

DÈS 7 ANS

Mes
p'tites
questions
NATURE
milan

Les agriculteurs



Comment on devient agriculteur ?

pages 14-15

C'est quoi,
un agriculteur ?

pages 6-7

Ça ressemble à quoi,
une ferme ?

pages 10-11

Quels fruits et légumes
sont les plus cultivés ?

pages 18-19



pages 8-9

Il y a beaucoup
d'agriculteurs
dans le monde ?

pages 12-13

Ça se lève tôt,
un agriculteur ?

pages 16-17

On plante toujours
la même chose
dans les champs ?

pages 20-21

C'est quoi,
le bien-être
animal ?

**C'est quoi,
une coopérative
agricole ?**

pages 22-23



**Ce sont
des agriculteurs
qui vendent
au marché ?**

pages 26-27



**C'est quoi,
l'agriculture bio ?**

pages 30-31



**Ça existe,
des agriculteurs
en ville ?**

pages 34-35



pages 24-25

**Qui produit le fromage
et la viande ?**

pages 28-29

**Ça pollue beaucoup,
l'agriculture ?**

pages 32-33

**On fait quoi au Salon
de l'agriculture ?**

pages 36-37

**On peut passer
des vacances
à la ferme ?**

À mes deux petits férus de botanique .

C. P.

Mise en pages : Graphicat

© Éditions Milan, 2022

1, rond-point du Général-Eisenhower, 31101 Toulouse Cedex 9, France
editionsmilan.com

Droits de traduction et de reproduction réservés pour tous les pays.

Toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage est interdite.

Une copie ou reproduction par quelque procédé que ce soit, photographie, microfilm, bande magnétique, disque ou autre, constitue une contrefaçon passible des peines prévues par la loi du 11 mars 1957 sur la protection du droit d'auteur.

Loi 49.956 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse.

Dépôt légal : avril 2022 • ISBN : 978-2-408-03071-1

Achevé d'imprimer au 2^e trimestre 2022 en Roumanie par Rotolito

Plus d'informations sur la fabrication de nos livres :

editionsmilan.com/comment-fabriquons-nous-nos-livres

Tu vides tes étagères et connais déjà ce livre par cœur ? Donne-le !



Les agriculteurs

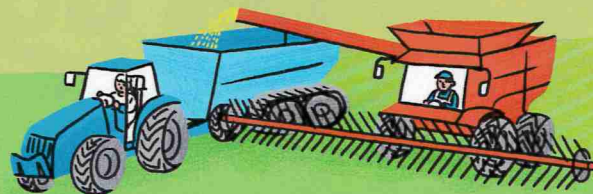


Textes de Stéphane Frattini
Illustrations de Claire Perret

milan

C'est quoi, un agriculteur ?

Un agriculteur, c'est une personne qui **cultive** la terre ou qui **élève** des animaux, le plus souvent pour nourrir les humains. C'est un métier très ancien et toujours indispensable !



Cultivateur, éleveur, maraîcher, céréalier, viticulteur, apiculteur... L'agriculture rassemble de nombreux **métiers**. Leur point commun, c'est qu'ils se pratiquent souvent en **plein air**, et dépendent des saisons et du climat.

Au cours du xx^e siècle, avec le perfectionnement des machines agricoles, le métier s'est **modernisé**. Aujourd'hui, les méthodes d'agriculture continuent à évoluer, et il reste beaucoup à inventer, notamment pour produire en polluant le moins possible.



Agriculteur et paysan, c'est pareil ?

C'est le même métier, mais pas forcément avec la même façon de le pratiquer.

Un paysan, autrefois, vivait difficilement d'un lopin de terre et de quelques vaches... Mais certains jeunes agriculteurs ont repris ce nom avec fierté : ces nouveaux paysans veulent avant tout produire en respectant l'environnement.

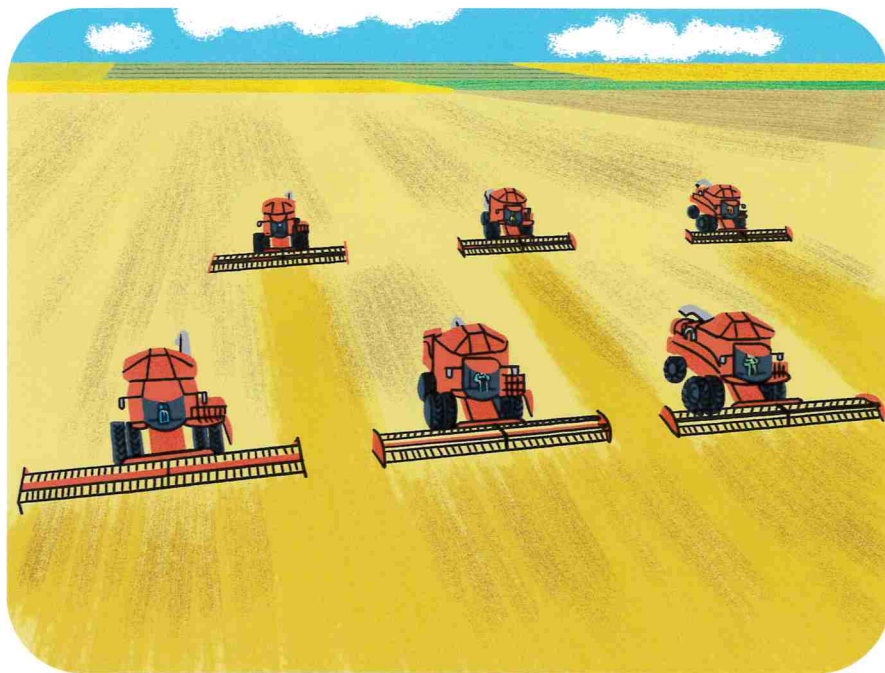
Il y a beaucoup d'agriculteurs dans le monde ?

4 humains sur 10 vivent de l'agriculture, mais avec de fortes **inégalités**. Dans les pays les plus pauvres, comme en Afrique, la majorité de la population est formée de petits cultivateurs ou éleveurs, qui produisent parfois juste assez pour **nourrir** leur **famille**.



Dans le monde, on compte environ 1 milliard d'agriculteurs qui travaillent la terre à la seule force de leurs **bras**, et 300 millions qui ont les moyens d'être aidés par la **traction animale**, comme dans cette rizière en Asie.

Dans les régions les plus développées, comme en Europe, l'emploi de **machines agricoles** permet de produire plus vite en grande quantité. Du coup, il y a besoin de moins d'agriculteurs. Dans l'Union européenne, seulement 4 personnes sur 100 travaillent dans le secteur agricole.



Certains agriculteurs dirigent de vraies **usines**, comme aux États-Unis, au Brésil ou en Australie. Ces exploitations **intensives** utilisent beaucoup de machines et de produits chimiques. Résultat : un seul travailleur agricole peut produire plus que mille petits paysans ailleurs !

Ça ressemble à quoi, une ferme ?

En France, la superficie moyenne d'une exploitation agricole est de 63 hectares, soit à peu près 85 terrains de football. Cette véritable **entreprise** est en général organisée autour d'une activité principale, comme la production de lait ou la culture de céréales.

Chaque **bâtiment** agricole a un rôle précis : l'étable pour les bêtes, la grange pour entreposer la paille et le foin, le hangar pour abriter les tracteurs et les remorques, le silo pour stocker les granulés qui nourriront le bétail... Souvent, il y a aussi une maison d'habitation.





La ferme est entourée de champs et de prés. En plus des **terres** qu'il possède, l'agriculteur cultive souvent aussi des parcelles, situées près de son exploitation, qu'il loue à des propriétaires privés.

Le fermier, il a un patron ?

Dans une petite ferme, l'agriculteur est son propre patron, et travaille souvent seul. Les plus grandes exploitations peuvent être dirigées par des agriculteurs associés, qui prennent les décisions ensemble et emploient un ou plusieurs salariés.

Ça se lève tôt, un agriculteur ?



Les plantes et surtout les animaux n'attendent pas. Souvent, la **traite** des vaches commence vers **6 heures** du matin. Le lait est récolté 2 ou même 3 fois par jour, et il vaut mieux respecter des horaires réguliers.

L'organisation du travail de l'agriculteur dépend d'abord de la **saison** et de la **météo**. Ceux qui utilisent des pesticides doivent aussi respecter certaines règles, comme pulvériser leurs produits avant le lever du soleil...





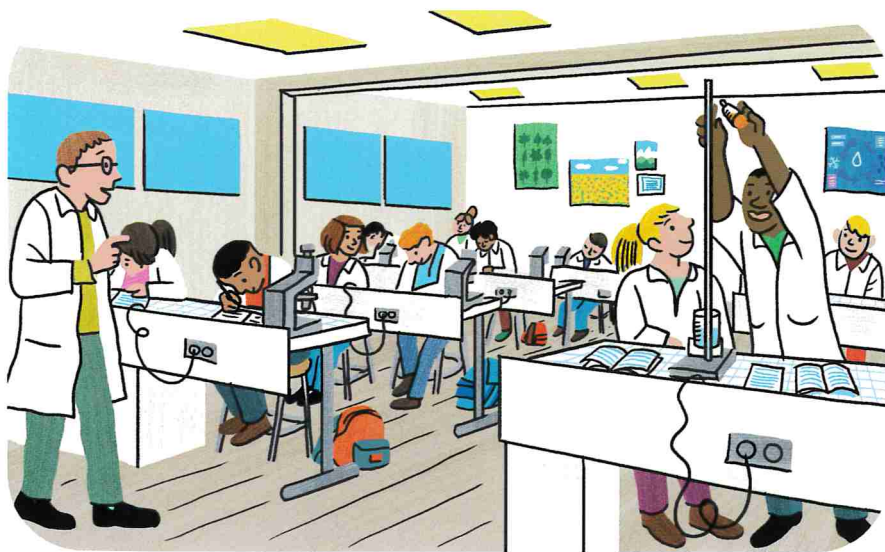
Il faut aussi **entretenir** le matériel agricole. Nettoyage après chaque utilisation, graissage des tracteurs et des remorques, réparations et même petites soudures... Un agriculteur est aussi un mécanicien!

Planifier le travail, gérer le budget et les papiers à remplir, s'informer et échanger... L'exploitation agricole réclame beaucoup de **temps** et d'**énergie**. En tout, un agriculteur travaille au moins 55 heures par semaine, et souvent le week-end. C'est plus qu'un chef d'entreprise ou qu'un commerçant!



Comment on devient agriculteur ?

Autrefois, la ferme se transmettait aux enfants... Aujourd'hui, ce n'est plus forcément le cas. Certaines exploitations disparaissent, mais d'autres sont **reprises** ou **créées** par de jeunes agriculteurs, venus parfois de la ville.



Tout commence en général au **lycée agricole**. Il prépare à la production (culture, élevage), mais aussi aux métiers du service (contrôle, certification, santé animale...), de l'entretien du matériel et des installations, de la gestion de l'eau ou de l'environnement.

Au lycée agricole, on fait beaucoup de **travaux pratiques**. Dans ce champ, par exemple, on produit des plants qui sont ensuite vendus au public. Ici, on apprend les choses très concrètement !

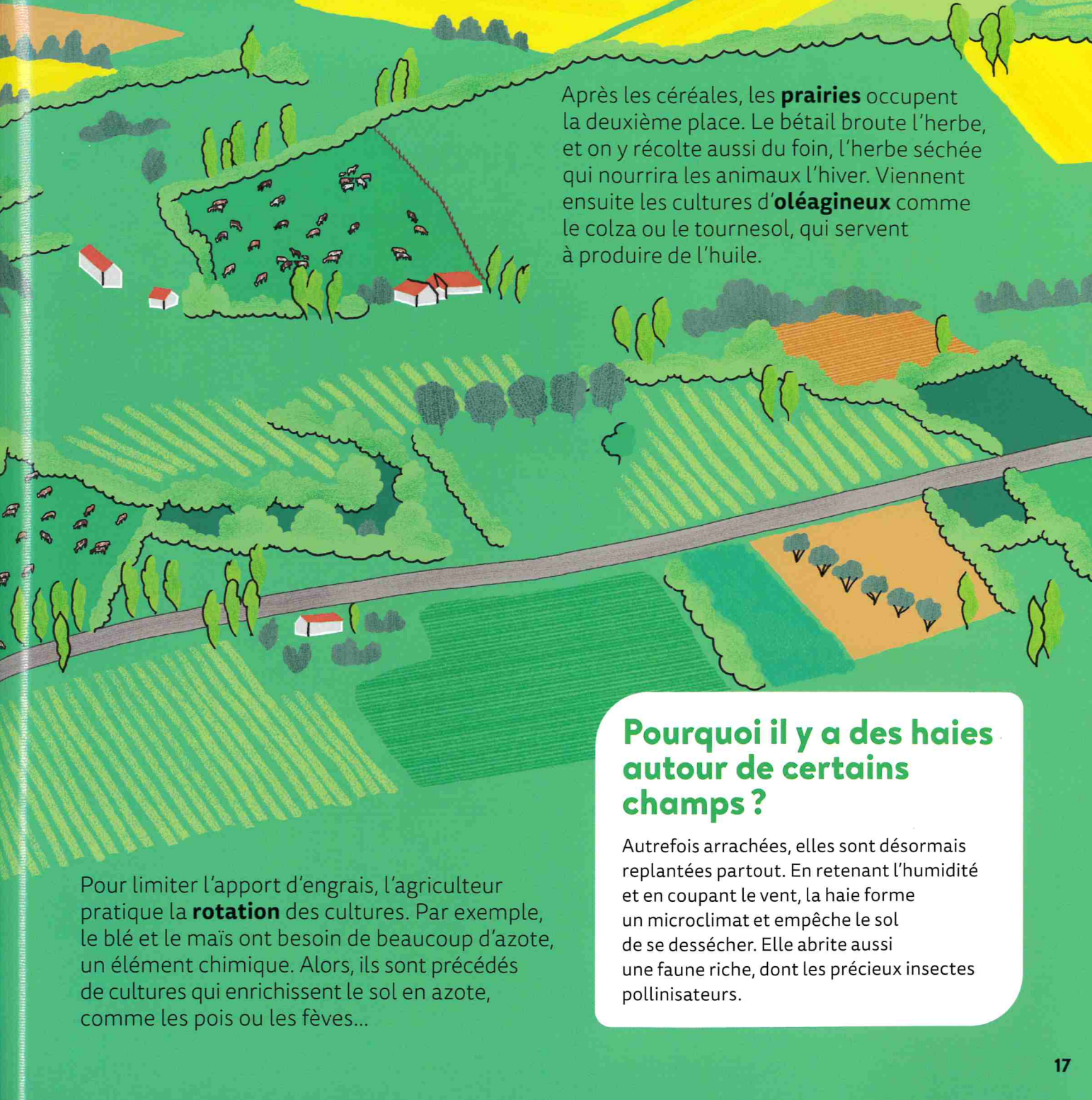


Comme dans d'autres métiers, les **femmes** sont de plus en plus nombreuses, en tant que salariées ou à la tête d'exploitations agricoles.

On plante toujours la même chose dans les champs ?



En France, plus de la moitié du territoire est occupée par des terres cultivées. Les plantes les plus produites sont les **céréales** pour l'alimentation humaine et animale : le blé, puis le maïs, l'orge, le seigle et l'avoine. Vu du ciel, le sol est une immense mosaïque !



Après les céréales, les **prairies** occupent la deuxième place. Le bétail broute l'herbe, et on y récolte aussi du foin, l'herbe séchée qui nourrira les animaux l'hiver. Viennent ensuite les cultures d'**oléagineux** comme le colza ou le tournesol, qui servent à produire de l'huile.

Pour limiter l'apport d'engrais, l'agriculteur pratique la **rotation** des cultures. Par exemple, le blé et le maïs ont besoin de beaucoup d'azote, un élément chimique. Alors, ils sont précédés de cultures qui enrichissent le sol en azote, comme les pois ou les fèves...

Pourquoi il y a des haies autour de certains champs ?

Autrefois arrachées, elles sont désormais replantées partout. En retenant l'humidité et en coupant le vent, la haie forme un microclimat et empêche le sol de se dessécher. Elle abrite aussi une faune riche, dont les précieux insectes pollinisateurs.

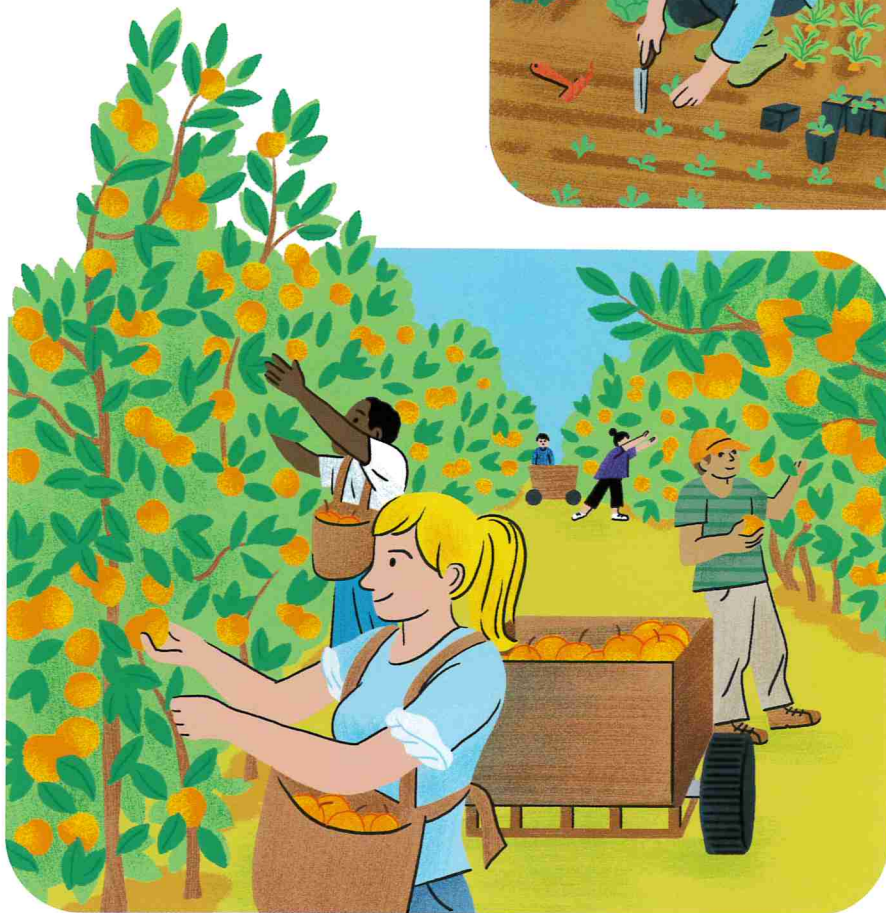
Quels fruits et légumes sont les plus cultivés?

Dans les **champs**, les légumes les plus cultivés par les agriculteurs sont les **pommes de terre** et les **carottes**. La récolte est souvent mécanisée, avec des machines adaptées pour manipuler les légumes sans les abîmer.



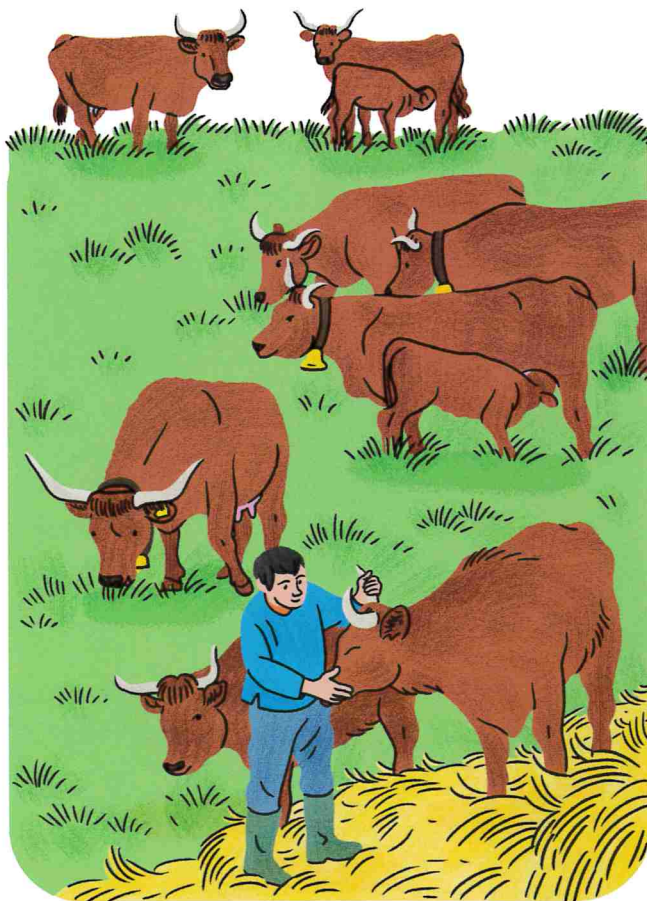
Sous les **serres**, ce sont les **tomates** et les **concombres** qu'on trouve le plus. Dans ces lieux à l'abri des intempéries, et à la température et l'humidité contrôlées, on peut en produire presque toute l'année. Ici, les tomates sont même cultivées **hors sol**, dans des billes d'argile arrosées en permanence.

Ce **maraîcher**, lui, a plutôt choisi de cultiver en même temps une grande variété de légumes : il faut être très organisé ! Il utilise sa serre pour faire démarrer les plants, avant de les repiquer en terre à l'extérieur.



Toute l'année, l'**arboriculteur** s'occupe des arbres fruitiers. Il les taille, les surveille et les soigne, désherbe le terrain... Quand vient la récolte, il se fait souvent aider par des **saisonniers**, qui cueillent tour à tour les cerises, les pêches, les figues, les pommes, le raisin...

C'est quoi, le bien-être animal ?



En France, 4 exploitations sur 10 sont consacrées à l'élevage. Comme ses confrères, cet éleveur de salers, une race de vaches, doit respecter des **normes strictes**, basées sur la surveillance des animaux, leur accès à l'eau et aux aliments, leur liberté de mouvement...

Les vaches, les moutons ou les cochons sont identifiés par des **étiquettes** accrochées aux oreilles. L'éleveur les pose avec une pince, sans leur faire mal. Les numéros des étiquettes sont reportés dans un registre national où sont notés les lieux d'élevage de chaque animal et ses vaccinations.





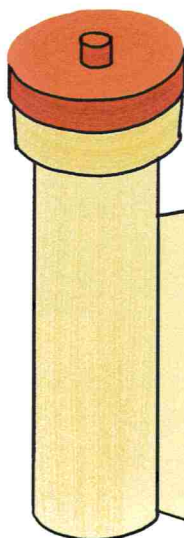
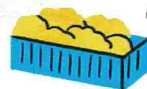
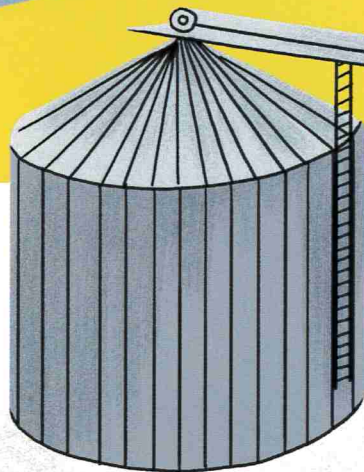
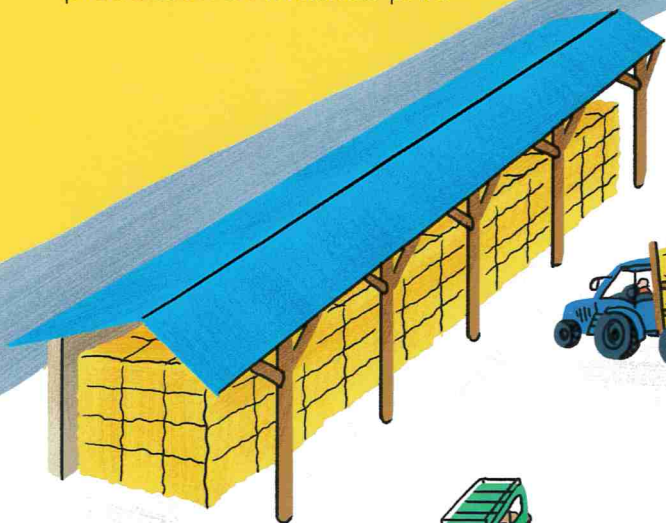
La viande de poulet est de plus en plus consommée. La majorité des animaux provient d'**élevages industriels**. Serrés par milliers dans des hangars, ils ne voient jamais la lumière du jour. Les mieux traités sont élevés en **plein air**, et donnent une viande de meilleure qualité, signalée par des labels.



Certaines pratiques sont de plus en plus critiquées, comme le **gavage** des oies ou des canards, pour produire le foie gras. Matin et soir un tube de métal est enfoncé dans la gorge de l'animal, pour le **forcer** à avaler une grande quantité de bouillie à base de maïs.

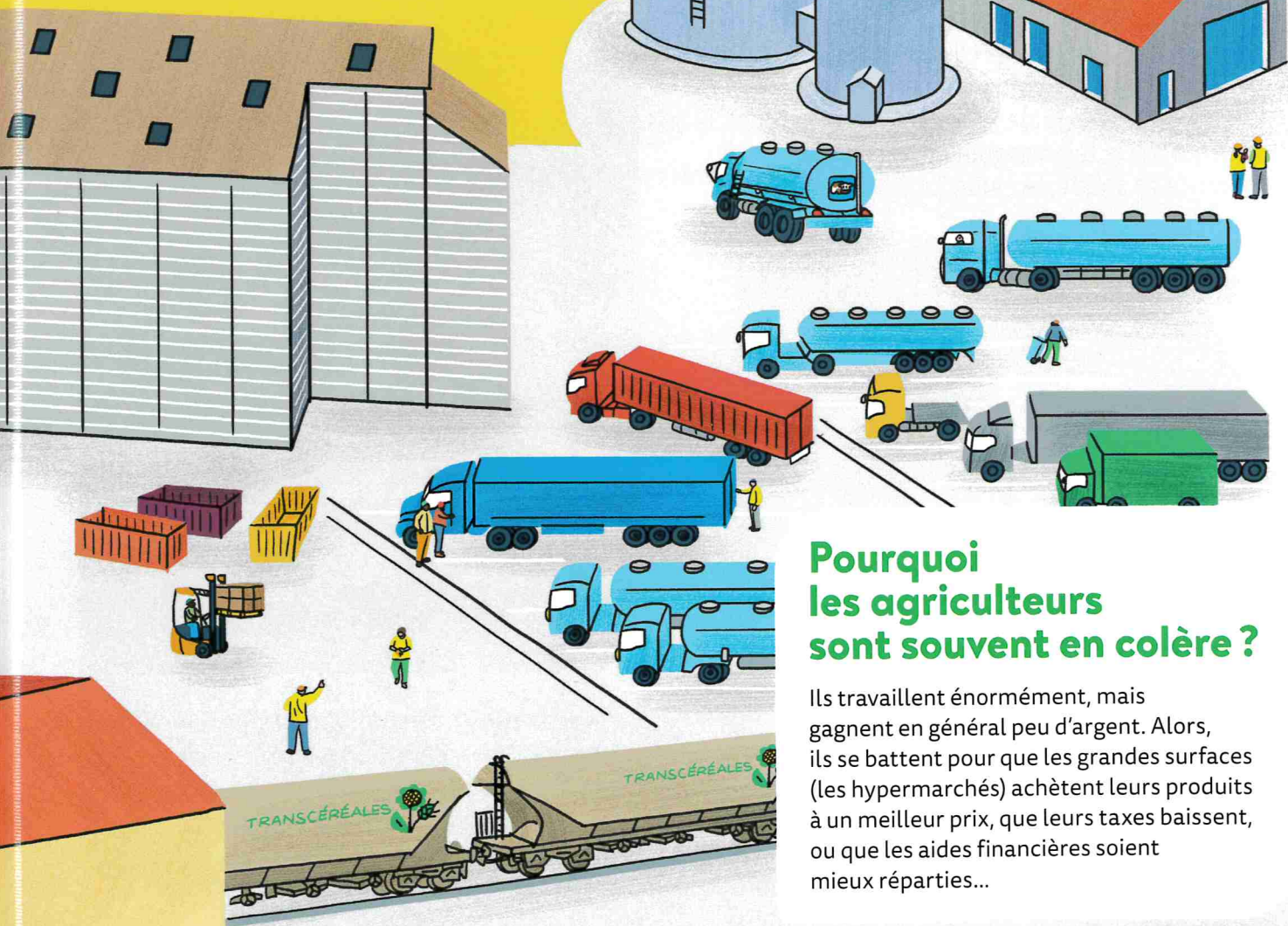
C'est quoi, une coopérative agricole ?

En France, plus de 3 agriculteurs sur 4 sont membres d'une coopérative. Ils ont créé et dirigent eux-mêmes ces **entreprises**, pour mettre en **commun** leur savoir-faire et leur matériel agricole, et pour vendre ensemble leur production au meilleur prix.



Dans ses hangars, ses silos ou ses citernes, la coopérative **collecte, stocke et expédie** les productions des adhérents. Parfois, elle les **transforme** aussi, en confitures, biscuits, yaourts... En France, 1 marque alimentaire sur 3 appartient à une coopérative.

Dans toute l'Union européenne, les agriculteurs bénéficient de la **PAC**, la politique agricole commune. En fonction de la taille de leur exploitation et de ce qu'elle produit, ils reçoivent chaque année une **subvention**, une somme d'argent qui les aide à mieux vivre et à investir.

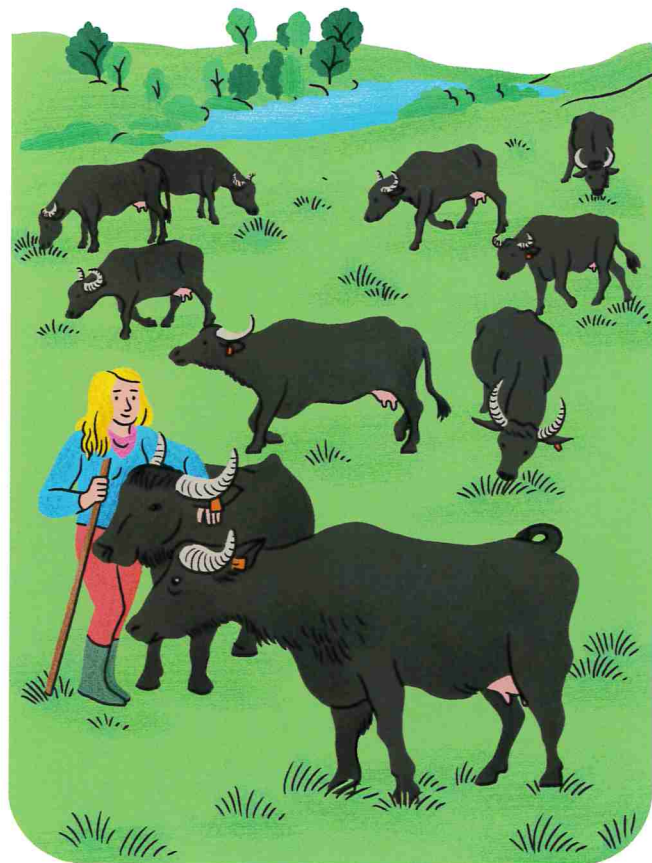
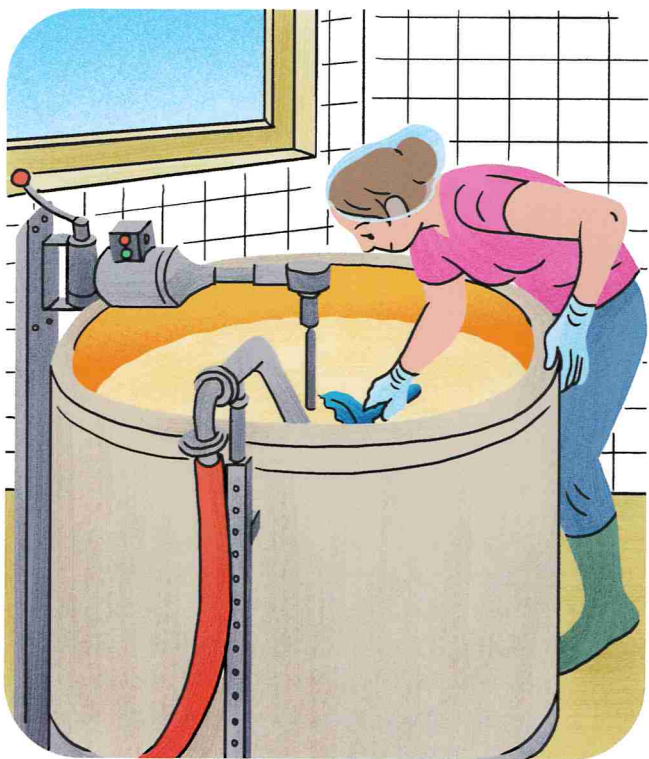


Pourquoi les agriculteurs sont souvent en colère ?

Ils travaillent énormément, mais gagnent en général peu d'argent. Alors, ils se battent pour que les grandes surfaces (les hypermarchés) achètent leurs produits à un meilleur prix, que leurs taxes baissent, ou que les aides financières soient mieux réparties...

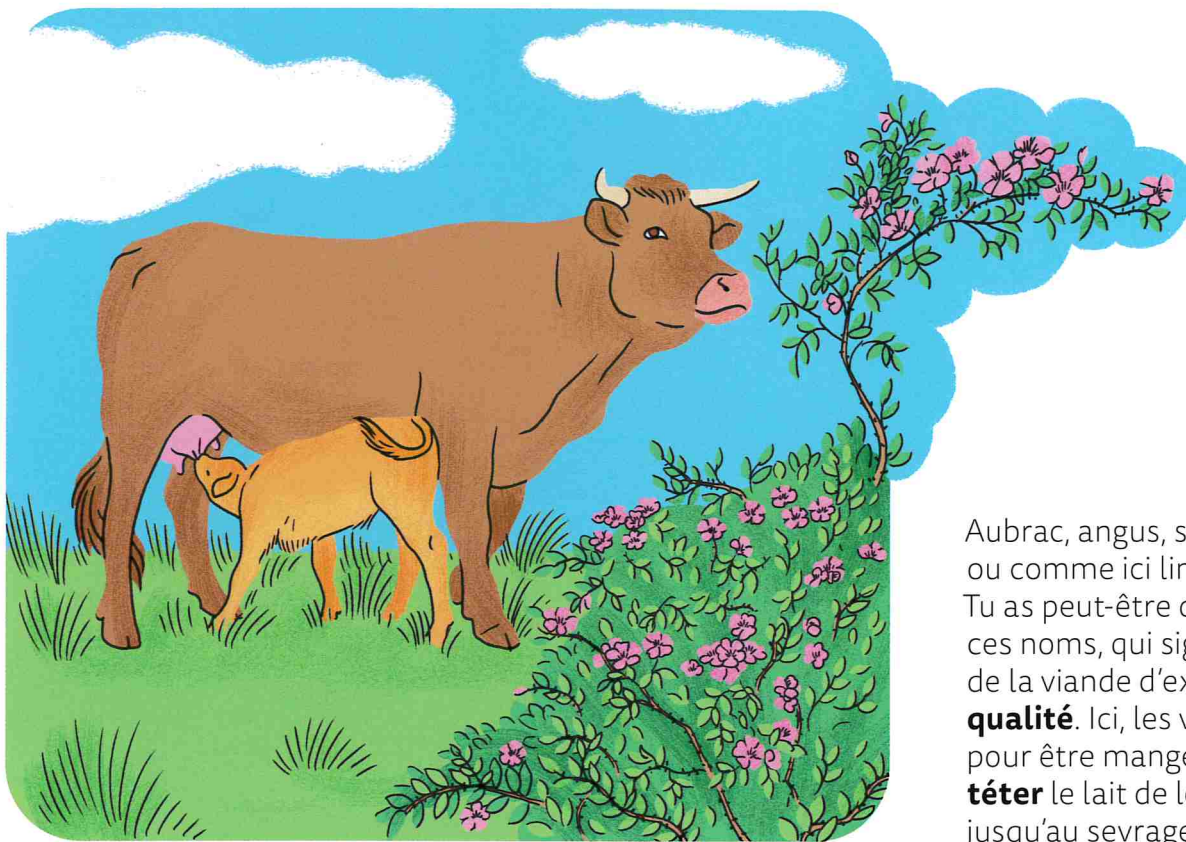
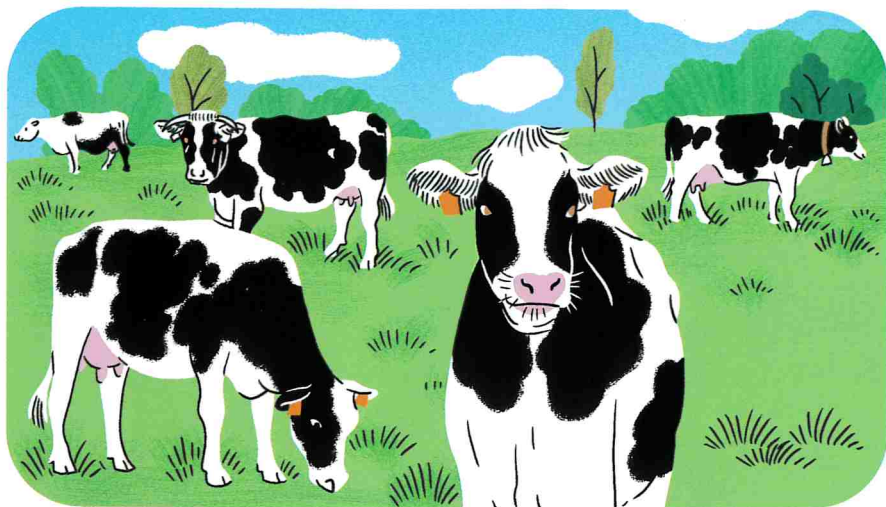
Qui produit le fromage et la viande ?

En France, il existe 1 200 sortes de **fromages**. Beaucoup sont fabriqués par les agriculteurs. Un fromage **fermier** est fabriqué entièrement avec le lait de la ferme. Un fromage **artisanal**, lui, utilise le lait de plusieurs fermes locales. La première étape de fabrication est le caillage : le lait coagule et se change en matière solide, le caillé.



La plupart des fromages sont faits avec du lait de **vache**. Mais, dans le monde, on en produit aussi à base de lait de **bufflonne**. Et, bien sûr, il existe aussi des fromages de **brebis**, de **chèvre**, ou même de **renne** !

La **viande** de bœuf peut provenir de races **élevées** pour leur viande. Mais, dans la moitié des cas, ce sont des **vaches laitières** qui, une fois qu'elles donnent moins de lait, sont engraisées pendant 2 à 4 mois, puis abattues pour leur viande.



Aubrac, angus, salers, ou comme ici limousine... Tu as peut-être déjà entendu ces noms, qui signalent de la viande d'excellente **qualité**. Ici, les veaux élevés pour être mangés peuvent **téter** le lait de leur mère jusqu'au sevrage.

Ce sont des agriculteurs qui vendent au marché ?

La majeure partie de la production agricole est vendue dans des **marchés de gros**, comme celui de Rungis près de Paris. Les commerçants et les restaurateurs vont s'y approvisionner en viande, poisson, légumes, fleurs et fruits frais.



Ce marché, lui, est réservé aux **producteurs locaux**, les agriculteurs de la région, qui sont arrivés tôt le matin pour déballer. Faire les marchés leur prend beaucoup de temps, en plus du travail à la ferme, mais leur procure un **revenu** supplémentaire.



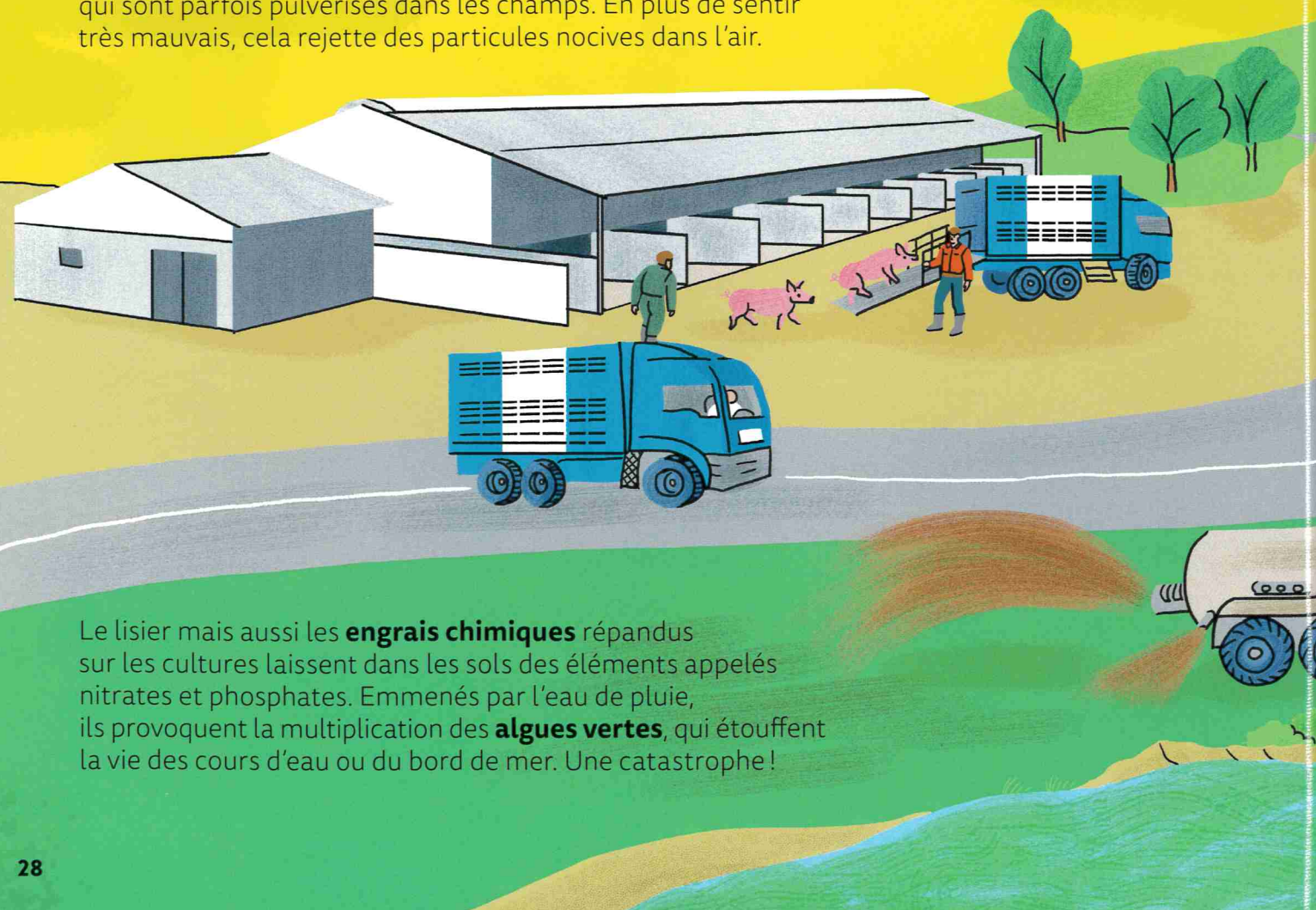
Les agriculteurs proposent souvent aussi des **produits transformés**, comme du pain d'épices pour cet apiculteur, de la charcuterie pour cet éleveur... Ce paysan-boulangier, lui, fait pousser son blé, moud sa farine et fabrique son pain !

On peut acheter directement à la ferme ?

De nombreux agriculteurs font aussi le choix de créer une petite boutique chez eux. On y achète des produits ultrafrais, sans transport, et au meilleur prix. Certaines fermes proposent aussi des abonnements pour des paniers de fruits et légumes.

Ça pollue beaucoup, l'agriculture ?

L'agriculture moderne est une source de **pollution** pour les **sols**, mais aussi pour l'**eau** et l'**air**. Cette porcherie industrielle, par exemple, produit du lisier, des excréments porcins liquides qui sont parfois pulvérisés dans les champs. En plus de sentir très mauvais, cela rejette des particules nocives dans l'air.



Le lisier mais aussi les **engrais chimiques** répandus sur les cultures laissent dans les sols des éléments appelés nitrates et phosphates. Emmenés par l'eau de pluie, ils provoquent la multiplication des **algues vertes**, qui étouffent la vie des cours d'eau ou du bord de mer. Une catastrophe !

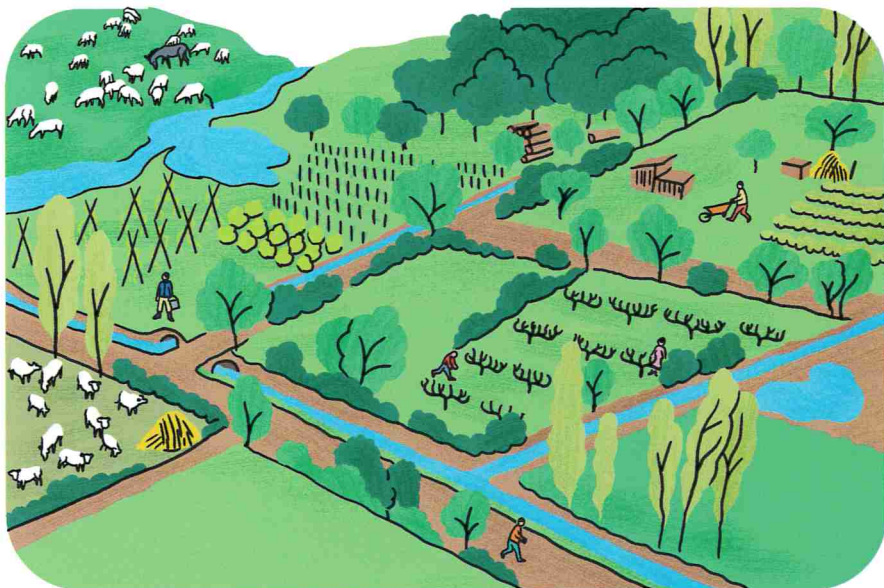
Les **pesticides** sont des produits chimiques destinés à lutter contre les insectes ou les herbes indésirables... Mais ils sont très nocifs pour les agriculteurs et leurs voisins, et peuvent provoquer de graves maladies. Beaucoup sont désormais interdits et peu à peu remplacés par des **solutions** plus écologiques, moins dangereuses.



C'est normal d'avoir des fraises en hiver ?

Il n'y a pas de magie : de nombreux fruits et légumes hors saison viennent parfois du bout du monde. En respectant les saisons, et en mangeant des aliments produits localement, on réduit les besoins en transport – par bateau, camion ou même avion –, qui polluent beaucoup !

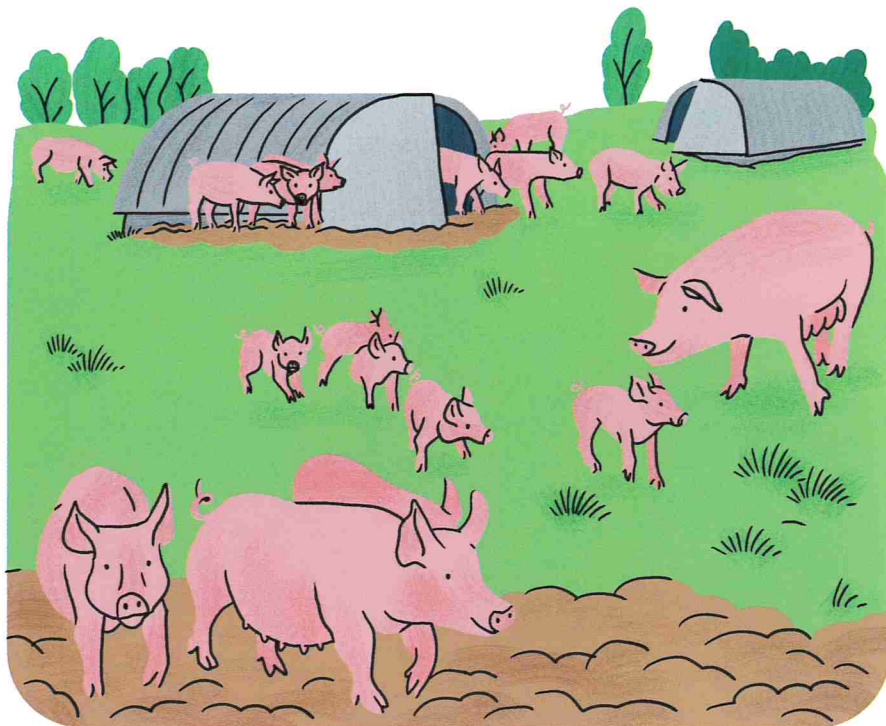
C'est quoi, l'agriculture bio ?



L'agriculture biologique est basée sur le **respect** des ressources naturelles et de l'environnement. Sur des **parcelles** souvent plus **petites**, l'exploitant bio favorise la **rotation** des cultures pour régénérer le sol sans engrais chimiques, et il n'utilise pas non plus de pesticides.

En France, près de 10 % de la surface agricole est déjà exploitée en bio, et le chiffre **augmente** chaque année. Les produits les plus cultivés sont les légumes secs, les fruits et les légumes, la vigne et les plantes aromatiques (basilic, thym...).





Chez les éleveurs bio, les **animaux** sont nourris avec de la nourriture bio, et les vaccins et éventuels traitements qu'ils reçoivent sont très **contrôlés**. Ils doivent vivre dans un espace suffisamment grand et passer beaucoup de temps dehors. Le lait et les œufs bio, notamment, sont de plus en plus vendus !

Sur les produits bio, figurent des **labels**. Pour avoir le droit de les utiliser, il faut respecter de nombreuses normes. Régulièrement, l'exploitation est inspectée, et des échantillons sont analysés.



On fait quoi au Salon de l'agriculture ?

Le monde agricole organise chaque année un grand nombre de **foires** et **salons**. Destiné aussi bien aux professionnels qu'au grand public, le plus **fameux** est le Salon international de l'agriculture, à Paris, fin février ou début mars.

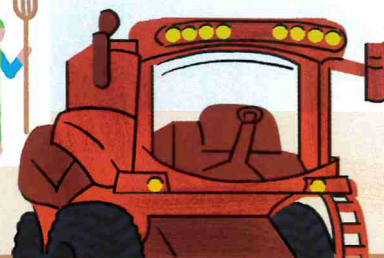


Ici, les agriculteurs présentent leur **production**, échangent des expériences entre collègues, et se tiennent au courant des **techniques** et des **engins agricoles**, comme les tracteurs, les moissonneuses... L'agriculture est un secteur qui évolue vite!

DEGUSTATION

Pour le public, la « plus grande ferme de France » est l'occasion de **déguster** et d'acheter de nombreux **produits**. Et, pour les petits citadins, c'est l'occasion de découvrir les **animaux** de la campagne, parfois pour la première fois !

ENGINS AGRICOLES

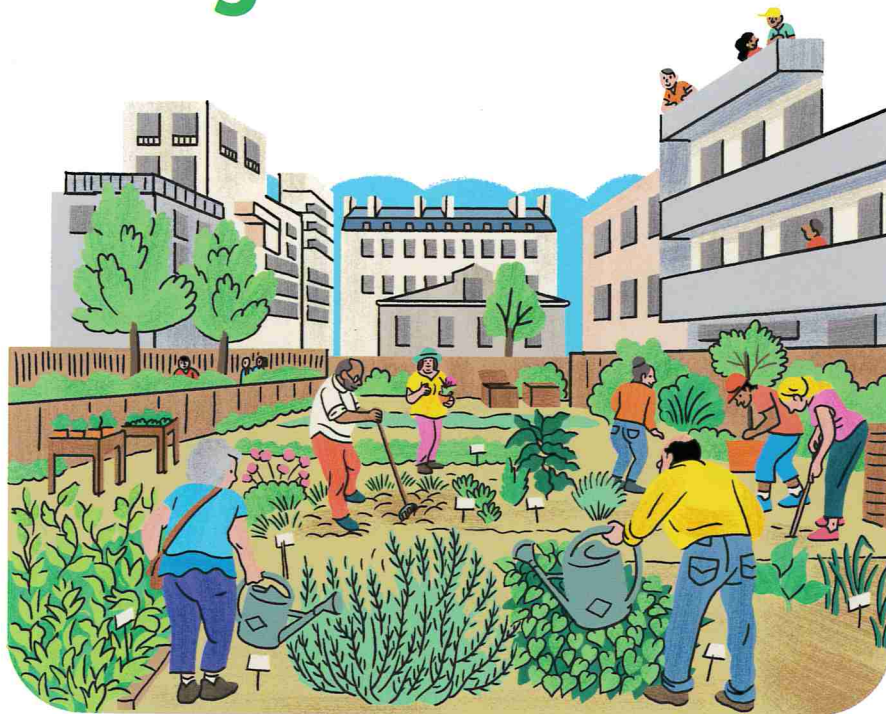


Comment on fait pour gagner des médailles ?

Au concours agricole du Salon, différents jurys élisent les plus beaux animaux, et goûtent les produits pour récompenser les meilleurs. Pour l'agriculteur, obtenir une médaille d'or, d'argent ou de bronze est une fierté, et aussi une façon d'attirer l'attention sur ses produits !

Ça existe, des agriculteurs en ville ?

Dans les villes, où l'espace est rare, des **associations** de quartier créent des **jardins partagés**. Chacun cultive un petit lopin : bien organisé, on peut se nourrir en partie, tout en partageant ses connaissances avec les autres participants.



Ici, dans un ancien parking souterrain, voici une **ferme urbaine**. On y produit, entre autres, des endives, qui poussent dans le noir, et des champignons qui ont besoin de peu de lumière. Les lampes, c'est aussi parfait pour les plantes aromatiques !

Même en pleine ville, on peut facilement organiser un **élevage d'insectes**, comme des vers de farine. Ils se nourrissent de tout, même de déchets, et, une fois cuits et broyés, produisent à leur tour une poudre riche en bonnes protéines !



Les **toits** plats des grands bâtiments offrent aussi de vastes surfaces : certains abritent des **potagers suspendus**. Quant aux abeilles des **ruches** qui y ont été installées, elles butinent les fleurs des balcons et des jardins publics, et produisent un miel d'excellente qualité !

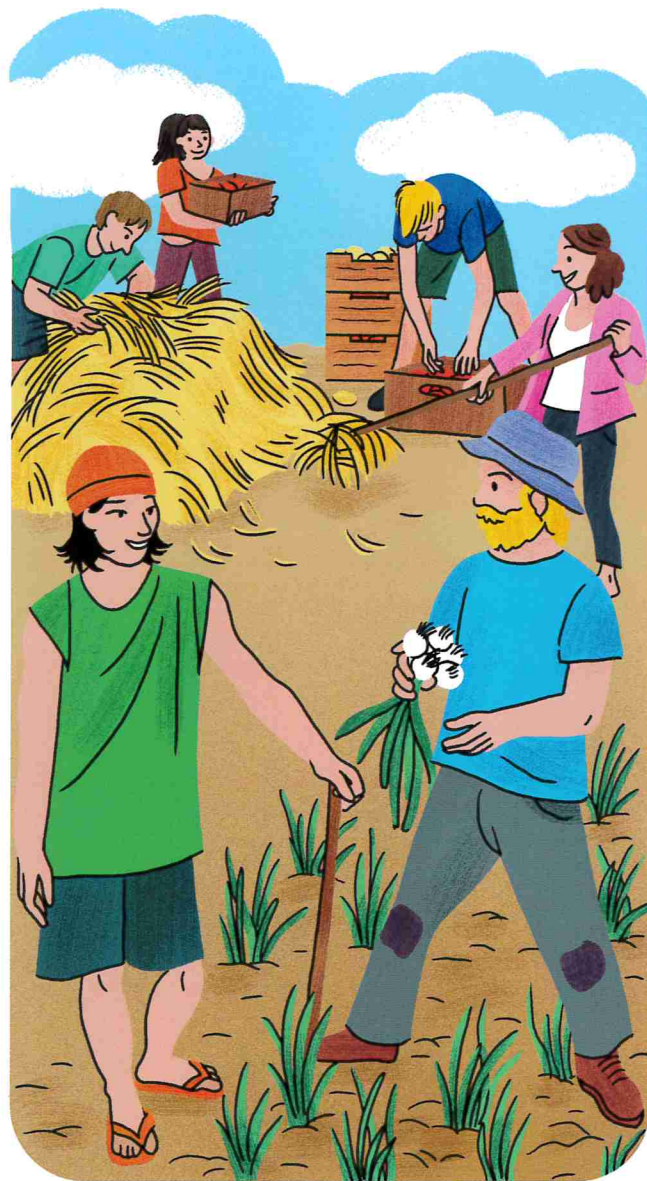
On peut passer des vacances à la ferme ?

As-tu déjà visité une **ferme pédagogique** ? Certaines, près des villes, produisent peu, et sont d'abord conçues pour présenter le monde agricole aux petits citadins. À la campagne, certains agriculteurs organisent aussi des **visites** de leur ferme.



Mais si on veut y passer quelques jours ? C'est possible aussi, chez les agriculteurs qui pratiquent l'**agritourisme**, le tourisme à la ferme. Gîte, chambre d'hôte avec repas, camping ou cabane, le **choix** est vaste.

Pour les agriculteurs, c'est une façon de compléter leurs **revenus** en faisant des rencontres. Les visiteurs, de leur côté, auront appris à traire les vaches, presser le jus de pomme ou ramasser les œufs frais...



Le **wwooofing**, lui, est proposé par les fermes **bio**. En échange du gîte et du couvert, on travaille quelques heures par jour. L'occasion de voyager et d'apprendre avant de se lancer, pourquoi pas, à son tour.

Découvre tous les univers de la collection !

Mes P'tites **QUESTIONS**

Des documentaires qui abordent les questions telles que les enfants se les posent.
Un support précieux pour discuter avec eux et répondre à leurs interrogations sur le monde.

VIVRE ENSEMBLE

Pour comprendre la vie en société et les sujets d'actualité.



ET MOI

Pour comprendre ce qui se passe dans son corps et dans sa tête.



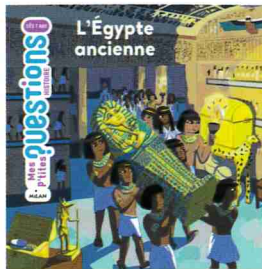
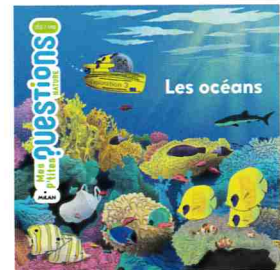
SCIENCES

Pour aborder les sciences avec des expériences.



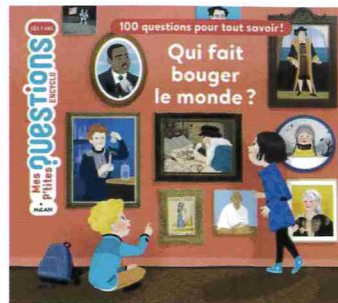
NATURE

Pour tout savoir sur la planète Terre, ses animaux et ses phénomènes.



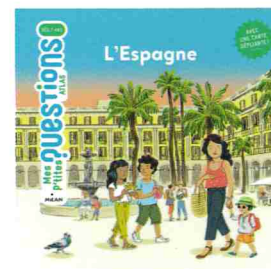
HISTOIRE

Pour connaître les grandes périodes de l'Histoire.
Le **+** : une frise chronologique.



ENCYCLO

100 questions pour tout savoir sur un sujet passionnant.



ATLAS

Pour explorer les villes et les pays.
Le **+** : une carte pop-up.

Mes P'tites QUESTIONS NATURE

Dans le même univers :

- Les animaux qui font peur
- Les arbres
- Les catastrophes naturelles
- Le climat et les saisons
- Les insectes
- Les loups
- La météo
- La montagne
- Les océans
- Les oiseaux
- Les poneys
- Les volcans



Ça se lève tôt, un agriculteur ?

On plante toujours la même chose dans les champs ?

Ça pollue beaucoup, l'agriculture ?



Mes P'tites **QUESTIONS** NATURE

Des documentaires qui abordent les questions
telles que les enfants se les posent.

Un support précieux pour discuter avec eux
et répondre à leurs interrogations sur le monde.

editionsmilan.com