

A partir de ces trois copier-coller d'un article de Wikipédia, je sélectionne l'information et produit un document personnel.

A) Dans ces trois copier-coller, soulignez les informations principales. Distinguez en bleu ce qui répond aux questions Qui ou Quoi, en vert ce qui répond à la question Quand, en rouge ce qui répond à la question Où.

1°) Présentation de l'article

Le **pain** est l'**aliment de base** de nombreuses **sociétés**. Il est fabriqué à partir de **farine**, de **sel** et d'**eau**.

Lorsqu'on ajoute **levain** ou **levure**, la pâte du pain est soumise à un gonflement dû à la **fermentation**. Le pain est ainsi une **mousse solide**.

La farine provient principalement de **céréales panifiables** : **blé**, **épeautre** et **seigle**; et de **pseudo-céréales** : **sarrasin**. On peut y adjoindre, en quantité modérée des farines d'autre provenance : **orge**, **maïs**, **châtaigne**, **noix**... Les **céréales** panifiables se caractérisent par la présence de **gluten**, ensemble de **protéines** aux propriétés **élastiques**, qui permettent d'emprisonner les bulles de **dioxyde de carbone** dégagées par la fermentation qui permet la montée de la **pâte**, dite « pâte levée », et crée la **mie**.

2°) Historique

Le pain que nous consommons aujourd'hui résulte d'un long cheminement agricole, technologique et gastronomique.

L'histoire du pain commence dès le **Paléolithique supérieur**. Des traces de pain sans **levain** ont été trouvées sur plusieurs sites datant de 30 000 av. J.-C. : des grains d'**amidon** provenant de rhizome de **roseau à massette** et de **fougères** ont été identifiés sur des pierres identifiées comme des pilons et des mortiers. Ces rhizomes étant toxiques, l'étude suggère que ces racines étaient pelées, broyées, puis cuites¹.

Avec le début de l'agriculture en 8000 av. J.-C. dans la région du **Croissant fertile**, située à la frontière de l'Iran et l'Irak actuels, dont la source d'amidon provient essentiellement de grains de céréales. Au cours de l'Antiquité avec l'avènement des civilisations méditerranéennes (sumérienne, égyptienne, grecque et romaine), l'histoire du pain devient intimement mêlée à l'évolution des outils, comme la meule.

3°) Consommation

Quatrième producteur de blé au monde, la **France** est un pays de tradition boulangère. Pourtant la consommation de pain en France n'a cessé de chuter depuis au moins le début du **xxe siècle**. Les modifications du mode de vie et le développement des techniques de **réfrigération** favorisant la consommation d'autres aliments peuvent expliquer cette baisse de popularité.

Cette chute est moins marquée en **Europe** du Nord et en **Italie** ; ainsi les **Allemands** sont les plus gros mangeurs de pain en Europe. En revanche, la France garde la spécificité culturelle de la **baguette**, très populaire, et encore généralement achetée à la **boulangerie**, faisant de la boulangerie le commerce de proximité favori des Français.

B) Faites un résumé de quelques lignes des principales informations que vous avez recueillies.

.....

