

L'histoire du pain

Le pain fait partie de notre quotidien, mais son histoire remonte à plus de cinq mille ans ! Les premiers pains étaient plats, sans levure, et cuits simplement sur des pierres chaudes. C'est en Égypte que l'on découvrit, par hasard, la fermentation : une pâte oubliée au soleil avait gonflé. Ce fut la naissance du pain levé.

Les Grecs et les Romains, passionnés de cuisine, ont perfectionné les fours et imaginé de nouvelles recettes. Le pain devint un aliment central dans la vie des cités. On en trouvait de différentes sortes : pain blanc, pain sucré, ou encore pain aux herbes.

Au Moyen Âge, le pain était l'aliment de base, surtout à la campagne. Les paysans fabriquaient du pain noir, souvent dur, à base de seigle ou d'orge. Dans certaines familles, les tranches de pain servaient d'assiette : on les appelait des tranchoirs.

Au XIXe siècle, les techniques changent : on invente des machines pour pétrir la pâte, la cuire plus rapidement et produire en grande quantité. La boulangerie devient un métier moderne, mais conserve son savoir-faire artisanal.

Aujourd'hui, le pain reste un symbole fort de la culture française. Baguettes, pains de campagne, fougasses ou pains aux céréales remplissent les étals. En 2022, la baguette a même été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Une vraie fierté pour les boulangers... et les gourmands !

Exercice de compréhension – CM2 – L’histoire du pain

Nom : Date :

Lis bien le texte, puis réponds aux questions suivantes.

1. **Quelle est l’origine du pain levé ? Explique en une ou deux phrases.**
.....
.....
2. **Pourquoi les tranches de pain étaient-elles appelées “tranchoirs” au Moyen Âge ?**
.....
.....
3. **Vrai ou faux ? Entoure la bonne réponse.**
 - a) Les Égyptiens ont inventé le pain levé. → Vrai / Faux
 - b) Les Grecs utilisaient le pain comme assiette. → Vrai / Faux
 - c) Le pain blanc était réservé aux pauvres. → Vrai / Faux
4. **Entoure le mot qui correspond au sens du mot “fermentation” dans le texte :**
 Séchage — Repos de la pâte — Pâte qui gonfle — Cuisson rapide
5. **Classe les périodes suivantes dans l’ordre chronologique (du plus ancien au plus récent) :**
 Le Moyen Âge – L’Égypte ancienne – Le XIXe siècle – Les Romains
Ordre : 1 : 2 : 3 : 4 :
6. **Pourquoi peut-on dire que le pain a toujours eu une place importante dans la vie quotidienne ?**
.....
.....
7. **À ton avis, pourquoi la baguette a-t-elle été reconnue par l’UNESCO ?**
.....
.....
8. **Relève une phrase du texte qui montre que le pain fait partie de la culture française.**
.....
.....
9. **Quel type de farine était utilisé par les paysans du Moyen Âge ?**
.....
.....
10. **Donne deux exemples de pains mentionnés dans le texte.**
.....
.....

Corrigé – L'histoire du pain

1. Quelle est l'origine du pain levé ? Explique en une ou deux phrases.

Le pain levé a été découvert en Égypte, lorsqu'une pâte oubliée au soleil a commencé à gonfler grâce à la fermentation.

2. Pourquoi les tranches de pain étaient-elles appelées "trancoirs" au Moyen Âge ?

Parce qu'on utilisait des tranches de pain dur comme assiettes pour poser les aliments.

3. Vrai ou faux ?

- a) Les Égyptiens ont inventé le pain levé. → ✓ Vrai
- b) Les Grecs utilisaient le pain comme assiette. → Faux
- c) Le pain blanc était réservé aux pauvres. → Faux

4. Entoure le mot qui correspond au sens du mot "fermentation" dans le texte :

✓ Pâte qui gonfle

5. Classe les périodes suivantes dans l'ordre chronologique (du plus ancien au plus récent) :

- 1 : L'Égypte ancienne
- 2 : Les Romains
- 3 : Le Moyen Âge
- 4 : Le XIXe siècle

6. Pourquoi peut-on dire que le pain a toujours eu une place importante dans la vie quotidienne ?

Parce qu'il est consommé depuis des milliers d'années, dans toutes les époques, et qu'il accompagne les repas du matin au soir.

7. À ton avis, pourquoi la baguette a-t-elle été reconnue par l'UNESCO ?

Parce qu'elle représente un symbole fort de la culture française et un savoir-faire artisanal reconnu dans le monde entier.

8. Relève une phrase du texte qui montre que le pain fait partie de la culture française.

« Aujourd'hui, le pain reste un symbole fort de la culture française. »

9. Quel type de farine était utilisé par les paysans du Moyen Âge ?

Ils utilisaient de la farine de seigle ou d'orge.

10. Donne deux exemples de pains mentionnés dans le texte.

- 1. Baguette
- 2. Pain de campagne