



LA FEUILLE DE
CHOU DE LA

FRACP

MARS 2010

FEDERATION ROMANDE DE L'AGRICULTURE CONTRACTUELLE DE PROXIMITE

La FRACP redéfinit le tableau des saisons...

Etonnés que certains légumes cultivés hors-sol et sous serres chauffées soient désignés comme des «légumes de saison», les membres de la FRACP ont eu envie de redéfinir le tableau des saisons avec des critères qu'ils considèrent comme compatibles avec la notion d'agriculture «pay-sanne», «durable» et respectueuse du vivant.



«DE PROXIMITÉ» N'EST PAS SYNONYME À «DE SAISON»

Faut-il plutôt importer une tomate d'Espagne ou la produire à Genève sous serres chauffées ?... Les membres de la FRACP, consommatrices et consommateurs, productrices et producteurs, ont choisi d'attendre que les éléments naturels soient prêts pour leur offrir une tomate de saison, cueillie bien mûre et d'autant plus savoureuse !

Aujourd'hui, on trouve de tout, tout le temps... Ne pourrions-nous pas redécouvrir les aptitudes de la patience et se réjouir de manger des produits de saison, cueillis mûrs et près de chez soi ?

Selon la Charte de la FRACP, les productrices et producteurs membres refusent de cultiver des OGM et s'engagent à adapter leurs techniques de production minimisant l'impact sur l'environnement.

LEGUMES ROMANDS cultivés en pleine terre ou sous tunnels froids (non-chauffés)

 frais  de garde, gardés dans des caves ou frigos après avoir été récoltés.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Artichaut												
Asperge												
Aubergine												
Bette à tondre												
Betterave												
Broccoli												
Carotte												
Céleri-branche												
Céleri-rave												
Chou												
Chou chinois												
Chou de Bruxelles												
Chou fleur												
Colrave												
Concombre												
Côte de bette												
Courge												
Courgette												
Endive												
Épinard												
Fenouil												
Haricot												
Laitue romaine												
Maïs												
Navet												
Oignon												
Pain de sucre												
Panais												
Persil racine												
Petits pois												
Poireau												
Pois mange tout												
Poivron												
Pomme de terre												
Radis												
Radis long blanc												
Radis noir												
Rampon - doucette												
Rutabaga												
Salades diverses												
Scorsonère												
Tomate												
Topinambour												

Quelques serres sont chauffées pour les garder hors gel. Par contre, on ne trouvera pas une to-

mate au mois d'avril dans un panier ACP, cultivée dans une serre chauffée au mazout !

PETIT LEXIQUE AGRICOLE...

SERRE (OU TUNNEL) Une serre est destinée à protéger du froid les plantes non rustiques et à favoriser la croissance des cultures (légumes, fleurs, etc.) en utilisant l'effet de serre, créant des conditions climatiques plus favorables que le climat local.

On appelle une culture **PLEINE TERRE** quand le végétal est planté en plein champs, enraciné dans le sol.

CULTURE HORS-SOL Culture sous serre où la plante n'est pas plantée dans la terre mais dans un substrat (en Suisse, souvent de

la fibre de coco) lui servant de support. Les engrais de synthèse apportant à la plante les éléments nécessaires à sa croissance, lui sont distribués sous forme liquide par un petit tuyau. La température est maintenue à une certaine température à l'aide d'un chauffage. La FRACP ne pratique pas de culture hors-sol.

Pour découvrir les initiatives d'agriculture contractuelle de proximité dans votre région : www.fracp.ch