

Le blé dur

Le blé dur est principalement cultivé dans les régions chaudes et sèches, comme dans le sud de la France. La richesse en protéines de nos blés durs est propice à la fabrication de pâtes françaises de qualité. Cette caractéristique est reconnue au-delà de nos frontières puisque 75 % de la production de blé dur est exportée et utilisée par les fabricants de semoule et pâtes du monde entier.

✓ Fiche d'identité



Nom commun : Blé dur

Nom latin : Triticum durum

Sa taille : La taille du blé dur varie entre 80 et 120 cm.

Ses caractéristiques physiques : Comme son nom l'indique, il a les grains plus durs que le blé tendre. Ils ne peuvent donc pas être réduits en farine. On le distingue du blé tendre par ses épis qui possèdent de longues pointes effilées qu'on appelle « barbes ». Ce qui me vaut le surnom de blé barbu.

✓ Son histoire

Le blé dur est principalement cultivé dans les régions chaudes et sèches, comme dans le Sud de la France. Son rendement est inférieur à celui du blé tendre. Comme pour les autres céréales d'hiver, il faut attendre neuf mois entre le moment où la graine est semée et la récolte.

✓ Ses utilisations

Sa richesse en protéines est propice à la fabrication de pâtes françaises de qualité.

Cette caractéristique est reconnue au-delà de nos frontières puisque 75% de sa production est exportée et utilisée par les fabricants de semoule et pâtes du monde entier.



Outre les pâtes, et les semoules, le blé dur permet la fabrication de pilpil, boulgour ou blé concassé. Il peut également être consommé cuit entier sous deux formes : récolté encore jeune et vert où à maturité.

✓ **Pour en savoir plus**



Des céréales utiles tous les jours

Ce livret d'information présente les origines, les utilisations et les bienfaits de cinq céréales cultivées en France : le blé tendre, le blé dur, le maïs, l'orge et le riz.

<http://publications.passioncereales.fr/content/des-c%C3%A9r%C3%A9ales-utiles-tous-les-jours>



Des céréales à découvrir ou redécouvrir

Triticale, avoine, sorgho, seigle, épeautre, millet, panis, sarrasin, quinoa, amarante sont des céréales peu connues des consommateurs. Cette brochure de 20 pages présente les origines, la culture, les débouchés de ces « petites céréales ».

<http://publications.passioncereales.fr/content/des-c%C3%A9r%C3%A9ales-%C3%A0-d%C3%A9couvrir-ou-red%C3%A9couvrir>

Sources : <http://www.passioncereales.fr/dossier-thematique/le-bl%C3%A9-dur>