

CEREALES

Origine EUROPE



BLE *Triticum vulgare* - Poacées

Plante herbacée annuelle (0,6 à 1,2m de haut) ; produit des épis de 3 à 5 fleurs (épillets), qui vont donner les grains.

Le blé dur est utilisé pour les pâtes alimentaires, les semoules, le couscous ; le blé tendre (ou froment) pour la boulangerie ; le grain peut être soufflé pour les céréales.

Le blé est panifiable.



Avoine *Avena sativa* - Poacées

Plante herbacée annuelle (1m de haut), cultivée comme céréale. Tige mince, creuse, épillets mobiles qui pendent à la fin de la floraison.



L'avoine est utilisée en préparation de bouillies, porridges, flocons d'avoine, et dans certaines bières ou autres boissons.

L'avoine est non panifiable.



Seigle *Secale cereale* - Poacées



Plante herbacée annuelle, tige souple (1 à 2m de haut) ; fait partie des céréales à paille. Les épis sont barbus. On l'utilise sous forme de farine + ou - raffinée, de flocons, de grains entiers ou concassés, et de divers produits transformés (pain, biscottes, galettes et pâtes).

Le seigle est panifiable.



Epeautre *Triticum aestivum* - Poacées

Ancêtre botanique du blé, cultivé pour sa rusticité. L'épeautre est vêtu d'une enveloppe très dure qui protège le grain, mais qui nécessite une décortication.

Sa farine convient pour la fabrication de petits gâteaux, de pain d'épice, les grains peuvent être cuits et ajoutés aux salades ou aux potages.

L'épeautre est panifiable



Orge *Hordeum vulgare* - Poacées

Plante herbacée annuelle ; épis aux longues barbes à 2 ou 6 rangs, grains arrondis.



Elle est utilisée principalement en brasserie (malt), ou peut être cuisinée sous forme d'orge mondé (le + nutritif car complet), ou d'orge perlé (cuit le + vite). Se prépare comme le riz, ou bien est ajouté aux potages.

L'orge est non panifiable.

