

Les Agricultures de Guyane

Livret pédagogique



Édito

C'est en plein débat mondial sur l'impact des activités de l'homme sur la planète que l'association Groupement Régional d'Animations et d'Initiations à la Nature et à l'Environnement Guyane inscrit et développe ses actions d'éducation à l'environnement pour un développement durable en Guyane. Cette thématique apparaît déjà en juin 2008 dans les Bulletins Officiels de l'Education Nationale à l'école primaire, et de manière transdisciplinaire. Le livret sur les agricultures de Guyane offre aux collégiens et aux lycéens à la fois des connaissances très bien illustrées, et doit également permettre à l'élève d'analyser cette pratique, ainsi que de développer son esprit critique.

Localement, quel type d'agriculture trouvons-nous ? Comment est-elle gérée ? Ce sont autant de réponses que les jeunes pourront trouver grâce à ce livret Éducation à l'Environnement et au Développement Durable, fruit d'un partenariat entre l'association Groupement Régional d'Animation et d'Initiation à la Nature et à l'Environnement, le Réseau Rural Guyane, la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF), et le Parc amazonien de Guyane (PAG).

Elodie Gault - Feuillet.
Présidente GRAINE Guyane

...
ON DOIT FAIRE UN EXPOSÉ
ENSEMBLE SUR L'AGRICULTURE !?

TU SAIS QUE
TU AS DE LA CHANCE
TOI ??

C'EST QUOI
L'AGRICULTURE ?

Sommaire

- 2 Des agricultures et des hommes
Frise historique
- 4 Les milieux et leurs sols
De la mer aux montagnes
- 6 La culture sur brûlis
Le cycle agricole
- 8 Focus sur l'abattis traditionnel
Savoirs et savoir-faire
- 10 Le voyage des plantes
Des transports prémédités
- 12 Les plantes d'Amérique
La domestication des plantes
- 14 Le manioc
Plante patrimoniale de Guyane
- 16 Les vergers créoles
Une joyeuse pagaille
- 18 Le maraîchage et l'arboriculture
Une pratique agricole localisée

L'AGRICULTURE,
ÇA PERMET DE PRODUIRE
TOUTE NOTRE NOURRITURE

JE CROYAIS
QUE C'ÉTAIT
LES
CHINOIS !

ARRÊTE
TES BÊTISES !
ON A DU TRAVAIL
L'AGRICULTURE
C'EST VASTE !

ON VA
DÉCHIRER !

Des agricultures et des hommes

Frise historique



7 000 Avt JC

Culture sur brûlis

de - 7000 à nos jours

À l'époque précolombienne, plusieurs milliers d'Amérindiens peuplent le territoire de Guyane. Ils vivent de chasse, de pêche, de cueillette. Certains groupes d'individus développent une agriculture sur brûlis et domestiquent alors certaines plantes. Ces populations peuvent se fixer à un endroit pendant plusieurs années tant que les ressources naturelles sont suffisantes. Ils adoptent ainsi un mode de vie semi nomade.

300

Culture sur buttes

de 300 à 1400 après JC

Aux environs de 300 après JC, la démographie augmente de façon significative ce qui s'accompagne d'une intensification de l'agriculture. D'autres techniques se développent tel que la culture sur buttes qui consiste à faire des mottes de terre pour élever le sol au dessus de la zone inondable. Elles sont très bien conservées car à présent les fourmis y habitent ! Elles remontent la terre de la base au sommet pour se maintenir à sec !

1500

Epoque des plantations

dès 1650

La fonction première de ces exploitations agricoles consiste à produire des denrées pour l'exportation (cane à sucre, café, cacao, coton, roucou, indigo). Elles sont basées sur le système esclavagiste. Les petites habitations sont souvent endettées tandis que les propriétés jésuites sont beaucoup plus productives. Les rendements agricoles sont plus faibles qu'aux Antilles car le sol est plus pauvre, les ravageurs plus nombreux et la main d'œuvre servile moins importante. On y pratique une agriculture à l'européenne peu adaptée à la Guyane.

1630 1650

ON AVAIT DIT QUE C'ÉTAIT MOI QUI AVAIT LE FOUET!



Les dates majeures

- 14.500 avant J.-C. Premières traces de peuplement sur le continent américain ;
- 7000 avant J.-C. Plusieurs milliers d'Amérindiens peuplent le territoire amazonien et pratiquent l'agriculture sur brûlis ;
- 600 Développement d'une nouvelle technique de culture : les champs surélevés ;
- 1500 Francisco de Orellana, conquistador espagnol, parle dans ses récits de grands villages très peuplés pratiquant une agriculture riche et sophistiquée ;
- Introduction de plusieurs plantes qui font partie de notre quotidien aujourd'hui : banane, igname, pastèque ;
- Autour de 1630 Développement des productions de volaille de chair et d'œufs par une majorité de la population rurale ;

- 1762 Immigration acadienne*, apportant son savoir-faire dans l'agriculture des terres basses ;
- 1800 Début des essais d'implantation de graminées, plantes fourragères exotiques, dans les champs ;
- 1852 Établissement d'une colonie pénitentiaire à Saint-Laurent, et reprise des activités agricoles avec comme main-d'œuvre cette fois-ci les bagnards ;
- 1952 Fin des exploitations agricoles des bagnes ;
- 1970 Etude de l'INRA sur le kikuyu, herbe fourragère très utilisée aujourd'hui, qui nous vient de nos pays voisins Brésil et Suriname ;
- 1975 Mise en place du Plan Vert ;
- 1977 Immigration Hmong sur les hauteurs de Cacao ;
- 1977 Importation massive de zébus d'Amérique Centrale.

1650 Arrivée de la canne à sucre avec la mise en place de l'économie de traite dite «de plantation», c'est le début de l'esclavage ;

1794 La Convention vote un décret abolissant l'esclavage et permet la mise en place d'une paysannerie ;

QUE DIT LA TRADITION ?



La Guyane est le seul département français qui voit son agriculture en constant développement. En effet, le dernier recensement agricole de 2010 dénombre 5 983 exploitations agricoles, soit une croissance de 13% qui prolonge la tendance déjà constatée au cours de la décennie précédente. Cette évolution résulte essentiellement de la hausse du nombre d'exploitations implantées le long des fleuves et dans l'intérieur. Ainsi, la répartition des exploitations est basée sur 4 pôles principaux : l'agriculture vivrière sur abattis le long du Maroni ou de l'Oyapock, les élevages bovins sur plusieurs centaines d'hectares dans la savane littorale, les exploitations maraîchères de Javouhey et Cacao et le polder rizicole de Mana. Il est intéressant de noter que 5 exploitations agricoles sur 10 sont localisées dans l'Ouest guyanais et mettent en valeur plus de 60% de la SAU*. L'agriculture en Guyane, c'est également 6 880 emplois annuels à plein temps, ce qui représente 20 560 personnes. Et c'est un travail de femmes ! Ainsi, sur 10 actifs agricoles, 6 sont des femmes et parmi elles, 4 sont chefs d'exploitation.

Les milieux et leurs sols

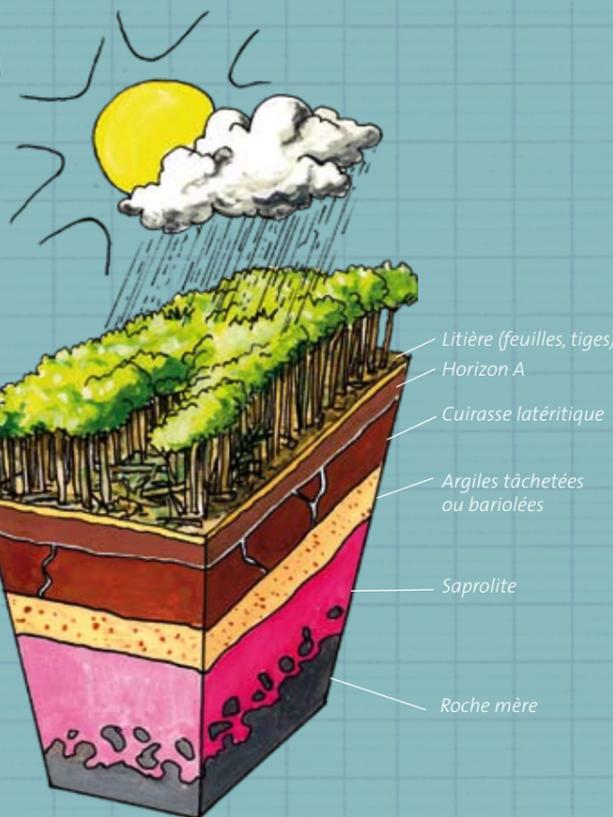
De la mer aux montagnes

La Guyane est constituée de divers types de milieux naturels. Ils peuvent être classés en deux grands ensembles : les milieux de terres basses et les milieux de terres hautes. Chacun dispose de caractéristiques morphologiques* et pédologiques* particulières plus ou moins propices au développement de l'agriculture.

C'est ainsi que chaque agriculteur choisit son type de culture en fonction de la nature du sol, du relief, de la présence permanente ou non d'eau. Par exemple, il n'est pas conseillé de cultiver certains tubercules comme le manioc, dans une zone fréquemment inondée si on ne veut pas qu'ils pourrissent ! Les éleveurs quant à eux préfèrent installer leurs prairies sur de grands espaces plats comme les savanes des plaines côtières.

Des singularités tropicales

Le sol résulte de l'altération sur place des roches en profondeur et de la décomposition des débris organiques en surface (litière), sous l'action de l'eau, de l'air et des êtres vivants. Il est composé de plusieurs couches ou horizons. Le type d'altération dépend du climat. Sous les conditions climatiques, que la Guyane subit depuis plusieurs dizaines de millions



Les différents horizons* du profil de sol guyanais

d'années (chaud et plus ou moins humide suivant les périodes), les sols sont majoritairement rougeâtres, acides et avec une faible fertilité. La pénétration des eaux (pluies abondantes) dans les niveaux supérieurs dissout certains éléments et les entraîne vers le bas (lessivage). Les ions Al^{3+} et Fe^{3+} , peu solubles, sont à l'origine de la formation des cuirasses.

Terres basses

Ce sont les terres situées sur une bande d'environ 40 km de large le long du littoral.

Végétation de la plaine côtière récente

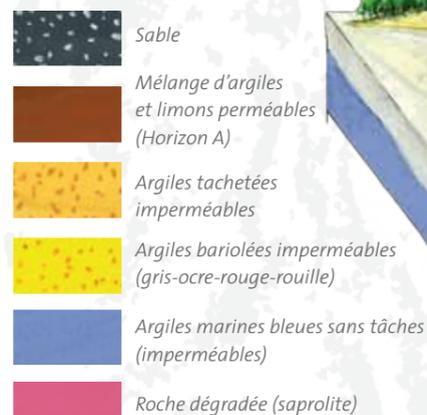
Les mangroves ① sont des forêts inondées à marée haute. Elles poussent dans de l'eau saumâtre*, le long du littoral. Elles se déplacent avec les bancs de vase. On y trouve peu d'espèces* végétales, comme le palétuvier gris et le palétuvier blanc. Plus en retrait, dans les estuaires des fleuves, pousse le palétuvier rouge.

Les marais ② se trouvent à l'arrière des mangroves. Il y pousse des plantes herbacées comme les moucous moucous.

Les cheniers ③ sont des cordons sableux parallèles au rivage qui traversent la plaine. Ils sont le témoin des anciennes lignes côtières. Ils sont couverts de forêt à courbaril. On n'y pratique pas d'agriculture mais c'est là que les hommes ont choisi de faire passer certaines routes (Mana-St-Laurent).

De grandes forêts marécageuses ④ à pinots et yayamadou (plaine de Kaw, Pointe Béhague) sont situées dans cette zone.

- Dans les mangroves, l'agriculture n'est pas possible. En revanche, on peut y ramasser des crabes et y pêcher des poissons.
- Plus en arrière du littoral, la plaine côtière récente contient des zones où l'on trouve les seuls sols riches et naturellement fertiles de Guyane. Il faut tout de même y faire des polders pour les cultiver, comme par exemple le Riz à Mana.



Végétation de la plaine côtière ancienne

C'est ici que l'on trouve les savanes côtières ⑤.

Ce sont de grandes étendues d'herbes parsemées d'arbres nains. Les palmiers bâches y poussent le long des ruisseaux tandis que les awaras et les balourous se fixent sur des parties plus sableuses.

On y rencontre aussi des forêts sur zones alluvionnaires* ⑥ avec des palmiers maripas.

- C'est une zone essentiellement d'élevage, c'est aussi ici qu'on a retrouvé les anciennes cultures sur buttes amérindiennes ainsi que l'emplacement des anciens polders.

Terres hautes

Elles se trouvent au-delà de la bande littorale et sont recouvertes de forêts.

Les forêts hautes sur sols hydromorphes*

Ces forêts sont localisées dans les bas fonds ⑦, les criques et le long des cours d'eau. Elles ne sont jamais très grandes et sont souvent pauvres en espèces végétales.

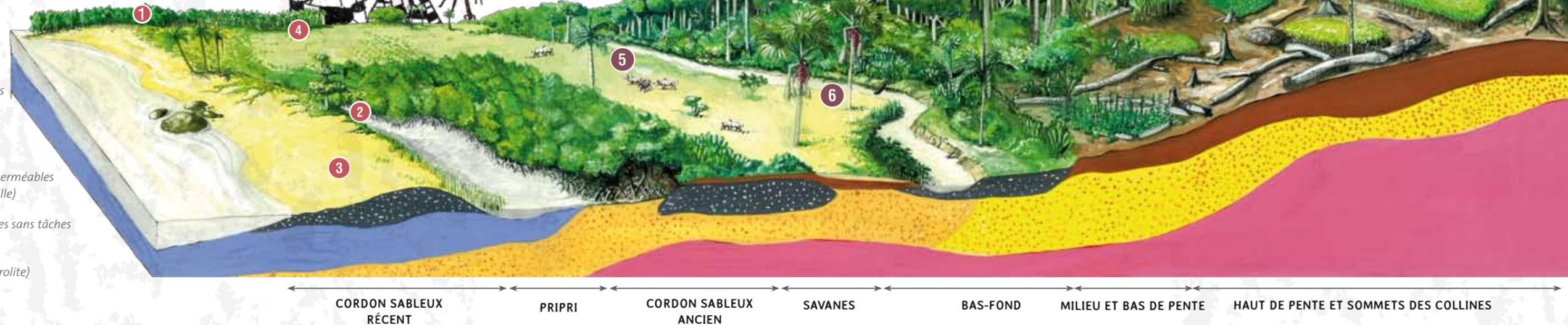
En fonction du drainage plus ou moins important du sol, on y retrouve des pinots, des caeos-rivière, des wapas, moucou-moucous, pois sucrés et autre yayamadou.

- C'est ici que l'on installe les abattis de bas de pente pour y faire pousser les plantes qui ont besoin de beaucoup d'eau comme la dachine ou la banane.

Les forêts sur sol drainé

Les forêts de terre ferme ⑧ recouvrent les pentes et les crêtes des collines de l'intérieur du département. Elles sont les plus répandues et les plus riches en nombres d'espèces. C'est ici que l'on rencontre les plus grands arbres. Il y a beaucoup d'espèces différentes en fonction de la nature de la roche sur laquelle elles poussent.

- C'est dans cette zone que l'on retrouve des abattis vivriers plantés de manioc, ainsi que les cultures fruitières.



La culture sur brûlis

Le cycle agricole

La culture sur brûlis est la forme d'agriculture la plus ancienne pratiquée dans les forêts tropicales. Son apparition remonterait à 8600 BP* en Amérique, 8000 ans BP en Asie et 5000 ans BP en Afrique.

Elle est pratiquée par 300 à 500 millions de personnes et utilise 1/3 des sols exploitables dans le monde.

La parcelle de forêt, ou abattis, est défrichée puis brûlée pour être cultivée pendant une période déterminée. Elle est ensuite abandonnée, ce qui permet à la forêt de se reconstituer. Il faut plus de 100 ans pour que la forêt se régénère.



1

L'abattage

L'abattage a lieu dès la fin de la saison des pluies en juillet-août. On coupe d'abord les petits arbres du sous-bois à la machette; puis on abat les gros arbres à la tronçonneuse. Certains palmiers utiles à la consommation sont parfois épargnés (comou, patawa, maripa). Une famille coupe en moyenne 0,5 à 1 ha chaque année. Ces travaux se font traditionnellement sous la forme de Mayouri.



2

Le feu, un élément indispensable !!!

A la fin de la saison sèche, les bois secs sont brûlés. Le feu est bloqué au bord de la clairière grâce à la végétation humide de la forêt. Ce brûlis supprime pour un temps, la végétation indésirable dans l'abattis.

Le sol devient plus meuble et on peut ainsi planter plus facilement. Les cendres l'enrichissent d'éléments minéraux et le rendent plus fertile et moins acide.

3

Les plantations

Les plantations s'étendent de novembre (début des pluies) à février.

Tout d'abord les femmes préparent soigneusement le sol de l'abattis à la main, pour pouvoir démarrer les plantations. Mélangés au manioc, on plante les courges, d'autres tubercules tels que les ignames et dachines, les gombos, différentes variétés de concombres, le maïs, la canne à sucre, les bananes, les ananas...

La plantation du manioc peut se prolonger jusqu'en février.

La houe : outil agricole permettant de préparer la terre à accueillir des plantes cultivées. Les femmes peuvent s'en servir pour de nombreux travaux : labourer, désherber, creuser pour les plantations, etc.

4

Les récoltes

Un(e) cultivateur(trice) gère généralement 3 abattis en même temps.

Sur le vieil abattis, il récolte encore des fruits (ananas, bananes) et y pratique la petite chasse d'animaux sauvages (agoutis, pacs...).

Sur l'abattis de l'année précédente, il récupère encore du manioc et différentes plantes en fonction de leur productivité. Sur l'abattis de l'année, les récoltes se font au fur et à mesure, par exemple, en mai pour les courges et le maïs, en juin pour les dachines, en août pour le manioc, tandis que les ignames sont récoltées d'août à janvier.

Katoury : Sac à dos de portage réalisé en feuilles de palmiers tressés

5

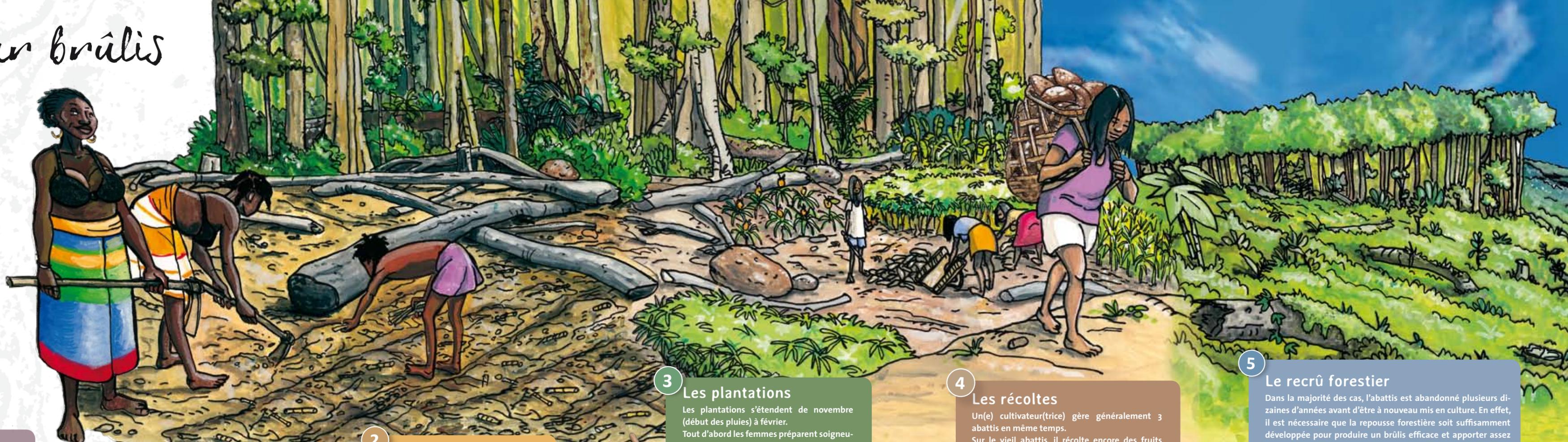
Le recrû forestier

Dans la majorité des cas, l'abattis est abandonné plusieurs dizaines d'années avant d'être à nouveau mis en culture. En effet, il est nécessaire que la repousse forestière soit suffisamment développée pour produire un brûlis efficace et apporter assez d'éléments fertilisants. Grâce à ce système de jachère longue, la forêt peut se régénérer.

Certaines personnes pratiquent l'enherbement c'est-à-dire qu'elles laissent la jachère prendre le dessus seulement pendant une à deux années. Au bout de ce temps, le cultivateur reprend la parcelle par une coupe légère au sabre, effectue un brûlis qui nettoie le terrain puis replante.

On peut renouveler ce procédé deux fois. Ensuite, la terre est vidée de ces éléments nutritifs. Elle est mise au repos pour une période plus longue.

Les premières plantes qui poussent sont dites "pionnières". Elles sont capables de coloniser des milieux aux conditions difficiles (lumière directe, forte chaleur, absence d'eau, sol très pauvre), par exemple les bois canons.



Focus sur l'abattis traditionnel

Savoirs et savoir-faire

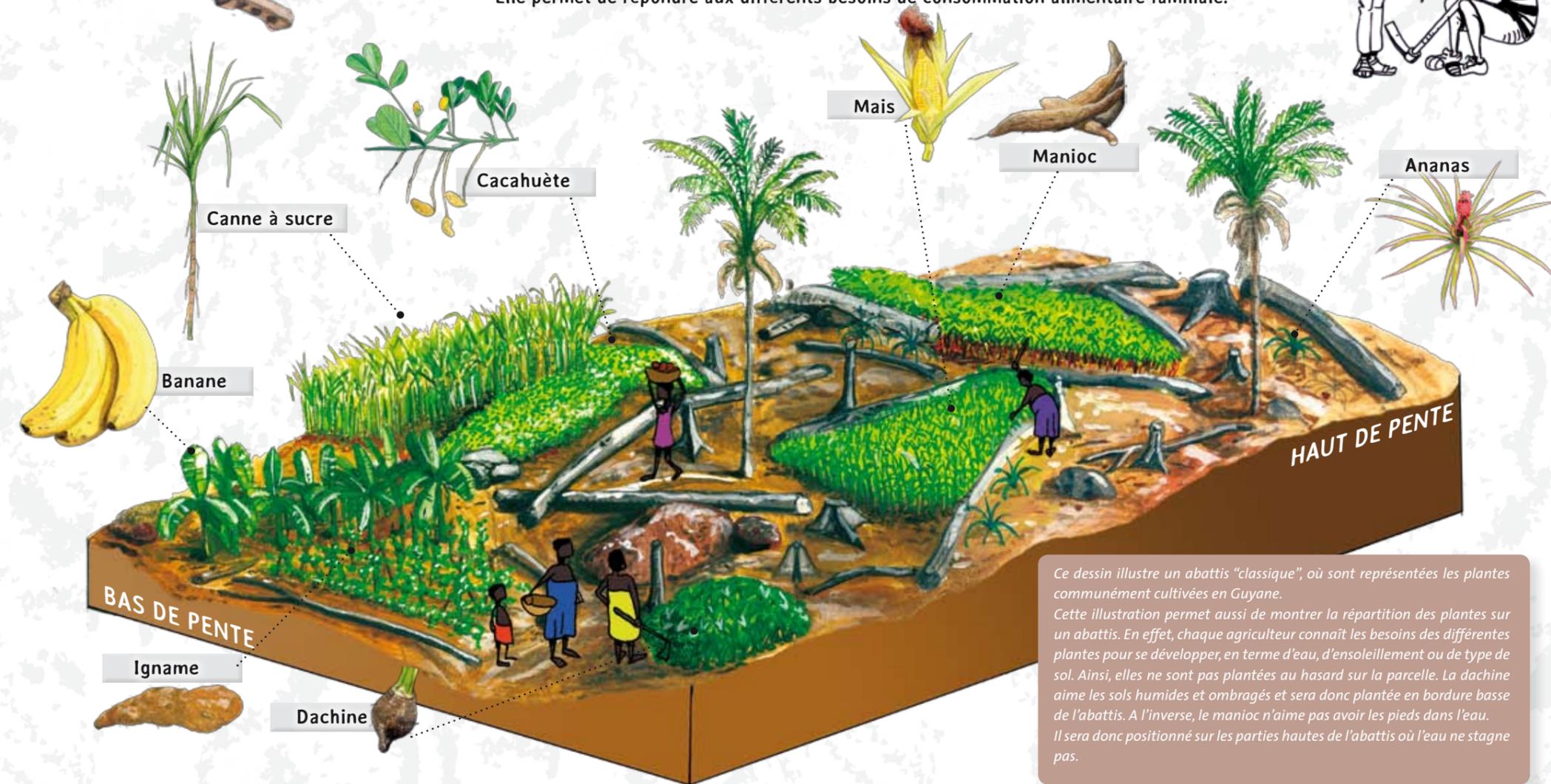
La biodiversité est aussi dans l'abattis !

En effet, l'abattis est planté avec une large gamme d'espèces et de variétés végétales.

Il peut contenir plusieurs dizaines d'espèces de plantes différentes (manioc, bananes, maïs, ignames,...), et jusqu'à une trentaine de variétés différentes de manioc.

Cette biodiversité cultivée est le résultat d'une longue domestication et d'une sélection de plantes.

Elle permet de répondre aux différents besoins de consommation alimentaire familiale.

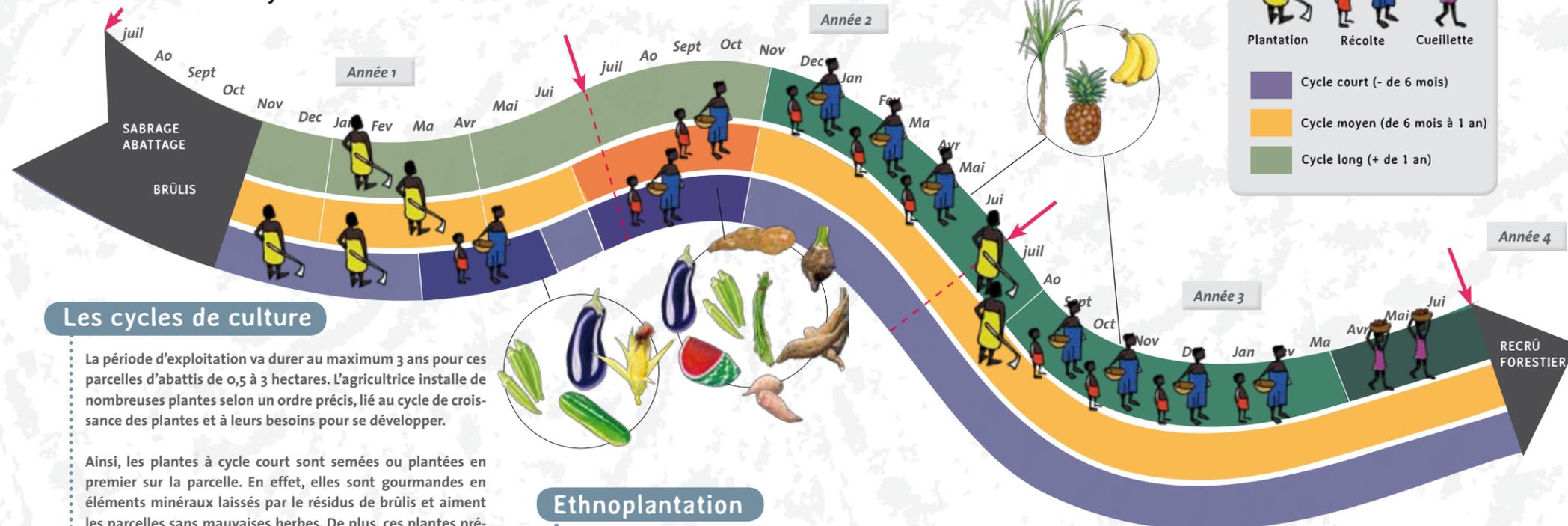


Ce dessin illustre un abattis "classique", où sont représentées les plantes communément cultivées en Guyane.

Cette illustration permet aussi de montrer la répartition des plantes sur un abattis. En effet, chaque agriculteur connaît les besoins des différentes plantes pour se développer, en terme d'eau, d'ensoleillement ou de type de sol. Ainsi, elles ne sont pas plantées au hasard sur la parcelle. La dachine aime les sols humides et ombragés et sera donc plantée en bordure basse de l'abattis. A l'inverse, le manioc n'aime pas avoir les pieds dans l'eau. Il sera donc positionné sur les parties hautes de l'abattis où l'eau ne stagne pas.



Le cycle culturel d'un abattis



Les cycles de culture

La période d'exploitation va durer au maximum 3 ans pour ces parcelles d'abattis de 0,5 à 3 hectares. L'agricultrice installe de nombreuses plantes selon un ordre précis, lié au cycle de croissance des plantes et à leurs besoins pour se développer.

Ainsi, les plantes à cycle court sont semées ou plantées en premier sur la parcelle. En effet, elles sont gourmandes en éléments minéraux laissés par le résidu de brûlis et aiment les parcelles sans mauvaises herbes. De plus, ces plantes présentent l'avantage de valoriser rapidement l'abattis. Il s'agit d'espèces maraîchères peu exigeantes en entretien comme le gombo, l'aubergine, la pastèque ou encore le maïs. L'agricultrice ne cultivera plus ce type de plantes sur cette parcelle, d'où l'importance de couper un nouvel abattis l'année suivante.

Ensuite, les plantes à cycle long, comme la banane, sont installées pour bénéficier d'une récolte en troisième année d'exploitation.

Enfin, les dernières plantations réalisées lors de la première année sont les espèces à cycle moyen. Il s'agit principalement de tubercules comme le manioc, la dachine, la patate douce et l'igname. Ces plantes seront prêtes à être récoltées en deuxième année d'exploitation et pourront couvrir jusqu'à 80% de la surface de l'abattis, en particulier pour le manioc. L'agricultrice va réimplanter des espèces à cycles moyens sur de petites surfaces en deuxième année, avec un risque de rendements plus faibles, dû à la faible fertilité des sols guyanais.

Passés 3 ans, l'abattis est en général abandonné, mais on continue pendant plusieurs mois à y pratiquer la cueillette d'ananas, de bananes ou de manioc issus des repousses laissées.

Ethnoplantation

Les conditions pédoclimatiques, l'expérience et les connaissances traditionnelles vont influencer l'agriculteur et sa famille sur le choix des cultures de son abattis. Chaque groupe humain cultive des associations de plantes qui leur sont propres. Par exemple, les Amérindiens plantent du roucou, du coton, du tabac, des herbes à flèches, alors que les Alukus ont conservé des techniques et des espèces végétales spécifiques et rattachées à leurs origines africaines (le riz, le gombo, le sésame, le niébé, l'arachide...).

Une diversité de savoir-faire !

L'abattis est caractérisé par une multitude de pratiques agricoles : le choix des emplacements, les modes de plantations, le choix des plantes, les successions au sein de la parcelle, la transformation des produits... L'ensemble de ces savoirs et savoir-faire sont essentiellement transmis oralement. Ainsi, l'observation des anciens et la mise en pratique par les jeunes générations sont les deux moyens principaux pour s'approprier ce large éventail de techniques.

Est-ce que ce système peut durer ?

L'agriculture sur abattis-brûlis existe depuis plusieurs millénaires en Guyane ! En effet c'est une forme d'agriculture qui est assez performante et qui nécessite peu de moyens matériels. Au niveau écologique, saviez-vous qu'une grande partie de la forêt guyanaise a déjà été cultivée un jour ou l'autre ? La forêt a donc eu le temps de repousser et de reconstituer sa biodiversité !

Cependant, on peut aujourd'hui se demander quel est l'avenir de cette forme d'agriculture en Guyane. En effet, l'augmentation de la population rend parfois difficile l'accès aux surfaces cultivables. De plus, le travail à l'abattis est pénible et les jeunes sont parfois réticents à poursuivre l'activité. L'avenir de l'agriculture sur abattis-brûlis doit donc s'adapter à ce nouveau contexte. Mais parions que cette agriculture, qui est tellement importante pour l'identité des populations et leur alimentation, aura encore de beaux jours devant elle !



Plantation Récolte Cueillette

Cycle court (- de 6 mois)
Cycle moyen (de 6 mois à 1 an)
Cycle long (+ de 1 an)

Année 4

RECRÛ FORESTIER

Le voyage des plantes

Des transports prémédités

Les plantes ont toujours voyagé à travers le monde via différents vecteurs, comme les animaux, le vent, l'eau mais surtout grâce aux hommes. Depuis qu'elles parcourent les continents, les plantes suivent leurs routes et colonisent la planète. Les répercussions de ces transplantations sont innombrables et majeures. Notre alimentation en a été modifiée, les paysages qui nous entourent aussi. En Guyane, de nombreuses plantes que nous consommons régulièrement viennent de loin. Elles ont été introduites dans la région au fil de l'histoire.

1713 : «...Rencontrant un français, Mourgue, ancien habitant de Cayenne, qui avait dû quitter la colonie avec sa femme et ses esclaves à la suite du meurtre d'un indien, il lui promit la grâce moyennant quelques grains de café, que les Hollandais commençaient à planter en veillant jalousement qu'il n'en sortit aucun. Mourgue se dirigea vers l'embarcadere, suivi de sa femme qui, en passant enleva discrètement de 7 à 8 fruits mûrs et les glissa dans son corsage...»
La Guyane, son histoire 1604 - 1946
D' A. Henry

T'AS EU RAISON DE RAMENER LES MANGUES



OUI, PFFF, LA PASTÈQUE PFF PFF C'EST PLUS DUR



Pastèque

wataamu (Aïluku), malasija, kwatalamu (woyana), patiya (kail'na).

Famille botanique : Cucurbitaceae

Une gourde d'eau au naturel !

La pastèque a depuis longtemps un rôle de premier plan dans les pays chauds. En effet, composée à 92% d'eau, elle est appréciée par les habitants de ces régions lorsque l'eau se fait rare ou polluée. En Egypte, il y a plus de 5000 ans, les paysans étaient tenus d'offrir de la pastèque aux voyageurs assoiffés. Depuis, certaines variétés ne sont cultivées que dans le but d'éteindre la soif.

Où pousse-t-elle ?

La pastèque est une grande voyageuse et cela depuis longtemps, car elle est cultivée depuis plus de 4000 ans en Inde. On pense qu'elle a été introduite en Amérique par les esclaves d'Afrique et les Espagnols au début du XVI^{ème} siècle. Elle est aujourd'hui cultivée dans toutes les régions chaudes du monde.

Canne à sucre

kien (Aïluku), asikalu (woyana), asicaru (kail'na), asikalu tuka (woyana), siku (patikur)

Famille botanique : Poaceae

Avant la découverte de la betterave, c'est la canne à sucre qui fournissait la quasi-totalité du sucre en Europe (en dehors du miel). Sa culture fut à la base de l'économie des plantations européennes dans le nouveau monde. Elle remplissait les cales des bateaux qui repartaient vers l'Europe. Elle est associée à la mise en esclavage de plusieurs millions de personnes issues du continent africain et déportées vers le continent américain.

Elle fournit encore les 2/3 du sucre mondial.

Où pousse-t-elle ?

On la retrouve dans toute la zone intertropicale et principalement en Inde, en Chine et au Brésil.

Mangue

mangari (Aïluku), mang (woyana), manki (kail'na), ma (woyana), mahk (patikur)

Famille botanique : Anacardiaceae

Le manguiers est un des plus anciens arbres fruitiers cultivés avec le palmier-dattier. Il fut introduit en Afrique par les arabes et au Brésil par les portugais.

Où pousse-t-elle ?

Le manguiers pousse dans tous les pays tropicaux.



Dachine

dasin (Aïluku), dasin (woyana), lasi (woyana), dasin (patikur)

Famille botanique : Araceae

Une grande voyageuse

La dachine (de chine) comme son nom l'indique vient de loin ! Partie de la péninsule Malaise, elle s'est propagée vers la Chine, le Japon et les îles du Pacifique. Elle s'est dirigée ensuite vers la région méditerranéenne et en Afrique, il y a environ 2 000 ans. Elle a été introduite d'Afrique en Amérique par les Négriers dans le but de nourrir les esclaves.

Où pousse-t-elle ?

Elle est cultivée dans tous les pays tropicaux, surtout dans les îles du Pacifique et en Afrique de l'Ouest.



Banane

banare (Aïluku), bakaba (Aïluku), pako (woyana), pitaru (patikur), pararu (kail'na), palulu (woyana)

Famille botanique : Musaceae

C'est une herbe géante.

Sa tige ressemble à un tronc ! Elle est formée par l'emboîtement des feuilles. Les bananes sauvages contiennent généralement de grosses graines qui rendent le fruit immangeable. C'est pourquoi on cultive des variétés issues du croisement des espèces sauvages les plus propices à la consommation. On les appelle des clones. Ils se reproduisent uniquement à partir des rejets, les plants sont identiques, à l'infini.

Où pousse-t-elle ?

Elle est cultivée dans toutes les régions tropicales du monde. Elle a été introduite en Amérique dès 1500.



Haricot kilomètre

kosubenti (Aïluku), kumacaimé (woyana), kumana (woyana)

Famille botanique : Fabaceae

Record à battre !

Le haricot kilomètre porte bien son nom ! Sa gousse peut mesurer jusqu'à 90 cm ! Il est très riche en protéine.

Où pousse-t-il ?

Il est cultivé dans toutes les zones tropicales et le bassin Méditerranéen.



Les plantes d'Amérique

La domestication des plantes

Au début, l'évolution des plantes était surtout le résultat de l'influence du milieu dans lequel elles grandissaient. Puis, l'influence humaine, via la sélection, a pris de l'importance et s'est imposée comme un autre facteur majeur.

En effet, dans l'idée de domestication des végétaux, les hommes ont choisi selon des critères précis, tels que le goût, la croissance ou la résistance à certaines maladies ou ravageurs, de croiser des plants pour en tirer le meilleur de chacun. Voilà pourquoi, nous trouvons aujourd'hui une telle diversité végétale dans les jardins du monde.



Ananas

Famille botanique : BROMELIACEAE

Des ananas dans mon jardin !

Rien de plus simple, il te suffit de couper le sommet du fruit et de le replanter. Tu peux aussi laisser ramper les rejets qui vont s'enraciner un peu plus loin et former un nouveau plant. Mais il te faudra être patient car il faut en moyenne 14 à 20 mois pour obtenir un bel ananas bien mûr !

Où pousse-t-il ?

Il est cultivé dans le monde entier sous un climat tropical. Il ne supporte pas le froid.



Giraumon

Famille botanique : CUCURBITACEAE

La liane coureuse !

Le giraumon est une liane coureuse que l'on sème tous les ans. Il s'étale très vite sur plus de deux mètres. Une fois vidée de sa chair, il peut servir de saladier ou de lanterne !

Où pousse-t-il ?

Il est cultivé partout dans le monde.



Patate douce

Famille botanique : CONVOLVULACEAE

Vos papiers, s'il vous plaît !

C'est un légume qui - bien que son nom lui ressemble et ses tubercules se préparent exactement comme des pommes de terre - n'appartient pas à la même famille botanique. La patate douce est une liane que les jardiniers reproduisent par bouturage.

L'origine de la patate douce a fait l'objet d'après discussions savantes, opposant botanistes, ethnologues, linguistes et archéologues. Son origine méso- et sud-américaine ne semble pourtant plus pouvoir être sérieusement contestée, même si l'espèce sauvage qui a engendré plus de 500 variétés de patates douces cultivées aujourd'hui dans le monde n'a jamais pu être identifiée.

Aujourd'hui, la production mondiale de patate douce est dominée par la Chine, qui produit à elle seule près de 90% de la production mondiale !

Où pousse-t-elle ?

Dans toutes les régions chaudes car la patate douce ne résiste pas longtemps à des températures inférieures à 20°C.



Piment oiseau

Famille botanique : SOLANACEAE

Pourquoi ça brûle ?

Sur le plan scientifique, la force du piment est liée à la teneur en capsaïcine. Ce composé chimique permet d'éliminer les prédateurs naturels de la plante. On s'est rendu compte que la force du piment est en rapport avec la quantité des ennemis qui l'attaquent !

Où pousse-t-il ?

Peu après la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb, les Espagnols et les Portugais ont ramené le piment en Europe. A partir de là, il a été largement diffusé dans toutes les régions tropicales et subtropicales du monde. Vers la fin du XVII^e siècle, on le cultivait comme légume et condiment.

Maïs

Famille botanique : POACEAE

Histoire

Le maïs est apparu dans sa forme sauvage au Mexique. Il a été domestiqué par les peuples autochtones il y a plusieurs millénaires à partir d'une espèce sauvage locale, la téosinte. Son ancêtre avait une apparence très différente. Ses grains étaient petits et ne se touchaient pas. Les premiers épis n'avaient que quelques centimètres de long et huit rangées de grains seulement.

La culture du maïs s'est d'abord propagée à l'ensemble du continent américain. Puis il a été introduit en Europe au XVI^e siècle et par la suite, sur tous les continents. Cette céréale est devenue le numéro 1 mondial, devant le riz et le blé. Sa production dans le monde est de 500 millions de tonnes par an !

Où pousse-t-il ?

Sa zone de culture est l'une des plus vastes. Elle va de l'Afrique du Sud au Canada.



Manioc

Famille botanique : EUPHORBIACEAE

Plante toxique !

Il en existe plus de 150 variétés. Cette grande diversité est le résultat des échanges qui se sont faits au fil du temps entre les agriculteurs et de leur travail de sélection. En effet, les cultivateurs ont privilégié les boutures des plants qui avaient des qualités intéressantes. Attention, certaines variétés de manioc contiennent beaucoup trop de cyanure. Elles peuvent être mortelles si elles ne sont pas détoxifiées avant leur consommation.

Où pousse-t-il ?

Le manioc est cultivé presque partout en zone tropicale.

Tomate

Famille botanique : SOLANACEAE

Sa première domestication est

intervenu dans le Mexique actuel. On ne sait pas vraiment comment elle a pu passer des Andes jusque là. Elle est introduite en Europe au début du 16^{ème} siècle par les espagnols et sert d'abord de plante d'ornement car on la juge toxique. Elle ne sera consommée qu'à partir de la fin du 18^{ème} siècle.

Du point de vue botanique, c'est un fruit car elle dérive de la transformation de l'ovaire d'une plante à fleur mais du point de vue culinaire, elle est consommée comme un légume. Elle a des fleurs hermaphrodites qui la rendent autofertile.

Où pousse-t-elle ?

Elle peut être cultivée sous presque toutes les latitudes en plein champ ou sous abri.



Le manioc

Plante patrimoniale de Guyane



Exemple de variétés de maniocs amères avec leur dénomination en aluku

Plante reine de l'abattis, le manioc occupe une place de choix dans le patrimoine culturel guyanais. La culture du manioc remonte à 4000 ans avant JC. On le retrouve domestiqué dans le nord de l'Amérique du sud et en Amérique centrale. Dans un premier temps, il a été introduit en Afrique de l'Ouest depuis le Brésil, dès le 16^{ème} siècle, pour les besoins de la table portugaise. Puis, il a été largement répandu par les colons du fait de sa haute résistance à la sécheresse, de sa grande rentabilité et surtout pour nourrir les esclaves à peu de frais. Au contact des populations natives, la culture créole a intégré elle aussi le manioc à ses plats (sispas, chips, farine et autres couac).



BAAKA TIKI
Tige noire



INGUI WII
Feuilles aux cheveux indiens



KOONTIKI CASSABA
Tige en zig zag

Les différentes variétés : amères et douces

C'est la même espèce botanique (*Manihot esculenta Crantz*) qui fournit les variétés douces (cramanioc) et amères, selon le taux de cyanure contenu dans le tubercule.

En effet, la consommation directe des variétés amères, sans préparation des tubercules, est toxique.

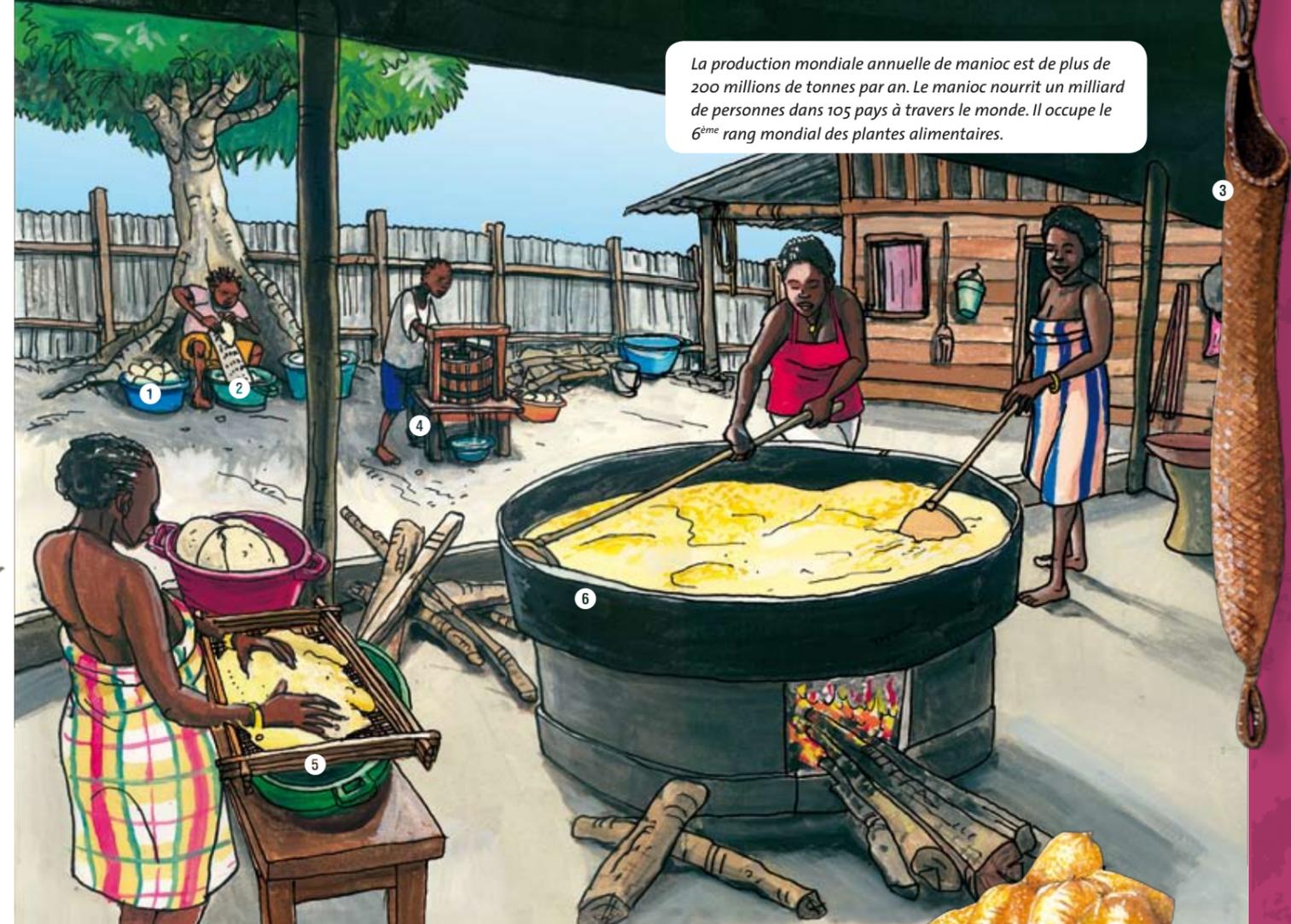
Ce sont les Amérindiens qui ont domestiqué le manioc et développé les techniques complexes de détoxification.

Les variétés douces peuvent être consommées directement, sans préparation préalable. Elles sont souvent plus précoces et on doit les récolter plus vite, car elles sont moins résistantes aux ravageurs. Elles se conservent aussi moins bien en terre.

C'est pour cette raison que les populations amérindiennes cultivent en grande majorité le manioc amer.

Les fourmis manioc

Elles sont champignonnistes, c'est-à-dire qu'elles cultivent un champignon dans leur nid grâce à la matière végétale fraîche qu'elles y apportent.



La production mondiale annuelle de manioc est de plus de 200 millions de tonnes par an. Le manioc nourrit un milliard de personnes dans 105 pays à travers le monde. Il occupe le 6^{ème} rang mondial des plantes alimentaires.

Du manioc au couac

Le processus de détoxification commence par un trempage des tubercules dans l'eau (rouissage) 1 avant le râpage 2. Ensuite, la pulpe obtenue est introduite dans le fourreau de la couleuvre 3 qui s'élargit sous la pression. Il suffit alors par un effet de levier, d'étirer le tube de vannerie pour que le jus toxique en soit extrait par le bas. On peut aussi réaliser cette étape dans une presse en bois 4. Ce liquide est bouilli pendant plusieurs heures et pourra servir à confectionner un fond de sauce (crabio). La pulpe détoxifiée est effritée et tamisée sur le manaré 5, pour enlever les fibres de bois restantes. Cette semoule est grillée sur une platine en acier 6, ce qui achève complètement sa détoxification.

Le couac est prêt à être consommé en sauce, en salade, grillé à la poêle en gratin...

SON RÔLE CULTUREL ET SOCIAL

Le manioc est traditionnellement la plante la plus consommée en Guyane. Sa culture et sa transformation rythment encore aujourd'hui les activités dans les sociétés amérindiennes et bushinenge.

Dans l'alimentation

Sa consommation contribue à l'équilibre alimentaire des familles. De nombreuses variétés ont été sélectionnées en fonction de l'emploi que l'on veut en faire. Les Noirs Marrons privilégient des variétés jaunes pour la confection du couac qu'ils souhaitent le plus coloré possible.

Les amérindiens cultivent des tubercules à chair blanche pour les galettes (cassave). Ils en préparent de différentes tailles et épaisseurs en fonction des plats. Ils ont également un grand choix de variétés pour la fabrication du cachiri : la bière de manioc. Ils préfèrent pour cela des variétés à tubercules plus riches en eau, qu'ils mettent à fermenter.

Le cachiri est consommée lors des fêtes.

La vannerie au service du manioc

De nombreux ustensiles sont liés à la transformation du manioc. Ils sont généralement confectionnés en vannerie. Les plus anciennes pièces actuellement identifiées datent environ de 5 000 ans.

La vannerie est une activité manuelle principalement masculine réalisée à partir de matières premières locales. On se sert de la liane franche, de bambou mais l'arouman reste la plante la plus utilisée.



Les vergers créoles

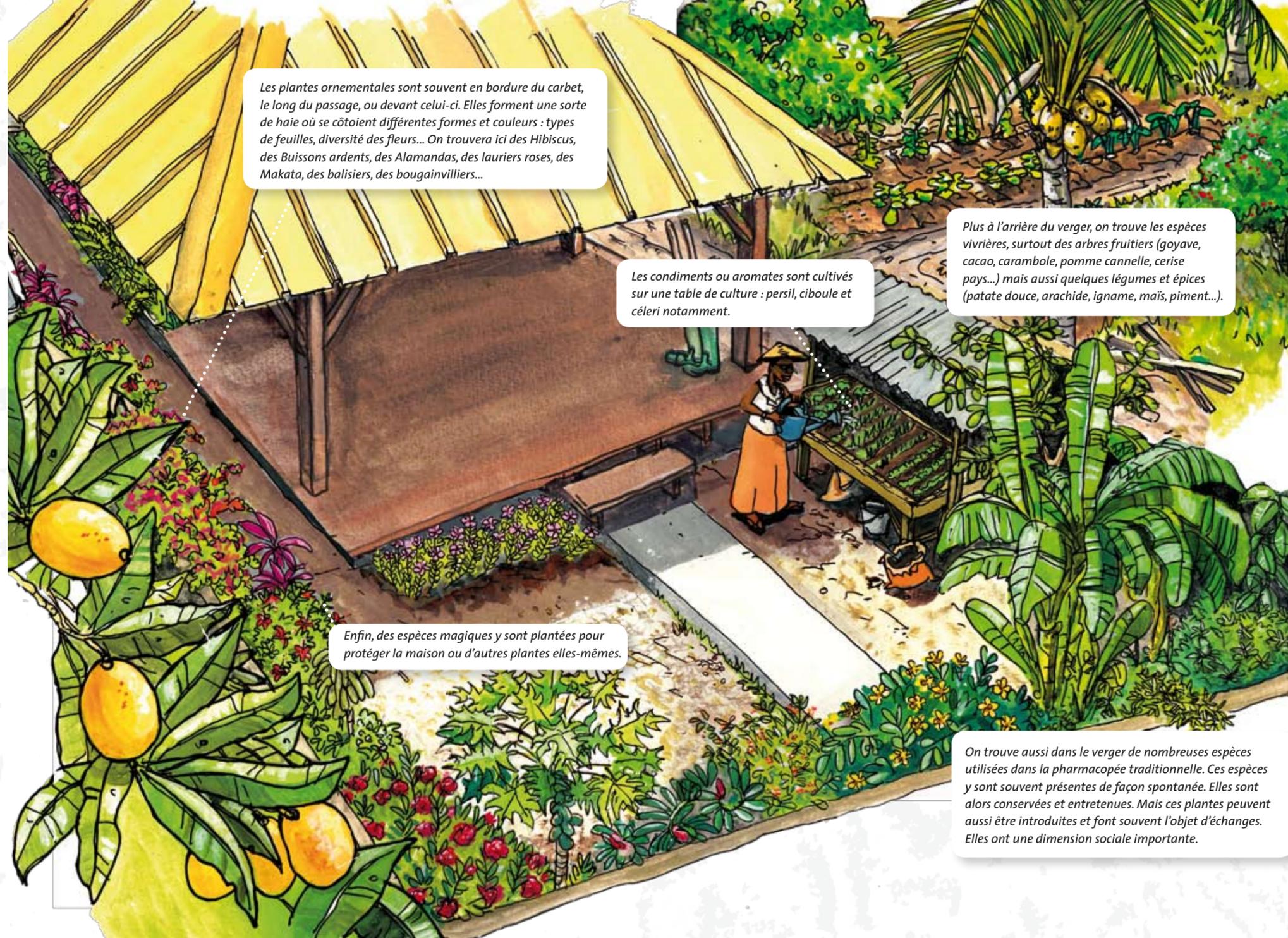
Une joyeuse pagaille



Le verger créole est un espace dans lequel sont cultivées de nombreuses espèces essentiellement alimentaires. Il rassemble de nombreuses plantes (ananas, bananiers...) associées à des plantations d'arbres fruitiers (manguiers, coco, agrumes...). Il est la plupart du temps situé en zones péri-urbaines, sur des surfaces généralement de 1 à 5 hectares. Le premier regard sur ce jardin donne une impression de profusion de plantes. Mais ce « fouillis » est en fait bien organisé.

Ses origines historiques

La culture par les esclaves d'un lopin de terre a très vite été tolérée par les maîtres. Le samedi était en général dédié à son entretien. Les colons évitaient ainsi d'avoir à nourrir leurs esclaves. Ceux-ci pouvaient même parfois, revendre leur excédant de production. Ses jardins constituaient pour les esclaves une appropriation de l'environnement, une échappatoire, un petit espace de liberté dans ce contexte d'asservissement. Ils se développent très largement après l'abolition de 1848. C'est à partir de cette date qu'émerge la culture créole. Les vergers créoles trouveront alors peu à peu leur place auprès des maisons en milieu rural. Autrefois, ils avaient une réelle vocation vivrière. Aujourd'hui, ils ont un rôle plus récréatif et ornemental. Néanmoins, il constitue toujours un complément alimentaire plus ou moins important et un espace ressource pour les plantes médicinales.



Les plantes ornementales sont souvent en bordure du carbet, le long du passage, ou devant celui-ci. Elles forment une sorte de haie où se côtoient différentes formes et couleurs : types de feuilles, diversité des fleurs... On trouvera ici des Hibiscus, des Buissons ardents, des Alamandas, des lauriers roses, des Makata, des balisiers, des bougainvilliers...

Les condiments ou aromates sont cultivés sur une table de culture : persil, ciboule et céleri notamment.

Plus à l'arrière du verger, on trouve les espèces vivrières, surtout des arbres fruitiers (goyave, cacao, carambole, pomme cannelle, cerise pays...) mais aussi quelques légumes et épices (patate douce, arachide, igname, maïs, piment...).

Enfin, des espèces magiques y sont plantées pour protéger la maison ou d'autres plantes elles-mêmes.

On trouve aussi dans le verger de nombreuses espèces utilisées dans la pharmacopée traditionnelle. Ces espèces y sont souvent présentes de façon spontanée. Elles sont alors conservées et entretenues. Mais ces plantes peuvent aussi être introduites et font souvent l'objet d'échanges. Elles ont une dimension sociale importante.

La phytothérapie créole

L'essentiel de la médecine créole repose sur la phytothérapie. L'usage des plantes sous forme de tisanes et de thés représente la première méthode thérapeutique utilisée en cas de maladie ou de malaise ; la majorité des plantes se trouve dans le jardin.



Ibiscus roz kayenn *Hibiscus rosa-sinensis*

Cette plante est surtout ornementale, bien qu'elle possède également des vertus médicinales. Ces feuilles broyées dans de l'eau sont utilisées pour la préparation d'un soin pour les cheveux.

Salad soda *Peperomia pellucida*

Elle est un des principaux remèdes créoles. L'infusion, rafraîchissante, est réputée pour son action contre la tension. La salad soda est également utilisée en application locale pour soigner les coups et les plaies, ou encore les affections de la bouche.

De nombreux usages

Il est important de comprendre que toutes les plantes du jardin ne sont pas figées dans des catégories : ornementales, alimentaires, médicinales, protectrices. Ainsi, les ornementales peuvent posséder des vertus médicinales (hibiscus, mari krab...), de même que les plantes alimentaires. Inversement, des plantes utilisées dans la pharmacopée peuvent aussi être consommées comme le pourpier ou la salad soda.



Comment le cultive t-on ?

L'entretien du jardin est manuel. On arrache les mauvaises herbes. On n'emploie pas d'herbicides. Les outils principaux sont la houe, le râteau et le sabre. Les déchets verts domestiques sont recyclés en engrais.



Way rouj *Cordyline fruticosa*

La cordyline ou way rouj en créole représente l'exemple des plantes protectrices des maisons par excellence. La couleur de ses feuilles en fait aussi une remarquable plante ornementale. La base des feuilles, macérée dans l'huile, chauffée et appliquée en cataplasme soigne les plaies et les abcès.



Gwayav *Psidium guajava*

Le fruit bien connu est consommé cru. On prépare également du jus, de la confiture et de la pâte avec sa pulpe. L'infusion des jeunes feuilles est utilisée pour soigner les maux de ventre et les diarrhées. Les bourgeons mâchés avec un peu de sel soignent aussi les troubles intestinaux.

Le maraîchage et l'arboriculture

Une pratique agricole

localisée

Le maraîchage et l'arboriculture en Guyane n'ont réellement pris leurs dimensions commerciales qu'après l'arrivée des Hmongs dans le milieu des années 70. Avant cette date, on trouvait sur les marchés le surplus des abattis familiaux et certains produits d'importation. Aujourd'hui, la production de fruits et légumes représente 55 000 tonnes par an (soit 90% de la consommation locale).

La production de fruits et légumes est issue de 4 zones principales : Javouhey (sur la commune de Mana), Iracoubo, Corosony (sur la commune de Régina) et Cacao (sur la commune de Roura).

L'arboriculture

L'arboriculture se pratique essentiellement sur les parties hautes, les monts, où il est plus difficile de cultiver l'espace : oranger, citronnier, mandarinier, ramboutan, papaye. 3 663 ha sont consacrés à ces cultures fruitières permanentes.

Le maraîchage

Par exemple à Cacao, les terres basses, près de la rivière Comté, sont consacrées au maraîchage. Les cultures maraîchères, fortement consommatrices de main d'oeuvre, doivent être facilement accessibles. De plus, les champs sont plus adaptés à ce type de production (haricot, concombre, banane, cucurbitacées, salade) car ils présentent peu de dénivelé. 25% des surfaces cultivées sont dédiées à ce type de production.



Diverses techniques de production

L'hydroponie

Voilà une technique qui se passe même du sol ! Les éléments du sol ainsi que l'irrigation nécessaire pour le bon développement des légumes est apporté par l'agriculteur en fonction des besoins. Cela permet de limiter les intrants* et de mieux gérer les invasions de ravageurs.

L'association des cultures

L'association des cultures permet d'optimiser l'occupation de l'espace en associant des espèces à cycle court et à cycle long. Cela permet alors de mieux utiliser son sol qui sera plus productif. De plus, certaines espèces végétales ont des influences bénéfiques sur d'autres probablement à cause des substances secrétées par leurs racines.



Les systèmes mis en place consistent à planter des espèces qui se complètent et se protègent l'une l'autre comme l'ombre par exemple. Les Hmongs conduisent ainsi des associations de cultures : aubergine-papaye-citrus ou maracudja-aubergine-fruitiers.

La riziculture à Mana

Cette production, bien qu'en déclin aujourd'hui, est la seule filière d'exportation significative de Guyane.

La Guyane exporte plus de la moitié de sa production de riz.

Sa consommation est destinée à l'alimentation humaine mais le son et la brisure fine issus des déchets du riz servent de complément alimentaire local pour les bovins et bubalins.

Cette filière rencontre diverses difficultés :

- près de 1000 ha auraient été emportés par les courants marins ;
- des contraintes liées à l'utilisation des produits phytosanitaires*, notamment l'interdiction de l'épandage* aérien.



2855 Ha
de riz cultivé

L'expérience Hmong

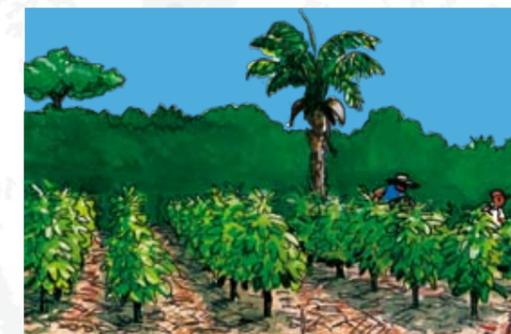
Le système de production post-forestier Hmong diffère des systèmes d'abattis traditionnels :

- les parcelles sont cultivées pour être définitives sans mise en jachère des sols ;
- la fertilité des sols est maintenue par l'utilisation d'engrais ternaires* ;
- les vergers fruitiers sont mis en place sur de longues périodes.

On compte environ 300 exploitations Hmong spécialisées en maraîchage et arboriculture fruitière.

Le paillage

Le paillage consiste à recouvrir le sol de débris végétaux (copeaux, cannes broyées) ou de plastique. Les avantages sont les suivants :
A/ l'eau de pluie ne plombe pas la terre et pénètre plus facilement ;
B/ le sol est protégé du soleil, moindre évaporation ;
C/ les mauvaises herbes étouffent, le paillis devient de l'humus.



L'induction florale des ananas

Cette technique permet de déclencher la floraison de l'ananas. L'agriculteur peut ainsi planifier et organiser sa récolte à son rythme. Il devient possible d'étaler ses productions d'ananas tout au long de l'année. Pour cela, il faut préparer une bouillie à base d'ethrel* mélangé à de l'eau, qui est ensuite versée dans le coeur de chaque plant de préférence de nuit ou tôt le matin. Cette technique est acceptée par le cahier des charges de l'agriculture biologique.



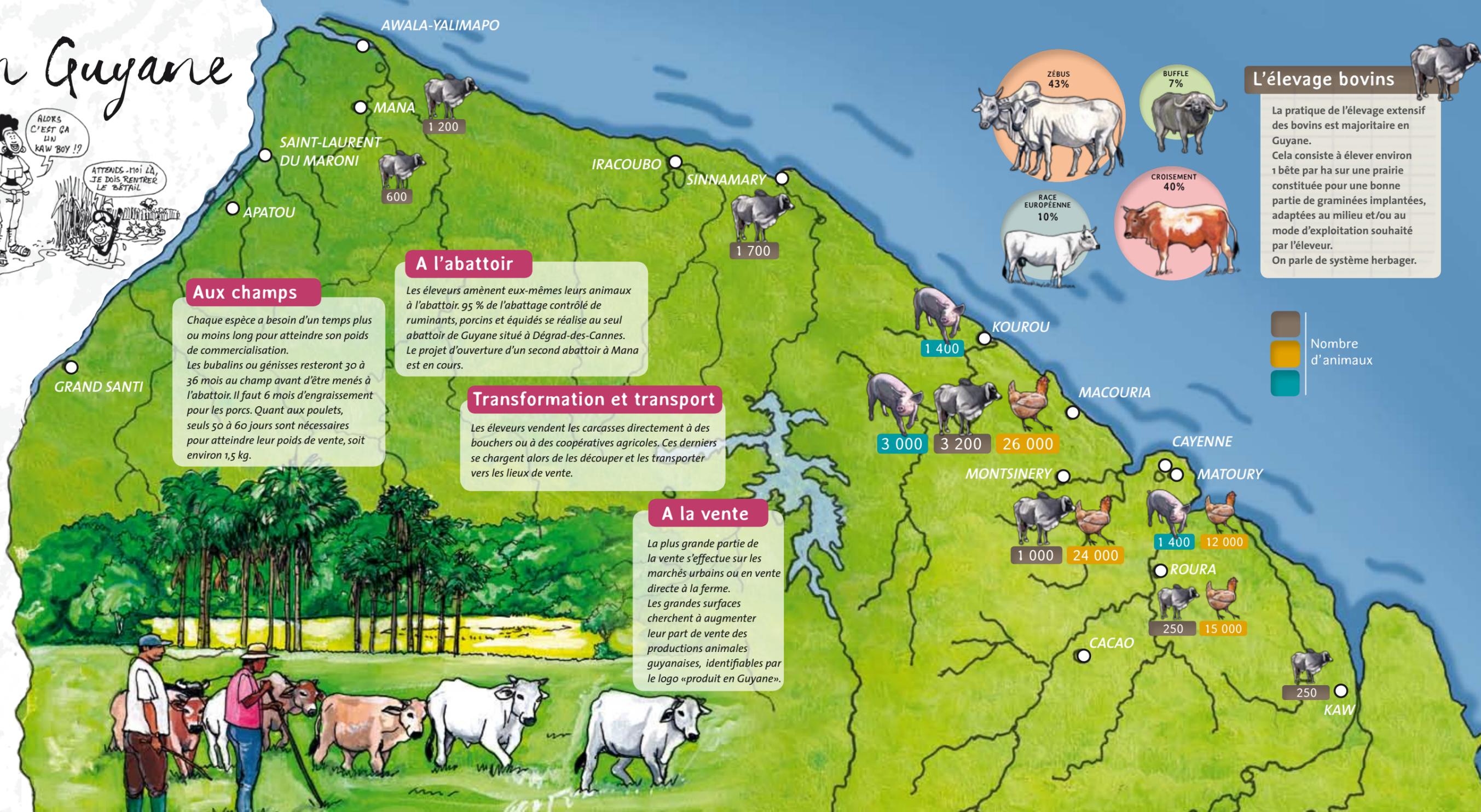
L'élevage en Guyane

Une filière en plein essor

L'élevage débute dès les temps de la colonisation : il répond à un besoin de forces tractives et de viande pour les collectivités. Les élevages de porcs - en petit nombre - et de volailles deviennent très fréquents dans les exploitations familiales diversifiées d'avant le Plan Vert et sont définis comme traditionnels chez la population créole guyanaise. La filière élevage restera jusqu'au Plan Vert une toute petite partie de l'agriculture guyanaise.

Aujourd'hui, le taux de couverture de la consommation de viande par la production locale est de seulement 7% avec notamment : 19% de la viande porcine produite localement, 15% pour les bovins et 1% pour les poulets de chair ! C'est dire que 80% de la viande consommée en Guyane est importée de métropole.

Il est à noter tout de même qu'une des spécificités de l'élevage guyanais est sa grande diversité de productions : bovins, porcins, volailles (pondeuses et chair), ovins, caprins, lapins !



Aux champs

Chaque espèce a besoin d'un temps plus ou moins long pour atteindre son poids de commercialisation. Les bubalins ou génisses resteront 30 à 36 mois au champ avant d'être menés à l'abattoir. Il faut 6 mois d'engraissement pour les porcs. Quant aux poulets, seuls 50 à 60 jours sont nécessaires pour atteindre leur poids de vente, soit environ 1,5 kg.

A l'abattoir

Les éleveurs amènent eux-mêmes leurs animaux à l'abattoir. 95% de l'abattage contrôlé de ruminants, porcins et équidés se réalise au seul abattoir de Guyane situé à Dégrad-des-Cannes. Le projet d'ouverture d'un second abattoir à Mana est en cours.

Transformation et transport

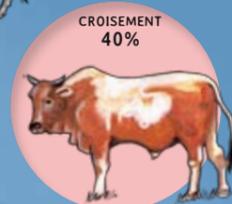
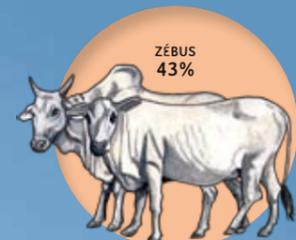
Les éleveurs vendent les carcasses directement à des bouchers ou à des coopératives agricoles. Ces derniers se chargent alors de les découper et les transporter vers les lieux de vente.

A la vente

La plus grande partie de la vente s'effectue sur les marchés urbains ou en vente directe à la ferme. Les grandes surfaces cherchent à augmenter leur part de vente des productions animales guyanaises, identifiables par le logo «produit en Guyane».

L'élevage bovins

La pratique de l'élevage extensif des bovins est majoritaire en Guyane. Cela consiste à élever environ 1 bête par ha sur une prairie constituée pour une bonne partie de graminées implantées, adaptées au milieu et/ou au mode d'exploitation souhaité par l'éleveur. On parle de système herbager.



Les poules de Guyane

Nous sommes aujourd'hui autonomes sur la consommation d'œufs avec une production annuelle estimée à 15 millions d'œufs ! Ce phénomène est dû en grande partie à l'interdiction d'importation d'œufs réfrigérés intervenu en juillet 2005.



KIKUYU *Brachiaria humidicola*
Cette plante fourragère couvre aujourd'hui 80% des prairies, elle remplace toutes les autres espèces végétales.

L'élevage ovin-caprin

Cet élevage prend de l'ampleur depuis peu car il répond à une demande forte des consommateurs. Les élevages sont de taille modeste, ils comprennent entre 20 et 50 têtes sur des surfaces en prairies de 5 à 15 ha. Ce sont des animaux importés de type Boers et moutons Martinik.

L'élevage porcin

Développé vers la fin des années 1970, l'élevage porcin est la première filière d'élevage du département en termes de production. Elle est pratiquée surtout par les Réunionnais venus s'installer sur la commune de Macouria. Comme toutes les filières d'élevage hors-sol, ils sont dépendants de l'importation d'aliments de métropole.

De nouveaux élevages

La filière "élevage de gibier" cherche à se développer et intéresse de nombreux éleveurs guyanais. L'objectif principal de cette production de viande "bois" est de diminuer la pression de chasse sur les espèces concernées. Ce sont les pécaris à collier, autres iguanes et agoutis qui vont être contents !

L'agriculture et les milieux naturels

Une cohabitation possible

Aujourd'hui, l'agriculture est concentrée le long du littoral et des fleuves. Cependant, bien que le nombre d'exploitations ait augmenté de 13% en 10 ans, seulement 3,5% de l'espace est occupé, ce qui promet de beaux jours à ce secteur d'activité. Mais quels sont les impacts de l'agriculture sur les milieux naturels ? En voici quelques exemples.

L'agriculture : créatrice de paysage

Déjà à l'époque des champs sur-élevés et des montagnes couronnées des amérindiens pré-colombiens, l'agriculture façonnait le paysage et modifiait les milieux. A chaque époque se développent des types d'agriculture spécifiques créant des paysages différents. Ces derniers persistent au cours du temps et ainsi cohabitent. Il est encore possible de voir les champs sur-élevés quelques centaines d'années après, mais il est nécessaire de prendre l'avion pour pouvoir les observer correctement !

Certains paysages disparaîtraient si l'homme ne les entretenait pas.

DÉFORESTATION AGRICOLE SUR LE HAUT DES COLLINES

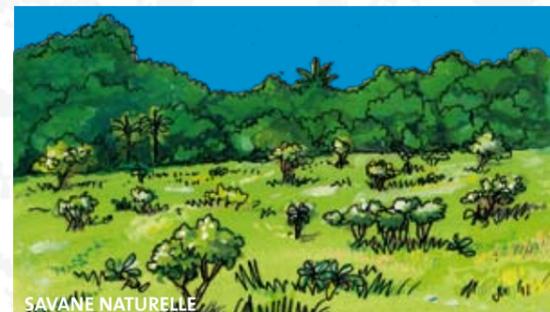


BRÛLIS DE SAVANE



Milieux naturels & milieux agricoles : quelles différences ?

Un milieu naturel est en général un site d'accueil de nombreuses espèces végétales et animales. Sa transformation en parcelle agricole induit alors une baisse significative de cette biodiversité. En effet, le fonctionnement de l'écosystème est modifié au profit de quelques espèces : herbe à pâturage, légumes, arbres fruitiers, etc. Cela peut avoir des conséquences importantes.



SAVANE NATURELLE



PRAIRIE DE PÂTURAGE

Cette réduction de la biodiversité floristique* et faunistique* ainsi que la modification du milieu induisent également le développement des espèces rudérales* et favorisent l'introduction d'espèces exotiques. Ces espèces ont moins de concurrence pour pousser qu'au préalable ou sont adaptées à ce nouveau milieu modifié.

La production agricole intensive au profit de quelques espèces, s'éloigne de l'équilibre naturel du milieu, et rend nécessaire l'utilisation de produits chimiques (engrais, pesticides) qui sont nocifs pour le sol et pour l'homme.



De nouvelles pratiques agricoles innovantes, plus respectueuses de l'environnement, se développent. Elles ont la particularité de mieux intégrer les processus biologiques et écologiques : fonctionnement du sol, cycle de vie des insectes, interaction plantes/insectes...

Une alternative aux engrais chimiques : le compost

- La technique du compostage permet de transformer les déchets organiques* de l'exploitation agricole en ressources pour cette même exploitation.
- Il s'agit du recyclage des matières organiques en amendement*.
- Ses intérêts :
 - améliorer la fertilité et la qualité du sol
 - augmenter la productivité agricole
 - garantir une meilleure biodiversité du sol

COMPOSTAGE AGRICOLE



Des agricultures innovantes

Des solutions en Guyane

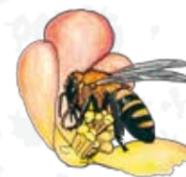
Le système agro-environnemental

De plus en plus, les agriculteurs choisissent d'intégrer à leurs modes de production des préoccupations environnementales. Ils mettent l'accent sur le pâturage extensif, la production de céréales non OGM, l'enherbement dans les allées des cultures fruitières, etc. Tout un panel de pratiques agricoles, adaptées aux spécificités régionales, peut être mises en place. La parcelle agricole tend alors à ressembler aux milieux naturels. Cela permet entre autre la conservation d'habitats naturels de certains prédateurs naturels des ravageurs de cultures. La chauve-souris est un des exemples connus. Certains oiseaux peuvent aussi limiter la venue de serpents et micro-mammifères, tel que les buses, milans de cayenne, chouettes et autre hiboux.

L'agriculteur peut également choisir de semer des variétés d'espèces amazoniennes. Elles sont mieux adaptées et plus résistantes aux conditions guyanaises et donc nécessitent moins de traitements chimiques, dont le prix augmente régulièrement. La diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires* présente également l'avantage de limiter les impacts sur les insectes pollinisateurs, essentiels pour obtenir un bon rendement.



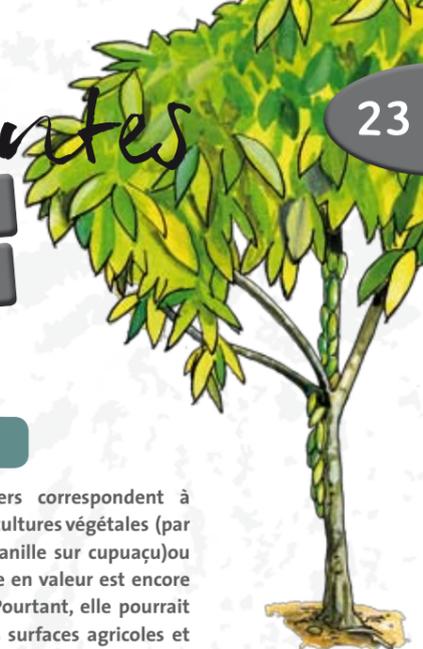
PRÉDATION NATURELLE



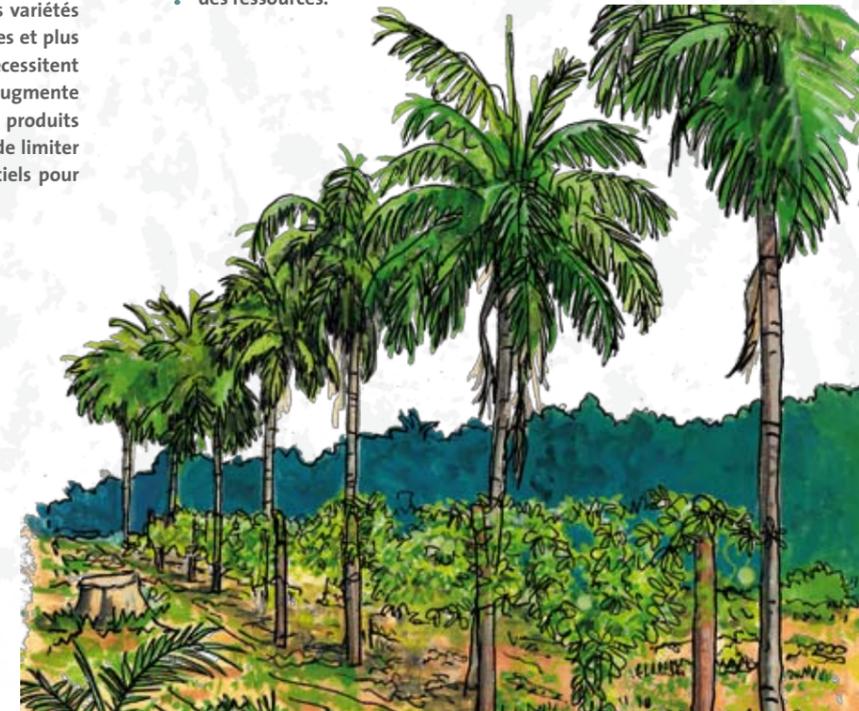
POLLINISATION

L'agroforesterie

Les systèmes agroforestiers correspondent à l'association d'arbres et de cultures végétales (par exemple la culture de la vanille sur cupuaçu) ou d'élevages. Ce type de mise en valeur est encore peu pratiqué en Guyane. Pourtant, elle pourrait être mise en place sur des surfaces agricoles et notamment sur des abattis pré-existants. De plus, elle présente de nombreux avantages : protection des cultures, amélioration des conditions culturales, une meilleure utilisation des ressources.



VANILLE SUR CUPUAÇU



Regards d'agriculteurs

L'agriculture est menée par des hommes et des femmes passionnés par leur métier. Rencontres avec ceux qui travaillent à remplir nos assiettes.

M^{me} Christine Tian-Sio-Po Jourdain
Exploitation Crique Mell, Montsinéry
33 ans

" Pour le développement d'une agriculture ouverte aux habitants "

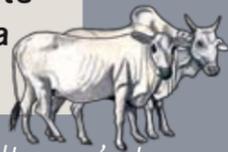
Christine Tian Sio Po a commencé à produire depuis un an maintenant sur son exploitation, portant le nom de la crique qui la traverse. Formée au CFPPA de Matiti, cette jeune agricultrice qui découvre encore son métier a fait le choix de l'agriculture biologique et ceci pour deux raisons essentielles. D'une part, c'est une stratégie commerciale que la maraîchère met en avant. D'autre part, propriétaire d'une partie des terres qu'elle exploite, elle souhaite pouvoir préserver son sol, essentiel pour le bon développement de ses plantations. L'agriculture d'aujourd'hui, elle la définit comme performante, innovante, transdisciplinaire et ouverte vers l'extérieur. Fini l'agriculteur isolé, en rupture sociale et mal équipé. Christine croit à une agriculture en réseau, avec les fournisseurs, les techniciens, ses collègues de travail et tous les acteurs du monde agricole. Les chefs d'exploitation d'aujourd'hui s'informent et échangent afin de trouver les équipements ou les consommables les plus pertinents pour leurs fermes. En outre, le lien entre le consommateur et le producteur sera prédominant pour les années qui viennent, réconcilier l'urbain et le rural pour le développement d'une agriculture durable et pérenne.



M. Rodrigue Antoinette
Exploitation Macouria
35 ans

" Un pays sans agriculture, c'est un pays qui se meurt "

Fils d'agriculteur, M. Antoinette avait un projet sur le long terme pour son exploitation : favoriser la mise en place d'une filière complète de la production à la vente. Et c'est chose faite ! Ainsi, en plus d'avoir diversifié ses productions - vaches, veaux, taurillons, porcs, ovins - il a monté un projet familial autour de la viande en ouvrant une boucherie/charcuterie avec sa femme à Kourou. Il produit donc la viande, la transforme pour une partie et la vend ce qui lui permet de rester en contact avec le consommateur. Mais, ce jeune agriculteur n'en reste pas là. Aujourd'hui, il se lance dans la production de céréales dans l'objectif de devenir autonome en compléments alimentaires. Il sème sorgho et maïs pour son cheptel et teste la canne à sucre. L'agriculture est aujourd'hui professionnelle et moderne. Les conditions pour que l'agriculture puisse se développer en Guyane demain sont doubles. Faciliter l'accès au foncier pour les producteurs qui souhaitent s'installer et développer la production des compléments alimentaires en Guyane.



M. Frédéric Buffard
Exploitation Savane Matiti, Macouria
48 ans

" L'agriculture est un levier pour permettre un développement local pérenne "



Éleveur, spécialisé en production de viande bovine, M. Buffard exerce son métier depuis 27 ans en Guyane. Fort de son expérience et de son envie de transmettre, il est aujourd'hui Président d'IKARE (Institut Karibéen et Amazonien de l'Élevage). Agriculteur entreprenant et tourné vers l'avenir, il aime expérimenter, s'intéresse à des méthodes innovantes et sait s'entourer d'hommes compétents tel que le CETIOM. Ainsi, une de ses spécificités est d'être un des

deux agriculteurs à produire les compléments alimentaires pour son cheptel en maïs et soja en filière non OGM. Pour cela, il a adopté une technique agricole, appelée la culture de semi direct sous couvert, qui consiste à semer ses céréales sous un couvert végétal et sans labour. L'agriculture est un métier passionnant à tout point de vue pour M. Buffard. La multiculturalité des agriculteurs, les rencontres avec d'autres pays voisins, le côté multidisciplinaire du métier demande à l'agriculteur d'être à la fois un homme de terrain tout en ayant des réflexions techniques de plus en plus pointues. En outre, l'organisation de la commercialisation en système de circuit court permet une valorisation directe du producteur auprès du consommateur. D'après lui, si les producteurs se projettent sur le long terme, en organisant les filières et mutualisant les ressources humaines et logistiques, alors l'agriculture sera créatrice d'emplois pour demain.



M. Lomin Kouakou
Agriculteur à Maripasoula
47 ans

" Vivre de mon métier d'agriculteur "

M. Kouakou pratique l'agriculture traditionnelle sur abattis-brûlis à Maripasoula depuis longtemps. Les productions servent à l'alimentation de la famille et peuvent être vendues en cas de surplus. Depuis quelques années M. Kouakou a décidé de faire de l'agriculture son métier. Passer d'une agriculture vivrière à une agriculture professionnelle est un véritable changement de vie et un parcours qui nécessite de la détermination. Tout d'abord, M. Kouakou a fait des démarches administratives pour



bénéficier d'une parcelle de terrain afin de développer son exploitation de manière sûre. Une parcelle de 5 ha sur un périmètre agricole à Maripasoula lui a récemment été attribuée. Le travail de défrichage a alors immédiatement commencé pour implanter des cultures fruitières (orangers, manguiers,...) et du maraichage en plein champs (aubergines, concombres,...) En effet la demande en fruits et légumes frais se développe rapidement à Maripasoula ! Ensuite M. Kouakou pour renforcer ses connaissances techniques participe depuis 3 ans à un programme de formation des agriculteurs du Maroni porté par le CFPPA de Matiti. Enfin il s'agit de s'équiper : du petit matériel déjà et plus tard de plus gros équipements comme un véhicule pour se rendre sur la parcelle. Les projets de M. Kouakou sont nombreux : développer la culture du wassai, élever des volailles...et son courage ne manque pas ! C'est toute une agriculture qui est en train de s'inventer sur le fleuve.

AGRICULTURE: du latin agricultura qui vient de ager (champ) et du verbe colo (cultiver)



Acadien

Habitant de l'Acadie, région située au Nord-Est du Canada.

Amendement

Apport d'un produit fertilisant ou d'un matériau, comme le compost, destiné à améliorer la qualité des sols.

BP ou Before Présent

Datation qui signifie «avant le présent».

Déchets organiques

Déchets d'origine végétale ou animale. Ils peuvent être des déchets de cuisines (épluchures de légumes, restes de viande) ou des espaces verts (tontes de gazons, feuilles mortes...).

Eau saumâtre

Eau légèrement à moyennement salée, de 1g à 10g/l contre 35g/l en moyenne pour l'eau de la mer.

Engrais ternaires

Produit servant à fertiliser le sol dont les trois éléments principaux sont l'azote (N), le phosphore (P) et le potassium (K).

Epandage

Pratique agricole qui consiste à répandre sur un champ des fertilisants ou des pesticides.

Espèce

Un groupe d'êtres vivants, dont les plantes, pouvant se reproduire entre eux et dont la descendance est fertile. L'espèce réunit les êtres vivants qui présentent des caractéristiques morphologiques, anatomiques, génétiques, physiologiques communes.

Espèces rudérales

Plantes qui s'implantent sur les décombres : fossés, friches, etc.

Ethrel

Produit chimique utilisé pour accélérer la maturité des fruits.

Faunistique

Qui concerne la faune, les animaux.

Floristique

Qui concerne la flore, les végétaux.

Fourrage

Culture produite pour l'alimentation du bétail.

Fourreau

Forme de la couleuvre, en étui.

Horizon

Les sols présentent une structure en couches. L'horizon correspond à une de ces couches.

Intensification agricole

Système de production agricole caractérisé par l'usage important d'intrants par rapport à la surface cultivée.

Intrant

En agriculture, on appelle "intrants" les différents produits apportés aux terres et aux cultures

Morphologique

C'est l'aspect extérieur de la plante ou du milieu, sa forme, son apparence extérieure.

Pédologie

Science qui consiste à étudier la formation et l'évolution des sols.

Phytosanitaire

Produits chimiques de synthèse utilisés contre les champignons, les insectes et les «mauvaises» herbes.

SAU ou Surface Agricole Utile

Surface dédiée à la production agricole. Elle comprend les terres arables (terres qui peuvent être cultivées : cultures céréalières, cultures maraîchères, prairies artificielles...), surfaces toujours en herbe (prairies permanentes), cultures pérennes (vergers). Elle ne comprend pas les bois et les forêts.

Sol hydromorphe

C'est lorsqu'un sol est saturé en eau sur une période plus ou moins longue de l'année.

Spécialisation

Le fait de cultiver une plante ou un animal en particulier.

Zones alluvionnaires

Zones qui ont reçu des dépôts de sédiments amenés par les eaux d'une rivière ou d'un fleuve.



Lexique

CRÉDITS



Conception

Camille Guédon, Sophie Toscano
et Elodie Gault-Feuillet (GRAINE Guyane),
Marie Fleury (GADEPAM / Muséum national
d'histoire naturelle),
Guillaume Fradet (Musée des cultures guyanaises),
Ludovic Salomon (Biotope).

Illustrations

Jean-Pierre Penez

Réalisation graphique

Géraldine Jaffrelot & Alfi Penez

Maître d'ouvrage :

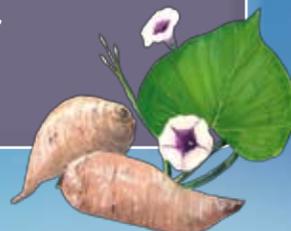
Réseau rural de Guyane

Comité de pilotage

Samuel Assémat (Groupe d'action locale de l'Ouest),
Stéphane Traissac (AgroParisTech),
David Le Sourne (Parc amazonien de Guyane),
Marie Fleury (GADEPAM/ MNHN),
Nicolas Lhotellier (Réseau rural de Guyane),
Matthieu Descombes (Direction de l'alimentation, de
l'agriculture et de la forêt / Oréade-Brèche),
Julien Cambou (Direction de l'environnement, de
l'aménagement et du logement),
Elisabeth Wilicki (Région Guyane).

Un grand merci à

Christine Tian Sio Po Jourdain,
Frédéric Buffard,
Rodrigue Antoinette,
Lomin Kouakou.



FINANCEURS



Date de parution : avril 2013

