

Cette fiche d'information porte sur :

- ☀ L'invention de l'agriculture
- ☀ Les premières cultures
- ☀ Les céréales rustiques ou anciennes
- ☀ L'histoire du pain
- ☀ Le pain Bannock dans l'histoire du Canada

L'invention de l'agriculture

Les hommes préhistoriques étaient des chasseurs-cueilleurs. Par la suite, la pratique de l'agriculture — l'action de cultiver des végétaux pour les consommer — a remplacé la cueillette. Les experts estiment que les premières cultures ont eu lieu il y a au moins 7 000, peut-être même 10 000 ans, mais la date réelle est inconnue étant donné qu'il n'existe aucun document écrit. Le début de l'agriculture est antérieur à l'invention de l'écriture.

Pour nos ancêtres, l'agriculture présentait de nombreux avantages :

- ✓ Elle permettait de nourrir davantage de gens.
- ✓ La récolte d'une plante cultivée était plus prévisible que la cueillette de nourriture dans la nature sauvage.
- ✓ L'agriculture était un moyen de gagner de l'argent.
- ✓ Grâce à l'agriculture il n'était pas nécessaire que tous les membres d'une communauté s'occupent de nourrir les gens; d'autres étaient libres d'entreprendre d'autres activités pour soutenir la communauté.

Au tout début l'agriculture était une activité localisée qui se pratiquait à petite échelle, et toutes les tâches étaient accomplies à la main. Aujourd'hui les exploitations agricoles modernes dans les pays développés sont complexes, produisent à grande échelle et utilisent la haute technologie. Les recherches archéologiques (l'étude des vies des peuples anciens) nous révèlent que l'agriculture a fait son apparition dans l'Asie du Sud-Ouest et s'est ensuite étendue à l'Europe et à l'Afrique. La culture du blé a été introduite au nouveau monde vers la fin du XV^e et au début du XVI^e siècle.



Un outil manuel ancien — le fléau à blé



Une machine moderne — la moissonneuse-batteuse

Les premières cultures

Les premières cultures ont très certainement été le blé, le seigle et l'orge, qui appartiennent toutes à la famille des GRAMINÉES. Ces graminées sont généralement appelées grains céréaliers et sont cultivées pour leurs graines comestibles.

Nos ancêtres ont appris que le blé tolère des conditions climatiques difficiles et peut se cuire de nombreuses façons. Le blé était une culture importante à l'époque et c'est encore le cas aujourd'hui. Le blé est un aliment de base dans le monde entier. Le blé, avec le riz et le maïs, sert à nourrir la majeure partie de la population mondiale.

Le climat du Canada est idéal pour cultiver le blé. C'est ce qui explique pourquoi le Canada est l'un des plus grands pays exportateurs de blé.

On sait que le blé a été cultivé en Nouvelle-Écosse dès les années 1600, qu'il a fait son apparition au Québec dans les années 1700 et qu'il est ensuite arrivé en Ontario dans les années 1800. Le blé a été planté pour la première fois en Saskatchewan en 1792 et aujourd'hui les provinces des Prairies du Canada sont d'importantes productrices de blé. La Saskatchewan produit à elle seule 48 % du blé du Canada.

Les céréales rustiques ou anciennes

Aujourd'hui on cultive de nombreuses variétés de blé, mais le blé moderne a probablement son origine dans ces trois céréales anciennes :

- L'engrain • L'amidonnier • Le grand épeautre

Ce sont trois espèces de blé dites « vêtues », ce qui veut dire que le grain est recouvert d'une solide enveloppe. Il faut de la force pour séparer l'enveloppe du grain. Avant l'invention des machines, on utilisait un outil agricole que l'on appelait le fléau pour séparer le grain de blé de l'enveloppe. Aujourd'hui, le battage — le terme qui désigne la séparation des grains des enveloppes — se fait au moyen d'une machine, la moissonneuse-batteuse (voir les photos).

L'engrain ou petit épeautre était l'une des premières formes de blé cultivées par les peuples anciens. Aujourd'hui il est encore cultivé dans des régions isolées du sud de l'Europe, où il sert surtout à faire du bulgur ou à nourrir les animaux. Le bulgur est fait de grains de blé que l'on a cuits, séchés et concassés.

L'amidonnier est une forme de blé issu de l'engrain. Il a de petites graines et les Égyptiens anciens le consommaient sous forme de porridge. L'amidonnier pousse dans la nature à l'état sauvage, mais il existe également une forme d'amidonnier que l'on peut planter et cultiver. Le blé moderne a remplacé en grande partie la culture de l'amidonnier dans la plupart des pays, mais il est encore cultivé aujourd'hui en Éthiopie et dans certaines régions montagneuses d'Europe et d'Asie.

Fait intéressant

Le mot céréale vient de Cérès, le nom de la déesse romaine des moissons.

Fait intéressant

Il faut neuf secondes à une moissonneuse-batteuse pour récolter suffisamment de blé pour confectionner environ 70 miches de pain.

Fait intéressant

Les grains anciens sont en train de refaire une apparition.

Cherchez-les sur les tablettes des épicerias, avec les pains et les produits céréaliers.

Le grand épeautre est utilisé depuis longtemps, mais on ne connaît pas bien son origine. L'épeautre est très apprécié aujourd'hui par les adeptes de l'alimentation santé et demeure une culture céréalière importante dans des régions isolées du sud-est de l'Europe, ainsi que dans certaines régions des États-Unis

L'histoire du pain

Après avoir commencé à cultiver des céréales, les sociétés anciennes ont développé des outils pour traiter les récoltes et des manières de cuire les céréales. Le premier pain était une sorte de pain plat. On préparait des galettes avec des céréales que l'on avait écrasées à la main et mélangées avec de l'eau, et que l'on faisait cuire sur des pierres chauffées, recouvertes de cendres chaudes.

Fait intéressant

Les gens de l'âge néolithique ont inventé l'agriculture... la culture du sol pour produire des végétaux qui serviront à nourrir les hommes et les animaux.

Le pain fournissait à la communauté un aliment nutritif que l'on pouvait conserver et manger plus tard... un avantage intéressant qui a contribué à la survie d'une civilisation.

Le premier pain remonte à l'époque néolithique (l'âge de la pierre polie) qui a débuté aux alentours de l'an 10000 à 8000 av. J.-C. Un peu plus tard, aux alentours de 5000 av. J.-C., les Égyptiens ont commencé à ajouter de la levure pour faire lever la pâte. La pâte levée a permis de faire du pain qui était plus léger et plus volumineux.

Les céréales utilisées pour faire les premiers pains étaient variées et comprenaient le blé, le seigle, le maïs, l'avoine, l'orge et l'épeautre, entre autres. Dans les années 1700, le blé a commencé à être utilisé plus que toutes les autres céréales pour la fabrication du pain. Le secret de la qualité supérieure du blé pour fabriquer du pain, c'était le gluten.

Le gluten est la protéine du blé qui donne au pain son volume et sa structure. Contrairement aux pains qui contiennent d'autres céréales qui sont délicieuses combinées à du blé, le blé est excellent utilisé seul.

Le pain Bannock dans l'histoire du Canada

Le pain Bannock, obtenu à partir d'un mélange de farine et d'eau, est utilisé depuis longtemps par les peuples des Premières nations du Canada.

Il existe de nombreuses recettes différentes et de nombreuses méthodes pour le faire cuire — au four, sur le feu en plein air, dans une poêle à frire. À l'époque des pionniers, le pain Bannock était toujours cuit sur des feux en plein air. Le pain Bannock est encore aujourd'hui un des aliments préférés des peuples autochtones, il est également très apprécié des campeurs canadiens car il est délicieux et facile à préparer avec toutes sortes de fruits frais ou séchés.



Fait intéressant

Il existe des blés durs et des blés tendres. Le blé dur a une plus haute teneur en gluten et permet donc d'obtenir le meilleur pain. Le blé tendre, qui contient moins de gluten, convient mieux aux gâteaux et pâtisseries.

Activités / Ressources proposées :

- ✓ Mot mystère – l'histoire des céréales
- ✓ Confectionner du pain Bannock

Sites Web à consulter :

- ✓ Federation of Bakers (United Kingdom) www.bakersfederation.org.uk/history_of_bread.aspx
- ✓ Early Days—Homesteaders www.saskschools.ca/~gregory/intro.html
- ✓ Les produits céréaliers, essentiels pour la santé ! Programme www.grainsessential.ca

Association canadienne de la boulangerie

7895 Tranmere Dr, Ste 202 Mississauga (Ontario) L5S 1V9
Tél. : 905-405-0288, Numéro gratuit du Canada et des États-Unis 1-888-674-BAKE (2253) Téléc. : 905-405-0993
Courriel : info@baking.ca

www.GrainsEssential.ca

Grains
they're essential!



**Les produits
céréaliers,**
essentiels pour la santé !

Programme financé par les membres de l'Association canadienne de la boulangerie, la Commission canadienne du blé et l'Association canadienne des fabricants de pâtes alimentaires