



## Les céréales

Du 18 au 20 Juin 2015, le Muséum d'Histoire Naturelle de Toulouse et le Jardin Botanique Henri Gaussen organisent un colloque intitulé "Céréales" ; en écho à cette manifestation, retrouvez dans cette bibliographie non exhaustive nombre d'éléments botaniques, historiques ou sociologiques autour de ces plantes nutritives et étonnantes dont la place et l'évolution au sein de nos civilisations demeurent importantes.

---

### Sommaire

<b>Articles disponibles dans les bibliothèques</b>	<b>pp. 1 à 5</b>
<b>Webographie</b>	<b>pp. 6 à 9</b>
<b>Bibliographie : Bibliothèque Emile Cartailhac</b>	<b>pp. 10 à 12</b>
<b>Bibliographie : Médiathèque Jeunesse « Pourquoi Pas ? »</b>	<b>pp. 13 à 14</b>

---

### Articles disponibles dans les bibliothèques

---

#### Typologie et diversité des céréales

**Petit guide des céréales à paille : Promenons-nous dans les champs** par Jean-Yves Marc dans **La Garance voyageuse**, n°109, printemps 2015. pp. 22-29  
On appelle céréales à paille les céréales d'hiver ou de printemps telles que l'orge, l'avoine, le seigle et le blé. L'objet de cet article est de proposer une description des céréales que l'on rencontre dans les champs, particulièrement dans le Sud-Ouest de la France.

## Avoine

**Le son d'avoine aide-t-il à maigrir ?** Par Patricia Chairopoulos dans **Sciences et avenir**, n°770 d'avril 2011. pp. 38-39

Conseillé dans le cadre de régimes amaigrissants en vogue, dont le fameux régime Dukan, le son d'avoine a des bénéfices avérés sur le cholestérol ou la glycémie..., mais plus qu'incertains sur la perte de poids.

**Les céréales du matin** par Véronique Molénat dans **Sciences et avenir**, n°722 d'avril 2007. pp. 38-39

A part les flocons d'avoine et le muesli, leur intérêt nutritionnel est quasi nul.

## Blé

**Le blé, une céréale génétiquement hors norme** par Loïc Chauveau dans **Sciences et avenir**, n°811 de septembre 2014. p. 66

Le séquençage du chromosome 3B du blé tendre vient de s'achever après neuf années de recherche. Mais il en reste encore 20 à déchiffrer. Un travail titanesque.

**La grande saga des blés** par Jean-Paul Collaert dans **Hommes & Plantes**, n°89 d'avril/juin 2014. pp. 4-11

Le blé figure parmi les grandes céréales nourricières. On croit tout savoir sur lui, mais son compagnonnage avec l'homme est si antique et compliqué, que cela vaut la peine de se pencher sur cette longue histoire commune.

**Quelle(s) sélection(s) du blé tendre pour l'agriculture biologique ?** Par Aurélie Belleil dans **Alter Agri**, n°123 de janvier/février 2014. pp. 11-13

**Préserver la diversité génétique du blé** par Cécile Klingler dans **La Recherche**, n°455 de septembre 2011. pp. 58-61

Le nombre de variétés de blé cultivées en France augmente, mais leur diversité génétique stagne. Comment remédier à cette situation, qui freine la capacité d'adaptation des cultures aux évolutions de l'environnement ?

**Le blé n'est plus à l'abri de la rouille noire** par Boris Bellanger dans **Science & Vie**, n°1117 d'octobre 2010. pp. 74-79

Eradiqué dans les années 1990, le champignon de la rouille noire a trouvé le moyen de contourner les défenses dont les agronomes avaient doté le blé pour s'attaquer de nouveau à lui. Et cela avec une virulence accrue : inquiétude.

**Le blé prend un coup de chaud** par Loïc Chauveau dans **Sciences et avenir**, n°762 d'août 2010. pp. 64-66

C'est désormais une certitude : le réchauffement climatique est responsable de la stagnation des rendements en France. Un constat alarmant.

**Le blé, l'autre or des Romains : du grain au pain** par Brigitte Postel dans **Archéologia**, n°477 de mai 2010. pp. 40-49

Le musée-site archéologique de Bavay propose cette année de suivre le parcours du blé chez les Romains, du labour des champs à la consommation du pain, en passant par les moissons, le commerce, le stockage et les croyances liées à la terre.

**Blé sauvage des premiers agriculteurs** par George Wilcox dans **La Recherche**, n°406 de mars 2007. pp. 58-61

A quelle date certains de nos ancêtres chasseurs - cueilleurs sont-ils devenus agriculteurs ? Les archéologues associent cultures expérimentales et analyses microscopiques pour reconstituer un processus qui a duré au moins mille ans.

## Maïs

**Diversité et produits de qualité. Cas du maïs et de la tomate** par Véronique Chable dans **Alter Agri**, n°130 de mars/avril 2015. pp. 9-11

Le maïs et la tomate sont deux cultures qui illustrent plusieurs stratégies de Solibam, de la création de diversité à la qualité des produits. Pour chacune d'elles, deux pays ont été impliqués : la France et le Portugal pour le maïs, la France et l'Italie pour la tomate.

## Quinoa

**Farines et dérivés, comment s'y retrouver ?** Par Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir**, n°811 de septembre 2014. pp. 72-73

Sans gluten, riches en fibres, à base de quinoa, riz, châtaigne ou sarrasin... l'offre est devenue pléthorique. Mais toutes les farines ne se valent pas.

## Riz

**Polémique autour du riz doré : questions sur un OGM pas comme les autres** par Emmanuel Monnier dans **Science & Vie**, n°1162 de juillet 2014. pp. 38-43

En février 2014, le ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, reconnaît qu'un vrai débat sur l'intérêt de cultiver le riz doré "mériterait d'être organisé". Quatorze ans plus tôt, cet OGM avait fait la une du magazine "Times" : "Ce riz pourrait sauver un million d'enfants par an." De violents réquisitoires avaient été rapidement publiés par les opposants aux OGM, Greenpeace en tête, pour dénoncer "un échec technique" et "contre-productif". Depuis, la tension ne cesse de monter. Il y a un an, aux Philippines, des rizières d'essai ont été arrachées.

**Il faut faire sauter le riz après l'avoir cuit à l'eau** par Hervé This dans **Pour la science**, n°433 de novembre 2013. p. 141

Dans une cuisson à l'eau, le sort des amidons diffère selon leur nature. Pour la santé, il est bon d'en tenir compte.

**Le riz, un peu, beaucoup, à la folie ?** Par Lucie Le Jeanne dans **La Garance voyageuse**, n°97, printemps 2012.

Le riz est l'aliment de base des Malgaches, mais Madagascar est obligée d'en importer pour satisfaire les besoins de la population. De nouveaux systèmes de riziculture très prometteurs sont actuellement mis en place.

**Le riz domestiqué en Chine** par Dorian Fuller dans **La Recherche**, n°447 de décembre 2010. pp. 54-57

Comment le riz, plante sauvage à petits grains, est-il devenu la céréale la plus consommée dans le monde ? Les dernières découvertes des archéologues révèlent que cette histoire a commencé en Chine, dans la vallée du fleuve Yangtsé, il y a 6 500 ans.

**Le riz : vers des variétés mieux adaptées** dans **Pour la science**, n°389 de mars 2010. pp. 72-79

Pour créer des variétés de riz tolérant la sécheresse, la présence de sel dans le sol ou la submersion, les chercheurs réalisent des croisements et repèrent les plantes intéressantes à l'aide de marqueurs moléculaires.

## Céréales, entre agriculture, alimentation et consommation

**Rendements agricoles : la grande panne** par Vincent Nouyrigat dans **Science & Vie**, n°1168 de janvier 2015. pp. 98-105

Alors qu'il faudra nourrir 9 milliards de personnes en 2050, voici qu'après des décennies de croissance continue, les rendements du blé, du riz et du maïs s'essouffent. Pis : ces trois piliers de l'alimentation mondiale déclinent dans certaines régions, faisant craindre une crise majeure.

**Agriculture. Elle est la clé de notre psychologie** par Elsa Abdoun dans **Science & Vie**, n°1167 de décembre 2014. pp. 84-88

C'est un ressort cognitif tout à fait inattendu ! Notre rapport aux autres et notre façon de penser seraient influencés par le type de céréales, riz ou blé, cultivées par nos ancêtres. De quoi élucider les différences culturelles entre l'Asie et l'Occident. Explication.

**Quelles céréales pour un petit déjeuner idéal ?** Par Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir**, n°801 de novembre 2013. pp. 86-87

Voici quelques conseils pour s'y retrouver dans la profusion d'offres commerciales vantant les mérites des céréales matinales. Et pour profiter à fond des bienfaits de ces sources de fibres et de vitamines.

**La monoculture met les butineuses au régime** par loïc Chauveau dans **Sciences et avenir hors série**, n°175 de juillet 2013. pp. 48-51

Fait partie d'un dossier de 17 articles intitulé "La Vie extraordinaire des abeilles". Blé, maïs, colza, tournesol... Les cultures intensives détruisent la diversité florale, condamnant les colonies à de redoutables périodes de disette.

**Pourquoi craint-on une nouvelle crise alimentaire ?** Par Marielle Mayo dans **Science & Vie**, n°1145 de février 2013. pp. 28-29

Production céréalière en recul, flambée des prix, diminution des stocks, développement des biocarburants : tous les éléments d'une crise majeure semblent en place... Explications.

**Le bio peut-il nous nourrir tous ?** Par Nicolas Van Ingen dans **Terre sauvage**, n°2089 de février 2013. pp. 50-56

Numéro spécial.

Fait partie d'un dossier de 24 articles intitulé "Quand l'agriculture protège la nature". L'agriculture biologique est-elle à même de répondre aux enjeux alimentaires de la planète ? Est-elle rentable ? Quid des rendements, quand on n'utilise pas d'intrants ? Des questions que "Terre Sauvage" est allé poser à Emmanuel Marchand, agriculteur sur la voie du bio en Charente-Maritime.

**Graines pérennes** par Robert Kunzig dans **National Geographic**, n°139 d'avril 2011. pp. 140-142

Non paginé dans la revue.

Les céréales annuelles nourrissent la planète, mais créent des problèmes à long terme. Les plantes vivaces pourraient offrir une solution.

**La permaculture : jardiner comme la nature** par Laura Laker dans **L'Ecologiste**, n°31 de mars 2010. pp. 64-65

Un jardin productif sans produits chimiques, ni labour, ni important travail de désherbage ? La "permaculture" ou agriculture permanente, concept lancé par Bill Mollison, offre un maximum de rendement avec un minimum d'efforts.

**Agriculture : les racines du futur** par Jerry Glover dans **Pour la science**, n°363 de janvier 2008. pp. 48-50, 55-58

Comment concilier agriculture à grande échelle et développement durable ? Peut-être en transformant les principales plantes annuelles qui nous alimentent en végétaux pérennes dotés de racines profondes.

**Le grenier du monde se vide-t-il ?** Par Muriel de Véricourt dans **Science & Vie**, n°1081 d'octobre 2007. pp. 60-63

Blé, maïs, orge : le prix des céréales flambe, sur un marché où les stocks s'amenuisent. En cause, une demande boostée par le développement massif de la filière biocarburant. L'équilibre alimentaire est-il en danger ?

**Céréales : le retour des gènes anciens** par Stephen Gof dans **Pour la science**, n°324 d'août 2004. pp. 82-89

On peut améliorer les plantes en exploitant la richesse des variétés ancestrales. Pour ce faire, les agronomes combinent méthodes traditionnelles de sélection et techniques de génétique moléculaire. Les prémices d'une nouvelle révolution verte ?

## Webographie

---

**Biodiversité des céréales, origine et évolution** : Les céréales constituent 45 % des apports énergétiques dans l'alimentation humaine. Leur utilisation organisée est à l'origine des civilisations. Il existe trois groupes de céréales majeures qui correspondent à 75 % de la consommation céréalière mondiale. Un premier grand groupe de céréales est formé par le blé, l'orge, le seigle et l'avoine. Il émerge dans le Triangle fertile, berceau des civilisations occidentales qui ont donc leur point de départ au Moyen Orient et au Proche Orient. Un deuxième grand groupe est formé par le maïs. Il est originaire d'Amérique centrale. Il est à la base des civilisations amérindiennes. Le maïs a été importé en Europe par les explorateurs du Nouveau-Monde à la fin du XV<sup>e</sup> siècle. Un troisième grand groupe est ordonné autour du riz. C'est une plante originaire des régions chaudes et humides de l'Asie du Sud-Est. Sa domestication s'est faite de façon synchrone avec la domestication du blé plus à l'ouest. Le riz est à la base des civilisations orientales.

[http://www.google.fr/url?](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0CDQQFjAD&url=http%3A%2F%2Fartic.ac-besancon.fr%2Fsvt%2Ffra_com%2Fexp_mus%2Fcereales%2Fbiodiversite_cereales.pdf&ei=nEVwVfyvGIH_Uo6ggqgD&usg=AFQjCNFfCU9GuJyRQ_dR_cUIKkShnWn2qW&bvm=bv.94911696,d.d24)

[sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0CDQQFjAD&url=http%3A%2F%2Fartic.ac-besancon.fr%2Fsvt%2Ffra\\_com%2Fexp\\_mus%2Fcereales%2Fbiodiversite\\_cereales.pdf&ei=nEVwVfyvGIH\\_Uo6ggqgD&usg=AFQjCNFfCU9GuJyRQ\\_dR\\_cUIKkShnWn2qW&bvm=bv.94911696,d.d24](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0CDQQFjAD&url=http%3A%2F%2Fartic.ac-besancon.fr%2Fsvt%2Ffra_com%2Fexp_mus%2Fcereales%2Fbiodiversite_cereales.pdf&ei=nEVwVfyvGIH_Uo6ggqgD&usg=AFQjCNFfCU9GuJyRQ_dR_cUIKkShnWn2qW&bvm=bv.94911696,d.d24)

**Le long chemin de la domestication du blé** : Deux spécialistes d'archéobotanique proposent un nouveau scénario des débuts de l'agriculture au Moyen-Orient. C'est dans cette région notamment qu'a commencé il y a près de 10 000 ans la culture du blé et de l'orge. Les modèles fondés sur la sélection génétique laissaient penser que la domestication de ces deux céréales que l'on trouve à l'état sauvage dans le nord de la Syrie et l'est de la Turquie, se serait effectuée en l'espace de 200 à 300 ans.

[http://www.lefigaro.fr/sciences/2006/04/03/01008-20060403ARTFIG90333-le\\_long\\_chemin\\_de\\_la\\_domestication\\_du\\_ble.php](http://www.lefigaro.fr/sciences/2006/04/03/01008-20060403ARTFIG90333-le_long_chemin_de_la_domestication_du_ble.php)

**Histoire de la culture des céréales** : Plutôt que d'écrire un article très général sur l'histoire de la culture des céréales à travers le monde, nous préférons aborder ici l'histoire de la culture du blé tendre (*Triticum aestivum* L.), espèce emblématique, s'il en est, de notre civilisation judéo-chrétienne et de son agriculture. Son histoire est en effet intimement liée à celle - mais pas seulement - de la civilisation occidentale. Aujourd'hui que nous avons au sein de l'Union européenne, grâce à l'héritage d'un savoir-faire agronomique plurimillénaire et au travail plus récent des généticiens et des sélectionneurs, du blé tendre en quantité suffisante pour nourrir nos populations et même en exporter, on oublie parfois - ou tout simplement on ignore - l'histoire tourmentée de cette culture qui, sans la volonté fondatrice de quelques hommes du Néolithique, ne serait sans doute au mieux encore aujourd'hui qu'une graminée prairiale de plus parmi tant d'autres.

[http://www.google.fr/url?](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=14&cad=rja&uact=8&ved=0CGMQFjAN&url=http%3A%2F%2Fwww7.inra.fr%2Fdpenv%2Fpdf%2Fbonjed21.pdf&ei=nEVwVfyvGIH_Uo6ggqgD&usg=AFQjCNHH7WJfS7DgxjYjkSVL0jmFU5EIDA&bvm=bv.94911696,d.d24)

[sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=14&cad=rja&uact=8&ved=0CGMQFjAN&url=http%3A%2F%2Fwww7.inra.fr%2Fdpenv%2Fpdf%2Fbonjed21.pdf&ei=nEVwVfyvGIH\\_Uo6ggqgD&usg=AFQjCNHH7WJfS7DgxjYjkSVL0jmFU5EIDA&bvm=bv.94911696,d.d24](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=14&cad=rja&uact=8&ved=0CGMQFjAN&url=http%3A%2F%2Fwww7.inra.fr%2Fdpenv%2Fpdf%2Fbonjed21.pdf&ei=nEVwVfyvGIH_Uo6ggqgD&usg=AFQjCNHH7WJfS7DgxjYjkSVL0jmFU5EIDA&bvm=bv.94911696,d.d24)

**Céréale : millet et sorgho, le mil** : Le mil désigne un groupe de poacées très cultivées en Afrique et en Asie, le millet. On y associe aussi le sorgho. Découvrez ces céréales.

<http://www.futura-sciences.com/magazines/nature/infos/dossiers/d/botanique-cereale-millet-sorgho-mil-1069/>

**Céréales : le seigle, du pain au LSD** : Le seigle est une graminée, assez rustique, qui fait partie des céréales, dites « à paille ». Les pays du Nord apprécient particulièrement le pain noir de seigle, au point que des AOC se mettent en place pour protéger les recettes traditionnelles. Mais le seigle c'est aussi l'ergot, le LSD et nous ferons le point à ce sujet.

<http://www.futura-sciences.com/magazines/nature/infos/dossiers/d/botanique-cereales-seigle-pain-lsd-959/>

**Beauce : grenier à blé de la France** : La Beauce est une région naturelle française agricole très fertile qui couvre six cent mille hectares. Située au sud-ouest de Paris, c'est une vaste plaine, consacrée à la grande culture, présentée comme le grenier à blé de la France

<http://www.futura-sciences.com/magazines/voyage/infos/dossiers/d/geographie-beauce-grenier-ble-france-805/>

**Semences et création de nouvelles variétés** : Un enjeu majeur pour l'avenir : comment nourrir les six milliards de personnes qui peuplent la planète sans gaspiller les ressources disponibles ? Dans ce débat économique, sociétal, et environnemental, la filière des semences a un rôle essentiel à jouer.

<http://www.futura-sciences.com/magazines/environnement/infos/dossiers/d/developpement-durable-semences-creation-nouvelles-varietes-878/>

**Les céréales en Égypte ancienne** : L'agriculture méditerranéenne est née dans le Croissant fertile il y a environ 10 000 ans. Parmi les plantes fondatrices de cette agriculture figurent plusieurs céréales : l'orge, les blés, et plus tard le seigle et l'avoine. L'orge est sans conteste la céréale la plus importante au néolithique. Elle l'est aussi en Égypte, ce qu'atteste son rôle dans les rites religieux. Les blés forment un groupe botanique complexe, dont l'histoire n'est pas encore totalement éclaircie.

<http://museum.agropolis.fr/pages/expos/egypte/fr/index.htm>

**Le Paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIIIe - XVe siècle)** : Cette étude des conditions matérielles de la production des céréales au moyen âge suit le cycle biologique qui va de la préparation du sol à la cuisson du pain, en associant toujours à la réalité des choses la représentation de cette réalité par les contemporains. Après un examen des outils employés depuis les labours jusqu'à la moisson, sont présentés les divers grains cultivés, l'histoire de leur fortune, de leur prestige, de leur abandon: ainsi l'avancée du blé, le recul de l'épeautre. La transformation de ces grains pour les consommer constitue la troisième partie: battage, mouture et ses nombreux procédés mécaniques avec une typologie des moulins, préparation des diverses qualités de pain. Enfin la dernière partie, fondée sur une étude iconographique précise, est consacrée à la place que les grains et leur travail ont tenue dans l'imaginaire social...

[http://www.persee.fr/web/ouvrages/home/prescript/monographie/efr\\_0000-0000\\_1992\\_mon\\_165\\_1](http://www.persee.fr/web/ouvrages/home/prescript/monographie/efr_0000-0000_1992_mon_165_1)

**Céréales, racines amyloacées et autres aliments riches en glucides** : Les premiers habitants de la Terre vivaient principalement d'aliments provenant de la chasse et de la cueillette. Les grains de céréales ont été parmi les premiers à être cultivés et récoltés. Les anciennes civilisations prospérèrent en partie grâce à leur aptitude à produire, engranger et distribuer ces grains de céréales: le maïs en Amérique avant l'arrivée des Européens, le riz dans les grandes civilisations asiatiques, et l'orge en Éthiopie et en Afrique du Nord-Est. Les aliments riches en glucides sont importants parce qu'ils constituent la base de la plupart des régimes alimentaires, en particulier des habitants les plus pauvres des pays en développement. Dans les pays en développement, ces aliments représentent généralement 70 pour cent ou plus de l'apport énergétique de la population (contre moins de 40 pour cent aux États-Unis et en Europe).

<http://www.fao.org/docrep/004/w0073f/w0073f27.htm>

**Céréales et apports nutritionnels** : Le goût n'est pas le seul atout des céréales. Trésors de bienfaits essentiels (glucides, fibres alimentaires, protéines, vitamines, minéraux et oligo-éléments), elles assurent le quart de nos apports énergétiques journaliers.

<http://www.passioncereales.fr/dossier-thematique/c%3%A9r%3%A9ales-et-apports-nutritionnels>

**Comment le marketing veut vous faire manger des céréales au petit déjeuner ?** :

« Céréales » : voilà un terme qui a bon dos. Nombreux sont ceux mangeant leur bol de céréales soufflés, de muesli croustillant ou leur paquet de biscuits spécifiques avec la bonne conscience d'un petit déjeuner équilibré. Le marketing a fait son œuvre...

<http://www.sante-et-nutrition.com/comment-le-marketing-veut-vous-faire-manger-des-cereales-au-petit-dejeuner/>

**Des chiffres et des céréales, l'essentiel de la filière** : L'agriculture française, et notamment la filière céréalière, ont à cœur de répondre quotidiennement aux missions qui leur ont été confiées depuis des générations: nourrir les hommes, nourrir les animaux, valoriser ses produits au sein de nouvelles filières et contribuer au développement durable du territoire national, tant sur le plan économique qu'environnemental et social. Présentes sur l'ensemble du territoire français, les cultures de céréales structurent et façonnent les paysages. Elles s'étendent sur la moitié du sol labourable français, soit sur une surface de 9 millions d'hectares cultivés par plus de la moitié des exploitations françaises, c'est-à-dire par près de 300 000 exploitations. La production céréalière atteint plus de 65 millions de tonnes chaque année.

[http://www.google.fr/url?](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=0CDcQFjAE&url=http%3A%2F%2Fasset.keepeek.com%2Fpermalinks%2Fdomain39%2F2013%2F06%2F04%2F927-B18-Des_chiffres_et_des_cereales_edition_2012-2013_-_page_a_page.pdf&ei=8qZxVaPiG4uwUfW_gYAD&usg=AFQjCNHolyS_AolWqde4wqDiYt5CIHl5fQ&bvm=bv.95039771,d.ZGU)

[sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=0CDcQFjAE&url=http%3A%2F%2Fasset.keepeek.com%2Fpermalinks%2Fdomain39%2F2013%2F06%2F04%2F927-B18-](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=0CDcQFjAE&url=http%3A%2F%2Fasset.keepeek.com%2Fpermalinks%2Fdomain39%2F2013%2F06%2F04%2F927-B18-Des_chiffres_et_des_cereales_edition_2012-2013_-_page_a_page.pdf&ei=8qZxVaPiG4uwUfW_gYAD&usg=AFQjCNHolyS_AolWqde4wqDiYt5CIHl5fQ&bvm=bv.95039771,d.ZGU)

[Des chiffres et des cereales edition 2012-2013 -](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=0CDcQFjAE&url=http%3A%2F%2Fasset.keepeek.com%2Fpermalinks%2Fdomain39%2F2013%2F06%2F04%2F927-B18-Des_chiffres_et_des_cereales_edition_2012-2013_-_page_a_page.pdf&ei=8qZxVaPiG4uwUfW_gYAD&usg=AFQjCNHolyS_AolWqde4wqDiYt5CIHl5fQ&bvm=bv.95039771,d.ZGU)

[\\_page\\_a\\_page.pdf&ei=8qZxVaPiG4uwUfW\\_gYAD&usg=AFQjCNHolyS\\_AolWqde4wqDiYt5CIHl5fQ&bvm=bv.95039771,d.ZGU](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=0CDcQFjAE&url=http%3A%2F%2Fasset.keepeek.com%2Fpermalinks%2Fdomain39%2F2013%2F06%2F04%2F927-B18-Des_chiffres_et_des_cereales_edition_2012-2013_-_page_a_page.pdf&ei=8qZxVaPiG4uwUfW_gYAD&usg=AFQjCNHolyS_AolWqde4wqDiYt5CIHl5fQ&bvm=bv.95039771,d.ZGU)

**«La consommation mondiale de blé dépasse la production»** : + 107% en un an.

La progression de la tonne de blé a de quoi laisser songeur □ Le blé est, certes, avant tout un produit alimentaire, mais il fait l'objet de cotations sur un marché organisé, tant en France qu'à l'étranger. Éclairage avec Pascal Hurbault, de l'Association générale des producteurs de blé et autres céréales.

<http://www.lefigaro.fr/matieres-premierres/2007/10/23/04012-20071023ARTFIG00337-la-consommation-mondiale-de-ble-depasse-la-production-.php>

**La fabrication de la farine** : Les moulins d'aujourd'hui sont entièrement automatisés, une poignée d'hommes suffit à faire fonctionner un moulin moderne. Un moulin, peut, selon les cas, tourner 24 heures sur 24, 365 jours par an ou sur un rythme plus traditionnel. Certains moulins disposent d'un laboratoire intégré permettant de tester les qualités technologiques des blés. De même, des tests de panification sont souvent effectués pour vérifier que les qualités de la farine répondent aux attentes du boulanger. Pour obtenir la farine souhaitée, chaque meunier met au point un diagramme de mouture, c'est-à-dire « un programme de réglage des machines » qui permet la fabrication de la farine en fonction des caractéristiques du blé reçu et de la farine souhaitée. Pour bien comprendre le processus de fabrication de farine ou de transformation du grain de blé en farine, ou plus précisément du principe d'extraction de farine, il faut comprendre le parcours que le grain de blé effectue dès son arrivée au moulin.

<http://www.meuneriefraconaise.com/content.asp?IDD=33591>



**Du blé au pain :** Sur les 35 millions de tonnes de blé tendre produites chaque année, entre 5 et 6 sont transformées en farine. La France se situe ainsi au 3ème rang européen et au 11ème rang mondial de la production de farine. La majeure partie de cette farine va être utilisée pour la panification.

<http://www.passioncereales.fr/dossier-thematique/du-bl%C3%A9-au-pain>

**Le Blé : un marché stratégique dont les prix risquent d'être de plus en plus volatils :** Le blé, véritable pilier de l'alimentation humaine, est l'une des trois principales céréales, avec le maïs et le riz. Il existe une grande variété de blés mais seulement deux ont une importance économique significative: Le blé dur, utilisé pour la fabrication des semoules et pâtes alimentaires, est surtout cultivé dans les zones chaudes et sèches. Le blé tendre, le plus répandu, est davantage cultivé dans les hautes latitudes. Il est utilisé pour la production de farine destinée à la panification et, dans une moindre mesure pour la production de bières et d'alcool. Au cours des cinquante dernières années, la production mondiale de blé a fortement progressé. Autrefois fortement concentrée, la production et les flux commerciaux se sont orientés vers une répartition plus homogène à l'échelle de la planète grâce à l'émergence de nouveaux acteurs de tout premier ordre. L'évolution mondiale des foyers de consommation s'inscrit également dans le sens d'une plus large diffusion du blé et traduit la tendance à la hausse de la demande et une évolution des habitudes alimentaires.

[http://www.momagri.org/FR/articles/Le-Ble-un-marche-strategique-dont-les-prix-risquent-d-etre-de-plus-en-plus-volatils\\_138.html](http://www.momagri.org/FR/articles/Le-Ble-un-marche-strategique-dont-les-prix-risquent-d-etre-de-plus-en-plus-volatils_138.html)

**Le maïs et ses avenir :** Le maïs est la première céréale produite au monde. Les Etats-Unis détiennent le quasimonopole sur le marché mondial du maïs avec 40 % de la production et les trois-quarts du commerce. L'Europe, avec 5 % seulement de la production mondiale, fait figure de « nain jaune ». Mais, la France – en particulier, le Grand Sud-Ouest, son grenier à maïs – est de loin le premier pays producteur de maïs en Europe (plus de 40 %).

[http://www.google.fr/url?](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=16&cad=rja&uact=8&ved=0CEEQFjAFOAo&url=http%3A%2F%2Fwww.lapropective.fr%2Fdyn%2Ffranais%2Fmemoire%2Fcahier_num13.pdf&ei=aLZxVfyhCcm5UZGqgOAD&usq=AFQjCNEQzDH4QxmIdO1h5MMleqUC_t7pvw&bvm=bv.95039771,d.ZGU)

[sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=16&cad=rja&uact=8&ved=0CEEQFjAFOAo&url=http%3A%2F%2Fwww.lapropective.fr%2Fdyn%2Ffranais%2Fmemoire%2Fcahier\\_num13.pdf&ei=aLZxVfyhCcm5UZGqgOAD&usq=AFQjCNEQzDH4QxmIdO1h5MMleqUC\\_t7pvw&bvm=bv.95039771,d.ZGU](http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=16&cad=rja&uact=8&ved=0CEEQFjAFOAo&url=http%3A%2F%2Fwww.lapropective.fr%2Fdyn%2Ffranais%2Fmemoire%2Fcahier_num13.pdf&ei=aLZxVfyhCcm5UZGqgOAD&usq=AFQjCNEQzDH4QxmIdO1h5MMleqUC_t7pvw&bvm=bv.95039771,d.ZGU)

**Manger sans gluten, mode d'emploi :** Que l'on soit intolérant avéré au gluten ou que l'on souhaite simplement en réduire sa consommation, modifier son alimentation n'est jamais simple, d'autant que le gluten se cache un peu partout dans nos aliments

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/forme-et-bien-etre/astuces-bien-etre/manger-sans-gluten-mode-d-emploi>

**Intolérance au gluten : définition, symptômes, comment la détecter ? :** Près d'une personne sur 100 souffrirait aujourd'hui en France d'intolérance au gluten, d'après les estimations. Mais seuls 10 à 20% d'entre elles auraient été diagnostiquées car cette pathologie également appelée maladie coeliaque est difficile à identifier. Entre définition et symptômes, comment la détecter ?

[http://www.maxisciences.com/intol%E9rance-au-gluten/intolerance-au-gluten-definition-symptomes-comment-la-detecter\\_art32519.html](http://www.maxisciences.com/intol%E9rance-au-gluten/intolerance-au-gluten-definition-symptomes-comment-la-detecter_art32519.html)

## Bibliographie : Bibliothèque Emile Cartailhac

---

### Botanique, diversité et domestication des céréales

**Les céréales en Méditerranée: histoire, anthropologie, économie** : actes de la table ronde, novembre 1989 / sous la direction de Jean-Louis Miège ; [organisée par] la Chambre de commerce et d'industrie de Marseille et de l'Institut d'histoire des Pays d'Outre-Mer, Université de Provence. - [Paris] : CNRS Ed. ; [s.l.] : Ed. La Porte, DL 1994. - 1 vol. (282 p.) : ill. ; 24 cm.

Notes bibliogr. - ISBN 2-271-05101-0

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 2298**

Collaert, Jean-Paul

**Céréales : la plus grande saga que le monde ait vécue** / Jean-Paul Collaert. - Paris : Rue de l'échiquier, 2013. - 1 vol. (639 p.) : ill., fig., cartes ; 24 cm.

Bibliogr. p. 630. - ISBN 978-2-917770-45-0

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 COL**

**Histoires d'hommes, histoire de plantes : hommage au professeur Jean Erroux** : rencontres d'archéobotanique de Toulouse / dirigé par Philippe Marinval ; édition de Centre d'anthropologie Toulouse. - Montagnac : M. Mergoil ; Toulouse : Centre d'anthropologie de Toulouse, 2001. - 1 vol. (253 p.) : ill. ; 30 cm. - (Mémoires de plantes ; No 1).

Résumés bilingues français-anglais. Bibliogr. en fin d'articles. - ISBN 2-907303-53-8

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **B 3181**

Laws, Bill

**50 plantes qui ont changé le cours de l'histoire** / Bill Laws. - Rennes : Ouest-France, 2011. - 1 vol. (223 p.) : ill. en noir et en coul. ; 24 cm.

Bibliogr. p. 218-219. Webliogr. p. 219. Index. - ISBN 978-2-7373-5450-2

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **663.000 LAW**

Marinval, Philippe

**L'Alimentation végétale en France du Mésolithique jusqu'à l'Âge du fer** / Philippe Marinval. - Paris : Éd. du CNRS, 1988. - 1 vol. (192 p.) : ill., cartes ; 30 cm. - (Archéologie).

Bibliogr. p. 163-187. - ISBN 2-222-0-4196-1

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **B 1905**

Nyabyenda, Pierre

**Les plantes cultivées en régions tropicales d'altitude d'Afrique** : généralités, légumineuses alimentaires, plantes à tubercules et racines, céréales / Pierre Nyabyenda. - Gembloux (Belgique) : Les Presses agronomiques de Gembloux, cop. 2005. - 1 vol. (223 p.) : ill. ; 24 cm.

Bibliogr. p. 197-204. Index. - ISBN 2-87016-072-0

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 3812**

Padulosi, Stefano

**A la recherche des plantes oubliées : éloge de la biodiversité** / Stefano Padulosi ; avec la collaboration d'Olivier Tosseri. - Paris : Calmann-Lévy, 2013. - 1 vol. (233 p.-[8] p. de pl.) : ill. en coul. ; 21 cm.

Bibliogr. - ISBN 978-2-7021-4455-8

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.900 PAD**

**Plant resources of South-East Asia. No 10, Cereals** / G.J.H. Grubben and Soetjijto Partohardjono (editors). - Bogor : PROSEA, 1996. - 1 vol. (199 p.) : ill., carte ; 26 cm.

Bibliogr. p. [158]-168. Index. - ISBN 979-8316-00-2

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **B 3627**

**Plantes des rizières de Camargue** / Pascal Marnotte, Alain Carrara, Estele Dominati,... [et al.] ; Centre français du riz ; Parc naturel régional de Camargue ; Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement. - Paris : Cirad ; Arles : Centre français du riz : Parc naturel régional de Camargue, DL 2006. - 1 vol. (262 p.) : ill. ; 25 cm. - (Guide pratique).  
Bibliogr. p. 261- 262. Glossaire. Index. - ISBN 2-87614-621-5  
Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **B 2646**

**Ressources végétales de l'Afrique tropicale 1 : céréales et légumes secs** / éditeurs : M. Brink, G. Belay ; éditeurs traduction française : M. Chauvet, J.S. Siemonsma. - Wageningen : Fondation PROTA ; Leiden : Backhuys publishers, 2006. - 1 vol. (327 p.) : ill., cartes ; 24 cm.  
Bibliogr. p. 273-318. Index. - ISBN 90-5782-172-9  
Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 3184**

## Le maïs

Brunel, Sylvie

**Géographie amoureuse du maïs** / Sylvie Brunel. - Paris : Lattès, 2012. - 1 vol. (249 p.-8 p. de pl.) : ill. en noir et en coul. ; 23 cm.  
Bibliogr. p. 245-248. - ISBN 978-2-7096-4224-8  
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 BRU**

Carraretto, Maryse

**Histoires de maïs : d'une divinité amérindienne à ses avatars transgéniques** / Maryse Carraretto. - Paris : CTHS, 2005. - 1 vol. (267 p.) : ill. ; 24 cm. - (Le regard de l'ethnologue ; 14).  
Bibliogr. p. [229]-261. Notes bibliogr. - ISBN 2-7355-0577-4  
Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 3928**

Rouanet, Guy

**Le maïs** / Guy Rouanet. - Paris : Maisonneuve et Larose, 1997. - 1 vol. (142 p.): ill. ; 17 cm. - (Le Technicien d'agriculture tropicale ; 2).  
Bibliogr. p. 139. - ISBN 2-7068-0871-3  
Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **D 194**

## Nutrition, transformations et modes de consommation

Collin, Gérard

**Pain quotidien...Pain éternel** : [exposition] / Catalogue préparé et rédigé par Gérard Collin,..., Isabelle Darnas,..., Hélène Duthu-Latour,... [et al.]. - [S.l.] : [Parc national des Cévennes] : [Écomusée du mont Lozère], 1986. - 1 vol. (non paginé [ca 30] p.) : ill. ; 22 cm.  
Bibliogr. en fin d'ouvrage  
Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 2469**

**Géopolitique de l'alimentation** / coordination Alain Nonjon. - Paris : Ellipses, 2012. - 1 vol. (159 p.) ; 21 cm.  
Bibliogr. et listes de sites Internet en fin de chapitre. - ISBN 978-2-7298-7179-6  
Une synthèse de l'histoire de l'alimentation : définition des grands concepts, itinéraire des denrées, marchés du blé et du riz, etc.  
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 GEO**

Mérenne-Schoumaker, Bernadette

**Atlas mondial des matières premières : des ressources stratégiques** / Bernadette Mérenne-Schoumaker ; cartographie Claire Levasseur ; préface de Philippe Chalmin. - Paris : Éd. Autrement, 2013. - 1 vol. (95 p.) : cartes et ill. en coul., graph., tableaux ; 25 cm. - (Atlas-monde).

Bibliogr. p. 92-93. Glossaire. Index. - ISBN 978-2-7467-3447-0

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **831.000 MER**

Toussaint-Samat, Maguelonne

**Histoire naturelle et morale de la nourriture** / Maguelonne Toussaint-Samat ; [préface de Guy Savoy, introduction de Noëlle Châtelet]. - Toulouse : le Pérégrinateur, 2013. - 1 vol. (823 p.) ; 21 cm.

Bibliogr. p. 793-798. Index. - ISBN 978-2-910352-57-8

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 TOU**

### Et les OGM ?

**Pourrons-nous vivre sans OGM ? : 60 clés pour comprendre les biotechnologies végétales** / coordinateurs Yvette Dattée, Georges Pelletier. - Versailles : Quae, 2014. - 1 vol. (143 p.) : il. en coul. ; 21 cm. - (Clés pour comprendre).

Bibliogr. p. 131. Notes bibliogr. Glossaire. - ISBN 978-2-7592-2058-8

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **144.000 POU**

**Plantes génétiquement modifiées, menace ou espoir ?** : points de vue de l'Académie d'agriculture de France / Jean-Claude Pernollet, coord. - Versailles : Quae, 2015. - 1 vol. (94 p.) ; 19 cm. - (Enjeux sciences).

Notes bibliogr. - ISBN 978-2-7592-2296-4

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **144.000 PLA**

Robin, Marie-Monique

**Le monde selon Monsanto** : de la dioxine aux OGM, une multinationale qui vous veut du bien / Marie-Monique Robin ; préface de Nicolas Hulot. - Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine) : Arte Editions ; Paris : La Découverte, DL 2008. - 1 vol. (370 p.) ; 24 cm. - (Cahiers libres).

ISBN 978-2-7071-4918-3

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **144.000 ROB**

Robin, Marie-Monique

**Le monde selon Monsanto** / Marie-Monique Robin. - S.l. : Arte France Développement, 2008. - 1 DVD ; (1 h 49 min).

Magasin Bibliothèque Cartailhac (multimédia). - Cote : **E 97**

## Bibliographie : Médiathèque Jeunesse « Pourquoi Pas ? »

---

### Agriculture et céréales

**Agricultures du monde : du néolithique à nos jours** / par Marcel Mazoyer et Laurence Roudart. - Paris : Autrement, 2004. - 1 vol. (61 p.) : ill. coul. ; 25 cm. - (Autrement Junior. Histoire ; No17). - ISBN 2-7467-0578-8

Quelles agricultures pratiquaient les anciens Egyptiens ? Et les Incas ? Comment cultive-t-on le riz en Asie ? Quelles formes d'agricultures ont été développées en Europe au fil des siècles ? Ce livre retrace la grande épopée des agricultures, des premières domestications de plantes et d'animaux (Néolithique) jusqu'aux agricultures si différenciées du monde d'aujourd'hui. Il donne également l'origine géographique de ce qui allait devenir nos animaux domestiques et nos principales plantes cultivées.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* Cote 341.000 MAZ

**Des céréales : L'histoire, la culture et la diversité** / Michel Chauvet ; ill. Jean-Olivier Héron, Michel Politzer, Jacky Jousson. - Ile-d'Yeu (Vendée) : Gulf Stream, 2004. - 1 vol. (68 p.) : ill. ; 22 cm. - (Sauvegarde). - ISBN 2-909421-25-2

Ce livre est édité dans le cadre de Sauvegarde, programme européen d'éducation à la biodiversité. Présente les diverses céréales (blé, riz, maïs, orge, avoine, épeautre, mil) et les civilisations qu'elles ont engendrées en France et dans le monde. Le dépliant et les fiches décrivent les 23 espèces et types de céréales cultivées en France.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* Cote 342.000 CHA

### Blé

**Le boulanger** / Pascale de Bourgoing ; [illustrations de] Olivier Vaillon. - [Coppet] : Calligram : Ch. Gallimard, cop. 1998. - 1 vol. (n. p. [30] p.) : ill. ; 20 m. - (A travers la fenêtre ; 33). - ISBN 2-88445-431-4

Une "histoire-documentaire" pour découvrir les activités nocturnes de la boulangerie et les secrets de la fabrication du pain. Un imagier sur le métier de boulanger complète l'ouvrage.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* Cote 110.500 BOU

**Histoires de pains et de gâteaux** / Isabelle Lafonta ; Illustrations de Susanne Strassmann. - Paris : Flies France, impr. 2003. - 1 vol. (126 p.) : ill. ; 23 cm. - (La caravane des contes). - ISBN 2-910272-28-1

Contes du monde entier autour de la nourriture. Devinettes, informations documentaires, proverbes sur le sujet et recettes émaillent ce recueil. Une bibliographie complète utilement ce recueil.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* Cote 613.110 L

**Vive le bon pain !** / Brigitte Weninger ; illustrés par Anne Möller ; Adaptation de Géraldin Elschner. - Gossau, Zurich (Suisse) : Nord-Sud, 2000. - 1 vol. (32 p.) : ill. ; 25 cm. -

ISBN 3-314-21266-6

Pour découvrir comment les grains de blé sont transformés en pain et s'apercevoir qu'une simple tranche de pain est un merveilleux cadeau.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* Cote 146.002 WEN

### Riz

**Dedi et le riz de Java en Indonésie** / texte & ill. Séverine Bourguignon. - Nîmes : Grandir, cop. 2006. - 1 vol. (28 p.) : ill. ; 21 cm. - ISBN 2-84166-300-0

Cultiver le riz est une tâche primordiale et essentielle pour Dedi, paysan indonésien. En le suivant lui et sa famille dans leur quotidien, apprenez à découvrir l'Indonésie et ses habitants, leurs traditions ainsi que la faune et la flore propres à ce pays. En fin d'ouvrage, vous retrouverez des informations sur le pays et la riziculture ainsi qu'une recette de cuisine indonésienne.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* Cote 613.130 B

## OGM

**Les OGM**/ Texte d'Aliette Desclée de Maredsous ; Préface de François d'Aubert. - Paris : Nane Editions, 2004. - 1 vol. (41 p.) : ill. ; 22 cm. - (Collection du citoyen. Explique moi..., 1272-2057 ; 51). - ISBN 2-84368-051-4 8.00 EUR

Cette collection répond à toutes les questions sur les OGM, organismes génétiquement modifiés.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* **Cote 144.000 DES**

---

### **Bibliothèque Emile Cartailhac**

Horaires d'ouverture : mardi, mercredi et vendredi 10 h-12 h, du mardi au dimanche 14 h-18 h

### **Médiathèque Jeunesse « Pourquoi pas ? »**

Horaires d'ouverture : mercredi, samedi et dimanche : 14 h-18 h.

Accès gratuit - Consultation sur place – Catalogue accessible via le site Web.

Muséum de Toulouse - 35 Allées Jules Guesde - 31 000 – TOULOUSE - 05 67 73 84 84 -

<http://www.museum.toulouse.fr/>

