

AMAP

En Seine, brin d'Orge!

<http://www.enseinebrindorge.fr>

contact@amapjuvisy.fr

Brin d'Info



3 – Actualité

Cuivre : est-il possible de s'en passer ?

jeu. 8 février 2018 à 10:47 • Sophie Guyomard • TERRE-NET MÉDIA

Utilisé dans les différents types d'agriculture, notamment en production biologique, le cuivre permet de contrôler diverses maladies fongiques ou bactériennes. Employé en concentration excessive, il a des impacts négatifs « sur la croissance et le développement de la plupart des plantes, sur les communautés microbiennes et la faune des sols » (Inra). Ces effets ont motivé des restrictions réglementaires d'usage (plafonnement des doses applicables par hectare et par an), allant jusqu'à son interdiction dans certains pays (Pays-Bas et Danemark). L'Institut technique de l'agriculture biologique et l'Inra ont donc commandité une expertise scientifique collective.

Les trois principales utilisations du cuivre sont contre la tavelure du pommier, le mildiou de la vigne et le mildiou de la pomme de terre. (©Terre-net Média)

Ce 16 janvier 2018, s'est tenu, à Paris, le colloque de restitution sur les solutions **techniques alternatives** à l'usage de **cuivre** en agriculture. Cette expertise scientifique collective a été commanditée par l'**Itab** et l'**Inra** suite à l'augmentation des restrictions réglementaires liées à l'usage du cuivre contre plusieurs **maladies fongiques** ou **bactériennes**.

Cette expertise a permis de réaliser une synthèse des différentes alternatives au cuivre possibles grâce à toutes les connaissances scientifiques et techniques disponibles actuellement. D'une part, on peut créer des « **variétés résistantes** à partir des ressources génétiques de l'espèce cultivée ou apparentée ». Dans ce cas, la question de leur durabilité se pose et il faut prendre en compte l'effet négatif éventuel des résistances sur les différentes composantes d'une variété (rendement, qualités gustatives, valeur alimentaire). D'autre part, la **stimulation des défenses naturelles** des plantes peut bloquer la colonisation de ses tissus lors de l'infection. « Mais l'usage de ces produits au champ révèle souvent un manque d'efficacité » et des résultats irréguliers. Des substances à activité biocide (le soufre ou plusieurs huiles essentielles) peuvent agir directement sur les pathogènes.

Un autre levier est possible pour lutter contre les infections, la mise en œuvre de **pratiques agronomiques alternatives** : dispositifs physiques (bâches de protection, filets anti-grêle ou anti-insectes) ou techniques culturales (« diversification spatiale et temporelle des variétés utilisées dans les parcelles »).

Toutes ces solutions techniques doivent être combinées pour protéger les cultures au sein des systèmes de production et de protection intégrée. Pour avancer sur ces différentes alternatives au cuivre, l'**Inra** souhaite développer les expérimentations pour les principales cultures concernées (pommiers, vignes et pommes de terre). Pour le moment, le principal levier est la **réduction des doses**. En effet, « l'expertise montre qu'une diminution de moitié des quantités de cuivre appliquées atteindrait, dans certaines conditions, une efficacité identique ou très comparable à celle obtenue avec une utilisation à pleines doses. »

Distribution du 15 février 2018

1 - Composition du panier

Carottes Poireaux Musquée de Provence Pommes de terre

Conditions climatiques éprouvantes, d'où 4 légumes seulement. Le week-end prochain plantations et premiers semis sous serre (salade, chou, chou rave, navet primeur, radis)

2 – la recette de la semaine

Risotto de printemps : courge musquée de Provence, poireau et champignons

Préparation : 15 minutes - Cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

350 g de riz pour risotto, 1 L de bouillon de volaille, 350 g de courge musquée, 1 poireau, 100 g de champignons de Paris, 1 verre de lait, 50 g de beurre, persil, sel, poivre

Préparation :

Retirer la peau et les pépins de la courge puis la détailler en petits dés.

Emincer puis laver le poireau. Emincer les champignons.

Faire fondre le beurre dans une poêle puis ajouter les légumes et champignons.

Laisser revenir le tout à feu vif durant 5 minutes en mélangeant régulièrement.

Ajouter le riz. Bien mélanger.

Incorporer le bouillon louche après louche au fur et à mesure qu'il est absorbé.

Terminer en ajoutant le lait et le persil. Poivrer et saler si nécessaire.

La cuisson est terminée quand le lait a été absorbé et que le risotto a une consistance crémeuse.