

LE BLE

Le **blé** ou **froment**, nom vulgaire de différentes plantes herbacées **monocotylédones** du genre **Triticum** (famille des **graminacées**), qui appartiennent au groupe des **céréales**, largement cultivée pour la **farine** alimentaire qu'on obtient par **mouture** des graines.

Il s'agit d'**herbes** annuelles, dont les **chaumes** droits, noueux, avec des parties creuses entre les nœuds, portent des feuilles alternées, ligulées, à nervures parallèles.

Les fleurs, insérées sur un axe (**rachis**) en épillets sessiles, forment une inflorescence à épi composé. Chaque épillet, protégé par deux plumes, est constitué par une ou plusieurs fleurs, dont certaines sont **hermaphrodites**, d'autres **stériles**, entourées de **bractées (glumelles)** pourvues ou non de barbe (dans les deux cas on parle respectivement de **grains aristés** et **mutiques**) ; il y a trois **étamines**, l'**ovaire** est **infère**. Le fruit est un **caryopse** ovoïdal, jaune ou brun, avec une touffe de poils au sommet.

Les variétés de froment, qui appartiennent toutes au genre **Triticum**, font partie de trois groupes différents, conformément au nombre de paires de chromosomes présents dans leurs cellules.

Les deux froments avec **7 paires** de chromosomes (vraisemblablement les plus anciens), sont **Triticum monococcum** et **Triticum boeoticum**, ces deux froments ont un épi très fragile. Parmi les huit espèces de froment à **14 paires** de chromosomes, les deux espèces sauvages sont : **Triticum dicoccoïdes** et **Triticum timopheevī** ; l'espèce cultivée (qui elle aussi a **14 paires** de chromosomes) est **Triticum dicoccum** : elle est cultivée **en Egypte** et dans les territoires qui entourent ce pays.

Aujourd'hui, le représentant le plus important de ce groupe est **Triticum durum**, le **blé dur**, utilisé pour la production de **pâtes alimentaires**.

Au troisième groupe (froment ayant **21 paires** de chromosomes), appartiennent l'espèce utilisée pour la **panification**, c'est-à-dire **Triticum vulgare**, grain commun, et l'espèce **Triticum compactum**, grain nain.

Le blé dur et le blé tendre diffèrent surtout par les caractéristiques technologiques de leurs farines : la première, qui a une plus forte teneur en **gluten**, est employée dans fabrication du pain ; la seconde est utilisée dans la préparation du pain et des pâtisseries.

Du blé, et surtout de ses parties avariées, on extrait de l'**alcool** par des procédés industriels. La **paille** est utilisée comme **litière** pour le bétail, comme matériau de tressage ou pour la fabrication de **cellulose** et la fabrication du **papier**

