

Comment la fabrication du pain à t-elle évolué depuis le moyen-âge



Olivier Favre

9VSG/21

ADM 2011-2012

Table des matières:

- Introduction avec mes motivations pour le sujet, l'hypothèse, les questions intermédiaires. 3

- Recherche avec la fabrication du pain au moyen-âge et le début de la fabrication du pain à la renaissance. 4

- Recherche avec la fin de la fabrication du pain à la renaissance, la fabrication du pain au 20ème siècle 5

- Recherche avec la fabrication du pain aujourd'hui et le début de la partie comparaison. 6

- Recherche avec la fin de la partie comparaison et début des résultats avec les informations capitales. 7

- Résultat avec la fin des informations capitales et la partie mon opinion. 8

- Résultat avec la comparaison de mes recherches et de mon hypothèse et pour finir la bibliographie 9

Introduction:

J'ai choisi cette question, car je souhaite être boulanger et que cela me passionne. La fabrication du pain a une importance puisqu'il lui donne son goût ou son temps de conservation par exemple. La fabrication du pain a évolué dans plusieurs domaines depuis le moyen-âge jusqu'à nos jours. Les matières utilisées pour faire le pain ont changé. Par exemple la farine que l'on utilise actuellement est blanche, au moyen-âge elle n'était pas traitée et moins tamisée par rapport à aujourd'hui. Il y a encore la levure qui a changé, au moyen-âge on utilisait du levain naturel (farine et eau fermentée) pour faire lever la pâte aujourd'hui on utilise de la levure de bière (levain fait par des produits chimiques) ce qui change beaucoup le temps pour que la pâte gonfle et change son goût. Mon sujet va encore parler de la fabrication du pain à la renaissance et au 20ème siècle.

Mon hypothèse est que la fabrication du pain a beaucoup évolué puisque les matériaux de fabrication ont changé et la technologie a aussi énormément changé, car la matière première n'est pas la même au moyen-âge et aujourd'hui. La quantité a sûrement augmenté depuis l'invention des machines comme la bouleuse (machine qui permet de couper et de faire prendre une forme de boule à la pâte) ou le pétrin (machine qui mélange les ingrédients d'une pâte). Le temps pour faire lever de la pâte s'est réduit. Il y a encore des stages que j'ai fait dans une boulangerie moderne et une autre qui fait du pain comme au moyen-âge.

Les questions intermédiaires sont:

-Est-ce que les techniques de fabrication du pain ont elles évolué?

Sur cette question je montrerais comment la fabrication du pain a évolué au moyen-âge, à la renaissance, au 20ème siècle et aujourd'hui.

-Est-ce que le pain est important pour le peuple?

Sur cette question je parlerais de l'importance du pain envers le peuple depuis le moyen-âge.

-Est-ce que les nouvelles technologies ont apporté des éléments positifs dans la fabrication du pain.

Et sur cette question je verrais si cette affirmation est vraie.

Recherche

fabrication du pain au moyen-âge:

Les boulangers fabriquent le pain en deux jours. Le premier jour les boulangers préparent la pâte pour le pain durant la matinée, ensuite ils "nourrissent" le levain (eau et farine fermentée) en lui donnant de la farine et de l'eau pour le rendre moins acide. Les boulangers attendent entre 2 et 4 heures pour que la pâte repose et que le levain double de volume, puis ils étalent la pâte sur une table ou ils étalent environ 1 gramme de levain avec un peu d'eau. Quand le levain est étalé on replie la pâte pour après la laisser reposer environ 12 heures.

Le lendemain les boulangers allument le four à pain, pendant que le four chauffe ils pèsent et façonnent la pâte qu'il mettent dans des paniers pour qu'elle garde la forme voulue et qu'elle repose encore un peu. Pour vérifier si le four est à la bonne température ils jettent un peu de farine dans le four, si la farine devient noire c'est que le four est trop chaud, si la farine reste blanche le four n'est pas assez chaud et si la farine est couleur caramel c'est que le four est à la bonne température. Quand la température du four est assez chaude on le vide avec un sorte de râteau pour ramener le charbon, on utilise en suite un balai pour ramener le charbon mis dans les endroits difficile d'accès et pour finir on utilise une serpillère pour ramener tous les petits bouts de charbons qu'il reste. Ensuite on ferme le four et on ouvre des vannes pour équilibrer la température. Quand le four est tempéré on met le pain dans le four pendant une heure, puis on enlève le pain du four.

Les boulangers fabriquent environ une a deux fois par semaine une centaine de kilos de pain. Durant cette période de temps la fabrication n'a cessé de s'améliorer et côté technique voila quelques changements : les fours sont plus moderne, l'eau est conduite directement à l'atelier de boulangerie. Mais il n'y a toujours aucune différence entre le pain des pauvres et des riches. Le pain des riches est constitué de farine d'excellente qualité et le pain des pauvres lui est fait avec de la farine « noire » qui est en fait de la farine qui est moins tamisée que celle des riches.

Entre les XI^o et XIV^o siècles, les campagnes européennes connaissent de fréquentes famines. Le pain des pauvres est alors rarement constitué de froment pur, mais d'un mélange de méteil, d'orge.

Fabrication du pain à la renaissance:

La technique pour fabriquer le pain n'a pas énormément changé mis à part la quantité et les sortes

de pain que fabrique le boulanger. Il y a le nombre de boulangers qui augmente pour aider à la fabrication du pain, car la quantité de pain consommée augmente avec le temps. Les boulangers sont aussi là pour allumer le four et le surveiller dans les villages car, à cette époque les villageois doivent faire eux même leurs pain dans des fours appelés four banal. Ils doivent aussi faire moudre la farine dans un moulin banal (le moulin banal est un moulin ou les villageois vont moudre eux même leur blé) qui est lui aussi géré par un spécialiste.

Fabrication du pain au 20ème siècle:

Il y a de nombreuses améliorations sur les fours de boulangerie. Le sol du four commence à se faire en briques et les fours se ferment par des portes.

Le chauffage de ces fours reste longtemps directement dans le four à pain. D'abord chauffés au bois, ou les fours sont ensuite chauffés au charbon, au gaz puis au mazout. En même temps il se développait des appareils pour produire de la vapeur d'eau pour humidifier le four. C'est cette humidité qui donna au pain sa couleur jaune doré.

Vers 1930 des fours indirects se développent. Dans ces fours, le combustible brûle dans un foyer extérieur au four (généralement sous le four) ce qui fait gagner du temps comme ils ne doivent plus vider le four de tous les débris de charbon de bois au autres saletés.

Durant presque tout le 20ème siècle le pain gardait sa valeur au niveau du peuple. Par exemple lors de la seconde guerre mondiale les Allemand prirent les stocks de blés de la France, ce qui mécontenta le peuple Français.

Le pain des années 60 - 70 n'a plus grand chose de commun avec le pain. Le pain commence à être fabriqué en usine, pré-tranché (pain déjà coupé en tranches) ou pain blanc cotonneux (pain fait en moins de 6 heures ce qui ne le rend pas très bon) soi disant artisanal, ce qui n'a plus grand chose de commun avec le pain. Le coup final sera porté avec les techniques de congélation transformant bon nombre de boulangeries en "terminaux de cuisson" (comme par exemple pour nous la migros ou la coop). Au XXème siècle, les machines commencent à se développer, par exemple pour que le pétrissage du pain soit plus rapide. Les fermentations sont de mieux en mieux maîtrisées (on sait mieux comment fonctionne la fermentation du levain dans la pâte à pain) , soutenues notamment par une recherche active (des recherches sont fréquentes pour que le pain soit fait plus vite) qui touche une meilleure connaissance de la consistance des levures, la sélection des souches (qualité de la farine et de l'eau) et l'amélioration des techniques de fabrication.

Fabrication du pain aujourd'hui:

Aujourd'hui l'Europe a de nouvelles techniques de fabrication unique dans le monde. Le pain que nous consommons aujourd'hui n'est plus le même qu'il y a quelques dizaines d'années, car la population n'est plus obligée de se nourrir que de pain donc le pain est moins cher et les gens ne le mange plus comme repas mais comme accompagnement, mais les ingrédients du pain sont restés les mêmes, à savoir de la farine, de l'eau, du sel et de la levure (autrefois on utilisait du levain et non de la levure qui est fabriquée chimiquement).

Aujourd'hui on utilise également, pour corriger éventuelles déficiences de la farine (le débit de blé dans la farine) , certains conservateurs ou autre produits chimiques dans la fabrication des pains.

Pour fabriquer le pain aujourd'hui, les boulangers utilisent plusieurs machines pour faire presque tout le travail comme le pétrin qui pétrit la pâte ou encore la diviseuse qui est utilisée pour diviser la pâte en partie égale, le pain se fait aussi en préfabrication, cela veut dire que les boulangers préparent du pain, le précuisent et le stockent dans des congélateurs ou le mettent sous vide pour avoir juste à le sortir et à le cuire. Cette technique permet de faire plus vite une grande quantité de pain. La conservation du pain n'est plus la même. De nos jours, le pain commence à sécher au bout d'une journée et avant le pain pouvait durer une semaine avant de commencer à durcir.

Comparaison de boulangerie du moyen-âge et d'aujourd'hui:

voici une série d'images qui vont montrer la différence des boulangeries, des machines et moyen de fabrication du pain entre le Moyen-âge et aujourd'hui. Nous pourrons constater la différence qu'il y a entre une boulangerie du Moyen-âge et une de notre époque.



Ici on peut voir deux images de boulangerie une du moyen-âge (à gauche) et une boulangerie

moderne (à droite). La comparaison montre qu'il y a plusieurs différences entre les deux boulangeries dans la boulangerie moderne il y a des machines et dans l'autre il n'y en a pas.



Ici on peut comparer un four du moyen-âge (à gauche) et un four moderne (à droite). Les différences entre les deux fours est que celui du moyen-âge est fabriqué en pierre et celui de notre époque est en autre matériaux que la pierre. Il ne fonctionne pas de la même manière, celui du moyen-âge à besoin de feu pour chauffer et le four moderne est électrique. Nous pouvons aussi voir qu'il y a un tapis roulant pour pouvoir mettre plus vite le pain dans le four ce qu'il n'y a pas dans celui du moyen-âge.

Résultat:

Les informations capitales:

Les informations capitales sont qu'au Moyen-âge les boulangers font le pain sur deux jours, qu'ils le font une à deux fois par semaine et qu'ils laissent reposer le pain environ douze heures. Qu'ils n'utilisent pas de levure de bière (celle utilisée de nos jours) mais du levains qui est tout simplement de la farine et de l'eau fermentée. Que quand il y avait des famines, le pain des pauvres était fait d'un mélange de plusieurs farine et non de froment (farine blanche/de blé).

A la renaissance les villageois doivent faire eux même leur pain dans des fours appelé « four banal » et moudre aussi leur blé dans des moulins banal.

Au 20ème siècle ils faut savoir que des usines commencent à se développer pour fabriquer le pain en grande quantité et que vers 1930 des fours indirects se créent qui sont des fours dont le foyer est sous le four. Après les fours commencent à être chauffés au gaz et au mazout pour être encore plus rapide pour chauffer le four ils développent aussi des techniques de congélation pour que tous soit juste à finir de cuire.

Et pour finir il faut se rappeler de ces points dans la fabrication d'aujourd'hui. On n'utilise plus du

levain mais de la levure fabriquée chimiquement pour que la pâte "gonfle" plus vite et qui devient plus vite dur que du pain fait au Moyen-âge qui lui va se conserver plus longtemps. Il y a encore la technique de la préfabrication qui est importante.

Mon opinion:

mon opinion est que la fabrication du pain a réellement changé rien que pour tous ce qui est ingrédient utilisé comme le levain qui est devenu de la levure de bière. Il y a les machines qui sont apparues vers le 20ème siècle ce qui fait que les boulangers gagnent beaucoup de temps dans leur travail.

Ici je vais répondre aux questions posées au début du dossier.

Première question: Est-ce que les techniques de fabrication du pain ont-elles évolué ?

Oui elle ont évolué car, il y a beaucoup de nouvelles facettes dans cette fabrication comme il ne le font plus en deux jours mais en un jour et des machines sont arrivées dans la fabrication du pain.

Seconde question: Est-ce que le pain est important pour le peuple?

Oui et non à la fois car, au Moyen-âge le peuple mange le pain comme un repas complet, mais de nos jours il est utilisé comme accompagnement du repas.

Et dernière question: Est-ce que les nouvelles technologies ont apporté du positif dans la fabrication du pain?

Les nouvelles technologies ont apporté du positif et du négatif. En positif, le pain se fait plus rapidement, en plus grande quantité, plus régulièrement et avec plus de choix. En négatif, le pain se conserve moins longtemps et a moins de goût.

Comparaison de l'hypothèse avec les résultats:

mon hypothèse est presque identique au résultat car, je dis que la fabrication du pain a beaucoup évolué dans le temps de fabrication du pain, la quantité de pain fabriquée chaque jour et le nombre de sortes de pain qu'il font par rapport au moyen-âge. Comme dans le temps de fabrication du pain a diminué d'un jour et que dans mon hypothèse je parle de nouvelles machines qui sont réellement apparues comme la bouleuse et le pétrin. Je parle aussi des techniques pour que la pâte à pain lève plus vite. Cette étape a diminué en passant de 12 heures à 6-8 heures.

Sinon je n'ai pas rencontré de difficultés pour trouver les informations pour faire ce dossier à part pour la partie "fabrication du pain à la renaissance". J'ai eu des difficultés pour expliquer certaines informations.

Bibliographie:

- Dictionnaire universel du pian*, Robert Laffont, édition 2010, France
- Si le pain m'était conté...*, Bénéno Cacerès, édition 1987, France
- <http://www.fagotin.be>
- <http://www.febpf.fr>
- <http://www.boulangerie64.org>
- <http://www.fagotin.be>
- <http://www.googleimage.ch>