

Cultures maraîchères – Potagers

Introduction

Cette catégorie réunit les surfaces exploitées pour la production de fruits et de légumes destinés à l'alimentation. Très diverses dans leur composition, ces cultures font l'objet d'un entretien régulier qui passe par l'arrosage, le travail du sol, la fertilisation, mais aussi les traitements phytosanitaires. Ces interventions visent à améliorer la productivité, à limiter la compétition avec les adventices* et à réguler le développement des pathogènes (insectes, champignons, etc.).

Ces cultures servent à approvisionner la population en légumes, dont la consommation atteint actuellement environ 85 kg/an, avec une tendance à l'augmentation. La production indigène couvre près de 55% de la consommation suisse et le reste est importé principalement de l'Union européenne, et avant tout durant la saison hivernale¹. Le légume le plus consommé est la carotte avec un peu plus de 8 kg par habitant et par an, suivie de la tomate (près de 7 kg/habitant et par an)².

La carte cantonale distingue à l'échelle 1:5'000^e les milieux suivants :

- les cultures maraîchères dépendent d'une entreprise agricole dont l'activité économique est la production de légumes. Elles se déploient sur des surfaces relativement grandes, au regard des surfaces de potagers. La production en cultures maraîchères fait appel à du personnel qualifié et à une mécanisation particulière. Plusieurs cycles culturels ou types de cultures se succèdent pendant l'année;
- les potagers sont généralement installés sur de petites surfaces (quelques mètres carrés à quelques dizaines de mètres carrés) où sont cultivés des plantes herbacées* ou de petits ligneux destinés à l'autoconsommation. Il s'agit d'une activité de loisir, où les aspects économiques sont secondaires. Dans cette catégorie, nous incluons les jardins familiaux ou les autres formes de cultures de plantes réservées à la consommation alimentaire non marchande;
- les serres temporaires sont des structures provisoires destinées à la production horticole et maraîchère.

Le saviez-vous ?

Le gaspillage alimentaire a atteint des proportions énormes ces dernières décennies. La part la plus élevée revient au secteur des produits maraîchers avec un taux moyen de 63%! Or, diminuer cette part de gaspillage représenterait une mesure simple qui permettrait de réduire la pression sur l'environnement et les entreprises, au lieu de chercher à augmenter la productivité. Le gaspillage intervient à différentes étapes et pour différentes raisons³ :

- 1) Au champ, lorsqu'une part des légumes ne répond pas aux critères de qualité ou de calibre, ou lorsque l'évolution météorologique engendre une surproduction;
- 2) Durant les étapes de transport, de stockage et de transformation;
- 3) Lors des ventes (la part d'invendus peut être importante), lorsque le produit n'a pas pu être écoulé;
- 4) Après l'achat, lorsque le produit n'est pas consommé et se périmé.

Si des efforts doivent être faits à chaque étape, le consommateur a une responsabilité particulière puisque 45% des pertes se produisent à son niveau³. En effet, en Suisse, 2 millions de tonnes d'aliments sont jetés chaque jour par les consommateurs, ce qui équivaut à un repas par jour et par personne³! Un meilleur choix des produits, une conservation adaptée et une meilleure utilisation sont préconisés par les associations qui combattent ce problème. Enfin, les circuits courts garantissent moins d'étapes et moins d'intermédiaires, ce qui réduit les pertes et le gaspillage.

Fiches milieux



Cultures maraîchères



Potagers



Serres temporaires

Références

1. Site web de l'Office technique maraîcher: www.legumes.ch (informations de mai 2017)
2. ProfiReports Gemüse, Rapport statistique annuel légumes, Centrale suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales, (2016)
3. Site web de foodwaste.ch: <http://foodwaste.ch> (informations de mai 2017)

Auteurs Sophie Pasche, Catherine Bertone, Yves Bourguignon, Pascal Martin, Florian Mombrial, Patrice Prunier **Collaborateurs** Anne-Laure Maire
Illustrations (dans l'ordre d'apparition de gauche à droite et de haut en bas): Manuel Faustino – Cultures maraîchères, Les Paris (Veyrier); Manuel Faustino – Potager, Touvière (Avully); Manuel Faustino – Serres temporaires, Les Marais de Troinex (Troinex) **Contributeurs** voir [ici](#).

Ce document appartient au corpus de fiches descriptives des milieux genevois. L'ensemble des fiches est accessible et téléchargeable [ici](#). Le mode d'emploi des fiches est accessible [ici](#). Les termes annotés (*) sont décrits dans le glossaire [ici](#). La liste des acronymes est accessible [ici](#). Date de publication : Mai 2020.