

Une production des pays chauds

En Europe, la culture du coton se concentre essentiellement en Grèce et dans le sud de l'Espagne. Même si les surfaces cultivées sont faibles, cette culture joue un rôle économique important dans ces régions. Des essais de culture sont faits dans le sud de la France pour des variétés de coton naturellement colorées !

L'Union européenne produit peu de coton mais elle en tisse beaucoup ! L'industrie textile est développée car nous importons de grandes quantités de coton des Etats-Unis, de la Syrie et de la Russie.



Le coton récolté va en usine pour être traité

Une plante industrielle

Tout comme le lin et le chanvre, le coton donne des fibres textiles et une huile. Son huile est alimentaire mais on ne la consomme pas en Europe. Ce n'est pas dans nos habitudes ! Les fibres du coton sont produites dans les fruits. A maturité, des capsules s'ouvrent pour libérer les graines. Ces graines sont entourées de longs poils blancs qui mesurent entre 2 et 6 cm : ce sont les fibres de coton que l'on récupère pour le tissage.



Les fibres de coton entourent les graines de la plante.

Une fibre de grande qualité

La fibre de coton a beaucoup de qualités :

- elle est résistante, c'est un atout pour le tissage.
- elle est naturellement blanche et on peut facilement la teindre.
- elle a une grande capacité d'absorber les liquides, c'est pourquoi on l'utilise en médecine pour soigner les blessures. Le coton à usage médical est un coton dont les fibres ont été soigneusement dégraissées.

De la fibre en fil

La fibre de coton doit être mise sous forme de fil pour pouvoir être tissée. Or, après la cueillette, les fibres sont disposées dans tous les sens. Il faut alors les carder, c'est-à-dire les peigner et les mettre dans le même sens. Cette opération permet aussi d'enlever les poussières et d'éliminer les fibres trop courtes. Quand les fibres sont cardées, on peut alors les torsader pour en faire un fil. Le coton est alors prêt pour le tissage.





Le houblon

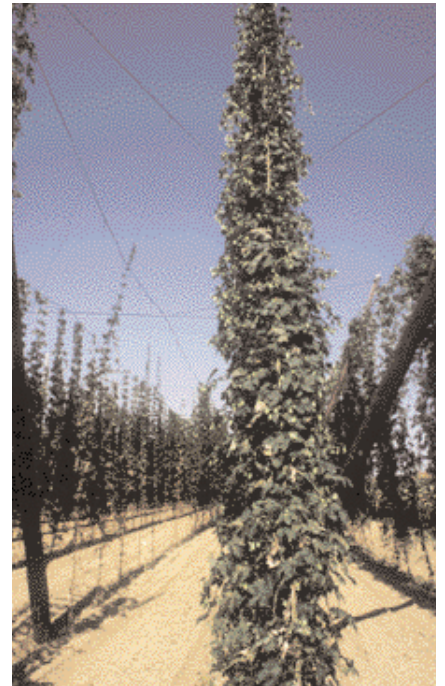
Il est cultivé pour ses fleurs qui aromatisent la bière.

Une liane géante

Le houblon est une plante en forme de liane. Les variétés cultivées poussent enroulées autour de longues perches et constituent une houblonnière. Elles sont installées pour une bonne vingtaine d'années. L'Allemagne est le premier producteur de houblon au monde. Mais on le cultive aussi dans d'autres pays européens comme le Royaume-Uni, la Belgique, l'Autriche, le Portugal ou la France.

Des pieds femelles

Chez le houblon, certaines plantes portent les fleurs mâles et d'autres plantes portent les fleurs femelles. Seules ces dernières sont cultivées pour la récolte des fleurs: elles ont la forme de petits cônes et sont riches en une substance au goût amer, la *lupuline*. C'est la lupuline qui est recherchée par les brasseurs pour aromatiser la bière.



Houblonnière

Une ancienne tradition

Les fleurs femelles sont récoltées en automne. Elles sont séchées puis stockées à l'abri du soleil et de l'air. On en extrait la *lupuline*. Il en faut très peu, entre 100 et 200 g par hectolitre de bière. Cette tradition de parfumer la bière avec du houblon remonte au XV^e siècle.



Fleurs de houblon

On utilise aussi le houblon en pharmacie pour fabriquer des médicaments contre les insomnies car il contient des substances qui ont un pouvoir calmant. Autrefois, nos grands parents mettaient une poignée de fleurs de houblon et de tilleul dans leur coussin... peut-être était-ce pour cela qu'ils ronflaient beaucoup !

Le tabac



C'est une plante originaire des Amériques, introduite en Europe par Christophe Colomb. Elle est cultivée pour ses feuilles.

La plante

Le tabac fait partie de la même famille de plantes que la pomme de terre et la tomate. Il peut facilement atteindre 2 mètres de hauteur.

Il existe différentes sortes de tabacs : *tabacs bruns*, *tabacs blonds* ou *tabacs orientaux*. Il y a même des variétés que l'on peut cultiver dans son jardin pour la beauté de leurs fleurs.



Champs de tabac en fleurs

Une culture pour récolter des feuilles

Le semis du tabac est réalisé en pépinière, sous serre. Quand le plant est suffisamment grand et qu'il possède quelques feuilles, les agriculteurs le repiquent dans les champs.

L'agriculteur surveille les feuilles tout au long de leur croissance. Elles doivent restées intactes. Or, les ennemis ne manquent pas : des pucerons sucent la sève et déforment les feuilles, des sauterelles les grignotent, des champignons s'y installent. Un orage de grêle peut déchiqueter la plante.

A la floraison, les agriculteurs coupent la fleur afin de permettre aux feuilles de bien se développer. La culture du tabac est pratiquée dans différentes régions de Grèce, d'Italie, d'Espagne, du Portugal ou de France. Dans certaines de ces régions, elle fait vivre des agriculteurs qui ne pourraient cultiver aucune autre plante.



Semis sous verre

Récolte et séchage

La récolte commence par les feuilles du bas de la tige et continue vers le haut de la plante au fur et à mesure des différents passages dans les champs.

Aussitôt après la récolte, les feuilles sont placées dans des séchoirs à l'air libre s'il s'agit de tabac brun ou dans des fours s'il s'agit de tabac blond.

Quand les feuilles sont sèches, elles partent dans des usines pour être transformées en tabac.



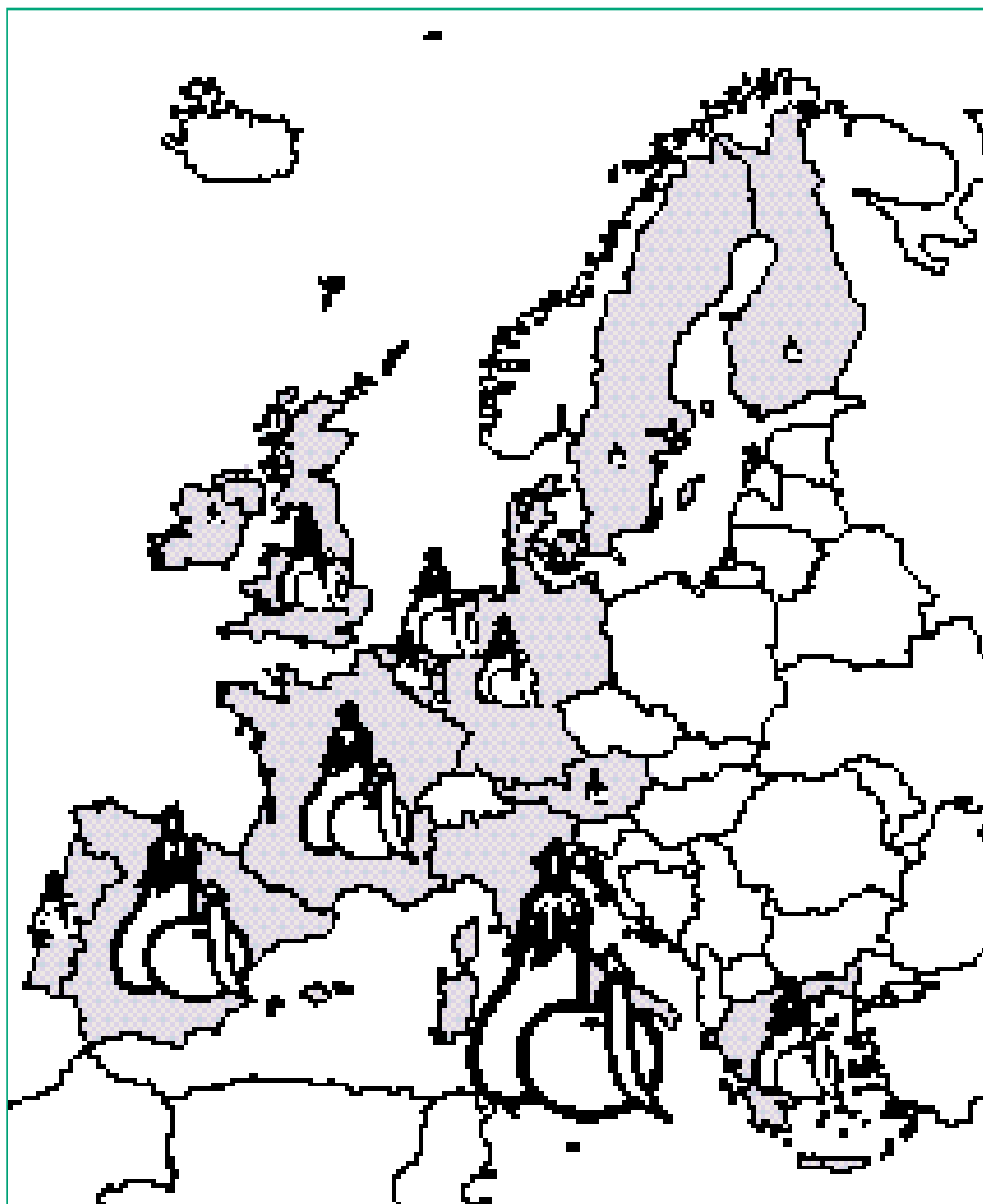
Séchage des feuilles de tabac

Les dangers du tabac

Fumer est dangereux pour la santé. Une cigarette libère des produits qui se trouvent naturellement dans la feuille de tabac mais aussi des produits qui se forment lors de la combustion : goudron, monoxyde de carbone... Ces produits sont responsables de maladies graves de l'appareil respiratoire : bronchite chronique, cancer du poumon. Les risques augmentent si l'on fume quand on est jeune. La nicotine présente dans le tabac entraîne une dépendance du fumeur.

Le tabagisme a des conséquences sur la croissance du fœtus : les enfants nés de mères qui fument sont en général plus petits et plus maigres.

Les légumes frais



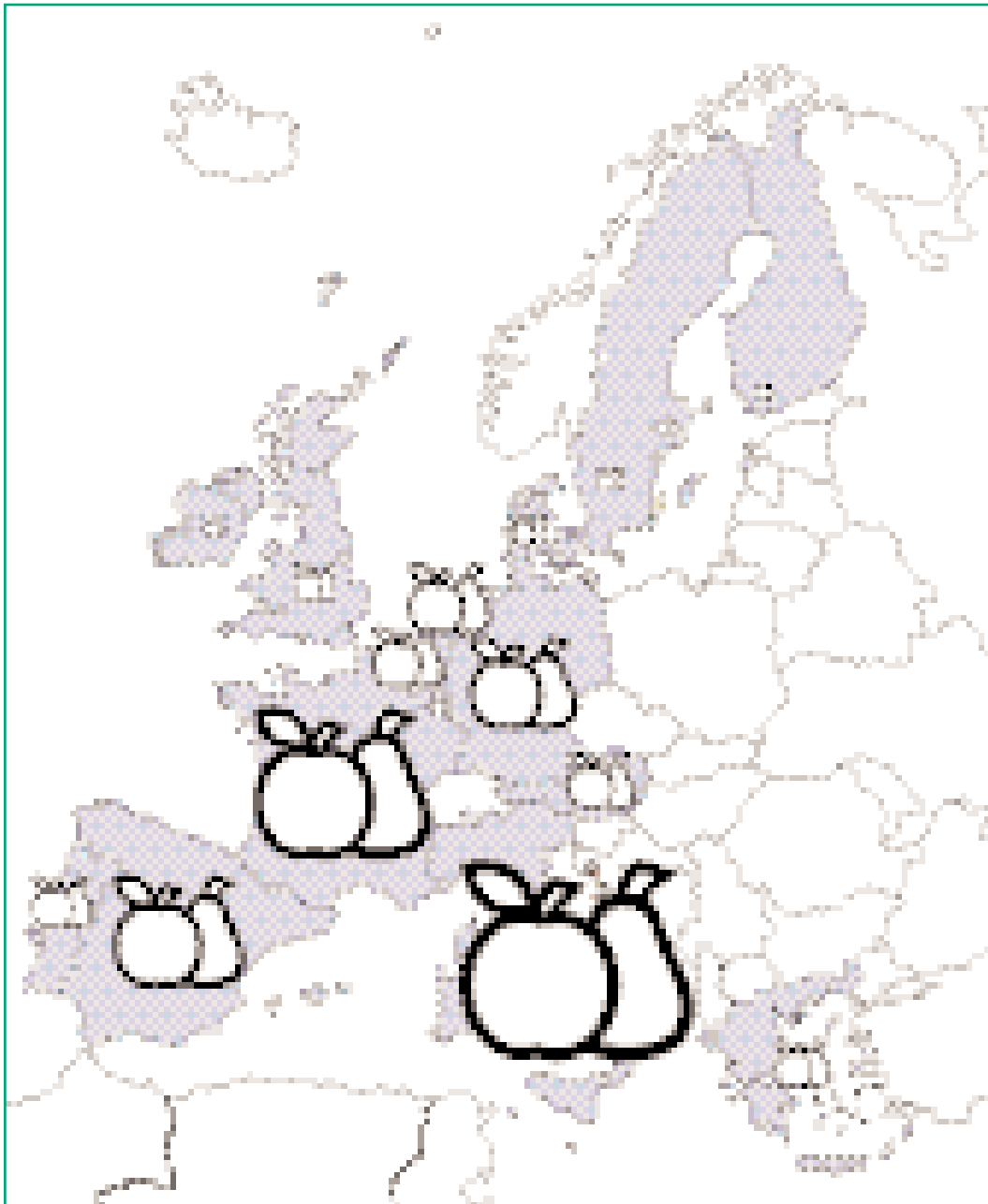
Les légumes frais (en milliers de tonnes)

Belgique	1 530	France	6 300	Autriche	530
Danemark	220	Irlande	245	Portugal	2 700
Allemagne	2 850	Italie	15 150	Finlande	240
Grèce	3 980	Luxembourg	2	Suède	250
Espagne	12 130	Pays-Bas	3 700	Royaume-Uni	2 900
				Union européenne	52 700

D'après source Eurostat 1999

Cartes

Les fruits à pépins



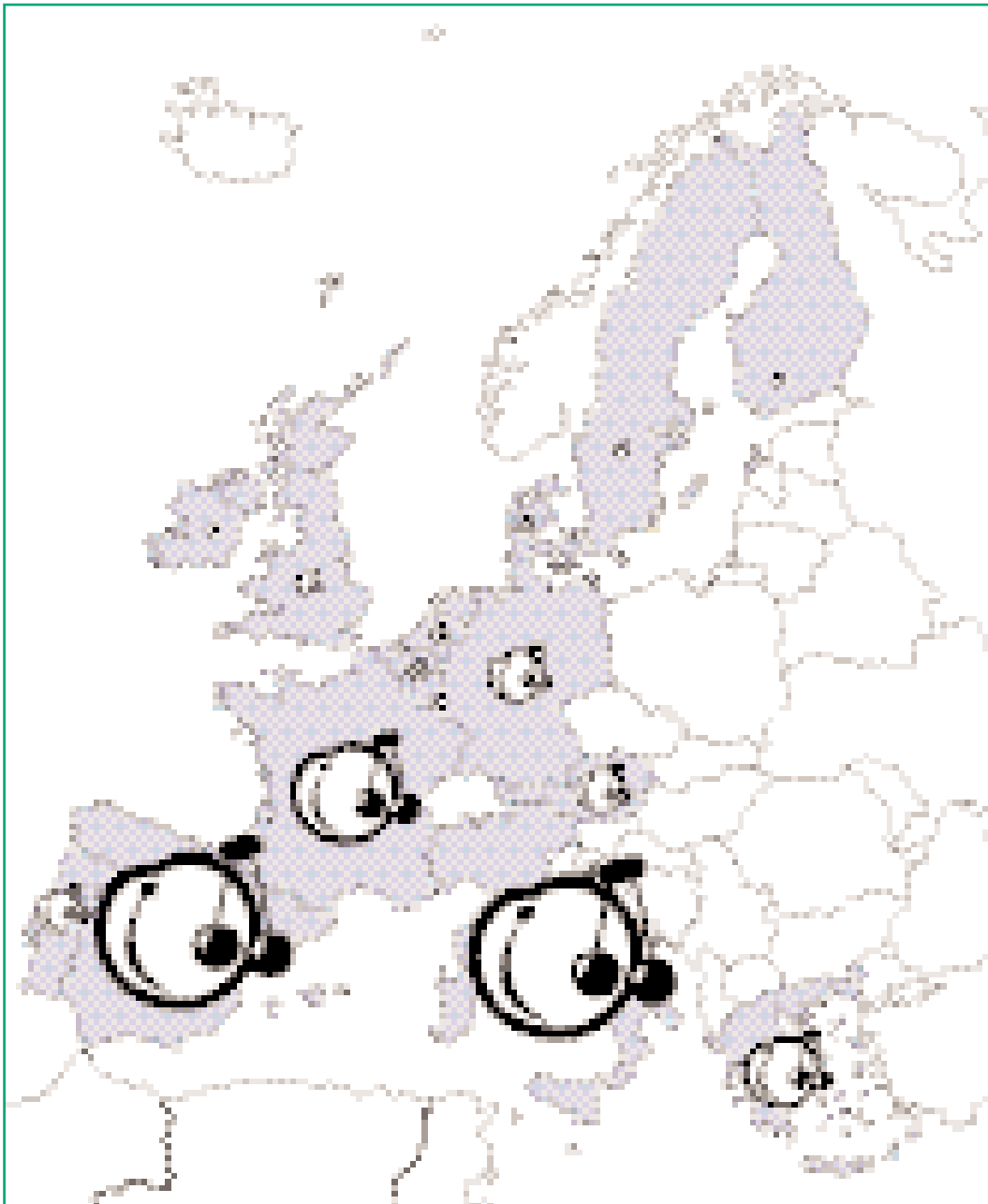
Les fruits à pépins - pommes et poires (en milliers de tonnes)

Belgique	700	France	2 940	Autriche	520
Danemark	40	Irlande	13	Portugal	430
Allemagne	1 090	Italie	3 150	Finlande	2
Grèce	400	Luxembourg	13	Suède	19
Espagne	1 650	Pays-Bas	710	Royaume-Uni	260
				Union européenne	11 940

D'après source Eurostat 1999

Cartes

Les fruits d'été à noyau



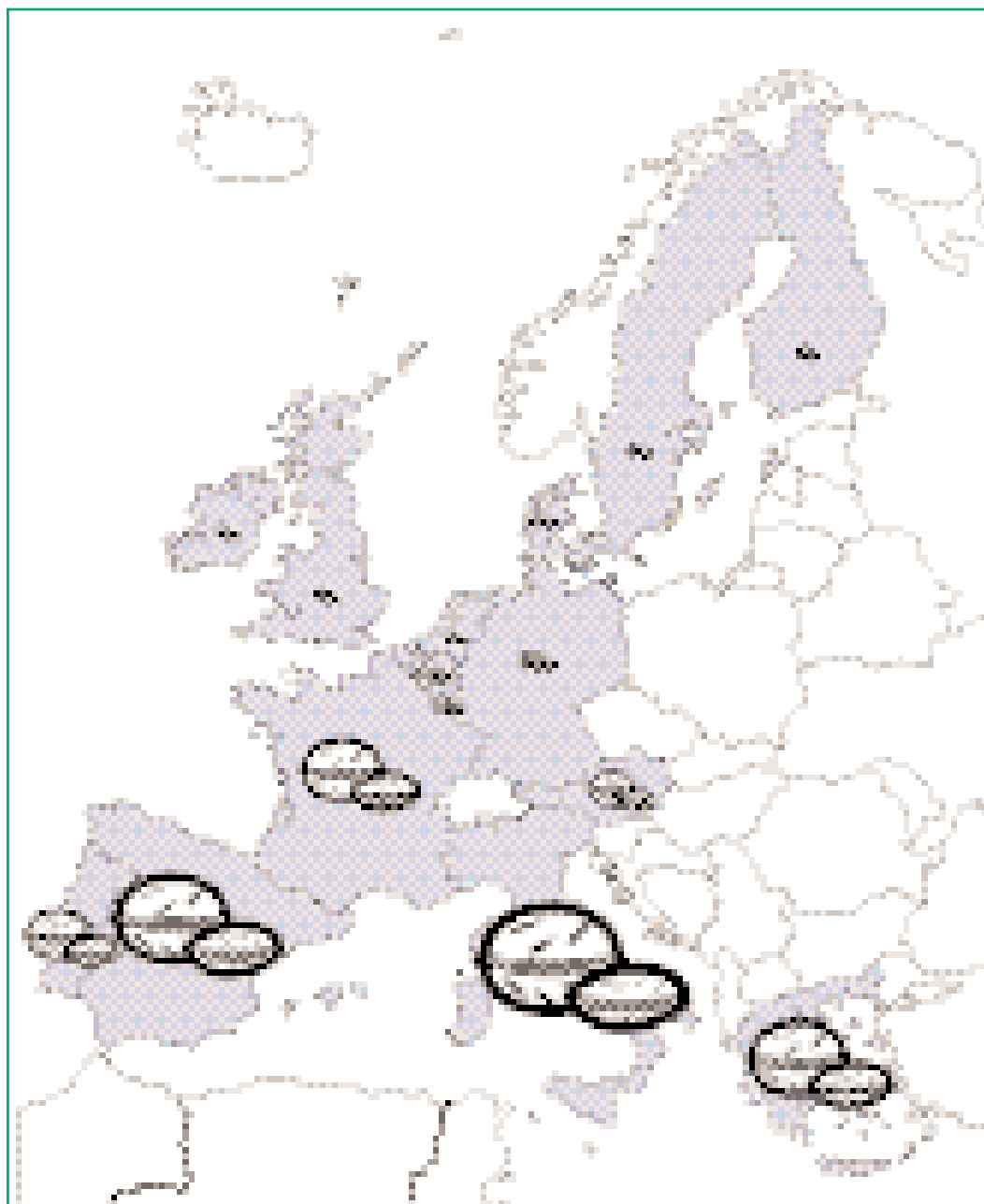
Les fruits d'été à noyau (en milliers de tonnes)

Belgique	5	France	662	Autriche	95
Danemark	4	Irlande	<1	Portugal	92
Allemagne	104	Italie	1 835	Finlande	<1
Grèce	558	Luxembourg	<1	Suède	1
Espagne	1 283	Pays-Bas	4	Royaume-Uni	7
				Union européenne	4 650

D'après source Eurostat 1998
 <1 = moins d'un millier

Cartes

Les fruits à coque



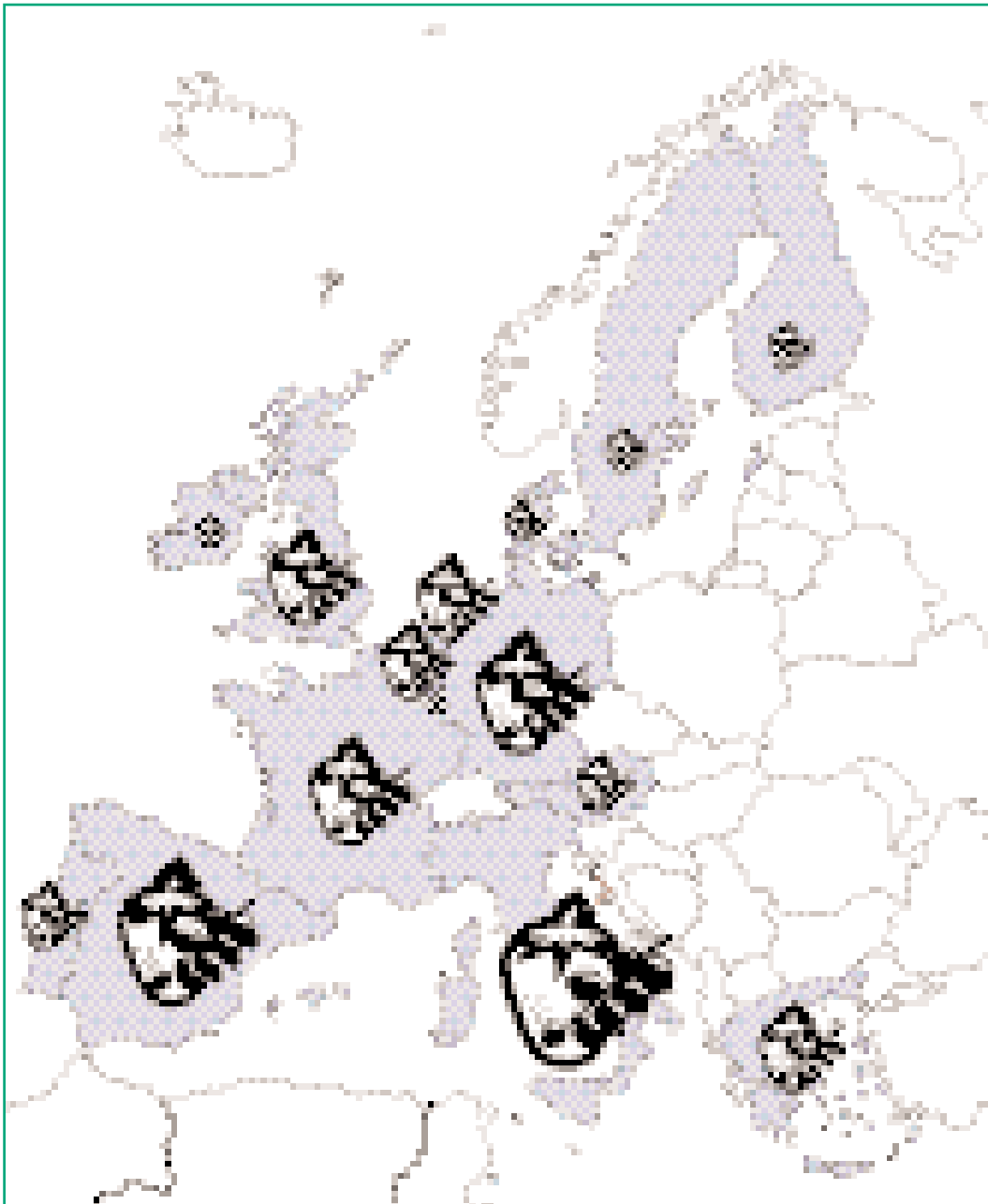
Les fruits à coque (en tonnes)

Belgique	500	France	40 300	Autriche	14 100
Danemark	<1	Irlande	<1	Portugal	33 000
Allemagne	280	Italie	293 000	Finlande	<1
Grèce	87 000	Luxembourg	105	Suède	<1
Espagne	246 000	Pays-Bas	<1	Royaume-Uni	<1
				Union européenne	714 000

D'après source Eurostat 1998
<1 = moins de 1 tonne.

Cartes

Les baies et fruits rouges



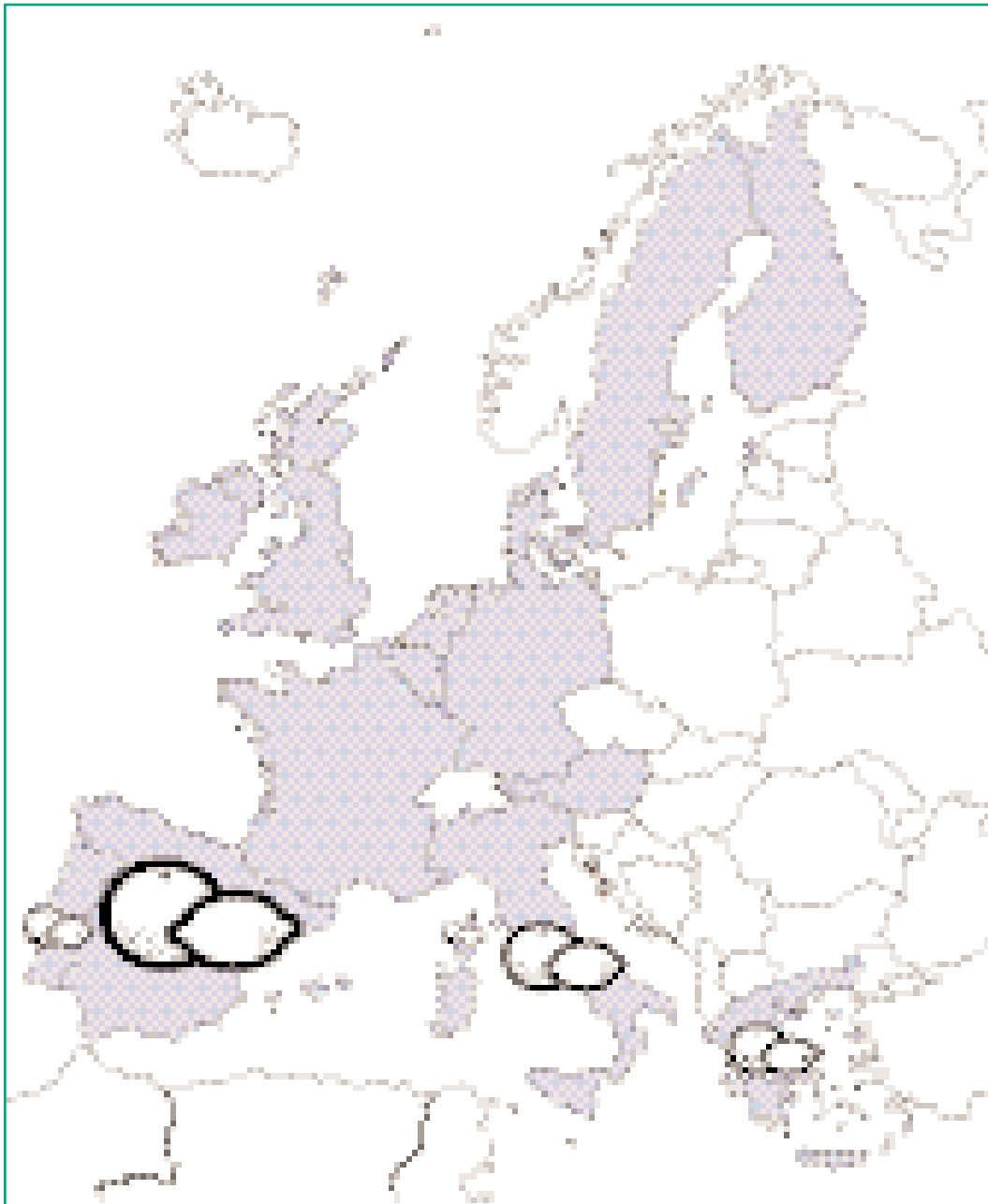
Les baies et fruits rouges (en milliers de tonnes)

Belgique	51	France	161	Autriche	34
Danemark	8	Irlande	6	Portugal	40
Allemagne	323	Italie	580	Finlande	11
Grèce	55	Luxembourg	<1	Suède	10
Espagne	412	Pays-Bas	54	Royaume-Uni	59
				Union européenne	1 805

D'après source Eurostat 1998
<1 = moins d'un millier

Cartes

Les agrumes

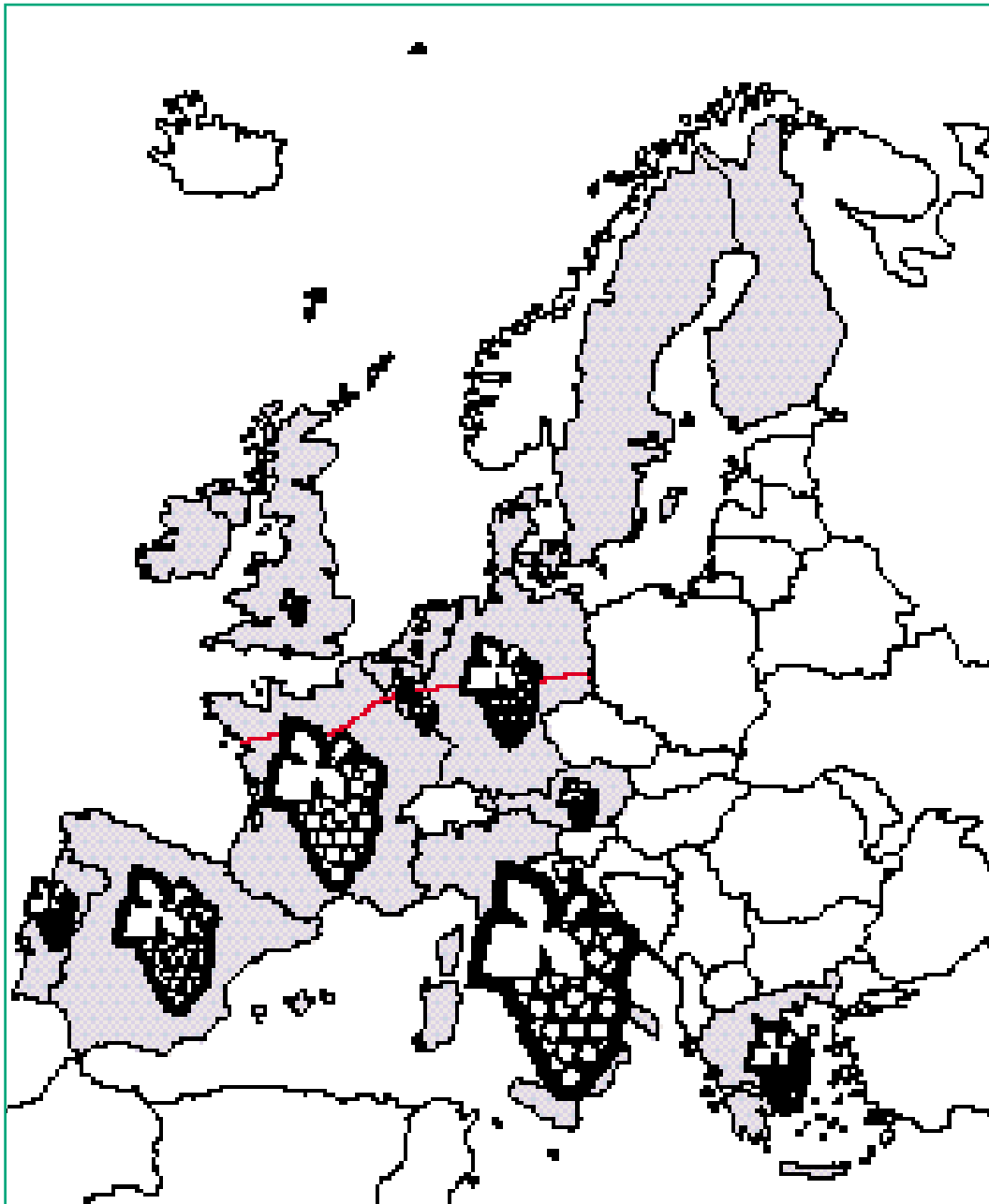


Les agrumes (en milliers de tonnes)

Belgique	0	France	29	Autriche	0
Danemark	0	Irlande	0	Portugal	324
Allemagne	0	Italie	2 101	Finlande	0
Grèce	1 039	Luxembourg	0	Suède	0
Espagne	5 127	Pays-Bas	0	Royaume-Uni	0
				Union européenne	8 710

D'après source Eurostat 1998

Le raisin



— Limite nord de la vigne

La production de raisins (en milliers de tonnes)

Belgique	1	France	8 137	Autriche	387
Danemark	0	Irlande	0	Portugal	752
Allemagne	1 659	Italie	9 424	Finlande	0
Grèce	832	Luxembourg	25	Suède	0
Espagne	5 421	Pays-Bas	<1	Royaume-Uni	2
				Union européenne	26 640

D'après source Eurostat 1999
<1 = moins d'un millier

Cartes

Les olives



Limite de la culture de l'olivier.

La production d'olives (en milliers de tonnes)

Belgique	0	France	17	Autriche	0
Danemark	0	Irlande	0	Portugal	334
Allemagne	0	Italie	3 751	Finlande	0
Grèce	2 227	Luxembourg	0	Suède	0
Espagne	3 395	Pays-Bas	0	Royaume-Uni	0
				Union européenne	9 724

D'après source Eurostat 1998
 <1 = moins d'un millier

Les mots difficiles

Bactérie : organisme microscopique constitué d'une seule cellule. Il faut en mettre une centaine bout à bout pour faire un millimètre en longueur.

Croiser : faire reproduire entre eux des animaux ou des végétaux de même espèce, mais de races ou de variétés différentes. Dans le cas de reproduction entre espèces différentes, on parle d'hybridation.

Coopérative : en agriculture, une coopérative est une association d'agriculteurs qui se regroupent pour travailler ensemble. La coopérative leur permet leurs matières premières à des prix moins élevés et à vendre leurs productions au meilleur prix. Les coopératives permettent également aux agriculteurs de s'aider mutuellement dans leurs travaux et d'acheter et d'utiliser du matériel en commun.

Décanter : laisser se déposer au fond d'un récipient les impuretés que contient un liquide.

Engrais : produit que l'on ajoute à la terre pour la rendre plus fertile.

Essence : extrait aromatique concentré, sous forme liquide aromatique, obtenu en général par distillation des fleurs et des plantes.

Essence (forestière) : mot synonyme de espèces, utilisé pour nommer les arbres forestiers.

Fermentation : transformation d'une substance organique sous l'action de micro-organismes qui jouent le rôle de ferments. Exemples : le jus de raisin est fermenté en vin par des levures et le lait en yaourt grâce à des bactéries.

Fertiliser : rendre une terre fertile, productive.

Fumier : litière des animaux formée d'un mélange de paille et d'excréments. Le fumier est utilisé comme engrais.

Hectare : unité de surface utilisée en agriculture pour mesurer la taille d'une parcelle ou d'une exploitation. Un hectare correspond à un carré de 100 m de côté : un hectare fait donc 10 000 m².

Œnologue : spécialiste de la fabrication et de la conservation du vin.

Paille : désigne ce qui reste de la tige des céréales après récolte.

Parasite : être vivant, animal ou végétal, qui vit sur ou dans un autre être vivant, appelé hôte, dont il se nourrit.

Prédateur : qui chasse et tue d'autres animaux pour se nourrir.

Protéine : substance indispensable à l'organisme pour la croissance. Les protéines sont contenues en grande quantité dans la viande, le poisson et certains végétaux.

Rustique : se dit des plantes (ou d'animaux) qui possèdent des qualités pour résister à des conditions de vie difficiles (froid, sécheresse, nourriture peu abondante...).

Sarment : jeune branche de la vigne.

Saumure : eau salée et aromatisée, dans laquelle on met les olives pour les rendre consommables. La saumure sert également à conserver des viandes, des poissons, des légumes.

Tourteau : co-produit qui reste après l'extraction de l'huile des graines oléagineuses (colza, tournesol, soja, lin...). Il est utilisé dans l'alimentation des animaux.

Variété : subdivision à l'intérieur d'une espèce. Il existe diverses variétés de pommes, comme le reinette, la golden.



Conseil Européen des Jeunes Agriculteurs

23-25 Rue de la science B* 11 • B-1040 Bruxelles • tel : + 32.2.230.42.10 • fax : + 32.2.280.18.05
Email : ceja@ceja.be • <http://www.ceja.org>