

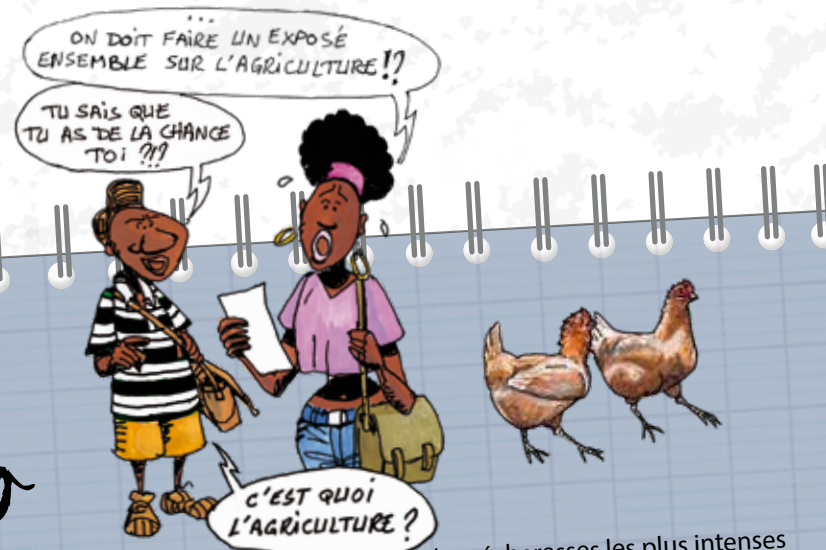
Les Agricultures de Guyane

Livret pédagogique





Edito



Au moment où nous écrivons ces lignes, la Guyane connaît une des sécheresses les plus intenses jamais enregistrées. L'ensemble des activités agricoles et de subsistances en sont profondément bouleversées, en particulier dans les communes isolées de l'intérieur. Le dérèglement climatique et ses conséquences s'imposent au quotidien des guyanaises et guyanais et nous force à œuvrer pour l'atténuation de ces effets dans nos sociétés. L'agriculture est à la base de toute culture et façonne les sociétés depuis des millénaires. La Guyane, de par sa richesse multiculturelle, est un territoire de rencontre des agricultures du Monde. En 2013, L'association Graine Guyane, tête de réseau des acteurs de l'éducation à l'environnement et au développement durable, a édité en partenariat avec le Réseau Rural, la DEAAF, et le Parc Amazonien de Guyane ce livret pédagogique. Son objectif est de sensibiliser les jeunes publics, aux enjeux de l'agriculture sur le territoire et valoriser la richesse des pratiques traditionnelles locales. La réédition de ce livret a été une opportunité pour mettre à jour ses informations, s'entretenir avec de nouveaux acteurs et approfondir certaines thématiques. Notre souhait est que ce livret puisse continuer de sensibiliser différents publics et contribuer, à son échelle, à un développement durable de l'agriculture guyanaise pour une meilleure résilience du territoire. En effet, comme le disait Pierre Rabhi : « Santé de la terre, qualité de l'alimentation et santé humaine sont indissociables »

Massiri Gueye
Co-président GRAINE Guyane
Coordinateur de Nature Rights Guyane

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

Les plantes d'Amérique
La domestication des plantes

12

Le voyage des plantes
Des transports prémédités

14

Le manioc
Plante patrimoniale de Guyane

16

Les vergers créoles
Une joyeuse pagaille

18

Le maraîchage et l'arboriculture
Une pratique agricole localisée



20

Des filières en développement
Le piment dans tous ses états

22

L'élevage en Guyane
Une filière diversifiée

24

Cultiver pour prendre soin de nous
Une filière en plein essor

25

L'agriculture et les milieux naturels
Une cohabitation possible

26

Des pratiques respectueuses de l'environnement
Un ensemble de solutions durables

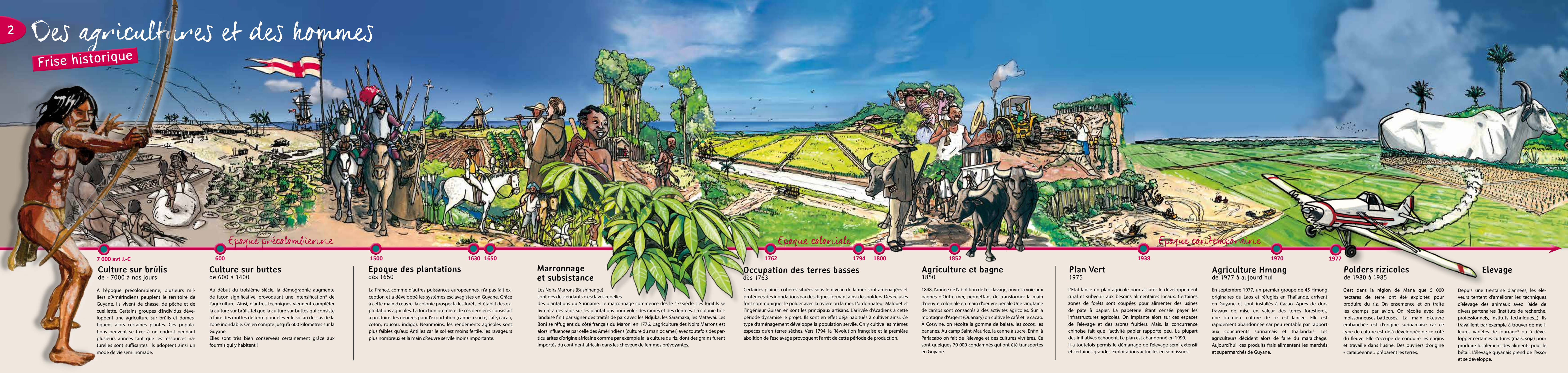
28

Regards de professionnels

30

Lexique





2 Des agricultures et des hommes

Frise historique

7 000 avt J.-C.

Culture sur brûlis
de - 7000 à nos jours

A l'époque précolombienne, plusieurs milliers d'Amérindiens peuplent le territoire de Guyane. Ils vivent de chasse, de pêche et 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.

Epoque précolombienne

600

Culture sur buttes
de 600 à 1400

Au début du troisième siècle, la démographie augmente de façon significative, provoquant une intensification* de l'agriculture. Ainsi, d'autres techniques viennent compléter la culture sur brûlis tel que la culture sur buttes qui consiste à faire des mottes de terre pour élever le sol au dessus de la zone inondable. On en compte jusqu'à 600 kilomètres sur la Guyane. Elles sont très bien conservées certainement grâce aux fourmis qui y habitent !

1500

Epoque des plantations
dès 1650

La France, comme d'autres puissances européennes, n'a pas fait exception et a développé les systèmes esclavagistes en Guyane. Grâce à cette main d'œuvre, la colonie prospecta les forêts et établit des exploitations agricoles. La fonction première de ces dernières consistait à produire des denrées pour l'exportation (canne à sucre, café, cacao, coton, roucou, indigo). Néanmoins, les rendements agricoles sont plus faibles qu'aux Antilles car le sol est moins fertile, les ravageurs plus nombreux et la main d'œuvre servile moins importante.

1630 1650

Marronnage et subsistance

Les Noirs Marrons (Bushinenge) sont des descendants d'esclaves rebelles des plantations du Suriname. Le marronnage commence dès le 17^e siècle. Les fugitifs se livrent à des raids sur les plantations pour voler des rames et des denrées. La colonie hollandaise finit par signer des traités de paix avec les Ndjuka, les Saramaka, les Matawai. Les Boni se réfugient du côté français du Maroni en 1776. L'agriculture des Noirs Marrons est alors influencée par celle des Amérindiens (culture du manioc amer) avec toutefois des particularités d'origine africaine comme par exemple la culture du riz, dont des grains furent importés du continent africain dans les cheveux de femmes prévoyantes.

1762

Occupation des terres basses
dès 1763

Certaines plaines côtières situées sous le niveau de la mer sont aménagées et protégées des inondations par des digues formant ainsi des polders. Des écluses font communiquer le polder avec la rivière ou la mer. L'ordonnateur Maloüet et l'ingénieur Guisan en sont les principaux artisans. L'arrivée d'Acadiens à cette période dynamise le projet. Ils sont en effet déjà habitués à cultiver ainsi. Ce type d'aménagement développe la population servile. On y cultive les mêmes espèces qu'en terres sèches. Vers 1794, la Révolution française et la première abolition de l'esclavage provoquent l'arrêt de cette période de production.

1794 1800

Agriculture et bague
1850

1848, l'année de l'abolition de l'esclavage, ouvre la voie aux bagnes d'Outre-mer, permettant de transformer la main d'œuvre coloniale en main d'œuvre pénale. Une vingtaine de camps sont consacrés à des activités agricoles. Sur la montagne d'Argent (Ouanary) on cultive le café et le cacao. À Coswine, on récolte la gomme de balata, les cocos, les bananes. Au camp Saint-Maurice, la canne à sucre. Enfin, à Pariacabo on fait de l'élevage et des cultures vivrières. Ce sont quelques 70 000 condamnés qui ont été transportés en Guyane.

1852

1938

Plan Vert
1975

L'État lance un plan agricole pour assurer le développement rural et subvenir aux besoins alimentaires locaux. Certaines zones de forêts sont coupées pour alimenter des usines de pâte à papier. La papeterie étant censée payer les infrastructures agricoles. On implante alors sur ces espaces de l'élevage et des arbres fruitiers. Mais, la concurrence aux concurrents surinamais et thaïlandais. Les agriculteurs décident alors de faire du maraîchage. Aujourd'hui, ces produits frais alimentent les marchés et certaines grandes exploitations actuelles en sont issues.

Epoque contemporaine

1970

Agriculture Hmong
de 1977 à aujourd'hui

En septembre 1977, un premier groupe de 45 Hmong originaires du Laos et réfugiés en Thaïlande, arrivent en Guyane et sont installés à Cacao. Après de durs travaux de mise en valeur des terres forestières, une première culture de riz est lancée. Elle est rapidement abandonnée car peu rentable par rapport aux concurrents surinamais et thaïlandais. Les agriculteurs décident alors de faire du maraîchage. Aujourd'hui, ces produits frais alimentent les marchés et supermarchés de Guyane.

1977

Polders rizicoles
de 1980 à 1985

C'est dans la région de Mana que 5 000 hectares de terre ont été exploités pour produire du riz. On ensemeence et on traite les champs par avion. On récolte avec des moissonneuses-batteuses. La main d'œuvre embauchée est d'origine surinamaïse car ce type de culture est déjà développée de ce côté du fleuve. Elle s'occupe de conduire les engins et travaille dans l'usine. Des ouvriers d'origine « caraïbéenne » préparent les terres.

Elevage

Depuis une trentaine d'années, les éleveurs tentent d'améliorer les techniques d'élevage des animaux avec l'aide de divers partenaires (instituts de recherche, professionnels, instituts techniques...). Ils travaillent par exemple à trouver de meilleures variétés de fourrage* ou à développer certaines cultures (maïs, soja) pour produire localement des aliments pour le bétail. L'élevage guyanais prend de l'essor et se développe.

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 ;

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 ;

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 d'Afrique ;

1975 Mise en place du Plan Vert ;

1977 Immigration Hmong sur les hauteurs de Cacao ;

1977 Importation massive de zébus d'Amérique Centrale ;

2008 : 1ère certification Agriculture Biologique en élevage ;

2020 : lancement d'une usine de transformation et commercialisation d'une filière Wassai complète ;

2021 : loi Égalim 2, qui impose des produits locaux et de qualité dans la restauration collective, permettant ainsi le développement de la production.

QUE DIT LA TRADITION ?

TU PORTES, JE PRENDS DES PHOTOS POUR L'EXPOSÉ !



Le dernier recensement agricole de 2020 denombre 6135 exploitations agricoles, soit une croissance de 4% par rapport à 2010. En Guyane, le nombre d'exploitations agricoles et leur surface augmentent constamment depuis ces 30 dernières années. Bien que le plus grand nombre d'exploitations en Guyane (3 exploitations sur 4) se retrouvent dans l'Ouest, et représentent 37% de la SAU*, la communauté d'agglomération du centre littoral a pratiquement doublé la taille moyenne de ses exploitations depuis 2010, et concentre la moitié des exploitations d'élevage.

On retrouve globalement 3 pôles agricoles principaux : l'agriculture vivrière sur abattis le long du Maroni et de l'Oyapock, les élevages bovins sur plusieurs centaines d'hectares dans la savane littorale et les exploitations maraîchères et fruitières de Cacao, Javouhey, Regina et Iracoubo. L'agriculture en Guyane c'est également 17 700 emplois permanents recensés en 2020. Parmi eux on retrouve 6100 chefs d'exploitation, dont la majorité sont des femmes (52%) ! Le travail familial est lui toujours majoritaire, bien qu'en baisse.

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



Les milieux et leurs sols

De la mer aux montagnes

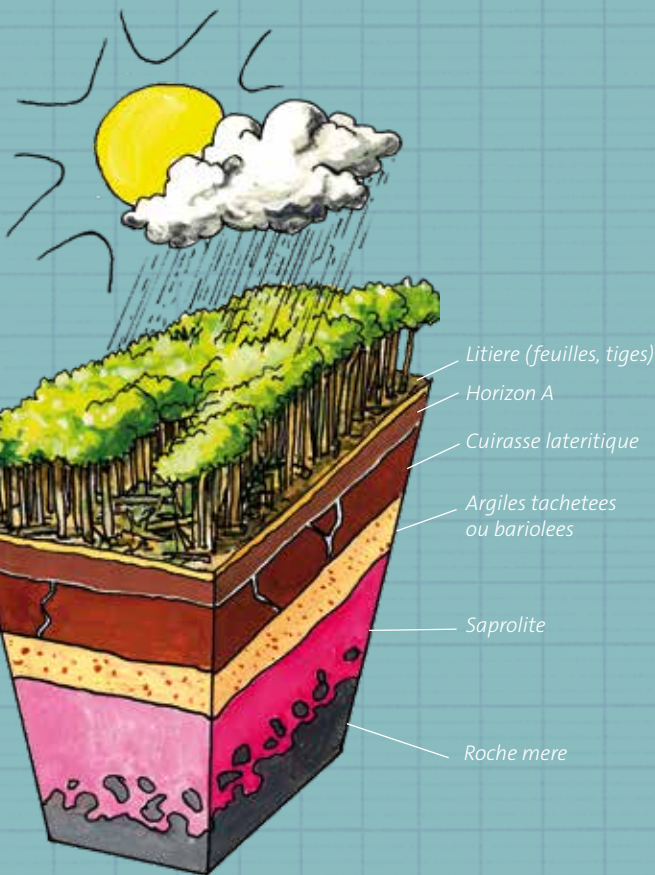
La Guyane est constituée de divers types de milieux naturels. Ils peuvent être classés en deux grands ensembles : les milieux de terres basses et les milieux de terres hautes. Chacun dispose de caractéristiques morphologiques* et pédologiques* particulières plus ou moins propices au développement de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

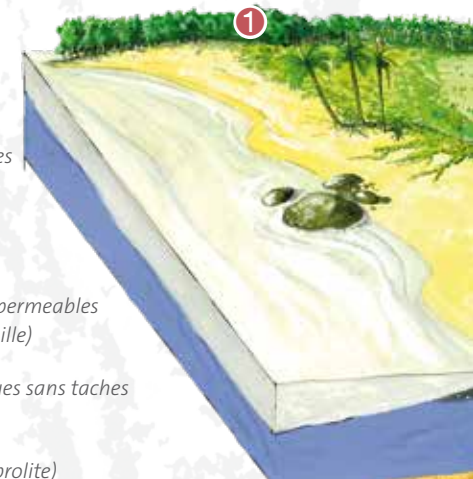
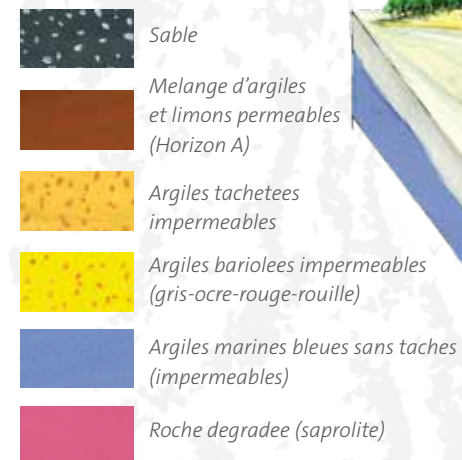
Les mangroves ❶ sont des forêts inondées à marée haute. Elles poussent dans de l'eau saumâtre*, le long du littoral. Elles se déplacent avec les bancs de vase. On y trouve peu d'espèces* végétales, comme le palétuvier gris et le palétuvier blanc. Plus en retrait, dans les estuaires des fleuves, pousse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

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

Les cheniers ❸ 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 la société a choisi de faire passer certaines routes (Mana-St-Laurent).

De grandes forêts marécageuses ❹ 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 cueillir des huîtres ou 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.



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 autres yayamadous.

... 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.



CORDON SABLEUX
RÉCENT

PRIPRI

CORDON SABLEUX
ANCIEN

SAVANES

BAS-FOND

MILIEU ET BAS DE PENTE

HAUT DE PENTE ET SOMMETS DES COLLINES

La culture sur brûlis

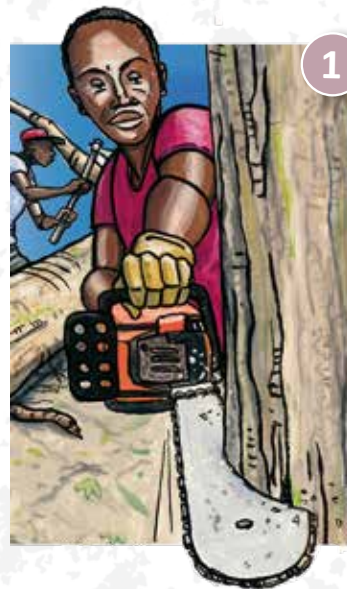
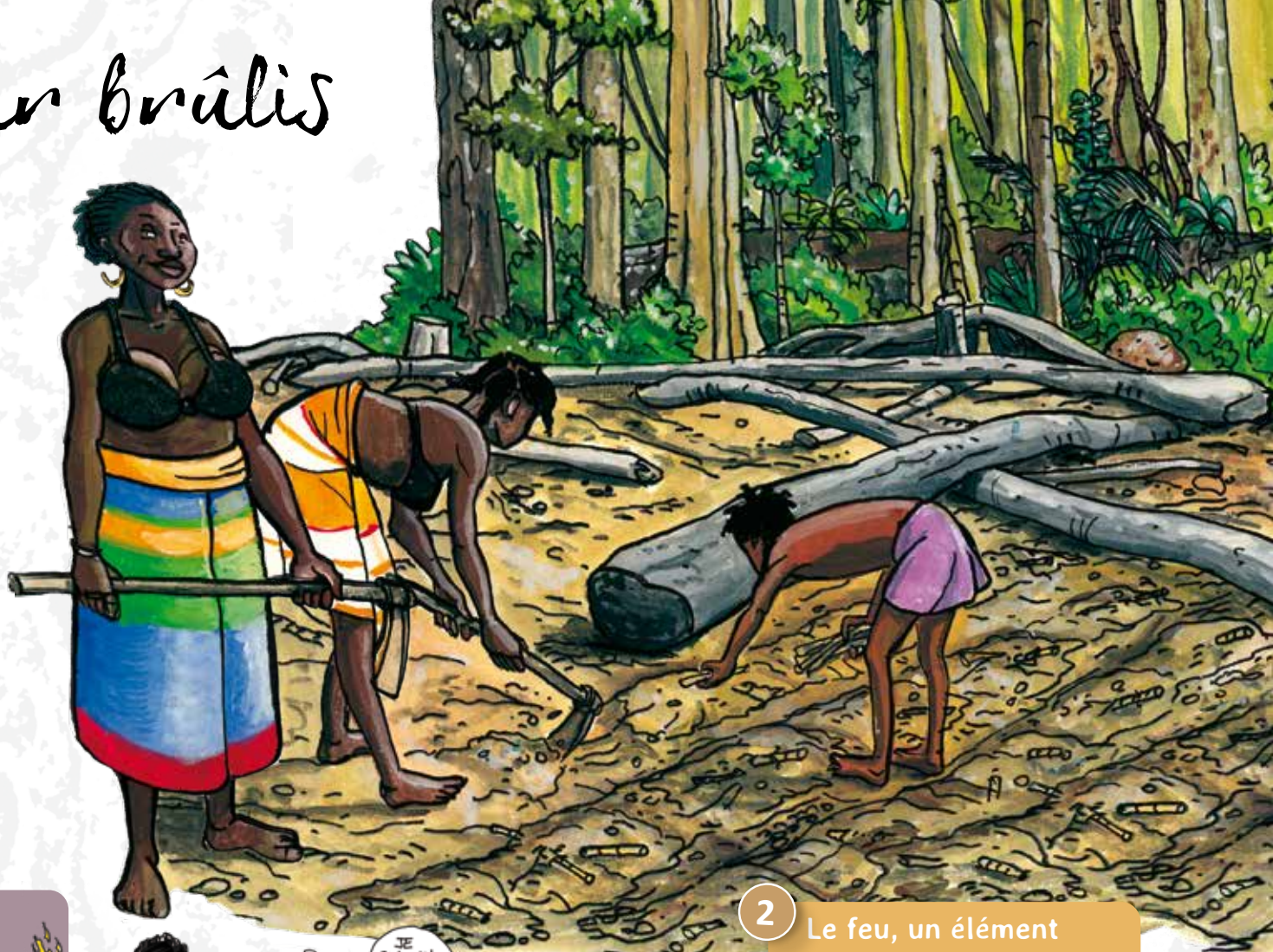


Le cycle agricole

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

Elle est pratiquée par 300 à 500 millions de personnes et utilise 2 500 millions d'hectares 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 plusieurs centaines d'années pour que la forêt se régénère totalement.



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 vieux 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 tressées

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 ses 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

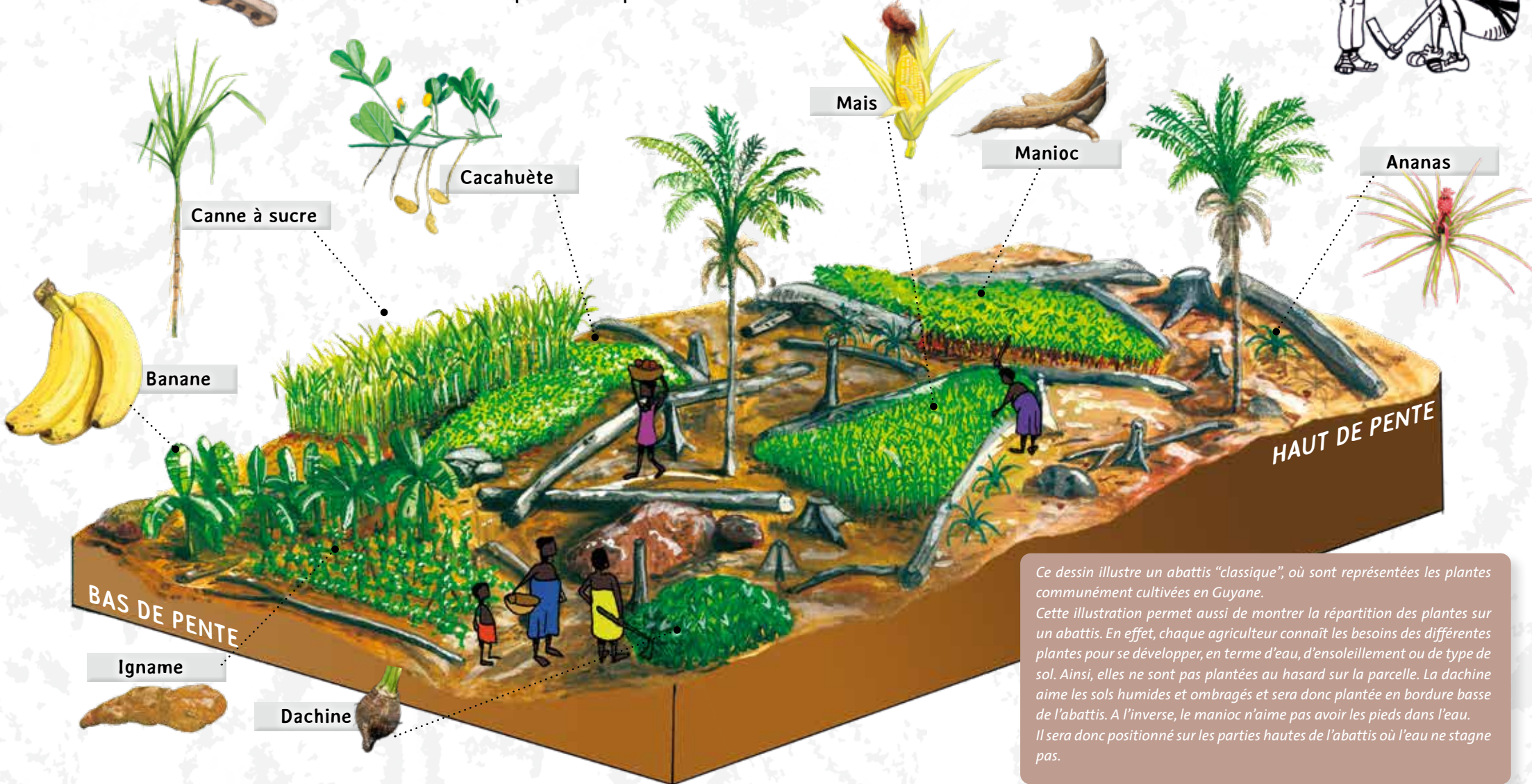
Savoirs

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.

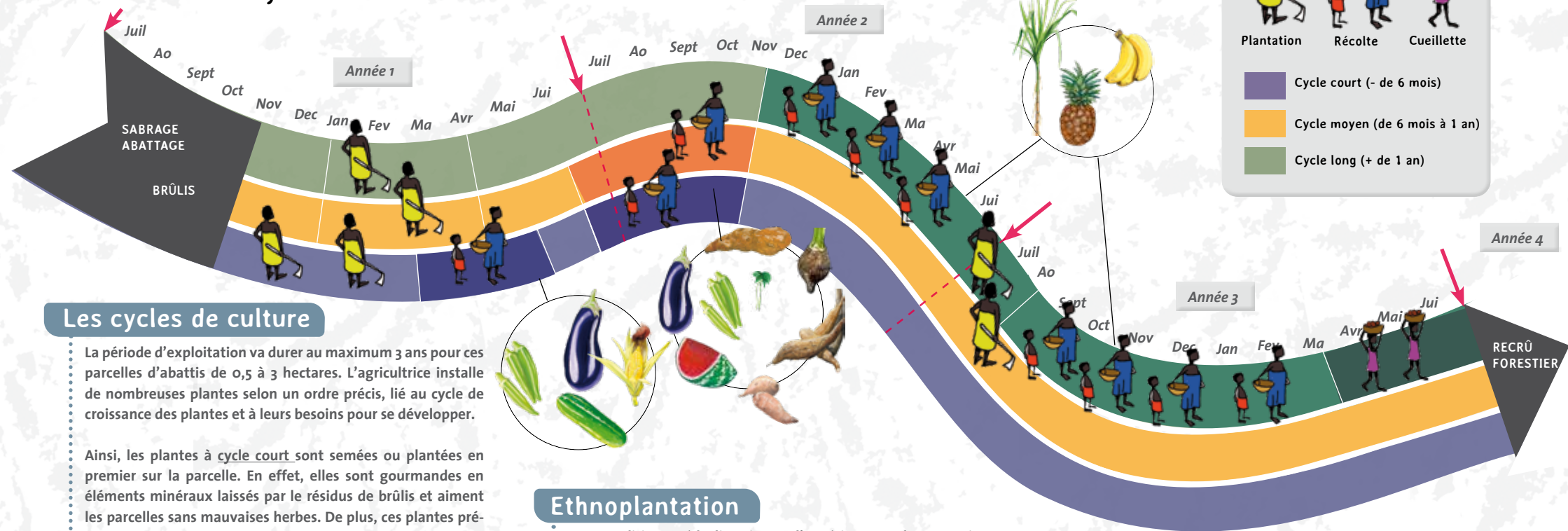
Cette biodiversité cultivée est le résultat d'une longue domestication et d'une sélection de plantes. Elle permet de répondre aux différents besoins de consommation alimentaire familiale.



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 cultural 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. 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.

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 !

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 vidé 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 : CONVULVULACEAE



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'âpres 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 reste dominée par la Chine, qui produit près de 50% de la production mondiale, même si cette tendance est en baisse.

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 l'arrivée de Christophe Colomb en Amérique, 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.



Manioc

Famille botanique : EUPHORBIACEAE

Plante toxique !

La grande diversité des variétés de manioc (plus de 150!) est le résultat des échanges entre les agriculteurs et de leur travail de sélection au fil du temps. Cette racine et ses dérivés, que ce soit sous forme de semoule ou de galette notamment, constituent un des aliments traditionnels de base des cultures bushinengues, amérindiennes et créoles en Guyane. 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

intervenue 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-elle ?

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



Maïs

Famille botanique : POACEAE

Histoire

Le maïs est apparu dans sa forme sauvage dans ce qui est actuellement le 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 plus de 2 milliards 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.



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'embarcadère, 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 (Aluku), malasiya, kwatalamu (wayana),
potiya (kali'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'étancher 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 (Aluku), asikalu (wayana), asicaru (kali'na), asikalu tuka (wayapi), siku (palikur)

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.

AFRIQUE DU SUD



Dachine

dasini (aluku), dasin (wayana), lasi (wayapi), dasin (palikur)

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.



Mangue

manyen (aluku), maja (wayana), manki (kali'na), ma (wayapi), mahk (palikur)

Famille botanique : Anacardiaceae

Le manguiier 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 manguiier pousse dans tous les pays tropicaux.



Haricot kilomètre

kosubenti (aluku), kumataine (wayana), kumana'i (Wayapi)

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 protéines.

Où pousse-t-il ?

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



Banane

bakove (creole), bakoba (aluku), paka (wayapi), platnu (palikur), paruru (kali'na), palulu (wayana)

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.



Le manioc

Plante patrimoniale de Guyane



Tubercules

Exemple de variétés de maniocs amers 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 couacs).



BAAKA TIKI
Tige noire



Petites feuilles et tiges blanches

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 amazoniennes cultivent en grande majorité le manioc amer.

Les fourmis manioc

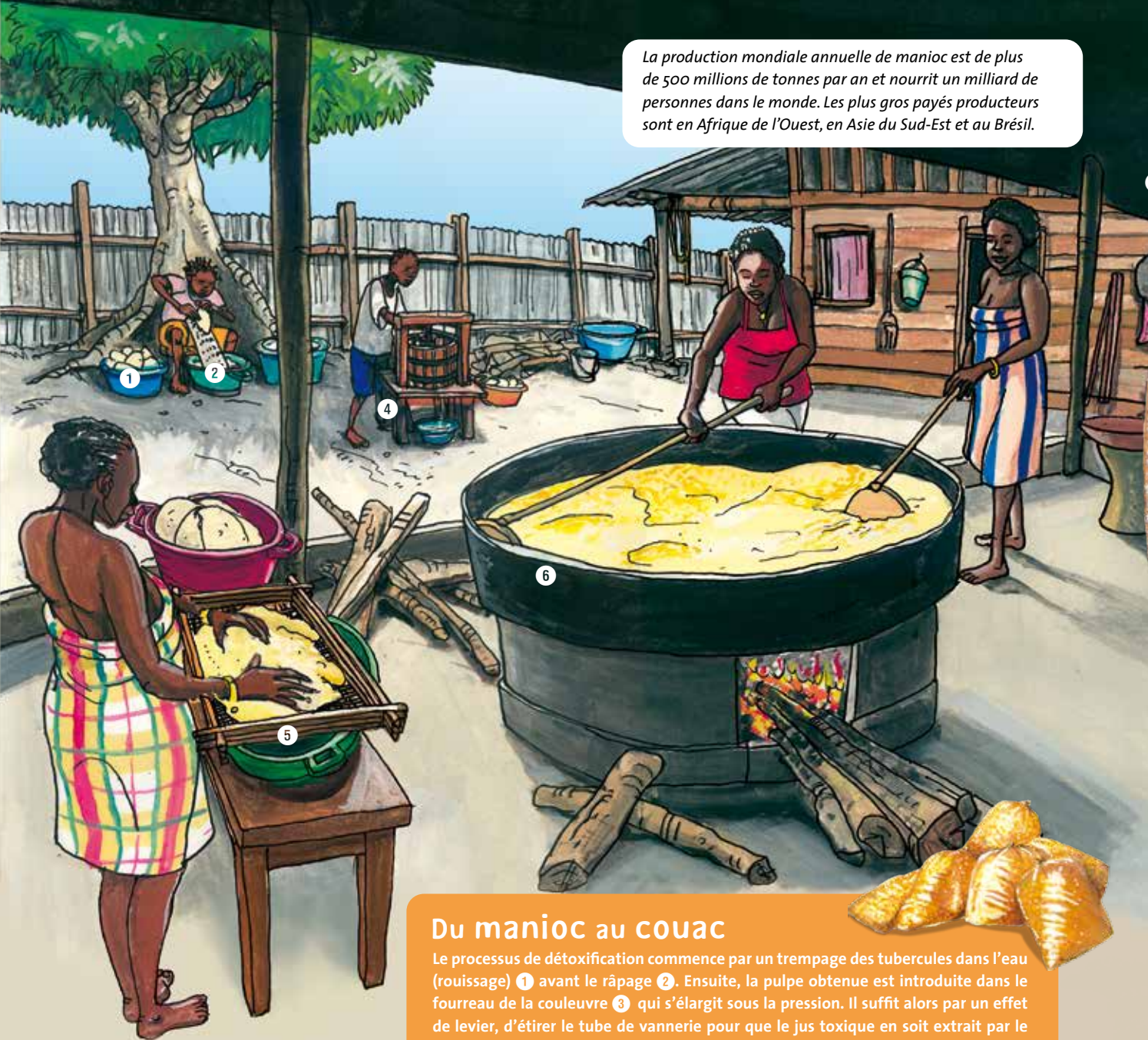
Regroupant plusieurs espèces, ces fourmis sont champignonnistes, c'est-à-dire qu'elles cultivent un champignon dans leur nid grâce à la matière végétale fraîche qu'elles y apportent. Malgré leur nom, elles s'intéressent à beaucoup d'autres plantes.



Un champignon redoutable

Depuis 2022 une maladie connue sous le nom de « balais de sorcière » a causé des pertes de production de manioc allant de 30 à 100 pourcents en Guyane, au Brésil et au Suriname. Après plusieurs mois de recherche, les scientifiques ont découvert qu'elle était causée par un champignon (*Ceratobasidium* sp.) issu d'Asie. Afin de lutter contre sa prolifération, un travail de coopération avec les pays voisins est nécessaire.

La production mondiale annuelle de manioc est de plus de 500 millions de tonnes par an et nourrit un milliard de personnes dans le monde. Les plus gros pays producteurs sont en Afrique de l'Ouest, en Asie du Sud-Est et au Brésil.



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, consommée lors des fêtes. Ils préfèrent pour cela des variétés à tubercules plus riches en eau, qu'ils mettent à fermenter.

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

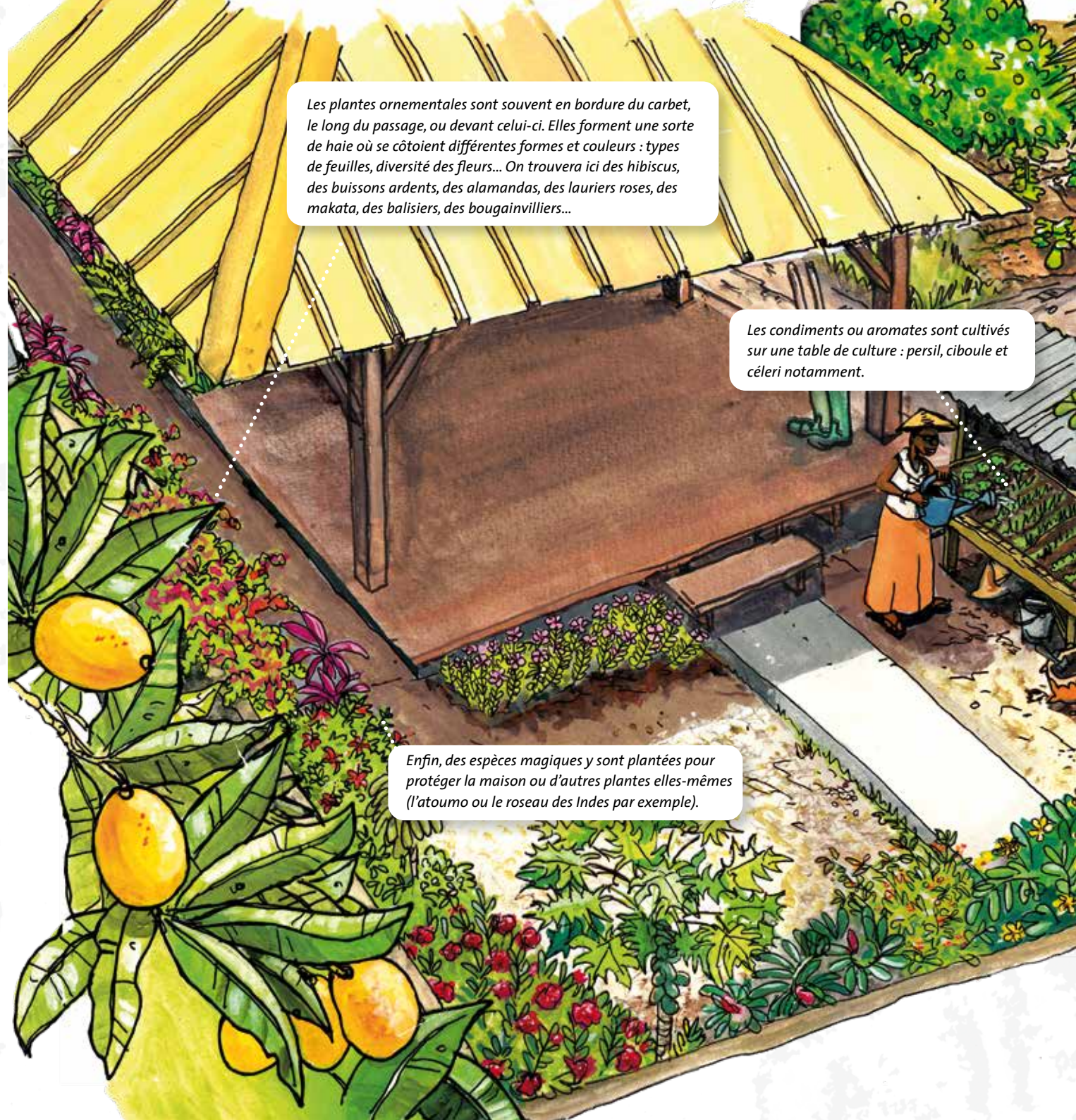
Une joyeuse
pagaille



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. Ces 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, ils constituent 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.

Enfin, des espèces magiques y sont plantées pour protéger la maison ou d'autres plantes elles-mêmes (l'atoumo ou le roseau des Indes par exemple).



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...).

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. Ses 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 Hmong 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 75 000 tonnes par an. Une exploitation sur 4 est spécialisée en culture fruitière, et une exploitation sur 2 en production végétale.

Sur les 6 300 ha de culture fruitières, outre les grands pôles de production, plus de 400 ha sont représentés par les jardins et vergers familiaux non agricoles.

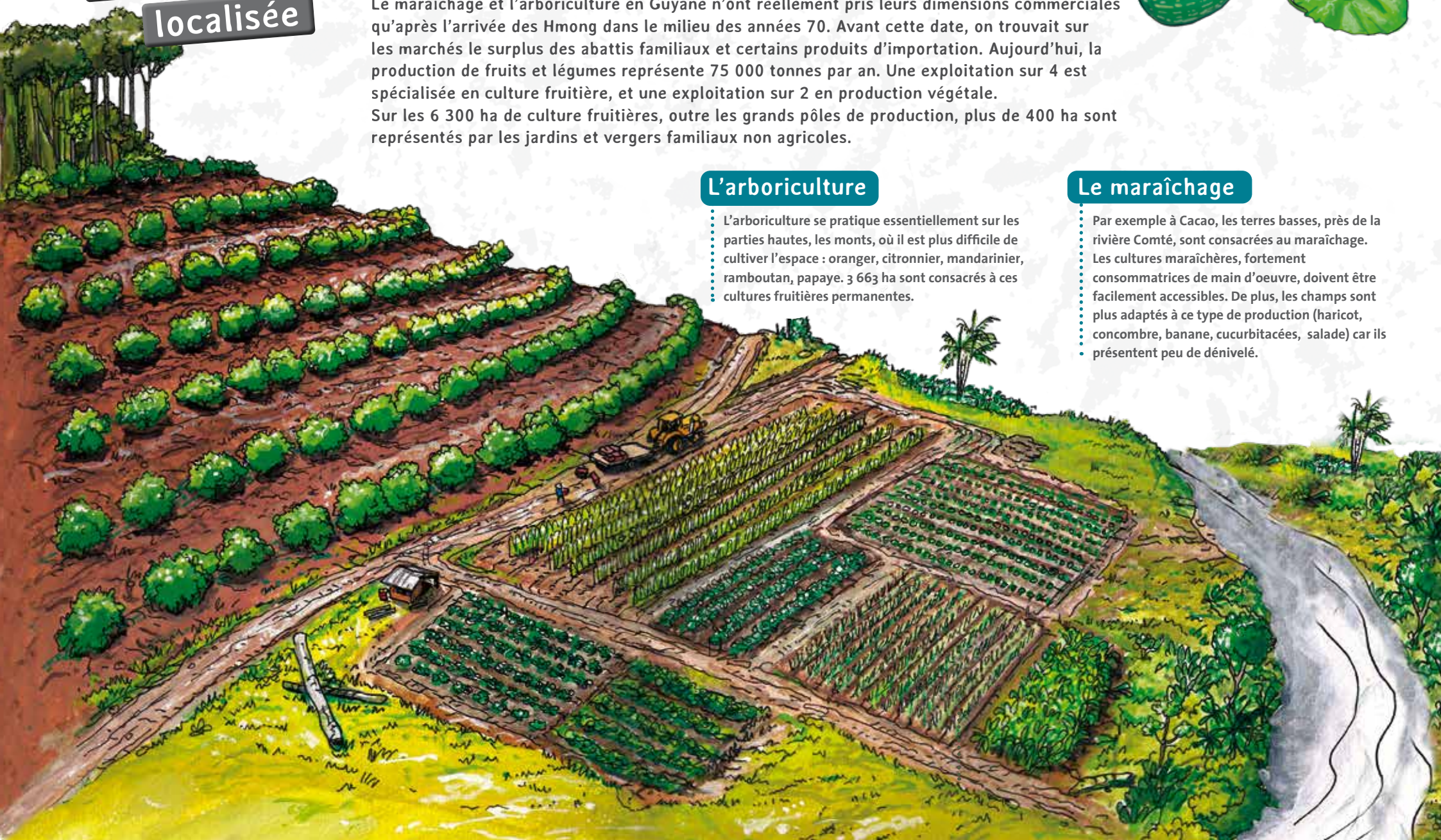


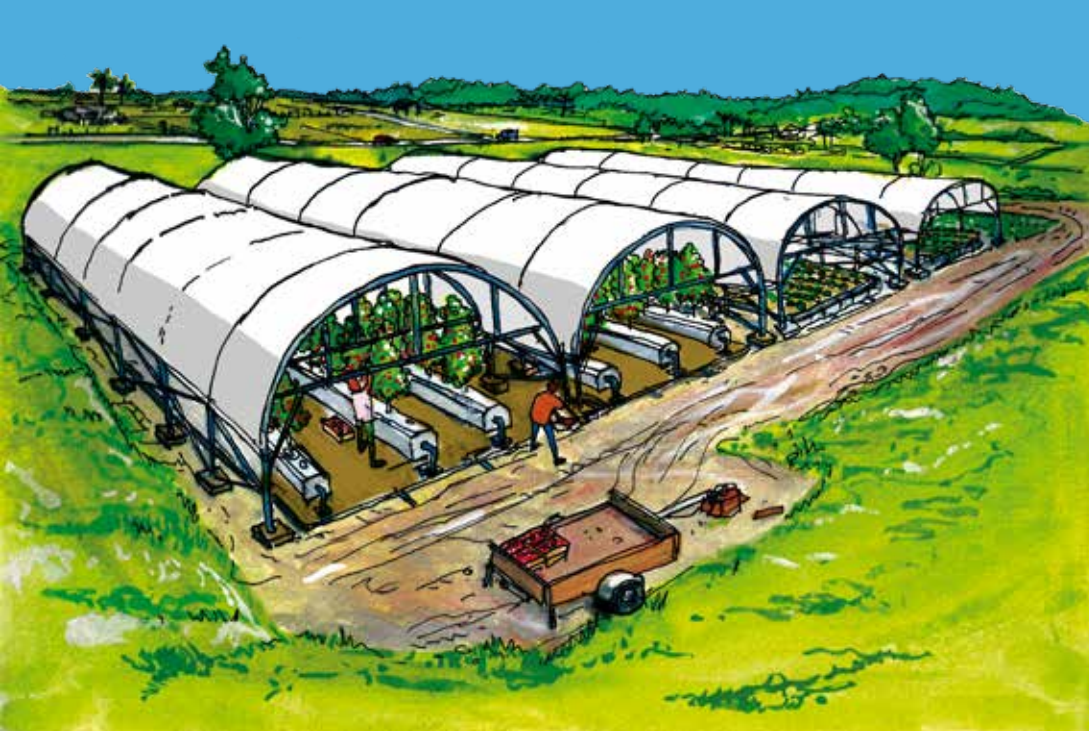
L'arboriculture

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.





La culture des palmiers

La cueillette des fruits de palmiers est traditionnelle en Guyane. Des projets de plantation et culture de wassaï, awara ou encore parépou se développent. Ces espèces ayant un besoin important en eau et en ensoleillement, des systèmes d'irrigations - notamment utilisés au Brésil - se développent pour pouvoir récolter toute l'année. Les fruits peuvent être transformés pour l'alimentation, la santé ou la cosmétique.



Diverses techniques de production

La culture sous serre

Travailler sous serre permet de produire toute l'année, en constituant un abri contre les fortes pluies. La technique est associée à la culture sur billons (petites buttes) afin de mieux gérer les inondations. La culture sous serre hors sol est peu développée car elle demande des moyens d'irrigation coûteux.



L'association des cultures

En associant des cultures différentes sur une même zone, le maraîcher gagne de l'espace et réduit la présence des espèces spontanées (les fameuses « mauvaises herbes »). Il s'octroie également les bénéfices des plantes compagnes : selon les espèces elles améliorent la qualité du sol ou repoussent les bio-agresseurs.

La plupart des agrumes produisant des fruits sont des arbres greffés.

Le greffage

Cette technique consiste à associer des plantes différentes afin d'augmenter la résistance et le rendement. On incise une tige du porte-greffe - plante adaptée au sol et au climat - sur laquelle on insère le greffon qui produit de bons fruits. On obtient ainsi le meilleur des deux variétés !



L'induction florale des

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 de produits générateurs d'éthylène, qui est ensuite versée dans le cœur de chaque plant. D'autres techniques à base de charbon actif, compatibles le cahier des charges de l'agriculture commencent à arriver sur le marché.

Des filières en développement

Le piment dans tous ses états



Importation des semences

Les conditions pédo-climatiques de Guyane ne permettant pas ou peu cette production, les agriculteurs sont souvent obligés d'importer des graines depuis l'Hexagone ou l'étranger, ce qui pose parfois des problèmes d'approvisionnement.



Le territoire produit de nombreux végétaux destinés à l'alimentation. Des légumes issus du maraîchage aux fruits de l'arboriculture, leur culture et leur commercialisation participent à la mise en place de toute une filière. Celle-ci peut faire intervenir des professionnels de chaque étape ou bien être gérée par l'agriculteur lui-même, dont le métier devient alors très polyvalent !



Des professionnels travaillent au développement des filières de proximité, afin de diminuer les importations coûteuses en énergie et de valoriser les productions locales.

1 Les semences

Les graines de piments sont mises en plaques de semis en pépinière. Grâce à un arrosage quotidien, elles germeront rapidement.

2 La plantation

Les jeunes plants sont mis en terre (en champ ou sous serre) sur des buttes de culture. L'agriculteur en prendra soin jusqu'à la fructification. Cela comprend l'irrigation, l'apport d'engrais, le désherbage, le paillage mais aussi le soin lors d'attaques de parasites ou de maladies.

3 La récolte

La récolte s'effectuera à la main, 4 à 7 mois plus tard. Afin de diminuer les attaques, l'agriculteur peut, après la récolte, alterner avec une plantation de concombre ou de laitue.

4 Le transport

Les zones maraîchères étant éloignées des zones de consommation, les produits sont ensuite transportés très souvent par les agriculteurs eux-mêmes. Lorsqu'ils sont associés à une coopérative, celle-ci peut prendre en charge ce transport.



Sensibles à l'eau, les piments, comme les tomates, seront donc souvent cultivés sous tunnel, sur des buttes,

5 La transformation

Il existe différentes variétés de piments qui entrent dans la composition de préparation salées ou sucrées : pâte de piment, sauce chien, pâtes et saucisses, chocolat, rhum...

L'agriculteur peut effectuer lui-même la transformation ou vendre sa production à une usine qui utilisera les produits de plusieurs agriculteurs afin de commercialiser une grande quantité de produits transformés.

La sauce chien est préparée en usine à partir de piments végétariens et citrons verts produits par différents agriculteurs locaux.



Chocolat au piment fort confectionné de façon artisanale par un cultivateur de Cacao ayant acheté du piment à un autre agriculteur à proximité.



Cout et valeur ajoutée

La transformation d'un produit agricole y ajoute de la valeur. C'est donc une source de revenus supplémentaire pour les agriculteurs transformant eux-mêmes.

Cependant, les appareils de transformation nécessitent un certain investissement financier. C'est pourquoi des installations communes comme l'atelier d'agro-transformation du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyane sont utilisées par des agriculteurs, dans ce cas pour produire des confitures ou chips de légumes.



6 La commercialisation

L'agriculteur peut vendre directement sa production à l'un des circuits suivants ou bien à un grossiste qui achètera les produits de plusieurs agriculteurs pour revendre ensuite des grosses quantités :

- au marché, où l'on trouve une majorité de produits de Guyane ;
- aux établissements de restauration commerciale (les restaurants) ou collective (les cantines). Celles-ci doivent désormais proposer une majorité de produits sains et locaux ;
- dans un supermarché ou un primeur qui propose également des produits importés ;
- dans un magasin de producteurs qui vend exclusivement des produits des agriculteurs associés.



L'élevage en Guyane

Une filière diversifiée



L'élevage répond, lors de la période coloniale, 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 et sont définis comme traditionnels chez la population créole guyanaise.

La filière élevage restera, jusqu'au Plan Vert en 1975, une toute petite partie de l'agriculture guyanaise.

Les chiffres de 2020 montrent que la production locale ne couvre que peu les besoins en consommation de viande par la population, avec notamment : 25% de viande bovine consommée issue des élevages locaux, 15% de la viande porcine, 13% pour les chèvres et seulement 3% pour les poulets de chair ! Autrement dit, 80% de la viande consommée en Guyane est importée. Malgré ces chiffres, il est intéressant de noter qu'une des spécificités de l'élevage guyanais est sa grande diversité de productions : bovins, porcins, volailles, ovins, caprins, lapins, et de produire 100% des oeufs consommés localement.



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. Deux abattoirs sont présents en Guyane, le principal à Cayenne et le second à Mana.

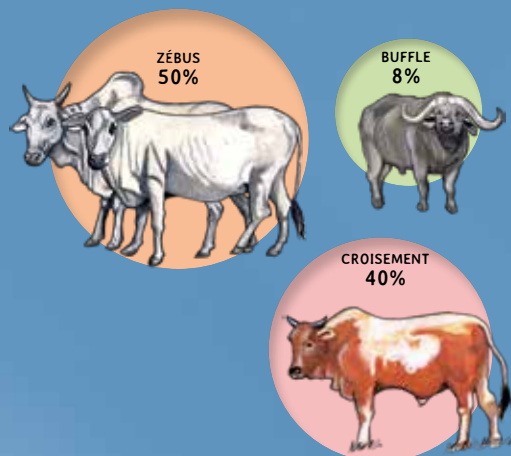
Transformation et transport

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

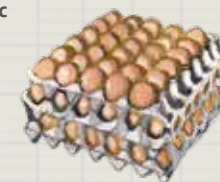
La plus grande partie de la vente s'effectue sur les marchés urbains ou est directe à la ferme. Les grandes surfaces cherchent à augmenter leur part de vente des productions animales guyanaises, identifiables par le logo «produit en Guyane».

IKUYU *Brachiaria humidicola*
 Cette plante fourragère couvre une grande
 partie des prairies. Un super aliment, mais
 qui remplace toutes les autres espèces
 végétales, au détriment de la biodiversité de
 la parcelle.



Les poules de Guyane

Nous sommes aujourd'hui autonomes sur la consommation d'œufs avec une production annuelle estimée à 20 millions d'œufs ! Ce phénomène est dû en grande partie à l'interdiction d'importation d'œufs réfrigérés intervenu en juillet 2005.



L'élevage bovins

La pratique de l'élevage extensif des bovins est majoritaire en Guyane et le cheptel a presque doublé en 10 ans. 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.



L'élevage ovin-caprin

Cet élevage répond à une demande forte des consommateurs, principalement pour les fêtes. Mais il semblerait qu'ils soient aussi au goût des jaguars ! Les élevages sont de taille modeste et souvent combinés à d'autres élevages et/ou cultures. Ils comprennent généralement moins de 10 têtes par exploitation. Ce sont des animaux importés de type Boers et moutons Martinik. On retrouve également quelques élevages dédiés à la production de fromages.



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

D'autres élevages se développent en Guyane ! Une quinzaine de tonnes de miels est produite chaque année par environ 800 ruches, mais aussi des essais d'élevage de viande de bois. L'élevage de pécaris ou iguanes pourraient diminuer la pression de chasse sur ces espèces.



Cultiver pour prendre soin de nous

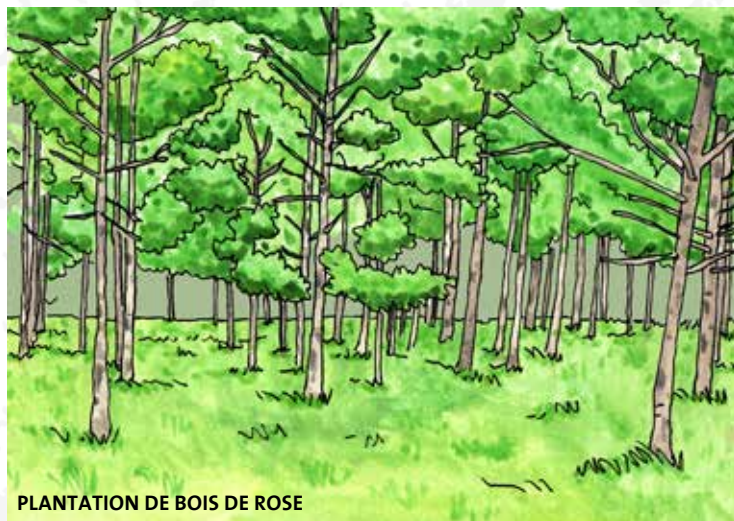


Pharmacopée et cosmétopée

Des remèdes peyi simples

Sans grande transformation, certaines plantes séchées s'utilisent en infusion, parfois s'associant à d'autres, afin de prévenir les infections ou soigner certaines maladies.

Souvent, ces plantes sont cultivées par les agriculteurs en complément de leurs cultures principales. On peut citer les feuilles de Vénére en anti-inflammatoire ou les feuilles de Cannelle contre les rhumes.



PLANTATION DE BOIS DE ROSE

L'agriculture n'a pas seulement pour vocation de nous nourrir. Certaines plantes, dont plusieurs utilisées dans le jardin créole, peuvent nous aider à nous soigner de manière naturelle. Depuis peu, la production et la transformation de ces végétaux connaît un essor croissant : savons, huiles essentielles, baumes pour les cheveux et tisanes sont désormais disponibles sur nos étals grâce à un effort conjoint des agriculteurs, des petits transformateurs et des laboratoires de recherche.

La quantité d'huile produite dépend de la plante et de la concentration recherchée. Il faut par exemple 1kg de feuilles fraîches de citronnelle pour obtenir 5 à 10 ml d'huile essentielle.



DISTILLATION DES HUILES

La fabrication d'huiles essentielles

Une huile essentielle est un concentré d'une plante, qui s'obtient par un processus de distillation : de la vapeur d'eau va traverser une cuve contenant les végétaux et en ressortir gorgée de leurs arômes et principes actifs.

En Guyane, on cultive et distille du Bois de rose (son bois) qui régénère la peau mais aussi de l'Atoumo (ses feuilles) qui combat les infections.



Des produits cosmétiques

Le beurre de Maripa est obtenu après le concassage de ses graines et un long travail de la pâte, qui fournit alors un baume pour cheveux semblable au karité.

L'huile de Patawa pour hydrater et assouplir la peau, le shampoing à l'Awara pour les cheveux secs, le savon au Palmier bâche après un coup de soleil... Les palmiers de Guyane constituent ainsi un véritable trésor !

Et tant d'autres plantes sont utiles pour notre peau et nos cheveux : gel d'aloë vera ou de feuilles d'argent, huile de carapa, beurre de cupuaçu, pulpe d'avocat...



L'agriculture et les milieux naturels

Une cohabitation possible

Aujourd'hui, l'agriculture est concentrée le long du littoral et des fleuves. Entre 2010 et 2020 nombre d'exploitations a augmenté de seulement 2,5%, contre 13% durant la décennie précédente. Cependant la surface des exploitations a augmenté de 44% sur la même période. 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

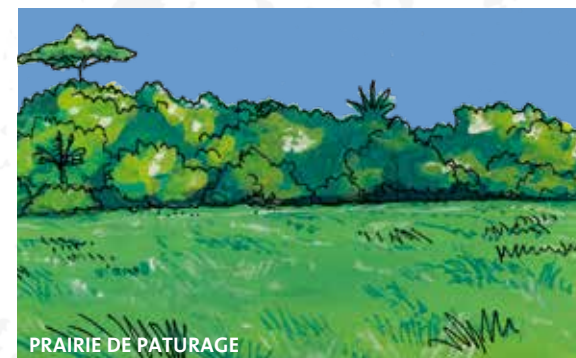


Milieux naturels & milieux agricoles : quelles différences ?

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 PATURAGE

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 et peuvent devenir envahissantes, comme l'*Acacia mangium*.

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.



POLDERS

Des pratiques respectueuses

Un ensemble de solutions pour cultiver durablement

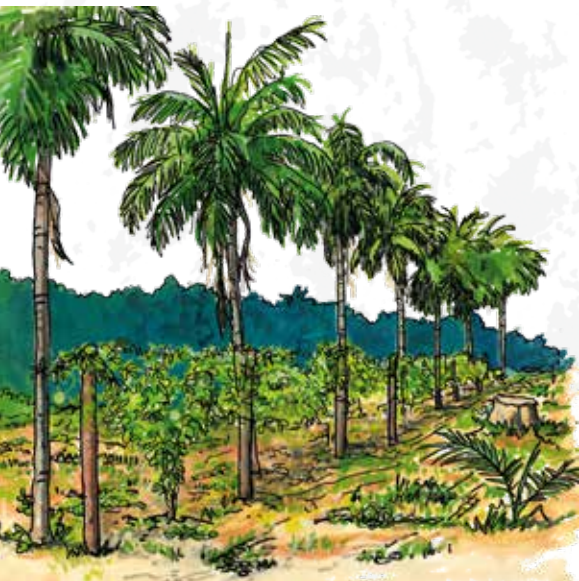


La fertilisation naturelle du sol

En Guyane, le sol est acide, ce qui plaît peu aux espèces cultivées. Pour changer cela, l'agriculteur ajoute du calcaire à ses plantations, par de la chaux ou de la dolomite.

Pour apporter des nutriments aux plantes et ainsi améliorer leur croissance, l'agriculteur peut fertiliser son sol avec du charbon mais aussi du compost. Cette dernière technique consiste à transformer les déchets verts de l'exploitation (feuilles, herbes, branches...) en engrais, en les laissant se décomposer. Ce compost est ensuite épandu sur le sol.

La plantation de légumineuses (voir le paragraphe sur les plantes utiles) est également efficace.



Aujourd'hui, produire notre alimentation de façon durable est devenu essentiel, c'est-à-dire en respectant la santé des agriculteurs, des citoyens ainsi que l'écosystème qui nous entoure. Pour cela, les agriculteurs ont développé des techniques, parfois nouvelles mais souvent basées sur des savoirs ancestraux, afin d'intégrer les processus biologiques et écologiques, et diminuer l'utilisation de produits phytosanitaires chimiques. Elles visent à fertiliser le sol et à lutter contre les ravageurs et maladies, tout en garantissant une productivité agricole abondante.

L'agroforesterie, un modèle inspiré par la forêt

L'association de cultures maraîchères à d'arbres a de nombreux intérêts :

Cela augmente la biodiversité de la parcelle, donc les insectes et les oiseaux notamment (on parle d'auxiliaires) qui vont permettre de lutter contre les ravageurs.

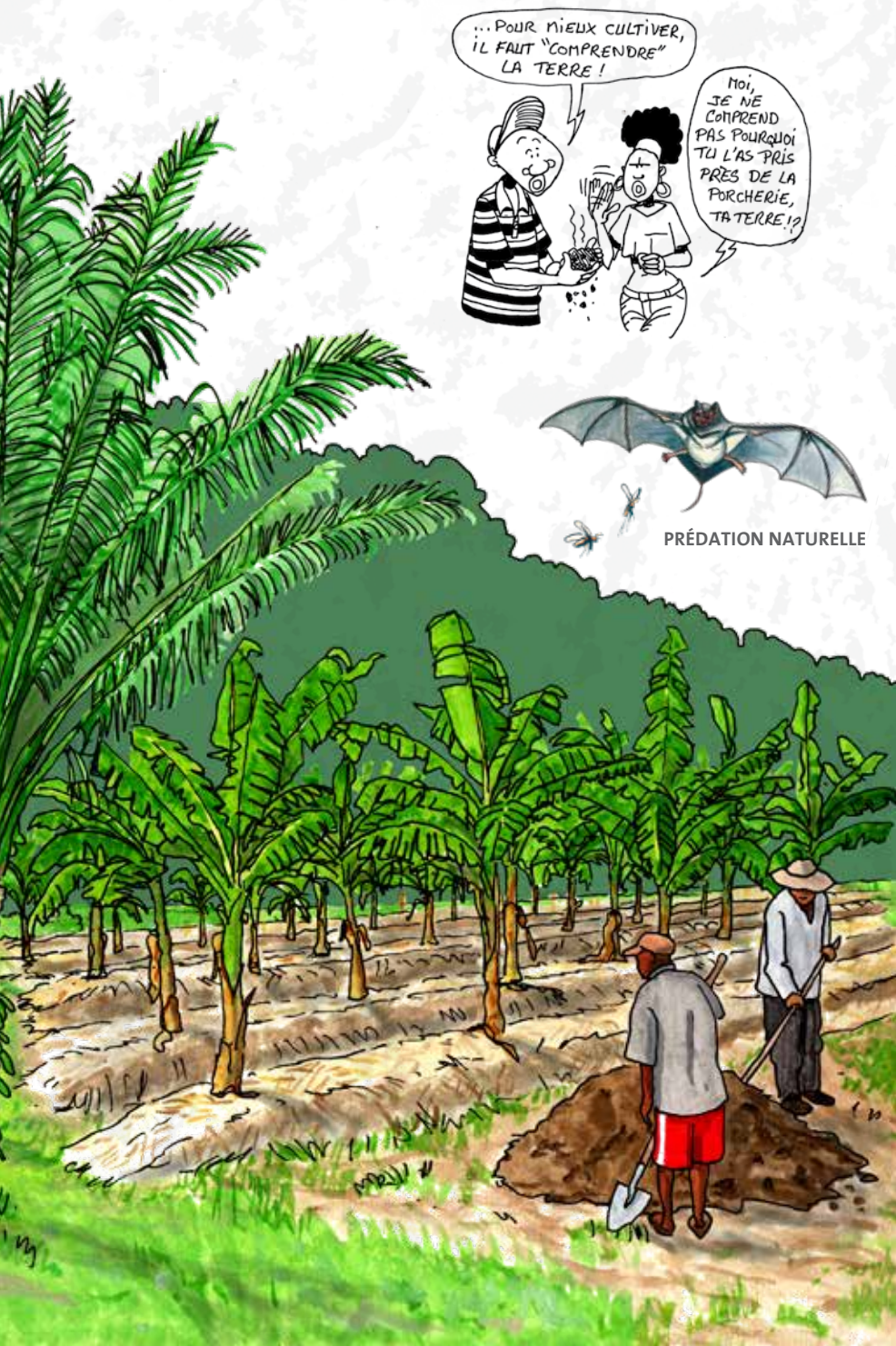
L'ombre faite aux jeunes plantes ou aux animaux élevés est essentiel dans les conditions climatiques de Guyane.

Les feuilles et fruits tombés des arbres se décomposeront et permettront de nourrir le sol.

Enfin, ce système vertueux associant plusieurs espèces cultivées assure à l'agriculteur des revenus diversifiés. On parle d'optimisation de l'utilisation des ressources.

Par exemple, on retrouve communément l'association de plants de vanille sur des maripa. Cela permet à la vanille, plante grimpante, d'avoir un support et de l'ombre pour se développer. Cette pratique permet de conserver cette espèce indigène de palmier et de diversifier le revenu du cultivateur grâce à la production de noix de maripa.





...POUR MIEUX CULTIVER,
IL FAUT "COMPRENDRE"
LA TERRE !

MOI,
JE NE
COMPREND
PAS POURQUOI
TU L'AS PRIS
PRÈS DE LA
PORCHERIE,
TA TERRE ! ?

PRÉDATION NATURELLE

POLLINISATION

Auxiliaires des cultures

Limitier les intrants permet aussi le maintien de prédateurs naturels qui sont utiles pour l'agriculture tout en favorisant la biodiversité. Par exemple les chauves-souris se nourrissent d'insectes et vont donc limiter les attaques de ces derniers sur les cultures, de manière totalement écologique et gratuite.

Les abeilles favorisent elles la pollinisation des plantes, bien que les plus communes en Guyane (les abeilles dites «africanisées») sont réputées être assez agressives pour envers l'Homme. C'est pourquoi les ruches sont mise à bonne distance des cultures. L'usage des abeilles mélipones, sans dards, est par contre une alternative sans risque!

Le paillage

Le paillage consiste à recouvrir le sol de débris végétaux (copeaux, cannes broyées) ou de bâches synthétiques.

Les avantages sont les suivants :

- l'eau de pluie ne plombe pas la terre et pénètre plus facilement ;
- le sol est protégé du soleil, moindre évaporation ;
- les mauvaises herbes étouffent, le paillis devient de l'humus.

Décryptage

Agroécologie

Ensemble de pratiques mettant la diversité des cultures et éléments naturels au cœur du système : respect du sol, phytosanitaires naturels, pratiques favorisant la biodiversité...

L'agroécologie intègre la défense de l'alimentation saine et locale et de la paysannerie.

Agriculture biologique

Label garantissant que l'agriculteur a suivi un cahier des charges interdisant les produits phytosanitaires chimiques.

Permaculture

Philosophie s'inspirant de la nature en organisant les cultures dans l'espace de façon à tirer pro-

Planter des espèces utiles les unes pour les autres

Associer et alterner dans le temps des espèces différentes apporte de nombreux bénéfices à la parcelle. En voici quelques exemples :

Les légumineuses telles que les pois sucrés, les haricots ou les courges vont permettre de fixer l'azote dans le sol, qui sera plus fertile pour la culture principale.

Certaines espèces plantées en bordure de parcelle attirent les ravageurs. Ainsi, ils n'attaquent pas la culture principale. On peut utiliser le maïs pour que les courges restent tranquilles !

D'autres espèces telles que l'œillet d'inde permettent d'éloigner les ravageurs. Placé entre les espèces cultivées éloignera les nématodes qui raffolent des racines.

Pour éloigner un champignon qui fait pourrir les aubergines, on pourra alterner la culture en mettant pendant 2 ans du chou sur la parcelle. Quant les aubergines seront replantées, on peut espérer que le champignon ait disparu.



-fit des éléments naturels.

Produit phytosanitaire

Substance de nature chimique ou biologique utilisée en agriculture pour protéger les végétaux des organismes nuisibles, pour limiter la croissance des plantes indésirables ou pour modifier la croissance des végétaux cultivés.

Regards de professionnels

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} Naomi Louis-Alexandre
Exploitante maraîchère, Macouria
31 ans



" Il y a plein de chose à faire et à découvrir
pour ceux qui ont envie d'apporter une
pierre à l'édifice "

Mme Louis-Alexandre est issue d'une famille d'agriculteurs. C'est ainsi qu'elle a eu l'idée de démarrer sa propre exploitation en 2022.

A sa « Ferme de Production Intégrée » elle fait du maraîchage biologique et de l'agriculture vivrière sur 4 ha, avec la laitue comme culture principale (mais aussi tomate, haricot vert, concombre, cramanioc, wassaï, etc.). L'idée est de varier suffisamment les cultures pour ne pas épuiser le sol et limiter les ravageurs. Par la suite, elle souhaite se diversifier et s'agrandir en faisant aussi de l'élevage de volaille et en plantant des arbres fruitiers. Elle vend ses produits à une coopérative.

Ses motivations pour travailler dans le domaine agricole sont tournées vers l'autonomie alimentaire. Elle souhaite contribuer au développement local et, pour elle, l'agriculture en est un des piliers essentiels.

Pour se lancer, elle conseille de ne pas rester seul et être curieux en allant à la rencontre des autres, en allant visiter d'autres exploitations, en faisant partie de réseaux, en demandant conseil, etc. : d'être dans une démarche active où l'on va chercher l'information pour trouver les solutions adaptées tout en favorisant l'échange de connaissances.



M. Rodrigue Antoinette
Exploitation Macouria
46 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.



Mme. Claire Couturier
Bois de rose de Guyane, Sinnamary
31 ans



" Un métier agricole ce n'est pas
juste le travail de la terre. Lorsque
l'on est à son compte il faut tout
gérer, des fournisseurs au marketing "

Claire Couturier a toujours baigné dans la culture du Bois de rose. Basée à Sinnamary, elle a repris les plantations familiales en 2020 avec son conjoint Luc Champault pour créer et développer son entreprise. Ayant suivi des études en lien avec la nature, elle s'est formée grâce à ses parents, sur le terrain. C'est aussi grâce à l'échange de connaissances entre professionnels et passionnés qu'elle a pu en apprendre plus sur le principe de distillation.

La distillation de Bois de rose, dont le nom scientifique est *Aniba Rosaedora*, est une activité patrimoniale historique. Aujourd'hui, le Bois de rose est une espèce protégée car elle a été surexploitée au siècle dernier. Cultiver cette espèce permet de participer à la conservation du Bois de rose de Guyane.

Claire et son conjoint sont producteurs de Bois de rose "de la graine au flacon", c'est-à-dire qu'ils font leur propre plantation d'arbres, les cultivent pendant 20 ans minimum avant de les couper et les distiller pour produire de l'huile essentielle et de l'hydrolat. Cela servira pour la fabrication de parfums, de produits cosmétiques ou encore en aromathérapie. Leur exploitation est durable grâce à la replantation régulière et la coupe responsable des arbres : ils plantent plus d'arbre qu'ils n'en coupent.

Claire décrit son métier comme varié, tourné vers l'extérieur et en adéquation avec ses idées. Il faut avoir envie d'apprendre et être curieux car c'est un métier qui est très diversifié.

Mme. Manuella Noreskal
Ingénieur conseil agricole
36 ans

" Il faut comprendre les cultures pour savoir comment les utiliser et les assembler.
L'objectif est de les mettre dans les meilleures conditions. "

Manuella Noreskal a démarré son activité dans le domaine de l'agronomie à la suite de ces études. Elle a commencé par développer diverses compétences en multipliant les expériences : travail en coopérative agricole sur la thématique de la production de légumes de plein champs et de semences, e n exploitation de tomates hors sol, en usine de fabrication et de vente d'aliments pour le bétail, etc.



Elle a démarré son activité d'auto-entrepreneuse, Agriphylle, à la suite de la période Covid-19 en 2020. En tant qu'ingénieure-conseil, ces missions principales sont la formation, le conseil technique et le conseil phytosanitaire auprès des agriculteurs.

L'opportunité d'effectuer un travail en indépendante fait sens

avec ses objectifs

professionnels : développer en parallèle son projet d'exploitation agricole. Elle souhaite en effet devenir agricultrice en complément de son activité de conseil pour parfaire son expertise et s'en servir comme plateforme pédagogique.

Manuella présente les agriculteurs guyanais comme des personnes résilientes et déterminées. Il faut se lancer par passion et ne pas hésiter à aller chercher des connaissances et de l'information.

M. Jacob Jutte
Association Panakuh, Saint-Georges
de l'Oyapock
51 ans

" L'agriculture guyanaise, une agriculture pas facile mais possible. Une agriculture qui respecte la nature, une agriculture durable. "

M. Jutte a toujours été attiré par l'agroforesterie et la culture amazonienne. Il a appris en autodidacte, sur le terrain, dans le domaine de l'agriculture traditionnelle Palikur et grâce à des formations spécifiques sur le sujet de l'agroforesterie.

C'est grâce à l'échange de connaissances qu'il a pu en apprendre autant sur le domaine et monter à bien le projet du Centre Panakuh des Savoirs de la Forêt, projet phare de l'association PANAKUH, porté en partenariat avec l'association Nature Rights. Aujourd'hui, il est fier de pouvoir apporter son expérience à des particuliers comme à des professionnels. Il recommande de s'entourer de personnes déjà en activité et de ne pas hésiter à demander conseil pour se lancer.



Son objectif au travers du Centre Panakuh est d'assurer la sauvegarde, la transmission et la valorisation de la culture Palikur et maintenir les savoirs traditionnels liés à la forêt. Cet espace d'1,5 ha a été aménagé en système agroforestier en milieu naturel pour accueillir différents projets, équipements et installations structurants : jardin pédagogique, pépinière, serre, parcelle d'observation, sentier de découverte, base de vie, carbets pour les animations et activités, hébergement hamac etc. Cela nous montre que l'agriculture peut également prendre plusieurs formes et être liée à de nombreux métiers !

Ses activités sont en effet aussi diversifiées que les missions du centre et dépassent le simple projet d'agroforesterie: elles intègrent un volet culturel et d'organisation d'animation ou d'événement, un volet écotouristique et communautaire, ou de nombreux partenariats, notamment avec le milieu de la recherche.



Lexique

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.

Phytop sanitaire

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.

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



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).

Révision

Gérald Mannaerts, Marion Poux, Enora
Melaine

Illustrations

Jean-Pierre Penez

Réalisation graphique

Géraldine Jaffrelot & Alfi Penez

Maître d'ouvrage (version originale)

Réseau rural de Guyane

Comité de pilotage (version originale)

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 - Date de révision : mai 2024

