

# Itinéraire culturel du blé

La culture du blé est l'une des plus anciennes du monde. Il faut le semer chaque année pour obtenir une récolte. Ainsi, depuis la nuit des temps, chaque année, le blé renaît pour nourrir les générations qui se suivent. Du semis à la moisson... le temps fait son œuvre.



Avant d'être cultivé par nos ancêtres, le blé (famille des graminées) était une plante sauvage, *triticum spontaneum*.

Aujourd'hui, le blé tendre ou *triticum aestivum* est cultivé pour fabriquer du pain, des biscuits, des pizzas ; le blé dur ou *triticum durum*, est cultivé pour les semoules et les pâtes alimentaires. La production annuelle moyenne française est de 37 millions de tonnes de blé tendre (froment) pour 2 millions de tonnes de blé dur. Le cycle de développement du blé, de la graine d'une année à la graine

de l'année suivante, en passant par la croissance du plant feuillé, des fleurs et la fécondation, dure moins d'un an.

Les températures doivent être comprises entre  $-6^{\circ}\text{C}$  et  $+20^{\circ}\text{C}$  ; l'idéal étant un temps chaud avant la croissance et des conditions d'ensoleillement au cours des étapes ultimes.

# **La germination et la levée**

En France, la majorité des semis en blé tendre sont des blés dits "blés d'hiver" : les agriculteurs sèment les surfaces dédiées entre octobre et novembre. Certains agriculteurs sèment cependant du "blé alternatif" en février ou du "blé de printemps" en avril.

Quel que soit le moment où le blé est semé, il est toujours récolté en juin-juillet. Le germe développe une première partie s'ancrant dans le sol pour former les racines, et une autre pointant vers la surface. La température minimale de germination des graines est de 3° C. Les premières pousses sont visibles après dix jours à peine, c'est la levée. Le rythme d'émission des feuilles est réglé par des facteurs externes comme la durée du jour et le rayonnement au moment de la levée. Le stade "3 feuilles" est une phase repère.

## **Le tallage : de la fin de l'hiver jusqu'à mi-avril**

Des bourgeons se forment à l'aisselle des feuilles et donnent des pousses, tiges latérales creuses appelées talles. Chaque talle primaire donne des talles secondaires. Apparaissent alors, à partir de la base du plateau de tallage, des racines secondaires ou adventives, qui seront à l'origine de l'augmentation du nombre d'épis. Au moment du plein tallage, la plante est étalée et a un port retombant. À la fin, les talles commencent à se redresser sur les sillons.

## **La montaison : de fin avril à fin**

# mai

La tige s'allonge de façon télescopique : un nœud marque chaque étape de sa croissance. Les feuilles naissent de part et d'autre des nœuds. À 2 ou 3 centimètres du sol, le premier nœud est repérable au toucher sur le maître-brin, où s'ébauche déjà l'épi. La plante a alors besoin d'eau et d'engrais.

La hauteur de la tige dépend de la variété cultivée et de la fertilité du sol.

## L'épiaison : en juin



Les épis commencent à sortir de leur gaine. Chaque épi est formé de plusieurs groupes de fleurs appelés épillets, entourés de glumelles et de glumes (enveloppes). Le blé fabrique son pollen et ses ovules. La floraison, avec la sortie des étamines, signifie que la fécondation a eu lieu. Le blé est une plante "autogame" qui se reproduit elle-même ; chaque fleur est à la fois mâle et femelle, possède pistil et étamines et s'autoféconde.

## La maturation des grains : dernière

# étape avant le moisson

Les grains se développent en plusieurs stades : le stade laiteux où le grain vert clair atteint sa taille définitive (le grain contient encore 50 % d'humidité et le stockage des protéines touche à sa fin) ; le stade pâteux où le grain, d'un vert jaune, s'écrase facilement (le grain a perdu en humidité et l'amidon a été constitué). Les feuilles sont alors sèches et les nœuds de la tige encore verts. Ensuite le grain mûrit : brillant, durci, il prend une belle couleur jaune. À maturité complète, il a la couleur typique de sa variété et la plante est sèche (la teneur en humidité atteint environ 20 %). À sur-maturité, le grain est mat et tombe tout seul de l'épi ; chaque épi porte de 45 à 60 grains : leur nombre dépend de la variété et des conditions de croissance rencontrées. Chaque grain de blé est enfermé dans la balle, formée des glumelles et glumes séchées.