

Seigle



Nom :
Seigle

Nom scientifique :
Secale cereale

Famille :
Poacées

Origine :
Asie Centrale

Pour réussir sa culture...

Date du semis : octobre

Profondeur : 2 cm

Distance entre les graines : 5 cm

Distance entre les lignes : 12,5 cm

Date de récolte : fin juin - début juillet

Pérennité : annuelle

Hauteur de la plante adulte : 1 m à 2 m

DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

Du pain de seigle

Après la récolte du seigle, les grains peuvent être transformés en farine à l'aide d'un moulin. Vous pourrez alors fabriquer votre pain de seigle !

Il vous faut : **250 g de farine de seigle, 100 g de farine de blé, ¼ de litre d'eau, 5 g de sel, 16 g de levure.**

- mélangez farine de seigle et de blé dans un récipient. Faites une cuvette au milieu de votre tas de farine ;
- mélangez la levure et le sel, délayez avec une cuillère d'eau, puis complétez avec ¼ de litre d'eau tiède pour activer la levure ;
- versez le « cocktail » sel - levure - eau dans la farine et mélangez pour obtenir une pâte élastique ;
- pétrissez la pâte pendant 20 mn jusqu'à ce qu'elle devienne élastique ;
- laissez reposer la boule de pâte pendant 1 à 2 h en la recouvrant d'un torchon ;
- façonnez le pain pour obtenir la forme souhaitée et laissez reposer la pâte pendant 1 h encore ;
- pour finir, faites cuire la pâte dans un four pendant 30 mn à thermostat 6/7 (environ 200°C).

COMMENT LE CULTIVER ?

Préparation

Le seigle comme de nombreuses céréales est semé à l'automne. De ce fait, la préparation du sol se résume simplement au bêchage et au désherbage de la parcelle.

Semis

Le seigle est semé dans le courant du mois d'octobre. Il doit être réalisé tôt pour que le tallage ait lieu avant l'hiver.

Les graines de seigle sont déposées dans un sillon profond de 2 cm, en prenant soin d'espacer chaque graine de 5 cm. Les lignes sont, elles, espacées de 12,5 cm. Une fois le sillon refermé, il est nécessaire de tasser la terre pour faire adhérer la terre aux graines.

Suivi de la culture

Pendant son cycle, le seigle demande peu d'entretien. Contrairement aux autres céréales, le seigle est plus haut et plus agressif, ce qui le rend peu sensible à la concurrence des « mauvaises herbes ». Toutefois, il peut être nécessaire de désherber lors d'un envahissement trop important.

Récolte

Le seigle est une céréale précoce. Ainsi, dès fin juin-début juillet, avec l'arrivée à maturité des grains, c'est l'époque de la moisson.

... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

Le concours de céréales

Parmi toutes les céréales cultivées, le seigle fait figure de céréale précoce. Son arrivée à maturité est plus rapide que toutes les autres.

Pour comparer la vitesse de développement et la précocité du seigle aux autres céréales, vous pourrez organiser dans votre jardin un concours de céréales.

A l'époque des semis, semez plusieurs lignes composées chacune d'une espèce de céréale : blé tendre, blé dur, orge, triticale... La première ligne est réservée au seigle.

Pensez à bien noter le nom de l'espèce cultivée sur chaque ligne.

Pour agrémenter le concours et ne pas simplement attendre la ligne d'arrivée, il est possible d'observer et de comparer les dates pour chaque céréale aux différents stades de leur développement : tallage, montaison, épiaison et enfin récolte.

Ensuite, comme dans tout concours, vous pouvez travailler sur les statistiques pour chaque plante : nombre de jours entre semis et levée, durée du tallage...

Pour découvrir le Seigle



D'où vient cette plante ?

L'histoire du seigle (*Secale cereale*) et son origine restent aujourd'hui encore mystérieuses sur de nombreux aspects. Toutefois, l'ancêtre sauvage de cette plante serait originaire de l'est et du centre de la Turquie. Les premières traces de seigle cultivé ont été retrouvées dans plusieurs sites néolithiques de Turquie.

Son apparition en Europe centrale serait datée entre 1 800 et 1 500 avant J-C. Mélangé à du blé, le seigle aurait migré vers l'ouest de l'Europe par hasard.

À l'époque romaine, le seigle ne jouit pas d'une bonne réputation (nourriture pauvre au goût amer), mais pourtant sa culture se développe en Europe. Des traces indiquant la présence de cette culture ont été retrouvées dans la vallée du Rhin, et le long du Danube à cette époque.

Du Moyen Âge jusqu'au XIX^{ème} siècle, la présence du seigle en Europe orientale et centrale offrait aux populations un appoint en céréale pour la fabrication de pain.

Depuis le XIX^{ème}, le seigle va décliner pour devenir, aujourd'hui, une céréale secondaire.

A QUOI SERT LE SEIGLE ?

Moins cultivé de nos jours le seigle offre pourtant une grande diversité d'utilisation.

Pour l'alimentation humaine, le seigle est transformé en farine panifiable. Les pains de seigle ont la particularité de mieux se conserver que les pains de blé. De plus, d'un point de vue diététique, le seigle est reconnu pour sa valeur nutritionnelle. Les grains de seigle sont utilisés pour la fabrication d'alcool (vodka, gin, whisky).

Le seigle est également utilisé pour l'alimentation animale. En grain ou en fourrage, le seigle possède une valeur énergétique similaire à celle du blé. En fourrage, le seigle est récolté fin avril, avant que la plante ne forme ses premiers épis.

Une des richesses du seigle est sa paille. Plus longue et fine que celle des autres céréales, la paille de seigle est utilisée pour confectionner des toits de chaume, des chaises et des matériaux isolants. Le seigle peut aussi être utilisé entre deux cultures pour éviter la migration des nitrates.

LES ZONES DE CULTURE

Depuis plusieurs décennies, la culture du seigle régresse régulièrement dans le monde. Néanmoins dans les régions aux terres pauvres et froides, cette céréale rustique offre de nombreux avantages.

À l'échelle mondiale, l'Europe de l'Est et la Russie produisent plus de 80% de la production.

En France, la culture de seigle n'a cessé de décliner depuis le XIX^{ème} siècle. À l'époque, cette culture couvrait 2 millions d'hectares. De nos jours, la surface cultivée représente moins de 35 000 ha. On la retrouve principalement dans le Massif Central et en Sologne.

SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

Il existe peu de variétés de seigle inscrites au catalogue français, en raison de la diminution importante des surfaces cultivées.

Par contre, plus d'une centaine de variétés figure au Catalogue européen.

