

La vache



Nom : La vache
Espèce : Mammifère domestique ruminant (Bovin)
Adresse : L'étable ou la prairie
Langage : Elle beugle ou mugit
Repas : Herbe fraîche, foin, céréales...
Situation familiale : Femelle du taureau, maman d'un veau par portée (9 mois)
Profession : Elevée pour son lait ou pour sa viande. On utilise sa peau pour faire des chaussures, des sacs... en cuir évidemment!



Le savais-tu ?

On m'appelle génisse lorsque je n'ai pas encore eu de veau.

Il existe deux grandes catégories de bovins

On appelle "Boeuf" un taureau castré.



Vache laitière

Les vaches laitières sont comme leur nom l'indique, élevées pour leur lait ! Elles sont traitées 2 fois par jour et peuvent donner jusqu'à 30 litres par jour et 9000 litres par an. Ces vaches pèsent environ 700 kg.

La race principale que l'on va trouver en Wallonie est la Pie Noire Holstein.

D'autres races ...



Pie Rouge



Jersey



Vache viandeuse

Les vaches et taureaux viandeux sont quant à eux élevés pour leur chair. Ils sont beaucoup plus imposants, leur poids varie en effet entre 700 et 900 kg pour les vaches et de 1100 à 1300 kg pour les taureaux !

La race Blanc-Bleu-Belge est la plus répandue en Wallonie.

D'autres races ...



Angus



Limousine

Le lait



A la ferme ...

Dès la naissance du veau, les mamelles de la vache sécrètent du lait. Pas de veau, pas de lait ! Elle en donne alors pendant environ 300 jours.



La vache est traite 2 fois par jour (une fois le matin et une fois le soir). De nos jours, la traite est mécanisée. Les gobelets trayeurs sont placés sur le pis de la vache et la machine aspire doucement le lait qu'il contient. Le lait est directement réceptionné dans une cuve de stockage et de refroidissement.

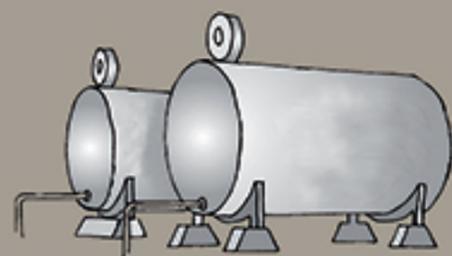
A la sortie du pis, il a une température de 38 C° et on le redescend à 4°C pour éviter que les germes ne se développent.



Tous les 2, 3 jours, un camion citerne recueille le lait à la ferme pour le conduire à la laiterie.



A la laiterie ...



Il va "subir" deux types de traitements :

Un traitement thermique : C'est-à-dire qu'il va être chauffé pour tuer les germes qui s'y trouvent.

Différents traitements thermiques existent: la stérilisation, la pasteurisation et le traitement U.H.T.

La standardisation : Le lait qui sort du pis contient environ 3,9 % de matières grasses. Cette teneur peut-être modifiée par l'écémage.

Le lait est versé dans une écrémeuse, un genre de centrifugeuse.

La crème (plus légère) va évoluer vers le centre tandis que le lait écrémé va se "diriger" vers les parois de la turbine.

Par mélange (ou non) de lait écrémé et de lait non-écémé, on obtient 3 types de lait avec des taux de matières grasses différents.



Entier
± 3,5%



Demi-écémé
de 1,5 à 1,8 %



Ecémé
Max. 0,3 %

Les produits laitiers

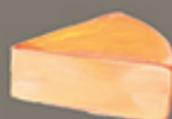
La crème



Le beurre



Le fromage



Le yaourt



La glace



La chèvre et la brebis



Nom : La chèvre
Espèce : Mammifère ruminant (caprinés)
Adresse : Chèvrerie
Langage : Elle bêle, bègue ou chevrote
Repas : Pâturages et broussailles en été, foin en hiver
Situation familiale : Femelle du bouc, maman de 1 à 2 chevreaux par portée de 5 mois, naissance de janvier à mars
Profession: Elevée pour sa viande et surtout pour son lait.

**Tous les moutons sont tondus une fois par an.
On récolte entre 2 et 8 kg de laine par animal,
selon sa race.
Elle est ensuite lavée et filée.**



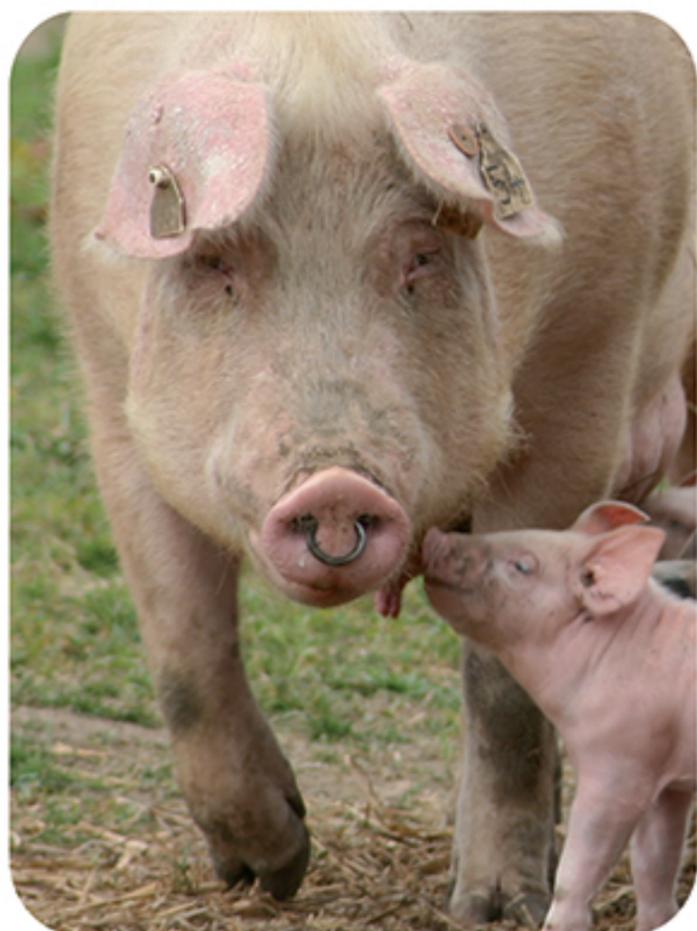
Il existe certaines races laitières chez les moutons.
Ce lait est utilisé pour la fabrication de fromages comparables à la feta.

Le lait de chèvre est essentiellement utilisé dans la fabrication de fromages.



Nom : La brebis
Espèce : Mammifère domestique ruminant (ovin)
Adresse : Bergerie ou prairie
Langage : Elle bêle
Repas : Pâturages et broussailles en été, foin en hiver
Situation familiale : Femelle du bélier, maman de 1 à 3 agneaux par portée de 5 mois
Profession: Elevée pour sa viande, sa laine et son lait. La peau est utilisée en maroquinerie

La truie



Nom : La truie
Espèce : Mammifère ongulé
Adresse : La porcherie
Langage : Elle grogne ou grommelle
Repas : Omnivore, très friand de maïs, d'herbe, truffes ou glands
Situation familiale : Femelle du verrat, maman de 6 à 12 porcelets par portée de 3 mois, 3 semaines et 3 jours avec 2 portées par an
Profession : Dans le cochon tout est bon !



Le savais-tu ?

Dans le cochon, tout est bon !

On ne néglige rien du porc : tout dans le cochon est utilisé !

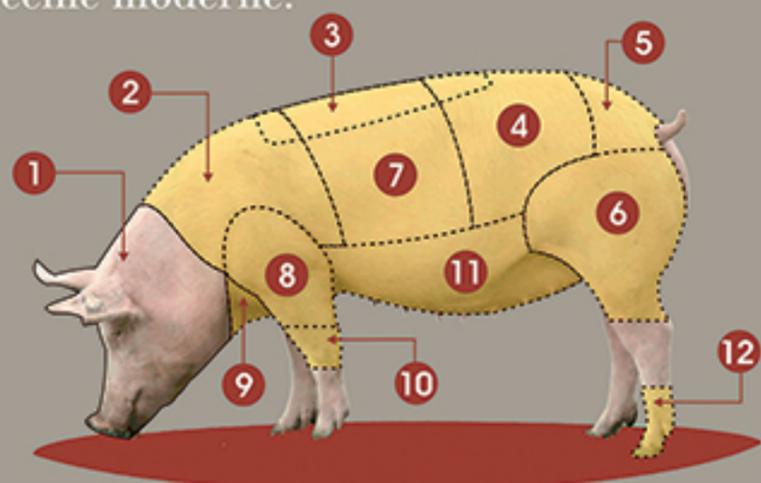
La viande de porc permet de produire plus de 500 denrées alimentaires diverses. La peau est transformée en de magnifiques cuirs.

Les poils servent à la fabrication de brosses et pinceaux et les boyaux d'enveloppes naturelles pour les saucisses.

Sa graisse, appelée saindoux est d'une saveur incomparable et parfaite pour la cuisson. Son sang est incorporé dans la préparation du boudin. Il joue aussi un grand rôle dans la médecine moderne.

Le piétrain : race wallonne

Le porc Piétrain est la race wallonne par excellence. Il provient du village de Piétrain dans le Brabant wallon. La robe du Piétrain est blanche avec des tâches noires. Cette race est reconnue pour son caractère charnu.



- | | | |
|------------------------------|-------------------|---------------------|
| 1 Tête | 5 Pointe de filet | 9 Collier - gorge |
| 2 Spiringues et basses côtes | 6 Jambon | 10 Jambonneau avant |
| 3 Lard dorsal | 7 Carré | 11 Poitrine |
| 4 Filet | 8 Epaule | 12 Pied arrière |

Un cochon est un mâle castré, c'est-à-dire qui ne peut plus se reproduire.

Le cochon se roule dans la boue pour se rafraîchir et pas parce qu'il aime la saleté !

Les poils qu'il a sur le corps sont appelés soies.

Le cochon et le stress

Le porc est un animal très sensible au stress. L'agriculteur veille donc tout particulièrement à son confort, car ce stress pourrait nuire à la tendreté et la saveur de sa viande.

La poule



Nom : La poule
Espèce : Oiseau domestique de la famille des gallinacés
Adresse : Le poulailler, la basse-cour
Langage : Elle caquette ou glousse
Repas : Grains, herbe, vers, insectes...
Situation familiale : Femelle du coq, maman de 10 poussins environ par couvée de 21 jours
Profession : Elevée pour ses œufs et pour sa chair. Elle pond 1 œuf/jour.



Le savais-tu ?

Les autres habitants de la basse-cour



C'est la partie de la ferme réservée à l'élevage de la volaille et des lapins.

Le coq est le chef de la basse-cour. On le voit souvent perché en train de la surveiller. Il donne l'alarme dès qu'un danger la menace. Il est aussi un bon réveille-matin, car il se lève et chante dès le lever du soleil.

Le canard

Maman : la cane
Papa: le canard
Petit : le caneton
La cane peut couvrir 10 à 12 œufs qui éclosent après 28 jours.

L'oie et le canard sont élevés pour leur foie (foie gras), pour leur chair et aussi pour leur duvet (plumes).

Le dindon

Maman : la dinde
Papa: le dindon
Petit : le dindonneau
Elle peut couvrir 15 à 20 œufs. Les œufs éclosent au bout de 28 jours.

Le lapin

Maman : la lapine
Papa: le lapin
Petit : le lapereau
La lapine donne naissance à 5 à 10 lapereaux après 1 mois de gestation.

L'oie

Maman : l'oie
Papa: le jars
Petit : l'oison
L'oie peut couvrir jusqu'à 15 œufs qui éclosent après 29 jours.

La pintade

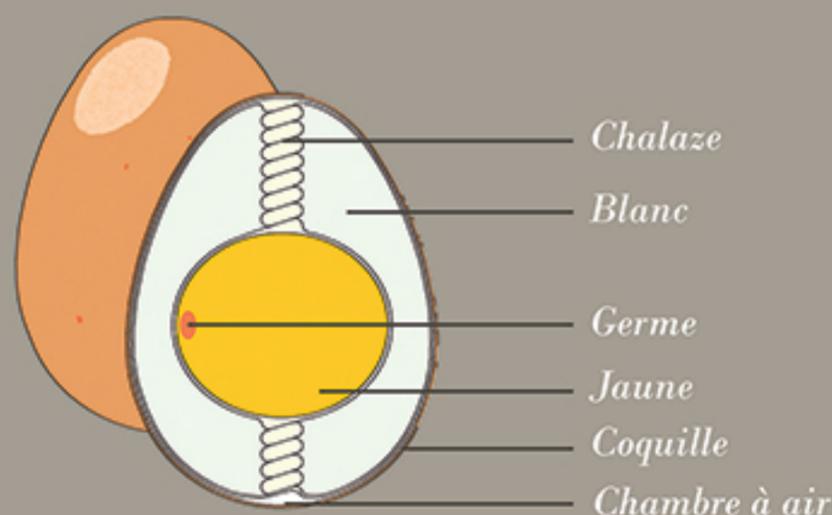
Maman: la pintade femelle
Papa: la pintade mâle
Petit : le pintadeau
La pintade pond aux alentours de 12 à 15 œufs. Au bout de 23 à 24 jours d'incubation, l'éclosion a lieu.

Le lapin est élevé pour sa viande et pour son poil (laine angora).

L'oeuf



De quoi est-il composé ?



1. **Chalazes** : Il s'agit d'une paire de filaments en spirale qui maintient le jaune au centre du blanc.
2. **Le blanc** : Appelé albumen, il est composé d'eau et est riche en protéines et quelques minéraux.
3. **Le germe** : C'est la porte d'entrée pour la fertilisation de l'oeuf.
4. **Le jaune** : Il s'agit en fait de l'ovule qui est gonflé de réserve de nourriture pour le futur poussin.
5. **La coquille** : Première ligne de défense de l'oeuf contre les bactéries, elle est composée de calcaire.
6. **Chambre à air** : formée à la base de l'oeuf au fur et à mesure que l'oeuf pondu refroidit.

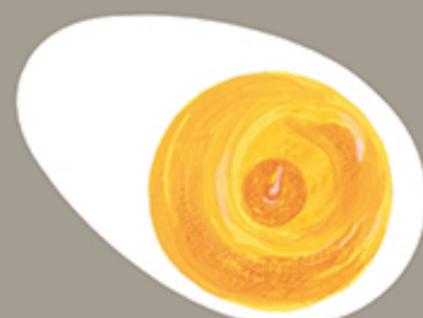
D'où vient-il ?

Chez la poule, produire un œuf est spontané : elle pond des œufs sans avoir été fécondée. Ces œufs non fécondés, sont ceux que tu vas retrouver dans ton assiette.

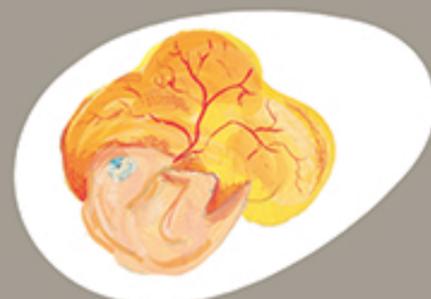
Pour qu'il y ait un poussin, il faut un coq qui féconde l'oeuf ! Ensuite, son trajet est identique.



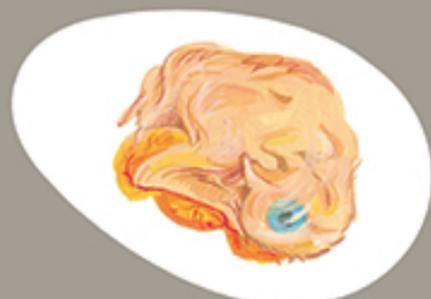
La formation de l'oeuf dans l'oviducte dure 24h.



1 jour



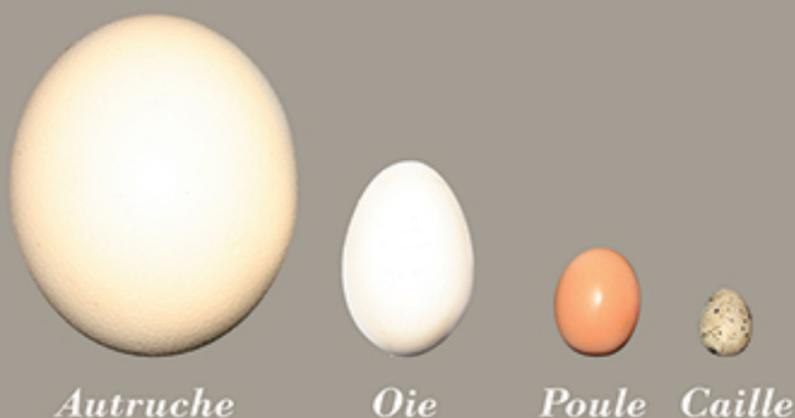
13 jours



16 jours

1. L'ovaire de la poule contient des ovules. Chaque jour, un ovule se détache. L'ovule grossit et se transforme en une dizaine de jours en un jaune d'oeuf.
2. L'oeuf commence son trajet dans l'oviducte de la poule. Il peut alors être fécondé par les spermatozoïdes du coq qui remontent à sa rencontre.
3. Petit à petit, le blanc va se former autour du jaune, les membranes le retenant également.
4. C'est ensuite au tour de la coquille de se former.

L'oeuf de poule et les autres...



21 jours

La lapine



Nom : La lapine
Espèce : Mammifère rongeur
Adresse : Cage grillagée, clapier, terrier
Langage : Elle glapit
Repas : Granulés, légumes, herbe...
Situation familiale : Femelle du lapin, maman de 4 à 12 lapereaux par portée de 30 à 31 jours (4 à 6 fois par an)
Profession : Elevée pour sa viande et pour son poil avec lequel on fabrique de la laine.



Le savais-tu ?

Le lapin angora

Le lapin angora est élevé pour sa toison de laine, reconnue pour sa douceur et la chaleur qu'elle procure.

Cet animal a une durée de vie d'environ 7 ans, pendant lesquels il aura produit une quantité de laine de 6 à 8 kilos.

Le poil est récolté tous les 100 jours, ce qui correspond à un cycle de pousse. A ce moment, le lapin mue, on va alors pratiquer l'épilation "sans douleur".

Il existe donc deux sortes de récolte: la tonte et l'épilation.

La vue du lapin est très large (340°). Il est capable de voir derrière lui sans se retourner. Il voit aussi très bien dans le noir.

Lièvre et lapin ... Quelles différences ?



Le lièvre habite dans un gîte, tandis que le lapin habite dans un terrier.

Le lièvre a de plus longues oreilles et de plus longues pattes postérieures. Il est plus gros que le lapin.

Le lièvre peut atteindre 70 km/heure tandis que le lapin atteint 40 km/heure.



Les dents du lapin poussent continuellement ! Elles s'usent heureusement lorsqu'il mâche et ronge sa nourriture.

La jument



Nom : La jument

Espèce : Mammifère équidé

Adresse : L'écurie, la prairie

Langage : Elle hennit

Repas : Herbivore, très friand de racines, de l'avoine...

Situation familiale : Femelle de l'étalon et maman d'un poulain par portée de 11 mois.

Profession: On utilise le cheval de trait pour le débardage et accessoirement pour sa viande. Le cheval de selle est quant à lui utilisé pour le sport et les loisirs.



Le savais-tu ?

Le cheval de trait

C'est un cheval très précis, calme et robuste. Il est souvent utilisé comme cheval d'attelage, mais aussi dans les bois pour le travail de débardage, c'est-à-dire pour évacuer les énormes troncs d'arbres coupés en forêt.

Les machines, souvent fort imposantes, ne peuvent en effet accéder à tous les endroits de la forêt. Le cheval reste donc indispensable. Chez nous, la race principale est le Cheval de Trait Ardennais.



Photo : S.B.C.T.A

Le lait de jument

Le lait de jument est peu connu mais c'est un excellent produit pour la santé.

Il renforce l'immunité et rééquilibre la flore intestinale.

Il rentre aussi dans la fabrication de produits cosmétiques, excellents pour la peau.

Le métier de maréchal-ferrant

Le maréchal-ferrant est un artisan dont le métier consiste à ferrer les sabots des chevaux. Il est en quelque sorte le pédicure du cheval.

La ferrure protège la portion cornée du pied du cheval (le sabot) d'une usure excessive.

Le ferrage se renouvelle régulièrement en fonction de l'utilisation du cheval. Ces fers sont maintenus par des clous enfoncés obliquement et dont les extrémités sont repliées, courbées et limées.



L'étalon est un mâle reproducteur.

L'hongre est un étalon castré.

L'ânesse et la ponette



Nom : L'ânesse
Espèce : Equidé
Adresse : L'écurie, le box, ou la prairie
Langage : Elle braie
Repas : Herbe en été, foin en hiver
Situation familiale : Femelle de l'âne, maman d'un anon par portée de 11 à 13 mois
Profession : Elevée pour la randonnée, comme compagnon pour les enfants et pour son lait.

Le lait d'ânesse

Etalon
+ Anesse

Bardot

Le lait d'ânesse est peu connu mais c'est un excellent produit pour la santé et particulièrement pour la peau. Il est donc employé dans la fabrication de nombreux produits cosmétiques.

Ane
+ Jument

Mulet



Nom : La ponette
Espèce : Equidé
Adresse : L'écurie, le box, ou la prairie
Langage : Elle hennit
Repas : Herbe en été, foin en hiver
Situation familiale : Femelle du poney, maman d'un poulain ou d'une pouliche par portée de 11 mois
Profession : Balade les enfants sur son dos

L'apiculture



L'apiculture est l'élevage d'abeilles par l'homme pour exploiter les produits de la ruche.

La Ruche

Le ruche est la maison des abeilles, c'est une boîte en bois composée de 3 parties:

- **Le corps de ruche** : boîte dans laquelle se trouvent des cadres composés de centaines de cellules hexagonales où la reine pondra ses oeufs et où les abeilles vont entreposer le pollen et les réserves de nourriture.
- **La hausse** : autre boîte que l'apiculteur va superposer au corps de ruche dès l'arrivée du printemps. Elle est aussi composée de cadres, qui eux vont servir à la récolte de miel.
- **Le toit** : il sert à protéger cet habitat.



Une colonie se compose de 3 types d'individus :

La reine

Rôle : elle se reproduit et pond les oeufs qui donneront d'autres abeilles.

Quantité : il n'y a qu'une seule reine par ruche.

Durée de vie : 4 à 5 ans.

Le faux bourdon

Rôle : ces mâles fécondent la reine et gardent un équilibre de température en restant dans la ruche.

Quantité : plus ou moins 500 par ruche

Durée de vie : 6 mois. Mais le mâle qui arrivera à féconder la reine, y perdra la vie.

L'abeille ouvrière

Rôle : elles sont toujours actives, même la nuit.

Quantité : 20 à 30.000 et + par ruche

Durée de vie : 40 jours



La fabrication du miel

L'abeille va butiner les fleurs et y récolter le nectar qu'elle va stocker dans son jabot.

Le nectar va y subir un début de transformation chimique sous l'influence des sucs digestifs.

De retour à la ruche, l'abeille dépose le nectar dans une cellule. Des ouvrières vont alors le ventiler jusqu'à ce que les 2/3 de l'eau soient évaporés.

Les abeilles vont ensuite avaler ce produit et le "ruminer" en lui faisant accomplir plusieurs fois le trajet du jabot à la bouche et de la bouche au jabot.

Les habitants de la ruche



Le faux bourdon



L'abeille ouvrière



La reine

Les 6 métiers de l'ouvrière

- Du 1 au 3^{ème} jour, elle nettoie et répare la ruche.
- Du 3 au 10^{ème} jour, elle nourrit les larves.
- Du 10 au 12^{ème} jour, elle tasse le pollen, ventile la ruche et récupère le nectar.
- Du 12 au 18^{ème} jour, elle fabrique les rayons avec de la cire.
- Du 18 au 20^{ème} jour, elle garde l'entrée de la ruche et ne laisse passer que les abeilles qui ont l'odeur de la ruche.
- Du 21^{ème} jour jusqu'à sa mort, elle butine les fleurs pour récupérer le nectar et le pollen.



Après ce malaxage, les insectes dégorgent définitivement le contenu de leur estomac dans les petites alvéoles qu'elles vont refermer soigneusement avec de la cire pour protéger ce mélange précieux !

L'apiculteur prend alors le relais, il va récolter les cadres, les désoperculer, extraire le miel en plaçant les cadres dans une machine qui les fait tourner. Il va le filtrer et le laisser pour maturation puis le conditionner pour le stocker et ensuite le vendre.

La betterave



En détail...



Les feuilles

Le collet

La racine

Utilisation

La betterave est cultivée pour sa racine très riche en sucre qui sera utilisée dans l'industrie alimentaire et la distillerie. Les feuilles et le collet servent de fourrage ou d'engrais vert.



Au champ...

Les betteraves sont semées en ligne à partir de la mi-avril, dès que les dégâts des gelées ne sont plus à craindre. La machine appelée semoir dépose les graines une par une.

Les betteraves vont se développer jusqu'en été. L'humidité leur est favorable. Le soleil de l'été va néanmoins être bénéfique pour la production de sucre dans les racines.

La récolte, quant à elle, a lieu entre septembre et décembre. Le travail d'arrachage est confié à des entrepreneurs spécialisés qui disposent d'arracheuses hyper-performantes.

Les betteraves sont stockées sur le bord de la route avant d'être emmenées par camion à la sucrerie. Il faut faire vite car elles perdent rapidement de leur teneur en sucre.



A la sucrerie ...

Les betteraves sont lavées et découpées en fines lamelles appelées "cossettes".

Les cossettes sont cuites dans des cuves d'eau chaude où leur sucre se libère. L'eau chargée en sucre est récupérée et les restes de cossettes sont transformés en pulpes pour nourrir les animaux. Le jus sucré est filtré et débarrassé de ses impuretés. Il est alors chauffé dans de grandes chaudières. L'eau s'évapore et le jus s'épaissit. De petits cristaux se forment. On obtient du sucre cristallisé blanc séché par l'air chaud.



A la raffinerie ...

Le sucre y est transformé en morceaux, raffiné... C'est là aussi que l'on va le conditionner.

Il ne faut donc pas confondre raffinerie et sucrerie !



Sucrerie = production

Raffinerie = transformation

La pomme



Le cycle du pommier



1. Après l'hiver, les bourgeons du pommier sont prêts à donner des fleurs.
2. Le printemps arrive et les bourgeons commencent à éclore !
3. En avril, les fleurs apparaissent. La fleur fécondée va donner naissance à un petit fruit qui va se développer ensuite.
4. Avec l'été, la partie de la pomme la mieux exposée au soleil va se colorer plus que les autres.
5. La pomme va continuer à se développer jusqu'au début de l'automne où elle pourra être cueillie.
6. Le pommier va perdre ses feuilles et se préparer

Quelques variétés de Wallonie



Jonagold



Boskoop



Golden



Elstar

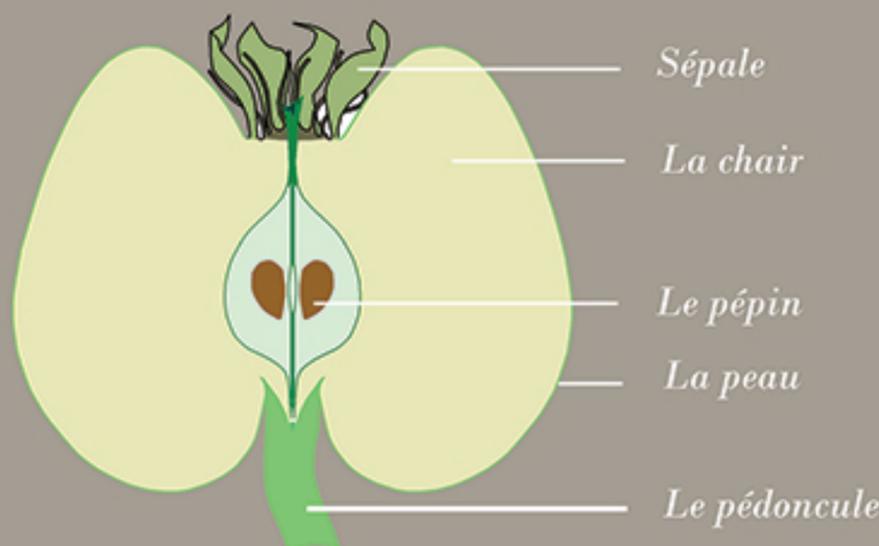
La fécondation



Pour avoir un fruit, c'est comme pour un bébé: il faut un papa et une maman.

C'est le vent et certains insectes qui transportent le pollen (les graines mâles) jusqu'au fond de la fleur où se trouvent les organes femelles. Cela s'appelle la fécondation.

La coupe d'une pomme



La lutte intégrée

C'est une façon de cultiver qui limite au maximum l'utilisation de pesticides, notamment, en introduisant les coccinelles qui vont se nourrir d'organismes nuisibles (pucerons et chenilles).



C'est quoi un verger ?



Un verger est un terrain réservé à la culture d'arbres fruitiers.

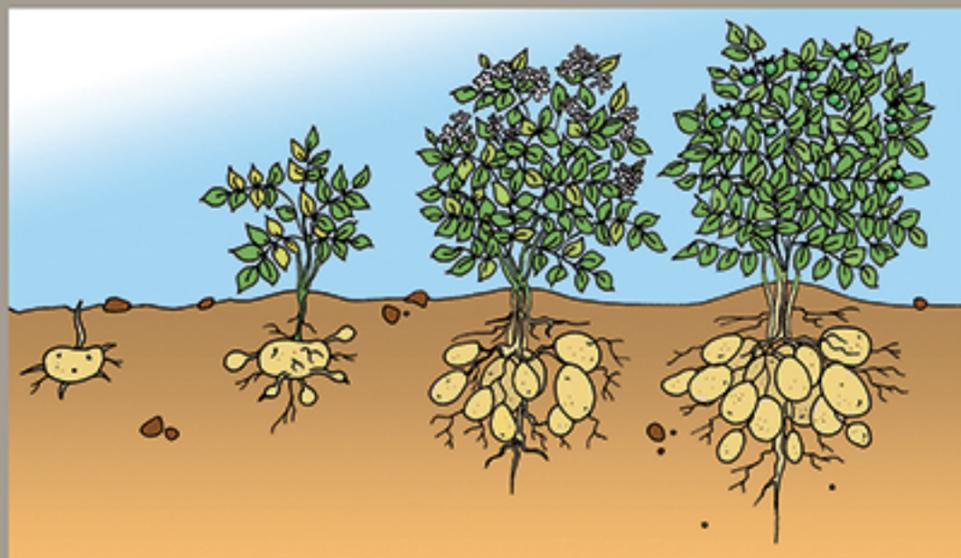
Chez nous, on y trouve essentiellement des pommiers et des poiriers, répartis sur 1500 hectares.

99% de ces arbres sont des basses tiges qui facilitent les récoltes.

Dans les vergers, on trouve aussi des cerisiers, des pruniers, des reine-claudiers...



La pomme de terre



Qu'est-ce que c'est ?

Le mot pomme de terre désigne ce **TUBERCULE** qui, à l'extrémité de la tige souterraine, accumule des réserves sous forme d'amidon. C'est un des **LEGUMES** les plus consommés en Europe. On le classe dans la pyramide alimentaire à l'étage des **FECULENTS**.

Le mot désigne aussi la **PLANTE** elle-même dans son ensemble. Elle est composée d'une partie visible extérieure (tiges, feuilles et fleurs) et d'une partie souterraine (racines, tiges souterraines et tubercules).



Une pomme de terre contient 70 à 80 % d'eau et 20 % de matière sèche (dont de l'amidon).



Plus de 3000 variétés...

On classe généralement les pommes de terre en fonction de leur chair et de la façon dont celle-ci va réagir à la cuisson.

Chair ferme : Ces pommes de terre ne se délitent pas à la cuisson et restent entières et fermes. Leur teneur en matière sèche est plus faible que celle des pommes de terre à chair farineuse. Exemples: Exempla, Franceline, Charlotte, Nicola et Gourmandine.

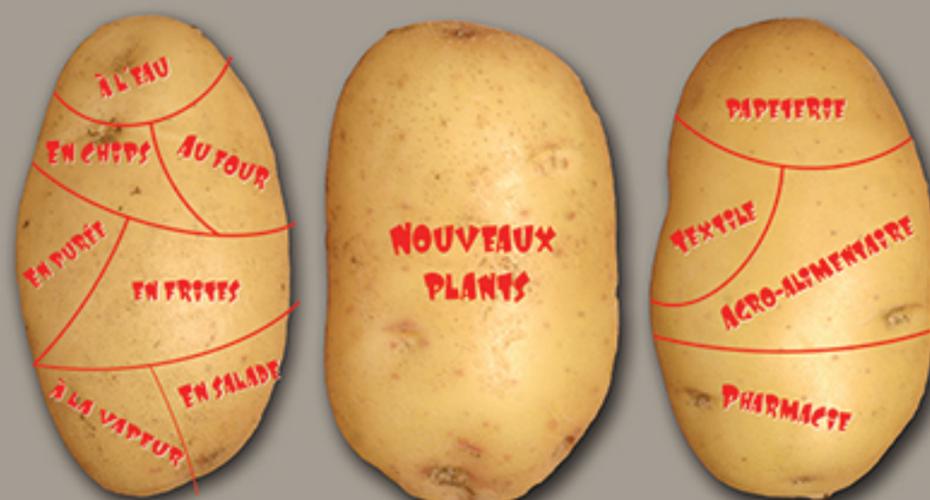
Chair farineuse : Les pommes de terre à chair farineuse se délitent à la cuisson. Leur grain est grossier et leur chair assez sèche. Exemples: Bintje et Victoria.

Les spécialités régionales sont des variétés de pommes de terre qui sont cultivées dans des régions spécifiques qui leur donnent un goût particulier et incomparable. Exemples: Corne de Gatte et Platte de Florenville.

Les pommes de terre à toutes fins sont des pommes de terre de chair assez fine, se délitant un peu à la cuisson. Exemple: Marabelle.

Ses nombreux usages

1. Certaines vont être traitées pour éviter la formation de germes. Elles finiront dans ton assiette.
2. D'autres sont destinées à être de nouveaux plants. Stockées pendant 6 mois, elles vont germer et seront prêtes pour être plantées.
3. Grâce à la qualité de leur amidon, elles sont destinées à l'industrie et y sont transformées en plus de 500 produits industriels qui en dérivent.



100 KG/HABITANT/AN

Les fruits et légumes

Fruits et légumes de saison SVP !

Manger des fruits et légumes de saison, c'est mieux : on respecte ainsi les rythmes naturels et cela diminue les cultures sous serre qui sont très dispendieuses d'énergie (chauffage). On diminue aussi l'utilisation de produits phyto-sanitaires.

Et manger des fruits de saison et de sa région, c'est encore mieux : éviter d'acheter des fruits provenant de l'autre bout de la planète, c'est diminuer la consommation de pétrole nécessaire pour leur transport !



Eté

Automne

Printemps

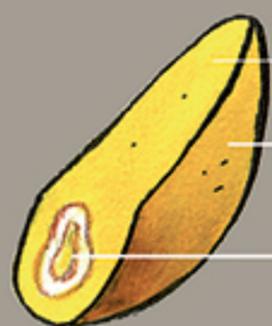
Hiver



Les céréales



Un grain de blé



L'amande
broyée donne la farine.
L'enveloppe
protège l'intérieur du grain.
Le germe
est l'élément qui donnera
une nouvelle plante.

Du blé à la farine



Il existe deux types de blé:
Le blé d'hiver qui supporte les gelées
et qui est semé en automne.
Le blé de printemps qui est semé en
mars.

Les grains vont
germer et de
petites feuilles
vont ensuite sortir
de terre.
Cela s'appelle la
levée.



Le travail de l'agriculteur va alors
consister à épandre les engrais et
s'assurer de la bonne santé de ses
cultures.

Les différentes céréales dans notre alimentation



L'avoine

On la mange en
flocons et gruau
d'avoine.



L'orge

L'orge brassicole est
utilisée pour la fabri-
cation de la bière.



Le blé ou froment

On l'utilise pour fabri-
quer le pain, les biscot-
tes, les biscuits...



Le seigle

Il est utilisé pour faire
du pain, du pain
d'épices et de l'alcool.



L'épeautre

On en fait de la farine
pour fabriquer du
pain.



Le maïs

On en fait de l'huile
et du pop-corn.



La moissonneuse-batteuse fait
son apparition dans les champs.
Le froment d'hiver va être
récolté début août, le froment
d'été fin août

Le froment va ensuite être
broyé pour séparer l'amande,
du germe et de l'enveloppe.
Cette opération se déroule
dans un moulin actionné par
le vent, l'eau et le plus souvent
par l'électricité.



Ce blé moulu donne une
excellente farine !

Les machines



Les machines utilisées par l'agriculteur sont nombreuses ! En voici quelques-unes...

Le tracteur

est l'outil principal du fermier.
Il tracte différentes machines.



La charrue

est utilisée pour retourner et aérer la terre.

La herse

est utilisée pour égaliser le sol avant le semis.



Le semoir

Les graines descendent dans les tuyaux jusque dans le sol où elles sont immédiatement recouvertes.



Le pulvérisateur

est indispensable pour maintenir la santé des plantes.



La moissonneuse-batteuse

avale tiges et épis à l'avant et rejette la paille à l'arrière. Les grains sont conservés dans un réservoir, qui une fois rempli est déversé dans une remorque.



La presse à ballots

ramasse la paille et le foin et les presse en grosses bottes.

