

ICI, prochain logo FRACP, Le vôtre peut-être ? Voir notre concours sur www.fracp.ch

LA FEUILLE DE CHOU DE LA

FRACP

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.