

C'est à partir de **blé dur** qu'on fabrique les **pâtes**

Produit dans les champs pour le plaisir des gourmets

Tout commence au champ, où l'agriculteur sème les grains de blé dur à l'automne. Ces grains germent et poussent pendant huit à neuf mois. Au bout de chaque tige se forme un épi. Quand cet épi est mûr, au début de l'été, c'est la récolte. Les grains récoltés sont stockés dans des silos, en attendant d'être acheminés jusqu'au moulin de la semoulerie, où ils seront broyés pour donner de la semoule.

Les semoules les plus fines sont mélangées à de l'eau pour donner une "pâte à pâtes", qui passe dans un moule donnant aux pâtes alimentaires la forme souhaitée. Une fois les pâtes ensachées, il n'y a plus qu'à les déguster !



1 La culture et la récolte du blé dur

Le blé dur est une espèce de blé, différente du blé tendre. Il est semé en automne. À partir du printemps, son épi est reconnaissable grâce à ses barbes. La culture du blé dur est délicate. Pour récolter un bon grain de blé dur, il faut être vigilant aux besoins de la plante (engrais et eau) et aux attaques de maladies (traitements si besoin).

Traditionnellement, le blé dur est cultivé dans le sud de la France. On le cultive également dans la région Centre et dans la région Ouest océan. Il est récolté entre juin et juillet.



2 La collecte et le stockage du blé dur

L'agriculteur livre et décharge ses grains de blé dur dans un silo. Les bonnes pratiques de stockage (nettoyage systématique, ventilation éventuelle des grains pour les refroidir et mieux les conserver) permettent de préserver leur qualité jusqu'à leur utilisation pour la fabrication des pâtes, parfois plusieurs mois après la récolte !



3 Les grains de blé dur sont broyés pour donner des semoules

La qualité du blé dur est contrôlée au laboratoire dès son arrivée : pour faire de bonnes semoules et de bonnes pâtes, il faut du bon blé dur. La transformation du blé dur en semoule est uniquement mécanique. Les grains de blé dur sont broyés en passant plusieurs fois dans des cylindres, pour donner des semoules.

Contrairement au grain de blé tendre, l'amande du grain du blé dur résiste à l'écrasement et à la fragmentation. Lorsqu'il est broyé, il se réduit en semoule, tandis que le grain de blé tendre donne de la farine.



4 La fabrication des pâtes

La fabrication des pâtes est simple, elle s'effectue sans fermentation ni cuisson. La semoule est mélangée à l'eau puis malaxée pour donner une "pâte à pâte".

La "pâte à pâte" est extrudée elle passe dans un moule qui donne aux pâtes alimentaires la forme souhaitée : spaghetti, tortellini, nouilles...

Après le séchage et le conditionnement, les pâtes sont prêtes pour être cuisinées ! Les français en mangent 8,1 kg par an et par habitant.

