**Nom :** …Armuzzi……………………. **Prénom :** ……Raffaele…………………. **Classe :**………EH2B……………….

**Recherche de questions à poser aux élèves de la classe de Lullier sur la thématique suivante :**

**Proximité, saisonnalité des fruits et légumes indigènes, méthodes de cultures, écologie, économie et développement durable. Minimum 15 questions ouvertes.**

1. Quelles différences y a-t-il entre les quatre méthodes de culture ?

**Les normes sur les intrants chimique ne sont pas les mêmes. En culture bio les intrants chimique sont banni.**

1. Quelle méthode de culture est la meilleure pour l'écologie ? Et vous la quelle utilisez vous ?

**La meilleur pour l’écologie c’est la permaculture. Mais personnellement je cultiverais en culture bio intensive pour une question de revenu et de rendement.**

1. Quelle est la saison des fruits indigènes en suisse ?

**printemps** **et été.**

1. Quelle est la saison des légumes indigènes en suisse ?

**Printemps / été / automne / très peu en hiver.**

1. Quelles sont les défauts de la culture intégrée ?

**La production intégré, n’est pas bio, l’utilisation de produits chimique est autoriser**

1. Pourquoi y a-t-il une différence de prix entre les produits de culture différente ?

**Car, les coups de main d’œuvre varie selon les méthodes de culture.**

**Par exemple la culture bio coute plus chère en main d’œuvre que la culture en PI**

1. Pourquoi les produits bio sont plus chers que les autres ?

**Car le coups de la main d’œuvre coute plus chère.**

1. Quelle méthode de culture serait le plus adéquat pour par exemple une fraise ?

**La plus rentable au niveau du rendement en quantité mais de moins bonne qualité c’est la culture hors-sol.**

**Si l’on cherche à produire une fraise de qualité et surtout une fraise bien de chez nous ( du terroir ) c’est clairement la culture en plein-terre ( au champs ) qui prime sur le hors-sol. Cette fraise ce vendra plus chère et sera de qualité ( saveur, gout, parfum, etc.. )**

1. Quels fruits et légumes cultive-t-on en suisse ?

**Légume : carotte, choux, poireau, col rave, rave, patate, navée, cardon, topinambour, radis, cèleri, laitue, mache ou rampon, cotte de bête, courgette,…**

**En hors sol : tomate, poivron, piment, aubergine.**

**Fruit : pomme, poire, coing, kiwi, groseille, cassis, myrtille, raisin, mure, framboise, fraise, pêche, abricot ( valais ), mirabelle, prune**

1. Par exemple les meilleurs abricots viennent du valais, alors quel régions proviennent les meilleurs fruits et légumes de suisse ? Et pourquoi ?

**Légume du zeeland et fruit Argovie et Thurgovie. Cette une question de terroir**.

1. Quelle méthode de culture permet d’avoir un meilleur développement durable ?

**La culture bio ou la permaculture**

1. Quelle méthode de culture coûte le moins cher pour un agriculteur ?

**La culture en pleine terre.**

1. Que conseillez-vous pour favoriser le développement durable en suisse ?

**Que les normes bio soit obligatoire pour tout les agriculteur suisse et que des normes fédéral sur l’écologie soit imposé par berne**.

1. Que peut-on faire en restauration pour aider les agriculteurs en suisse ?

**Acheter des produit locaux et de qualité suisse et surtout du terroir.**

1. Quelles sont les choses les plus importantes que vous avez apprises durant votre **apprentissage ?**

**Le respect de notre sol et la valeur du terroir suisse**.

1. Comment voyez-vous l'avenir de l'agriculture en suisse ?

**Si nous ne changeons pas les choses rapidement je la vois triste car les produit de notre terroir disparaisse de plus en plus avec industrialisation des cultures et les importation venant de pays étranger.**

1. Pourquoi avez-vous choisi cette formation ?

**Parceque j’aime la nature.**

1. L'économie suisse chuterait-il si tout le monde passerait au bio ?

**Non pas du tout au contraire**.

1. Pourquoi les agriculteurs ne passent-ils pas tous à la culture bio ?

**Coups financier le bio coute encore trop chère.**

1. Quels produits favorisez-vous pour la culture hors sol ?

**Aucune je suis contre la culture Hors-sol. Il faut consomer des légumes et fruit de saison.**