

## Blé dur



Nom :  
Blé dur

Nom scientifique :  
Triticum durum

Famille :  
Poacées (graminées)

Origine :  
Proche-Orient

### Pour réussir sa culture...

Date du semis : octobre  
Profondeur : 2 cm  
Distance entre les graines : 3 cm  
Distance entre les lignes : 12,5 cm  
Date de récolte : juillet  
Pérénité : annuelle  
Hauteur de la plante adulte : 1 m

### DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

#### ... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

##### Du blé dur aux pâtes

A partir des graines récoltées, il est possible de fabriquer des pâtes maison. La fabrication se déroule en 4 étapes :

- après la récolte, les graines de blé dur sont broyées (à l'aide d'un broyeur ménager) puis tamisées pour éliminer les plus grosses particules. On obtient alors une semoule de blé dur ;
- à la main ou avec un robot ménager, la semoule est pétrie avec de l'eau pour former une pâte élastique ;
- une fois la pâte prête, celle-ci doit être aplatie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Dans les plaques obtenues, les pâtes peuvent être découpées en utilisant différentes formes ;
- une fois mises en forme, les pâtes peuvent être séchées. Dans notre cas, cette dernière étape, difficile, ne s'avère pas utile. Les pâtes obtenues sont qualifiées de pâtes fraîches.

Dès lors, il ne reste plus qu'à cuisiner ses premières pâtes maison.

### COMMENT LE CULTIVER ?

#### Préparation

Le blé comme la plupart des cultures nécessite avant le semis un travail de préparation du sol. Le bêchage du sol permettra à la future plante de se développer sans être sujette à la concurrence de plantes adventices.

#### Semis

Les blés d'hiver tels que le blé dur se sèment à l'automne de préférence en octobre. Au contact de la terre humide, la graine va germer. De ce germe va sortir la radicule et le coléoptile. La première formera par la suite le réseau racinaire de la plante, tandis que le coléoptile sortira de terre pour former la partie aérienne de la plante.

#### Suivi de la culture

Après la levée (apparition à la surface du sol de la plantule), la plante va se développer en deux temps. Tout d'abord, de la fin de l'hiver à la mi-avril, avec le tallage on peut observer les pousses s'étoffer pour former des touffes. Ce n'est qu'à la fin du mois d'avril, lors de la montaison, que la plante va commencer à croître. De la sortie de l'hiver à l'épiaison, seul un désherbage régulier de la culture est nécessaire.

#### Récolte

Après l'apparition de l'épi constitué de nombreuses fleurs, la fécondation de ces dernières donnera les grains. De juin à juillet, les grains vont se développer pour atteindre leur maturité en juillet. C'est alors le moment de la récolte : la moisson.

#### ... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

« Que faut-il pour germer ? »

Pendant plusieurs années, les graines peuvent rester « sans vie » dans leur sachet, et puis soudain en les enterrant, voilà qu'elles donnent naissance à des plantes. Quels sont les facteurs de ce réveil ?

Nous allons soumettre des graines de blé à diverses expériences pour mieux comprendre ce phénomène.

Dans 6 godets remplis de terre, semez dans chacun une graine. Par deux, les pots seront déposés dans des endroits différents pour observer l'action de chaque facteur sur la germination. A chaque fois, sur les 2 pots, un seul doit être arrosé régulièrement :

- les 2 premiers pots vont être déposés dans un endroit froid (frigo),
- 2 autres pots seront mis dans un lieu sans lumière,
- un emplacement bien ensoleillé et chaud, sera réservé aux 2 derniers pots.

Après la levée (ou non) des plantes, les enfants pourront ainsi déterminer les besoins de la graine pour germer. Cette expérience met en évidence le rôle primordial de l'eau dans ce phénomène.

## Pour découvrir le Blé dur



### D'où vient cette plante ?

L'origine géographique des blés sauvages se situe au Moyen-Orient dans le croissant fertile de Mésopotamie (l'Irak et l'Iran d'aujourd'hui).

L'ancêtre du blé dur serait né de croisements naturels entre différentes espèces de blé sauvage.

Depuis cette période, l'homme a toujours amélioré l'espèce par de la sélection.

La première trace du blé dur (*triticum durum*) a été découverte dans une pyramide égyptienne construite trois siècles avant J.-C.

De nos jours, on retrouve plusieurs espèces sauvages ou cultivées très proches du blé dur : l'amidonnier sauvage, le blé barbu, le blé de Pologne, le blé du Caucase ou le blé de Georgie.

### A QUOI SERT LE BLÉ DUR ?

Le blé dur a la particularité d'offrir un débouché uniquement pour l'alimentation. Les grains transformés en semoule servent à la fabrication de pain, de galettes, de couscous et surtout de pâtes alimentaires.

Contrairement à l'amande farineuse, blanche et friable du blé tendre, l'amande du blé dur est jaune, translucide mais surtout dure.

Après la récolte, les grains de blé dur sont nettoyés, triés puis transformés en semoule par broyage.

Suite à cette étape, on obtient 3 types de semoule :

- une semoule fine pour fabriquer les pâtes,
- une semoule moyenne pour le couscous,
- une grosse semoule utilisée dans la fabrication de potages et d'entremets.

### LES ZONES DE CULTURE

La production française de blé dur en 2007 représentait près de 5% de l'ensemble des céréales produites en France. Le blé dur reste une production moins répandue que son cousin le blé tendre.

En France, on retrouve la culture de blé dur essentiellement dans le Sud-Ouest et le Sud-Est. Cette culture est également présente dans le Centre et l'Ouest.

### SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

En janvier 2008, 47 variétés de blé dur étaient inscrites au Catalogue français des espèces et variétés.

Il s'agit essentiellement de variétés d'hiver car elles offrent un rendement supérieur.

Ces variétés ont été créées par une dizaine d'établissements obtenteurs.

