

Ici pousse une culture de froment



Je suis une céréale cultivée pour mon grain et pour ma paille.

Les nombreuses autres grandes cultures à paille de notre région sont l'escourgeon (=orge d'hiver), l'orge de printemps et l'orge de brasserie, le triticale, l'épeautre, l'avoine et le seigle.

Je suis aussi appelé blé tendre (par opposition au blé dur produit historiquement dans le bassin méditerranéen pour la production de pâtes et de semoule). Je couvre ± 190.000 ha en Belgique, soit près de 15 % de la surface agricole utile et près de 60 % des superficies de céréales à paille.

1. LE SEMIS



2. LA GERMINATION



3. LA LEVÉE



4. LE TALLAGE



5. LA MONTAISON



7. LA FLORAISON



6. L'ÉPIAISON



8. LA RÉCOLTE

Un peu de botanique :

Mon nom latin : *Triticum aestivum* L.
Je fais partie de la famille des Poacées (graminées) à laquelle appartiennent par exemple l'avoine, l'orge ou le seigle. Je suis une plante herbacée annuelle.

Un peu de mon histoire :

J'ai été domestiqué par l'Homme au Moyen-Orient dans le Croissant fertile il y a 10.000 à 6.000 ans, à partir du croisement spontané entre l'amidonnier (céréale cultivée à l'époque) et une céréale sauvage.

→ Au Moyen Âge, de nouvelles techniques de culture apparaissent : assolement triennal, labour avec charrue animale, apport de fertilisants naturels (fumier) pour améliorer les cultures de blé et pour assurer la fabrication du pain.

→ Au 19ème siècle, des lignées pures sont créées. Elles permettent de conserver des caractères d'une génération à l'autre (résistance au froid et aux maladies, qualité boulangère...).

→ Au 20ème siècle, la sélection intense a permis de tripler les rendements en moins de 50 ans. Il y a plus de 50 variétés disponibles aujourd'hui pour répondre aux différents modes de production et aux différentes utilisations.



La récolte en juillet - août.



La levée des jeunes pousses.

Comment suis-je cultivé :

Je suis semé très majoritairement en automne (d'octobre à décembre), sur un sol labouré ou non. Mes graines lèvent avant l'hiver. Mon développement a besoin des rigueurs hivernales (vernalisation). Le tallage (épaississement de la base de la plante sous la surface du sol et formation de 3 à 4 tiges) est suivi par la montaison (allongement des tiges et formation des feuilles). La formation des épis et la floraison ont lieu en mai - juin. Mes fleurs se fécondent d'elles-mêmes (autogamie). Il n'y a pas d'insectes

pollinisateurs dans les champs de blé. Les grains mûrissent en juin - juillet. La récolte a lieu en juillet - août à l'aide de moissonneuses-batteuses. Je produis de 8 à 10 t/ha. Il n'y a pas de céréales OGM cultivées en Belgique.

A quoi suis-je utilisé ?

Ma production en Belgique se répartit entre le froment panifiable et le froment fourrager.

Le froment panifiable est riche en amidon et en protéines. Les grains sont moulus en farines diverses utilisées en boulangerie pour la fabrication de pains, et en biscuiterie. Le froment fourrager est utilisé pour l'alimentation du bétail, mais aussi

à des fins industrielles non alimentaires (grâce à l'amidon) telles que le papier, les cosmétiques, la pharmaceutique, ou encore dans la production de bioéthanol.

Les tiges desséchées forment la paille qui est soit hachée sur place pour retourner au sol, soit enlevée pour servir d'alimentation ou de litière au bétail.

