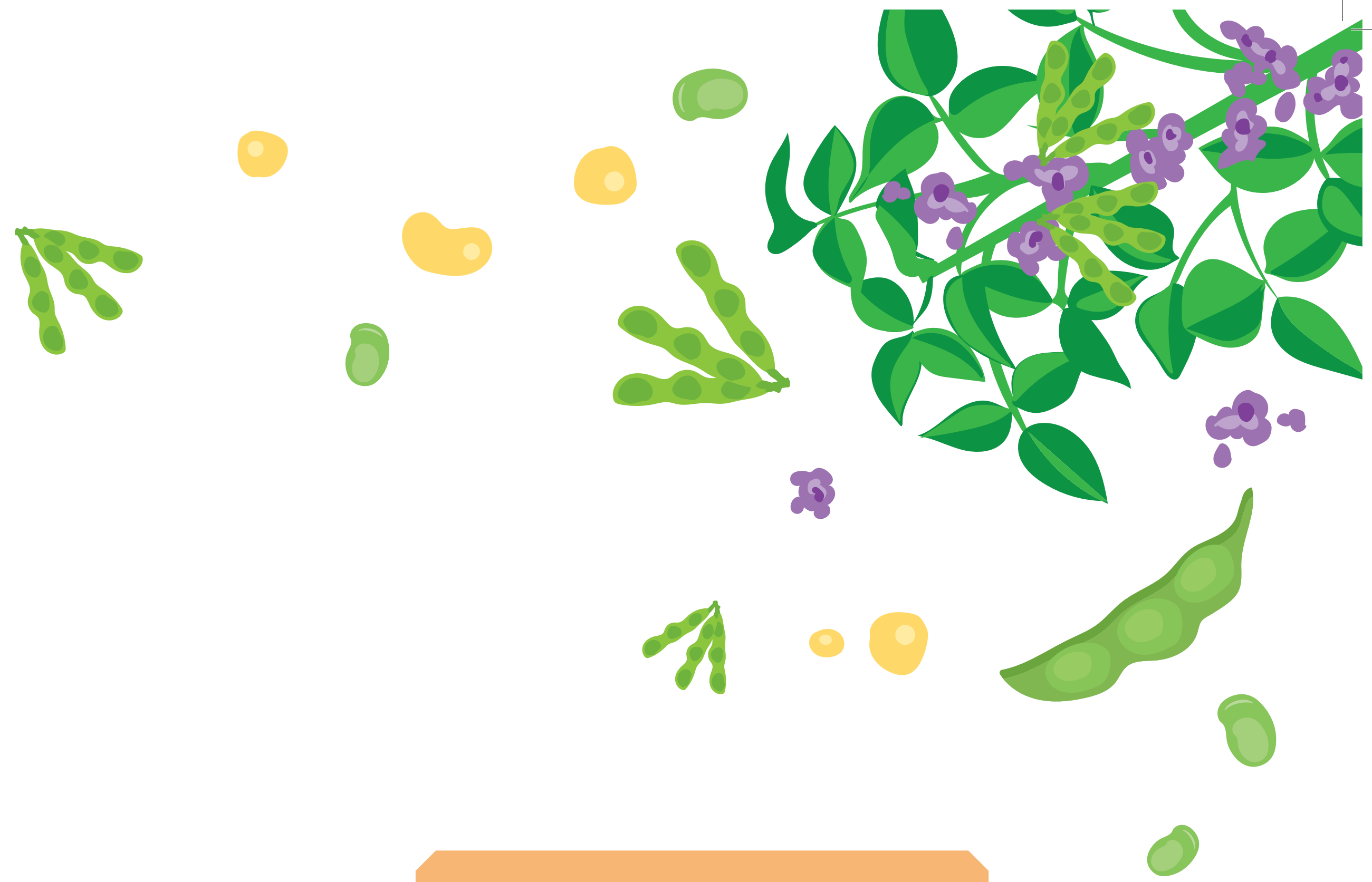
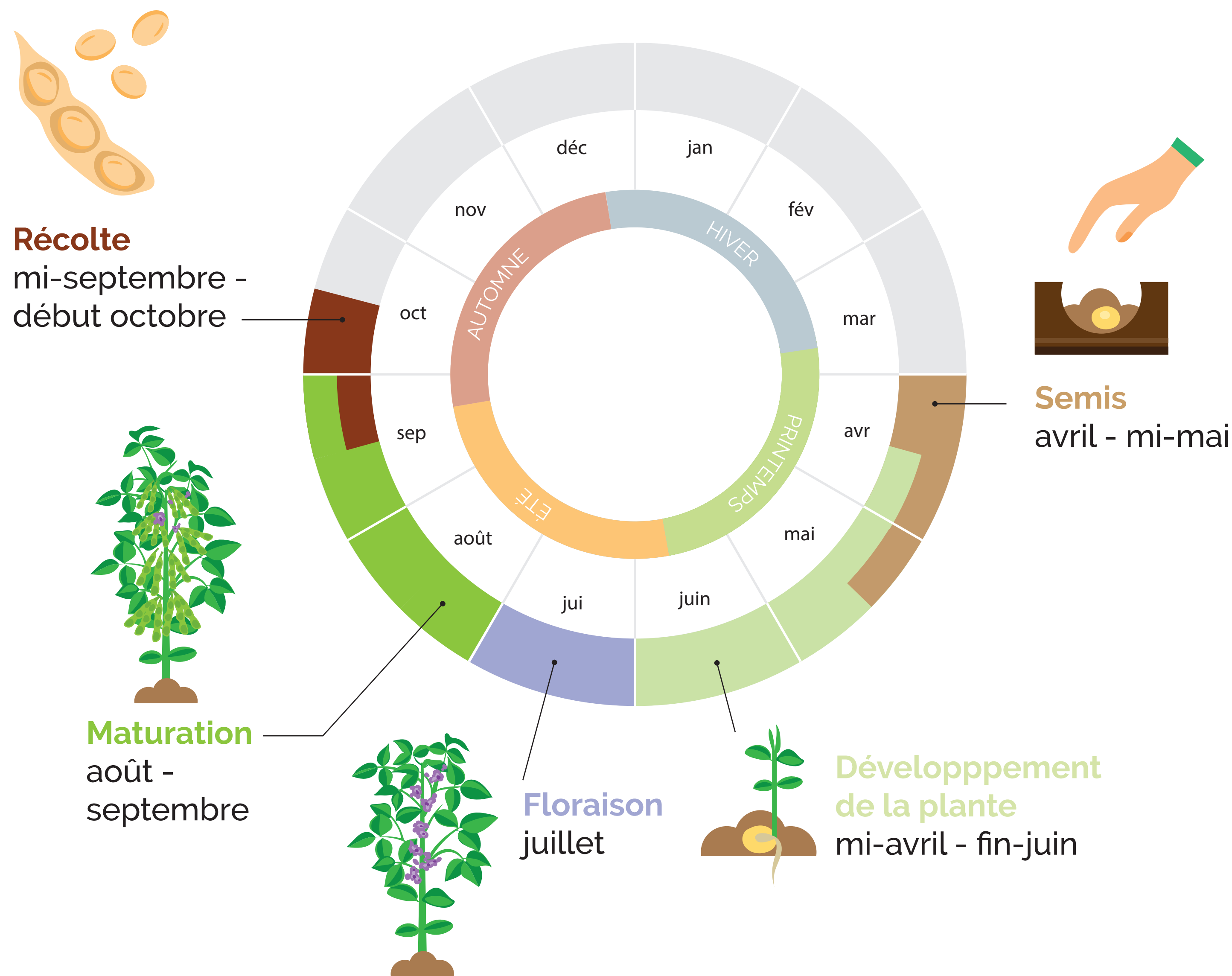




Soja



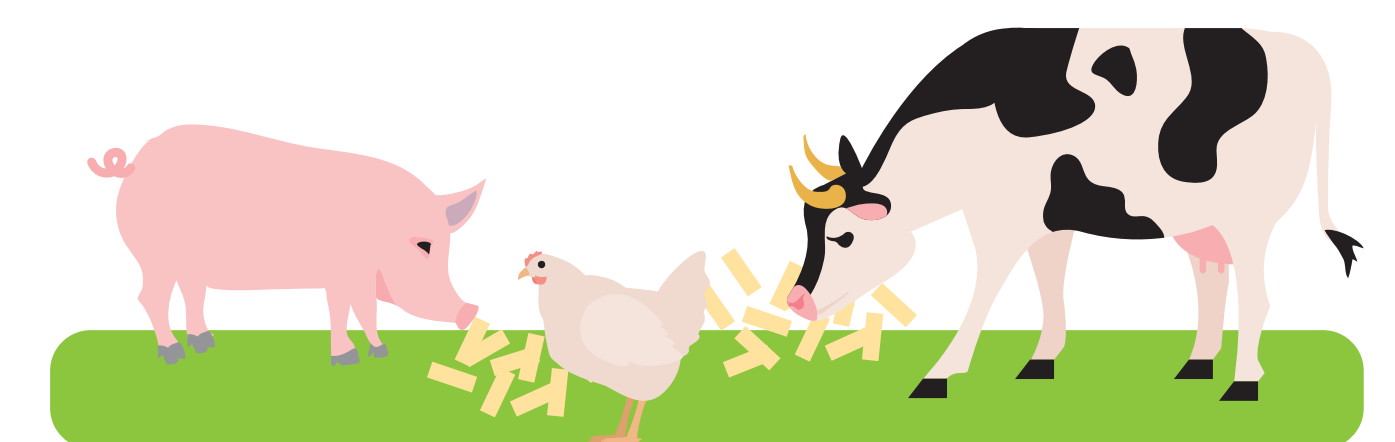
Comment ça pousse?



Mais ça sert à quoi?

Alimentation animale

75% du soja consommé en Suisse est destiné à l'alimentation animale. Il est souvent distribué aux bovins, poulets et porcs sous forme de tourteaux.



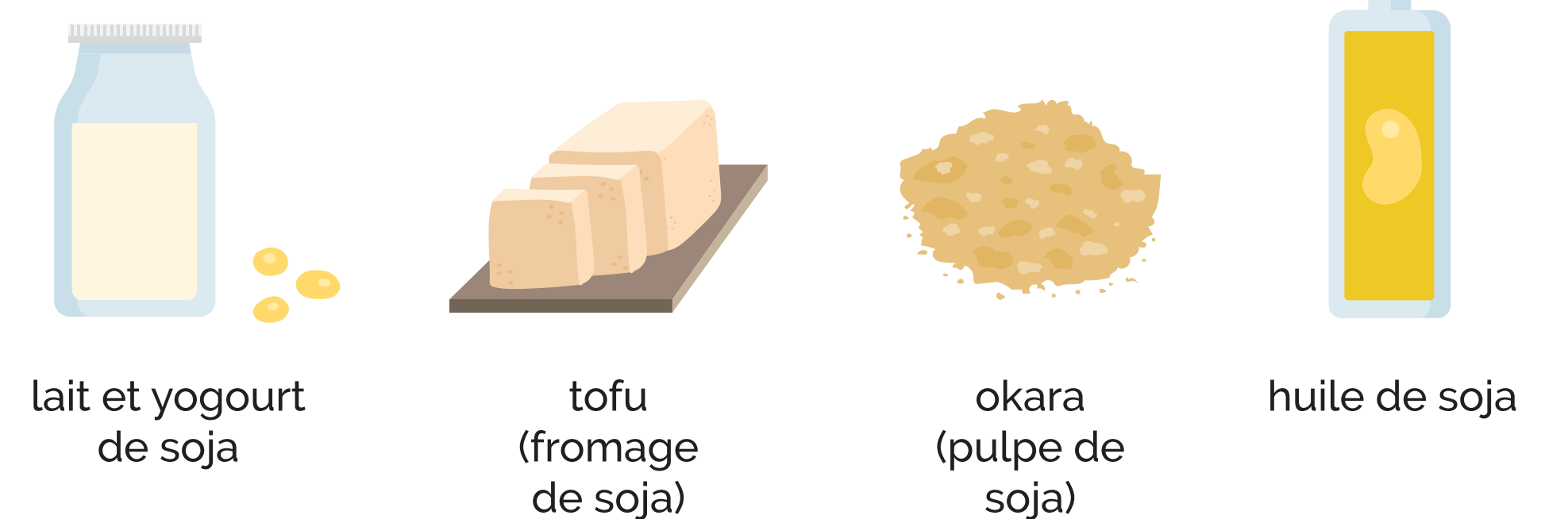
Alimentation humaine

Gousses immatures (vertes):



edamame (se consomment comme les pois)

Gousses à maturité:



lait et yogourt de soja

tofu (fromage de soja)

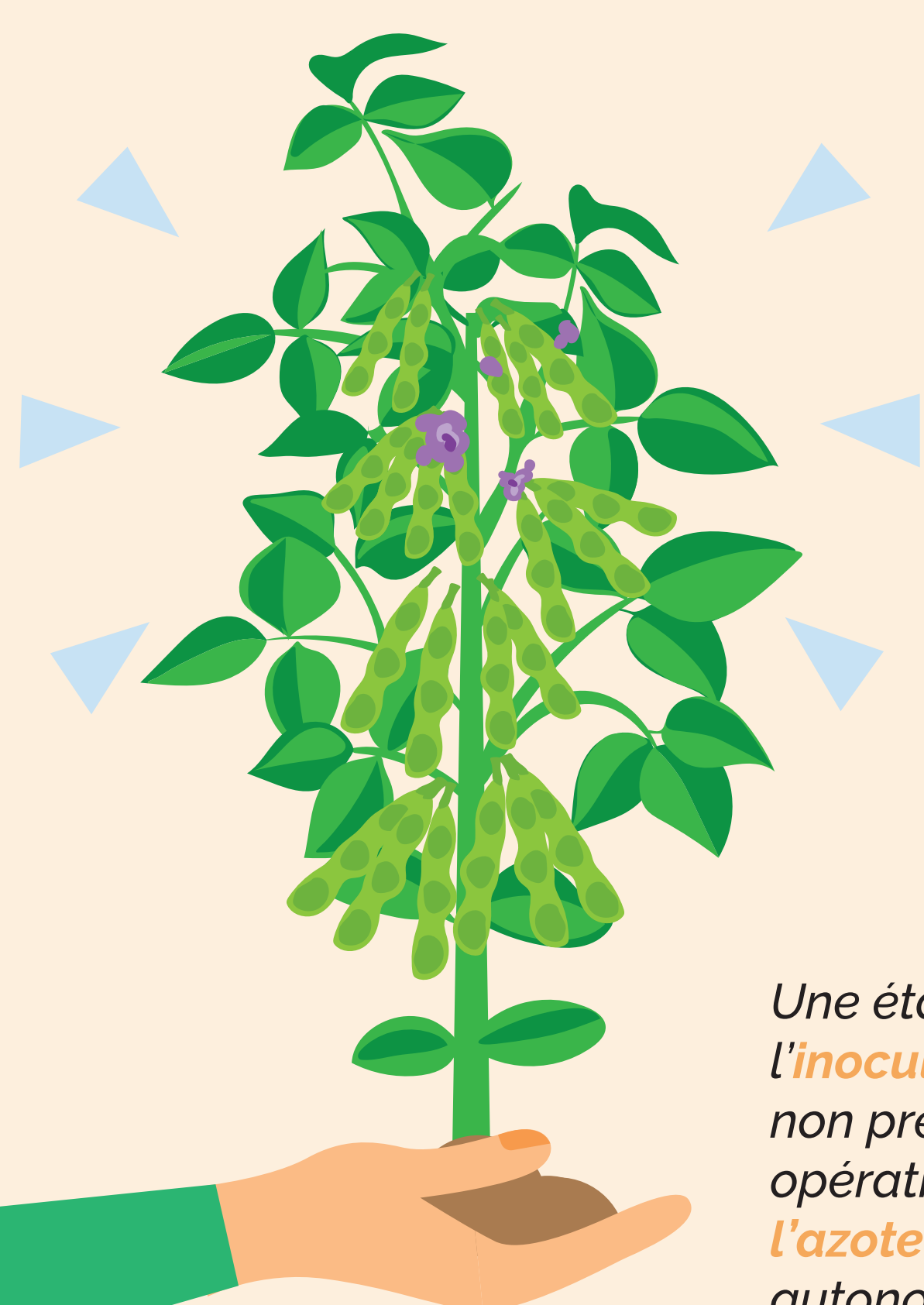
okara (pulpe de soja)

huile de soja

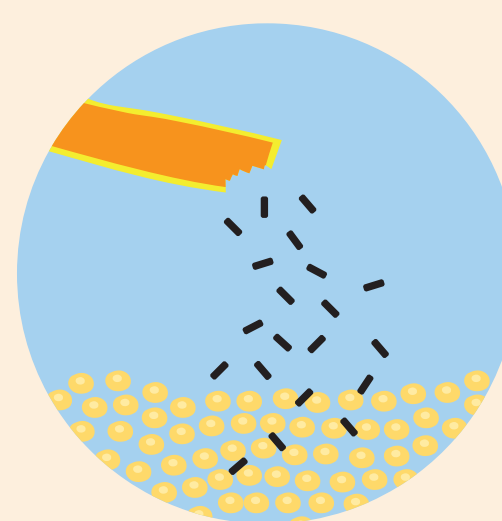
1 731 ha surface de soja cultivée en Suisse = 5 300 t récolte de soja par an

< 1% la Suisse subvient à moins de 1% de ses besoins en soja (et importe son soja sans OGM)

Comment soigner cette culture?



La maîtrise des mauvaises herbes est essentielle pour la réussite de la culture. Le **désherbage mécanique** comme le **passage de la sarceuse** permet d'éliminer les mauvaises herbes entre les lignes sans utiliser de produits phytosanitaires.



Une étape clé de la culture de soja est l'**inoculation des graines par des bactéries** non présentes dans nos sols. Grâce à cette opération, le soja devient **capable de fixer l'azote de l'air** et subvient de façon autonome à deux tiers de ses besoins en nutrition azotée. Sa production nécessite donc moins d'éléments fertilisants.



Le **virus de la mosaïque** du soja peut engendrer **jusqu'à 80% de perte de rendement**. Il n'existe aucun traitement curatif. Afin de protéger les cultures, la Suisse se concentre sur les mesures de prévention comme le développement de variétés tolérantes à cette maladie.

Le saviez-vous?



La fève de soja mature contient:

- protéines 34%;
- fibres alimentaires 22%;
- matières grasses 18%;
- eau 9%;
- minéraux et vitamines 5%.



Plus d'infos:

