

Table des matières

Histoire survolée des céréales.....	8	L'avoine, du gruau au muesli.....	71
<i>De la cueillette à la culture.....</i>	8	<i>Quelques notions de botanique.....</i>	71
<i>Du nomadisme à la sédentarité.....</i>	9	<i>De l'avoine sauvage à l'avoine cultivée.....</i>	72
Une question de définition.....	12	<i>Utilisation en cuisine.....</i>	73
<i>Définition du mot « céréales ».....</i>	12	<i>Utilisation dans les écuries.....</i>	77
<i>Histoire du mot céréale.....</i>	12	Le seigle, céréale des pauvres.....	78
<i>Graminées ou Poacées ?.....</i>	13	<i>Quelques notions de botanique.....</i>	78
<i>Qu'est-ce qu'une graminée ?.....</i>	14	<i>Un long voyage.....</i>	78
De l'agriculture à la domestication.....	19	<i>Étymologie.....</i>	79
<i>Variétés.....</i>	20	<i>Culture du seigle.....</i>	80
<i>L'agriculture et le climat.....</i>	21	<i>Seigle et nourriture.....</i>	80
<i>Cultures, engrais</i>		Triticale et Tritordeum,	
<i>et évolution des outils.....</i>	21	des hybrides intéressants.....	84
<i>Transformation des grains.....</i>	29	<i>Triticale (blé/seigle).....</i>	84
<i>Du grain au mets.....</i>	31	<i>Tritordeum (blé/orge).....</i>	86
Histoire particulière des céréales.....	37	Céréales africaines, sauvages et cultivées.....	89
Céréales sauvages en Europe.....	39	<i>Céréales sauvages en Afrique.....</i>	89
<i>Alpiste.....</i>	39	L'éleusine, belle africaine ou asiatique ?.....	94
<i>Amourette ou brise.....</i>	40	<i>Origine africaine ou asiatique ?.....</i>	94
<i>Brome.....</i>	40	<i>Un peu de botanique.....</i>	94
<i>Digitaire sanguine.....</i>	40	<i>Utilisation.....</i>	95
<i>Égilope.....</i>	41	<i>Divers.....</i>	97
<i>Fétuque des prés.....</i>	41	Le fonio, noir ou blanc.....	98
<i>Léersie faux-riz.....</i>	41	<i>Le fonio ou les fonios ?.....</i>	98
<i>Manne de Pologne (glycérie).....</i>	41	<i>Fonio blanc.....</i>	99
<i>Orge sauvage.....</i>	42	<i>Fonio noir.....</i>	102
Les blés, de Zea à Triticum.....	43	<i>Fonio à grosses graines.....</i>	103
<i>Les blés à grains vêtus.....</i>	44	Le mil à chandelle,	
<i>Les blés à grains nus.....</i>	50	mille graines et mille noms.....	104
<i>Le blé circule.....</i>	58	<i>Mil ou millet ?.....</i>	104
L'orge, de la sauvage à la domestiquée.....	60	<i>Histoire ancienne.....</i>	104
<i>Un peu de grammaire et d'étymologie.....</i>	60	<i>Un peu de botanique.....</i>	105
<i>Une triple domestication ?.....</i>	60	<i>Utilisation alimentaire.....</i>	105
<i>Quelques notions de botanique.....</i>	61	<i>Santé.....</i>	108
<i>Un grand voyage.....</i>	61	<i>Divers.....</i>	108
<i>Cuisine dans le monde.....</i>	62		
<i>Quelques boissons.....</i>	67		
<i>Divers.....</i>	68		

Le sorgho, vraie céréale africaine.....	109	<i>Consommation américaine</i>	
<i>Un peu de botanique</i>	109	<i>du maïs d'hier à aujourd'hui</i>	160
<i>Un peu d'histoire</i>	110	<i>Le maïs voyage...</i>	169
<i>Étymologie</i>	112	Maladies des céréales et	
<i>Utilisation</i>	113	« maladies céréales ».....	175
<i>Divers</i>	115	<i>Maladies propres aux céréales</i>	175
Le teff, ancienne céréale éthiopienne.....	117	« Maladies céréales »,	
<i>Un peu d'histoire</i>	117	<i>les plantes se défendent</i>	177
<i>Un peu de botanique</i>	118	<i>Maladies dues à la mauvaise utilisation</i>	
<i>Utilisation alimentaire</i>	118	<i>de la plante</i>	180
<i>Futur</i>	120	<i>Maladies dues à des adventices</i>	181
Le riz, pas seulement asiatique.....	123	<i>Une maladie de céréale recherchée</i>	
<i>Origine du riz, début du voyage</i>	123	<i>par l'Homme</i>	183
<i>Un peu de botanique</i>	125	Pour ou contre les céréales,	
<i>Étymologie</i>	125	une histoire de santé.....	184
<i>Poursuite du voyage</i>	126	<i>Boulangers et farinose</i>	184
<i>Les grands modes de cultures du riz</i>	128	<i>Caries</i>	185
<i>Alimentation</i>	128	<i>Régime paléolithique</i>	185
<i>Divers</i>	135	<i>Intolérance au gluten : mythe ou réalité ?</i>	186
Les riz sauvages, <i>Oryza</i> et <i>Zizania</i>	136	<i>Acide phytique</i>	187
<i>Oryza sauvage américain</i>	136	<i>Fermentation : une histoire de levain</i>	188
<i>La zizanie</i>	136	<i>Pain, pâtes et obésité</i>	188
Les « vrais » millets.....	141	<i>Les graines germées</i>	189
<i>Millet commun et millet des oiseaux</i>	141	<i>Santé et OGM</i>	190
<i>Le petit mil</i>	146	<i>Additifs alimentaires</i>	190
<i>Le Sauwi</i>	146	<i>Petite conclusion</i>	190
Le kodo millet,		Histoire particulière	
une domestication qui promet.....	147	des pseudocéréales.....	193
<i>Botanique</i>	147	L'amarante, blé des Incas.....	194
<i>Alimentation</i>	147	<i>Un peu de botanique</i>	195
Les larmes de Job,		<i>Alimentation d'hier et d'aujourd'hui</i>	197
entre alimentation et artisanat.....	148	<i>Quel futur alimentaire ?</i>	199
<i>Histoire</i>	148	<i>Divers</i>	199
<i>Un peu de botanique</i>	149	Quinoa, le riz du Pérou.....	200
<i>Les larmes de Job dans le monde</i>	150	<i>Le vrai quinoa</i>	200
<i>Alimentation</i>	150	<i>Le cañihua</i>	204
<i>Autres utilisations</i>	151	<i>Huauzontle</i>	205
<i>Croyance</i>	151	La chia, une sauge exotique.....	206
Le maïs, grand conquérant.....	152	<i>Un peu de botanique</i>	206
<i>Un peu de botanique</i>	152	<i>Alimentation</i>	207
<i>Taxinomie</i>	154	<i>Autres utilisations</i>	208
<i>Enfance du maïs</i>	155	<i>Futur</i>	208

Le sarrasin, un autre « blé de Turquie ».....	209	Céréales et religions, une très longue histoire.....	305
<i>Une longue histoire et un long trajet</i>	209	<i>Agriculture et religion</i>	305
<i>Un peu de botanique</i>	211	<i>Pourquoi les céréales ?</i>	305
<i>Consommation</i>	211	<i>Les dieux</i>	306
<i>Santé</i>	215	<i>Conception taoïste</i>	306
<i>Autres utilisations</i>	215	<i>Offrandes et croyances</i>	307
Les céréales, une histoire de femmes.....	217	<i>Les céréales fermentent</i>	309
<i>Déesse-mère ou femme exploitée</i>	217	<i>Jours de fête, jours de jeûne</i>	312
<i>Les femmes et la bière</i>	217	<i>Symbolique et croyance</i>	313
<i>Les femmes et les champs</i>	219	Les céréales : arme politique.....	315
<i>Les femmes, les céréales et l'art</i>	221	<i>Le boulanger, la boulangère</i> <i>et le petit mitron</i>	315
<i>Alimentation journalière</i>	222	<i>La raison des inégalités</i>	315
Les moulins, amélioration de la mouture.....	227	<i>Les premiers secours alimentaires</i>	316
<i>Les moulins à bras</i>	227	<i>La « guerre des farines »</i>	317
<i>Le moulin à eau</i>	228	<i>Famines d'hier</i>	317
<i>Le moulin à vent</i>	229	<i>Le lyssinkisme,</i> <i>pseudoscience prolétarienne</i>	318
<i>L'art du meunier</i>	229	<i>Céréales et pain,</i> <i>les affiches de propagande</i>	318
Boissons de céréales, fermentées et distillées.....	230	<i>Aujourd'hui et demain</i>	318
<i>La bière</i>	230	<i>Petite histoire drôle pour conclure</i> <i>la politique</i>	319
<i>Les boissons distillées</i>	240	En guise de conclusion.....	320
Les pâtes, une vieille histoire.....	245	Liste des recettes (138).....	322
<i>Petite définition</i>	245	Références utilisées.....	324
<i>L'histoire chinoise</i>	245	Liste des noms vernaculaires employés et leurs correspondances latines.....	327
<i>De la Chine au Japon</i>	247	Index.....	331
<i>Des pâtes non farcies</i>	250	<i>Auteurs cités</i>	331
<i>Cuisson des pâtes</i>	256	<i>Noms latins</i>	335
<i>Les autres céréales aussi</i>	257	<i>Index divers</i>	337
Les bouillies.....	259	<i>Index alimentaire</i>	337
<i>Bouillies de céréales</i>	259	<i>Index divers</i>	341
<i>Bouillies de pseudocéréales</i>	264		
De la galette au pain.....	265		
<i>Définissons galettes et pains</i>	265		
<i>Galettes</i>	267		
<i>Les pains</i>	272		
La pâtisserie, du salé au sucré.....	289		
<i>Pâtes sèches</i>	290		
<i>Pâtes molles</i>	291		
<i>Pâtes levées</i>	293		
<i>Pâtes liquides</i>	298		
<i>Pâte frite et pâte à frire</i>	302		



Histoire survolée des céréales

Divers objets sont utiles pour remonter le temps et pour comprendre les modes de vie de nos ancêtres : leurs restes fossiles pour les plus anciens, les outils de leur vie quotidienne, leurs constructions, maisons et tombeaux, leurs peintures, qu'elles soient rupestres, sur papyrus ou sur toiles, leurs écrits, sans oublier la parole... Peu d'entre eux ont traversé « à l'identique » les années, siècles ou millénaires. L'outil de l'Homme préhistorique, pour une même utilisation, est loin du nôtre. Pourtant, des plantes, d'abord sauvages puis cultivées, peuvent se targuer d'avoir suivi l'Homme depuis son origine, non pas totalement à l'identique mais presque, d'être liées à la construction et à l'essor de grandes civilisations dans toutes les régions du monde, d'être à l'origine de désastres humanitaires et de révolutions, de fournir de nos jours 45 % des calories alimentaires de toute l'humanité ainsi qu'une grande partie de celles des animaux d'élevage sans parler des utilisations annexes comme l'amidon, le fourrage et, plus récemment, le biocarburant. Ces plantes sont les céréales.

Parler des céréales et de leur consommation, c'est parler de l'humanité depuis quasiment son apparition, vivre l'histoire présente et la poursuivre. L'Homme est inflexiblement lié à elles. Il ne peut plus – et d'ailleurs ne le veut pas – s'en séparer. Leur histoire se définit en trois stades, la cueillette sauvage, l'agriculture des plantes sauvages dans un premier temps, et, de manière concomitante, leur domestication, la seule culture des domestiquées. Il fut un temps, court au regard de l'histoire, où quelques céréales sauvages, en Europe, ont fait partie de notre menu, les temps étaient durs pour les paysans. Ces mêmes céréales reviennent dans nos assiettes, ou plutôt dans celles de quelques amoureux de la vie, initiés, qui rêvent de quitter les villes pour retrouver campagne et nature. En revanche, certaines céréales sauvages perdurent dans leur consommation dans nombre de pays en voie de développement.

De la cueillette à la culture

On peut dire d'une façon simplifiée que l'Homme du Paléolithique (première apparition du genre *Homo*) s'est doucement approprié la nature pour vivre ou survivre. Il s'agissait surtout de cueillette (fruits, graines, racines), de pêche et de capture d'animaux, petits et faibles de préférence, ou de charognage. Il était nomade et se déplaçait en fonction de l'abondance des ressources. Chasse et cueillette furent pendant longtemps les modes exclusifs d'appropriation de la nature. Dès la fin du Paléolithique, on observe un changement avec de « grandes chasses » en ce sens qu'il y a réflexion et poursuite d'un animal par un groupe de personnes armées. Les animaux capturés ne sont plus seulement mangés sur place à l'instar des animaux carnivores, mais rapportés aux lieux de vie où ils sont alors la base de l'alimentation, mais aussi celle de matières premières pour la fabrication d'habits et d'armes. Les plantes cueillies vont aussi être mises en réserve. L'Homme ne va plus aller à la rencontre de la nature, il va la faire venir vers lui et doucement la transformer à son profit, pour le meilleur et pour le pire.

En 20000 environ avant notre ère, la Terre est dans une période d'extrême froidure qui atteint alors son maximum, mais qui va se terminer. Un phénomène global d'augmentation de la température a lieu, que l'on peut suivre pendant 10 000 ans environ. Nous entrons dans une période interglaciaire appelée holocène avec une température qui augmente de 4 à 7°C. À cette époque, simultanément dans plusieurs régions du globe qui n'avaient apparemment pas de relations culturelles entre elles, l'agriculture s'est développée, fondée principalement sur les céréales, profitant d'une positive stabilité climatique. La domestication va suivre non seulement pour les cultures, mais aussi pour le monde animal. Cet asservissement de la nature par l'Homme va se doubler d'une révolution technologique avec l'invention d'outils.

Avant même ce bénéfique changement climatique, il est certain que l'Homme consommait des céréales sauvages. Des chercheurs, analysant les rapports isotopiques du carbone contenu dans les dents d'*Australopithecus bahrelghazali* qui vivait au Tchad il y a 3,5 millions d'années, ont conclu à un régime alimentaire d'une végétation riche en C₄ ce qui, en Afrique, correspond à des graminées et à des plantes de marécage, indiquant un changement alimentaire chez ces pré-humains anciens. Des grains d'amidon, principalement de sorgho sauvage, ont été trouvés dans la grotte de Ngalue, au Niassa, dans le nord-ouest du Mozambique, datée entre 100000 et 40000, sur des outils en pierre taillée. Cette utilisation, avant l'apparition de l'agriculture, surprend mais l'on connaît, de la même époque, des faucilles de pierre ou d'os qui ont servi sans aucun doute à couper des graminées sauvages.

La découverte la plus surprenante est sans conteste celle de Ohalo II, en Israël sur les bords de la mer de Galilée, site daté 21000¹. Sur les 90 000 restes correspondant à 142 plantes recensées, 19 000 environ sont des graminées, carbonisées par l'Homme dans des foyers. Beaucoup d'entre elles à petites graines sont encore présentes dans les environs, mais on y rencontre également des ancêtres sauvages des céréales qui seront ensuite domestiquées dans la région dont l'amidonnier et l'orge. Même s'il faut rester prudent en face de ces restes carbonisés, sachant que les Hommes faisaient leur feu à partir des fèces de gazelles qui consommaient des graminées, la découverte d'une meule ayant conservé des grains d'amidon dans les fissures de surface,

1 Les datations données dans différents écrits pour des découvertes archéologiques peuvent plonger le lecteur dans une certaine perplexité en raison d'étranges variations pour un même événement, celles-ci étant données en se basant ou non sur la date de naissance du Christ et en fonction de la méthode de datation, souvent non précisée. Pour essayer d'être neutre religieusement, certains ont proposé une vieille définition « ère commune » politiquement correcte (qui fait de toute façon référence à la naissance du Christ, mais évite d'écrire son nom). On parle ainsi « d'avant l'ère commune » que l'on abrège AEC. Lorsque l'on cite un événement daté 10000, il est superflu de préciser qu'il se passe avant la naissance du Christ, en revanche pour ceux compris entre 2016 et l'an zéro, cela est nécessaire. Toutes les dates données ici sont cadrées sur l'année zéro et non sur celle du jour.

dont certains provenant de l'orge sauvage, atteste de la mouture des graines en farine, probablement transformée ensuite en pâte et peut-être cuite dans le four rencontré et dégagé sur les lieux, bien que celui-ci ait pu servir à d'autres cuissons. Avant Ohalo II, les découvertes préhistoriques faites dans la région indiquaient que les céréales ne représentaient qu'une part très faible de l'alimentation.

La cueillette consiste à récolter spontanément des plantes à maturité, plantes sauvages autogames qui sont autofécondes et allogames à fécondation croisée, et dont les graines à maturité s'envolent grâce au vent et germent sur place ou ailleurs. La concentration des plants, si elle est importante, peut être un signe d'attraction pour les cueilleurs qui reviendront sur place lors de leurs pérégrinations nomadiques. La cueillette devient alors programmée. Elle peut faire l'objet d'une consommation immédiate ou être mise en réserve.

Du nomadisme à la sédentarité

L'agriculture consiste, dans un premier temps, à prendre des graines et à les mettre en sol à un endroit donné, attendre que les plantes croissent et mûrissent et à récolter les graines en place, quand elles sont encore attachées à l'épi, donc avant leur totale maturité. Quand on aménage simplement la terre autour d'une plante sauvage, on passe déjà de la cueillette à l'agriculture, mais *agriculture* ne signifie pas domestication.

Il faut en finir avec l'image du chasseur-cueilleur courant à la recherche de ressources animales et végétales dispersées. Un gradient continu se note entre nomades stricts et sédentaires, en passant par les semi-nomades, avec occupations saisonnières de lieux connus ou nouvellement rencontrés. « Vivre de chasse et de cueillette n'impose pas le nomadisme pas plus que la culture du sol n'impose la sédentarité », écrit l'anthropologue Bernard Arcand. La quantité de nourriture en un lieu donné ne provoque pas obligatoirement la sédentarisation, en revanche la possibilité de stockage des denrées alimentaires peut le faire.

La richesse en plantes dans une région donnée a probablement incité des chasseurs-cueilleurs nomades à « se poser » momentanément, formant des petits villages, concentration humaine pour laquelle la cueillette dans les environs immédiats va vite se montrer insuffisante car la population

augmente. Il a vite été compris que les céréales peuvent se conserver, autorisant un apport alimentaire en périodes défavorables. Le stockage va être pratiqué, comme l'indique la présence sur certains sites anciens, datés 12000 environ, de bâtiments circulaires semi-enterrés entourés d'habitations. Réserve de céréales et début de sédentarisation sont en partie liés. Début seulement car ledit stockage peut être prévu pour l'hiver uniquement, le nomadisme des cueilleurs perdurant pendant les périodes plus chaudes.

On a longtemps pensé que l'apparition de l'agriculture puis de la domestication des plantes a provoqué l'accroissement des populations humaines. Le problème est plus complexe et c'est probablement l'inverse qui s'est produit. Le passage de l'état cueilleur nomade à celui d'agriculteur sédentaire n'apporte pas d'amélioration immédiate. En effet, si la production s'accroît, elle nécessite aussi un investissement plus grand qu'une simple cueillette. Elle demande plus de main-d'œuvre. La santé des agriculteurs sédentaires a été moins bonne que celle des chasseurs-cueilleurs avec une mortalité infantile plus grande. Elle implique également un changement profond dans les croyances, labourer est, à l'époque, une violation de la terre-mère, ce n'est pas un acte inné mais culturel, transmis de génération en génération. Les Hommes se sont alors tournés vers un nouveau moyen de production, l'agriculture puis la domestication, tant des plantes que des animaux. La révolution néolithique fut avant tout une démographie non contrôlée qui obligea à une agriculture de production et non une découverte de l'agriculture qui put à loisir nourrir une population qui ne demandait qu'à s'accroître. Les céréales ont été au cœur de cette révolution. Il faut donc regarder avec un œil critique ce qui est dit sous la formule « révolution néolithique ». Révolution, oui, mais lente et non brutale. On reparlera de cette « révolution néolithique », à laquelle l'inventeur, l'archéologue australien Gordon Childe, le premier, a fait référence, liant cette évolution à la climatologie et à la fin de la grande période glaciaire, ce qui sera contesté par le préhistorien et anthropologue Jacques Cauvin qui placera la révolution religieuse avant elle.

Une concentration de graminées et leur utilisation alimentaire qui auraient précédé l'agriculture et la domestication (connue également pour les animaux) indiquent ce que certains ont nommé

« révolution à spectre large ». Une raréfaction générale des ressources animales aurait pu entraîner un élargissement de la cueillette, et les céréales auraient été au cœur de l'exploitation alimentaire. C'est probablement cette raréfaction qui aurait enclenché le processus d'agriculture dans des populations qui étaient plutôt sédentaires, au moins un temps comme l'indiquent les restes de plantes qui mûrissent à des époques différentes de l'année, que nomades. Le but principal, ou l'un des buts principaux de l'agriculture, a pu être aussi simplement un moyen de contrôle de la disponibilité des ressources. Climat changeant ou crues parfois aléatoires perturbaient les récoltes, des réserves pouvaient sauver la situation. Notons que ces réserves ne se limitaient pas aux céréales, mais aussi à d'autres plantes, aux stocks moins importants il est vrai, et nous verrons que cette possibilité de stockage va changer beaucoup de choses dans la vie des futurs citoyens.

Nous sommes en 10500 environ. L'Homme cultive dans les alentours de son lieu de vie. Il va progressivement domestiquer les plantes et particulièrement les céréales. Prédateur de la nature, il va devenir, consciemment ou inconsciemment, producteur pour son profit. Mais sédentarisation, agriculture, domestication ne se sont pas produites en un seul endroit.

Centre d'origine, de diversité et de domestication

La présence de céréales cultivées dans le monde entier a engendré une recherche de leur origine, botanique et géographique. La plante est-elle originaire d'un endroit, domestiquée à cet endroit puis déplacée en différents lieux par l'Homme, ou s'est-elle développée seule en gagnant petit à petit un large territoire avant d'être domestiquée plusieurs fois ? Quelques définitions sont nécessaires.

Le *centre d'origine* d'une plante est le lieu où s'observent les formes les plus anciennement connues de celle-ci. Il peut être confondu avec le *centre de domestication*, lieu où s'est opéré le passage de la plante sauvage en plante domestique comme pour le blé, par exemple, en Mésopotamie. Un centre de domestication peut être secondaire (*centre de diversification*) en ce sens qu'une plante cultivée peut être déplacée (volontairement ou par migration sauvage)

en un lieu particulier et donner à cet endroit une variété de plantes que l'on ne trouvera pas ailleurs. C'est le cas des races indiennes et japonaises du riz (*Oryza sativa*) qui ont été domestiquées en deux endroits et à des moments différents. C'est aussi, nous le verrons, la question qui se pose encore pour le maïs avec un seul centre d'origine, le Mexique, ou deux, le Mexique et les Andes. Le *centre de diversité* est celui où l'on observe le plus grand nombre de variétés de la plante. Il peut être confondu avec le centre d'origine, mais aussi avec le centre de domestication secondaire. Le terme de *non-centre* a été utilisé pour une région d'origine trop vaste pour laquelle le terme de *centre* n'est pas approprié.

Si les définitions sont claires de nos jours, les discussions ont été sévères au cours des siècles précédents.

« L'origine, la première patrie, de ces végétaux les plus utiles à l'homme et qui le suivent depuis les époques les plus reculées, est un secret aussi impénétrable que la première demeure de tous les animaux domestiques [...] ; nous ne savons pas quelle région a produit spontanément les céréales, le froment, l'orge, l'avoine et le seigle », écrit Alexandre de Humboldt dans son *Essai sur la géographie des plantes* paru en 1807. Son constat négatif est réel. À son époque, personne ne s'est vraiment passionné sur ce sujet. Il pressent les choses, mais n'a pas encore toutes les données pour en discuter et conclure.

Son contemporain Alphonse de Candolle, dans son ouvrage *L'origine des plantes cultivées* paru en 1882, s'intéresse à la linguistique, noms sans-crits ou noms populaires, qu'il juge, quelque peu partiellement, valables ou non. Il remarque avec justesse qu'une plante cultivée « offre des diversités principalement dans les parties pour lesquelles on la cultive » et recommande pour la recherche de l'origine d'étudier les caractères des plantes peu modifiés par l'Homme, citant les petites graines pour les céréales. Mais, s'il base ses recherches sur des données linguistiques, botaniques, historiques et archéologiques, il n'a pas en main, bien évidemment, les éléments donnés par la génétique pour conclure valablement.

C'est donc au botaniste et agronome russe Nikolai Vavilov que l'on attribuera la palme du premier chercheur définissant les centres d'origine et de diversité. Prospectant la plupart des continents, rassemblant des collections incroyables de plantes sauvages et cultivées, il a défini les centres

d'origine comme ceux ayant la plus grande diversité et des allèles dominants, c'est-à-dire une des deux formes possédées par un gène, au sein d'une population. Pour lui, les berceaux de l'agriculture étaient confondus avec ces centres d'origine et seraient donc apparus indépendamment avec différentes méthodes d'outillage et de cultures. En fait, les centres d'origine de Vavilov sont considérés aujourd'hui comme des centres de diversité car ils ne correspondent pas toujours aux zones d'origine des formes sauvages. C'est à lui également que l'on doit la notion de plantes cultivées secondaires, ces « mauvaises herbes des champs » comme le seigle ou l'avoine, que les paysans cultivèrent malgré eux avant de les adopter.

La naissance de sociétés complexes, celle des grandes civilisations, a été géographiquement limitée du fait de quelques centres d'origine où la présence de plantes domesticables et en grand nombre a permis une sédentarisation définitive. Proche-Orient, Chine puis Amérique centrale et du Sud sont parmi les premiers à voir s'installer l'agriculture. Dans les autres régions sans espèces domesticables intéressantes alimentaires, l'homme est resté plus longtemps chasseur-cueilleur.

Les céréales que nous consommons, car ce sont d'elles dont il s'agit ici, les strictes fourragères n'étant pas considérées, ne sont pas originaires de notre région et leur histoire commence dans d'autres continents. C'est en suivant cette définition de centre d'origine que seront présentées les différentes céréales (et non par ordre alphabétique) : Proche-Orient (pour l'Europe), Afrique, Asie et Amérique.

Mais avant de poursuivre l'histoire des céréales, intéressons-nous quelque peu à leur définition.

