

# Du champ à l'assiette

## Le blé dur

SUR UN HECTARE DE BLÉ DUR,  
(SOIT DEUX TERRAINS DE FOOT OU DE RUGBY)  
L'AGRICULTEUR PRODUIT L'ÉQUIVALENT DE  
7700 PAQUETS DE PÂTES DE 500 GRAMMES

EN PLUS SUR MA FERME,  
JE FAIS DE L'ÉLEVAGE ET JE  
CULTE DES TOMATES...

TROP COOL, ON  
VA POUVOIR FAIRE  
DES SPAGHETTIS  
BOLOGNESE !



### Le coin des chiffres

**433 000 hectares** sont  
consacrés à la culture du blé  
dur en France, soit 3% des  
surfaces céréalières.

Il faut attendre **9 mois**  
pour qu'un grain de blé dur  
produise un épi prêt à être  
récolté.

Il ne faut que **2 ingrédients**  
pour fabriquer des pâtes : de la  
semoule de blé dur et de l'eau.

Chaque Français consomme  
plus de **8 kilos** de pâtes par an

### 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. A 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 en eau  
et en engrais de la plante ainsi  
qu'aux attaques de ravageurs  
et de maladies. Traditionnellement,  
le blé dur est cultivé dans le Sud  
et le Centre de la France.  
Il est récolté entre juin et juillet.  
Le blé dur sert à la fabrication  
des pâtes...







## La collecte et le stockage du blé dur

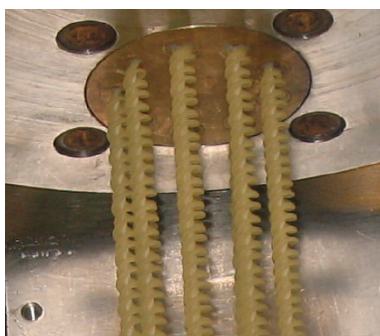
L'agriculteur livre et décharge ses grains de blé dans un silo. Les bonnes pratiques de stockage (nettoyage systématique des silos et des grains, ventilation éventuelle des grains pour mieux les refroidir et donc les conserver) permettent de préserver leur qualité jusqu'à leur utilisation pour la fabrication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

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

La qualité du blé dur est contrôlée au laboratoire avec des échantillons, dès son arrivée : pour faire de bonnes semoules, il faut du bon blé dur.

La transformation du blé dur en semoule se fait de manière mécanique. Les grains de blé dur sont broyés en passant plusieurs fois de suite entre des cylindres, pour arriver à obtenir une semoule.

Contrairement au grain de blé tendre, l'amande du grain de blé dur résiste à l'écrasement. C'est pourquoi il se réduit en semoule quand on le broie et non en farine comme le grain de blé tendre.



## La fabrication des pâtes

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

Cette dernière passe ensuite dans un moule qui va donner aux pâtes alimentaires la forme souhaitée : spaghetti, coquillettes, tagliatelles...

Les pâtes sont ensuite séchées puis conditionnées avant d'être expédiées dans les magasins.