

Triticale



Nom :
Triticale

Nom scientifique :
Triticosecale spp.

Famille :
Poacées

Origine :
Europe

Pour réussir sa culture...

Date du semis : fin septembre - fin octobre

Profondeur : 2 cm

Distance entre les graines : 5 cm

Distance entre les lignes : 12,5 cm

Date de récolte : août

Pérenité : annuelle

Hauteur de la plante adulte : 1 m

DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

Le triticale est cultivé pour les grains qu'il produit. Ces grains servent pour l'alimentation animale et pour l'alimentation humaine. A la différence du blé, le triticale n'est pas panifiable. Néanmoins, les grains peuvent être utilisés pour la préparation de nombreux plats.

Voici la recette du « **Taboulé de triticale** »

Pour préparer votre taboulé, vous avez besoin de :

- 100 g de triticale concassé
- 3 tomates
- une moitié de concombre
- 4 oignons coupés finement
- 1 bouquet de persil haché
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de menthe fraîche
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 pincée de poivre

Dans un récipient, couvrez le triticale avec de l'eau bouillante et laissez tremper le temps de préparer les légumes.

Ensuite, égouttez complètement le triticale, ajoutez tous les ingrédients puis laissez refroidir quelques heures.

Il ne vous reste plus qu'à servir votre plat sur un lit de laitue du jardin.

COMMENT LE CULTIVER ?

Préparation

Avant le semis du triticale, un travail du sol s'impose. Un bêchage et un désherbage de la parcelle suffiront à la plante pour que celle-ci puisse s'implanter facilement.

Semis

Le triticale se sème durant l'automne, de la fin septembre à la fin octobre. Les graines sont semées en ligne dans un sillon de 2 cm de profondeur. Pour que la plante puisse taller (développement de feuilles), chaque graine doit être espacée d'au moins 5 cm.

Une fois les graines recouvertes, il convient de tasser la terre pour que celle-ci adhère à la graine et facilite le développement des racines. L'arrosage du semis conclut la phase de semis.

Suivi de la culture

Du seigle, le triticale a gardé son aspect rustique. Cet héritage, en fait une plante robuste ne craignant pas la sécheresse, le froid ou les maladies. Ainsi, pendant tout son cycle, le triticale ne nécessite pas d'intervention particulière. Un simple désherbage régulier suffit à la plante pour se développer.

Récolte

Les épis de triticale arrivent à maturité de la fin juillet à la mi-août. C'est le moment de la récolte.

... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

Issu de l'hybridation entre le blé et le seigle, le triticale est une espèce créée par l'homme. Il bénéficie à la fois des caractéristiques du blé et du seigle. Ainsi, le triticale est une plante à la fois rustique et performante.

Au niveau morphologique, le triticale a à aussi des caractéristiques qui proviennent de l'une ou l'autre espèce dont il est issu.

En cultivant ces 3 espèces sur une même parcelle, il est ludique pour les enfants de repérer les points qui existent entre le triticale et ses deux parents.

Ainsi pendant tout le cycle des 3 cultures, les enfants vont pouvoir : observer et comparer les différentes phases de développement de chacune des cultures (du tallage à l'épiaison), observer la réaction de chaque culture au même environnement (comment réagissent-elles à une période de sécheresse), comparer la morphologie de chaque plante (hauteur, forme des feuilles, quantité de graines par épi...).

Pour découvrir le Triticale



D'où vient cette plante ?

Le triticale (Triticosecale) est une plante atypique. C'est un hybride artificiel créé par l'homme, né du croisement entre deux céréales : le blé et le seigle.

Le premier croisement entre ces deux plantes remonte au XIX^{ème} siècle. L'écossais AS Wilson réalisa les premiers croisements en 1876. Malheureusement pour lui, les plantes obtenues étaient parfaitement stériles et ne pouvaient pas être utilisées.

Il faudra 12 ans pour qu'un allemand, Wilhelm Rimpau, réussisse à créer la première variété fertile de triticale.

Ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale, que la culture de triticale se développe.

En France, depuis 1960, cette culture commence à se développer où elle est utilisée comme céréale fourragère. La première variété de triticale inscrite au catalogue officiel des variétés remonte à 1983.

Le nom de triticale provient de la combinaison des noms scientifiques des deux parents : *Triticum* (blé) et *Secale* (seigle).

A QUOI SERT LE TRITICALE ?

Le triticale a la particularité de bénéficier des caractéristiques des deux plantes dont il est issu. Ainsi, le triticale offre un bon rendement (proche de celui du blé) tout en ayant la rusticité du seigle (résistance aux maladies et au froid).

La valeur énergétique du triticale est comparable à celle du blé. Néanmoins, sa teneur en protéines est plus faible.

Moins riche en gluten, la farine de triticale ne permet pas de faire du pain sans l'adjonction d'une autre céréale telle que le blé.

Pour ces raisons, le triticale est, aujourd'hui, principalement utilisé comme céréale fourragère pour l'alimentation du bétail.

LES ZONES DE CULTURE

Le triticale est une culture récente mais les surfaces cultivées ne cessent d'augmenter.

L'Europe est de loin le premier producteur mondial. La Pologne, l'Allemagne et la France représentent plus de 60% de la production mondiale de triticale.

La culture commence également à se développer en Russie, aux Etats-Unis, en Australie, au Brésil ou en Chine.

En France, le triticale s'est d'abord développé dans le Massif Central puis en Bretagne. Dans ces régions, l'extension de cette culture s'est faite au détriment de l'orge.

SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

L'intérêt du triticale se manifeste par l'importance de la création variétale.

En effet, des entreprises de sélection créent régulièrement de nouvelles variétés.

En 2008, 69 variétés de triticale sont inscrites au Catalogue français.

