



DÉCOUVRE CE QUI POUSSE AU CHAMP



**Agence wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité**

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur

T. 081 33 17 00 - F. 081 30 54 37
info@apaqw.be



www.apaqw.be



Illustrations: Dominique Mertens

Crédits photos: Adobe Stock, Belgische Hop,

Ferme du Haya, Fotolia, IRBAB, IsoHemp, Natagriwal, Promisc, Valbiom

Éditeur responsable: Philippe Mattart - Directeur Général Apaq-W

© 2020 - Première édition

DÉCOUVRE CE QUI POUSSE AU CHAMP

Tu trouveras dans cette publication
une présentation résumée des plantes cultivées
en grandes cultures chez nous.

Pars à la découverte des paysages agricoles
pour découvrir d'autres cultures près de chez toi.

À utiliser à la ferme,
en balade et où bon te semblera!



**DISPONIBLE
AUSSI EN LIGNE!**

CHAMP OU PRAIRIE?

Une prairie ou un pré a pour fonction de fournir de l'herbe au bétail. Soit fraîche en pâturage direct soit après la récolte par la conservation sèche (*foin*) ou la conservation humide (*ensilage et enrubannage*).



Un champ est une parcelle de terre cultivée pour diverses productions. Les plantes cultivées sont sélectionnées selon le type de sol, le niveau souhaité d'autonomie de l'exploitation, le type d'exploitation et les besoins de l'agriculteur.

ÇA POUSSE AUTOUR...

Aux abords d'un champ,
des zones favorables à l'environnement
sont parfois mises en place ou préservées.



Ces zones participent :

- à la préservation de la biodiversité ;
- au renforcement du maillage écologique ;
- à la limitation de l'érosion ;
- à la protection des eaux de surfaces et souterraines ;
- à la structure et l'embellissement du paysage.



Les bandes aménagées fournissent :

- un soutien à la biodiversité en plantes, insectes, etc ;
- une source de nourriture : pollen, nectar, graines, etc ;
- des sites de nidification ;
- des zones de refuge entre les champs.



Arbres, haies et bosquets fournissent :

- un ombrage et un abri pour le bétail ;
- la préservation d'anciennes variétés de fruitiers ;
- des zones refuge entre les champs.

ÇA Pousse QUAND ?



PÉRIODE DE SEMIS

J F M A M J J A S O N D

Les semences sont semées sur la parcelle de terre. Selon la plante et sa façon de travailler, l'agriculteur utilise des techniques différentes (à la volée, directe, sous coupe, sur chaume, ...)

Ici, nous parlons des grandes cultures de chez nous. C'est ce que nous appelons **la production locale**.

Découvre ce qui pousse au champ | Ça pousse quand ?



PÉRIODE DE CULTURE

J F M A M J J A S O N D

La plante se développe et est surveillée pour garantir la récolte. Au besoin, elle peut être traitée pour éviter la concurrence avec les adventices, les maladies ou les ravageurs.



PÉRIODE DE RÉCOLTE

J F M A M J J A S O N D

La plante est à maturité et on récolte le produit recherché. Selon la plante, on distingue des récoltes typiques: la moisson (céréales), l'arrachage (pommes de terre, betteraves) ou encore l'ensilage (maïs fourrager).



Certains agriculteurs cultivent des plantes qui servent à nourrir leur bétail et ce afin de limiter les apports extérieurs d'aliments. Cela s'appelle **l'autonomie fourragère**.

Découvre ce qui pousse au champ | Ça pousse quand ?

COMMENT ÇA POUSSE ?

ÉTAPE 1 LE SEMIS

Au début, on sème la graine dans la terre.



ÉTAPE 2 LA GERMINATION

La graine germe et la plantule sort du sol.



ÉTAPE 3 LA CROISSANCE

La plante pousse grâce à la lumière du soleil, à l'eau et aux nutriments dans le sol. Elle produit des tiges et des feuilles.



ÉTAPE 4 LA FLORAISON

Une fois que la plante est mature, elle fleurit.



ÉTAPE 5 LA POLLINISATION

Le pollen déposé par les pollinisateurs ou le vent permet aux fleurs de produire des fruits.



ÉTAPE 6 LA FRUCTIFICATION

Les pétales tombent. Le pistil, à l'intérieur de la fleur, grossit et se transforme en fruit qui contient les graines.



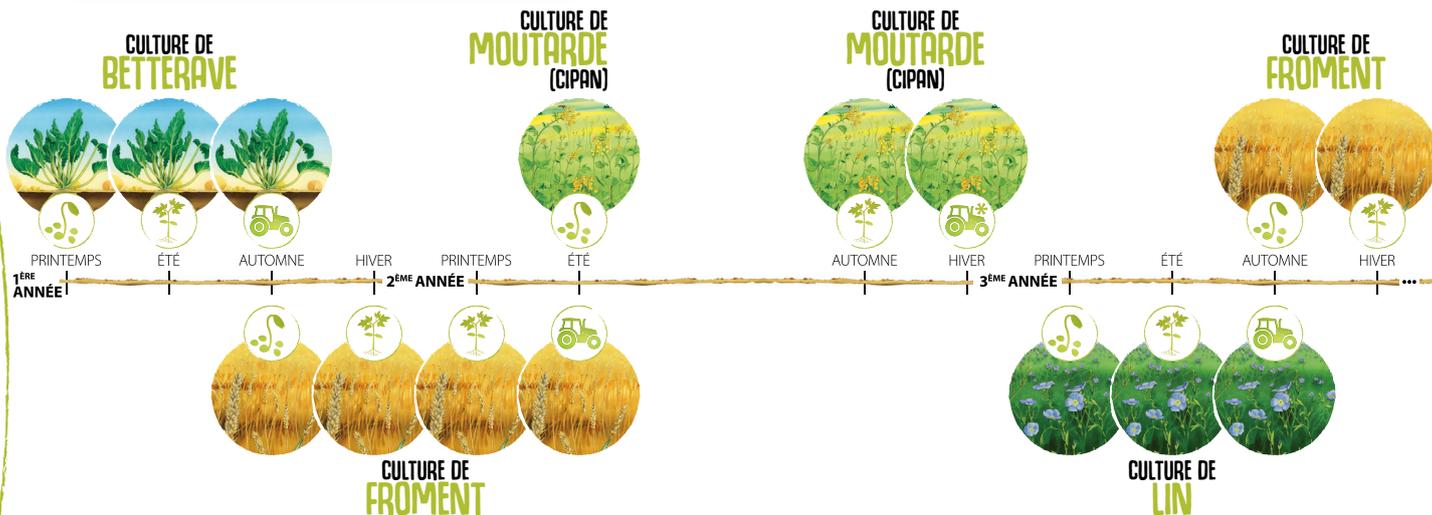
ÉTAPE 7 LA RÉCOLTE

Les fruits arrivent à maturité, ils peuvent être récoltés ainsi que les graines.



CARROUSEL VÉGÉTAL

 Période de **semis**
 Période de **culture**
 Période de **récolte**
 Destruction CIPAN



Au fil du temps, une même parcelle peut accueillir différentes cultures. C'est ce qu'on appelle la rotation des cultures.

Cette rotation permet de :

- préserver la qualité du sol (*la fertilité, la texture, ...*);
- préserver la quantité des récoltes (*productivité*) dans le temps;
- diminuer les risques de maladies chez les plantes;
- lutter naturellement contre les adventices.

La rotation se fait en fonction du type de sol, de l'orientation du terrain, du type d'exploitation, des conditions climatiques et des cultures précédentes. En effet, certaines plantes sont plus gourmandes et appauvrissent davantage le sol tandis que d'autres l'enrichissent.

Entre les cultures principales, l'agriculteur peut semer des cultures intermédiaires (*couvert, engrais verts ou CIPAN*). Celles-ci servent à protéger le sol entre deux cultures. Découvrez toutes les autres fonctions des CIPAN à la page 40.

QUI C'EST CELUI-LÀ ?



CÉRÉALES

P.20 -> 35

Blé dur, épeautre, froment, orge brassicole, orge fourrager, seigle, triticale.

AVOINE

P.16



MAÏS

P.70



SARRASIN

P.80



QUINOA

P.76



LÉGUMINEUSES

Flours blanches

P.56, 58, 64

Féverolle, lentille, pois



LIN

P.68



LÉGUMINEUSES

Flours mauves

P.60, 62, 48 & 66

Lupin, luzerne, trèfle, soja



PHACÉLIE

P.42



BETTERAVE ET CHICORÉE

P.18 & 38



POMME DE TERRE

P.74



HOUBLON

P.52



CHANVRE

P.36



MISCANTHUS

P.72

SAPIN DE NOÛL

P.78



COLZA, MOUTARDE ET TOURNESOL

P.50, 44 & 46





AVOINE

J F M A M J J A S O N D

Elle est facile à identifier grâce à son épi en forme de *panicule* typique.
C'est une céréale de la famille des Poacées.

ÇA SERT À QUOI ?



• BISCUITS, FLOCONS & PAINS ✂



• PORRIDGE

Plat emblématique
écossais

• BOISSON
VÉGÉTALE



• CULTIVÉE
COMME CIPAN p. 40



En alimentation équine, elle a des propriétés
stimulantes, utiles lors des compétitions.

Le ?
sais-tu

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes

LES CÉRÉALES

Ces plantes font partie de la famille des Poacées anciennement nommées Graminées.

On distingue en général **l'épi** (contenant les fleurs puis les grains) et la tige appelée **paille** valorisée comme litière pour le bétail.

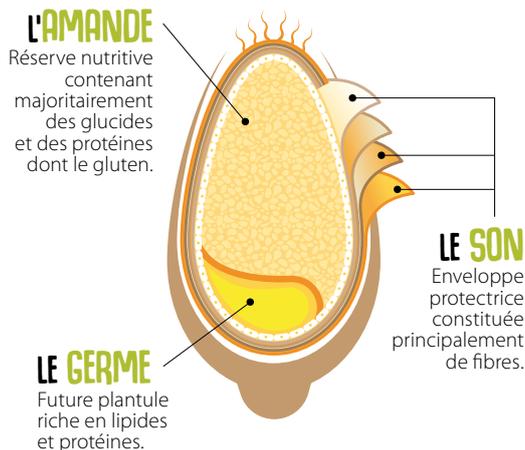


De manière générale, les céréales poussent en plusieurs étapes :

- 1 la germination et la levée,
- 2 le tallage,
- 3 la montaison,
- 4 l'épiaison
- 5 la maturité.

Ce sont des plantes cultivées pour leurs grains riches en **amidon** et donc en **glucides**. Ces glucides sont les nutriments qui fournissent de l'énergie à l'organisme. Chez nous, elles sont principalement cultivées pour nourrir le bétail dans une dynamique d'autonomie fourragère.

En alimentation humaine, on distingue les céréales complètes où les grains ont encore leur germe et leur enveloppe (*son*) et les céréales raffinées où il ne reste que l'amande.





BLÉ DUR

J F M A M J J A S O N D



Plutôt rare chez nous, il apprécie les climats chauds et sec. C'est pourquoi il est traditionnellement cultivé dans les régions du sud de l'Europe.

ÇA SERT À QUOI?

Le blé dur résiste mieux que le blé tendre à l'écrasement. C'est pourquoi lorsqu'on écrase les grains on obtient de la semoule et pas de la farine.



• SEMOULE, COUSCOUS,  BOULGOUR

 PÂTES •



Le blé dur est aussi appelé *blé barbu* à cause de ses longues barbes toujours présentes.



EPEAUTRE

J F M A M J J A S O N D

Il est surnommé « *blé des Gaulois* » car c'est une variété de céréale très ancienne.

ÇA SERT À QUOI ?

Après décortiquage, les grains sont transformés en farine panifiable.



✂ PAIN •



• PÂTES ✂

• FOURRAGE



• OREILLERS

En balles (enveloppes) d'épeautre.



Le
sais-tu

Comme le blé, l'épeautre peut être barbu ou non. Cependant, son grain reste vêtu (épiillet) après la moisson ou lorsqu'on frotte l'épi.

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes - Céréales



FROMENT

J F M A M J J A S O N D

Froment ou **blé tendre**,
chez nous, c'est l'une des céréales les plus cultivées.

ÇA SERT À QUOI ?

Les grains sont transformés
en farine panifiable.

 BISCUITS, PAINS
& PÂTISSERIES



• FOURRAGE



• BIOÉTHANOL



Au champ, le froment est barbu ou non.
Pour le reconnaître, il faut frotter l'épi pour
voir si le grain qui en sort est nu.

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes - Céréales



ORGE BRASSICOLE

J F M A M J J A S O N D

L'orge brassicole est en général
une orge de printemps à 2 rangs.

ÇA SERT À QUOI?

*Elle est utilisée
en brasserie mais
peu cultivée chez nous.*

• BIÈRE

*Lors de la torréfaction
du malt d'orge, celui-ci
obtient sa couleur qui
influence celle de la bière.*



• WHISKY

Le
sais-tu



L'orge est toujours barbue et l'épi mûr se plie à sa base. Pour le distinguer de l'orge à 6 rangs, il faut compter les rangs d'épillet. Ici, 2 rangs.

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes - Céréales



ORGE FOURRAGER

J F M A M J J A S O N D

L'orge fourrager est en général un orge d'hiver à 6 rangs. On l'appelle aussi *escourgeon*. C'est l'orge le plus cultivé chez nous.



ÇA SERT À QUOI ?

Les grains entiers ou écrasés sont mélangés à d'autres céréales et tourteaux.

FOURRAGE •



Le ?
sais-tu



L'orge est toujours barbu et l'épi mûr se plie à sa base. Pour le distinguer de l'orge à 2 rangs, il faut compter les rangs d'épillet. Ici, 6 rangs.

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes - Céréales



SEIGLE

J F M A M J J A S O N D

Toujours barbu, il est reconnaissable à sa couleur légèrement verte, même à maturité.



ÇA SERT À QUOI?

Les grains sont transformés en farine panifiable très foncée.

 **PAIN NOIR** •
au goût acidulé



• **PAIN D'ÉPICES** 



• **FOURRAGE**



Le ?
sais-tu

Sa paille très résistante sert à réaliser des toits de chaume, des matériaux isolants, des chapeaux ou encore des paillassons.

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes - Céréales



TRITICALE

J F M A M J J A S O N D

C'est un croisement entre le blé (*triticum*) et le seigle (*secale*). Il est toujours barbu.



ÇA SERT À QUOI ?

Il allie la productivité du blé et la rusticité du seigle.

FOURRAGE •



C'est une céréale non-panifiable. C'est-à-dire qu'il est impossible de fabriquer du pain à partir de sa farine.



CHANVRE

J F M A M J J A S O N D

Le chanvre fait partie de la famille des Cannabacées comme le houblon. Contrairement au cannabis, le chanvre contient une très faible quantité de THC et donc n'a pas d'effet euphorisant.

ÇA SERT À QUOI ?



• GRAINES

Huile, alimentation humaine et animale, cosmétique



• CHÈNEVOTTE

Matériaux de construction, litière et paillage



• PAILLE



• FIBRES

Textile, papier, isolant



Le sais-tu ?

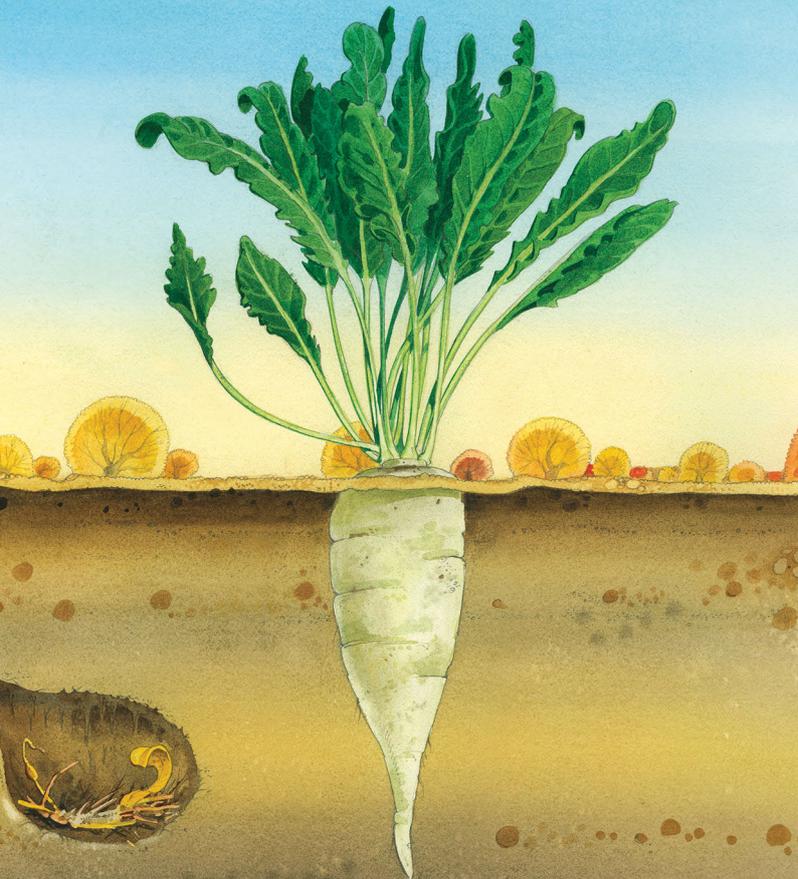
100% NATUREL

Le chanvre se défend naturellement contre les maladies et ravageurs. Si bien que sa culture se fait sans l'usage de pesticides.

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes

CHICORÉE

J F M A M J J A S O N D



La chicorée est une plante bisannuelle de la famille des Astéracées (*anciennement Composées*) comme le pissenlit.

ÇA SERT À QUOI ?

La chicorée est cultivée pour sa racine riche en inuline



• INDUSTRIE ALIMENTAIRE

L'inuline sert de fibres alimentaires, d'édulcorant (fructose), d'épaississant ou encore de texturant pour remplacer la graisse.

FOURRAGE

Une fois l'inuline extraite, les restes (pulpes, radicules) servent d'aliments pour le bétail.



Le ?
sais-tu

Lorsque des racines sont oubliées lors de la récolte, il est possible de voir la chicorée fleurir en bord de champ.



• CHICORÉE CAFÉ

Découvre ce qui pousse au champ | **Les plantes**

LES CIPAN

CULTURES INTERMÉDIAIRES PIÈGES À NITRATE



Indispensable à la croissance des plantes, le nitrate est utilisé pour fertiliser les cultures : compost, fumier ou engrais minéraux.

OU

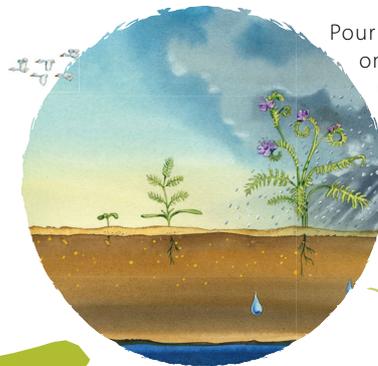


Le nitrate est présent naturellement dans les sols et l'eau, il provient de la décomposition des végétaux, des animaux et de leurs excréments.

Après la récolte, si le sol est nu, le nitrate non utilisé risque d'être emporté par les pluies. Il pollue alors les eaux de surface et souterraines.



Eau riche en nitrate



Pour protéger la qualité de l'eau, on sème, après la récolte, une CIPAN qui occupe rapidement le sol et utilise le nitrate pour pousser. Ainsi, il est stocké dans la plante et ne pollue pas l'eau.

Eau pauvre en nitrate



La CIPAN est détruite et intégrée dans le sol. En se dégradant progressivement, elle restitue au sol le nitrate stocké dans ses feuilles, ses tiges et ses racines.

La culture suivante profite de ce nitrate pour se développer.



Plus d'infos sur www.protecteau.be

De plus et selon les variétés, les CIPAN couvrent le sol et luttent contre les adventices, enrichissent le sol en matières organiques, limitent l'érosion des pluies, améliorent la structure du sol grâce à leurs racines, favorisent la biodiversité et produisent du fourrage.



PHACÉLIE

Elle s'appelle *phacélie à feuilles de tanaisie* car ses feuilles ressemblent à cette dernière.



ÇA SERT À QUOI?



• CIPAN, APICULTURE, ENGRAIS VERT

Ses fleurs sont mellifères et donc très appréciées des insectes butineurs. Elle peut donc aussi être cultivée pour l'apiculture ou au jardin comme engrais vert.



Ses fleurs en forme de crosse se déroulent au fil des jours et de son épanouissement.





MOUTARDE BLANCHE

La moutarde est issue de la famille des Brassicacées (anciennement Crucifères) comme le colza.

Pour la distinguer, on regarde la forme des feuilles mais surtout la période de floraison et l'odeur. Le colza fleurit entre mai et juillet et la moutarde à l'automne.



Moutarde



Colza (voir page 51)

ÇA SERT À QUOI ?

C'est la CIPAN la plus répandue chez nous. La moutarde cultivée comme piège à nitrate n'est pas récoltée.



Le **sais-tu**

Pour produire de la sauce moutarde, on sème la moutarde au printemps. On la cultive pendant 2 mois et on récolte ses graines à maturité.

Découvrir ce qui pousse au champ | Les plantes - CIPAN



TOURNESOL

Le tournesol est de la famille des Astéracées (anciennement Composées) comme le pissenlit.

ÇA SERT À QUOI ?

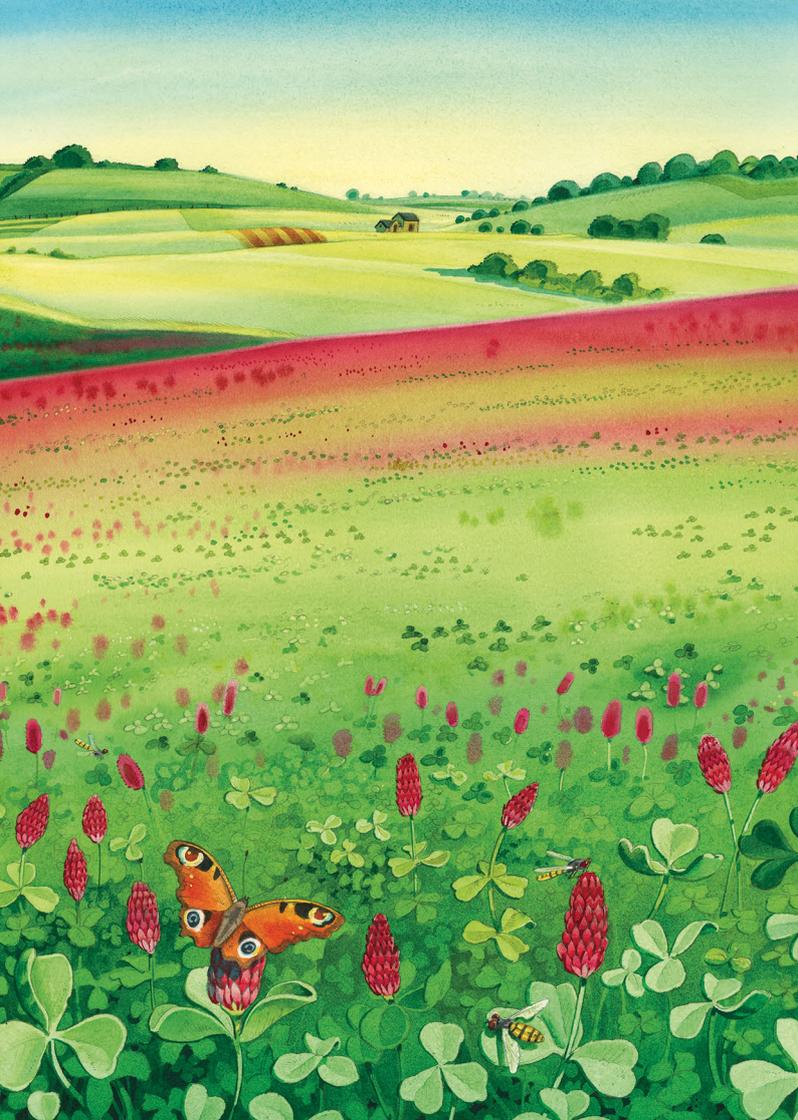
Selon les variétés et les régions, on peut le cultiver pour produire une huile alimentaire ou, comme ici, en CIPAN en étant associé à d'autres plantes.

Le tournesol favorise la biodiversité car il est mellifère et produit des graines dont bien des oiseaux et animaux sont friands.

GRAINES



Le tournesol suit le soleil au cours de la journée. Cela lui donne une bonne exposition en continu et donc une photosynthèse optimale.



TRÈFLE INCARNAT

Les trèfles sont de la famille des Fabacées comme le lupin. Les fleurs mellifères ont donc cette même forme typique des fabacées (voir page 54) mais sont petites et rassemblées en grappe.

ÇA SERT À QUOI ?

Il existe de nombreuses variétés de trèfles. En CIPAN, les plus rencontrées sont le trèfle d'Alexandrie aux fleurs blanches et le trèfle incarnat aux fleurs pourpres.



• POLLINISATEURS

TRÈFLE D'ALEXANDRIE •



Comme la luzerne, le trèfle peut être fauché pour produire du fourrage. Le trèfle d'Alexandrie peut même être pâturé.

Découvrez ce qui pousse au champ | Les plantes - CIPAN



COLZA

J F M A M J J A S O N D

Le colza fait partie de la famille des Brassicacées (anciennement Crucifères).

ÇA SERT À QUOI?

Les graines servent à produire de l'huile car c'est une plante oléagineuse.



BIOCARBURANT, BIOLUBRIFIANT



HUILE



FOURRAGE

Une fois l'huile extraite, le reste des graines est transformé en tourteaux.



Le sais-tu

Pour distinguer le colza et la moutarde, observe la période de floraison : le colza en été, la moutarde à l'automne.

Découvre ce qui pousse au champ | **Les plantes**



HOUBLON

J F M A M J J A S O N D

C'est une plante vivace grimpante de la famille des Cannabacées comme le chanvre. Il pousse le long de fils suspendus à des poteaux de 6 à 7 m de haut.



ÇA SERT À QUOI ?

Seul les plants femelles sont cultivés pour leurs fleurs ou cônes qui contiennent une poussière résineuse jaune, la lupuline.

LUPULINE



- **BIÈRE**
Arôme et/ou amertume, conservation naturelle.



- **PHYTOTHÉRAPIE**
Améliore sommeil et digestion.



Le  **sais-tu**

Pour éviter la fécondation des cônes et une perte en lupuline, les plants mâles présents dans l'houblonnière ou dans les 5 km autour doivent être détruits.

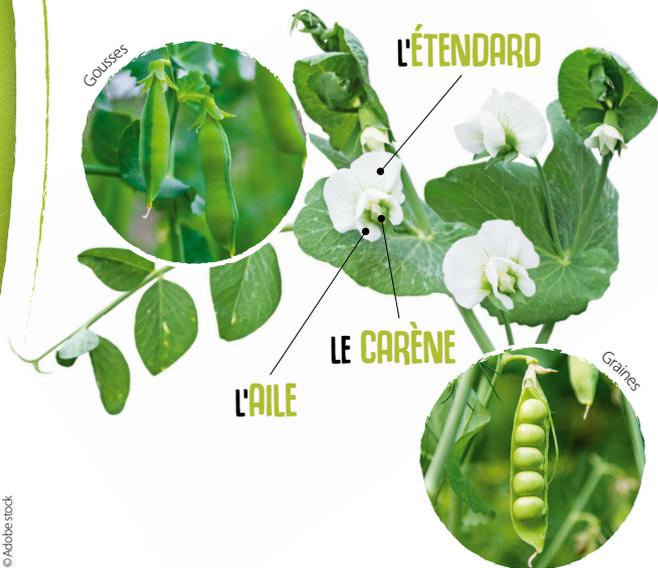
Découvre ce qui pousse au champ | **Les plantes**

LES LÉGUMINEUSES

Elles font partie de la famille des Fabacées.

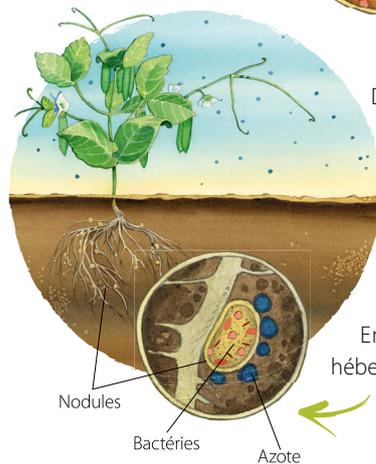
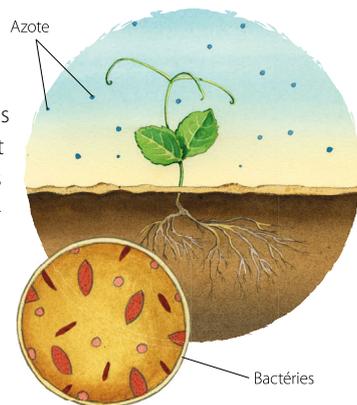
Leurs fleurs typiques généralement attractives pour les pollinisateurs donnent des fruits en forme de gousse contenant les graines.

Ce sont des plantes cultivées pour leur apport en protéines qui permettent la croissance musculaire de l'organisme.



UNE VIE EN SYMBIOSE...

Les **bactéries** présentes dans le sol provoquent la formation de nodules sur les racines de la plante de légumineuse.



Dans ces **nodules**, elles permettent à la plante de fixer l'**azote de l'air** et de l'assimiler. Grâce à cet azote, la plante se développe sans besoin d'engrais.

En contre partie, la plante héberge et nourrit les bactéries.

FÉVEROLE DE PRINTEMPS

J F M A M J J A S O N D

Selon les variétés, les fleurs sont colorées (rose, tâche noire,...) ou blanches.



ÇA SERT À QUOI ?

C'est une légumineuse à grains sèches.

C'est-à-dire que ses graines sont récoltées à maturité.

• **FOURRAGE** 
Variétés à fleurs blanches



FOURRAGE

Toutes les variétés



Le
sais-tu?



La graine est bruchée quand elle présente des trous dûs à la bruche. La larve de ce coléoptère se développe dans les graines. L'adulte en sort lors de la récolte ou du stockage.

Découvrez ce qui pousse au champ | Les plantes - Légumineuses



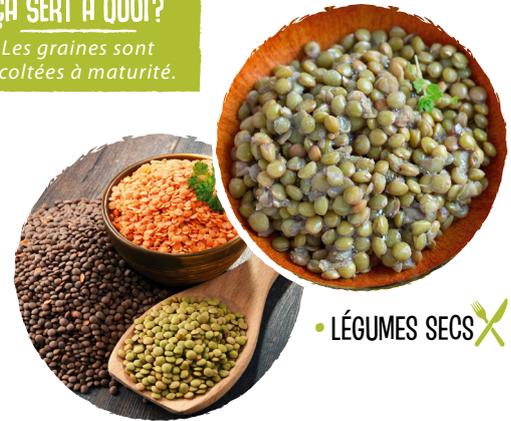
LENTILLE

J F M A M J J A S O N D

Elle est encore peu présente chez nous.
Il existe des graines de plusieurs couleurs :
vertes, noires, corail ou brunes.
La variété la plus cultivée est la verte.

ÇA SERT À QUOI ?

Les graines sont récoltées à maturité.



• LÉGUMES SECS 




Le
sais-tu

• CULTIVÉE COMME CIPAN *p. 40*

Pour éviter que la lentille ne se couche, on la cultive avec une plante qui peut lui servir de tuteur comme la caméline. La caméline sert à la production d'huile alimentaire.



LUPIN DE PRINTEMPS

J F M A M J J A S O N D



On cultive principalement deux sortes de lupins : le lupin bleu à feuilles étroites (*dessin*) et le lupin blanc à feuilles larges.

ÇA SERT À QUOI ?

Les graines sont récoltées à maturité.



• FOURRAGE



X GRAINES



Le **sais-tu**

Rose, bleu, jaune, blanc, le lupin trouve aussi sa place au jardin avec des variétés d'ornement.

LUZERNE

J F M A M J J A S O N D

Elle peut avoir des fleurs mauves, bleues, blanches, pourpres, crème ou jaunes. C'est une plante vivace qui peut rester comme couvert permanent pendant 2 à 3 ans.



ÇA SERT À QUOI ?

C'est une légumineuse prairiale. Elle est fauchée plusieurs fois au cours de l'année pour être ensilée, enrubbannée ou fanée.



FOURRAGE



Un champ de luzerne s'appelle une luzernière.

POIS PROTÉAGINEUX

J F M A M J J A S O N D

Semées à l'automne ou au printemps, les graines de ce pois sont récoltées à maturité en été, contrairement aux petits pois (*légumes*) récoltés verts, avant maturité, ou aux pois fourragers récoltés entiers pour le bétail.



ÇA SERT À QUOI ?

• FOURRAGE



✂ SOUPE, ...



Le
sais-tu



Pour éviter la verse, on cultive des variétés avec des vrilles qui permettent aux plantes de s'accrocher les unes aux autres.



SOJA

J F M A M J J A S O N D

Avec le réchauffement climatique, la culture de soja sous nos latitudes devient possible. Cette légumineuse *tropicale* a besoin de quatre mois chauds et pluvieux pour arriver à maturité.

ÇA SERT À QUOI ?

Chez nous, le soja est en développement pour limiter les importations.



FOURRAGE

 Graines et mix tourteaux.

 LAIT, FÈVE, HUILE, SAUCE, ...



 Le sais-tu



Les pousses de soja consommées comme légume sont des pousses de haricots mungos. Heureusement car le soja cru est toxique.



LIN

J F M A M J J A S O N D

Le lin est une plante de la famille des Linacées. Pour récolter les fibres, on pratique le rouissage. Sous l'effet de l'eau et du soleil, des micro-organismes libèrent les fibres des tiges. Au contact du sol, les fibres deviennent d'un beige typique.



ÇA SERT À QUOI ?

LIN TEXTILE

Le plus cultivé chez nous



LIN OLÉAGINEUX

Huile



FOURRAGE

L'alimentation animale peut être enrichie en graines ou huile de lin pour produire des aliments contenant plus d'Oméga 3

Plus d'infos sur www.belgianlinen.com



Le
sais-tu



Le lin fleurit en juin pendant une à deux semaines. Cependant, chaque fleur bleue ne dure qu'un jour.



MAÏS

J F M A M J J A S O N D

Le maïs est une plante de la famille des Poacées comme toutes les céréales. Les variétés sont cultivées selon l'utilisation souhaitée.


FOURRAGE •
Maïs ensilé



ÇA SERT À QUOI ?

*Chez nous,
le maïs fourrager
est le plus cultivé.*


GRAINS •





LÉGUMES •
Maïs doux




POP-CORN •
Maïs à éclater



Le maïs présente des fleurs mâles et des fleurs femelles qui forment les épis après le passage des insectes pollinisateurs.

Découvre ce qui pousse au champ | **Les plantes**





MISCANTHUS

J F M A M J J A S O N D

C'est une plante de la famille des Poacées comme les céréales. Sa culture ne nécessite aucun produit phytosanitaire ou engrais. C'est pourquoi elle est considérée comme une Surface d'Intérêt Ecologique.



ÇA SERT À QUOI ?

On récolte les tiges sèches sans les feuilles à la fin de l'hiver.

COMBUSTIBLE •



• LITIÈRE POUR ANIMAUX

PAILLAGE HORTICOLE •



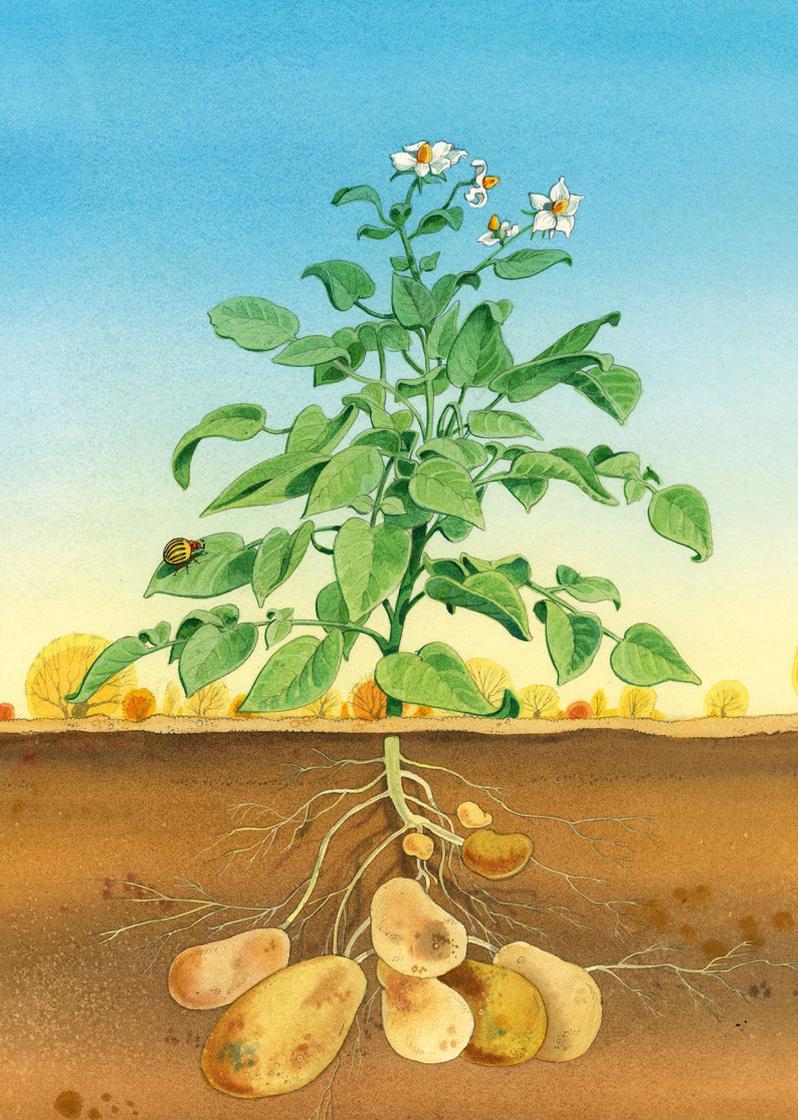
Plus d'infos sur www.valbiom.be



Le
sais-tu

Le miscanthus est aussi appelé l'herbe à éléphant car ses tiges peuvent atteindre 3 à 4 m de hauteur.

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes



POMME DE TERRE

J F M A M J J A S O N D



Elle appartient à la famille des Solanacées comme la tomate. Chez nous, les agriculteurs en cultivent une trentaine de variétés.

ÇA SERT À QUOI?
On récolte les tubercules pour les consommer en féculent.

X VAPEUR, PURÉE, FRITES, ...



• INDUSTRIE ALIMENTAIRE
L'amidon sert de liant ou d'épaississant.

INDUSTRIE TEXTILE •
L'amidon sert à raidir les tissus et consolider les fils.



Le sais-tu

Plus d'infos sur www.pommedeterrelocale.be
Pour limiter l'érosion des cultures sur buttes, on peut aménager des mini-barrages pour retenir l'eau des précipitations.



QUINOA

J F M A M J J A S O N D



Il appartient à la famille des Chénopodiacées comme la betterave.

ÇA SERT À QUOI ?

Il est considéré comme une pseudo-céréale car ses graines ont une valeur nutritionnelle proche des céréales.



• GRAINES ✂

✂ FARINE •
SANS GLUTEN



Le
sais-tu

Au champ, le quinoa ou *riz des Incas* a des couleurs variées, jaune, orange, rouge ou rose et même parfois noire.

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes

SAPIN DE NOËL

Avec ses aiguilles toujours vertes, il est le symbole de la vie au cœur de l'hiver. On le cultive particulièrement en **Ardenne** où les conditions climatiques sont appropriées. Du semis à la récolte, la culture du sapin peut prendre **entre 5 et 12 ans**. Chez nous, le sapin de Noël est cultivé en plusieurs variétés appartenant à 2 genres botaniques :



• LE GENRE ABIES

*Aux aiguilles foncées et douces.
Ex: Le sapin de Nordmann*



• LE GENRE PICEA

*Aux aiguilles plus claires
et piquantes.
Ex: L'épicéa
commun*



Le
sais-tu

Plus d'infos sur www.uap.be

Il est interdit d'aller soi-même couper son sapin de Noël en forêt.



SARRASIN

J F M A M J J A S O N D



Appelé aussi *blé noir*, il appartient à la famille des Polygonacées comme la rhubarbe. Il est considéré comme une pseudo-céréale car ses graines ont une valeur nutritionnelle proche des céréales.

ÇA SERT À QUOI ?

Les grains sont transformés en farine mouchetée noir ou consommés tels quels.



• GALETES BRETONNES ✂

✂ NOUILLES SOBA •



• CULTIVÉ COMME CIPAN p. 40



Le
sais-tu



Installer des ruches près du sarrasin est bénéfique pour la production de graines mais aussi pour donner une couleur rouge au miel et le parfumer.

Découvre ce qui pousse au champ | Les plantes

EN ROUTE VERS L'AGRICULTURE LOCALE



ALIMENTATION

Chaque jour, nos assiettes se remplissent grâce au travail des agriculteurs. C'est la fonction nourricière de l'agriculture.



Bien d'autres produits proviennent du monde agricole : textiles, énergies, matériaux biosourcés, ...

QUOTIDIEN



PAYSAGES

L'agriculture, activité ancestrale, a façonné nos paysages et continue de les entretenir. Ce qui les rend typiques et riches en diversité.

BIODIVERSITÉ

Prairies, haies, champs, fermes, ... autant de lieux où faune et flore sauvages coexistent avec le monde agricole qui contribue à leur maintien.



HISTOIRE FAMILIALE

Un ensemble de savoir-faire transmis de génération en génération. Une agriculture de proximité pour des produits diversifiés et de qualité.



ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

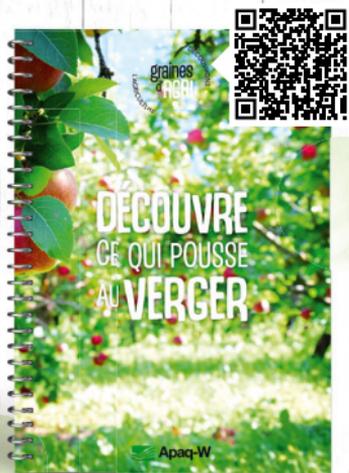
Au-delà du métier de producteur, un réseau d'artisans et d'entrepreneurs spécialisés prend le relai pour fournir aux consommateurs des produits sublimes.

Une BOITE à OUTILS pédagogiques & didactiques

à destination des enseignants, animateurs et guides
désireux d'aborder le monde agricole de chez nous.



www.grainesdagri.be



Nos outils «**Découvrez ce qui pousse**» sont disponibles **GRATUITEMENT** sur **www.grainesdagri.be**