



GUIDE CULTURAL QUINOA



Du sans gluten pour l'alimentation humaine

A l'origine, le quinoa était produit en Bolivie et au Pérou, à 3000 mètres d'altitude, dans la Cordillère des Andes.

L'occident redécouvre cette graine dans les années 1990. Le produit intéresse par sa composition nutritionnelle particulièrement riche et sa garantie sans gluten.

Une culture passionnante, exigeant technicité, sens de l'observation et réactivité.

**SYSTÈME
RACINAIRE
PIVOTANT**

**TRÈS EXIGEANT EN
AZOTE**

**CRAINT LES SOLS
TASSÉS**

SEMIS PRECOCE

**PRIVILÉGIER LES
PARCELLES PROPRES**

DONNÉES TECHNIQUES

Densité : 10 à 12 kg/ha

Fertilisation : 150 uN minimum

Semis : 15 février – 30 mars

Lit de semence propre et fin

Semis dans le premier cm

Récolte : août - septembre.

De préférence avec un pré
fauchage avant la moisson