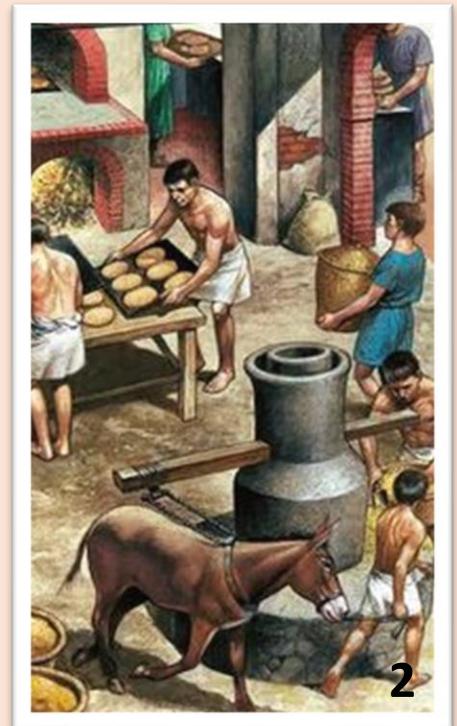


# L'histoire du pain

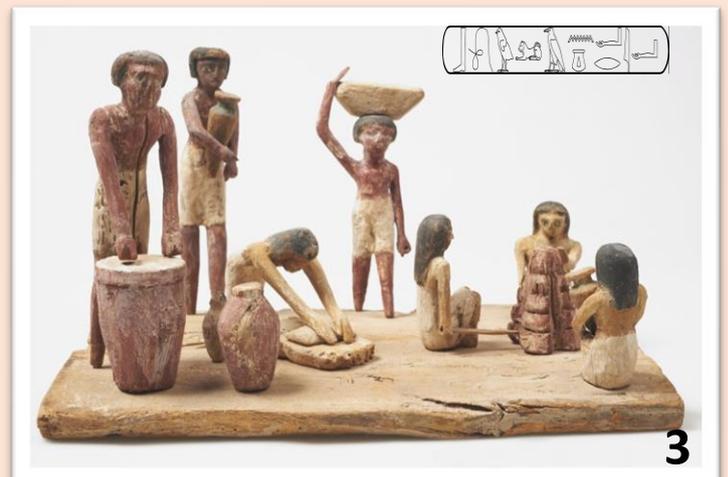
**A** L'histoire du pain remonte à **la préhistoire**, lorsque les premiers agriculteurs ont découvert la culture de céréales. Les premiers pains étaient probablement des galettes plates cuites sur des pierres chaudes ou dans les cendres d'un feu. Ces galettes étaient faites de céréales écrasées mélangées à de l'eau.



**B** **Les Égyptiens** ont découvert que le mélange de farine et d'eau fermente s'il reste au soleil. Le pain augmente alors de volume. On obtient, après la cuisson dans des récipients de terre, posés près du feu, un pain plus léger. Il y a des bulles d'air dans la mie, c'est le premier pain levé !



**C** **Les Grecs et les Romains** ont développé la mécanique ! Ils ont des moulins à blé actionnés par des ânes, des chevaux ou des esclaves, un pétrin pour mélanger la pâte et même des fours à pain façonnés en briques. Ils peuvent déjà confectionner plus de 70 sortes de pains et de pâtisseries !



**D** **Au 19<sup>ème</sup> siècle** : c'est une période de grands progrès industriels.

La fabrication du pain est devenue plus mécanisée avec les machines à moissonner, les moulins à vent et à eau pour moudre le grain, les pétrins mécaniques pour mélanger la pâte de manière plus efficace et les fours plus perfectionnés. N'oublions pas l'utilisation de la levure !



**E** Pénurie **pendant les guerres** :

les boulangers ne savent plus produire autant de pains, car il n'y a presque plus de blé. Les hommes sont au front, ils ne savent plus cultiver. Les femmes reprennent une partie de leur travail, mais cela ne suffit pas !



**F** De nos jours, la fabrication du pain est hautement industrialisée dans de nombreux pays, avec l'utilisation de machines pour pétrir, façonner et cuire le pain à grande échelle.

Cependant, il reste de nombreux artisans boulangers qui utilisent des techniques plus anciennes et des ingrédients de haute qualité pour produire du pain artisanal. Il existe une grande variété de pains tels que le gris, le complet, celui sans gluten...



*Attribue à chaque lettre le numéro de l'image qui lui correspond.*

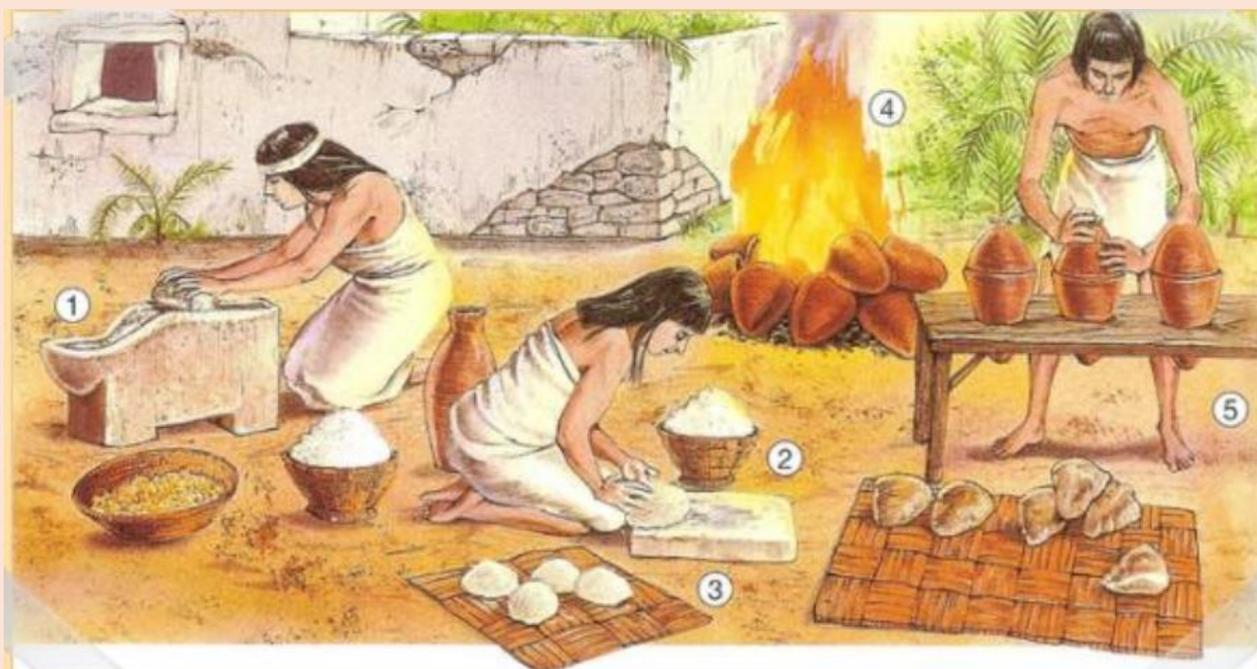
|   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
| A | B | C | D | E | F |
|   |   |   |   |   |   |

## Documentation supplémentaire pour l'enseignant

[www.lg-ateliergourmand.fr](http://www.lg-ateliergourmand.fr)

Les premières traces de pain remontent à la **préhistoire**. À cette époque, les hommes faisaient de la pâte avec de la farine de blé broyée au silex et rajoutaient un peu d'eau afin de lui donner une forme de galette avant de la cuire sous la cendre. Des traces de pain sans levain ont été trouvées sur plusieurs sites datant de 30 000 ans av. J.-C !

[www.retourenegypte.com](http://www.retourenegypte.com)



Chaque famille fait son pain. Tous les jours, la maîtresse de maison moule le blé. Elle pose les grains et les broie avec un rouleau (1). Elle tamise ensuite sa farine, la mélange avec l'eau et la levure de bière. Elle doit pétrir longuement la pâte (2) dans laquelle elle confectionne de petites boules qu'elle laisse lever au soleil (3). Le pain est cuit dans des récipients de terre qui ont été posés auparavant autour du feu. Pendant le meulage, de petites poussières de pierre se mêlent souvent à la farine, ce qui use les dents ! Des épices, du sel, de l'ail ou du miel sont ajoutés à la pâte pour parfumer le pain. Près d'une quarantaine de pains différents ont ainsi pu être dénombrés.

Sous l'Ancien Empire, le pain est cuit dans des moules de terre cuite en forme de cône. On n'utilise pas encore de fours. Les moules aux parois épaisses sont mis à chauffer dans un grand feu (4). Lorsqu'ils sont suffisamment chauds, ils sont calés sur une planche munie de trous (5). Puis on les remplit de pâte et on les recouvre d'un second cône. De temps en temps, on soulève le couvercle pour surveiller la cuisson. Plus tard, quand les fours apparaissent, on place la pâte dans des moules de différentes formes (fleur de lotus, temple, hippopotame, ...).

[www.boulangerienet.fr](http://www.boulangerienet.fr)

Les Égyptiens et les peuples voisins adoptèrent le pain, sous diverses formes. Ce mode d'alimentation se répandit en Grèce. On peut penser que le pain fabriqué fut, primitivement, le même; mais, les Grecs devaient rapidement en améliorer la qualité et, surtout, en augmenter la diversité.

Ils fabriquèrent du pain avec et sans levain, des pains de froment, d'orge et, parmi les premiers semble-t-il, des pains de seigle, des pains enrichis avec des arômes, des pains cuits sous la cendre, sur des charbons, entre deux plaques, sur une pierre coiffée d'une cloche et, enfin, dans des fours appropriés. Bien que la construction des premiers fours paraisse avoir pris naissance dans le Proche-Orient, on peut cependant ajouter que ce sont les Grecs qui en perfectionnèrent la technique et en vulgarisèrent l'emploi. **Les Grecs** furent aussi parmi les premiers à fabriquer de la pâtisserie et des biscuits et on dénombra jusqu'à 72 sortes de pains et de gâteaux dans la période qui précéda l'arrivée des Romains.

C'est beaucoup plus tard que **les Romains** en vinrent, semble-t-il, à la consommation du pain. Ils s'initient 800 à 700 ans avant notre ère à l'utilisation des céréales, torréfiées au préalable, sous forme de farines et de bouillies. Environ deux siècles plus tard ils devaient, cependant, commencer à construire des fours en maçonnerie pour, vraisemblablement, y cuire le pain ou ce qui en tenait lieu.



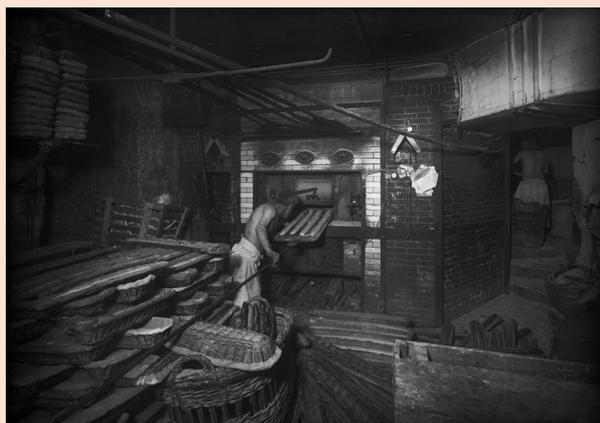
Abb. 151. Fries vom Grabmal des Bäckers Eurysaces, Rom

four à pain romain, une partie d'une frise du monument au boulanger Eurysaces, Rome, 1er siècle avant JC.

scan de BRANDT P.: p. 117.

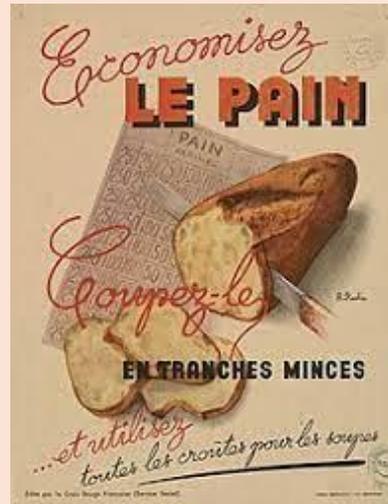
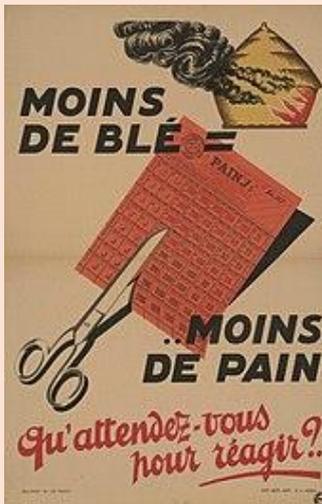
Il faut attendre **le XIXe siècle** pour que les paysans et le petit peuple aient les moyens de s'offrir du pain blanc. En 1807, Napoléon fait construire un grenier de réserves et dote son armée de boulangeries ambulantes. Il envisage même de faire des boulangers des fonctionnaires ! Les machines à vapeur apparaissent dans les moulins vers 1850, les cylindres commencent à remplacer les meules à partir de 1872 et les minoteries industrielles se généralisent à la fin du XIXe siècle.

Le 2 juillet 1889, le Syndicat national de la boulangerie française est créé. Le métier de porteuse de pain apparaît en 1880 pour disparaître en 1914. La technologie progresse à pas de géant.



<https://espace-pain.info>

**Seconde Guerre mondiale :** Connaissez-vous le «pâté de viande sans viande», le «soufflé aux miettes», le «pain de miettes»? C'étaient, il y a plus de 70 ans, les recettes de survie de la France occupée. Les ventres étaient alors aussi creux que les assiettes, tout un pays vivait au rythme des queues devant les étals quasi vides. La quête du manger et du boire était aussi morcelée que les carnets de tickets de rationnement, alors que l'alimentation, objet de marchés noirs, gris et roses, était une arme de guerre.



<https://www.laliberte.ch/news/la-longue-guerre-des-ventres-creux-426970>