

Légumes

Combien de légumes poussent en Suisse ?

Chaque suisse consomme en moyenne 85 kg de légumes par an. Les quelque 3500 exploitations maraîchères suisses produisent 55 % de ces légumes. Parmi les 80 variétés de légumes cultivées en Suisse, les principales sont la tomate, la carotte, l'oignon, la laitue iceberg, les épinards, la laitue pommée, le poireau, le concombre, l'endive et le chou-fleur.

Où poussent les légumes ?

La majeure partie pousse en plein champ sans aucune installation spéciale. Les serres offrent une protection contre les intempéries et les ravageurs, facilitent la récolte et permettent de prolonger la saison. La culture sur substrat est techniquement complexe, mais encore plus productive. Les légumes poussent sous serre sur de la laine de roche ou des fibres de coco. L'apport en nutriments, chaleur et en air frais se fait de manière informatisée.

Quels légumes à quelle saison ?

Les légumes frais issus de la culture de plein champ sont disponibles de mars à octobre. Les légumes de garde peuvent être conservés de longs mois. Et les légumes surgelés, en conserve ou encore fermentés, se consomment toute l'année.

Existe-t-il des machines pour récolter les légumes ?

Oui, pour certains légumes, comme les carottes. Mais la récolte des légumes se fait principalement à la main. Les légumes doivent arriver frais dans les magasins, ce qui nécessite de longues et intensives journées ou semaines de travail. La récolte comprend également la préparation des légumes, le nettoyage et l'emballage. Certaines entreprises s'associent pour former des plateformes de fournisseurs et utilisent conjointement les installations à cette fin.

Comment les légumes se retrouvent-ils dans nos assiettes ?

Les légumes frais et les légumes de garde sont livrés aux magasins et aux consommateurs par l'intermédiaire des commerçants de légumes. 80 % d'entre eux sont vendus par la Migros et la Coop. Les ventes directes à la ferme sont de plus en plus populaires, mais ne représentent que 3 % des ventes.

Les légumes destinés à être transformés sont livrés aux entreprises industrielles et de transformation puis aux magasins, restaurants et cuisines de cantine.

À quoi servent les engrais ?

Les légumes de plein champ puisent les éléments nutritifs du sol pour leur croissance. Pour que le sol reste fertile à long terme, il a besoin d'engrais organiques (compost, fumier, lisier) et de minéraux (phosphate, potassium, chaux, azote). Les paysans veillent à apporter au sol juste ce qu'il faut pour rétablir l'équilibre.

Comment protège-t-on les légumes des ravageurs, maladies et mauvaises herbes ?

En premier lieu, les agriculteurs utilisent des variétés résistantes et ils pratiquent également la rotation des cultures pour empêcher les maladies de se développer sur les mêmes plantes. Si nécessaire, ils utilisent aussi des produits phytosanitaires.

Pour lutter contre les mauvaises herbes, ils utilisent le binage et le sarclage, ils recouvrent le sol avec de la paille, des films plastiques ou du textile. En cas de dégâts excessifs, ils utilisent des herbicides.