

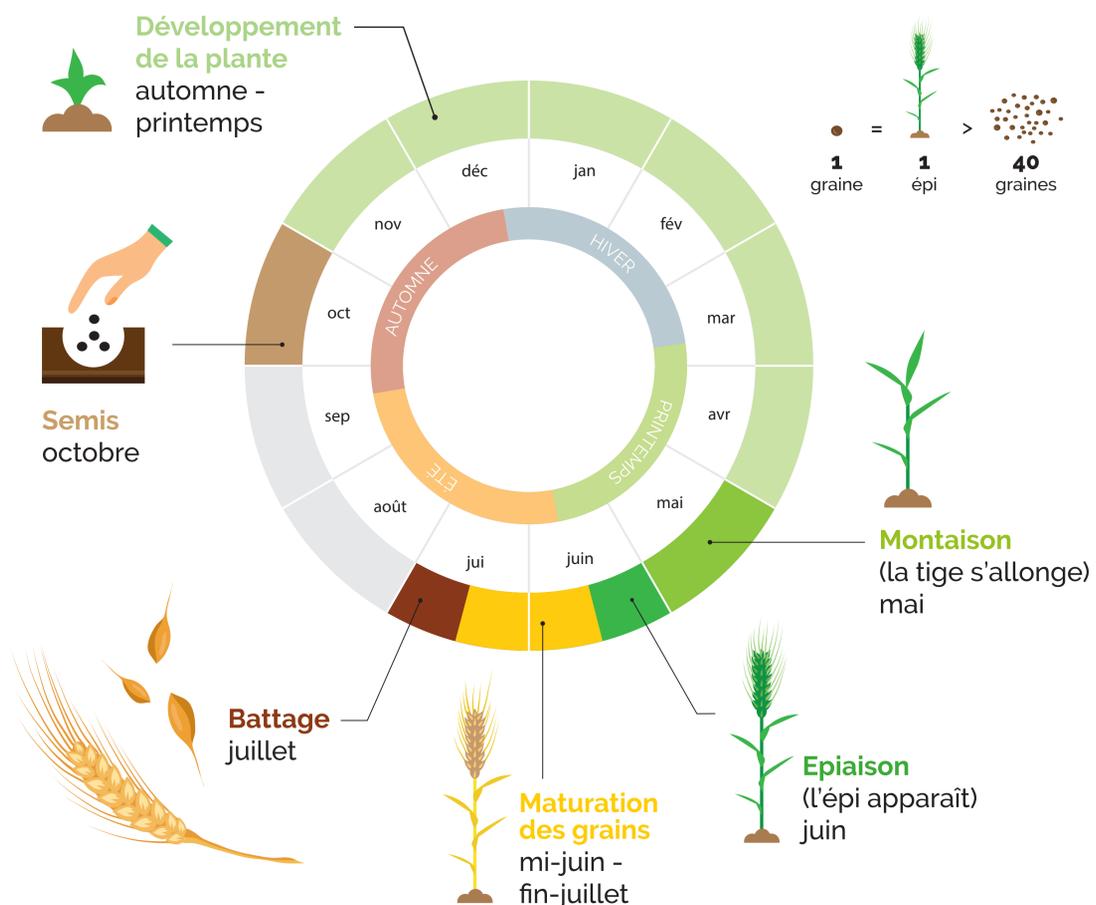


Blé panifiable



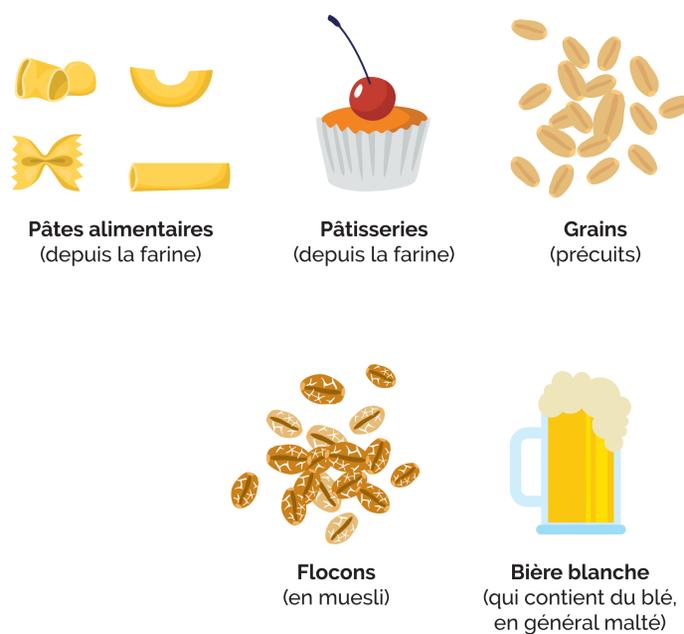
Comment ça pousse ?

Mais ça sert à quoi ?



Alimentation

Le blé est la céréale la plus produite en Suisse. Le blé panifiable est à destination de l'alimentation humaine. On peut le consommer sous plusieurs formes:



82 000 ha surface de blé cultivée en Suisse
 dont **77 000 ha** de blé panifiable
 = **460 000 t** récolte en 2020

Comment soigner cette culture ?



En Suisse, **32%** des céréales panifiables sont cultivées **sans fongicide, sans insecticide ni régulateur de croissance.**



Si le paysan donne trop d'engrais (azote) à ses céréales, il affaiblit leurs tiges. Elles risquent de se casser et de rester à terre: on parle alors de **verse**. La verse a un impact négatif sur la qualité et le rendement de la récolte.

Pour préparer la culture qui suit la céréale, on peut réaliser un «**sous-semis**». On implante les semences sous la culture de blé, lors du désherbage mécanique du printemps.

Le saviez-vous ?

Il existe plusieurs types de blé que l'on produit à des fins différentes:

Le blé tendre destiné à la production de **pains** et **pâtisseries**.

Le blé dur consacré aux **pâtes, couscous, boulgour** et procédés industriels.

Le blé fourrager pour l'alimentation animale.



Plus d'infos:

