

ArmorScience

Conférence "Société et Sciences"

Vendredi 10 mai 2019

18H00

Pôle Phoenix, Route du radôme

Pleumeur Bodou

Origine des blés Histoire du pain



Armand GUCKERT

Professeur émérite

Université de Lorraine (ENSAIA)



INFORMATIONS

www.armorscience.com

Avec le soutien de LTC



web

ArmorScience

Conférence "Société et Sciences"

Vendredi 10 mai 2019

18H00

Pôle Phoenix, Route du radôme

Pleumeur Bodou

Origine des blés Histoire du pain



Armand GUCKERT

Professeur émérite

Université de Lorraine (ENSAIA)



INFORMATIONS

www.armorscience.com

Avec le soutien de LTC



web

Origine des blés et histoire du pain

Résumé :

Comment à partir de la cueillette de graminées sauvages dans les steppes du "**croissant fertile**" (du Liban à la Turquie en passant par la Syrie) est-on arrivé aux types de blés actuels ?

La généalogie et la cytogénétique (examen de la composition chromosomique du noyau des cellules) des blés seront présentées, à l'aide de photos et d'illustrations, en partant des formes ancestrales sauvages, dont une collection a pu être observée en Syrie, au centre de recherche de l'ICARDA.

Nous décrirons ensuite les modifications et améliorations des caractéristiques "sauvages" des blés par la domestication. Pour les divers types de blés les caractéristiques agronomiques majeures (écologie, productivité, type d'épis et de grains...) et les propriétés alimentaires seront explicitées.

Dans une seconde partie, l'histoire du pain sera abordée, en partant des dernières découvertes relatives à l'époque "néolithique", jusqu'aux techniques de panification actuelles, en rappelant l'évolution des pratiques depuis les Egyptiens.

On évoquera aussi les qualités et aptitudes des farines à la panification et le rôle du pain dans l'alimentation humaine.

Le Conférencier : Armand GUCKERT est professeur émérite de l'Université de Lorraine (ENSAIA).



Blé tendre



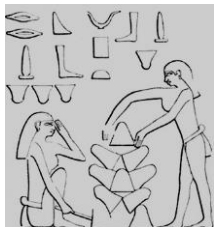
Blé dur



Blé tendre



Blé dur



Egypte



Rome



Moyen Âge



Egypte



Rome



Moyen Âge

Origine des blés et histoire du pain

Résumé :

Comment à partir de la cueillette de graminées sauvages dans les steppes du "**croissant fertile**" (du Liban à la Turquie en passant par la Syrie) est-on arrivé aux types de blés actuels ?

La généalogie et la cytogénétique (examen de la composition chromosomique du noyau des cellules) des blés seront présentées, à l'aide de photos et d'illustrations, en partant des formes ancestrales sauvages, dont une collection a pu être observée en Syrie, au centre de recherche de l'ICARDA.

Nous décrirons ensuite les modifications et améliorations des caractéristiques "sauvages" des blés par la domestication. Pour les divers types de blés les caractéristiques agronomiques majeures (écologie, productivité, type d'épis et de grains...) et les propriétés alimentaires seront explicitées.

Dans une seconde partie, l'histoire du pain sera abordée, en partant des dernières découvertes relatives à l'époque "néolithique", jusqu'aux techniques de panification actuelles, en rappelant l'évolution des pratiques depuis les Egyptiens.

On évoquera aussi les qualités et aptitudes des farines à la panification et le rôle du pain dans l'alimentation humaine.

Le Conférencier : Armand GUCKERT est professeur émérite de l'Université de Lorraine (ENSAIA).