

LA FARINE

La vieille histoire d'une poudre magique!

Si la farine est connue et consommée depuis la nuit des temps, de nos jours, en raison de l'évolution de nos habitudes alimentaires et grâce aux nouvelles cultures et technologies, elle se décline dans une gamme infinie de références...

Par **Rosine Lagier.**

Depuis la pierre plate du néolithique jusqu'à la meunerie équipée de machines modernes automatisées, des millénaires se sont écoulés. Les premières préparations de farine grossière, dont les grains étaient broyés entre deux pierres, auraient débuté il y a 75 000 ans.

À l'origine, la culture des céréales

Amidonnier, orge, engrain seraient les ancêtres de nos espèces actuelles. Au néolithique, en devenant sédentaires et cultivateurs, les hommes commencent à cultiver.

Des recherches archéologiques montrent que l'orge est l'une des premières céréales cultivées par l'homme. Il y a 10 000 ans, elle sert pour fabriquer des galettes et des bouillies. Froment et seigle sont semés et récoltés depuis environ 6 000 ans avant notre ère en Mésopotamie, alors que les premières traces de culture de mil, orge, froment, seigle, épeautre et avoine, en Europe centrale, ne remontent qu'à 3 000 ans avant notre ère.

Il y a 9 000 ans environ, le maïs constitue la nourriture principale des Incas, Mayas, Aztèques. En 1492, Christophe Colomb en voit pour la première fois à Cuba. En 1520, Magellan en trouve à Rio de Janeiro et, en 1535, Jacques Cartier découvre des cultures de maïs sur l'emplacement de la future ville de Montréal. Il n'est cultivé en Europe qu'à partir du XVI^e siècle, en commençant par le Portugal en 1515 puis en Italie et dans le sud-ouest de la France. Vers 1550, les Portugais l'introduisent en Afrique, puis dans le golfe de Guinée. Il gagne ensuite l'Asie et se propage en



Inde, tandis que les Turcs contribuent largement à son expansion en Bulgarie, Roumanie, Serbie et Hongrie.

Le pain tient une place importante dans l'alimentation

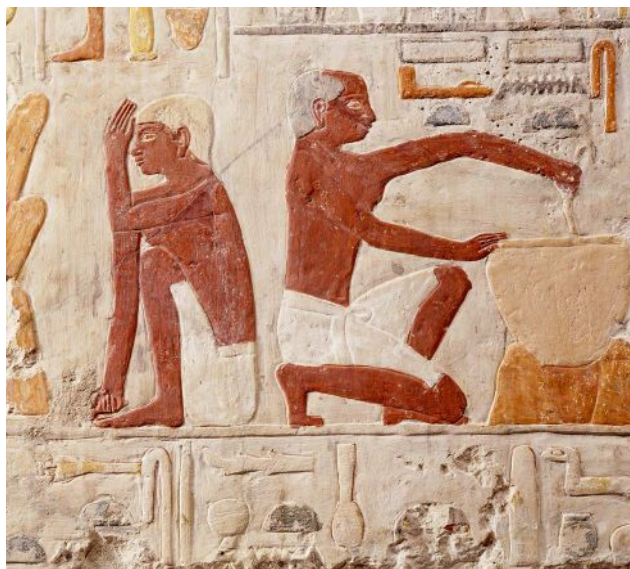
Les céréales – et le pain – tiennent une place de plus en plus importante dans l'alimentation, mais les cultures et l'exploitation primitives ne suffisent pas à approvisionner la population et les troupes, surtout lors des treize famines subies au cours du XVI^e siècle, des onze famines du XVII^e siècle et des seize famines du XVIII^e siècle. S'y ajoutent des conditions de transport, elles aussi primitives : en 1693, mille mulets sont nécessaires pour transporter les trois mille sacs de céréales

indispensables pour approvisionner l'armée royale lors du siège de Montmélian en Savoie.

En 1724, la « fureur de planter » de la vigne dans le Bordelais, au détriment de la culture des céréales, est dénoncée par l'intendant Nicolas ►

SI LA FARINE A TOUJOURS ÉTÉ ALIMENTAIRE ET NOURRICIÈRE, ELLE EST DEPUIS BIEN LONGTEMPS CONNUE POUR D'AUTRES UTILISATIONS, EN BRICOLAGE COMME EN JARDINAGE.





- **Boucher.** En 1730, le Conseil du Roi de France interdit toute nouvelle plantation de vigne dans tout le royaume.

La guerre des farines

Sous l'Ancien Régime, une première libéralisation du commerce des grains est vite discréditée par la mauvaise récolte de 1774. Les réserves s'épuisent rapidement, les prix flambent, ce qui déclenche les émeutes de la guerre des farines d'avril à mai 1775.

En 1790, l'exportation des céréales du Hauran, en Syrie, donne lieu, pendant cinq mois de l'année, à un départ journalier de 5 000 à 7 000 chameaux portant chacun 910 kilos de sacs.

◀ **La fabrication du pain** dans l'Égypte antique, calcaire peint.

► **Le calendrier du Moyen Âge** avec, au mois de juillet, la moisson.

◀ **Chromo** de la fin du XIX^e siècle.

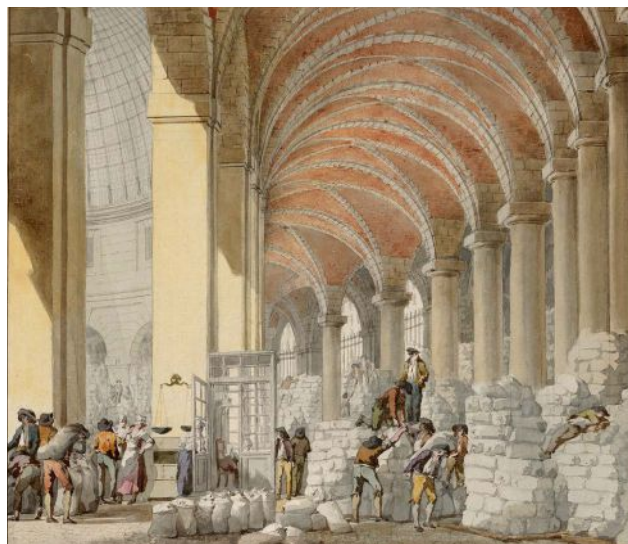
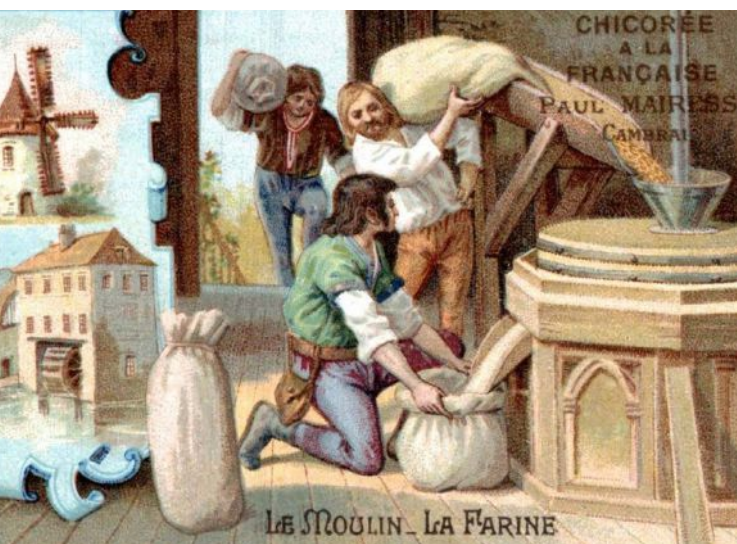
► **La halle à la farine**, en vue intérieure, aquarelle de Pierre-François-Léonard Fontaine, 1910.

De la faucille à la mécanisation

Vers 2000 ans avant notre ère, la faucille apparaît puis, 400 ans plus tard, la faux. En 1681, le canal du Midi, qui relie Toulouse et l'océan Atlantique à la mer Méditerranée, révolutionne le transport. Son chantier est considéré comme le plus grand du XVIII^e siècle, après celui du château de Versailles.

En 1701, l'agronome Jethro Tull invente le semoir. Après 1750, les bonnes terres grassement fumées produisent parfois deux récoltes par an. La charrue est complétée de herbes, rouleaux et extirpateurs.

En 1829, Vincent (Charlemagne) Pluchet – cultivateur et membre de la Société d'agriculture





de Seine-et-Oise, réputé pour sa ferme modèle – perfectionne un système de battage et met au point une charrue qui sera encore utilisée par certains agriculteurs jusqu'à l'arrivée des tracteurs en 1950.

Il faut attendre 1890 pour que soit inventée la révolutionnaire moissonneuse-batteuse surnommée « l'usine à récolte » : 25 à 30 chevaux sont nécessaires pour la tracter. Et en 1920, commence l'ère de la batteuse. La vapeur puis le moteur remplacent petit à petit les chevaux.

Les progrès de la minoterie

Dans l'Antiquité, la mouture s'effectue par deux meules, qui ne dépassent pas un mètre de diamètre, actionnées par les bras de serviteurs. Dans le monde

« Le « Moulin de la Sologne », en 1835, lithographie de Jules Dupré.

► La maison de la meunerie, musée à Nieul-sur-l'Autise en Vendée.

« L'usine à récolte », née aux États-Unis, nécessitait 25 à 30 chevaux pour la tracter.

► Des boulangers au travail en 1907.

gréco-romain, les meules de quelques mètres de diamètre, beaucoup plus lourdes, nécessitent un mécanisme mû par une chute d'eau. Il semblerait qu'à défaut d'eau, on avait recours à la traction humaine d'esclaves, ce qui leur valut le surnom de « moulin à sang ».

À partir du IX^e siècle, en Europe, le moteur hydraulique se développe parallèlement à la disparition de l'esclavage. Techniquement, le moulin évolue considérablement durant le Moyen Âge. En 1809, la France compte 82 300 moulins à eau.

Certains historiens avancent que l'invention du moulin à vent remonterait à plus de 3000 ans. Utilisé en Perse au VII^e siècle, il arrive en Europe au XII^e siècle. En France, les moulins se développent ►





► grâce aux abbayes, mais ils se généralisent surtout sous l'Ancien Régime où ils sont perçus comme une libéralisation. En effet, les moulins, comme les pressoirs et les fours à pain, sont soumis au droit banal : construits et entretenus par le seigneur et les moines, les habitants (censitaires) sont contraints de l'utiliser contre fort paiement. Cette forme de monopole est abolie par la Révolution en 1789.

En 1809, on dénombre 15 857 moulins à vent sur notre territoire. Jusqu'à la fin du Premier Empire, tous les moulins restent d'une extrême importance. Les révolutions industrielles du XIX^e siècle font évoluer très

▲ **De nos jours**, la moisson en Seine-Maritime.

EN 2019, LA MEUNERIE REGROUPE 384 MOULINS QUI EMPLOIENT 6 700 PERSONNES.

lentement les moulins à eau : si certains conservent l'eau comme énergie, d'autres lui préfèrent la vapeur. Au début du XX^e siècle, l'ère de la minoterie s'achève face à la concurrence des grands moulins industriels.

La farine : des usages insoupçonnés !

Si la farine a toujours été alimentaire et nourricière, elle est depuis bien longtemps connue pour d'autres utilisations en bricolage comme en jardinage.

Nos ancêtres s'en servaient pour fabriquer de la colle pour poser du papier peint, assembler un carton. D'autres fabriquaient de la peinture qui, aujourd'hui, est revenue à la mode sous le nom de peinture suédoise, idéale pour l'intérieur comme pour l'extérieur. On y ajoute deux atouts : celui d'être économique et celui d'être écologique.

De nos jours, et pour occuper de jeunes enfants par un temps pluvieux, on peut réaliser de la pâte à modeler non toxique et plus économique. Avec un peu d'huile de coude, la farine, grâce à son fort pouvoir d'absorption de la graisse et du vin, peut également nettoyer les éclaboussures d'huile sur un textile, un évier en inox, une friteuse, des cartes à jouer, et même soigner les cheveux gras car, une fois de temps en temps, elle peut remplacer un shampoing.

Aujourd'hui, la première chose à savoir, c'est l'existence de deux variétés différentes de blé : dans le commerce, le blé dur est utilisé pour la fabrication

LA RECETTE DE LA PEINTURE SUÉDOISE

Pour 3 litres de peinture, on fait chauffer à feu doux, dans un faitout, 300 grammes de farine avec 300 ml d'eau, et on fouette vivement le tout. Quand le mélange est chaud, on verse doucement 3 litres d'eau sans cesser de battre. On porte à ébullition 10 minutes. On ajoute 300 ml d'huile de lin et 600 grammes de pigment de la couleur désirée ou 600 grammes de blanc de Meudon pour de la peinture blanche. On fait bouillir pendant 30 minutes, on laisse refroidir, et on utilise la peinture qui sèche en une heure !



des spaghettis, par exemple, tandis que la baguette est panifiée avec du blé tendre ou froment. C'est la loi !

La France, premier producteur et exportateur

En moyenne, 37 millions de tonnes de blé tendre sont produites chaque année en France, qui est le premier pays producteur et premier exportateur de blé tendre de l'Union européenne. Environ 5 millions de tonnes de blé tendre sont transformées en farine chaque année.

« Il n'y a que quatre entreprises de meunerie qui font de l'ensachage de farine », fait remarquer Jean-François Loiseau, président de l'ANMF (Association nationale de la meunerie française). En 2019, la meunerie regroupe 384 moulins qui emploient 6 700 personnes. La farine produite va essentiellement à l'alimentation humaine. La boulangerie artisanale représente le premier débouché avec 1,27 million de tonnes, soit 34,7 % de la production. Les industries utilisatrices – comme la biscuiterie, les biscottes, le pain de mie – utilise un million de tonnes, soit 28,4 % de la production.

Trois petits beurres par jour et par habitant !

Cette même année, les 115 biscuiteries, qui emploient 12 133 salariés environ, ont fabriqué 164 000 tonnes de biscuits et gâteaux. Leur consommation moyenne s'élève à huit kilos par an et par personne, soit l'équivalent de trois petits beurres ou d'une madeleine par jour !

AUJOURD'HUI, LA PREMIÈRE CHOSE À SAVOIR, C'EST L'EXISTENCE DE DEUX VARIÉTÉS DIFFÉRENTES DE BLÉ : DANS LE COMMERCE, LE BLÉ DUR EST UTILISÉ POUR LA FABRICATION DES SPAGHETTIS, PAR EXEMPLE, TANDIS QUE LA BAGUETTE EST PANIFIÉE AVEC DU BLÉ TENDRE OU FROMENT. C'EST LA LOI !

En dehors des appellations commerciales, toutes les farines de blé tendre sont notées d'un « T » suivi d'un numéro : T55 ou T45 par exemple. Plus le chiffre est petit, plus la farine est blanche ou pure. Elles sont répertoriées par types, en fonction de la quantité de son restant dans la mouture.

En quelques semaines, lors du premier confinement, les Français ont constitué des stocks impressionnants. D'après Christiane Lambert, présidente de la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), « la consommation de farine, par les particuliers, a augmenté de 140 % par rapport à la normale, les rayons se sont vidés provoquant des ruptures dans l'approvisionnement ».