De la cueillette à la culture

la libellule
excursions nature

Historique

Les humains ont longtemps tiré leur subsistance de la cueillette et de la chasse. En effet, étant nomades, ils ne pouvaient subvenir à leurs besoins alimentaires de façon sédentaire tel que nous le faisons maintenant.

Puis, l'agriculture est née avec la mise en terre de semences. Cela a commencé il y a 10'000 ans au Moyen-Orient, en Iran, ainsi qu'en Nouvelle-Guinée lors de la révolution néolithique.

Le premier stade du développement fut souvent celui de l'agriculture sur brûlis, consistant à défricher une parcelle par le feu (permettant un enrichissement du sol), puis de la cultiver un ou deux ans, avant de laisser la nature reprendre ses droits.

Sous l'antiquité, furent élaborées d'autres techniques agricoles reposant soit sur l'arairage (labourage superficiel à l'aide d'une araire, charrue primitive) ou sur l'irrigation.

Au cours du 20e siècle, les progrès en matière de machinisme, les améliorations génétiques des productions animales et végétales, l'apparition d'intrants (engrais chimique et produits phytosanitaires), ont permis d'augmenter très fortement les rendements.

Dès 1946, l'agriculture devient dans de nombreux pays une industrie.

L'agriculture suisse

L'agriculture en Suisse est principalement de type intensive à production intégrée (cf. page 4) : elle vise à maximiser les rendements. Elle est caractérisée par l'utilisation de machines et de produits phytosanitaires (pesticides, herbicides), d'engrais chimiques, d'irrigation et de drainage des sols, de culture sous serre et culture hors-sol. Le nombre d'exploitations diminue (48'864 en 2021, pour 80'000 en 1996), mais la surface agricole augmente. Ceci traduit l'intensification de l'agriculture suisse, qui cherche à survivre à la concurrence issue des importations. Cependant, 10% de ces zones agricoles sont passées en mode « bio » (y compris les pâturages).

Agriculture à Genève

En quarante ans, le nombre d'exploitations agricoles et horticoles recensées dans le canton de Genève a diminué de plus de la moitié, passant de 951 en 1965 à 457 en 2005, 389 en 2022. On dénombre très peu d'exploitations d'agriculture biologique à Genève (entre 4 et 9).

Culture intensive

Culture en bocage

Biodiversité

L'état de la biodiversité sur le plateau suisse est très mauvais. Un grand nombre d'espèces ont disparu ou sont en danger. D'une manière idéale pour l'environnement, l'agriculture devrait partager le territoire avec la nature : les cultures bio seraient la norme et les champs seraient exploités sous forme de bocage formant une part importante du réseau écologique avec les forêts et les cours d'eau. Haies, talus et fossés sont autant d'éléments jouant un rôle de corridors et d'habitats pour la faune et la flore indigène.

Quelques exemples de plantes cultivées

Le tournesol
Helianthus annuus

- Originaire d'Amérique du Nord.
- L'huile est extraite des graines.
- Le côté à l'ombre poussant plus vite que le côté qui reçoit la lumière, sa tige se courbe en fonction du mouvement du soleil.

L'orge commune
Hordeum vulgare

- La plus ancienne céréale cultivée.
- Favorise une bonne digestion.
- Donne le malt, dont le produit de fermentation est la bière.

Le seigle
Secale cereale

- Cultivée comme céréale ou comme fourrage.
- Adaptée aux terres pauvres et froides.
- Sa culture est de nos jours marginale.
- Recherchée pour la fabrication de pain, notamment pour sa valeur diététique.

Le blé tendre ou froment
Triticum aestivum

- Pour faire la farine panifiable utilisée pour le pain.
- L'épeautre, sous-espèce du blé tendre, très apprécié pour l'agriculture biologique en raison de sa rusticité.
- Le blé dur (Triticum turgidum) très riche en gluten, est utilisé pour produire les semoules et les pâtes alimentaires.

L'avoine
Avena sativa

- Peut atteindre ~1 m.
- Cultivée essentiellement pour le fourrage, mais est également consommable par les humains.
- Propriété : agit sur le transit intestinal.

Le maïs
Zea mays

- Atteint plus de 2 m à maturité.
- Originaire des Amériques.
- Sensible à la concurrence des autres plantes et aux maladies.
- Ses graines peuvent se consommer sous forme de pain, de galettes, d'épis et en salade.
- Fer de lance des entreprises bio-technologiques qui créent des OGM.

Produire, oui, mais comment?

La production intégrée (PI)

La production intégrée admet les engrais et produits phytosanitaires de synthèse, mais dans certaines limites. Elle recourt partiellement et de plus en plus à la lutte biologique contre certains ravageurs. Les quantités d'engrais sont calculées de manières très précises selon les besoins. Une exploitation en production intégrée doit obligatoirement consacrer au minimum 7% de sa surface agricole à la culture de surfaces enherbées riches en fleurs sauvages indigènes (jachère florale, prairie extensive) pour favoriser la faune et la flore sauvage de la région (augmentation de la biodiversité). Actuellement, 95% des fermes en Suisse travaillent avec ce mode de production.

La production intégrée est conçue comme « troisième voie » entre les deux extrêmes que sont l'agriculture traditionnelle et l'agriculture biologique.

IP-Suisse

Les principes sont les mêmes que pour la production intégrée à la seule différence que les insecticides, fongicides et autres raccourcisseurs pour les céréales sont interdits. Seuls certains herbicides sont encore autorisés. Le label pour cette production est une coccinelle marquée « IP-Suisse ».

IP-SUISSE

L'agriculture biologique

Elle respecte les règles de la production intégrée, mais interdit en plus l'utilisation de l'ensemble des produits de synthèse (engrais et phytosanitaires). Les travaux d'entretien des cultures, comme le désherbage, sont faits mécaniquement (sarclage) ou à la main, ce qui engendre bien évidemment des frais de production élevés. En Suisse, les règles de production impliquent que l'ensemble de l'exploitation soit cultivée en bio. Le label « Bio Suisse » certifie l'application de l'ensemble de ces règles.

BIO

Jouons !

Reliez le nom des plantes aux bonnes images et dites quelles sont les trois baies toxiques ! Réponses en bas de page

1.

2.

3.

4.

A. If
Taxus baccata

B. Eglantier
Rosa canina

C. Aubépine
Crataegus monogyna

D. Cornouiller sanguin
Cornus sanguinea

E. Sureau noir
Sambucus nigra

F. Fusain
Evonymus europaeus

G. Argousier
Hippophae rhamnoides

5.

6.

7.

Réponses : A5, B7, C2, D3, E6, F4, G1
Toxiques : A, D, F

Petite bibliographie

- Couplan F., Styner Eva, 1994, *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques*, Delachaux et Niestlé.
- Lauber K., Wagner G., 2007, *Flora Helvetica*, Haupt.
- Neil Fletcher, 2007, *Reconnaître la nature comestible et savoureuse sans peine*, Nathan.
- Pro natura, 2007, *Planter des haies indigènes*.

Sites internet
- www.bfs.admin.ch
- www.skytopic.com/413000931-plantes-pour-le-bocage

la libellule
112 rue de Lausanne
1202 Genève

022 732 37 76
www.lalibellule.ch
info@lalibellule.ch

@lalibellule.ch