

au champ

**Le pain ne pousse pas dans
les champs !**

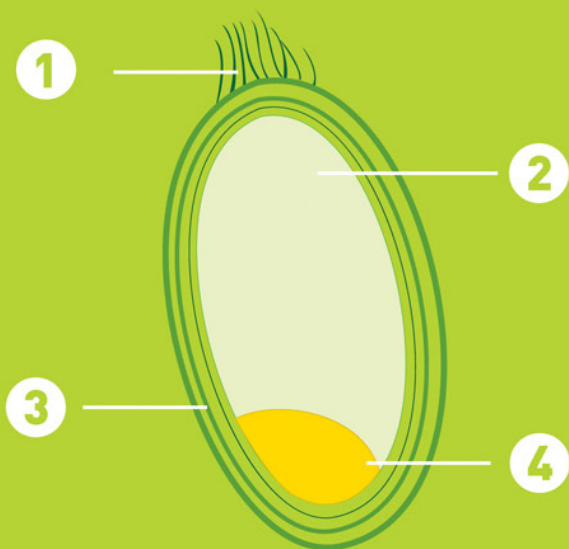
**L'agriculteur, le meunier et
le boulanger travaillent
ensemble pour le fabriquer.**

**L'agriculteur céréalier fait
pousser le blé qui servira
à faire la farine. Des semis
à la récolte, son travail est
de prendre soin du blé.**



**Les P'tits
Boulangers** 

L'anatomie du blé



1 BROSSE

Elle permet au grain de respirer

2 AMANDE FARINEUSE

Elle se compose essentiellement de grains d'amidon entourés de protéines insolubles très importantes dans la fabrication du pain, le gluten. C'est en écrasant l'amande que le meunier fait la farine.

3 ENVELOPPES

Les différentes couches protègent le grain de blé. Lorsqu'elles sont broyées par le meunier, on obtient les « issues » : gros son, son fin et remoulages.

4 GERME

Il permet la croissance du grain de blé.

Comment pousse le blé ?

Il faut presque un an pour que le blé pousse.
C'est une plante dite « annuelle ».
Elle se cultive en climat tempéré.

EN AUTOMNE :

C'est au mois d'octobre que l'agriculteur sème le blé sur un sol labouré et aéré. La graine va ensuite germer.



EN HIVER :

La germination se poursuit pour donner naissance à une plantule à une feuille. Deux autres feuilles pousseront ensuite. Des tiges secondaires apparaissent.



AU PRINTEMPS :

Les tiges grandissent, c'est la montaison. L'épi de blé s'ébauche, puis apparait complètement. Les grains de blés sont alors vert clair, d'un contenu laiteux.



EN ÉTÉ :

Les grains vont progressivement durcir, gonfler, sécher et prendre une belle couleur blonde dorée. Dès que les conditions sont réunies : maturation, humidité, ...etc. L'agriculteur récolte le blé : c'est la moisson.



À chaque céréale, son usage

On peut faire de la farine avec toutes les céréales : blé, seigle, maïs, orge, avoine, riz... mais seule la farine de blé peut être panifiée seule. Les autres farines servent à compléter une panification ou entrent dans la composition de différents aliments.

LE SEIGLE :

sa farine est utilisée pour fabriquer le pain de campagne, mais aussi le pain d'épice, ainsi que le pain de seigle, caractérisé par sa couleur très brune.

LE MAÏS :

sa farine est très utilisée en Amérique du Sud pour fabriquer des galettes cuites (les tacos ou les tortillas). Elle est également utilisée pour réaliser le pain au maïs très convoité des populations portugaises et slaves.

LE RIZ :

sa farine est très utilisée en Asie et en Inde pour fabriquer : galettes, nouilles chinoises, et feuilles de riz.



Ce ne sont pas des céréales mais on en fait de la farine!

LE SOJA :

sa farine est très utilisée en Chine et au Japon. Elle peut servir à épaissir les sauces et les pâtes. Elle est aussi utilisée pour nourrir les animaux.

LE SARRASIN :

appelé aussi « blé noir », sert à fabriquer les « galettes » (crêpes), mais aussi les blinis en Russie ou le couscous au blé noir au Maghreb.

Le saviez-vous ?

Autrefois, quand le blé était mature, les paysans le récoltaient à la main. Les hommes le fauchaient à l'aide de faucilles et les femmes ramassaient les blés coupés.

Aujourd'hui, ils utilisent une moissonneuse-batteuse qui coupe les tiges et sépare les grains.



Il existe plus de 300 variétés de blé, classées en 2 espèces :

LE BLÉ TENDRE :

employé pour faire le pain.

LE BLÉ DUR :

employé pour fabriquer les pâtes.

L'expression à savoir !

« Être blond comme les blés »

Selon sa variété et la récolte, la couleur du blé peut varier de couleur, allant de l'or pâle à l'ocre roux.