

II - Un choix plus ou moins arbitraire des cultures étudiées

Il n'est pas possible, en un seul manuel de PHYTO-TECHNIE SPÉCIALE (1), d'étudier en détail l'ensemble des cultures de plein champ. D'ailleurs cette étude complète ne répondrait pas aux objectifs de l'enseignement agricole, qui peuvent se résumer ainsi :

- **Faire apparaître le lien BIOLOGIE VÉGÉTALE-TECHNIQUES CULTURALES.** L'étude de la croissance des végétaux, de leur mode de reproduction et d'hérédité, met en évidence des différences importantes entre les espèces. Ces connaissances sont à la base de toute amélioration des techniques de culture.

- **Appliquer à quelques grandes cultures les bases théoriques de la production végétale** que sont par exemple le travail du sol, la fertilisation, les techniques de semis et de plantation, de désherbage, de protection des cultures, de récolte...

Mais ce choix reste limité et nécessairement arbitraire : des cultures non étudiées dans ce manuel peuvent avoir dans certaines régions ou sur certaines fermes beaucoup plus d'intérêt que celles étudiées, pour l'instant, dans cette édition.

SOMMAIRE

1^{ère} PARTIE : LES TECHNIQUES DE PRODUCTION DES CÉRÉALES.

Chapitre 1 - La biologie du blé : base de l'amélioration des techniques céréalières.

Chapitre 2 - La culture du blé tendre d'hiver.

Chapitre 3 - Les blés de printemps, le blé dur, l'orge, l'avoine.

Chapitre 4 - La sélection et la production des semences de céréales.

2^e PARTIE : LES TECHNIQUES DE PRODUCTION DES PLANTES SARCLÉES.

SECTION I - LE MAÏS

Chapitre 5 - La biologie du maïs et la production des semences hybrides.

Chapitre 6 - La culture du maïs : grain et fourrage.

SECTION II - BETTERAVES

Chapitre 7 - La biologie de la betterave et les techniques modernes de sélection betteravière.

Chapitre 8 - La culture des betteraves : les techniques sucrières et fourragères.

SECTION III - LA POMME DE TERRE

Chapitre 9 - La biologie de la pomme de terre et la sélection des plants.

Chapitre 10 - La culture de la pomme de terre.

SECTION IV - LES OLEOPROTEAGINEUX

Introduction - Le problème des protéines - Les oléoprotéagineux.

Chapitre 11 - Trois oléoprotéagineux : colza, tournesol, soja.

Chapitre 12 - Trois protéagineux : pois, féverolle, lupin.

3^e PARTIE : LES TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE RÉCOLTE DES FOURRAGES.

Chapitre 13 - Les plantes des prairies.

Chapitre 14 - La physiologie des plantes prairiales, base de leur culture et de leur exploitation rationnelles.

Chapitre 15 - L'exploitation des prairies vise la récolte de l'herbe et l'accroissement de leur productivité.

Chapitre 16 - L'établissement de la prairie temporaire.

Chapitre 17 - Les méthodes de récolte et de conservation des fourrages.

Chapitre 18 - L'assolement et le calendrier fourrager - Les fourrages annuels.