

# Histoire de la domestication du blé

**Kit**  
pédagogique

**Mode d'emploi**

## CONTENU DU KIT

- 1 cours principal sur la domestication du blé
- 1 cours optionnel proposant 4 chapitres complémentaires
- 1 lexique
- 3 fiches TP proposant des activités de groupe
- 22 épis de variétés différentes de blé, en tubes numérotés\*
- 1 jeu de 22 fiches variétés décrivant les principales caractéristiques de chaque variété avec photo de l'épi
- 5 livrets de 15 fiches variétés
- 2 échantillons de 3 différents types de farine de blé, en sachets de 100g
- 2 arbres phylogénétiques du blé, l'un renseigné et l'autre muet
- 1 graphique sur l'évolution des rendements du blé
- 1 clé USB reprenant l'ensemble des supports en version numérique

\* *Les tubes sont scellés et les épis inclus ne sont pas destinés à être manipulés par les élèves*  
*Attention : les numéros des tubes n'indiquent pas l'ordre chronologique*

## CONTENU DE LA CLÉ « USBlé »

### Dossier « Cours »

- le diaporama du cours principal (.ppt modifiable et .pdf)
- le diaporama du cours optionnel (.ppt modifiable et .pdf)
- le lexique (.pdf)

### Dossier « Fiches variétés »

- les 22 fiches variétés (jeu + livret) (.pdf)
- la liste récapitulative des variétés constituant le kit avec les numéros de tube (.pdf)

### Dossier « TP1 »

- la fiche de présentation (.pdf)
- l'arbre phylogénétique support de conclusion (muet et avec affichage progressif des résultats) (.pdf)

### Dossier « TP2 »

- la fiche de présentation (.pdf)
- le tableau récapitulatif des calculs (complet et muet) (.pdf)
- le graphique support de conclusion (.pdf)

### Dossier « TP3 »

- la fiche de présentation (.pdf)

### Dossier « Photos »

- les 22 photos des épis constituant le kit



## A QUI EST DESTINÉ CE KIT PÉDAGOGIQUE ?

Ce kit est spécialement conçu comme support d'enseignement et pour l'animation de Travaux Pratiques par les professeurs de SVT des lycées et collèges, dans le cadre des thèmes suivants :

Terminale S	La plante domestiquée
1 <sup>re</sup> L, ES, S	Nourrir l'humanité
Seconde	La Terre dans l'Univers, la vie et l'évolution du vivant : une planète habitée / La biodiversité, résultat et étape de l'évolution
5 <sup>e</sup> , 4 <sup>e</sup> , 3 <sup>e</sup>	Le vivant et son évolution
6 <sup>e</sup>	Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent

## COMMENT UTILISER CE KIT ?

Le professeur est libre d'utiliser les différents éléments du kit selon ses besoins. Il peut :

- Suivre le support de cours tel qu'il est proposé, dans son intégralité ou partiellement
- S'inspirer des diaporamas, des fiches variétés, des photos des épis, de l'arbre phylogénétique et du graphique de l'évolution des rendements pour construire son propre cours
- Réaliser les TP tels qu'ils sont proposés ou bien les combiner

## INFORMATION CONCERNANT LES TP

L'objectif est de faire découvrir aux élèves au travers d'exemples concrets comment et pourquoi l'homme a domestiqué le blé afin de répondre à différentes attentes au fil du temps. Pour cela, 3 exemples de TP sont proposés :

- TP 1 sur l'histoire de la domestication (observation)
- TP 2 sur l'évolution du rendement (calcul)
- TP 3 sur la diversité des farines (manipulation)

## INFORMATIONS SUR LES TUBES D'ÉPIS

Les 22 épis de ce kit sont issus d'un partenariat entre le Gnis (Groupement national interprofessionnel des semences et plants) et Arvalis-Institut du végétal :



Pour des raisons techniques (égrenage, désarticulation des épis, etc.) certains épis ont été récoltés « verts » avant leur maturité. De fait, la colorimétrie des épis ne peut être retenue comme critère remarquable. Toutefois, cette méthode permet de présenter des épis intacts, fidèles à leur apparence en culture, et qui se conserveront plus longtemps.

Ces épis ne sont pas destinés à être ressemés.

## INFORMATIONS SUR LES ÉCHANTILLONS DE FARINE



Les 3 types de farine de ce kit proviennent des Moulins d'Evéla :

Ces farines sont développées pour les besoins spécifiques des professionnels (boulangerie, pâtisserie, biscuiterie...) et ne sont donc pas distribuées auprès du grand public.

Ainsi, une fois les échantillons de farines épuisés, le Gnis vous offre la possibilité d'en obtenir gratuitement de nouveaux. Pour ce faire, merci de prendre contact avec le Centre logistique du Gnis au 02 41 72 18 64 ou par courriel à [centre.logistique@gnis.fr](mailto:centre.logistique@gnis.fr)

*Cette offre est limitée aux acquéreurs du kit pédagogique « Histoire de la domestication du blé », dans la limite de 2 échantillons par farine et par an.*

Si toutefois vous étiez en contact avec une minoterie, les simples indications « farine panifiable (SA) », « farine biscuitière » et « farine de force », devraient suffire au meunier pour identifier les typologies de farines nécessaires à renouveler les expériences proposées dans le TP3.