Zeitschrift: Tracés : bulletin technique de la Suisse romande
Herausgeber: Société suisse des ingénieurs et des architectes
Band: 136 (2010)
Heft: 08: Alimenter

Sonstiges

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

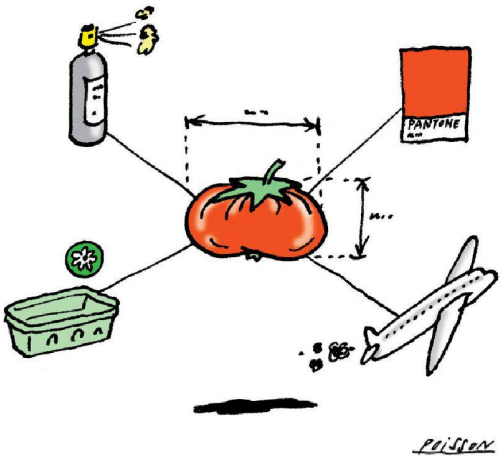
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 24.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Le pain de la terre



« Les gens ont essayé de faire du pain délicieux et le pain délicieux a disparu. En essayant de faire des aliments riches et luxueux ils ont fait des aliments inutiles, et maintenant l'appétit des gens est insatisfait. »[1] Alors, en arguant que les terres arables viendront à manquer et qu'elles ne suffiront plus à nourrir l'humanité, un chercheur américain ambitionne de construire des serres géantes d'une trentaine d'étages dans les centres urbains, afin de nourrir les habitants de produits hors-sol disponibles en quantité à n'importe quelle saison de l'année. On réduirait les *food miles* et la consommation d'eau, et contrôlerait la nature au point de pouvoir se passer de pesticides[2].

Cette foi aveugle en une agriculture ultratechnologique a en soi quelque chose d'arrogant. Comment prétendre qu'on pourra recréer la nature de toutes pièces ? Et qu'on fera mieux qu'elle ? Une tomate hors-sol dopée aux éléments nutritifs artificiels n'aura jamais les qualités d'une tomate cultivée de manière naturelle. Ou vaudrait-il mieux dire de manière sauvage[3] ? Bientôt, sans doute, vu la dilution et la confusion du sens qu'a subi le mot « naturel », employé aujourd'hui à tort et à travers. Au marché de Lausanne, des poires Packham de la grosseur d'un pamplemousse et provenant d'Afrique du Sud sont estampillées « bio » – cherchez l'erreur.

Mais le rêve des fermes verticales cache encore autre chose : prétendre que nous ne disposerons bientôt plus d'assez de terre, qu'il y aurait un progrès à cultiver, disons, des agrumes au nord des Etats-Unis en plein hiver, c'est oublier qu'ailleurs, aujourd'hui, des gens meurent de faim. L'inventeur de ces tours agricoles a beau assurer qu'il souhaite aussi développer des structures en kit afin de pouvoir venir en aide à des populations frappées par des guerres ou des calamités naturelles, il ne parviendra pas pour autant à rééquilibrer la balance de la distribution alimentaire. Le problème n'est pas le manque de nourriture, mais le fait qu'elle soit inaccessible à certains.

D'un autre côté, les initiatives visant à procurer une alimentation suffisante et un environnement sain à l'ensemble de la population mondiale sont bien sûr louables. Elles ne doivent cependant pas nous faire oublier qu'en allant enseigner aux Africains une méthode « naturelle » pour cultiver le maïs, qui permet de combattre les parasites sans produits chimiques, on adapte sans le dire un savoir ancestral : il paraît, parole d'historien et de paysagiste, que la technique dite du *push-pull* (voir p. 11) aurait déjà été pratiquée par les Amérindiens, avant la découverte du maïs par Christophe Colomb. Ce savoir vernaculaire a été abandonné en cours de route, pour être « réinventé » aujourd'hui. « Les gens refont cela et le refont encore »[4], écrit Masanobu Fukuoka. Et de comparer notre attitude avec le fou qui va casser les tuiles de son toit pour, à la première pluie, remonter à la hâte et réparer le dommage, se réjouissant à la fin d'avoir trouvé la solution miracle.

Anna Hohler

[1] Masanobu Fukuoka, *La révolution d'un seul brin de paille. Une introduction à l'agriculture sauvage*, Guy Trédaniel Ed., 2005 (1975), p. 160
[2] Voir <www.verticalfarm.com>
[3] En référence au titre de l'ouvrage de Masanobu Fukuoka et à celui d'Augustin Berque, *Le sauvage et l'artifice*, Gallimard, 1986
[4] Masanobu Fukuoka, op. cit., p. 47