mari-Paz au centre de formation IFAPA, Mengibar.

> En Espagne, il y a douze panels officiels, il n'y a que 3 hommes à la tête de ces panels, les autres sont des femmes, donc non seulement les dégustatrices sont des femmes, mais aussi les responsables de panels. Dans le monde de la dégustation, les femmes sont aux commandes, il y a aussi des femmes dégustatrices qui ont joué un rôle très important dans le secteur pendant longtemps.[433]

Mais les femmes que je rencontre et qui en font un hobby régulier, – en participant à des panels officiels et des concours – sont en réalité peu nombreuses et toutes issues d'une classe sociale moyenne et supérieure. C'est le cas de Marta, la gérante de CitOliva, de Mari-Paz, l'ingénieure et responsable de formation, ou encore de Monica, l'entrepreneuse de Nobleza del sur qui a un diplôme de *maestra*.

Le métier de dégustatrice fait donc partie de ces professions nouvelles qui sont apparues à Jaén à la toute fin de la filière de l'huile. Elles appartiennent à un monde qui, comme le dit Julietta, n'exige pas d'antécédents familiaux ou d'expérience particulière. Surtout, tout comme les autres métiers que j'ai présentés, le métier de dégustatrice ne nécessite pas de patrimoine (terre, olivier, exploitation agricole) ce qui, aux autres étapes de la filière, agit comme une barrière pour les femmes. Si les métiers de *catadora* professionnelle ou de designeuse s'accompagnent d'un imaginaire valorisant (gastronomie, art, luxe, sensoriel, etc.), ils semblent être peu répandus et ne concernent que des femmes d'une classe sociale plutôt élevée. Au contraire, les autres métiers nouveaux de la fin de la filière comme chimiste, commerciale ou guide touristique concernent un plus grand nombre de personne – dont beaucoup de femmes – et sont au final peu valorisés par rapport à d'autres professions masculine de la filière.

Les femmes à Jaén qui veulent travailler dans la filière de l'olive doivent composer avec leur genre et leur position dans la possession de patrimoine qui peuvent les écarter de certaines voies (exploitante, cueilleuse, *manijera*, *maestra*, technicienne de moulin, etc.) et les encourager vers d'autres (technicienne de laboratoire, tourisme, marketing, dégustation) – selon aussi leurs origines sociales et niveau de diplôme. Mais en s'extrayant de la pensée binariste qui considère uniquement les femmes comme victimes ou résistantes, il est possible de voir que loin d'être (seulement) des choix par défaut qui relèvent de leur assignation de genre, les femmes de Jaén investissent des endroits de la filière en accord avec leurs propres intérêts (Mahmood 2009).

[433] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Mari-Paz au centre de formation IFAPA, Mengibar.

Les femmes font-elles les choses différemment ? Entre qualification et essentialisation

La première fois que j'entends parler de l'idée que les femmes « font les choses différemment » que les hommes lorsqu'elles travaillent dans le secteur oléicole, c'est lors de l'entretien avec Anuncia, la pionnière de l'amélioration de la qualité des huiles :

> Aujourd'hui, il y a beaucoup de femmes dans le secteur qui font un travail impressionnant. C'était impossible avant. Moi, si j'avais eu affaire à des femmes plutôt qu'à des hommes à l'époque où je donnais des formations : le secteur aurait été révolutionné en 5ans au lieu de 30 ! J'en suis sûre ! Wah ! ça aurait été génial avec des femmes ![434]

Qu'est-ce qui pourrait expliquer cette différence, qui selon Anuncia, permettrait aux femmes d'être plus efficaces que les hommes dans le travail de « révolution » du secteur oléicole ? Les travaux de Arlie Russell Hochschild (1983) ont montré que la construction de la différence sexuée au travail passe entre autres par le corps et les émotions, il s'agira donc d'analyser en quoi le rapport que les femmes ont développé aux corps et aux émotions – combinées avec leurs diplômes – leur permet d'entrer dans ces postes valorisés. En outre, les études en anthropologie et en sociologie semblent témoigner d'une constante des rapports sociaux de sexes : « la construction de la différence sexuée au travail se fait le plus souvent au détriment des femmes. » (Benelli 2016, p. 176). Pourtant, je présente ici des parcours de femmes qui atteignent des postes plutôt valorisés au sein de la filière oléicole, parfois plus que leurs homologues masculins, et qui insistent sur l'épanouissement que leur procure leur métier. Je montrerai ici comment les notions de travail émotionnel et de *care* peuvent aider à comprendre cet apparent paradoxe.

La sur-qualification des pionnières et la socialisation genrée

La première explication donnée par Anuncia s'appuie sur la sur-qualification des femmes qui entrent dans le secteur pour faire face à la confiance que le secteur accorde plus volontiers envers les hommes :

> Un homme quand il arrive, il dit un truc et on le croit, une femme arrive, dit la même chose, mais elle doit le prouver ! Cent fois. Un homme n'a pas à prouver qu'il sait faire ce qu'il est en train de faire, c'est son métier, point. Une femme qui ne le prouve pas : à plus tard, elle dégage. Donc quand il y a une femme à un poste, cela signifie qu'elle a une énorme formation derrière elle pour prouver

[434] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Anuncia dans un café à Jaén capitale.

> qu'elle le vaut, elle n'est pas là par hasard, sinon elle ne sera pas autorisée à entrer. C'est aussi très important de garder ça à l'esprit.[435]

La révolution du secteur par les femmes ne serait donc pas forcément liée directement au genre des personnes qui intègrent la filière depuis quelques années, mais au fait que ce sont des individus très formés, et que parmi eux beaucoup sont des femmes qui n'ont pas d'autre choix que d'accumuler les diplômes, comme Mariela par exemple, pour pouvoir prétendre toquer à la porte du secteur. Les propos de Anuncia sont confirmés par l'étude effectuée dans une entreprise publique par Sabine Fortino (Fortino 2002, p. 85) qui montre que, à niveau égal, les femmes sont plus diplômées que les hommes. Surtout, elle montre que ce phénomène s'explique en partie par les pratiques de recrutement, dans lesquelles l'employeur a des exigences distinctes vis-a-vis des femmes et des hommes : « de celles-là, on exige une qualification précise certifiées par un diplôme, alors que ceux-ci sont employés sur la foi des savoir-faire qu'ils mettent en avant. » (*ibid*.) De la même manière que les femmes commissaires étudiées par Geneviève Pruvost, les carrières honorables s'expliquent par le fait que les femmes « contribuent elles-mêmes à entretenir leur réputation d'excellence en faisant la démonstration répétée de leurs compétences » (Pruvost 2007, p. 10). Tout comme les femmes ayant atteint des postes valorisés dans le secteur de l'huile d'olive, les commissaires sont plus diplômées que leurs homologues masculins et insistent sur le fait de « devoir en faire deux fois plus qu'un homme », comme Anuncia qui dit qu'elle doit faire ses preuves « cent fois ». Cela passe par le fait de se montrer disponible – comme lorsque Anuncia m'explique que mêmes avec ses quatre grossesses elle mettait un point d'honneur à n'être jamais absente ou en retard – ou par le fait d'éviter de se plaindre de ses conditions de travail ou de sa condition de femme. Ainsi, elles parviennent à « convertir les discriminations vécues en défis initiatiques à surmonter ». L'autrice remarque que cette analyse n'a rien de spécifique au secteur de la police mais « concerne à maints égards toutes les pionnières en territoire masculin » (*ibid*.), et que j'ai pu observer dans le cas des pionnières dans l'huile d'olive.

Pour Julieta, l'explication viendrait du travail de certaines aptitudes depuis petites qui font des femmes des personnes particulièrement bien préparées pour devenir dégustatrices :

> C'est un travail méticuleux, qui demande du temps, l'odorat est délicat, et s'il y a beaucoup d'hommes dégustateurs, je pense que nous, les femmes, avons une sensibilité aux odeurs qui fait qu'il est peut-être plus facile pour nous d'identifier les odeurs, nous sommes plus sensibles peut-être parce que nous utilisons des

[435] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Anuncia dans un café à Jaén capitale.

> parfums, et qu'on a été éduquées à faire la cuisine depuis longtemps, à valoriser la patience, etc. Je pense que tout s'enseigne, il s'agit principalement d'entraîner un sens, mais c'est vrai que les compétences qu'on prête aux femmes comme la minutie et la patience ça peut aider. Et dans mon métier de cheffe de panel, il faut être aussi très sensible aux autres, être consciente de leurs problèmes, peut-être que ça aussi c'est une chose qu'on nous a apprise depuis longtemps en tant que femme.[436]

Ici, Julieta met en avant les capacités des femmes en matière d'odorat, d'attention aux autres, de sensibilité, de minutie et de patience. Selon elles, ces aptitudes sont enseignées aux femmes depuis l'enfance et c'est ce qui leur permet de les mobiliser dans le cadre professionnel. Ce sont peut-être ce genre de compétences, ainsi qu'un haut niveau de formation, qui ont permis aux femmes d'entrer en compétition avec des hommes et d'intégrer le secteur à des postes qui leur été autrefois fermés, et/ou d'entrer les premières dans les nouveaux emplois créés par l'évolution du secteur.

La « partie romantique » apportée par les femmes

Cependant, la ligne est mince entre recourir à l'argument de la socialisation genrée et faire appel à une « nature féminine ». C'est ce qui transparaît dans cet extrait d'entretien avec Tamara, jeune responsable en oléotourisme :

> Je ne sais pas si tu vas être d'accord avec moi, mais pour moi, ce qu'apportent les femmes aussi dans le secteur c'est la « partie romantique » [elle dessine des guillemets dans les airs]. Cela semble encore une fois un peu sexiste et généralisant, mais ce que j'observe c'est que l'agriculteur se concentre uniquement sur son champ et ne se soucie pas du reste. Si j'ai un groupe de visiteurs qui veulent voir une oliveraie, et que nous sommes en période de récolte, c'est un problème pour l'agriculteur qui dira « je ne peux pas parce que je travaille », mais moi je travaille aussi ! Et je travaille pour votre intérêt à vous ! Alors qu'ils n'ont rien à faire, juste être là et sourire et nous dire que vous cueillez des olives, mais ils ne veulent pas en savoir plus. Les femmes sont plus à l'écoute quand je leur propose de faire ce genre de chose. Pour moi, la vision féminine fait le lien entre ce qui se passe sur le terrain et ce que l'on trouve dans notre assiette.[437]

Tamara insiste sur le fait qu'elle est consciente du danger « sexiste et généralisant » que comporte l'évocation d'une « vision féminine », mais elle explique qu'elle peut observer cela concrètement sur le terrain lorsqu'elle travaille avec des agriculteur·ices. Selon elle, les hommes ne jouent pas le jeu des visites oléotouristiques dans leurs oliveraies, ils ne veulent pas « sourire et dire comment ils cueillent les olives ». Les femmes, elles, le font

[436] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Julieta au centre CitOliva, Megibar.
[437] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Tamara dans un café à Úbeda.

plus volontiers. Cet extrait d'entretien convoque à nouveau la notion de travail émotionnel développée par Arlie Russell Hochschild, ici dans « l'effort fait pour tenter de ressentir le sentiment « adéquat » (sourire attendu, recherche de l'implication (…) » (Lamamra *et al*. 2019, p. 8). Ce travail – qui consiste à sourire aux visiteurs, prendre du temps sur son travail habituel, expliquer ce que l'on est en train de faire – semble être davantage pris en charge par des femmes d'après Tamara. Les propos de Tamara se confirment dans mes observations puisque les visites de coopératives et d'oliveraies auxquelles je participe sont principalement effectuées par des femmes. Elle explique aussi qu'elle pourrait se sentir une « intruse » parmi les agriculteurs, mais que depuis le poste où elle travaille, elle se sent bien en tant que femme car selon elle cela paraît « normal » :

> Je pense aussi qu'il est beaucoup plus facile d'être une femme dans mon métier que au milieu des agriculteurs, parce que le profil de guide touristique ou de dégustatrice est occupé par des femmes en général, donc je suis moins une intruse, ça paraît normal à tout le monde que ce soit une femme qui soit en charge de ce métier.[438]

Ces propos me permettent d'avancer que les métiers dont parle Tamara (guide touristique ou dégustatrice), font partie des emplois dans lesquels « le corps (…), les émotions, la sexualité et la subjectivité des salarié·es occupent une place centrale dans la production d'un service » (Benelli 2016, p. 173). En outre, les travaux sur ces emplois de service qui impliquent une dimension relationnelle montrent qu'ils sont majoritairement effectués par des femmes (*ibid*.). De même que dans la filière du khat en Éthiopie, le commerce de la plante incombe « naturellement » aux femmes sous couvert que les qualités requises seraient spécifiquement féminines : « patience, sourire, compréhension, sérieux, persévérance. » (Lesourd 2019, p. 177). Cette réflexion m'amène à l'hypothèse que certains de ces métiers sont particulièrement ouverts aux femmes parce qu'ils renvoient à deux aspects : ils impliquent un travail émotionnel et/ou proche d'un travail de *care.* Ils sont donc à la fois accessibles aux femmes, mais aussi peut-être délaissés par les hommes.

Des emplois « délaissés » aux femmes ?

Lorsque je demande à Anuncia à quel niveau elle pense que les femmes font les choses différemment elle répond :

> Les hommes, eux, si ça marche comme ça, alors ils n'y changeront rien. Les femmes, nous, on a quand même plus l'idée de laisser à nos enfants quelque

[438] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Tamara dans un café à Úbeda.

> chose de plus, quelque chose de mieux que de rester dans une campagne traditionnelle. Et nous, quand on est convaincues de quelque chose, on le met en pratique ! On ne reste pas là à attendre de voir ce que l'autre va en dire ! Ça j'en suis absolument sûre et certaine ![439]

Selon Anuncia, les femmes vont de l'avant et innovent en pensant aux générations futures. D'un autre côté, les hommes sont perçus comme des personnes qui peuvent/veulent ne rien changer si les choses fonctionnent telles qu'elles sont. Une enquête au Québec révélait déjà en 1982 que les femmes envisageaient l'avenir de l'agriculture différemment des hommes, qui ne priorisaient pour leur part que la rentabilisation des entreprises. Pour elles, « la qualité de vie et les conditions de travail en agriculture ainsi que la relève agricole » étaient primordiales, et pourtant n'apparaissaient ni dans les priorités des organismes, ni dans celles des hommes. »[440]. Pour quelles raisons les femmes seraient-elles plus à mêmes d'agir en faveur des générations futures ou d'une meilleure qualité de vie ?

Ces paroles font écho à une recherche que j'ai menée précédemment sur les discours du *gender mainstreaming*[441] des institutions de développement internationales qui érigent les femmes en « solution du développement durable dans le respect des générations futures » ; en « femme "machine" altruiste et endurante » (Leroy 2018, p.19) sur les épaules de laquelle repose le succès ou l'échec du développement. En effet, dans un contexte néolibéral de restriction budgétaire, les institutions considèrent les femmes comme des agentes efficaces (Herrero 2010) sur qui parier pour assurer le bon fonctionnement des politiques, des programmes et des projets de développement en misant justement sur leur « différence » et leur assignation au travail de *care*. Le pendant de cette vision est de privilégier les hommes dans les activités de production de biens et services marchands, les seules qui sont reconnues comme participant à la croissance et au développement des sociétés. Pourtant, « ce à quoi nous tenons » (Hache 2014), ce qui maintient à la fois les écosystèmes dans lesquels nous vivons, les sociétés humaines et les liens sociaux, est loin de correspondre avec ce qui entretient nos sociétés de consommation. En imposant une définition du travail élargie au travail domestique, au travail gratuit et ses composantes émotionnelles, les féministes ont contribué à repenser les processus économiques et productifs (Hirata et Kergoat 2005). Ces réflexions sont

---

[439] Entretien réalisé le 09/04/2021 avec Anuncia dans un café à Jaén capitale.

[440] *Dans La Terre de chez nous, en octobre 1982, cité dans Julie Francœur, « Au Québec, des questions rémanentes pour les femmes en agriculture », AgriGenre, octobre 2023.* https://agrigenre.hypotheses.org/17864

[441] Sujet traité dans mon mémoire de recherche Genre et développement au Maroc rural. Pour une approche anthropologique et critique des initiatives de développement à destination des femmes, sous la direction de Dorothée Dussy, Aix-Marseille Université, 2019.

développées autour du concept de *care* depuis les années 1970 aux États-Unis puis en Europe. Dans le cas que j'étudie, le *care*, peut être entendu à la fois dans sa définition relative au travail – qui comprend les tâches strictement matérielles et celles qui impliquent un engagement relationnel – et dans sa définition en tant qu'éthique – compris comme une disposition éthique qui découle de la socialisation des femmes (Scrinzi 2016, p. 128). Par exemple, cela se traduit dans les paroles de Raquel, jeune productrice et co-fondatrice de AMCAE, lorsqu'elle dit que :

> Les femmes ont toujours été sur le terrain, elles travaillent, mais elles n'ont jamais été au premier plan des décisions dans la coopérative et dans toutes les entreprises peut-être. Je pense que si les femmes étaient plus impliquées, les choses seraient meilleures, parce qu'on a une autre vision, une autre façon de faire. Il ne faut pas non plus généraliser, mais je pense sérieusement qu'on pourrait faire les choses différemment.[442]

D'après elle, les femmes ont une autre vision qui leur permet de faire les choses différemment, et mieux.

C'est cette rencontre entre assignation au travail invisible et socialisation genrée qui engendre un cantonnement historique des femmes à ces activités et leur dévalorisation. Car les métiers où les femmes sont majoritaires sont perçus comme prolongeant le rôle, les valeurs et les qualités naturelles associés aux femmes dans la sphère privée (instinct maternel, patience, etc.), ce qui ne nécessiterait aucune compétence formelle, aucune qualification digne d'être rémunérée (Dorion 2021, p. 75). L'hypothèse que je présentais en début de chapitre à propos des places vacantes pourrait donc se vérifier ici aussi, puisque les femmes auraient accès à certains postes non pas parce qu'ils n'existaient pas par le passé, mais parce qu'ils ne sont pas convoités par les hommes. Ils sont « laissés » aux femmes (Lesourd 2019). Mais aujourd'hui de nombreux travaux montrent que « cette « voix morale » [du *care*] n'est pas par nature féminine, mais sa dépréciation politique l'a circonscrite aux femmes ; inversement, on peut formuler l'hypothèse que la dépréciation politique de cette voix est liée au fait qu'elle est portée par les femmes » (Leroy 2018, p. 23). Pour Isabelle Guérin, il est urgent de « repenser la richesse en considérant les activités de lien et de soin non pas comme des activités subalternes, invisibles et féminines, mais comme des activités essentielles pour l'épanouissement des individus, femmes et hommes, et pour la pérennité de nos sociétés. » (Guérin *et al.* 2011, p. 317). De plus, les postes occupés par les femmes que je présente relèvent certes du *care* dans certaines de leurs caractéristiques – relationnel, émotionnel, reposant sur des qualités dites

[442] Entretien réalisé le 08/04/2021 avec Raquel chez elle à Noguerones.

féminines –, mais ils sont plutôt valorisés dans la filière et sont jugés comme épanouissant par les femmes dans mes entretiens. Plusieurs d'entre elles affirment avec conviction qu'elles voient une différence nette dans le secteur depuis que les femmes y sont entrées, comme Monica, l'entrepreneuse de la marque Nobleza del sur :

> Je pense que depuis que nous, les femmes, avons intégré le monde de l'oléiculture à Jaén, nous avons donné un regain d'énergie total, il y a un avant et un après ![443]

C'est à partir des paroles recueillies qu'il est possible de dépasser cet apparent paradoxe, et ne pas seulement envisager ces femmes comme occupant par défaut des postes délaissés par les hommes, car : « S'il y a bien domination, oppression et exploitation, il s'agit de prendre au sérieux ce que les femmes disent de leur travail, de les considérer comme *sujet probable* de résistances au travail » (Galerand et Kergoat 2008, p. 72).

Retourner le stigmate : les figures de l'essentialisation comme outils

Après ces premiers entretiens qui évoquent l'idée d'une manière de faire différente de la part des femmes, je suis d'abord dubitative devant le risque d'essentialisation que cela peut comporter. Mais en accordant plus d'attention à leur parole, je comprends que cette convocation de qualités potentiellement naturalisées, qui semblerait aller à l'encontre de leurs propres intérêts en tant que femmes, ne se fait ni sous l'oppression ni par résistance au patriarcat (Mahmood 2009). Ni sans précaution, étant donné les remarques qui ponctuent leurs paroles telles que : « Il ne faut pas non plus généraliser » ; « Cela semble encore une fois un peu sexiste et généralisant » ; « j'en suis absolument sûre et certaine ». Cette convocation d'une nature féminine fait partie des armes quotidiennes de ces femmes pour faire avec les normes de genre : cette différence est revendiquée car ces femmes en tirent un bénéfice. Ce faisant, elles s'ajustent aux normes et en tirent profit par la performance des normes de genre (Butler 2006). En effet, les travaux sur les cadres ont montré comment les femmes, selon les privilèges et atouts de chacune, peuvent adopter une perspective de neutralisation du genre (Le Feuvre 2001), alors qu'au contraire d'autres utilisent des compétences féminines pour faire carrière (Cacouault-Bitaud 2001, p. 115). À des échelons plus bas que les cadres, d'autres recherches ont mis au jour ce « retournement du stigmate », comme à propos des aides-soignantes (Arborio, 2001), ou des travailleuses philippines aux États-Unis (Hochschild

[443] Entretien réalisé le 18/04/2021 avec Monica dans un café à Úbeda.

2004). Ces recherches donnent à voir des formes positives d'investissement au travail par la revendication de qualités liées au *care* (Galerand et Kergoat 2008, p. 71).

> Ce n'est certainement pas parce que les femmes, par nature, sont faites pour ces travaux, s'y retrouvent. Ou même parce qu'elles intérioriseraient les rôles sexués. Si cette prise de distance est possible, c'est parce que ces travaux de *care* s'inscrivent dans une ligne de force que les féministes ont théorisée, i. e. la continuité, pour les femmes et pour les femmes seulement, entre travail salarié et travail domestique. (*ibid*.)

Les sociologues Elsa Galérand et Danièle Kergoat font l'hypothèse que ce rapport positif au travail, loin d'une idée d'aliénation de ces femmes, tiendrait en partie au fait qu'il réhabilite théoriquement le lien avec leur vie privée puisque, comme l'écrit Pascale Molinier (2011, p. 341), « le *care* définit conjointement certaines activités ainsi que l'intelligence mobilisée pour leur réalisation ». Cette réhabilitation théorique/intellectuelle permet aux femmes de donner du sens à leur temps professionnel. À ce titre, je donnerai ici deux exemples que j'ai pu observer sur le terrain.

Le premier concerne Gloria, une productrice pour qui la solidarité internationale et la reconnaissance envers le travail des cueilleurs et des mouliniers est centrale dans la manière dont elle conçoit son métier :

> Dès le début avec cette entreprise j'ai pensé à créer des emplois locaux et j'ai aussi pensé à redistribuer une partie des bénéfices. Parce que j'avais déjà commencé à travailler en Afrique auparavant, en participant à la construction d'une école. Et je me suis dit que mon entreprise d'huile d'olive pouvait contribuer à ce genre de projet. Nous dédions 10 % des ventes à des projets en Afrique. En quelques années nous avons créé une association de femmes, nous avons construit un puit, nous avons planté 300 arbres, nous avons construit un élevage de poulets, nous avons opéré une petite fille. Et j'en suis très fière, parce que non seulement je peux valoriser les efforts de mon père qui m'a laissé cette oliveraie, mais aussi parce que la vie d'une personne est très courte et qu'on n'a pas le temps de faire tout ce dont on rêve ou tout ce qu'on veut faire donc il faut voir grand. Et regardez, ça aussi c'est quelque chose qu'on dit qui est unique chez moi : j'ai fait faire une petite étiquette en plus sur le bouchon de la bouteille, et dessus j'écris que je remercie les personnes qui ont participé à la récolte, au transport, à la presse, tout ça. Isabel Cabello dit que je suis la seule à faire, elle n'avait jamais vu ça avant et m'a félicité.[444]

Gloria pense son entreprise comme une action qui peut lui permettre de rendre hommage au patrimoine hérité de son père, qui peut donner du sens à sa vie et réaliser ses rêves, et qui lui donne les moyens de montrer sa solidarité. Elle est particulièrement fière des projets qu'elle finance en Afrique et de l'hommage qu'elle rend aux personnes qui

[444] Entretien réalisé le 19/12/2021 avec Gloria dans son bureau à Úbeda.

travaillent aux oliviers et aux moulins pour lequel elle a été félicitée par Isabel Cabello la designeuse qui conçoit ses bouteilles.

Le deuxième exemple concerne les productrices que je rencontre qui sont mères et qui le mettent en avant, en l'indiquant dès le début des entretiens comme faisant partie de leur identité et comme ayant une influence sur leur travail, revendiquant cette continuité dont parlent les sociologues. Le cas de Rosario est particulièrement marquant puisqu'elle intègre la maternité dans l'image de sa marque :

> J'ai 43 ans, je suis mère de deux enfants, et mon projet de vie a finalement été de me consacrer à la famille, ce qui n'était pas ce que je pensais au départ, mais au final j'ai construit ma carrière autour. (…) Ce que j'aime le plus c'est le concept de la naissance. Et à partir de là, il y a une série de fils conducteurs, dont l'un est la femme, la famille, la maternité, l'amour du produit bien fait, le soin et l'amour. J'ai aussi voulu construire ma marque autour de ces idées. Beaucoup de gens entrent sur notre site web et l'adorent parce que nous nous essayons de communiquer cette émotion.

Ici, Rosario met volontairement en avant les normes de genre qui entourent la figure de la mère : celle qui donne naissance, une femme généreuse, sérieuse, nourricière, aimante. Elle explique qu'elle a construit sa carrière autour de cette identité, et que grâce à la création de sa propre entreprise d'huile, elle peut transposer cette identité dans sa marque et en vivre. Pourtant, l'idée de pouvoir concilier une vie de famille et une vie professionnelle épanouissante n'est pas toujours évidente :

> Quand j'ai fondé mon entreprise ici à Andujar, je n'ai pas déménagé, je vais et je viens, je suis une précurseuse du télétravail. J'ai mes fils et mon mari là-bas à Madrid. C'est difficile oui, je suis deux ou trois jours ici, et le reste à Madrid. Ce que je trouve très difficile, c'est l'équilibre entre le travail et la vie privée.
>
> J'ai beaucoup de chance, mon mari a été le premier à me soutenir dans cette démarche, sans son soutien je ne serais pas là à 100 %. Et pourtant c'est difficile car une entreprise demande beaucoup de temps, et un enfant encore plus. On ne peut pas être mère à 100 % et femme d'affaires à 100 %, et puis femme à 100 % : c'est un mensonge.[445]

Pour elle, la conciliation entre ces deux vies est à la fois une difficulté et un objectif, et ces réflexions occupent près d'un quart de notre entretien. Rosario insiste sur le fait que si elle a réussi, c'est que son mari la soutient. Cette organisation du travail domestique fait écho aux femmes commissaires étudiées par Geneviève Pruvost (2007, p. 14) chez qui « le conjoint a pour fonction d'être au mieux une aide, au pire de ne pas être un obstacle [et] reconnaît à sa conjointe le droit de mener une activité professionnelle intense. ». Isabelle et Ana de l'agence de design évoquent ces mêmes difficultés à gérer d'un côté un

[445] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Rosario dans le bureau de son moulin à Villanueva de la reina.

travail passionnant et très chronophage et, de l'autre, leur vie de famille qu'elles ont dû parfois mettre de côté pour avancer professionnellement :

> Isabelle : Maintenant ce que je veux au niveau professionnel, c'est de mieux concilier ma vie personnelle et mon travail, parce que nous avons passé les dernières années avec beaucoup de pression et qu'il faut maintenant ralentir un peu.
>
> Ana : Même chose, je considère que c'est nécessaire, pour avoir le temps de savoir ce que l'on veut vraiment, sans courir avec les enfants et tout ce qui est fou, c'est très difficile. J'ai aussi de très gros problèmes avec mon ex-mari, c'est très difficile mais maintenant je dois prendre du temps pour sortir de cette situation.
>
> Isabelle : Nous n'allons pas diminuer la qualité, nous aimons cela et c'est la seule façon de le faire, mais nous devons diminuer la quantité. On sortait un projet par semaine, et chaque design prend près de trois mois de travail. On avait ce rythme pendant des années, c'est intenable.
>
> Ana : Et aussi je veux prendre du temps pour les beaux-arts, pour l'écriture de projets personnels et la photographie, je pense écrire des nouvelles pour enfants par exemple.[446]

La volonté de ralentir la cadence, de prendre du temps pour la vie familiale et des projets personnels relèvent de discours que je n'ai pas entendus de la part des hommes, à part pour Pepe qui a lancé sa marque lorsque son fils n'avait qu'un an et qui se plaignait de devoir faire beaucoup de route pour continuer à s'occuper de son oliveraie. Mais aucun ne m'a parlé de conciliation, ou de ralentir sa carrière pour retrouver du temps familial.

Constituer un réseau féminin pour construire des modèles et de la solidarité

Enfin, je relève un dernier élément de différenciation chez ces femmes rencontrées par rapport aux hommes du secteur : elles se connaissent quasiment toutes les unes les autres et forment un réseau de professionnelles du secteur qui travaillent ensemble et se recommandent. Cela vient atténuer ce dont témoigne Chelo à propos du manque de modèles pour les jeunes femmes quand elle a tenté d'intégrer le secteur il y a 15 ans :

> Les filles n'avaient pas de modèle, même si la formation technique pour les femmes leur est ouverte, elles ne sont pas encouragées à travailler dignement dans l'agriculture, les garçons si, ils ont leur père, leur grand-père, leur oncle, leur voisin comme modèles. Moi, quand j'ai terminé ma formation technique en trituration, quand j'ai voulu faire un stage dans un moulin on m'a dit : « mais il n'y a pas de place pour les filles comme toi ici », et je les ai crus, c'est vrai qu'il n'y avait aucune femme dans cette coopérative ni autour de moi qui travaillait là-dedans. Aujourd'hui peut-être ça a changé.[447]

[446] Entretien réalisé le 05/12/2022 avec Isabelle et Ana dans les locaux de l'agence CabelloXMure, Úbeda.
[447] Entretien réalisé le 10/04/2021 avec Chelo et Lola dans un café à Úbeda.

En effet, aujourd'hui les femmes que je rencontre peuvent citer des noms, des femmes qui travaillent dans le secteur et qui leur donnent un modèle. C'est le cas de Tamara :

> Il y a un manque de références de femmes dans le secteur, mais sur ce chemin, il y a des femmes qui m'inspirent. Donc à 38 ans, je vois des personnes comme Monica de Nobleza del Sur qui dit « prenons possession du pouvoir qui n'est pas le nôtre ». Ou Isabelle Cabello, qui a complètement révolutionné le monde de l'huile d'olive, je suis une fan absolue de son art. Et je me dis qu'elles ont été capables de le faire ! Il est vrai que cela a demandé beaucoup de travail et de sacrifices, mais elles ont donné une telle impulsion, ce sont des références très très puissantes. Nous sommes très peu de femmes, mais en fin de compte, nous nous soutenons toutes, nous nous donnons de la force et nous nous défendons.
>
> J'aime beaucoup vivre ce moment dans le monde de l'huile d'olive, parce qu'il est possible que dans 15 ans tout soit devenu super simple pour toutes les filles qui veulent travailler dans le secteur.[448]

Pour la génération précédente, ce sont les quelques femmes ingénieures, chimistes ou formatrices qui ont inspiré les femmes qui sont aujourd'hui citées par Tamara. Comme Brigida Jimenez pour Monica :

> Je me souviens des paroles de Brigida Jimenez, qui est pour moi ma mentor et qui m'a tant appris. Elle nous a dit qu'on lui avait dit au travail : "Brigida, tu ferais mieux de rentrer faire des *roscos* [pâtisseries] à la maison". Brigida est la directrice du centre de formation, c'est la cheffe de file de toutes les femmes, sans sa force et son enseignement, beaucoup d'entre nous n'auraient pas choisi d'être là où elles sont aujourd'hui. Cette femme c'est de l'énergie à l'état pur ![449]

Ce besoin de se reconnaître entre femmes du secteur et de se constituer en réseau s'est aussi matérialisé au niveau mondial avec la création du réseau intitulé *Women in Olive Oil* (WIOO). Ce qui était à la base un groupe Facebook lancé début mai 2020 par Jill Myers, une dégustatrice et entrepreneuse de l'huile d'olive américaine, est devenu en moins de deux mois un réseau international supervisé par une équipe de 8 femmes en charge de la direction général et de nombreuses coordinatrices par pays. On compte aujourd'hui plus de 2000 femmes de 40 pays producteurs : des productrices, des cheffes, des chercheuses, des dégustatrices, des journalistes, des distributrices, des formatrices, etc. L'objectif de ce réseau vise à promouvoir la participation des femmes dans l'industrie de l'huile d'olive en aidant à leur présence dans tous les aspects de la chaîne de valeur de l'huile d'olive, de la production à la commercialisation. Le réseau organise diverses activités telles que des conférences, des ateliers, des formations, des événements de réseautage et des campagnes de sensibilisation pour promouvoir les opportunités professionnelles des femmes dans le domaine de l'huile d'olive. Ces initiatives visent à renforcer les compétences, à fournir

[448] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Tamara dans un café à Úbeda.
[449] Entretien réalisé le 18/04/2021 avec Monica dans un café à Úbeda.

des ressources et à créer des espaces d'échange et de collaboration. Ce genre de réseau permet de faire contre-poids face aux réseaux informels et logiques de cooptation entre hommes qui jouent traditionnellement en leur défaveur dans la plupart des secteurs (Bereni *et al*. 2012, p.209). Pendant le confinement de 2020, j'ai mené un entretien avec une des premières françaises qui a participé au réseau, et qui m'a expliqué comment la création de ce réseau a représenté une réelle motivation personnelle et professionnelle à un moment où les frontières se refermaient. En Espagne, plusieurs des personnes avec qui je mène des entretiens appartiennent à ce réseau : Raquel, Mari-Carmen ou encore Monica :

> C'est magnifique de pouvoir échanger avec des femmes du monde entier et de voir qu'on est pas seule, que d'autres rencontrent les mêmes difficultés, et que certaines ont des idées fabuleuses qui peuvent nous inspirer. Grâce à ce réseau j'ai rencontré Fabienne Roux, une des plus grandes élaïologues[450] de France. C'est incroyable, ça créé une petite famille. Aussi je sens que tous les gens avec qui je travaille, mes clients, les restaurateurs, les dégustateurs de jury ça forme comme une famille : on travaille mais aussi on se raconte nos vies, on se donne des nouvelles. Et ce qui est très surprenant, c'est que la plupart d'entre eux sont des femmes. Des Japonaises, Suissesses, Taïwanaises, Américaines, Autrichiennes. C'est comme un rêve. Les femmes ont toujours été des travailleuses acharnées, mais elles pensaient qu'elles devaient être utiles à la famille et rien d'autre, mais aujourd'hui nous pouvons élever nos enfants et faire notre travail.[451]

Monica, Rosario ou les designeuses, mettent au centre de leurs métiers la volonté d'instaurer cette continuité entre-temps professionnels et temps privés, ce qui, pour les sociologues, témoigne qu'elles sont porteuses d'un « potentiel subversif pour le salariat et le patriarcat, et potentiellement émancipateur. » (Galerand et Kergoat 2008, p. 82). Car, comme les ouvrières étudiées par Danièle Kergoat, ces femmes qui s'installent dans les professions situées à la toute fin de la filière oléicole à Jaén rêvent, elles aussi : « Et ce qu'elles expriment, dans leurs projets et dans leurs rêves, c'est bien le rétablissement de la continuité. En tout cas, elles n'intériorisent pas complètement la représentation de ce travail qu'en ont les dominants. » (*ibid*.). Ce faisant, l'accès des femmes à des postes élevés et les changements dans les relations professionnelles que cela implique pourrait les inciter à s'écarter des modèles masculins et « à contribuer, par là-même, à la remise en question d'un principe "immuable" de différenciation sociale. » (Cacouault-Bitaud 2001, p. 115). Cette hypothèse apporte une autre interrogation qui mériterait un travail de terrain plus poussé, concernant le potentiel transformateur des pratiques professionnelles de

[450] Le terme élaïologue désigne un·e professionnel·le spécialisé·e dans l'étude et l'analyse de l'huile d'olive. Les élaïologues ont des compétences et des connaissances approfondies dans différents aspects de l'huile d'olive, y compris sa production, sa transformation, sa conservation, sa qualité et ses propriétés organoleptiques. Le terme oléologue existe aussi, mais il est moins répandu et peut s'appliquer à toutes les huiles végétales.

[451] Entretien réalisé le 18/04/2021 avec Monica dans un café à Úbeda.

l'entrée de ces femmes dans ces métiers : « On passerait ainsi de la « féminisation » des professions à celles des comportements. » (Zaidman 2007, p. 5). Pour Claude Zaidman, le fait que l'on assiste à de nouvelles pratiques au travail permettant la jonction entre vie professionnelle et vie privée participerait d'une tendance à une « féminisation » des comportements. Cela permettrait de mettre fin à la délégitimation des femmes à certains postes en remettant en cause leur capacité à assumer certaines fonctions sociales du fait de leur rapport à la maternité ou de leurs difficultés à concilier vie familiale et vie professionnelle (*ibid*.).

CONCLUSION

Les mondes de la transformation de l'huile d'olive ont vécu une métamorphose depuis la modernisation des techniques et ils s'ouvrent de plus en plus aux femmes. Cependant, les coopératives oléicoles semblent être encore particulièrement difficiles d'accès pour les femmes, en tant qu'employée ou membre (*socia*) et aux postes de direction ou les postes valorisés comme celui de *maestro·a*. Malgré le nombre de femmes inscrites en tant que *socias* (membre) des coopératives et les discours sur l'égalité des sexes, mon enquête montre que le genre, l'origine sociale ou familiale sont encore des déterminants qui limitent l'entrée des femmes et des personnes étrangères au secteur dans les coopératives, qui représentent pourtant le cœur de la production des richesses de la province. Mais la recherche de qualité des huiles, la compétition et la généralisation des formations professionnelles poussent ces structures à se moderniser et à renouveler leurs équipes. Comme le dit Tamara, les moulins ne sont plus ceux que connaissait la génération de sa mère :

> Lorsque j'ai candidaté à la coopérative, ma mère m'a dit « mais qu'est-ce que tu vas faire là-bas ? Qu'est-ce que tu peux apporter toi à un moulin ? » Pour les anciennes générations, une huilerie, c'est uniquement « fabriquer de l'huile et se battre avec les agriculteurs pour le prix de l'huile ». Mais maintenant ce n'est plus du tout ça.[452]

En effet, aujourd'hui les coopératives sont en pleine transformation et surtout, le secteur s'est diversifié et ces dernières n'ont plus le monopole dans la production et la vente d'huile d'olive. De nouveaux lieux émergent, comme les moulins privés, où des entrepreneurs et entrepreneuses venant d'autres horizons viennent apporter leurs compétences au secteur. Enfin, la qualité des huiles charrie avec elle de nouveaux besoins et de nouveaux métiers, comme le marketing, le design, la dégustation ou encore le tourisme, autant de branches qui sont largement féminisées.

J'ai montré ici que, malgré le développement de la technique dans ce secteur, les postes n'ont pas été accaparés par les hommes comme je l'ai observé dans le cas du travail de récolte. L'introduction d'outils dans les moulins (laboratoires d'analyse, chaîne d'embouteillages, etc.) n'a pas conduit à leur masculinisation (Tabet 1979). Au contraire, j'observe que les femmes, grâce entre autres à leur accès aux formations techniques, ont

[452] Entretien réalisé le 01/09/2022 avec Tamara dans un café à Úbeda.

investi ces espaces. Pour autant, modernisation ne veut pas dire allègement de la division sexuée du travail, mais les femmes se saisissent des normes de genre et en font une opportunité pour intégrer le secteur de la transformation et de la valorisation de l'huile. En effet, c'est justement parce que les masculinités se transforment et s'adaptent à ces nouvelles injonctions égalitaristes que le patriarcat perdure. Et cela passe par autant de paroles, de gestes et de relations professionnelles qui contribuent, de façon souvent inconsciente, à exclure les femmes (Rivoal 2021). Elles « font avec » ces contraintes et avec le fait que leur genre et leur position subalterne dans la possession de patrimoine les écartent de certaines voies et les encouragent vers d'autres dans le contexte andalou. De la même manière que les femmes dans la filière du khat en Éthiopie étudiées par Céline Lesourd, elles trouvent leur place dans la filière – dans ce cas dans le commerce et la vente directe du khat – pour fabriquer des niches économiques où elles peuvent y développer leur propre monopole (Lesourd 2019). Même si, parfois, elles doivent investir des rôles qui sont attendus d'elles en intégrant en particulier les « bons métiers pour femmes » qui mobilisent leurs ressources supposées naturelles (Fortino 2002, p. 157). Et même si, enfin, elles ne sont pas à l'abri d'un revirement de situation car devant le succès commercial de l'huile d'olive « les hommes, par l'odeur alléchés » pourraient aussi investir ces branches où elles se sont construites leur places (Lesourd 2019, p. 306).

Car il s'agit de ne pas considérer ces métiers et sous-secteurs qu'elles investissent (seulement) comme un choix par défaut qu'elles sont contraintes de faire, mais de percevoir comment ce qui peut être vu comme une assignation peut en fait relever d'une décision en accord avec leurs propres intérêts. Ainsi, s'extraire de la binarité qui considère uniquement les femmes comme victimes ou résistantes, comme nous y invite Saba Mahmood (2009), permet de voir que ce qui compte c'est bien d'analyser pourquoi et comment les femmes habitent les normes dans ces nouveaux horizons de la filière oléicole.

CONCLUSION

> Je me mettais en colère quand ma mère disait qu'elle n'aimait pas la campagne, qu'elle n'avait pas envie d'aller au village. Maintenant, je comprends : comment peut-elle aimer la campagne si, pour elle, elle est synonyme de travail et de sacrifice et non un lieu de contemplation ou de repos. C'est le froid, la pluie, les blessures aux mains et l'absence de pouvoir sur sa propre vie. La relation de ma mère (et de tant de femmes) avec le milieu rural devient une histoire extra-terrestre si on la compare aux récits qu'en font tant d'hommes. Combien la campagne peut être différente selon le genre, la famille et les circonstances dans lesquelles vous êtes né. Tandis que certains contemplent, observent, chassent et, en fin de compte, jouissent de la campagne, d'autres y travaillent inlassablement et pour les autres. (María Sánchez 2019, p. 176)

Le point de départ de cette recherche était de comprendre où et comment interviennent les femmes dans la filière de l'oléiculture. Pour cela, il fallait aller à la rencontre des femmes, mais aussi des hommes, qui naissent, grandissent, ou viennent vivre et travailler dans une province oléicole. Les écouter, mais aussi les regarder faire et, parfois, tenter de faire avec elles et eux. L'ethnographie que j'ai menée à Jaén – couplée avec un premier terrain au Maroc – m'a donné accès aux expériences des femmes et m'a permis de mesurer à quel point, comme en témoigne María Sanchez, la campagne est hostile pour une majorité d'entre elles – constat qui n'est ni nouveau ni propre au seul milieu rural. Il fallait alors pousser la réflexion plus loin, chercher de quelles manières ces inégalités se manifestent, et remonter à leurs racines. Dès lors, j'ai choisi de faire l'analyse des différents moments et lieux de la filière oléicole pour montrer comment le système de genre organise, depuis la terre jusqu'à la bouteille d'huile d'olive, une invisibilisation des femmes dans l'histoire de la province, ainsi qu'une répartition inégale du foncier et des emplois. En mobilisant une anthropologie du genre et du travail, j'ai montré comment cette filière agro-industrielle – comme tant d'autres – repose sur le travail gratuit ou précaire de certains groupes sociaux. Pour en rendre compte et construire mon analyse, j'ai choisi d'aller au plus près de l'expérience des femmes de Jaén. Sans prétendre qu'elles ont eu le premier rôle dans l'histoire de la filière que je raconte, je voulais montrer une autre réalité qui, pour une fois, et comme le rappelle justement Rosario, n'invisibiliserait pas leur travail :

> Ce que je veux dire, c'est qu'ici il y a toujours eu une femme, soit devant, soit au milieu, soit derrière […] Tous les projets ont toujours impliqué une femme, nous voulions juste le rendre plus grand que ce qu'il avait été considéré.[453]

[453] Entretien réalisé le 02/12/2021 avec Rosario dans le bureau de son moulin à Villanueva de la reina.

Comme d'autres chercheurs et chercheuses avant moi, j'ai montré que si les femmes ne sont pas considérées, c'est parce que cette invisibilisation s'inscrit dans un système politique et économique qui a besoin, pour fonctionner, que leur travail soit déprécié. Dans une conférence, Pastora Filigrana[454] l'explicite clairement :

> L'importance de la classe des travailleurs agricoles est telle pour la reproduction de la vie de l'humanité que si nous leur donnions la reconnaissance et le salaire qu'ils méritent cela destabiliserait complètement l'équilibre, ou plutôt le déséquilibre, sur lequel est basé le capitalisme. C'est pour cela que nous donnons ce travail à celles et ceux qui sont les plus vulnérables et qui ne peuvent exiger : les pauvres, les femmes.[455]

Mon enquête a révélé comment certaines personnes font l'expérience d'une position infériorisée dans la hiérarchie sociale qui organise la répartition du patrimoine et des richesses dans une société oléicole. Elles occupent les emplois les plus précaires, dans la récolte – et ailleurs – et assurent le travail domestique et d'autres tâches invisibles nécessaires à l'agriculture, car :

> La quotidienneté ne peut pas être détachée d'un milieu de vie nourricier, et toute politique qui entend s'en départir ne peut pas être égalitaire, puisqu'il faut bien des mains pour se charger de la matérialité qui conditionne la reproduction de la vie même. Si personne n'est volontaire pour le faire, il faudra pourtant bien que quelqu'un·e le fasse. (Pruvost 2021a, p. 30)

Au fil des chapitres, ma recherche montre cette invisibilisation et la subalternisation des femmes, des jeunes et des travailleurs étrangers alors que ces personnes sont celles qui assurent les conditions matérielles de la quotidienneté de la province de Jaén.

En ouvrant la thèse avec la genèse de la « mer d'oliviers » de Jaén en tant qu'espace de production et produit socialement (chapitre I), j'ai montré comment les femmes ont été privées de l'accès aux terres, écartées des imaginaires liés à la production de ce paysage et reléguées aux marges, à l'image de la position subalterne qu'occupe l'Andalousie dans la construction de l'Espagne moderne. Ces premiers pas ont permis de cerner les contours géographiques et historiques de cette « mer d'oliviers », un espace de monoculture qui s'est construit au cours des siècles par l'action de ses habitant·es et au rythme d'évènements historiques et politiques qui ont tantôt encouragé, tantôt freiné, son expansion. Grâce à des mains humaines, l'olivier y est passé du statut d'occupant mineur des forêts méditerranéennes, en tant qu'oléastre, à celui de plante dominante, en tant que cultivar *Olea europaea,* comptant près de 77 millions de pieds à Jaén. Cependant, dans les

[454] Pastora Filigrana est une avocate, syndicaliste, féministe, chroniqueuse et militante des droits de l'homme espagnole et d'origine rom.
[455] 4e Conférence internationale marxiste-féministe, 13/11/2021, en ligne.

récits, dans la mémoire et dans les discours que j'ai recueillis, les femmes ne sont pas considérées comme des actrices ayant participé à la formation de cet espace. C'est que les imaginaires collectifs, les discours scientifiques, les productions culturelles, et la langue elle-même construisent et véhiculent l'invisibilisation de la participation des femmes dans la construction des paysages oléicoles. Elles sont reléguées aux marges, associées à la figure de la femme andalouse des peintres et des poètes : belle, exotique, lascive et passive, déconnectée du travail de la terre. Pourtant – et contrairement aux Marocaines – elles peuvent hériter à parts égales des oliviers de leurs parents. Mais, j'ai montré comment la prédominance du minifundisme et du familialisme – doublée de la transmission traditionnelle égalitaire qui éclate en très petites parcelles les patrimoines – vient affaiblir leurs chances de prétendre à une réelle gestion de cet héritage, qu'elles cèdent souvent à leur frère, père ou époux. J'ai également observé que les effets du réchauffement climatique, de la monoculture et de l'utilisation des pesticides et herbicides mettent en péril cette immense culture et donc les pratiques sociales qui assurent sa transmission. La « mer d'oliviers » est devenue une plantation, une culture de plus en plus intensive d'olives destinées à l'exportation, qui se nourrit de ressources naturelles mais aussi de ressources humaines pour produire.

Dans le cas de l'oléiculture à Jaén, les dynamiques de hiérarchisation sociale de cette main d'œuvre qui « va aux olives » prennent racine au cœur des foyers familiaux. L'organisation minifundiste généralisée dans la province s'appuie sur un fonctionnement familial de l'agriculture, ce qui rend nécessaire l'analyse des relations entre les membres des familles oléicultrices (chapitre II). Je donne alors à voir comment le fonctionnement patriarcal de l'agriculture familiale, tel que je l'ai observé à Jaén, engendre une division du travail qui place les hommes en tant que chefs d'exploitation et travailleurs principaux dans l'oliveraie, tandis que cette division assigne les femmes aux rôles d'aides familiales. Parmi les activités exercées par les femmes au sein des familles propriétaires d'oliviers, j'ai analysé un cantonnement historique au travail domestique et aux tâches peu visibles et dévalorisées (cueillette au sol, nettoyage des olives, cuisine, potager, élevage de petits animaux, travail domestique, etc.). L'argument courant d'une complémentarité entre époux, ainsi que la dépréciation du travail domestique constituent la base matérielle sur laquelle repose la survie des petites exploitations. Cette division sexuée du travail et la hiérarchisation entre individus qui en résulte auraient pu être remises en question par les changements sociaux, économiques et juridiques qui ont transformé les statuts, les

pratiques et les outils agricoles. Cependant, j'ai démontré comment ces transformations se sont accompagnées de pratiques et de discours qui maintiennent durablement les femmes à des postes moins valorisés et valorisants – par exemple via le développement de leurs compétences administratives –, à des tâches pénibles majoritairement manuelles, et à l'écart de la propriété. Cette organisation de l'oléiculture autour de l'agriculture familiale, recourt donc au travail gratuit des femmes tout en les excluant d'un héritage effectif. Elle permet, par le familialisme, une protection des intérêts de l'exploitation agricole. Dès lors, je donne à comprendre comment la dimension genrée du partage du travail à l'intérieur des foyers représente le premier degré d'apprentissage et d'expérimentation de la division sexuée du travail pour les membres de la famille, qui transposent cette répartition inégalitaire dans les oliveraies.

Par la suite, je me suis concentrée sur l'analyse de la récolte des olives en tant qu'espace-temps central de la filière oléicole au sein duquel se jouent et se rejouent de nombreux rapports de pouvoir entre les différents acteurs et actrices de la récolte (chapitre III). J'ai montré par l'analyse de la figure du journalier et de la journalière agricole en Andalousie que la nécessité d'une main d'œuvre bon marché, nombreuse et disponible pour la récolte des olives dicte une organisation spatiale, sociale et économique particulière. En prenant en compte les imbrications entre la classe et le sexe, je démontre comment des déterminants tels que la précarité, les saisons ou l'influence du fonctionnement familial structurent les façons de mener les campagnes d'olives ainsi que la composition de la main d'œuvre employée. J'ai également analysé pourquoi, parmi les éléments qui composent la culture populaire de la récolte, certains participent à reproduire des rapports sociaux permettant de contrôler les femmes des équipes de récolte et, par la même occasion, d'en tirer un bénéfice économique qui profite à la famille. Les chants, la drague, le partage de repas, le glanage ou le vol participent à l'esprit du moment collectif de la récolte, en même temps qu'ils produisent un contrôle social sur les femmes et leur corps, matérialisant ainsi les hiérarchies de genre au sein des oliveraies. Les blagues, insultes, ou la drague intempestive agissent comme autant de rappels à l'ordre du genre auquel hommes et femmes doivent se conformer. Loin d'être déterminée par d'immuables pratiques ancestrales complémentaires, la répartition du travail selon le sexe est une construction historique qui évolue en fonction de critères de rentabilité économique et d'arbitrage entre facteurs de production selon les besoins et les contextes politiques. En

effet, à partir d'une observation des différents rôles et outils propres à la récolte, je démontre que ce n'est pas la nature des activités qui explique la répartition sexuée du travail qui a lieu dans les oliveraies. Au contraire, je mets en lumière une logique d'occultation des compétences féminines et une dévaluation économique, morale et symboliques des tâches qui leur sont assignées, qui ne sont pas figées mais évoluent selon le temps, le contexte géographique, politique ou économique.

Ces discours participant à l'entreprise de justification de la division sexuée du travail ont connu une inflexion lors du dernier tiers du XX^{e} siècle, qui marque le tournant politique de la fin de la dictature franquiste et l'imposition de la démocratie promouvant une plus grande égalité entre hommes et femmes. Ces années sont aussi celles du début de la mécanisation généralisée de la récolte des olives, visant à réduire la pénibilité des travaux de récolte, accélérer le rythme, et diminuer le coût de la main d'œuvre. C'est aussi, il faut le rappeler, l'ouverture des frontières et l'avènement du recours à la main d'œuvre transnationale, particulièrement dans le secteur primaire. Dans le chapitre IV, je reviens sur ces transformations et montre que les situations inégalitaires observées dans les oliveraies ont été accentuées par la mécanisation de la récolte et la modernisation de l'agriculture à partir des années 1960. Malgré l'avènement de lois sur l'égalité des sexes et un système démocratique qui assurent la criminalisation des discriminations fondées sur le genre, mon enquête révèle que les femmes travaillant dans le secteur oléicole ont vu leur situation se dégrader. La mécanisation des tâches a réaffirmé les stéréotypes de genre et les discours sur la plus grande valeur des hommes. Elle a expulsé les femmes des équipes de récolte, en dépit des protestations et soutiens syndicaux. Par ailleurs, l'introduction de main d'œuvre étrangère pour les récoltes suit ce même objectif de rentabilisation et repose sur la racialisation et la priorisation des travailleurs masculins. Ces pratiques visent à la réduction du coût de la main d'œuvre par l'emploi de personnes précaires qui suivent souvent des routes de migration internationales selon les saisons agricoles et dépendent de contrats internationaux assurant leur « retour au pays » une fois la tâche effectuée. Dans le cas de la récolte d'olives, le secteur a recours à une main d'œuvre exclusivement masculine dont l'origine géographique évolue selon le contexte économique et politique des pays de départ, et du racisme ambiant dans la zone d'accueil. De plus, face à la nécessité de rentabiliser les oliveraies et à la disparition de la récolte familiale, mon enquête révèle que les entreprises de service de récolte prennent de plus en plus de place dans les campagnes d'olives à Jaén. La professionnalisation et la salarisation de la récolte

participent encore davantage à l'expulsion des femmes des *cuadrillas*, au sein desquelles sont priorisés les hommes. *In fine*, l'impossibilité croissante pour les femmes d'obtenir et de conserver des emplois pendant les campagnes d'olives engendre toujours plus de précarité et les conduit à rechercher des alternatives à la limite de l'illégalité. Bientôt, la *aceitunera*, la cueilleuse d'olives, ne sera peut-être plus qu'une figure du passé remémorée dans les souvenirs et commémorée sur les monuments publics (cf. images ci-dessous). Déjà, le 8 mars 2021, dans un billet publié pour l'occasion par un site spécialisé sur l'huile d'olive de Jaén[456], on pouvait lire que « les femmes qui travaillent dans le monde de l'oliveraie et de l'huile »[457] sont : « les centaines de femmes qui participent à la production et la fabrication de ce grand patrimoine : chimiste, biologiste, professeure, dégustatrice, designeuse, blogueuse, journaliste, cuisinière… des passionnées. », et non plus les cueilleuses.

Figure 45: Monument Las aceituneras, Arjena, Jaén. Source : site web de l'office du toursime de Arjena

Figure 46: Monument La aceitunera, Guadaira, Séville. Source : site web de l'office du toursime de Guadaira

Au moment où la « mer d'oliviers » andalouse montre sa fragilité (changement climatique, abandon par les jeunes générations du travail agricole, etc.), d'autres espaces professionnels naissent pour vivre de cette filière, différemment (chapitre X). C'est pourquoi j'ai fait le choix de me concentrer également sur l'aval de la filière pour explorer les mondes de la transformation de l'huile d'olive. J'ai montré que des espaces, traditionnellement fermés aux femmes, ont vécu une métamorphose récente qui leur

[456] https://centrodeolivaryaceite.com

[457] « *Las mujeres que trabajan en el olivar y aceite* ».

permet, dans une certaine mesure, d'y « entrer ». Pour autant, les coopératives oléicoles semblent encore constituer un domaine particulièrement difficile d'accès pour les femmes, en tant qu'employées, aux postes de direction, ou aux postes valorisés comme celui de *maestro·a*. Malgré le nombre de femmes inscrites en tant que *socias* (membres) et les discours sur l'égalité des sexes, mon enquête montre que le genre, l'origine sociale et familiale sont encore des déterminants qui limitent l'entrée des femmes et des personnes étrangères au secteur dans les coopératives, qui représentent pourtant le cœur de la production des richesses de la province. Cependant, la recherche de qualité des huiles, la compétition et la généralisation des formations professionnelles poussent ces structures à se moderniser et à renouveler leurs équipes.

Mon terrain décrit également la diversification du secteur et la forte augmentation de la demande en huile d'olive de qualité. Cela implique que les coopératives traditionnelles n'ont plus le monopole dans la production et la vente. De nouveaux lieux émergent alors, comme les moulins privés, où des entrepreneurs et entrepreneuses venant d'autres horizons viennent apporter leurs compétences au secteur. La demande de qualité des huiles charrie avec elle de nouveaux besoins et de nouveaux métiers dans le marketing, le design, la dégustation ou encore le tourisme ; autant de postes qui, dans cette filière, n'ont pas été historiquement accaparés par les hommes. Au contraire, les femmes ont investi ces espaces, grâce entre autres à leur accès aux formations techniques. Pour autant, si la modernisation ne signifie pas un allègement de la division sexuée du travail, les femmes se saisissent des normes de genre et en font une opportunité pour intégrer le secteur. Elles « font avec » ces contraintes de genre et de position subalterne qui ont déterminé leur exclusion du patrimoine : en étant évincées de certaines voies, elles se retrouvent à en saisir d'autres. Je montre alors comment ce qui peut être vu comme une assignation peut *in fine* relever d'une décision en accord avec leurs propres intérêts.

La difficulté pour moi était ici de ne pas tomber dans le piège épistémologique tendu aux chercheurs et chercheuses qui travaillent sur la place réservée aux femmes au sein d'un espace professionnel donné (qu'elles soient désignées comme étant « trop » ou « pas assez » nombreuses), car cela tend à s'inscrire dans un processus de spécification des qualités ou compétences attribués aux femmes. Nicky Le Feuvre (2016, p. 185) reconnaît que cette posture n'implique pas nécessairement une naturalisation des manières d'être des femmes, mais elle inscrit ces dernières dans un particularisme anhistorique préjudiciable à

l'analyse des enjeux de la féminisation des espaces professionnels. Ainsi, donner la parole à celles qui choisissent d'intégrer la branche commerciale de la filière depuis le monde de la grande distribution, à celles qui appliquent leur formation en design ou en chimie à l'huile d'olive, comme à celles qui mettent en valeur la région et sa culture oléicole à travers le tourisme, permet de comprendre pourquoi de nombreuses femmes intègrent la filière par ces domaines. Mon travail a aussi permis de relever les diverses manières qu'ont ces femmes de vivre leur métier, en accordant par exemple de l'importante à la formation, à leur mise en réseau, ou au lien avec leur vie familiale.

Ainsi, à l'ombre des oliviers, les femmes participent activement à la vie économique et sociale de la province de Jaén, depuis diverses places au sein d'un continuum allant des activités de subsistance aux professions qualifiées, en passant par le travail domestique et les emplois de journalières agricoles. Un des apports de ma recherche est de se concentrer sur la façon dont les femmes « habitent » les mondes oléicoles[458]. De cette manière, mon travail permet un pas de côté par rapport aux études en sciences humaines et sociales ou en agronomie qui traitent de l'oléiculture ou de l'agriculture plus généralement en Méditerranée sans prendre en compte la question du genre, et, surtout, sans considérer les voix spécifiques des femmes et leurs histoires. En s'inscrivant dans la continuité des travaux féministes, ma thèse participe à mettre au jour les expériences des femmes et à analyser les déterminants politiques et sociaux qui organisent les hiérarchies entre les sexes. De plus, la zone étudiée en Andalousie apporte de la complexité à l'analyse des rapports sociaux de sexes car elle représente un espace marginalisé, un « Sud », au cœur du Nord qu'incarne l'Europe. Cette caractéristique explique à certains égards les rapports de pouvoirs spécifiques qui se jouent à l'intérieur de la province de Jaén – par exemple autour de la possession des terres –, mais aussi ceux qui se jouent avec l'extérieur – le nord de l'Espagne ou le reste de l'Europe –, comme dans l'exportation d'huile non valorisée. Par ailleurs, les analyses que j'ai menées concernant la féminisation du « haut » de la filière dans les domaines de la transformation et de la valorisation de l'huile rappellent l'hétérogénéité de la classe des femmes, puisque celles qui sont à la tête d'un moulin privé ou d'une agence de design ne partagent pas les

[458] En référence aux travaux de l'anthropologue Saba Mahmood (2009) qui a développé l'idée d'« habiter les normes » dans le cadre d'une réflexion sur la *capacité d'agir* issue des études féministes appliquée au cas de la pratique religieuse.

mêmes origines sociales que celles qui sont expulsées des équipes de récolte et ne trouvent pas d'emploi de substitution.

Les analyses proposées dans cette thèse ouvrent à de nombreuses autres pistes de recherche à propos de la présence des femmes dans des filières agricoles et/ou des filières principalement représentées au masculin. Je pense ici à une piste d'analyse interrogeant plus spécifiquement les masculinités, une autre les rapports de parentés en ruralité. Je propose aussi d'ouvrir à la comparaison avec d'autres filières espagnoles, et avec d'autres contextes géographiques. Enfin, j'insiste sur l'importance de considérer les enjeux du changement climatique dans la région.

La première piste que je propose consiste à s'inscrire dans la suite des travaux sur les masculinités. En prenant comme point central – à contre-pied de mon travail – la place des hommes dans ces filières, il serait possible de comprendre les rapports de pouvoir qui se jouent entre hommes ainsi que les hiérarchies spécifiques, et ce que cela fait à la construction des rapports sociaux de sexes dans un contexte donné.

De manière plus générale, partir des questions que pose l'analyse en termes de division sexuée du travail me semble particulièrement pertinent pour interroger certains aspects des mondes ruraux au-delà de l'agriculture, que ce soit pour comprendre les inégalités d'accès aux formations professionnelles, à la représentation politique locale, ou bien pour étudier les rapports entre classes d'âge ou entre urbains et ruraux[459]. Je pense qu'une enquête ethnographique qui parviendrai à rendre compte de ces rapports sociaux depuis l'intérieur des foyers en interrogeant les rapports de parenté – ce qui m'a personnellement été empêché par la pandémie de COVID – pourrait enrichir, voire nuancer, certaines des analyses que j'ai présentés dans cette thèse.

Par ailleurs, les questions que j'ai posées tout au long de ma thèse pourraient s'appliquer à d'autres cultures arboricoles méditerranéennes comme celle des rosacées, comme les pêches, les abricots ou même les amandes qui font l'objet d'un grand intérêt aujourd'hui de la part des oléiculteur·ices de Jaén cherchant des alternatives à la monoculture d'oliviers. De plus, en ancrant ces études dans la construction historique et politique des paysages où s'installe la prédominance de certaines cultures comme je l'ai fait, de nouvelles perspectives enrichissantes pourraient émerger pour comprendre les rapports sociaux de sexes qu'y s'y jouent, ou pour complexifier les analyses concernant la présence

[459] À ce propos, voir le récent ouvrage de Sophie Orange et Fanny Renard, *Des femmes qui tiennent la campagne,* La Dispute, 2022.

de main d'œuvre étrangère. En ouvrant la comparaison avec d'autres filières, peut-être que se dégageront des connexions à propos de problématiques saillantes de ma thèse concernant l'éviction des femmes des équipes de récoltes, ainsi que la prise en charge des tâches autrefois féminines par des hommes ou des travailleurs étrangers par exemple.

Ouvrir ces réflexions et les confronter à d'autres horizons géographiques pourrait aussi s'avérer pertinent dans la mesure où certains des déterminants qui participent à la construction des hiérarchies entre les sexes que j'ai étudiés peuvent se jouer d'une manière différente ailleurs. Je pense par exemple à transposer ce genre d'étude à l'extérieur de la Méditerranée, dans les cultures nouvelles des Amériques ou d'Australie par exemple, pour évaluer la force – ou non – du contexte régional sur l'insertion des femmes dans la filière oléicole. Surtout, je pense qu'il serait particulièrement riche de poursuivre l'étude de cette filière dans le bassin méditerranéen, en se focalisant cette fois – ce qui m'a été empêché par la pandémie de COVID – sur la rive sud et ainsi alimenter les exercices scientifiques que représentent le décloisonnement et la comparaison. À la suite d'une expérience de récolte en Tunisie en 2023, je suis par exemple convaincue qu'une recherche sur la place des femmes dans la filière oléicole tunisienne serait pertinente. En effet, la Tunisie présente des caractéristiques propres, notamment liées à l'importance de la production d'huile biologique, aux débats politiques sur l'héritage égalitaire ou à l'exportation d'huile à faible valeur ajoutée en direction de l'Espagne et de l'Italie qu'il serait intéressant de questionner avec les outils de l'anthropologie du genre. En particulier parce que, contrairement à ce que j'ai observé en Andalousie, les études disponibles avancent qu'entre 80 et 90 % de la main d'œuvre qui assure la récolte des olives en Tunisie est composée de femmes, et il semblerait que la majorité d'entre elles soit âgée de plus de 50 ans[460], confirmant ce que j'ai pu observer lors de mon séjour.

Enfin, il me paraît urgent de prendre la mesure des changements rapides qui ont lieu aujourd'hui dans la région méditerranéenne autour des problèmes liés au changement climatique, à la réduction des ressources en eau, leur pollution ou leur salinisation, pour analyser l'agriculture et les zones rurales qui en vivent. Au moment de cette recherche, entre 2019 et 2023, force est de constater que l'oléiculture andalouse subit les conséquences de la plus grande vague de sécheresse du siècle et l'été 2023 enregistre des records de chaleur. Certaines productrices que j'ai présentées, comme Marifé, n'ont pas

[460] Observatoire Asma Fanni, 2014, *Enquête sur les conditions de travail des femmes en milieu rural*, association tunisienne des femmes démocrates.

pu récolter les olives précoces qui donnent à leurs huiles la qualité qui fait la réputation de leurs marques. Mari-Carmen, quant à elle, n'a pas pu donner du travail à toutes ses équipes de récoltes habituelles. Par ailleurs, aujourd'hui le modèle économique de la « mer d'oliviers » ne peut pas, ou plus, dépendre du seul écoulement de son stock de millions de litres d'huile de qualité médiocre vendus en vrac et transportés à l'étranger en citernes (principalement vers l'Italie, la France et les États-Unis). D'autant plus que de nouveaux pays producteurs font cela de manière bien plus rentable aujourd'hui, notamment grâce aux techniques de plantation en super-intensif et aux huileries ultras modernes comme celle que j'ai pu visiter dans le centre du Maroc à Fquih Ben Salah. De même, au Portugal, en Californie ou en Australie, l'huile d'olive peut aussi être produite en grande quantité, et les nouvelles plantations commenceront bientôt à porter leurs fruits. Dès lors, si l'Espagne a toujours le monopole, la question est bien celle-là : pour combien de temps encore ? Les professionnel·les du secteur savent que la santé économique de l'oliveraie espagnole est en jeu et qu'il va falloir défendre la spécificité de leurs huiles. Surtout, ces dérèglements climatiques et économiques ne font qu'accentuer le mouvement qui pousse hors des emplois de récolte les femmes de Jaén les plus précaires. Mais pour Mariela, chimiste dans le grand moulin Castillo de Canena, Jaén détient un potentiel qu'il faut mettre en valeur :

> Je crois sincèrement que nous avons un grand potentiel entre les mains, parce que nos variétés *picual* et *arberquina* font des huiles avec beaucoup de personnalité, qui ont de merveilleuses caractéristiques sensorielles. En raison de leur activité biologique, qui contient beaucoup de polyphénols et d'antioxydants en général, et de leur stabilité, elles ont un potentiel qui, si nous savons bien gérer notre produit, nous permettra de concurrencer fortement ces huiles plus plates, qui viennent de ces cultures super intensives, qui auront une capacité inférieure et auront besoin de nos huiles pour leur donner plus de stabilité.
> Je pense que le marché aura toujours besoin de ces merveilleuses huiles que nous avons.[461]

[461] Entretien réalisé le 15/12/2021 avec Mariela dans son bureau au moulin Castello de Canena.

BIBLIOGRAPHIE

ABBOU Julie, HAMMOU Karim et LACHENAL Perrine, 2022, *Dans l'épaisseur d'une ligne : explorer les frontières du genre*, Presses universitaires De Provence, Aix-en-Provence.

ABU-LUGHOD Lila, 2002, « Do Muslim Women Really Need Saving ? Anthropological Reflections on Cultural Relativism and Its Others », *American Anthropologist*, 2002, vol. 104, nº 3, p. 783-790.

ACKER Joan, 1990, « Hierarchies, jobs, bodies : A theory of gendered organizations », *Gender & Society*, 1990, vol. 4, nº 2, p. 139-158.

AFIDOL, 2015, *Guide du planteur d'oliviers*, Languedoc-Roussillon.

AFSAHI Kenza, 2015, « Pas de culture de cannabis sans les femmes. Le cas du Rif au Maroc », *Déviance et Société*, 25 mars 2015, vol. 39, nº 1, p.73-97.

AGARWAL Bina, 1994, « Gender, resistance and land : Interlinked struggles over resources and meanings in South Asia », *Journal of Peasant Studies*, octobre 1994, vol. 22, nº 1, p. 81-125.

AGARWAL Bina, 1988, « Who sows ? Who reaps ? Women and land rights in India », *The Journal of Peasant Studies*, vol. 15, nº 4, p. 531-581.

AHMED Sara, 2019, « Le langage de la diversité », *GLAD ! Revue sur le langage, le genre, les sexualités*, traduit par Noémie Grunenwald, 5 décembre 2019, nº 07.

ALMODOVAR Antonio Rodríguez, 2001, « Quien no va a la aceituna, no se enamora (4) », *El País*, 6 févr. 2001 p. 1. https://elpais.com/diario/2001/02/07/andalucia/981501753_850215.html

AMATE Juan Infante, 2013, « ¿Quién levantó los olivos ? La expansión olivarera decimonónica como estrategia de producción campesina (1750-1930) », *Historia Social*, nº 76, p. 25-44.

AMOURETTI Marie-Claire et COMET Georges, 1992, *Le livre de l'olivier*, EDISUD, Saint-Rémy-de-Provence.

AMSELLEM Yaëlle, 2021, *Les filles du coin – Vivre et grandir en milieu rural*, Paris, Presses De Sciences Po.

ANGLES Stephane, 2018, « Les paysages de l'olivier, entre le mythe de la "méditerranéité" et la réalité des enjeux territoriaux. » dans Anna CAIOZZO (ed.), *Paysages et utopie*, Valenciennes, Presses universitaires de Valenciennes (coll. « Jardins & société »), vol.1.

ANGLES Stéphane, 2015, *Oléiculture, systèmes oléicoles et territoires méditerranéens : de la filière au paysage (HDR)*, Paris Diderot-Paris 7, (coll. « HDR »).

ANGLES Stéphane, 2000, « L'olivier à la conquête du Nouveau Monde », *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 2000, vol. 53, nº 209, p. 95-110.

ANGLES Stéphane, MARQUES Carlo, JIMENEZ Eduardo et COHEN Maríanne, 2012, « L'oliveraie entre espace productif et patrimoine paysager. Une comparaison Andalousie (Espagne) et Alpes du Sud (France) », *Paysage et développement durable*, Quae, Versailles, p. 143-156.

ANTA FÉLEZ José-Luis et PEINADO RODRÍGUEZ Matilde, 2019, « Las mujeres en el olivar andaluz. Nuevas y viejas formas en el trabajo agrícola », *Methaodos revista de ciencias sociales*, vol. 7, nº 2, p. 302-313.

ARAB Chadia, 2018, *Dames de fraises, doigts de fée : Les invisibles de la migration saisonnière marocaine en Espagne*, Casablanca, TOUTES LETTRES, 188 p.

AVANZA Martina, FILLIEULE Olivier et MASCLET Camille, 2015, « Ethnographie du genre. Petit détour par les cuisines et suggestions d'accompagnement », *SociologieS*, 26 mai 2015.

ÁVILA ROSÓN Juan Carlos et F. FERNÁNDEZ SÁNCHEZ Jorge, 2018, « Ayer y hoy del olivo y de la producción de aceite », dans DIPUTACIÓN DE JAÉN, *Los Paisajes del Olivar en Andalucía. Propuesta para la inscripción en la Lista de Patrimonio Mundial*, Volumen II-anexo, p. 735-761.

AVRIL Christelle et CARTIER Marie, 2019, « Care, genre et migration. Pour une sociologie contextualisée des travailleuses domestiques dans la mondialisation », *Genèses*, vol. 114, nº 1, p. 134-152.

BADAL Marc, 2017, *Vidas a la intemperie : Nostalgias y prejuicios sobre el mundo campesino*, Pepitas de calabaza, Oviedo, 224 p.

BARTHEZ Alice, 2005, « Devenir agricultrice : à la frontière de la vie domestique et de la profession », *Économie rurale*, vol. 289-290, nº 5-6, p. 4-4.

BARTHEZ Alice, 1983, « Le travail familial et les rapports de domination dans l'agriculture », *Nouvelles Questions Féministes*, nº 5, p. 18-46.

BARTHEZ Alice, 1982, *Famille, travail et agriculture*, Economica, Paris.

BASTOS Cristiana, 2020, « Plantations and their Afterlives : Materialities, Durabilities, Struggles », University of Lisbon, Institute of Social Sciences.

BASTOS Cristiana et DESILLE Amandine, 2020, « "La couleur du travail" : une anthropologie historique de la fabrique de la race dans la plantation », *Migrations Société*, vol. 182, nº 4, p. 113-126.

BECOUARN Marie-Catherine, 1975, *Le travail des femmes d'exploitants dans l'agriculture et l'évolution des techniques : étude de la répartition et des caractérisiques des tâches dans les exploitations agricoles spécialisées*, Thèse de 3e cycle, Université de Tours, 293 p.

BENELLI Natalie, 2016, *Corps au travail*, Paris, La Découverte.

BENQUET Marlène et LAUFER Jacqueline, 2016, « Femmes dirigeantes », *Travail, genre et sociétés*, vol. 35, nº 1, p. 19-25.

BERENI Laure, 2023, *Le management de la vertu*, Paris, Presses de Sciences Po.

BERENI Laure, CHAUVIN Sebastien, JAUNAIT Alexandre et REVILLARD Anne, 2012, *Introduction aux études sur le genre*, Paris, De Boeck.

BERNAL Antonio Miguel, 1972, « Le minifundium dans le régime latifundiaire d'Andalousie », *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 8, nº 1, p. 379-406.

BERRIANE YASMINE ET RIGNALL KAREN, 2017, *La fabrique de la coutume au Maroc : le droit des femmes aux terres collectives,* Cahiers du genre, n°62, p.97-118.

BESSIÈRE Céline, 2010, *De génération en génération. Arrangements de famille dans les entreprises viticoles de Cognac*, Raisons d'agir, Paris.

BESSIÈRE Céline et GOLLAC Sibylle, 2020, *Le genre du capital*, Paris, La Découverte.

BESSIÈRE Céline et GOLLAC Sibylle, 2014, « Des exploitations agricoles au travers de l'épreuve du divorce », *Sociétes contemporaines*, vol. 96, nº 4, p. 77-108.

BLAZQUEZ MARTINEZ J.M, 1997, « Derniers travaux en date sur l'exportation d'huile d'olive bétique pour Rome et son armée. » dans *Encyclopédie mondiale de l'olivier*, Conseil Oléicole International., Madrid, p. 43-46.

BOSSENBROEK Lisa, 2019, « Les ouvrières agricoles dans le Saïss au Maroc, actrices de changements sociaux ? », *Alternatives Rurales*, décembre 2019, nº 7, p. 15.

BOURDIEU Pierre, 2018, *Le Sens pratique*, Paris, Minuit.

BRAHIM Rachida, 2021, *La Race tue deux fois : Une histoire des crimes racistes en France*, Paris, SYLLEPSE, 226 p.

BRANDES Stanley H., 1980, *Metaphors of Masculinity : Sex and Status in Andalusian Folklore*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.

BRENES M. David García, 2006, « Reestructuración, explotaciones unifamiliares y el cultivo del olivar en Andalucía », *Economía Sociedad y Territorio*, vol. 6 (21), p. 119-150.

BRUN Jean-Pierre, 2003, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique : Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris, Editions Errance.

BUSCATTO Marie, 2019, *Sociologies du genre – 2e éd.*, 2e édition., Malakoff, Armand Colin.

BUTLER Judith, 2006, *Trouble dans le genre : Le féminisme et la subversion de l'identité*, Paris, La Découverte.

CABRERA Antonia, MARTÍNEZ Pilar et MARTÍNEZ José, 2015, « Análisis de la expansión del olivar en la provincia de Jaén a través de fuentes cartográficas (1956-2007) », *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, vol. 35.

CACOUAULT-BITAUD Marlaine, 2001, « La feminisation d'une profession est-elle le signe d'une baisse de prestige ? », *Travail, genre et sociétés*, 2001, vol. 5, nº 1, p. 91-115.

CACOUAULT-BITAUD Marlaine et MALOCHET Guillaume, 2016, « La prouesse et le risque », *Travail, genre et sociétés*, vol. 36, nº 2, p. 31-35.

CAMPS FABRER, 1974, « L'olivier et son importance économique dans l'Afrique antique », *Options Méditerranéennes*, nº 24.

CARDON, 2021, *La démarche comparative à l'épreuve des faits, le cas exemplaire des femmes dans l'agriculture franc-comtoise et andalouse.* https://www.ethnographiques.org/2003/Cardon

CARDON Philippe, 2004, « Histoires de femmes, histoires de fermes », *Cahiers du Genre*, n° 37, nº 2, p. 131-153.

CASTELLANO Carmela Borrego, 2021, *Encarnando el territorio*, Kaótica Libros, Madrid.

CASTILLERO QUESADA Soledad, 2022, *Las sin tierra : rompiendo el mito de la musa andaluza*, Madrid, Almuzara.

CASTILLERO QUESADA Soledad, 2021, « Mujeres andaluzas que hacen la revolución », 4e Conférence internationale marxiste-féministe, 13/11/2021, en ligne.

CASTILLERO QUESADA Soledad, 2019, « Antropología y alimentación en el contexto andaluz », dans *CÓRDOBA TORO JULIÁN, GONZÁLEZ ZAMBRANO PABLO* (dir.)*, Pensando Andalucía : Una visión transdisciplinar*, Universidad de Granada, p. 427-437.

CASTRACANI, Lucio, DÉCOSSE Frédéric, HELLIO Emmanuelle, MÉSINI Béatrice et MORENO NIETO Juana, 2020, « Salariés agricoles détachés : quelques leçons de la crise sanitaire », *Plein droit*, nº 127.

CCOO ANDALUCÍA, 2022, *Las mujeres de la provincia de Jaén encabezan la tasa de paro de toda Andalucía*, http://andalucia.ccoo.esnoticia:633693Las_mujeres_de_la_provincia_de_Jaén_encabezan_la_tasa_de_paro_de_toda_Andalucia&opc_id=27353e72eda537cfb2690fc4825289a3

CHAZAN-GILLIG Suzanne, 1993, « Civilisation de l'olivier et des céréales », *Peuples Méditerranéens*, vol. 62, p. 97-113.

CLAIR Isabelle, 2016, « La sexualité dans la relation d'enquête. Décryptage d'un tabou méthodologique », *Revue française de sociologie*, vol. 57, nº 1, p. 45-70.

COCKBURN Cynthia, 2004, « Le matériel dans le pouvoir masculin », *Cahiers du Genre*, 2004, vol. 36, nº 1, p. 89-120.

COMER Clémentine, 2022, « Luttes d'agricultrices ou d'épouses au travail ? Retour sur l'histoire d'un féminisme paradoxal (1970-2010) », *Entreprises et histoire*, 2022, vol. 107, nº 2, p. 110-123.

COMER Clémentine, 2021, « Les composantes morale et politique du travail parental des agricultrices », *Travail, genre et societes*, vol. 45, nº 1, p. 57-76.

COMER Clémentine, 2017, « "On n'est pas là pour casser du mâle". La politisation versatile des inégalités conjugales dans les groupes d'agricultrices », *Terrains & travaux*, 2017, vol. 30, nº 1, p. 79-99.

COMER Clémentine, 2011, « La « conjointe collaboratrice » : un recul statutaire ambigu », *Pour*, 2011, vol. 212, nº 5, p. 19-24.

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL, 1997, *Encyclopedie mondiale de l'olivier*, Madrid, Conseil Oleicole International, 479 p.

COUTRAS Jacqueline, 1989, « Les pratiques spatiales des sexes : quelles problématiques ? », *Espace Populations Sociétés*, vol. 7, nº 1, p. 111-115.

CTIFL, 1999, *L'olivier*, Centre technique interprofessionnel des fruits et Légumes., Paris, France, CTIFL.

DAUPHIN Sandrine et SÉNAC Réjane, 2008, « Gender mainstreaming : analyse des enjeux d'un 'concept-méthode'. Introduction », *Cahiers du Genre*, vol. 44, nº 1, p. 5-16.

DELGADO Buenaventura, OJEDA Juan, INFANTE-AMATE Juan et ANDREU Carmen, 2013, « Los olivares andaluces y sus paisajes distintivos del mundo mediterráneo », *Revista de Estudios Regionales*, vol. 96, p. 267-291.

DELPHY Christine, 2003, « Par où attaquer le « partage inégal » du « travail ménager » ? », *Nouvelles Questions Feministes*, 2003, Vol. 22, nº 3, p. 47-71.

DELPHY Christine, 1998, *L'Ennemi principal*, Paris, Editions Syllepse.

DELPHY Christine, 1983, « Agriculture et travail domestique : la réponse de la bergère à Engels », *Nouvelles Questions Féministes*, 1983, nº 5, p. 2-17.

DEMATHIEU Agathe, 2022a, *Comprendre la division sexuelle du travail agricole : évolutions historiques et impacts présents*. https://agrigenre.hypotheses.org/6805

DEMATHIEU Agathe, 2022b, *Comprendre la division sexuelle du travail agricole : comment les techniques contribuent à la perpétuer ?*, https://agrigenre.hypotheses.org/11345

DEMATHIEU Agathe, 2021, *L'impact des stéréotypes de genre sur la relation des agricultrices à l'équipement agricole*, Mémoire DU, Grenoble, Université Grenoble Alpes.

DERNINI Sandro, BERRY Elliot, BACH-FAIG Anna, BELAHSEN Rekia, DONINI Lorenzo, D. Lairon et SERRA-MAJEM Lluis, 2012, « A dietary model constructed by scientists : the mediterranean diet », *MediTERRA*, Presses de Sciences Po, Paris, p. 71-88.

DI BELLA María Pia, 1992, « « Honneur » » dans Bonte et Izoard (dir.) *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, 2e édition revue., Paris, PUF, p. 341-342.

DIPUTACIÓN DE JAÉN, 2018, *Los Paisajes del Olivar en Andalucía. Propuesta para la inscripción en la Lista de Patrimonio Mundial*, Jaén, vol. Volumen II-anexo.

DIRENBERGER Lucia et SCHMOLL Camille, 2014, « Ce que le genre fait à l'espace… et inversement », *Les cahiers du CEDREF. Centre d'enseignement, d'études et de recherches pour les études féministes*, nº 21.

DORION Léa, 2021, « Chapitre 2. L'organisation genrée des entreprises » dans DORION Léa (dir.), *L'entreprise du XXIe siècle sera féministe*, Paris, Dunod (coll. « Management / Leadership »), p. 71-117.

DUSSY Dorothée, 2013, *Le berceau des dominations. Anthropologie de l'inceste, livre 1*, Marseille, Editions La Discussion.

EL ALAOUI Narjys, 2007, « Une presse à huile au Maroc », *Techniques & Culture. Revue semestrielle d'anthropologie des techniques*, nº 48-49, p. 189-218.

ESCUDIER Jean-Louis, 2016, *Les femmes et la vigne : une histoire économique et sociale (1815-2010)*, Toulouse, Presses universitaires du Midi.

FALQUET Jules, 2017, « Violences contre les femmes et (dé)colonisation du « territoire-corps ». De la guerre à l'extractivisme néolibéral au Guatemala » dans CIRSTOCEA, IOANA ; LACOMBE, DELPHINE ; MARTEU, ELISABET (coords.), *Le genre globalisé : mobilisations, cadres d'actions, savoirs*, Rennes, PUR.

FALQUET Jules, 2011, « Penser la mondialisation dans une perspective féministe », *Travail, genre et societes*, n° 25, p. 81-98.

FAUTRAS Mathilde, 2017, « Marché foncier et évolution des usages et des valeurs de la terre agricole à Regueb (Tunisie) », *VertigO*, Volume 17-1. /10.4000/vertigo.18389

FEDERICI Silvia, 2017, *Caliban et la sorcière*, 2e édition., Montreuil, Entremonde, 368 p.

FERNÁNDEZ Javier García, 2021, *Descolonizar las ciencias sociales y las humanidades. Perspectivas desde Andalucía y el sur de Europa*, dans Perez Tapias, J.A.; Grosfoguel R. y García Fernández J.(eds.), Editorial Universidad de Granada.

FERNÁNDEZ Javier García, 2016, « Latifundio, capitalismo y colonialidad interna estructural (siglo XIII-XVII) : estrategias teóricas para pensar históricamente el latifundio andaluz », *Tabula Rasa*, 2016, nº 25, p. 283-313.

FEUVRE LE Nicky, 2016, « Toujours Trop Ou Pas Assez De Femmes ». Novembre, *Travail genre et sociétés 36*(*2*) :*181*

FILIGRANA Pastora, 2021, « Mujeres andaluzas que hacen la revolución », 4e Conférence internationale marxiste-féministe, 13/11/2021, en ligne.

FILIPPI G. et NICOURT Christian, 1987, « Domestique-professionnel : la cohérence du travail des femmes dans les exploitations agricoles familiales », *Économie rurale*, vol. 178, nº 1, p. 47-52.

FILLERON Jean-Charles, 2008, « « Paysage », pérennité du sens et diversité des pratiques », *Actes Sémiotiques*, nº 1265, https://www.unilim.fr/actes-semiotiques/1265.

FLORENZA Lucille, 2022, « Yendo a la aceituna, produciendo genero. Desigualdades en tiempos de recoleción en los campos de Jaén y del sur de Marruecos. » dans María Aurora Molina FAJARDO et Hidalgo FERNÁNDEZ (eds.), *Ganarse la vida*, Pampaneira – Universidad de Granada, Dykinson, p. 523-526.

FLORENZA Lucille, 2021, « « Chacun a droit à sa part ». Une lecture genrée de la production et distribution des olives au sud du Maroc », *L'Année du Maghreb*, nº 25, p. 167-186.

FONTANAZZA Giuseppe, 1997, « Aspects génétiques et techniques de la propagation pour une plantation intensive. » dans *L'encyclopédie mondiale de l'olivier*, Conseil Oléicole International., Mardrid, p. 111-144.

FORTINO Sabine, 2002, *La Mixité au travail*, Paris, La Dispute.

FRÉMONT Armand et AL., 1984, *Géographie sociale*, Masson., Paris.

GALERAND Elsa et KERGOAT Danièle, 2014, « Consubstantialité vs intersectionnalité ? À propos de l'imbrication des rapports sociaux », *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 26, nº 2, p. 44-61.

GALERAND Elsa et KERGOAT Danièle, 2008, « Le potentiel subversif du rapport des femmes au travail », *Nouvelles Questions Feministes*, Vol. 27, nº 2, p. 67-82.

GARCÍA BRENES M. David, 2007, « Transformaciones en la organización del trabajo en el cultivo del olivar : El caso de Andalucía », *Mundo agrario*, vol. 7, nº 14.

GARCÍA José Ortiz, 2016, « La industria agroalimentaria en Montoro : Aceite de oliva, trigo, vino y miel. (Siglos XVI – XIX) », *Servicio de Ediciones y Publicaciones de Diputación de Córdoba*.

GASQUET Béatrice de, 2015, « Que fait le féminisme au regard de l'ethnographe ? », *SociologieS,* http://journals.openedition.org/sociologies/5081

GIBERT Marie-Pierre et MONJARET Anne, 2021, « Introduction. Jalons pour une anthropologie du travail » dans *Anthropologie du travail*, Paris, Armand Colin (coll. « Collection U »), p. 3-27.

GODELIER Maurice, 2009, *La production des grands hommes : pouvoir et domination masculine chez les Baruya de Nouvelle-Guinée*, Paris, Flammarion.

GONZÁLEZ DE MOLINA Manuel, 2014, « La tierra y la cuestión agraria entre 1812 y 1931 : latifundismo versus campesinización », Madrid.

GONZÁLEZ Luis Garrido, 2005, *Olivar y cultura del aceite en la historia de Jaén*, Instituto de Estudios Giennenses, Diputación Provincial de Jaén, 386 p.

GORDO MÁRQUEZ Mercedes, FELICIDADES GARCÍA Jesús et MENOR TORIBIO José, 2013, *Temporeros extranjeros en la campaña de la aceituna de Jaén : el actual contexto de crisis y sus repercusiones en la red de albergues*, Granada, Universidad de Granada.

GUÉRILLOT Alexandre, 2021, « Le métier d'agricultrice bio. Un nouveau rapport au travail ? », *Travail, genre et sociétés*, 2021, vol. 45, nº 1, p. 39-55.

GUÉRIN Isabelle, HERSENT Madeleine, FRAISSE Laurent (eds.), 2011, *Femmes, économie et développement : de la résistance à la justice sociale*, Toulouse, Paris, Érès, Institut de recherche pour le développement (coll. « Sociologie économique »).

GUILLAUMIN Colette, 1992, *Sexe, race et pratique du pouvoir : L'idée de nature*, Paris, Indigo & Côté-femmes.

GUZMÁN-ÁLVAREZ José Ramón, 2007, *La génesis de los paisajes olivareros*, Sevilla, p. 185-197.

HACHE Émilie, 2014, *Ce à quoi nous tenons*, Paris, La Découverte.

HARAWAY Donna, 2016, « Anthropocène, Capitalocène, Plantationocène, Chthulucène. Faire des parents. », *Multitudes*, 2016, nº 65.

HARAWAY Donna, 1988, « Situated Knowledges : The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective », *Feminist Studies*, vol. 14, nº 3, p. 575-599.

HARAWAY Donna et TSING Anna Lowenhaupt, 2019, « Donna Haraway and Anna Tsing Reflect on the Plantationocene », https://edgeeffects.net/haraway-tsing-plantationocene/

HELLIO Emmanuelle, 2014, *Importer des femmes pour exporter des fraises ? : Flexibilité du travail, canalisation des flux migratoires et échappatoires dans une monoculture intensive globalisée : le cas des saisonnières marocaines en Andalousie*, These de doctorat, Nice, Université de Nice.

HELLIO Emmanuelle, 2013, « Futur simple et futur compliqué », *Hommes & migrations*, nº 1301, p. 19-27.

HELLIO Emmanuelle, 2008, « Des mains délicates pour des fraises amères », *Plein droit*, n° 78, nº 3, p. 34-38.

HÉRITIER-AUGÉ Françoise, 1996, *Masculin/Féminin*, Paris, Odile Jacob (coll. « Hors collection »), p. 15-29.

HERRERO Yayo, 2010, « Decrecimiento y mujeres. Cuidar : Una práctica política anticapitalista y antipatriarcal », Madrid, Los Libros de la Catarata.

HERVIEU Bertrand et PURSEIGLE François, 2013a, *Sociologie des mondes agricoles*, Paris, Armand Colin.

HIRATA Helena et KERGOAT Danièle, 2005, « Les paradigmes sociologiques a l'épreuve des catégories de sexe : quel renouvellement de l'épistémologie du travail ? », *Papeles del CEIC*.

HOCHSCHILD Arlie Russell, 2012, *The Managed Heart : Commercialization of Human Feeling*, 3e édition, Berkeley, London, University of California Press, 352 p.

HOCHSCHILD Arlie Russell, 2003, « Travail émotionnel, règles de sentiments et structure sociale », *Travailler*, vol. 9, nº 1, p. 19-49.

HOLMES Seth M., 2024, *Fruits frais, corps brisés – Les ouvriers agricoles migrants aux États-Unis*, Paris, CNRS éditions.

IGLESIA Ana Cabana et PAZ Elena Freire, 2018, « Haciendo barro, produciendo género : mujeres en la alfarería de la Galicia rural desde finales del siglo XX », *Arenal : Revista de historia de mujeres*, vol. 25, nº 1, p. 53-70.

INTER-RÉSEAUX Développement rural, 2016, *Plan Maroc Vert : les grands principes et avancées de la stratégie agricole marocaine*, Nogent-sur-Marne.

JACQUES-JOUVENOT Dominique, 2014, « Le paradoxe de la transmission du métier : le cas des éleveurs », *SociologieS, http://journals.openedition.org/sociologies/4566*

JEANJEAN Agnès, 2015, « Une ethnologue, des égoutiers et des universitaires. Rapports sexués, rapports politiques » dans Anne Monjaret et Catherine Pugeault (eds.), *Le sexe de l'enquête : Approches sociologiques et anthropologiques*, Lyon, ENS Éditions (coll. « Sociétés, Espaces, Temps »).

JEANJEAN Agnès, 2004, « Ce qui du travail se noue au café », *Socio-anthropologie*, 1 septembre 2004, nº 15.

JENATTON Morgan et CACCHIONI Davide, 2022, « Argumentaire AAC Journée d'étude "Filières. Matérialités, imaginaires et connexions socio-écologiques dans les chaînes de production" ».

JOUSSEAUME Valérie, 2021, *Plouc Pride : Un nouveau récit pour les campagnes*, La Tour-d'Aigues, L'Aube.

JOVER AVELLÀ Gabriel et PUJADAS MORA Joana María, 2020, « Mercado de trabajo, género y especialización oleícola : Mallorca a mediados del siglo XVII », *Historia agraria : Revista de agricultura e historia rural*, 2020, nº 80, p. 37-69.

JUNTA DE ANDALUCÍA, 2020, *Informe sobre la situación de las familias en las zonas rurales de Andalucía : diagnóstico y propuesta de actuaciones estratégicas*, Sevilla.

JUNTA DE ANDALUCÍA, 2017, *Costes en explotaciones de olivar. Campaña 2015/16.*, Sevilla, Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

KERGOAT Danièle, 2017, « Division sexuelle du travail et rapports sociaux de sexe » dans Jeanne BISILLIAT et Christine VERSCHUUR (eds.), *Genre et économie : un premier éclairage*, Genève, Graduate Institute Publications (coll. « Cahiers genre et développement »), p. 78-88.

KOTNI Mounia El, 2022, « Le corps-territoire. À l'intersection des luttes environnementales et féministes en Amérique latine », *Géo-Regards,* https://libreo.ch/revues/geo-regards/

LACHENAL Perrine, 2021, *Questions de genre : Comprendre pour dépasser les idées reçues,* Le Cavalier Bleu éditions.

LAFFORT Bruno, 2009, « Amères olives espagnoles. Le parcours de Mamadou en Andalousie, ou comment l'agriculture espagnole a créé un nouveau lumpen prolétariat », *NAQD*, vol. 26-27, nº 1-2, p. 301-333.

LAGRAVE Rose-Marie, 1987, *Celles de la terre : agricultrice, l'invention politique d'un métier*, Editions de l'Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales.

LAGRAVE Rose-Marie, 1983, « Bilan critique des recherches sur les agricultrices en France », *Études rurales*, vol. 92, nº 1, p. 9-40.

LAGRAVE Rose-Marie et SEILLER Pauline, 2021, « Retour sur les "agricultrices" : des oubliées de la recherche et du féminisme », *Travail, genre et sociétés*, vol. 45, nº 1, p. 31-38.

LAMAMRA Nadia, HERTZ Ellen, MESSANT Françoise et ROUX Patricia, 2019, « Discipliner les corps dans des métiers de production et de service », *Nouvelles Questions Féministes*, vol. 38, nº 2, p. 6-15.

LAMBERT Anne, 2019, « Apprendre à servir et aimer servir. Les hôtesses de l'air en première classe », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. 230, nº 5, p. 36-55.

LAMBERT Anne et LANGLOIS Laetitia, 2022, « Horaires atypiques de travail : les femmes peu qualifiées de plus en plus exposées », *Population & Sociétés*, vol. 599, nº 4, p. 1-4.

LE BRUN Chloé, 2022, *Luttes et revendications individuelles et collectives de vigneronnes et contestations des rapports de genre en viticulture*, Toulouse, Toulouse Jean Jaurès.

LE FEUVRE Nicky, 2001, « 3. La féminisation de la profession médicale : voie de recomposition ou de transformation du "genre" ? » dans *Femmes et hommes dans le champ de la santé*, Rennes, Presses de l'EHESP, p. 197-228.

LEFEBVRE Henri, 1972, *Le Droit à la ville…, 2 : Espace et politique*, Paris, Éditions Anthropos (coll. « Société et urbanisme »), vol. 1/, 174 p.

LEROY Aurélie, 2018, « Repolitiser le genre », *De l'usage du genre*, Centre Tricontinental, Syllepse, p. 7-26.

LESOURD Céline, 2019, *Puissance khat : La vie politique d'une plante stimulante*, s.l., Presses Universitaires de France – PUF.

LÉVY Jacques et LUSSAULT Michel, 2013, *Dictionnaire de géographie et de l'espace des sociétés*, Paris, La Documentation Française.

LI Tania Murray et SEMEDI Pujo, 2021, *Plantation Life : Corporate Occupation in Indonesia's Oil Palm Zone*, Durham, Duke University Press.

LOISEAU Gaëlla, PERRIN Coline et PULLIAT Gwenn, 2022, « Les paillotes gitanes de vente de fruits et légumes à Montpellier, entre justice alimentaire et relégation », *EchoGéo*, nº 60.

LÓPEZ David Martínez, 2004, « Bourgeoisie agraire et famille dans l'Andalousie du XIXe siècle », *Études rurales*, nº 169-170, p. 077-091.

LÓPEZ Teresa María Ortega, 2020, « La « cuestión agraria », una « cuestión de género ». Trabajo, imágenes y representaciones de las mujeres del campo en la España del siglo XX », *Nuestra Historia*, p. 22.

LÓPEZ Teresa María Ortega et IGLESIA Ana Cabana, 2021, *« Haberlas, haylas » : Campesinas en la historia de España en el siglo XX*, Madrid, Marcial Pons Ediciones de Historia.

LÓPEZ Teresa María Ortega et RUIZ Gloria Román, 2021, « Las Campesinas De Franco. El Trabajo Agrario Femenino En La Crisis De La Agricultura Tradicional », *Historia Social*, nº 99, p. 99-118.

LOUARGANT Sophie, 2003, *L'approche de Genre pour relire le territoire : les trajectoires hommes-femmes dans les projets touristiques ruraux (Ardèche méridionale, Ligurie, Fès-Boulemane)*, These de doctorat, Grenoble, Grenoble 1.

LUQUE Oihana et GRAVELINE Nina, 2021, « Les effets des politiques de l'eau sur l'adaptation de l'agriculture au changement climatique : Le cas du Guadalquivir », Toulouse. https://hal.inrae.fr/hal-03711110v1

LUSSAULT Michel, 2007, *L'homme spatial : la construction sociale de l'espace humain*, Seuil.

MAHMOOD Saba, 2009, *Politique de la piété*, Paris, La Découverte.

MALOCHET Guillaume, 2007a, « Des femmes dans la maison des hommes. L'exemple des surveillantes de prison », *Travail, genre et sociétés*, Nº 17, nº 1, p. 105-121.

MARRY Catherine, 2004, *Les femmes ingénieurs : Une révolution respectueuse*, Paris, Belin Éducation.

MARTIN Emily, 1991, « The Egg and the Sperm : How Science Has Constructed a Romance Based on Stereotypical Male-Female Roles : A Reader », *Journal of women in Culture and society*, vol. 16, nº 31, p. 179-189.

MARTÍNEZ CHICÓN Raquel, 2004, *Inmigración extranjera y trabajo. Temporeros extranjeros en la recogida de la aceituna en Jaén*, Jaén, Consejo Económico y Social.

MARTÍNEZ José Domingo Sánchez et SIMÓN Vicente José Gallego, 2016, « El olivar regado en la loma de Úbeda como paradigma del productivismo de la PAC 184 » dans *Treinta años de Política Agraria Común en España : Agricultura y multifuncionalidad en el contexto de la nueva ruralidad*, Madrid, p. 184-198.

MARTÍNEZ José et RUIZ Antonio, 2016, « El monocultivo olivarero jiennense : conformación histórica, valores patrimoniales y proyección cultural-turística », *Cuadernos de Turismo.*

MATHIEU Nicole-Claude, 2013, *L'anatomie politique. Catégorisations et idéologies du sexe*, Donnemarie-Dontilly, IXe Editions.

MATHIEU Nicole-Claude, 2004, « Entrée « Sexe et genre » » dans *Dictionnaire critique du féminisme*, 2e éd. augm., Paris, Presses Universitaires de France – PUF.

MATHIEU Nicole-Claude, 1973, « Homme-culture et femme-nature ? », *L'Homme*, vol. 13, nº 3, p. 101-113.

MATHIEU Nicole-Claude, 1971, « Notes pour une définition sociologique des catégories de sexe », *Épistémologie sociologique*, vol. 11, p. 19-39.

MBEMBE Achille, 2019, *Necropolitics*, Durham, NC, Duke University Press.

MÉDA Dominique, 2008, « Pourquoi et comment mettre en œuvre un modèle à "deux apporteurs de revenu/deux pourvoyeurs de soins ?" », *Revue Française de Socio-Économie*, vol. 2, nº 2, p. 119-139.

MENDRAS Henri, 1992, *La fin des paysans*, Paris, Actes Sud.

MÉO Guy Di, 2016, « Une géographie sociale », *Cybergeo : European Journal of Geography*, http://journals.openedition.org/cybergeo/27761

MERNISSI Fatima, BROWER Diane et PELLETIER Anne-Marie, 1983, *Sexe, idéologie, Islam*, Paris, Tierce (coll. « Collection Femmes et société »).

MÉSINI Béatrice, 2022, « En contrats de saison ou en contrats de mission dans l'arboriculture méridionale : les droits entachés des travailleurs étrangers », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 38, nº 3-4, p. 43-66.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE, 2013, *Medio Rural : trabajando en femenino*, Madrid.

MINTZ Sidney W., 1986, *Sweetness and Power : The Place of Sugar in Modern History,* New York, Penguin Books.

MOLINA Manuel González de, 2015, *La cuestión agraria en la historia de Andalucía : Nuevas perspectivas*, Cuadernos de Andalucía en la Historia Contemporánea, Sevilla.

MOLINIER Pascale, 2011, « Le care à l'épreuve du travail : Vulnérabilités croisées et savoir-faire discrets » dans Patricia PAPERMAN et Sandra LAUGIER (eds.), *Le souci des autres : Éthique et politique du care*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (coll. « Raisons pratiques »), p. 339-357.

MORENO NAVARRO Isidoro, 2013, « Introducción a la identidad histórica, cultural y política de Andalucía » dans *Andalucía : una cultura y una economía para la vida*, Atrapasueños, Sevilla, p. 13-70.

MORENO NAVARRO Isidoro, 1993, *Andalucía, identidad y cultura : estudios de antropología andaluza*, Málaga, Librería Agora (coll. « Cuadernos andaluces »).

MORENO-NIETO Juana, 2012, « "Faut-il des mains de femmes pour cueillir les fraises ? » Dynamique de la gestion de la main-d'œuvre et du travail dans le secteur fraisier du périmètre irrigué du Loukkos (Maroc) », *Études et essais du Centre Jacques Berque*, nº 11.

MÜLLER Pierre, 1984, *Le technocrate et le paysan*, Paris, L'Harmattan.

MUÑOZ Concepción, 2015, « Olive domestication and diversification in the Mediterranean Basin », *New Phytologist*, vol. 206, p. 436-447.

NADER Laura, 2006, « Orientalisme, occidentalisme et contrôle des femmes », *Nouvelles Questions Féministes*, traduit par Françoise Armengaud, vol. 25, nº 1, p. 12-24.

NICOURT Christian, 2014, « Le lent dévoilement du travail des agricultrices », *VertigO – la revue électronique en sciences de l'environnement*, Volume 14, http://journals.openedition.org/vertigo/14731

NICOURT Christian, 2013, « 1900-1939 : de la cultivatrice à la femme de l'exploitation » dans *Être agriculteur aujourd'hui*, Versailles, Éditions Quæ (coll. « Nature et société »), p. 15-46.

NÚÑEZ Miguel, 1989, « Cantos de Soledades y Cantos por Soleares : Análisis filológico », *Philologia Hispalensis*, vol. 2, p. 475-484.

PALENZUELA Pablo, 2000, « Del trabajo al paro y del paro al subsidio : Cambios en las culturas del trabajo de los jornaleros andaluces », *Disparidades. Revista de Antropología*, vol. 55, nº 2, p. 87-105.

PAREDES Julieta, 2017, « El feminismocomunitario : la creación de un pensamiento propio », *Corpus. Archivos virtuales de la alteridad americana*, Vol. 7, No 1.

PARRAS ROSA Manuel, 2020, *Los costes del olivar en la Provincia de Jaén*, Jaén, Instituto de Estudios Giennenses.

PEDREÑO CÁNOVAS Andrés, 1998, *Del jornalero agrícola al obrero de las factorías vegetales.: Estrategias familiares y nomadismo laboral en la sociedad murciana*,, Universidad de Murcia.

PELLETIER Jérôme, 2007, « La place des femmes dans la modernisation de l'agriculture française : réflexion sur les programmes de vulgarisation féminine en Loir-et-Cher durant les années 1960 », *Ruralia. Sciences sociales et mondes ruraux contemporains*, nº 21.

PENCO VALENZUELA J.M et CUBERO NAVARRO S, 2012, « Aproximación a los costes del cultivo del olivo : Cuaderno de conclusiones del seminario AEMO », Granada.

PÉREZ PICAZO María Teresa, 2006, « Les paysans et la politique en Espagne de 1830 à 1939. Le cas andalou », *Parlement[s], Revue d'histoire politique*, vol. 5, nº 1, p. 139-151.

PÉREZ YRUELA Manuel et LÓPEZ Antonio Sánchez, 1987, « Aproximación al estudio del trabajo agrícola : la recogida de la aceituna al Buen Común », *Agricultura y Sociedad*, nº 30, p. 37-64.

PICAZO María Teresa Pérez, 2015, « Propriété collective et "désamortissement" en Espagne (1750-1900) » dans Marie-Danielle DEMÉLAS et Nadine VIVIER (eds.), *Les propriétés collectives face aux attaques libérales (1750-1914) : Europe occidentale et Amérique latine*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (coll. « Histoire »), p. 197-215.

PIÑA CRUZ Virginia, 2021, « Mujeres en las luchas jornaleras en Andalucía. Un enfoque descolonial y feminista », *Tabula Rasa*, nº 38, p. 113-131.

POCHIC Sophie, 2018, « 2 – Féminisme de marché et égalité élitiste ? », *Je travaille, donc je suis*, Paris, La Découverte (coll. « Recherches »), p. 42-52.

POCHIC Sophie, 2005, « Faire carrière : l'apport d'une approche en termes de genre », *Formation Emploi*, vol. 91, nº 1, p. 75-93.

POCHIC Sophie et GUILLAUME Cécile, 2013, « 36. Syndicalisme et représentation des femmes au travail », dans MARUANI Margaret éd*., Travail et genre dans le monde*, Paris, La Découverte (coll. « Hors collection Sciences Humaines »), p. 379-387.

PONSOT Pierre, 1972, « Révolution dans les campagnes espagnoles au XIXe siècle : les désamortissements. Revue des études récentes », *Études rurales*, vol. 45, nº 1, p. 104-123.

PRUNAULT DELPHINE, *Moi, agricultrice*, 2022, Galaxie Presse LCP, France Télévisions.

PRUVOST Geneviève, 2021a, *Quotidien politique*, Paris, La Découverte.

PRUVOST Geneviève, 2021b, « Subsistance », *Encyclopédie Critique du genre*, Paris, La Découverte, p. 727-737.

PRUVOST Geneviève, 2007, « La dynamique des professions à l'épreuve de la féminisation : l'ascension atypique des femmes commissaires », *Sociologie du travail*, vol. 49, nº 1, p. 84-99.

PRYEN Stéphanie, 2007, « Guide touristique. Enjeux interculturels d'un métier de rencontres », *Ethnologie française*, vol. 37, nº 4, p. 699-708.

QUESADA AGUILAR Juan Sergio, 2017, « Todo el dia corriendo. Cambio social en el olivar tradicional de Sierra Mágina », *Folklore*, 2017, nº 420, p. 14-22.

QUESADA Soledad Castillero, 2021, « La esencialidad del cuarto mundo. "Las marroquíes y los morenos" en la salvaguarda de la producción alimentaria en la frontera sur », *Revista de Estudios Sociales*.

RALLO Luis, 2007, « La olivicultura, en un cambio de época », *Agricultura Familiar en España*, p. 148-154.

RASPLUS Valéry, 2020, *Comment être une agricultrice en 2020 ?*, https://agrigenre.hypotheses.org/846

RAYBAUT Paul, 1982, « La récolte des olives en Provence Orientale », *Le Monde alpin et rhodanien. Revue régionale d'ethnologie*, vol. 10, nº 1, p. 505-517.

RENARD Fanny et ORANGE Sophie, 2022, *Des femmes qui tiennent la campagne*, Paris, La Dispute.

REY Séverine, MARTIN Hélène et BÄSCHLIN Elisabeth, 2008, « Identités et conflits en Méditerranée : un jeu de miroirs au détriment des femmes ? », *Nouvelles Questions Féministes*, Vol. 27, nº 3, p. 4-12.

RIEU Annie et DAHACHE Sabrina, 2008, « S'installer comme agricultrice : sur la socialisation et la formation sexuée en agriculture », *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*, vol. 88, nº 3, p. 71-94.

RIVOAL Haude, 2021, *La fabrique des masculinités au travail*, Paris, La Dispute.

RIVOAL Haude, BRETIN Hélène et VUATTOUX Arthur, 2019, « Introduction. Travail et masculinités : quelles transformations ? », *Cahiers du Genre*, vol. 67, nº 2, p. 5-24.

RODARY Meriem, 2007, « Le travail des femmes dans le Maroc précolonial, entre oppression et résistance : Droit au travail ou accès aux bénéfices ? », *Cahiers d'études africaines*, vol. 47, nº 187-188, p. 753-780.

ROQUE ALONSO María-Àngels, 2022, *Amazonas y serranas. Guardianas del territorio materno*, PARAMO., Valladolid.

ROSSINI Gérard, 2003, *Mémoires de l'olivier*, Saint-Rémy-de-Provence, Equinoxe.

RUBIN Gayle, 1998, « L'économie politique du sexe : transactions sur les femmes et systèmes de sexe/genre », *Les cahiers du CEDREF. Centre d'enseignement, d'études et de recherches pour les études féministes*, nº 7, p. 3-81.

RUIZ Manuel Angel Rio, 2003, *Violencia étnica y destierro. Dinámicas de cuatro disturbios antigitanos en Andalucía*, Granada, MARISTAN.

SAID Edward W, 1978 [2005], *L'orientalisme : l'Orient créé par l'Occident*, Paris, Seuil.

SÁNCHEZ José Domingo, GARRIDO Antonio et PANIZA Antonia, 2018, « Los olivares de montaña en la provincia de Jaén y sus desafíos territoriales », *Ager. Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural*, nº 24, p. 155-190.

SÁNCHEZ María, 2019, *Tierra de mujeres : Una mirada íntima y familiar al mundo rural*, Barcelona, Seix Barral.

SAUGERES Lise, 2002, « Of tractors and men : masculinity, technology and power in a French farming community », *Sociologia Ruralis*, vol. 42, nº 2, p. 143-159.

SCOTT Joan W., 2012, *De l'utilité du genre*, Paris, Fayard.

SCRINZI Francesca, 2016, *Care*, Paris, La Découverte.

SÉGUIN Anne-Marie et VILLENEUVE Paul, 1987, « Du rapport hommes-femmes au centre de la Haute-Ville de Québec », *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 31, nº 83, p. 189-204.

SIMENEL Romain, ROMAGNY Bruno et AUCLAIR Laurent, 2017, « Chapitre 6. "Les femmes berbères gardiennes des secrets de l'arganier" : le détournement des pratiques locales » dans GUÉTAT-BERNARD Hélène et SAUSSEY Magalie (eds.), *Genre et savoirs : Pratiques et innovations rurales au Sud*, Marseille, IRD Éditions (coll. « À travers champs »), p. 179-200.

SINÉTY Antoine-Marie-Louis de, 1859, *Agriculteur du Midi*, Marseille.

SOUZION COLINE, 2013, *Lucha por la tierra en la Andalucía del siglo XXI. El caso de Jódar*, Grupo Juan Díaz del Moral, Cordoba.

SPOSITO-TOURIER Maylis, 2019, « Transmettre l'entreprise familiale », *Revue des sciences sociales*, nº 62, p. 80-87.

TABET Paola, 2018, *Les doigts coupés : Une anthropologie féministe*, Paris, La Dispute.

TABET Paola, 1998, *La Construction Sociale de l'inégalité des Sexes*, Paris, Editions L'Harmattan, 208 p.

TABET Paola, 1979, « Les Mains, les outils, les armes », *L'Homme*, vol. 19, nº 3, p. 5-61.

TANIA Angeloff et LAUFER Jacqueline, 2007, « Genre et organisations », *Travail Genre Et Societes*, Nº 17.

TEIGER Catherine et VOUILLOT Françoise, 2013, « Tenir au travail », *Travail, genre et sociétés*, vol. 29, nº 1, p. 23-30.

TESTART Alain, 1985, *Essai sur les fondements de la division sexuelle du travail chez les chasseurs-cueilleurs*, Cahiers de l'Homme, Paris.

THÈDE Nancy, 1999, *L'identité ethnique des Gitans de la basse Andalousie : variations sur le thème de la frontière ethnique,* Thèse de. Ph.D., Montréal.

THEODOSSOPOULOS Dimitrios, 1999, « The Pace of the Work and the Logic of the Harvest : Women, Labour and the Olive Harvest in a Greek Island Community », *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, vol. 5, nº 4, p. 611-626.

TSING Anna Lowenhaupt, 2017, *Le champignon de la fin du monde : sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*, Paris, La Découverte.

TSING Anna Lowenhaupt, 2009, « Supply Chains and the Human Condition », *Rethinking Marxism*, vol. 21, nº 2, p. 148-176.

UZLYTE Lina, 2017, « La visite guidée au prisme du genre », *Culture & Musées. Muséologie et recherches sur la culture*, n° 30, p. 184-189.

VUILLEROD Jean-Baptiste, 2021, « L'Anthropocène est un Androcène : trois perspectives écoféministes », *Nouvelles Questions Féministes*, vol. 40, n° 2, p. 18-34.

WITTIG Monique, 1980, « La Pensée Straight », *Questions Féministes*, n° 7, p. 45-53.

ZAIDMAN Claude, 2007, « La notion de féminisation », *Les cahiers du CEDREF. Centre d'enseignement, d'études et de recherches pour les études féministes*, n° 15, p. 229-239.

ZINN Isabelle, 2019, « Les épreuves corporelles des bouchers et des bouchères », *Nouvelles Questions Féministes*, 2019, vol. 38, n° 2, p. 51-67.

ZINN Isabelle, 2017, *Les métiers de la viande et des fleurs. Ethnographier le genre au travail*, These de doctorat, Paris, EHESS.

ANNEXES

ANNEXE 1
PRINCIPAUX ENTRETIENS RÉALISÉS

Premier terrain – Pintemps 2021 – Jaén

DATE	NOM	AGE	QUALITE[462]	LIEU
10/03/2021	**Sebastian et Santiago**	40	Entrepreneurs oléotourisme et boutique spécialisée	Boutique. Baeza
20/03/2021	**María**	55	Ancienne cueilleuse, militante syndicaliste	En voiture entre Jodar et Jaén Capitale
08/04/2021	**María et Franma**	55	María et son amie, propriétaire d'oliviers et femme au foyer	Chez María à Jodar
08/08/2021	**Raquel**	30	Gérante d'une coopérative et co-fondatrice de l'association AMCAE.	Chez elle à Noguerrones
09/04/2021	**Anuncia**	60	Ingénieure spécialiste de la qualité des huiles	Café, Jaén Capitale
10/04/2021	**Chelo et Lola**	35 et 38	Dramaturge et ingénieure agronomique, filles de petits oléiculteurs.	Bar, Úbeda
12/04/2021	**Pepe**	38	Pompier et oléiculteur de moyenne taille, à développé sa porpore marque	Son oliveraie, El Donadío
13/04/2021	**14 femmes participant aux cours de théâtre de Chelo**	De 40 à 75	Habitantes d'un petit village oléicole, la majorité d'entre elles ont travaillé aux récoltes d'olives.	Café, Torreblascopedro
13/04/2021	**Josefa**	73	Ancienne cueilleuse d'olive et conseillère municipale	Café, Ibros
15/04/2021	**Mari-Carmen et Manuela**	45	Oléicultrices, taille moyenne	Café, Úbeda

[462] Comprend l'information sur la taille des exploitation des oléiculteur·ices. la Propriété de petite taille : moins de 500 arbres (environ 5 hectares). L'oléiculture est un petit complément économique. Propriété de taille moyenne : entre 500 et 5000 arbres (entre 5 et 50 hectares). L'oléiculture est un complément important à la famille, mais une autre activité économique est nécessaire. Propriété de grande taille : plus de 5000 arbres. L'oléiculture peut suffire aux besoins de la famille et la·le sans la nécessité d'une autre activité économique.

18/04/2021	**Monica**	45	Oléicutrice de taille importante, héritière et entrepreneuse	Hotel, Úbeda
11/05/2021	**Mari-Carmen et Antonio**	45 et 60	Gérante coopérative et membre conseil d'admnistration.	Coopérative Nuestra senora de Guadalupe, Úbeda.
13/05/2021	**Antonio**	60	Ancien ingénieur	Coopérative Nuestra senora del Pilar, Villacarrillo
13/05/2021	**Miguel**	60	Maître moulinier	Coopérative Nuestra senora del Pilar, Villacarrillo
14/05/2021	**Mari-Carmen**	45	Oléicultrice, taille moyenne	Manifestation de rue, Úbeda
17/05/2021	**Raquel**	35	Gérante d'une coopérative et co-fondatrice de l'association AMCAE	Par téléphone
20/05/2021	**Manola**	50	Fille d'entrepreneurs et oléiculteurs	Chez elle, Úbeda
21/05/2021	**Davide**	40	Maître moulinier	Coopérative La Union, Úbeda
21/05/2021	**Mariano**	45	Représentant syndical CC. OO	Locaux du CC. OO, Linares
21/05/2021	**Juana**	50	Petite oléicultrice	Son oliveraie, Linares
22/05/2021	**Curro**	35	Professeur d'histoire et militant syndical SAT	Bar, Jaén Capitale
25/05/2021	**Monica**	45	Oléicutrice, taille importante, héritière et entrepreneuse	Moulin privé Noblez del Sur, Castellar
26/05/2021	**Marilu**	30	Jeune oléicultrice, taille moyenne	Café, Úbeda
27/05/2021	**Mari-Carmen**	45	Oléicultrice, taille moyenne	Son oliveraie, Úbeda
27/05/2021	**Alfonso**	45	Responsable des ventes	Coopérative La Carrera, Úbeda

Deuxième terrain – Automne & hiver 2021 – Jaén				
DATE	**NOM**	**AGE**	**QUALITE**	**LIEU**
29/10/2021	**Pepe**	38	Pompier et oléiculteur de moyenne taille, a développé sa propre marque	En voiture, entre Quesada et El Donadío
01/11/2021	**Laurilla**	45	Serveuse et cueilleuse d'olives	Par téléphone
03/11/2021	**Kina**	38	Agente de sécurité et cueilleuse d'olives	Chez elle, Baeza
03/11/2021	**Eduardo**	23	Co-gérent d'entreprise familiale d'huile d'olive (Lupo Terra)	Café, Baeza
11/11/2021	**Jose-María**	62	Petit oléiculteur, ancien gendarme	Son oliveraie, Úbeda
12/11/2021	**Carmina**	91	Ancienne cueilleuse d'olives	Chez Anna, Torreblascopedro
20/11/2021	**Jose**	45	Gérant moulin privé Oleicola San José	Moulin Oleicola San José, Begijar
22/11/2021	**Famille de Antonio**	De 24 à 55	Famille de travailleurs journaliers itinérants	Café, Jodar
02/12/2021	**Mari-Paz**	50	Responsable formations techniques	IFAPA, Mengibar
02/12/2021	**Rosario**	45	Entrepreneuse d'un moulin et d'une marque d'huile d'olive (Pago de Espejo)	Hangar du moulin, Villanueva de la Reina
03/12/2021	**Carmen**	60	Presidente de la coopérative	Coopérative San Isidro Labrador, Huelma.
03/12/2021	**Rosa**	45	Cueilleuse d'olives	Chez María Montavez, Jodar.
05/12/2021	**Marifé**	45	Oléicutrice et entrepreneuse du moulin Finca San José	Son domaine, Linares
07/12/2021	**Bernardo**	40	Gérant entreprise de récolte	Santa Eulalia
07/12/2021	**Manolo et Juan**	50 et 24	Cueilleurs d'olives pour une entreprise	Santa Eulalia
07/12/2021	**Kina**	38	Cueilleuse d'olives	Santa Eulalia
13/12/2021	**Lore et Alfonso**	55 ans	Couple de journalièr·es	Chez eux, Jodar

14/12/2021	**Juana**	55 ans	Oléicultrice	Son oliveraie, Linares
14/12/2021	**Lola**	55 ans	Responsable de patio	Coopérative Puertas de las Villas, Mogon
14/12/2021	**María del Mar**	42	Gérante coopérative	Coopérative Puertas de las Villas, Mogon
15/12/2021	**Marta**	45	Responsable du centre Citoliva	Mengibar
15/12/2021	**Julieta**	40	Cheffe de panel de dégustation de Citoliva	Mengibar
15/12/2021	**Mariela**	42	Chimiste responsable contrôle qualité pour moulin privé	Moulin Castillo de Canena
16/12/2021	**Entretien collectif**	De 44 à 62 ans	Quatre cueilleuses d'olives (ou retraitées) de Úbeda et des environs	Café, Úbeda
17/12/2021	**Franma et Davide**	55	Petits oléiculteurs	Dans leur voiture entre Mancha Real et leur oliveraie
18/12/2021	**Gloria**	50	Oléicultrice, a développé sa propre marque d'huile	Dans son bureau, Úbeda
Terrain complémentaire – Automne 2022– Jaén				
01/09/2022	**Mari-Carmen**	50	Oléicultrice, taille moyenne	Café, Úbeda
01/09/2022	**Tamara**	35	Responsable oléotourisme d'une coopérative (Picualia)	Café, Úbeda
01/09/2022	**Pépe**	40	Oléiculteur	Son oliveraie, El Donadío
05/09/2022	**Isabel et Ana**	40	Designeuses, fondatrices de l'agence CabelloXMure	Dans leurs bureaux, Úbeda

ANNEXE 2
PRINCIPALES OBSERVATIONS RÉALISÉES

Premier terrain – Pintemps 2021 – Jaén				
Date	**Scène**	**Durée**	**Position**	**Lieu**
10/03/2021	Musée sur l'oléiculture	1/2 journée	Visiteuse	Puente del obispo
11/05/2021	Visite coopérative	1 heure	Visiteuse invitée	Coopérative Nuestra senora de Guadalupe, Úbeda.
13/05/2021	Visite coopérative avec une classe de futur·es ingénieur·es (master)	1 heure	Visiteuse invitée	Coopérative Nuestra senora del Pilar, Villacarrillo
21/05/2021	Formation des membres à la dégustation d'huile	1 heure	Participante	Coopérative La Union, Úbeda
25/05/2021	Etiquettage des bouteilles d'huile d'olive pour les préparations de commandes	2 heures	Assiste les employées	Moulin privé Noblez del Sur, Castellar
26/05/2021	Centre d'interprétation de l'olivier (Olivar y Aceite)	2 heures	Visiteuse	Úbeda
27/05/2021	Visite coopérative	1 heure	Visiteuse invitée	Coopérative La Carrera, Úbeda
Deuxième terrain – Automne & hiver 2021 – Jaén				
24/10/2021	Conférence de Teresa María Ortega Lopez, historienne : « Les paysannes dans l'histoire de l'Espagne au XX^{e} siècle », et débat avec le public	2 heures	Auditrice	Salle de conférence, Grenade
25/10/2021	Récolte, équipe de Jodar employée par Pepe	1/2 journée	Aide le propriétaire avec les filets	Oliveraie de Pepe, El Donadío

29/10/2021	Récolte, équipe de Jodar employée par Pepe	1/2 journée	Aide le propriétaire à gérer les filets	Oliveraie de Pepe, El Donadío
29/10/2021	Déchargement des olives de Pepe dans moulin privé	30 min	Aide à décharger avec un balais et visite coopérative	Moulin privé de Quesada
30/10/2021	Récolte, équipe de La Carolina employée par Pepe	1/2 journée	Aide le propriétaire à gérer les filets	Oliveraie de Pepe, El Donadío
04/11/2021	Journée de travail de Mari-Carmen (gestion entreprise de récolte : réunion avec clients ; formation risque au travail avec ses employé·es ; réunion avec majeros en préparation du lancement de la récolte)	1 journée	Observatrice	Bureau de l'entreprise de récolte et salle de formation de la gare, Úbeda
10 et 11 1*1*2021	Formation *Mujeres en el campo andaluz*, de l'association *Alianza para la solidaridad*	2 jours	Participante inscrite	Locaux de l'association, Grenade
03/12/2021	Visite d'une coopérative	2 heures	Visiteuse invitée	Coopérative San Isidro Labrador, Huelma
07/12/2021	Récolte, équipe d'une entreprise de récolte (de Kina)	1/2 journée	Observatrice	Santa Eulalia
08/12/2021	Réunion municipale exceptionnelle pour l'accueil des travailleurs migrants	2 heures	Observatrice, invitée grâce à Mari-Carmen	Salle de la mairie, Úbeda
11/11/2021	Récolte de Jose-María par une équipe de l'entreprise de Mari-Carmen (famille de Antonio)	1/2 journée	Observatrice	Oliveraie de Jose-María, Úbeda
12/11/2021	Cuisine de plats traditionnels et partage de chants de récolte avec Chelo, Carmina, Antonia, Anna et son mari	1/2 journée	Assiste en cuisine	Chez Anna, Torreblascopedro
13/11/2021	Récolte de Jose-María par une équipe de l'entreprise de Mari-Carmen (famille de Antonio)	1 journée	Observatrice	Oliveraie de Jose-María, Úbeda

14/11/2021	Feria de l'huile d'olive (stands, dégustation, formation, animations, etc.)	1/2 journée	Observatrice participante inscrite pour des dégustations	Baeza
14/12/2021	Visite oléotouristique d'une coopérative	2 heures	Participante inscrite	Coopérative Puertas de las Villas, Mogon
15/12/2021	Visite musée de l'huile d'olive (TerraOleum)	1/2 journée	Visiteuse	Mengibar
17/12/2021	Visite oléotouristique d'une coopérative	2 heures	Participante inscrite	Coopérative Picualia, Bailen
20/11/2021	Visite oléotouristique d'un moulin privé	2 heures	Participante inscrite	Moulin Oleicola San José, Begijar
25 et 26/11/2021	Cinquièmes journées doctorales de l'Institut d'études sur le genre de l'Université de Grenade	2 jours	Auditrice inscrite	Université de sciences humaines de Grenade
04/12/2021	Visite oléotouristique d'un moulin privé	2 heures	Participante inscrite	Moulin Tierras de Tavara, Puertas de Segura
04/12/2021	Visite autonome d'une petite coopérative de montagne	1 heure	Touriste	Hornos
06/12/2021	Fête de village du jour férie "puente de diciembre" autour de "las migas" plat traditionnel au feu de bois	1 journée	Participante, invitée par les femmes du groupe de théâtre	Torreblascopedro
07/12/2021	Récolte, par une entreprise.	1/2 journée	Observatrice	Santa Eulalia
10/12/2021	Vernissage d'exposition d'une artiste reconnues pour ses design de bouteilles d'huile (Isabel Cabello)	2 heures	Visiteuse	Musée d'art contemporain de Úbeda
14/12/2021	Récolte, équipe employée par Juana	1/2 journée	Observatrice et test des différentes machines	Linares
17/12/2021	Récolte, famille de Franma et Davide	1/2 journée	Observatrice et test des différentes machines	Mancha Real

ANNEXE 3
PRINCIPALES PERSONNES ENQUÊTÉES, PAR CATÉGORIES

Ouvrièr·es agricoles					
	Type de *cuadrilla* et noms des membres	**Lieu**	**Sexe**	**âge**	**Place de la récolte dans sa vie**
Cuadrilla Kina	mixte	Úbeda-Santa Eulalia	5H–1F	25-50ans	mixte
	Kina	Baeza	F	35ans	complémentaire
	Juan	Úbeda	H	25ans	complémentaire
Cuadrilla Antonio	familliale	Jodar	4F-5H	23-50ans	centrale
	Pili	Jodar	F	50ans	centrale
	Noélia	Jodar	F	23ans	centrale
	Antonio	Jodar	F	50ans	centrale
Cuadrilla Pepe	familliale	Jodar	6H	25-60ans	centrale
	Le jeune	Jodar	H	25ans	centrale
	Le padre tractoriste	Jodar	H	60 ans	centrale
	Le fils *manijero*	Jodar	H	35ans	centrale
Cuadrilla Juana	mixte	Linares	5H	25-60ans	Plutôt centrale
	Le jeune ambulancier	Linares	H	25ans	complémentaire
	Le jeune *manijero*	Linares	H	30ans	centrale
Cuadrilla Franma	Famille élargie	Mancha Real	2F-5H	25-40ans	complémentaire
	Jeune fille ex-*majera*	Mancha real	F	25ans	complémentaire

	Fils *manijero*	Mancha Real	H	30ans	Complémentaire
	Journaliste sahraoui	Sahara Occidental	H	30ans	complémentaire
Autres cuadrillas					
	Laurilla	Cazorla	F	50ans	centrale
	Petri	Úbeda (via syndicat)	F	35ans	centrale
	María del Mar	El Donadío (via syndic)	F	35ans	centrale
	Ana	Jodar	F	35ans	centrale

Ouvrières agricoles retraitées

contexte	nom	lieu	sexe	âge	Place de la récolte dans sa vie
Théâtre	groupe Torre	Torreblasco	14F	20-70ans	Plutôt centrale
	María	Torreblasco	F	60ans	centrale
	Carmina (mère de María)	Torreblasco	F	82ans	centrale
	Ana	Torreblasco	F	60ans	centrale
	Groupe Ibros	Ibros	7F	30-70ans	Plutôt cenrale
	Josefa	Ibros	F	70ans	centrale
Syndicat	María	Jodar	F	50ans	centrale
	Carolina	Santa Eulalia	F	70ans	centrale
	Petri	Úbeda	F	70ans	centrale
Autre	La fumeuse	Jodar	F	65ans	centrale

Coopératives

	Nom	Sexe	Age	Coopérative
Gérante	María del Mar	F	40ans	Puertas de las Villas – Mogon
	Mari-Carmen	F	50ans	Guadalupe – Úbeda
	Raquel	F	35ans	Noguerones

Présidente	Carmen	F	60ans	San Isidro – Huelma
Responsable patio	Lola	F	60ans	Puertas de las Villas – Mogon
Maestro	Antonio	H	60ans	Pilar – Villacarrillo
	Antonio	H	40ans	La Union – Úbeda
Vente	Alfonso	H	40ans	La Carrera – Úbeda
Administration	Juana	F	40ans	La Union – Úbeda
Ingénieur civil	El primo	H	55ans	Pilar – Villacarrillo
Oléotourisme	Jeune femme	F	25ans	Puertas de las Villas
	Tamra	F	35ans	Picualia
	Jose	H	45ans	Begijar

Propriétaires d'oliveraies

Nom	sexe	âge	lieu	Type culture	Taille propiété	Organisation de la récolte	Participe récolte	Où va sa récolte
Juana	F	55	Linares	conventionnel	Moyenne *(entre 500 et 6000 arbres)*	autogéré	Oui : leader et buggy-pince son mari : tracteur	Coopérative
Franma	F	55	Mancha Real	conventionnel	Moyenne (2500)	familiale	non	Coopérative
Jose-María	H	60	Úbeda	mixte	Moyenne	entreprise	Non (avant oui)	Coopérative
Mari-Carmen	F	50	Úbeda	conventionnel	Grande (10000)	Son entreprise	non	Coopérative
Manuela	F	50	Úbeda	conventionnel	Grande (6000)	autogérée	transport	Coopérative
Marilu	F	28	Úbeda	conventionnel	Grande (7000)	Par son *fijo* (employé fixe)	non	Coopérative
Raquel	F	30	Noguerrones	conventionnel	Moyenne	Par son *fijo* (employé fixe)	non	Coopérative

Pepe *Ireneo*	H	35	Donadí-o	écologique et biodynamie	Moyenne (3000)	autogéré	Oui : orga, *mantones* et transport	3 différents moulin privé + embouteil-lage
Eduardo *Lupo Terra*	H	25	Begijar	conventionnel	Moyenne (3500)	Autogéré mixte famille	Oui : orga, *vara* et transport	Moulin privé Begijar + embouteillage
Gloria *Gloriae*	F	50	Úbeda et Sierra Sur	écologique et biodynamie (+solidaire)	Moyenne	autogéré	Oui : orga et transport	Moulin privé tradi Sierra Sur et embouteillage
Rosario *Pago de Espejo*	F	45	Madrid – Andujar	conventionnel	Grande	Son *fijo* (employé fixe)	présence	Moulin propre et embouteillage propre
Marifé *Finca San José*	F	45	Linares	écologique *olivares vivos*	Grande	Son fijo (employé fixe)	présence	Moulin privé Linares ? + embouteillage
Monica *Nobleza del Sur*	F	45	Castellar	mixte	Grande	autogéré	présence	Moulin propre et embouteillage propre

Syndicalistes / représentantes politique locales				
SAT	María	Jodar	F	50ans
	Curro (&Aynara)	Jaén	H	30ans
CGT	Prof de français	Úbeda	F	45ans
CCOO	Mariano	Linares	H	45ans
	Lola (ingénieure)	Jaén	F	40ans
Asso féministe /	Virginia	Jaén-Cadix	F	30ans

anti-raciste				
	Ana Pinto	Huelva	F	35ans
UGT	Ana	Jodar	F	35ans

Autre				
Mari-Paz Aguilera	Responsable formation publique	IFAPA	F	50ans
Anuncia	Responsable formation publique	Geolit		
Sebastian et Santiago	Commercialisation	Tienda Baeza	H	45ans
Lila	Commercialisation	Nobleza del sur	F	28ans
Mariela	Biologiste	Castillo Cadena	F	45ans
Isabel Cabello	Designeuse	Úbeda	F	35ans
Lola Jimenez	Gérante d'organisme pour l'innovation oléicole	Geolit	F	45ans
Julieta	Cheffe de panel professionnel de dégustation d'huile d'olive	Geolit	F	35ans
Mari-Carmen	Gérante entreprise de service de récolte	Úbeda	F	50ans

INDEX DES ILLUSTRATIONS

Index des figures

Figure 1: Le soir sur les routes de Jaén, chassé-croisé des remorques transportant les olives au moulin. Au volant, principalement des hommes. Jaén, octobre 2021. Photographies argentiques © L. Florenza.....4
Figure 2: L'image ci-dessus provient du site touteleurope.eu en date du 15/02/2021. C'est cette carte que je consulte alors presque chaque semaine entre octobre et janvier pour surveiller les frontières qui s'ouvrent et celles qui se ferment au gré des mesures prises dans chaque pays......16
Figure 3: La Junta d'Andalousie publie chaque semaine une mise à jour de la carte ci-dessus avec les mesures sanitaires par zone (celle-ci date du 18/02/21). Cordoue (dans le cercle) était longtemps classée en niveau 4 ce qui implique une fermeture du périmètre autour de la ville......16
Figure 4: Zones faisant partie de la « mer d'oliviers » dans la proposition d'intégration au patrimoine de l'UNESCO "Les paysages de l'oliveraie en Andalousie. Candidature." (2021, p. 11).....18
Figure 5: *Carte* de l'Est de l'Andalousie. Au centre, la province de Jaén et sa capitale du même nom.....23
Figure 6: Carte des 22 lieux principaux des entretiens et observations réalisées, figurés par un point noir accompagné du nom du village......23
Figure 7: Vue sur la mer d'oliviers depuis Úbeda. Les matins d'hiver la brume recouvre les collines qui forment des vagues à l'horizon. Úbeda, octobre 2021. Photo argentique. © L. Florenza.....48
Figure 8: Photo prise lors de la manifestation des paysans en France le 25 janvier 2024 qui a lieu au moment où j'écris ces lignes, rappelant que l'association du paysan au pays, au territoire et à l'identité est toujours d'actualité. ©Laeticia Théodore-FTV.....52
Figure 9: Traduction : « "Frutalisation" = l'homme méditerranéen, à partir du néolithique, a su domestiquer la forêt primaire (chênes, caroubiers, oleastres, etc.) pour les transformer en plantations fruitières. Des exemples remarquables de ce processus : le pâturage (chênes verts) et l'oliveraie (oliviers). Oléastre, diamètre fruit 5 mm, olive 30 mm : par la sélection et l'amélioration des caractéristiques on augmente la taille du fruit, etc. » (Diputación de Jaén 2018, p. 12).....53
Figure 10: *La chiquita piconera* de Julio Romero de Torres. Source : site google art & culture.....56
Figure 11: *La venus andaluza* de George Apperley. Source : elartedeapperley.wordpress 56
Figure 12: Colline d'oliviers prête à être récoltée dans la Sierra Mágina. Décembre 2021. Photographie argentique. ©L. Florenza.....62
Figure 13: Jmya (à gauche), et sa sœur Rana dans leur champ de fève entouré d'oliviers. Ici, les arbres ne sont pas ou peu taillés, contrairement à l'Andalousie : on remarque

donc qu'ils sont très hauts, ce qui complique la tâche de récolte en hauteur (et la rend encore plus difficile d'accès pour les femmes).....80
Figure 14: Le père de Manola dans le cortijo qu'ils avaient acheté avec sa femmes qui est décédée depuis 3 ans, mais ses géranium et sa chaise demeurent. C'est Manola qui entretien maintenant le cortijo et aide son père aux oliviers, mais ses frères (qui pourtant habitent loin) ne veulent pas lui donner plus de liberté dans la gestion de cette propriété. Juin 2021, Úbeda. Photos argentiques. ©L. Florenza....84
Figure 15: Olivier traditionnel de jaén. ElDiario.es.....93
Figure 16: Oliviers en culture intensive. ElDiario.es.....94
Figure 17: Oliviers en culture super-intensive. ElDiario.es....95
Figure 18: Tronc d'un viel olivier, Jaén, Espagne, avril 2021. © Lucille Florenza. Photo argentique numérisée....102
Figure 19: Dans l'oliveraie de *Brahim*, *l'équipe des hommes* fait une courte pause pour le *petit déjeûner vers 10h30*. *Ils laisseront leur place aux femmes après avoir terminé leur thé et leur pain. Aoulouz*, Maroc, *décembre* 2019, ©L. Florenza....177
Figure 20: *Il est 8h du matin et le soleil n'éclaire pas encore la parcelle. L*a cuadrilla de Antonio installe le matériel dans l'oliveraie de Jose-*María*, qui cueille à la main un petit *olivire sauvage (acebuche)* qui pousse sur sa *parcelle*. Jaén, octobre 2021. Photographie argentique© L. Florenza....186
Figure 21: Figure 21 : Ouvrières journalières de la famille de Antonio plaçant et traînant les filets d'olives au sol. Jaén, décembre 2021. Photographie argentique © L. Florenza.188
Figure 22: Figure 24 : Journalier de Jodar portant une gaule mécanique dans l'oliveraie de Pepe. Jaén, novembre 2021. Photographie argentique. © L. Florenza....191
Figure 23: ELAIOLADO-COLLECTION-....192
Figure 24: Extrait de dessins sur amphore représentant la récolte des olives, vers 520 av. J.-C., Vulci – Italie. Peintre d'Antiménès (6e siècle av J.-C.). Londres, British Museum. 192
Figure 25: Femmes cueillant sur des echelles à trois pieds en provence. Carte postale. Source : Rossini 2003, p. 76....208
Figure 26: Machines de récolte légères (vibradora) utilisées par la cuadrilla qui travaille chez Pepe. Novembre 2021, El Donadio. Photographie argentique. ©L. Florenza....235
Figure 27: Juana dans son Bobcat, armé de la pince vibrante pour les troncs d'oliviers. C'est elle qui mène la danse pendant la récolte. Décembre 2021, Linares. ©L. Florenza243
Figure 28: Traces laissées par des cueilleurs, à gauche pour un appel à la grève de la récolte, à droite, des prénoms gravés probablements par des travailleurs étrangers. Décembre 2021, Castellar. Photographies argentiques. ©L. Florenza....258
Figure 29: Anciennes cueilleuses à la retraite, le jour de la fête du village de Torreblascopedro pendant le Puente. Décembre 2021. Photgraphie argentique. ©L. Florenza....282
Figure 30: Figure 4 : Première étape : le départ d'une chaîne continue dans un patio. Jaén, novembre 2021. Photographie argentique. © L. Florenza....294
Figure 31: Lola, très rare femme responsable de patio, et du cheminement des olives jusqu'aux machines à l'intérieur du moulin. Jaén, *décembre* 2021. Photographie argentique. © L. Florenza....298
Figure 32: *D*ernière étape de transformation : le stockage. Ici, un fut d'huile dans *la* bodega de la coopértaive de María del mar, Mogon, Jaén, *décembre* 2021. Photographie argentique. © L. Florenza....313
Figure 33: Monica devant ses bouteilles et ses prix. Juin 2021, Castellar. Photographie argentique. ©L. Florenza....330

Figure 34: *S*es employées préparant les bouteilles. Juin 2021, Castellar. Photographie argentique. ©L. Florenza.....330
Figure 35: Page d'accueil du site internet de la marque de Rosario. Source : https://pagodeespejo.com.....332
Figure 36: *Couverture d'*un livret de l'Interprofessionnelle du secteur de l'huile d'olive édité en 1936 pour promouvoir l'huile espagnole que j'ai pu acheter en version rééditée dans un centre de promotion de l'huile d'olive à Úbeda.....338
Figure 37: Montage à partir d'images disponible sur les sites web des marques La Española et Carbonell.....338
Figure 38: Bidon de 5L, Sanctuario Mágina, Coopérative de Carmen. www.scasanisidro.es.....339
Figure 39: Boutique *de* Aceite y Olivar – Úbeda.....339
Figure 40: Montage à partir des archives du site www.cabelloxmure.com/.....340
Figure 41: Bouteille Cortijo Espiritu Santo – Source : www.cabelloxmure.com/.....341
Figure 42: Bouteille Gloriae.....343
Figure 43: Page d'accueil du site de la marque de Marifé – Source : aceitefincasanjose.com/.....344
Figure 44: U*n des murs* du musée Terra Oleum est dédié à une collection *de plusieurs* centaines de variétés d'olives du monde, sous une présentation ultra-moderne évocant les banques de données. Décembre 2021, Mengibar. ©L. Florenza.....347
Figure 45: Monument Las aceituneras, Arjena, Jaén. Source : site web de l'office du toursime de Arjena.....375
Figure 46: Monument La aceitunera, Guadaira, Séville. Source : site web de l'office du toursime de Guadaira.....375

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....I
RÉSUMÉ ET MOTS-CLÉS.....IV
ABSTRACT AND KEYWORDS.....V
SOMMAIRE.....VI
ÉCRITURE INCLUSIVE.....VIII
LANGUES & TRADUCTIONS.....IX
LEXIQUE DES TERMES EN ESPAGNOL.....X

INTRODUCTION.....1

I. CHEMINEMENT INTELLECTUEL ET GÉOGRAPHIQUE. DES FEMMES MAROCAINES AU SYSTÈME DE GENRE DANS ET AUTOUR DES OLIVERAIES ESPAGNOLES.....6
Faire le choix de l'anthropologie du genre et du Maroc.....6
Un projet de thèse initial et le choix de l'oléiculture.....9
Premier terrain au Maroc et centralité de l'objet travail.....11
Une pandémie mondiale : explorer de nouvelles pistes, s'adapter, faire le choix de l'Espagne.....15
Le printemps à Jaén : choisir la petite production globalisée dans une province oléicole.....17
L'hiver à Jaén : méthode d'ethnographie du genre et de l'agriculture.....22
II. CROISER LE TRAVAIL – LA FILIÈRE – LA PLANTATION, REPLACER LES FEMMES AU CENTRE.....31

CHAPITRE I
« LA TERRE SILENCIEUSE » : PRODUIRE LES PAYSAGES SANS LES FEMMES.....37

I. EFFACER LES FEMMES DES PAYSAGES DE LA MER D'OLIVIERS.....42
Le mythe de la culture millénaire.....43
Le récit des hommes qui plantaient des arbres.....49
L'imaginaire des muses andalouses et le corps des femmes.....54
II. ÉVOLUTION DES SYSTÈMES DE PROPRIÉTÉ FONCIÈRE EN ANDALOUSIE ET MISE À L'ÉCART DES FEMMES.....60
Une histoire politique de la mer d'oliviers.....63
Jaén et le minifundisme oléicole : une organisation économique et sociale particulière.....68
III. HÉRITAGE ET PATRIMOINE, LA PRIORITÉ AUX HOMMES.....76
Un héritage égalitaire ?.....77
Un héritage en péril ?.....90

CHAPITRE II
« LA SUEUR » : L'AGRICULTURE FAMILIALE, TERREAU PATRIARCAL DE LA DIVISION SEXUÉE DU TRAVAIL.....107

I. L'AGRICULTEUR ET L'AIDE FAMILIALE.....112
Le mythe de la complémentarité.....113
L'oléiculture familiale à Jaén.....118
« Cent professions » : les femmes au service de l'exploitation familiale.....121
II. LES CONSÉQUENCES PARADOXALES DE LA MODERNISATION AGRICOLE.....124
Les promesses de la modernisation et de la professionnalisation.....124
Des stratégies de discrimination positives comme solution ?.....126
Moins de travail agricole, mais plus de travail administratif ?.....128
III. QUAND LA SAISON DE RÉCOLTE VIENT : CUEILLIR EN FAMILLE.....132
D'abord les mains des femmes… 132
… En attendant les autres mains gratuites de la famille.....134
Entre nostalgie et rudesse de la récolte.....135
Les effets de la récolte sur le travail domestique des femmes.....137

CHAPITRE III
« LE TRAVAIL » : LA SAISON DE RÉCOLTE DES OLIVES COMME PAROXYSME DE LA DIVISION SEXUÉE DU TRAVAIL.....145

I. AU-DELÀ DE LA RÉCOLTE FAMILIALE : QUI POUR CUEILLIR LES OLIVES DE JAÉN ?.151
Les *cortijos* : témoins d'un passé d'ouvrier·es journalier·es.....153
Les paysan·nes sans terre pour récolter les olives.....*156*
Les *jornaleros* itinérants : le cas emblématique des habitant·es de Jodar.....159
Recréer une famille aux olives.....162
II. À L'OMBRE DES OLIVIERS. DRAGUER, MANGER, GLANER : CULTURE DE LA RÉCOLTE ET RAPPORTS DE DOMINATION.....166
Draguer : mise en scène de l'hétéronormativité et de la masculinité.....167
Manger : des traditions qui reposent sur le travail des femmes.....176
Glaner ou voler : prendre des olives en dehors du travail.....179
III. LES MAINS, LES OUTILS, LE TRACTEUR.....184
Travailler en équipe : distribution des rôles et des outils.....187
Une distribution des rôles immuable ?.....193
Justifier la répartition sexuée : le biologique, le prestige et le symbolique.....199
Un ordre politique : la division sexuée du travail comme symptôme de rapports de domination.....213

CHAPITRE IV
MÉCANISER, RENTABILISER, SALARISER LA RÉCOLTE : EXPULSION ET PRÉCARISATION DES FEMMES.....225

I. MÉCANISER : REMPLACER LES MAINS FÉMININES PAR DES HOMMES AUX MACHINES 230
Un mécanisation et une modernisation encouragées par les pouvoirs publics.....230
Qui reste, qui part ? Rentabiliser la récolte par la main d'œuvre.....237
La mécanisation : un faux ami pour les femmes.....241
L'oliveraie, un pré carré masculin.....247
II. EMBAUCHER DE LA MAIN D'ŒUVRE ÉTRANGÈRE MASCULINE.....253
Une filière qui appelle de la main de la main d'œuvre exclusivement masculine…255
Les transformations de la main d'œuvre migrante.....259
Gérer l'arrivée des travailleurs étrangers.....261
Racisme et sexisme au renfort de la rentabilité agricole.....264

III. Salariser la récolte, précariser les anciennes cueilleuses.....270
La fin de la récolte familiale.....271
Gérer une entreprise de récolte.....274
Les anciennes cueilleuses, exilées de l'intérieur.....278

CHAPITRE V
TRANSFORMER : ENTRE PLACES VERROUILLÉES ET PLACES VACANTES, LA FÉMINISATION DES MONDES DE L'HUILE D'OLIVE.....287

I. La coopérative traditionnelle : une « maison des hommes » ?.....292
Travailleuses de la coopérative : les absentes et les étrangères.....294
Dirigeants et maestros : des places vérrouillées.....301
Les femmes socias : *bicho raro* ou prête-noms ?.....305
Maintenir les femmes à l'écart de la création de richesses.....310
Les bons paysans, les mauvais commerçants et les camions italiens : les ingrédients d'une organisation au masculin ?.....314
II. Valorisation et popularisation de l'huile d'olive : vers une féminisation dans la transformation ?.....320
Transformation du secteur : une porte d'entrée pour les femmes ?.....321
La chimie, la biologie et la formation : une « troisième voie » pour les femmes de Jaén ?.....324
Le moulin privé : nouveau terrain des entrepreneuses de l'huile.....329
III. Les nouveaux mondes de l'huile : des horizons féminins ?.....335
L'émergence de nouveaux métiers : un champ libre pour des femmes.....335
Les femmes font-elles les choses différemment ? Entre qualification et essentialisation.....353

CONCLUSION.....369

Bibliographie.....381
Annexes.....396
Annexe 1 Principaux Entretiens réalisés.....397
Annexe 2 Principales observations réalisées.....401
Annexe 3 Principales personnes enquêtées, par catégories.....404
Index des illustrations.....409
Table des matières.....412