

LES TYPES DE CÉRÉALES

En Suisse, on cultive huit variétés principales de céréales:

Le froment



La variété de céréale la plus importante en Suisse est le froment (ou blé), qui est surtout utilisé pour la fabrication du pain grâce à ses excellentes qualités boulangères. Le froment est originaire de Transcaucasie et tire son origine du croisement de différentes herbes sauvages. Il préfère un climat chaud et pas trop sec. Selon la période des semences, on distingue le blé d'été (semé au printemps) et le blé d'hiver (semé en automne). Ils sont tous deux équivalents en ce qui concerne la qualité. En général, les variétés de blé d'hiver ont un rendement plus élevé que le blé d'été car elles ont une période de végétation plus longue. Il existe de nos jours de nombreuses variétés de froment, caractérisées par des propriétés différentes en termes de conditions de croissance, de résistance aux maladies et aux parasites, de rendement et de qualité boulangère. On distingue entre les variétés de blé tendre et celles de blé dur. En Suisse, on cultive uniquement des variétés de blé tendre.

L'épi de blé: un épi de blé se compose de nombreux épillets. Leur nombre varie de 20 à 32. Sur chaque épillet, on trouve de deux à cinq grains selon la variété. Le nombre des grains est également fonction des conditions météorologiques.



painsuisse
schweizerbrot
panesvizzero

Association Pain Suisse

Schweizerische Brotinformation SBI
Postfach 7957
3001 Bern

Belstrasse 26, Case postale, CH 3001 Berne
Tel. +41 (0)31 385 72 79
+41 (0)31 385 72 79
Fax +41 (0)31 385 72 75
info@schweizerbrot.ch

painsuisse.ch
www.schweizerbrot.ch
info@painsuisse.ch
www.painsuisse.ch
www.panesvizzero.ch

Suisse. Naturellement.

Le seigle



Le seigle supporte la sécheresse et le gel et peut donc également prospérer sous un climat plus rude et dans des endroits plus élevés en altitude (vallées de montagne). Cependant, il n'est plus cultivé que rarement. La fabrication du pain de seigle (50% de farine de seigle minimum) nécessite une fermentation prolongée de la pâte, ce qui donne le typique levain (pâte acide). Plus la proportion de seigle est élevée, plus ce pain a un goût prononcé.

L'épi de seigle: l'épi de seigle contient de 30 à 45 épillets, portant chacun en règle générale deux grains.

L'épeautre



L'épeautre est une céréale très ancienne, ancêtre du froment. En raison de sa robustesse, c'était la céréale la plus cultivée dans notre pays jusqu'au 19^{ème} siècle. Disparu presque complètement au 20^{ème} siècle, il est à nouveau de plus en plus cultivé en Suisse alémanique et dans le Jura. L'épeautre est traditionnellement utilisé pour la fabrication de gâteaux plats comme le pain d'épices et les «biber». Il est également de plus en plus apprécié pour la confection de pains spéciaux et de pâtes maison.



Schweizerische Brotinformation
Informazioni sulla pane Svizzera
Informazioni Svizzera su pane

painsuisse
schweizerbrot
panesvizzero

Association Pain Suisse

Schweizerische Brotinformation SBI
Postfach 7957
3001 Bern

Belnstrasse 26, Case postale, CH 3001 Berne
Tel. +41 (0)31 385 72 79
+41 (0)31 385 72 79
Fax +41 (0)31 385 72 75
info@schweizerbrot.ch

painsuisse.ch
www.schweizerbrot.ch
info@painsuisse.ch
www.painsuisse.ch
www.panesvizzero.ch

Suisse. Naturellement.

L'épi d'épeautre: l'épi d'épeautre est oblong et mince. On trouve une vingtaine d'épillets sur une tige rougeâtre d'environ 1,50 m de long. Chaque épillet contient de deux à trois grains étroitement enrobés dans une glumelle et que l'on ne peut extraire que grâce à un procédé de séparation spécifique (le décortiquage).

L'orge



L'orge, autrefois très appréciée sous forme de bouillie et de compote, constitue actuellement la céréale fourragère la plus importante de notre pays. Elle prospère de préférence dans des régions où les précipitations sont peu abondantes.

L'épi d'orge: un épi d'orge porte de 25 à 30 épillets. Il existe l'orge à deux rangs et l'orge à six rangs. Chaque épi porte respectivement deux ou six grains par rangée longitudinale.



Schweizerische Brotinformation
Informazioni sulla Svizzera sul pane
Informazioni Svizzera sul pane

painsuisse
schweizerbrot
panesvizzero

Association Pain Suisse

Schweizerische Brotinformation SBI
Postfach 7957
3001 Bern

Belenstrasse 26, Case postale, CH 3001 Berne
Tel. +41 (0)31 385 72 79
+41 (0)31 385 72 79
Fax +41 (0)31 385 72 75
info@schweizerbrot.ch

painsuisse.ch
www.schweizerbrot.ch
info@painsuisse.ch
www.painsuisse.ch
www.panesvizzero.ch

Suisse. Naturellement.

Le maïs



En 1493, Christophe Colomb a importé le maïs en Europe depuis l'Amérique. Ce n'est qu'à partir de 1960 que la culture du maïs est également devenue possible en Suisse grâce à de nouvelles variétés moins sensibles au froid, et elle s'est entre-temps largement répandue. Chez nous, le maïs est cultivé principalement comme plante fourragère.

L'épi de maïs: sur chaque plant de maïs croît au minimum un épi de maïs. Selon la variété, chaque épi de maïs porte de six à vingt rangées de grains, avec un nombre total de grains variant de 200 à 400. Ce nombre dépend de la variété et du climat.

L'avoine



Parmi les céréales d'été cultivées dans notre pays, l'avoine est celle dont la période de végétation est la plus longue. Elle a besoin de beaucoup d'humidité. En Suisse, elle est surtout cultivée comme céréale fourragère, mais aussi pour le muesli et différentes spécialités de pain (pain au son d'avoine).

La panicule d'avoine: l'avoine n'a pas d'épis, mais des panicules qui contiennent environ 20 épillets comportant deux grains chacun.



Schweizerische Brotinformation
Informazioni sulla pane Svizzera
Informazioni Svizzera sui pane

painsuisse
schweizerbrot
panesvizzero

Association Pain Suisse

Schweizerische Brotinformation SBI
Postfach 7957
3001 Bern

Belnstrasse 26, Case postale, CH 3001 Berne
Tel. +41 (0)31 385 72 79
+41 (0)31 385 72 79
Fax +41 (0)31 385 72 75
info@schweizerbrot.ch

painsuisse.ch
www.schweizerbrot.ch
info@painsuisse.ch
www.painsuisse.ch
www.panesvizzero.ch

Suisse. Naturellement.

Le triticale

Le croisement du blé dur (Triticum) et du seigle (Secale), appelé triticale, est une nouvelle variété de céréale. Le triticale est utilisé comme céréale fourragère.

L'amidonnier

L'amidonnier est une ancienne variété de blé, étroitement apparentée à l'épeautre et à l'engrain, résistante aux maladies et n'ayant que peu d'exigences quant à la teneur du sol en substances nutritives. Sa culture est très limitée. (Klettgau SH, Allemagne du Sud).

Répartition des céréales

Les céréales peuvent être classées en deux catégories en fonction de leur utilisation:

- 1) Céréales panifiables: blé d'été et d'hiver, seigle, épeautre
- 2) Céréales fourragères: orge d'été et d'hiver (escourgeon), triticale, avoine, blé fourrager, maïs

Les céréales fourragères et les céréales panifiables ont la même valeur nutritive. Les deux catégories se distinguent par leur différence de qualité, leur plus ou moins bonne capacité à être moulues ou panifiées et leur prix. Les céréales panifiables de qualité inférieure sont utilisées comme fourrage.