

Arbre généalogique des blés

Engrain

Triticum monococcum

C'est l'ancêtre de tous nos blés.
Graminée sauvage du Proche-Orient,
elle était déjà cueillie dans les prés
il y a 10'000 ans par les populations locales.
Petit-à-petit, elle fut mise en culture.
N'est plus cultivée en Suisse depuis
une centaine d'années.

Graminée sauvage

Egilope Speltoides

genre de graminée qui,
avec l'engrain,
a donné naissance
à l'amidonnier

croisement

Amidonnier

Triticum dicoccum

C'est une amélioration de
Tr. dicoccoides, cultivée
depuis 5'000 ans, dans
les régions méditerranéennes.
Comme le pain reste plat
lors la cuisson, elle servait de
céréales fourragère.

Triticum

dicoccoides

Graminée sauvage créée par
l'addition des gènes
de ses deux parents.
A maturité, l'épi est cassant,
et le grain ne se sépare pas
de la balle (non cultivée)

Graminée sauvage

Tauschii

Egilope Squarrosa

Cette petite graminée
sauvage va donner les gènes
nécessaires à la panification

sélection

croisement

Blé dur

Triticum durum

Le blé dur n'est pas cultivé en
Suisse pour des raisons
climatiques et commerciales.
Il sert à la fabrication
des pâtes alimentaires.

Sélection en fonction
du climat, du sol
et des habitudes
alimentaires

Sélection en fonction
du climat, du sol et des
habitudes alimentaires

Blé tendre (froment)

Triticum aestivum

Avec 100'000 ha, c'est la principale
céréale panifiable de Suisse, mais cela
ne représente que le 1/1000 de la
production mondiale. Près de 90%
du pain suisse est constitué de farine
indigène. La Suisse cultive moins de 30
variétés de blé, sur les 17'000
connues à travers le monde.

Epeautre

Triticum spelta

L'épeautre est également le résultat
de **l'addition des gènes** de ses parents.
C'est une céréale ancienne, destinée
à la panification. Son épi est dur,
et la balle ne se sépare pas des grains.
La Suisse n'en cultive que sur 3'000 ha