



ORGANIC & SUSTAINABLE  
FLOUR EXPERIENCE

## Qui a inventé la farine ?

*L'histoire de la farine et de la semoule : évolution des techniques et des usages, de l'Antiquité à nos jours, expliquée par le projet international « Pure Flour from Europe ».*

**Toronto, le 10 janvier 2025** – La farine biologique la plus utilisée est sans doute la farine de blé tendre, un ingrédient polyvalent indispensable à la préparation du pain, de la focaccia et de la pizza. Aliment de base pour de nombreuses populations à travers le monde, elle se décline en plusieurs types : 00, 0, 1, 2 et farine complète. Le blé dur, quant à lui, est transformé en semoule, qui se présente sous différentes formes : semoule classique, semoule complète et semoule re-moulue. L'histoire de la farine remonte à la préhistoire, lorsque les premiers grains étaient broyés entre des pierres rudimentaires. Au fil des siècles, les techniques de mouture ont évolué : des meules du Moyen Âge aux moulins à vent, puis aux moulins à cylindres à vapeur, marquant le début de la production industrielle. Ces avancées ont permis d'affiner progressivement la mouture du blé, donnant naissance aux farines de haute qualité que nous connaissons aujourd'hui.



**Mais alors, qui a inventé la farine ?** Le projet "*Pure Flour from Europe*", soutenu par ITALMOPA (l'Association italienne de l'industrie meunière) et cofinancé par l'Union européenne, apporte une réponse à cette question. Cette initiative vise à promouvoir la consommation et l'exportation de **farines et semoules biologiques de blé tendre et de blé dur d'origine européenne** vers le Canada. **Les premières traces d'utilisation de la farine remontent à 30 000 ans.** Quant au **premier pain confectionné par l'homme moderne, il s'agissait d'une galette cuite sur des pierres brûlantes.** Des vestiges de cette pratique ont été découverts en **Toscane, en Italie, dans les années 1990.** Avant cette découverte, on pensait que l'homme moderne avait commencé à produire de la farine il y a seulement 18 000 ans.

**Quelle est l'étymologie du mot "farine" ?** Le mot *farine* vient du latin *farina-farinae*, dérivé de *far*, qui désigne



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



l'épeautre. Son usage remonte à l'Antiquité romaine, où cette céréale était moulue pour obtenir une poudre nourrissante, utilisée dans diverses préparations alimentaires. À l'origine, la farine servait principalement à préparer le **puls**, un plat emblématique avant l'apparition du pain. Il s'agissait d'une bouillie à base d'épeautre ou de fèves, un aliment simple et économique, toujours consommé sous différentes formes aujourd'hui. Environ **1 700 ans plus tard**, avec la découverte de l'Amérique, le maïs et la farine de maïs firent leur entrée en Europe. C'est ainsi qu'est née la **polenta**, considérée comme l'héritière du *puls* dans la cuisine italienne.



**Expressions italiennes autour de la farine.** "**Ce n'est pas de la farine de son sac**" (*Non è farina del suo sacco*) : se dit de quelqu'un qui s'approprie le travail ou les idées d'un autre ; "**Ce n'est pas de la farine blanche**" (*Non è farina bianca*) : s'emploie pour désigner une personne ou des paroles peu sincères, voire trompeuses.

En savoir plus: <https://pureflourfromeurope.ca/fr/>

Suivez-nous sur :

FB: <https://www.facebook.com/pureflourfromeuropeCA>

IG: <https://www.instagram.com/pureflourfromeuropeca/#>

YT: <https://www.youtube.com/channel/UCLMNq8nJOu2b8GH0KodKpEA>

Contact : [press@mbconsultingsrl.com](mailto:press@mbconsultingsrl.com)



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

