

GRANDES CULTURES ET PLANTES FOURRAGERES

Tome 1

Le tome 1 est
un descriptif général
de certaines plantes cultivées en agriculture

Il comprend 21 fiches d'identité

↳ sur la majorité des plantes cultivées en
grandes cultures en France métropolitaine :

- 🌾 Les céréales (avoine, blés, épeautre, maïs, orge, riz, sarrasin, seigle, sorgho, triticale)
- 🌱 Les protéagineux (fèverole, lupin, pois)
- 🌻 Les oléagineux (colza, soja, tournesol)
- 🥕 Les cultures industrielles (betterave sucrière, pomme de terre)

↳ sur les plantes fourragères :

- 🌱 Les Fabacées
- 🌾 Les Poacées

enra
TOURNAI 2000-2010

Oléagineux

Le soja



Fabacée (Légumineuse)

Nom scientifique : *Glycine max*

Lieu de production : Asie, USA, Brésil



↳ Période de semis : mi-avril à mi-mai

↳ Période de récolte : octobre

Utilisations :

- Alimentation humaine : huile, lait, tofu (lait de soja caillé), sauce de soja. Les dérivés du soja entrent dans la panification, la biscuiterie, les pâtes alimentaires, la charcuterie, les préparations énergétiques et diététiques, les confiseries, les aliments pour bébé, les fromages cuits, les chocolats.

- Alimentation animale : tourteau, graines entières cuites.

- Industries : pharmacie, cosmétologie, carburants, lubrifiants, ciments, encre, savons, textiles, colorants, agents hydratants...

Il ne faut pas le confondre avec les germes de soja issus en réalité d'un haricot Mungo.

La graine de soja a une teneur en lipides nettement moins élevée que celle des autres oléagineux. Elle est en revanche riche en protéines.

► **Le soja est un oléo-protéagineux par excellence.**