

Les céréales suisses

Les céréales sont les grandes cultures les plus importantes de Suisse. Elles s'étendent sur près de 145'000 ha, soit près de 14% de la surface agricole utile. L'orge, le blé fourrager, l'avoine, le maïs et le triticale sont des céréales fourragères; elles sont destinées aux bétails. Le blé, le seigle et l'épeautre sont des céréales dites panifiables car elles permettent d'obtenir un pain volumineux avec une mie tendre et une croûte croustillante.

Petit guide des céréales suisses

Quiconque se promène à la campagne en été passe à un moment ou à un autre près d'un champ de céréales. Lesquelles? Blé, orge, seigle, triticale? Pour pouvoir répondre à cette question lors de votre prochaine escapade champêtre, consultez le tableau ci-après. Il vous donne les principales caractéristiques et utilisations des céréales cultivées dans notre pays.

Promouvoir ensemble les cultures céréalières

La Fédération suisse des producteurs de céréales (FSPC) a été fondée en 1987. Elle regroupe près de 20'000 producteurs organisés en quelque 200 groupements (centres collecteurs, etc.). Chaque groupement désigne un délégué qui participe à l'assemblée des délégués. Son nombre de voix est proportionnel à la quantité de céréales produite par les producteurs de son groupement. La Fédération défend les intérêts des agriculteurs, assure la promotion des grandes cultures indigènes ainsi qu'une production de qualité répondant aux besoins du marché et soutient la commercialisation. Au niveau politique, elle prend en compte les vœux du consommateur (qualité, sécurité alimentaire) et du citoyen (protection de l'environnement, entretien des paysages).

L'Association Pain suisse, à laquelle participe la FSPC, entend promouvoir la consommation de pain et de produits de boulangerie suisses. A cet effet, elle fournit aux consommateurs, aux écoles et aux médias une information sur ce précieux aliment qu'est le pain, ainsi que sur la culture et la transformation des céréales.

Plus d'info sur



Fédération suisse des producteurs de céréales

Plus d'info sur



Association Pain suisse

Petit guide des céréales suisses



Type de céréale	Blé	Orge	Triticale	Épeautre	Seigle	Avoine	Amidonnier	Maïs grain
Les grains se développent sur des	épis	épis	épis	épis	épis	panicules	épis	épis
Barbes	selon la variété	très longues	moyennes	absentes	moyennes	absentes	très longues	absentes
Forme du grain	ovale	pointu	allongé, extrémités arrondies	ovale, dans une enveloppe	allongé et étroit	allongé et pointu	petit et ovale	rond et jaune
Particularités	principale céréale cultivée en Suisse	à maturité, l'épi s'incline vers le sol	issue du croisement entre le blé et le seigle	cultivée principalement en Suisse alémanique	très résistant au froid, donc apte à être cultivé en altitude	La céréale dotée de la plus grande valeur nutritionnelle	La plus ancienne céréale domestiquée par l'homme	épi portant entre 200 et 400 grains selon la variété
Période de la récolte sur le Plateau suisse	mi-juillet	fin juin à mi-juillet	fin juillet	début août	début août	mi-août	mi-août	mi-octobre
Utilisation principale	pain et fourrage	fourrage	fourrage	pain	pain	fourrage	pain	fourrage
Surface cultivée en Suisse (ha)	82'000	28'100	8'500	5'000	2'000	1'900	130	15'200

