

# - DOSSIER - MUSEE DE LA MOISSON (VEXIN)



Musée de la moisson



1

## LES CEREALES

*Les céréales sont des plantes cultivées pour leurs grains et leur tige.*

### Les grains et leur utilisation

Les grains sont les **fruits** de cette plante herbacée de la famille des « **graminées** ».

Les grains des céréales sont destinés à l'alimentation des hommes et des animaux. On les utilise entiers (riz, maïs), sous forme de farine pour faire du pain ou des « pâtes » à pizza, à tarte..., des nouilles, ou encore sous forme de semoule pour le couscous, la polenta (semoule de maïs)...

Certaines céréales entrent aussi dans la composition de boissons alcoolisées (l'orge qui donne la bière, le maïs ou le seigle pour le Whisky).

Le sucre présent dans les bonbons est souvent extrait des grains de maïs, de blé ou d'orge (les sucres d'orge).

### La tige et son utilisation

La tige est creuse et souple. Les feuilles qui l'entourent sont étroites et allongées.

À la **moisson**, les tiges sont séparées des épis donc du grain, et donnent la **paille** que l'on utilise:

- Pour faire les litières des animaux de la ferme;
- Pour faire des chapeaux, des chaises, des paniers...;
- Pour recouvrir le toit de certaines maisons: le chaume...

Musée de la moisson



2

## LA PAILLE



La tige des céréales, appelée **chaume** ou **paille** est dressées, cylindrique et creuse dans les entrenœuds, ce qui lui donne une grande solidité.

### Utilisations

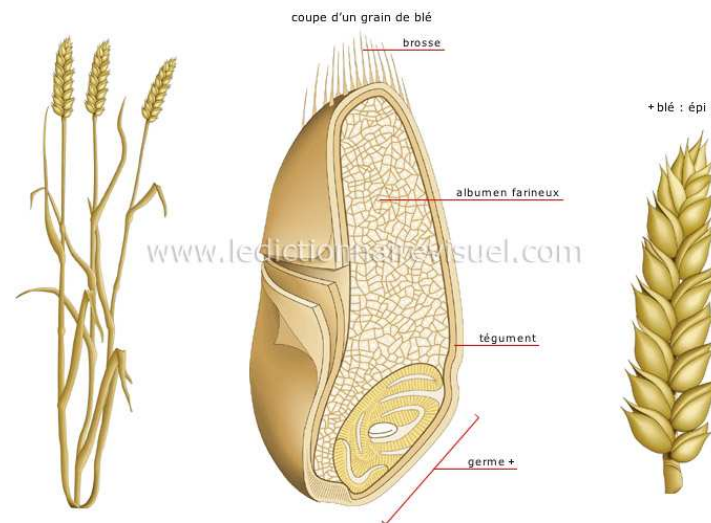
- La paille est utilisée pour la **litière** des bêtes, leurs excréments mélangés à la paille donnent le **fumier** qui sert à fertiliser les champs.
- Elle sert pour la **couverture** et **l'isolation** des maisons et pour la **combustion**.
- On l'utilise au jardin pour protéger les jeunes plants et garder l'humidité du sol.
- La paille de riz sert à faire des **balais**, des **tatamis**, des **sacs**, des **nattes** et des **chapeaux**.

Musée de la moisson



3

## LE BLE



Les parois qui enveloppent le grain s'appellent **le son**. On enlève celui du riz par frottement sur une meule. Mais pour consommer du blé ou du seigle sans le son, il faut moudre le grain en farine car sinon il en reste une partie dans le sillon situé sur la face ventrale du grain.

### Trois catégories

- **Le blé dur** ne se laisse pas réduire en farine. Il est réduit en semoule, et sert surtout à la fabrication des pâtes. Ses épis aux pointes effilées sont dits « **barbus** ». Le pain de blé dur ne lève pas.
- **Le blé tendre barbu** ou **froment** constitue aujourd'hui l'essentiel de la production. Leurs épis tout hérissés sont plus résistants à la sécheresse, plus productifs, et plus difficiles à picorer pour les oiseaux.
- **Le blé tendre non barbu** appartient à la famille du froment qu'on utilise dans la majorité des farines, des pains, et aussi en alimentation animale. Il est cependant beaucoup moins cultivé que son cousin barbu.

Musée de la moisson



4

## L'ORGE



L'orge a des chaumes ne dépassant pas 1 m de haut. Les grains sont **vêtus**, c'est-à-dire entourés d'une enveloppe.

L'épi est barbu et ses barbes sont deux fois plus longues que l'épi.

### Deux catégories

- **Orge à deux rangs**: brasserie.
- **Orge à six rangs**: brasserie et fourrage.

### Utilisations

L'orge sert principalement à la fabrication du malt destiné à la **brasserie**. On ajoute les fleurs d'une plante grimpante, la **houblon**, pour donner à la **bière** un goût amer. Le reste sert à nourrir les animaux d'élevage.

Il entre dans la composition du **sucre d'orge**. Le sirop d'orgeat aujourd'hui à base d'amandes, était à l'origine une sorte de tisane d'orge.

Musée de la moisson



5

## LE SEIGLE



Sa tige peut atteindre 1,50 m de hauteur.

C'est une plante rustique. Sa culture a beaucoup régressée, il est peu à peu remplacé par le **triticale** (croisement de blé et de seigle).

### Utilisations

- Le seigle donne une farine qu'on utilise pure ou mélangée pour fabriquer des **pains spéciaux** et des **aliments diététiques**.
- Il entre également dans la fabrication de ma **bière ou whisky en Ecosse**.

Musée de la moisson



6

## L'AVOINE



Cet épi ressemble à des **petits lampions**. La tige est robuste et dépasse 1 m de hauteur. Le grain est **vêtu**.

### Utilisations

- C'est un excellent aliment pour le **bétail**, en particulier pour les **chevaux**. Le picotin est une ancienne mesure d'avoine pour un cheval (2,50L).
- Les balles d'avoine étaient utilisées autrefois pour remplir les **paillasses** ou les **oreillers**.

### Deux catégories

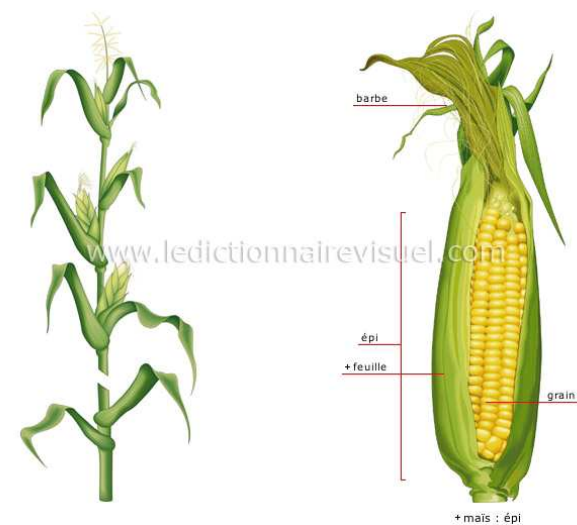
- **Il existe de l'avoine blanche et de l'avoine noire**. On retrouve la blanche au petit-déjeuner alors que la noire est uniquement fourragère.
- **Il en existe des espèces sauvages**. Exemple: la folle avoine (envahissante dans les autres céréales).

Musée de la moisson



7

## LE MAÏS



Originaire du **Mexique**, le maïs est aujourd'hui dans le monde entier. Ces tiges peuvent atteindre 3 à 4 m de haut. L'épi est enveloppé de larges feuilles (les **spathes**), d'où s'échappent des soies (**barbes** de maïs). Chaque épi se développe autour d'un axe central, la **rafle**. L'épi a au moins huit rangs de grains.

Le maïs est semé au printemps et atteint sa taille définitive trois mois plus tard. On le moissonne tard, en autonome.

La plante possède deux inflorescences distinctes.

- **Les fleurs mâles** sont réunies en une panicule au sommet de la plante.
- **Les fleurs femelles** sont groupées en épis à mi-hauteur de la plante.

### Six catégories + utilisations

- **Maïs blanc**: alimentation de la volaille, pains, polenta, tortillas.
- **Maïs corné**: fourrage et industrie.
- **Maïs denté**: fourrage et industrie, il porte sur le dessus un rectangle en creux.
- **Maïs doux**: légume, on le trouve dans les boîtes.
- **Maïs ornemental**: pour les bouquets, chaque grains a des couleurs différentes.
- **Maïs à pop-corn**


Musée de la moisson



8

## OBSERVER DES CEREALES

Pour remplir ce tableau, observe bien les céréales qui t'ont été distribuées et aide-toi des documents annexes.

J'observe...	Je note ou je dessine mes observations
<p>... la TIGE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Est-elle rigide ou souple?</li> <li>•Est-elle creuse ou pleine?</li> </ul>	
<p>... les FEUILLES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Quelles forme ont-elles?</li> <li>•Comment leurs nervures sont-elles organisées?</li> </ul>  <p>Différents types de nervation : a. pennée b. réticulée c. parallèle d. palmée e. dichotomique</p>	
<p>... les FLEURS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•À ton avis, les céréales fleurissent-elles?</li> </ul>	
<p>... les FRUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Peux-tu décrire et dessiner le fruit des céréales?</li> </ul>	



## QUEL EST LEUR NOM ?

Retrouve le nom de ces céréales et note le sous la photo correspondante.





## A QUOI SERVENT LES CEREALES ?

Complète le tableau avec les produits suivants:

*Semoule, frite, biscotte, biscuit, sirop de grenadine, pain, coca cola, couscous, lait, pâte, riz, céréale de petit-déjeuner, bière, yaourt, farine, pizza, whisky.*

Produits et objets à base de céréales...	Produits et objets n'ayant rien à voir avec les céréales...



## LA CHAUMIERE

La **chaumière** est une maison d'habitation rurale traditionnelle en Europe occidentale, tirant son nom de sa toiture recouverte de chaume (paille de blé ou de seigle, tiges de roseaux).

De nos jours, outre la signification traditionnelle, on emploie également le mot *chaumière* pour désigner une habitation familiale ou simplement une vieille bâtisse rurale.

