

La culture du soja et d'autres légumineuses

Agrodok 10 - La culture du soja et d'autres légumineuses



partageons les connaissances au profit des communautés rurales
sharing knowledge, improving rural livelihoods

Agrodok 10

La culture du soja et d'autres légumineuses

Rienke Nieuwenhuis
Joke Nieuwelink

© Fondation Agromisa, Wageningen, 2005.

Tous droits réservés. Aucune reproduction de cet ouvrage, même partielle, quel que soit le procédé, impression, photocopie, microfilm ou autre, n'est autorisée sans la permission écrite de l'éditeur.

Première édition : 2002

Seconde édition : 2005

Auteurs : Rienke Nieuwenhuis, Joke Nieuwelink

Révision : Rienke Nieuwenhuis, Marten Voogt

Illustrations : Barbera Oranje, Mamadi B. Jabbi

Conception : Eva Kok

Traduction : Brigitte Venturi

Imprimé par : Digigrafi, Wageningen, Pays-Bas

ISBN Agromisa: 90-8573-012-0

Avant-propos

Cet Agrodok est basé sur une version antérieure plus succincte. Le texte a été étoffé pour inclure des informations plus pratiques sur la culture et la transformation du soja et autres légumineuses en produits alimentaires nutritifs. Cette brochure aborde donc, outre le soja, les autres légumineuses de façon à répondre aux besoins du plus grand nombre de régions possibles.

Le soja est une légumineuse possédant de nombreuses vertus. Il permet en outre d'améliorer les systèmes agricoles et peut être transformé en produits divers enrichissant l'alimentation quotidienne d'une famille et fournissant de nouveaux revenus. Dans cette nouvelle édition, nous prêtons une attention toute particulière à cette culture. Dans bien des régions cependant, le soja n'est pas cultivable et d'autres légumineuses, possédant les mêmes vertus, peuvent alors être cultivées.

Cet Agrodok a pour objectif d'aider les cultivateurs et conseillers agricoles à faire les bons choix en fonction des circonstances spécifiques à leur région.

Sommaire

1	Introduction	6
2	L'intérêt des légumineuses	7
2.1	Les légumineuses	7
2.2	Le soja	9
3	Conditions préliminaires à la culture des légumineuses	10
3.1	Régions propices à la culture des légumineuses	10
3.2	Le climat	13
3.3	Variétés/races	16
3.4	Le sol	19
4	Intégration dans les systèmes agricoles en place	22
4.1	Intégration à l'élevage	23
4.2	Systèmes culturaux mixtes/en rotation en Asie	25
4.3	Systèmes mixtes/de rotation des cultures en Afrique	26
4.4	Travail nécessaire à la production de légumineuses	27
5	La culture du soja	29
5.1	Stockage du soja et sélection des bonnes graines	29
5.2	Traitement de la graine pour améliorer la fixation d'azote	31
5.3	Densité de semis et méthodes d'ensemencement	32
5.4	Période d'ensemencement	34
5.5	Culture sur des sols non labourés	35
5.6	Désherbage	36
5.7	Plaies	37
5.8	Maladies	38
5.9	Récolte	38
5.10	Production de soja sur une grande échelle en Amérique du Sud : remarques	39

6	Le soja : une alimentation riche	40
6.1	Qu'est-ce qu'une bonne alimentation ?	40
6.2	Qu'est-ce que la malnutrition ?	43
6.3	Le soja et autres légumineuses	46
7	Le soja dans l'alimentation quotidienne	50
7.1	Savoir le conserver	50
7.2	Faire chauffer avant toute chose !	50
7.3	Préparation de repas et produits	52
8	Recettes	58
8.1	Soja en appoint	58
8.2	Plats principaux	59
8.3	Pain et gâteaux	61
8.4	Recettes diverses	63
9	L'introduction du soja au niveau local	64
	Annexe 1 : Légumineuses	66
	Annexe 2 : Traitement du soja au rhizobium	68
	Annexe 3 : Information sur l'inoculation	72
	Bibliographie	74

1 Introduction

Beaucoup de paysans s'inquiètent de savoir comment assurer une alimentation suffisante et de bonne qualité à leur famille. La baisse de fertilité des sols et l'érosion font que les récoltes se font de plus en plus maigres et, du fait de la croissance démographique et de l'urbanisation, on dispose de moins de terre par famille pour produire sa nourriture. Les intrants comme les engrais chimiques et autres produits chimiques agricoles coûtent toujours plus chers et le prix des produits vendus par les paysans n'augmente pas en conséquence. Dans de nombreuses familles, non seulement on ne mange pas assez mais en plus, la nourriture absorbée ne contient pas suffisamment de substances nutritives pour permettre aux enfants de devenir des adultes sains et forts et pour permettre à tous de mieux résister aux maladies.

En cultivant des légumineuses, les paysans peuvent résoudre ces problèmes.

Les légumineuses absorbent l'azote de l'air et l'utilisent pour leur propre croissance. Elles peuvent donc améliorer la fertilité du sol et permettent ainsi d'obtenir de meilleures récoltes pour les plantes cultivées après elles sur le même terrain. Les légumineuses contenant beaucoup de substances nutritives, elles contribuent à améliorer la qualité de l'alimentation familiale. On peut par ailleurs les utiliser pour fabriquer des produits que la famille consommera ou qui seront vendus, ce qui contribuera à augmenter les revenus familiaux.

Cet Agrodok est destiné aux paysans qui veulent en savoir plus sur les possibilités offertes par les légumineuses et aux conseillers agricoles qui veulent aider les paysans à exploiter ces possibilités. Ils trouveront dans ce livre la réponse à leurs questions, et notamment à celles-ci :

- Que sont les légumineuses ?
- Comment peut-on les cultiver ?
- Quels produits peut-on préparer à partir du soja et des autres légumineuses ?