

Les faves

1. EL PRODUCTE
2. LA PLANTA
 - 2.1. La llavor
 - 2.2. Germinació i naixença
 - 2.3. La plàntula
 - 2.4. Estructura i port de la planta
 - 2.5. Les fulles
 - 2.6. Les flors i la inflorescència
 - 2.7. El fruit
 - 2.8. Maduresa de collita
3. EL CULTIU
 - 3.1. Camp de faves
 - 3.2. La collita

TAULA DE DRETS

© MIQUEL PUJOL PALOL

Primera edició: febrer del 2001

Com més es divulgui aquest treball, millor.

Si, a més, se n'indica la procedència, estaré doblement agraït.

Faves

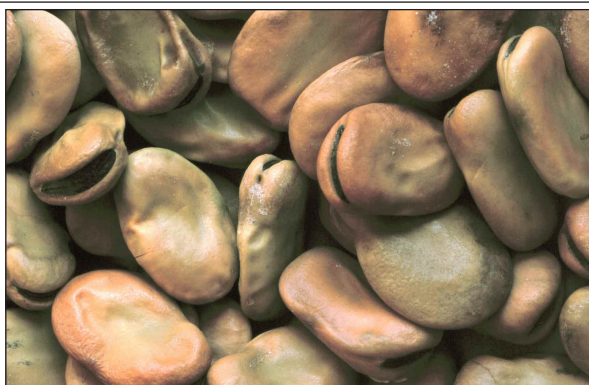
1. El producte

1.1. Què se n'aprofita?

El gra sec (llavor) per a l'alimentació animal, i, en alguns països també per a l'alimentació humana.

El gra tendre com a hortalissa.

Se cita la utilització farratgera o com adob verd, però en les nostres condicions no es fa.



1.2. A on es cultiva?

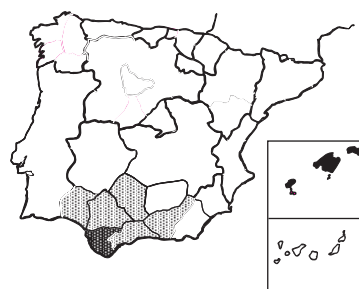
Països més destacats en el cultiu de FAVES l'any 1999 (FAO, 2000)

País	Superfície		Producció		Rendiment kg/ha
	Ha x 10 ³	%	t x 10 ³	%	
Món	2.307	100,00	3.370	100,00	1.461
Xina	1.050	45,51	1.860	55,19	1.771
Etiòpia	293	12,72	285	8,46	971
Austràlia	166	7,19	166	4,93	1.000
Marroc	139	6,00	55	1,65	400
Egipte	134	5,80	307	9,11	2.293
Àfrica	718	31,14	813	24,11	1.131
Unió Europea	128	5,55	271	8,05	2.118
Espanya	12	0,51	9	0,26	735
Catalunya	0,4	4,3*	0,7	6,8*	1.648



* Percentatge sobre el conjunt d'Espanya l'any 1996 (MAPA, 1999 i DARP, 1998).

A Espanya: Andalusia (58,7%);
Balears (12,8%).



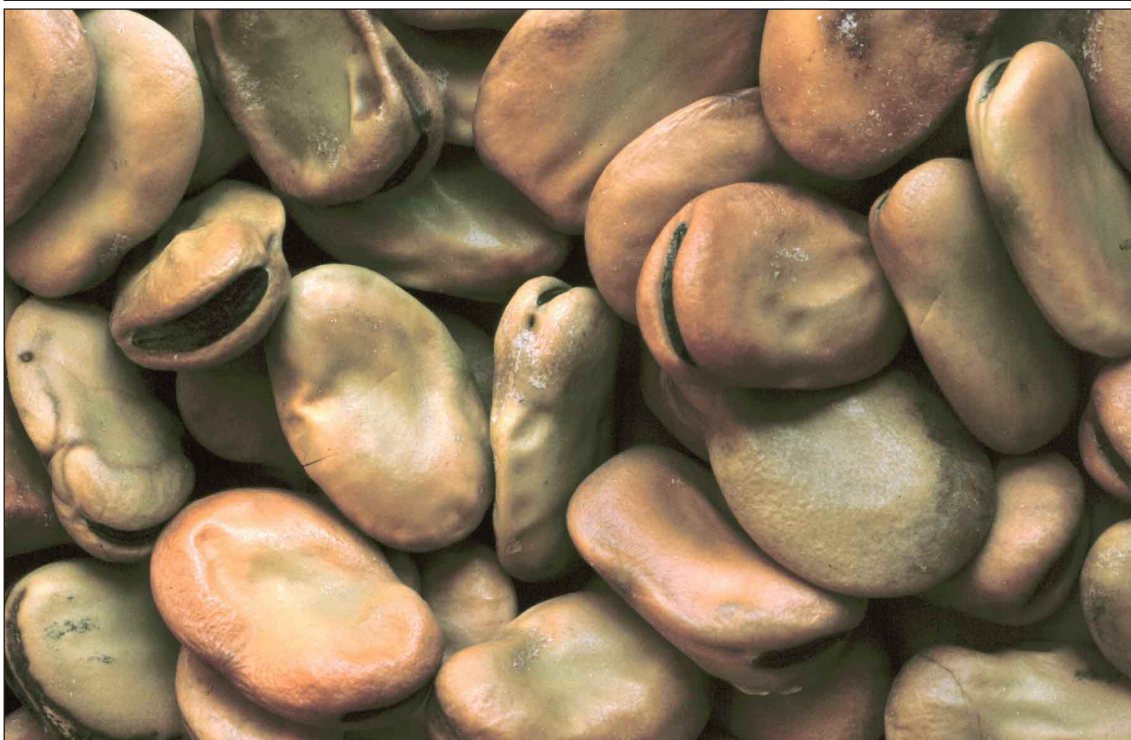
1.3. Per saber-ne més

1. GUERRERO, A., 1998. «Habas secas» A: *Cultivos herbáceos extensivos*. 6a. edició. Editorial Mundi-Prensa, Madrid, pàg 579-611.
2. HAWTIN, G. i WEBB, C. (editors), 1982. *Faba bean improvement*. Martinus Nijhoff Publishers, Amsterdam, Holanda.
3. HEBBLETHWAITE, P.D., 1983. *The faba bean (Vicia faba L.)*. Butterworths, Londres, Regne Unit.

2. La planta

2.1. La llavor (1)

La grandària i el color de la llavor de l'espècie *Vicia faba* són molt variables. Pel que fa al tamany se'n diferencien tres tipus: *V. faba major* (faves), *V. faba media* i *V. faba minor* (favons).

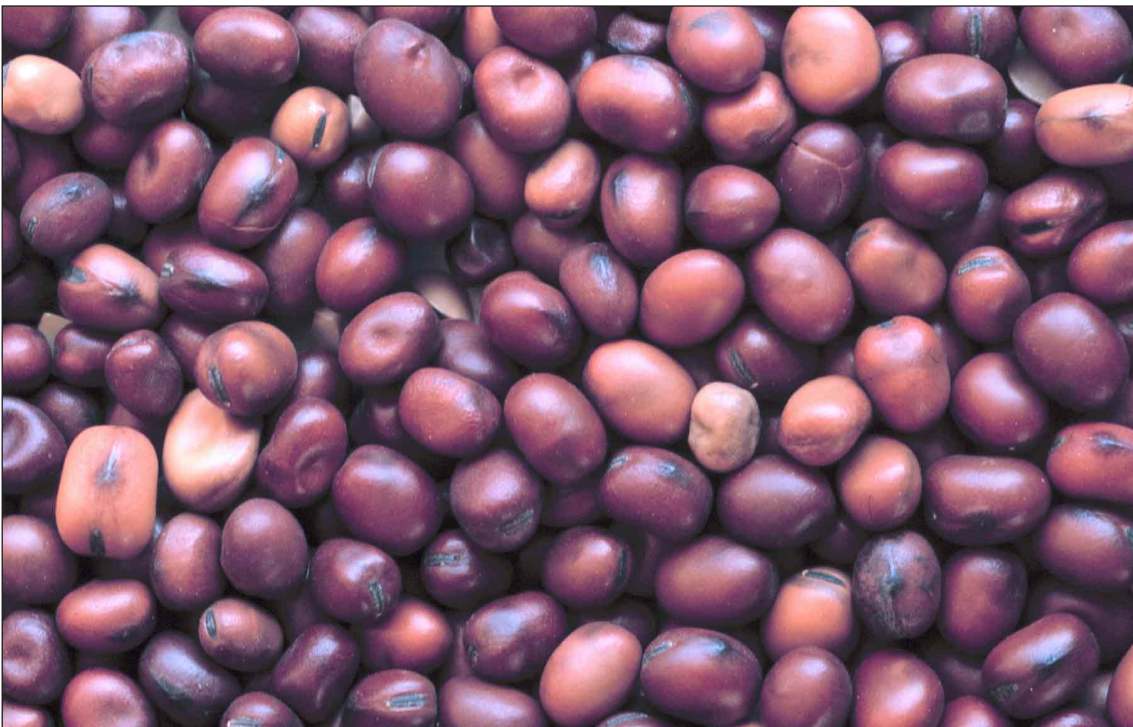


Faves

2. La planta

2.1. La llavor (2)

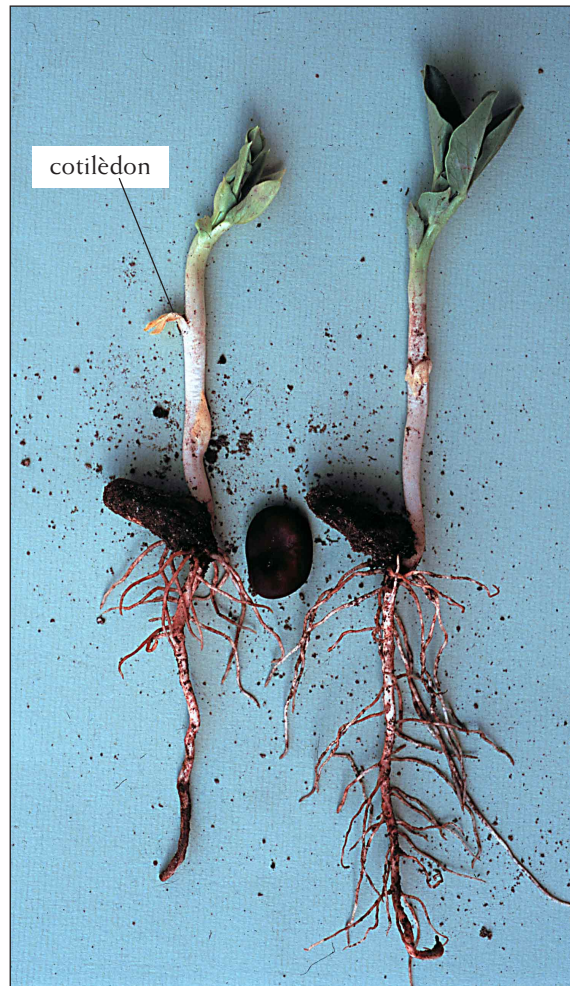
Dos tipus de favons



2. La planta

2.2. Germinació i naixença

La germinació és hipogea, és a dir, que els cotilèdons no surten a l'exterior.



2. La planta

2.2. Naixença (2)



2. La planta

2.3. La plàntula



2. La planta

2.4. Estructura de la planta

Les faves ramifiquen des de la base de la planta. En cada planta es formen diverses tiges erectes, de secció quadrada, les quals no tenen branques laterals.



2. La planta

2.5. Les fulles

Les fulles són paripinnades, acabades amb un mucró.



2. La planta

2.6. Les flors i la inflorescència

Les flors són grosses, blanques, sovint amb taques negres. N'hi ha 2-3 a l'axil·la de cada fulla, en diversos pisos al llarg de la tija.



2. La planta

2.6. Les flors i la inflorescència (2)

La floració és escalonada, és a dir, es tracta d'una planta de tipus indeterminat.



2. La planta

2.7. El fruit (1)

En les plantes tipus *major*, és a dir, les faves, les tavelles són més grosses i planeres quan són madures. A mida que maduren van agafant una posició pèndula.



2. La planta

2.7. El fruit (2)

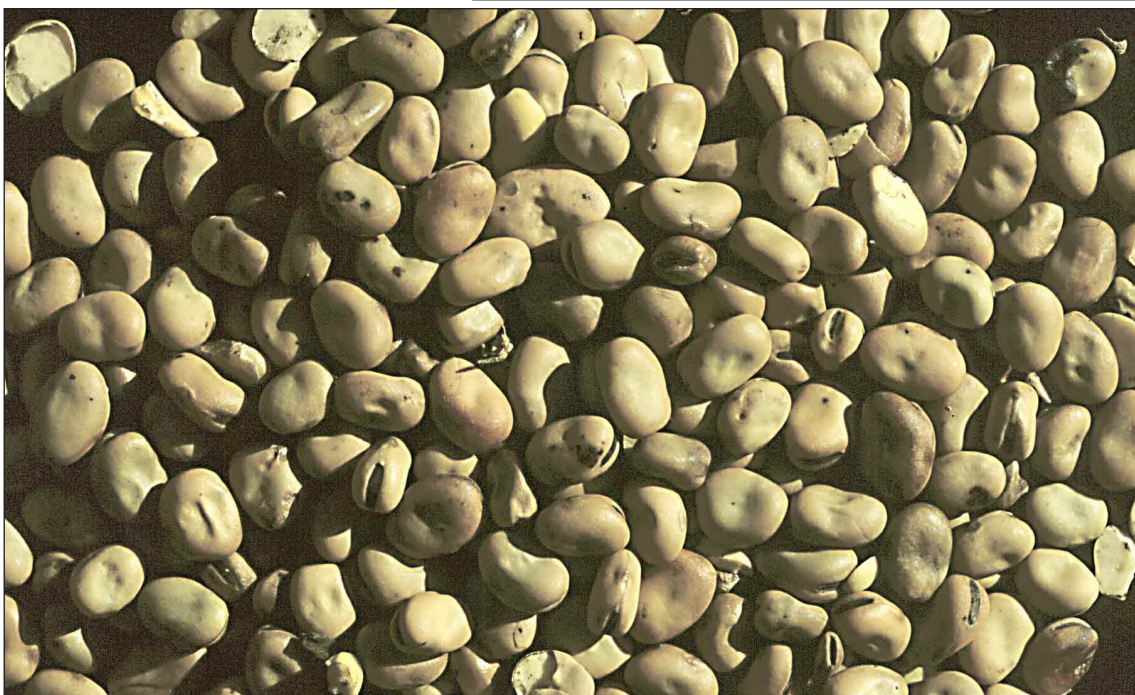
Els favons tenen tavelles més curtes, cilíndriques, estretes i de posició erecta. També solen ser més nombrosos.



2. La planta

2.8. Maduresa de collita

Quan la planta madura perd tots els foliols i només li queden les tiges i les tavelles.



3. El cultiu

3.1. Camps de faves (1)



Serra de Daró (Baix Empordà), 2 de març de 2001

Camps de favons sembrats a línies.



Dijon, juny del 1969

3. El cultiu

3.1. Camps de faves (2)



Sant Cuim de Freixenet (Segarra), maig del 1988

Les faves es cullen amb la recol·lectora bàsica de cereals.



Torre Marimon, juny del 1986

3. El cultiu

3.2. La collita (1)



Torre Marimón, juny del 1986

Després de la collita queda poca palla al camp.



Torre Marimón, juny del 1986

3. El cultiu

3.1. La collita (2)



Palau de Plegamans (Vallès Oriental), juliol del 1983

Camp de faves arrencades a mà: calia arrencar-les de bon matí, perquè la rosada evités la dehiscència de les tavelles.



Palau de Plegamans (Vallès Oriental), juliol del 1983