

Des agriculteurs cultivent du blé tendre POURQUOI ?



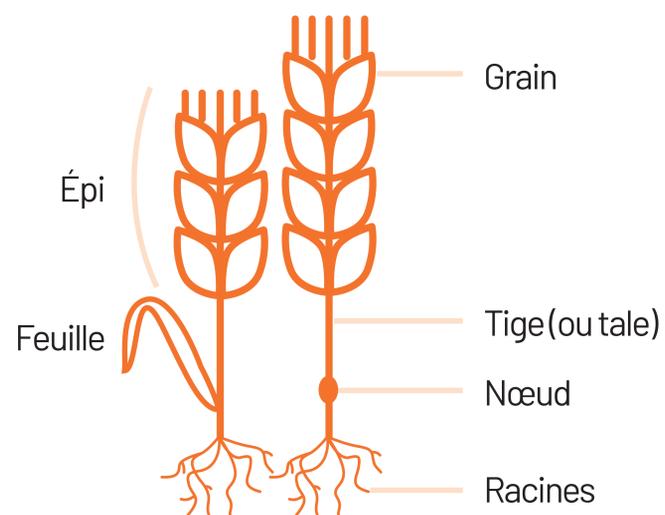
Du grain au pain

La première céréale produite en France et en Normandie.

Semés à l'automne, les grains de blé germent et poussent pendant 8 à 9 mois.
Au bout de chaque tige se forme un épi. Quand les épis sont mûrs, au début de l'été, ils sont récoltés.

Les grains récoltés sont stockés dans des silos, en attendant d'être acheminés jusqu'au moulin, où ils seront broyés pour obtenir de la farine.

La farine servira ensuite à la **fabrication de pain et de gâteaux.**



Silo de stockage, équivalent à une grosse boîte de conserve.



Des champs couverts de pousses vertes à l'automne ?
Ce n'est pas de l'herbe, mais bien du blé ! Il faut juste lui laisser le temps de pousser...



Si on parle de blé tendre, c'est qu'il existe aussi du blé dur ?

Et oui ! Il est plutôt cultivé dans le sud de la France et est utilisé pour la fabrication des pâtes, de semoule, de boulghour...

25 000

C'est la quantité de baguettes de 250 g fabriquée avec 1 hectare de blé tendre (équivalent à 1,5 terrain de foot)

