

Texte Simone Collet

Le maïs, l'homme et l'histoire

Avant même le blé et le riz, le maïs occupe fièrement le haut du podium dans le trio de tête des céréales cultivées dans le monde.

Cette première place n'est guère étonnante: non seulement les vertus nutritives du maïs pour l'homme ne sont plus à démontrer, mais il est en outre largement employé comme fourrage pour l'alimentation des animaux... Sans compter son utilisation dans le secteur agro-alimentaire ainsi que dans la production de biogaz et de biocarburant.

Une longue histoire

Originnaire du Mexique, sa culture remonte loin dans la nuit des temps.

Il y a 9'000 ans, les agriculteurs amérindiens ont commencé à développer une graminée locale adaptée au climat tropical humide, nommée téosinte. On en récoltait les grains qui, broyés et moulus, donnaient une farine appréciée.



Issu de la téosinte à force de patientes sélections alliées à des mutations génétiques favorables, le maïs a constitué la base de l'alimentation de toutes les civilisations précolombiennes qui se sont succédé en Amérique du Sud. Certaines le considéraient même comme un enfant des dieux.

Appliquant avant l'heure les lois du développement durable, les paysans utilisaient une méthode de culture biologique en cultivant ensemble un trio de plantes complémentaires nommées «les trois sœurs»: le maïs, la courge et le haricot grimpant.

Avec le retour de Christophe Colomb, le maïs fut introduit au sud de l'Europe sous le nom de blé d'Inde (qu'il a gardé au Canada), blé de Barbarie ou blé de Turquie, en raison de doutes concernant son origine lors de sa diffusion sur le Vieux Continent.

Dès la première moitié du 20^e siècle ont été créées des semences hybrides, puis transgéniques, faisant du maïs le symbole de l'agriculture intensive sujette à une vive polémique. Par ailleurs, les progrès de la génétique ont développé des variétés précoces et d'autres supportant un climat moins chaud, permettant de quadrupler le rendement au cours de la seconde moitié du siècle.

Le maïs aujourd'hui



Nommé *Zea mays* en science botanique, le maïs appartient à la famille des poacées (ou graminées). On récolte la plante entière, ou seulement les grains extrêmement riches en amidon.

Il se développe rapidement et son rendement est supérieur à celui du blé. Due à son origine tropicale, une photosynthèse particulière lui permet de valoriser parfaitement la

lumière et la chaleur tout comme, par exemple, le sorgho et la canne à sucre.

La culture du maïs est aujourd'hui universelle puisqu'il est cultivé dans 150 pays répartis sur les cinq continents. Selon les variétés, cette robuste céréale peut en effet gaillardement pousser de 0 m (niveau de la mer) jusqu'à 3000 m d'altitude.

Atouts économiques

Les principaux pays exportateurs sont les Etats-Unis, l'Argentine, le Brésil, l'Ukraine et la France. A eux cinq, ils représentent plus de 80% des exportations mondiales. Près des deux tiers de la production sont destinés à l'alimentation animale, surtout dans les pays industrialisés.

Consommation

En ce qui concerne la consommation, les Etats-Unis viennent à nouveau en tête, suivis de la Chine, de l'Union européenne, du Brésil et du Mexique.

Le maïs satisfait les gourmets de tous les pays avec l'infinie palette de ses préparations: en grains frais et croquants, sous forme d'épis grillés, en pop corns, en corn flakes, en maïzena (féculé)... Ainsi qu'en «farina bona» et «polenta», deux spécialités du Tessin, canton le plus méridional de Suisse, doté d'un climat particulièrement propice à sa culture.

Bonne recette :

La Polenta bramata du Tessin

- Mettre à bouillir 1,1 litre de bouillon de légumes avec un peu de sel (ou un mélange moitié eau-moitié lait);
- Verser en pluie 220 g de maïs bramata (à grains grossier);
- Baisser le feu et laisser cuire pendant 10 minutes en remuant constamment avec une grande cuillère en bois;

- Baisser encore à petit feu et laisser mijoter pendant une petite demi-heure en remuant de temps en temps;
- Ajouter une noix de beurre et 50 g de fromage parmesan râpé;
- Donner un tour de moulin à poivre, mélanger et servir avec une salade.