CULTIVONS LA DIVERSITÉ DES PLANTES CULTIVÉES

Blé tendre







Nom:

Blé tendre

Nom scientifique:

Tricitum vulgare

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 : fin juillet Pérénité : annuelle

Hauteur de la plante adulte : 1 m

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 se sèment à l'automne et 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.

DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

Du blé au pain

Après la récolte du blé, transformez vos graines en farine avec un moulin à farine, puis fabriquez votre pain! Pour ce faire il faut: 500 g de farine, ¼ de litre d'eau, 10 g de sel, 10 g de levure.

- mélangez la levure et le sel, délayez avec une cuillère d'eau, puis complétez avec ¼ de litre d'eau;
- mettez la farine dans un récipient, versez le mélange sel - levure - eau dans la farine et mélangez pour obtenir une pâte élastique;
- pétrissez la pâte pendant 20 mn sur un support en bois jusqu'à ce qu'elle devienne élastique;
- laissez reposer la boule de pâte pendant 2h en la recouvrant d'un torchon ;
- façonnez le pain pour obtenir la forme souhaitée et laissez reposer la pâte pendant 1h encore;
- pour finir, faites cuire la pâte dans un four pendant 30 mn à thermostat 6.

... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

Il existe de nombreuses variétés de blé tendre. Une des différences entre les variétés concerne la période de semis. On trouve des variétés d'hiver et des variétés de printemps. La différence qui existe entre les 2 types réside dans le rôle de l'hiver. Les variétés semées en hiver ont besoin de connaître une période de froid pour que la céréale fleurisse : c'est la vernalisation.

Pour observer ce phénomène, il est possible de mener une expérience simple à réaliser. Pour cela, utilisez des godets et du terreau. Au printemps, semez dans 8 godets une graine de blé d'hiver et dans 8 autres du blé de printemps.

Déposez **4 godets** de chaque **dans un lieu froid** (un frigo doit faire l'affaire) **puis les autres dans un endroit à 18** °C. Après le semis et pendant tout le cycle, **n'oubliez pas d'arroser les plantes**.

Après la levée, mettez tous les godets à l'extérieur en attendant que les plantes se développent. Après l'apparition des feuilles, replantez chaque plante en pleine terre.

Il faudra attendre juillet et la floraison, pour observer le résultat de l'expérience.

Pour découvrir le Blé tendre



D'où vient cette plante?

Le blé tendre comme de nombreuses plantes cultivées, a une origine complexe. Toutefois, comme l'ensemble des blés, son origine géographique se situe dans le croissant fertile du Moyen-Orient. Connu depuis plus de 10 000 ans, sa présence en abondance aurait incité des hommes à se sédentariser. Ce sont les premiers agriculteurs de notre histoire.

Pour les chercheurs, le blé est extraordinaire sur le plan génétique. Alors que son ancêtre « l'Aegilops » présente 14 chromosomes, le blé possède 42 chromosomes. Le blé cultivé est donc issu de mutations naturelles très importantes.

En 2 500 avant J-C, une découverte va révolutionner l'histoire de l'humanité. Avec la découverte du pain, les Egyptiens vont créer le premier produit transformé à partir d'une céréale.

Cinq siècles avant J-C, les Grecs devenus experts en fabrication de pain vont favoriser l'introduction du blé en Europe.

Dès lors, la culture de blé tendre va s'étendre à travers le monde. Aujourd'hui, elle est présente sur les cinq continents.

A QUOI SERT LE BLÉ TENDRE ?

Avec une production annuelle mondiale de près de 400 millions de tonnes, le blé tendre offre de nombreux débouchés. Entre alimentation humaine, alimentation animale et utilisation dans l'industrie, sa présence dans notre vie de tous les jours est essentielle.

Le blé tendre permet de fabriquer une diversité de produits nécessaires à notre alimentation : farine, pain, biscuits, barres de céréale, soupes...

Les animaux d'élevage (poules, poulets, porcs) consomment eux aussi une grande quantité de blé sous forme de grains. Avec sa paille, le blé sert de litière dans les élevages, et entre également dans l'alimentation d'animaux tels que les bovins.

Plus récemment, le blé est utilisé dans l'industrie. Pour fabriquer des biocarburants, pour glacer le papier, ou pour isoler les maisons, le blé est désormais partout.

LES ZONES DE CULTURE

Après le maïs, le blé tendre est, avec le riz, la céréale la plus cultivée au monde. Après la Chine, l'Inde, les USA et la Russie, la France se situe au 5ème rang mondial des pays producteurs de blé. En Europe, la France est considérée comme « le grenier à blé » de l'Europe.

En France, le blé tendre est la céréale la plus cultivée.

Le blé est cultivé partout, mais les zones de production sont situées principalement dans le nord de la France : le Nord-Pas-de-Calais, le Bassin Parisien, le Centre, le Poitou-Charentes et la Bourgogne.

SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

227 variétés de blé tendre sont inscrites au Catalogue français des espèces et variétés début 2008.

Au total, en céréales, environ 60 nouvelles variétés sont inscrites par an, par 20 entreprises de sélection.

La création d'une nouvelle variété demande de 8 à 10 années.



