

# Blé dur

*Triticum turgidum* subsp. *durum*

*Triticum turgidum* subsp. *durum*

*Triticum durum*

Sous-espèce

*Triticum turgidum* subsp. *durum*

(Desf.) Husn. 1899

Synonymes

***Triticum durum* Desf.**

Classification APG III (2009)

Le **blé dur** (*Triticum turgidum* L. subsp. *durum* (Desf.) Husn.) est une céréale, variété de blé cultivée depuis la préhistoire, connue pour son grain dur et vitreux. Il est riche en protéines et en gluten.

Le blé dur (*durum wheat* en anglais) ne doit pas être confondu avec le *hard wheat*, nom donné en Amérique du Nord à des variétés de blé tendre, donc panifiables, à teneur élevées en protéines (*hard red spring*, *hard red winter* ...).

## 1 Origine et histoire

Le blé dur, un hybride de *Triticum monococcum* et *Aegilops speltoides* tétraploïde contenant 28 chromosomes, est d'origine préhistorique très ancienne. Voir blé.

## 2 Production et échanges

La production mondiale de blé dur a atteint 40 millions de tonnes en 2009, puis a baissé vers 34 millions de tonnes en 2014. L'Europe (hors CEI) a assuré en moyenne, au cours de la décennie 2000, 26 % de la production mondiale (la balance commerciale de l'Union européenne en blé dur est en général excédentaire depuis 1985, mais l'Italie importe). Viennent ensuite l'Amérique du Nord et centrale (24 %), le Moyen-Orient (avec en particulier la Turquie et la Syrie) (18 %), puis la CEI (12 %) et l'Afrique du Nord (11 %) <sup>[1]</sup>.

La production de blé dur est soumise à deux variabilités : la récolte en Afrique du Nord très irrégulière car dépendante des pluies d'hiver et de printemps, et la production en Amérique du Nord découlant de décisions de

semis sur des bases économiques et agronomiques (avec peu d'alternatives en zone aride).

La zone méditerranéenne dans son ensemble consomme 62 % du blé dur mondial et est la principale zone importatrice de la planète. L'Amérique du Nord et centrale est la principale zone exportatrice de la planète. Elle réalise 72 % des exportations mondiales.

Le Canada est le premier exportateur mondial de blé dur et l'Algérie le premier importateur.

En France on cultive du blé dur dans la zone traditionnelle (Sud-Est et Sud-Ouest), ainsi que dans une zone septentrionale, en particulier dans la région Centre, sur un total de 400 000 ha environ et un rendement moyen de 50 q/ha<sup>[2]</sup>, soit une récolte de 2 millions de tonnes. Les rendements sont bien supérieurs dans le nord (60 à 70 q/ha). À noter que les zones traditionnelles (méridionales) reçoivent des subventions spécifiques de la PAC.

## 3 Culture

Le blé dur se différencie du blé tendre par son grain à albumen vitreux et sa plus haute teneur en protéines. Le blé dur est plus sensible au froid que le blé tendre, et plus résistant à la sécheresse. Sa culture s'est d'abord développée à l'époque antique dans le bassin méditerranéen, notamment en Égypte et en Grèce.

Il reste la seule espèce de blé que l'on puisse cultiver en climat aride.

Les variétés de blé dur de printemps, cultivées dans des pays au climat continental se sont bien adaptées aux zones arides du Canada, des États-Unis, voire de la CEI.

## 4 Transformation et utilisation

En raison de sa dureté, le blé dur n'est pas consommé en l'état. Il doit être transformé en semoule qui servent principalement à la production de pâtes alimentaires et à la production de couscous. Les semoules sont utilisées dans d'autres plats, et secondairement en pâtisserie. Le blé dur peut aussi être concassé et consommé ensuite sous forme de boughour, plat de base dans l'alimentation traditionnelle du Moyen-Orient. Enfin, il peut aussi être transformé en farine pour entrer, sous forme de complément, dans la fabrication du pain. Au Maroc, l'utilisation principale du blé dur est la panification. En Grèce, le pain de

campagne traditionnel contient de la farine de blé dur.

L'industrie de la semoulerie est très mécanisée, avec une prépondérance, en France, des semouleries du groupe Panzani et Rivoire et Carret-Lustucru. Les usines françaises se situent à Marseille, Rouen et en région parisienne (Gennevilliers).

Les pâtes alimentaires, en France, doivent obligatoirement être préparées avec de la semoule de blé dur <sup>[3]</sup>. On recherche des semoules exemptes de mouchetures et plutôt jaunes. Celles-ci servent (en France) à 65% à faire des pâtes et à 25% du couscous.

## 5 Notes et références

- [1] Sources statistiques : Conseil International des Céréales
- [2] Source : Bulletin "Marché des Céréales" décembre 2009, FranceAgriMer
- [3] Loi du 3 juillet 1934 tendant à réglementer la fabrication des pâtes alimentaires

## 6 Voir aussi

- Blé
- Farine
- Pâtes

### 6.1 Liens externes

- Référence ITIS : *Triticum* L. (fr) (+ version anglaise (en))
- Référence NCBI : *Triticum* (en)
- (fr) Conseil international des céréales (CIC), organisation intergouvernementale spécialisée dans les échanges de céréales
- (fr) Association Générale des Producteurs de Blé (AGPB), France
- (fr) CFSI : Comité Français de la Semoulerie Industrielle et SIFPAF : Syndicat des Industriels Fabricants de Pâtes Alimentaires de France, associations sectorielles françaises
-  Portail des plantes utiles
-  Portail de l'alimentation et de la gastronomie
-  Portail de la botanique

## 7 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

### 7.1 Texte

- **Blé dur** *Source* : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Bl%C3%A9\\_dur?oldid=118467985](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bl%C3%A9_dur?oldid=118467985) *Contributeurs* : Anthere, Abrahami, Robbot, Spedona, MedBot, Phe-bot, Liné1, En rouge, Chobot, Calimo, Gzen92, RobotQuistnix, Gpvosbot, FlaBot, Gene.arboit, Eskimbot, Jerome66, Pautard, Rosier, Hexabot, Thijs !bot, A2, MirgolthBot, Salecabot, PouX, Zorrobot, Vi..Cult..., Isaac Sanolnacov, Idioma-bot, TXiKiBoT, VolkovBot, Chicobot, Lysosome, Alecs.bot, Rawet05, DumZiBoT, Pancrat, Alexbot, HerculeBot, WikiCleanerBot, Bub's wikibot, Huesca, Utopies, Loicollivier, Luckas-bot, Xavier Rousselin, JmCor, Xqbot, Rubinbot, Rousselin Xavier, Tous oli, Ediacara, Dheililyx, Xavier Rousselin blé dur, OrlodrimBot, Makecat-bot, Totorobot, Limahoteldeltagolf, Addbot, Do not follow, Bakan et Anonyme : 12

### 7.2 Images

- **Fichier:Foodlogo2.svg** *Source* : <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d6/Foodlogo2.svg> *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Original *Artiste d'origine* : Seahen
- **Fichier:Icone\_botanique01.png** *Source* : [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icone\\_botanique01.png](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icone_botanique01.png) *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Transferred from fr.wikipedia ; transfer was stated to be made by User:Jacopo Werther. *Artiste d'origine* : Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia
- **Fichier:Sunflowers.JPG** *Source* : <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/09/Sunflowers.JPG> *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Trojanbackoncommons
- **Fichier :\_Rice\_Japonica\_Koshihikari.jpg** *Source* : [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/29/Rice\\_Japonica\\_Koshihikari.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/29/Rice_Japonica_Koshihikari.jpg) *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : ja:Image:Rice Japonica Koshihikari.jpg *Artiste d'origine* : ja:User:Siriusplot

### 7.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0