

DES SEMENCES POUR QUI ? POUR QUOI ? POUR NOTRE MAISON AU QUOTIDIEN



SEMAE D1542 - 01/2022 - PLD06 Création M228 - Photos objets : © SEMAE
Photos semences et plantes : © SEMAE

LIN

Le lin, qui donne la fibre textile la plus ancienne du monde trouve une nouvelle jeunesse dans les matériaux isolants, les matériaux composites à la place de la fibre de verre.



RIZ

Symbole de l'alimentation, le riz est riche en amidon pour le papier et les bioplastiques.



BLÉ TENDRE

D'abord alimentaire, le blé tendre offre ses qualités pour la peinture « ocre » à l'ancienne, le papier, le plastique.



LUZERNE

Cette plante est recherchée en phytothérapie pour ses qualités reminéralisantes, antihémorragiques et anticholestérol.



SOJA

Il donne naissance à de nombreux produits utilisés dans l'alimentation et la pharmacie.



MAÏS

Son amidon est utilisé pour le papier, les détergents, les médicaments et les cosmétiques, les peintures... Il fournit également des biocarburants et bioplastiques.



SEIGLE

Il est toujours utilisé pour sa paille : chaises, toitures, paillasons et entre dans la composition de matériaux isolants.



COLZA

Avec son huile, il permet de produire un biocarburant : le biodiesel. Dans l'industrie, il donne des produits comme les lubrifiants.



CHANVRE

C'est une plante textile reconnue pour les cordes et les ficelles. Aujourd'hui, la laine de chanvre est utilisée comme isolant thermique et écologique.



BETTERAVE SUCRIÈRE

La betterave sucrière sert à produire de l'éthanol. Certaines molécules, issues de la betterave, permettent notamment la fabrication de biocarburants, de bioplastiques, de médicaments, de papier et de cartons d'emballage...



POMME DE TERRE

Elle ne manque pas d'ambition. Grâce à sa féculé (amidon), elle rêve de remplacer les plastiques pour les sacs, les bouteilles, les stylos.



TOURNESOL

Il produit de l'huile végétale pour la peinture sur les murs, de l'encre pour les imprimantes, et donne son énergie sous forme de carburant.



Luzerne Colza Lin Betterave Chanvre Soja Maïs Blé tendre Seigle Tournesol Riz



semae

Toutes les semences pour demain

DES SEMENCES POUR QUI ? POUR QUOI ? POUR NOS BOISSONS



SEMAE D1543 - 01/2022 - PLDB Création M228 - Photos boissons : @ Rimma_Bondarenko / Stock - Photos semences et plantes : © SEMAE

ORGE

Certaines variétés d'orge sont dites brassicoles car elles ont été sélectionnées pour la bière. Le whisky peut également être issu d'orge maltée.



RIZ

En Asie, le riz donne différentes boissons à partir de distillation, mais le célèbre saké est issu d'une fermentation alcoolique.



SOJA

Le lait de soja est surtout utilisé en Asie. Dans les pays occidentaux, il se substitue au lait de vache dans la cuisine, végétarienne en particulier.



BLÉ TENDRE

Comme d'autres céréales, le blé permet de produire des bières (blanches), du whisky, de la vodka.



ANIS VERT

En infusion, l'anis vert donne une boisson stimulante. Il est également utilisé dans les boissons alcoolisées : anisette, ouzo, pastis...



SEIGLE

Le seigle peut être utilisé pour faire de la bière mais également du whisky ou de la vodka.



TOMATE

Le jus de tomate est une boisson rafraîchissante pleine de vitamines. Le gaspacho à base de tomates est un potage froid venu d'Espagne.



CAROTTE

Il existe de nombreuses boissons « cocktail » composées à partir de jus de carotte et d'orange, de vanille, de citron...



POMME DE TERRE

De façon étonnante, la pomme de terre peut donner des alcools forts : vodka, schnaps, spiritus.



MAÏS

Dans les Andes, la chicha est une boisson à base de maïs, d'arachide et de fruits. Le Bourbon est un whisky américain fabriqué principalement à partir de maïs.



BETTERAVE

La betterave rouge va donner un jus souvent issu de l'agriculture biologique. La betterave sucrière peut servir à produire de la vodka.



CHICORÉE

À partir de la racine torréfiée, on prépare une boisson chaude, au goût de caramel, très populaire dans le Nord de la France.



Chicorée Anis vert Carotte Tomate Betterave Soja Maïs Blé tendre Seigle Orge Riz



semae

Toutes les semences pour demain

DES SEMENCES POUR QUI ? POUR QUOI ? POUR NOS ASSIETTES



SEMAE D1544 - 01/2022 - PLD8 Création 14228 - Photo aliments : @ beats_ / Adobe Stock - Photos semences et plantes : @ SEMAE

BLÉ TENDRE

Cette céréale est connue pour son aptitude à faire du pain. Des variétés sont sélectionnées pour cet usage, d'autres servent à la fabrication de biscuits.



AVOINE

Elle est consommée par l'homme depuis des milliers d'années. Aujourd'hui, ce sont surtout les anglo-saxons qui l'utilisent sous forme de porridge, de flocons, de biscuits...



POMME DE TERRE

Grâce à Parmentier, elle est apparue sur nos tables. Depuis, elle n'en finit pas de nous surprendre en revêtant des habits variés : frites, purée, vapeur, sautées, gratins...



RIZ

Il est cultivé depuis au moins 10 000 ans, tout d'abord en Chine. En France, sa culture s'est développée en Camargue, avec l'aménagement du delta du Rhône.



BLÉ DUR

Il est transformé en semoules pour produire des pâtes ou du couscous. Au Moyen-Orient, il est concassé pour donner du boulghour.



COLZA

Bien connu pour les qualités alimentaires de son huile, il entre dans la composition de margarines, de sauces et de condiments.



MILLET

Il est consommé depuis l'antiquité. Sous forme de bouillies et de galettes, il constitue un aliment nutritif et énergétique.



SEIGLE

Le seigle fait partie des céréales panifiables utilisées depuis le Moyen Âge. Il revient sur nos tables sous forme de pain aux qualités diététiques appréciées.



ORGE

Il était déjà consommé sous forme de galettes chez les grecs de l'antiquité. Aujourd'hui, il est présent sur notre table sous forme de boissons (bière...) ou d'orge perlé.



MAÏS

Le maïs constitue l'une des bases de l'alimentation des populations indiennes d'Amérique. Aujourd'hui, des variétés de maïs doux sont cultivées en France et consommées sous forme de corn flakes au petit déjeuner.



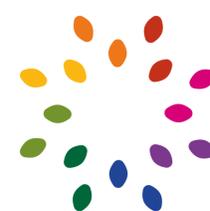
BETTERAVE SUCRIÈRE

Sous Napoléon, le blocus des ports prive l'Europe du sucre de canne des Antilles. La culture de la betterave prend la relève grâce à sa racine riche en sucre.



TOURNESOL

Sa culture s'est développée en France grâce à la création de variétés riches en huile. Cette huile diététique entre également dans la composition de margarines.



semae

Toutes les semences pour demain

DES SEMENCES POUR QUI ? POUR QUOI ? POUR NOTRE POTAGER



SEMAE DIS45- 01/2022 - PLOB Création 14228 - Photo potager : @ coco / Adobe Stock - Photos semences et plantes : @ SEMAE

PETIT POIS



Les premières traces de pois remontent au début du néolithique dans le Croissant fertile. Il sera ensuite diffusé dans le monde entier. Il devient un aliment de base au Moyen Âge et reste très consommé de nos jours.



AIL



Très apprécié des civilisations méditerranéennes depuis l'antiquité. Il renferme de nombreuses vitamines et est doté de propriétés antibiotiques naturelles.



POIREAU



Il était connu de la Mésopotamie antique et de l'antiquité gréco-romaine. Riche en fibres, il piège les substances néfastes et permet au corps de s'en débarrasser.



CHOU



Venant de l'Ouest de l'Europe, les choux ont conquis l'Europe entière au Moyen Âge. Ils sont très riches en vitamines et sels minéraux, et apportent des éléments indispensables pour affronter la mauvaise saison.



RADIS



Les petits radis sont apparus en Italie au XVI^{ème} siècle. Les radis ronds sont les plus répandus dans le monde, les radis demi-longs sont une particularité du marché français.



OIGNON



D'abord cultivé en Asie, il est progressivement diffusé vers l'Ouest et devient une plante importante de l'antiquité à nos jours. En plus des nombreux minéraux et vitamines qu'il contient, il possède également une action antiseptique et anti-infectieuse.



HARICOT VERT



Les haricots viennent d'Amérique Centrale. La consommation de gousses immatures était connue des Aztèques. Le haricot vert est maintenant cultivé dans le monde entier. Riche en fer et en folates, il participe à la bonne croissance des plus jeunes.



TOMATE



Originaires d'Amérique du Sud, la tomate s'est répandue en Europe au XVI^{ème} siècle comme une curiosité botanique. Sa culture n'a pris son essor qu'à la fin du XIX^{ème} siècle. Elle est une source intéressante de vitamine C.



CAROTTE



Deux sortes de carottes sont connues au XII^{ème} siècle : la violette et la jaune. Notre carotte orange provient de la carotte jaune et apparaît en France au XVIII^{ème} siècle. Elle possède des propriétés antioxydantes grâce au bêta-carotène.



LAITUE



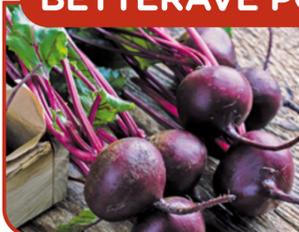
Connue de l'antiquité gréco-romaine, elle arrive en Europe avec l'Empire Romain. Des quatre types relevés en France au XVI^{ème} siècle, le nombre de variétés augmentera entre le XVII^{ème} et le XVIII^{ème} siècle.



BETTERAVE POTAGÈRE



Originaires d'Europe de l'Ouest, elle a été améliorée en Italie à partir du XVI^{ème} siècle. La racine est source de vitamine C, de fibres et d'antioxydants.



ENDIVE



C'est en cultivant une chicorée sauvage à l'abri de la lumière et du gel que le jardinier en chef du jardin botanique de Bruxelles mit au point la production de l'endive vers 1850 en épaississant la couche de terre sur les racines.



semae

Toutes les semences pour demain



Chou Poireau Oignon Endive Radis Carotte Laitue Tomate Betterave Petit pois Haricot vert

DES SEMENCES POUR QUI ? POUR QUOI ? POUR LE MIEL DE NOS ABEILLES



SEMAE D1541 - 01/2022 - PLDB Création: 14228 - Photo abeille - © Philip Steury / Adobe Stock - Photos semences et plantes : © SEMAE

LOTIER



Fleurissant de mai à octobre, le lotier donne un miel blond doré, parfumé et crémeux. Les miels d'été ou miels toutes fleurs en contiennent souvent.



COLZA



La floraison du colza d'avril à mai fait qu'on le retrouve dans les miels de printemps. Le miel de colza est de couleur claire et est doté d'une texture fine et cristallise rapidement.



LUZERNE



La luzerne fleurit de juillet à septembre. Son miel est blanc à ambre pâle et possède une texture fondante fruitée et légèrement poivrée.



VESCE



La vesce a une période de floraison longue (avril à septembre). Son miel entre dans la composition de miels d'été.



MÉLILOT



Le méliot fleurit d'avril à septembre. Son miel est blond doré à brun, parfumé, crémeux



TRÈFLE VIOLET



Fleurissant de mai à octobre, le trèfle violet donne un miel blond à brun, crémeux, savoureux qui participe aux miels toutes fleurs.



SAINFOIN



Fleurissant de mai à août, le sainfoin est un élément des miels toutes fleurs. Le miel de sainfoin est blanc irisé de jaune, et possède des arômes légers, et une saveur délicate et parfumée avec une note végétale.



MINETTE



Sa floraison dure d'avril à octobre. Son miel est retrouvé dans les miels de printemps, les miels d'été ou les miels de montagne.



PHACÉLIE



Fleurissant de mai à novembre, la phacélie donne un miel qui offre son parfum aux miels toutes fleurs.



TRÈFLE BLANC



Ce trèfle fleurit d'avril à novembre. Le trèfle blanc donne un miel clair doté d'arômes fruités, acidulés crémeux et délicats.



TRÈFLE D'ALEXANDRIE



Le trèfle d'Alexandrie fleurit de mai à octobre. Son miel est de couleur claire et est crémeux. On le trouve dans les miels toutes fleurs.



TRÈFLE HYBRIDE



Le trèfle hybride fleurit de mai à octobre. Le miel issu de la fleur est incolore, parfumé et agréable, et est retrouvé dans des miels toutes fleurs.



semae

Toutes les semences pour demain