



77a

nom vernaculaire	français	Maïs
	créole	Mayi
	anglais	Corn plant, corn
	espagnol	Canas de malogo, maiz
	allemand	Mais



photo LMHTAG

Le nom scientifique du maïs est « *Zea mays subsp. mays* » : "Zea", vient du grec < zeia > qui désignait dans l'Antiquité une sorte de blé, probablement de l'épeautre.

Son nom vernaculaire vient l'espagnol < maíz >, lui-même emprunté à la langue des Taïnos - Arawaks d'Haïti (mahiz), qui le cultivaient. En créole guyanais, elle est appelée "< mi > (mil est son ancien nom en français).

Le terme < maïs > désigne aussi bien la plante que le grain de maïs lui-même.



photo LMHTAG

type

Le maïs est une plante tropicale herbacée annuelle de la famille des < Poacées > (graminées). Sa taille varie de 40 cm jusqu'à 5 m (généralement entre un et trois mètres pour les variétés couramment cultivées). Cette grande plante possède une grosse tige unique lignifiée formée de plusieurs entrenœuds d'une vingtaine de centimètres séparés par autant de nœuds. Au niveau de chaque nœud est insérée une feuille alternativement d'un côté et de l'autre de la tige. Les feuilles sont de grande taille (jusqu'à 10 cm de large et un mètre de long). La plante n'existe pas à l'état sauvage sous sa forme actuelle. L'ancêtre du maïs cultivé est < la téosinte > La domestication du maïs par sélection de plants de téosinte mutés qui allait aboutir au maïs actuel aurait commencé il y a neuf millénaires dans le bassin du fleuve Balsas, au sud-ouest du Mexique.

origine

Amérique continentale chaude. Le maïs est y originaire de régions clairement reconnues et séparées par l'équateur : au nord : Mexique, Amérique centrale, Venezuela, Colombie, au sud : Pérou, Équateur, Bolivie, Chili, Brésil.

habitat

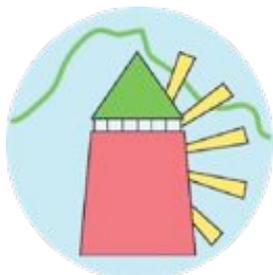
Le maïs constituait l'aliment de base des Amérindiens, avant l'arrivée des Européens en Caraïbe et aux Amériques, des rives du Saint-Laurent (Canada) à celles du Rio de la Plata (Argentine). Le maïs a été vu pour la première fois par Christophe Colomb en 1492 à Cuba. Magellan le trouva à Rio de Janeiro en 1520 et Jacques Cartier rapporta en 1535 que Hochelaga (la future Montréal) se trouvait au milieu de champs de maïs, qu'il comparait à du « millet du Brésil ». Les peuples d'Amérique centrale (Olmèques, Mayas, Aztèques) en étaient très dépendants.

Certains nord-amérindiens, le connaissaient également : c'est d'eux que nous vient le maïs soufflé.

La première introduction du maïs en Europe est certainement due à Christophe Colomb au retour de son premier (4 mars 1493) ou second (11 juin 1496) voyage en Amérique selon son propre témoignage.

Du sud de l'Espagne, il a été diffusé dans toutes les régions d'Europe méridionale au climat suffisamment chaud et humide, le Portugal (1515), le pays basque espagnol (1576), la Galice, le Sud-Ouest de la France et la Bresse (1612), la Franche-Comté (alors possession espagnole), et où il est nommé « blé d'Espagne » (le reste de la France resta longtemps réticente à sa culture au profit du blé), la Vénétie (1554), puis toute la plaine du Pô. D'Italie, il s'est répandu vers l'est : Serbie, Roumanie, Turquie. En Afrique, le maïs a été introduit d'une part en Égypte vers 1540, par la Turquie et la Syrie, d'autre part dans la région du golfe de Guinée par les Portugais vers 1550.

Le maïs est aujourd'hui cultivé mondialement grâce au progrès génétique qui lui a permis de s'adapter à des conditions de culture de plus en plus septentrionales : comme céréale pour ses grains riches en amidon, mais aussi comme plante fourragère. Il est devenu la première céréale mondiale devant le riz et le blé. Avec l'avènement des semences hybrides dans la première moitié du 20ème siècle, puis des semences transgéniques tout récemment, le maïs est le symbole de l'agriculture intensive. Les deux premiers producteurs (60 % du total mondial) sont les États-Unis (40 %) et la Chine (20 %). Suivent le Brésil, le Mexique, l'Argentine, l'Inde, l'Indonésie, l'Afrique du Sud et le Canada. En Europe (4%), la France, l'Italie et la Roumanie sont les principaux producteurs. La production mondiale a été de 824 millions de tonnes pour la campagne 2010/2011.



77b

nom vernaculaire	français	Maïs	
	créole	Mayi	
	anglais	Corn plant, corn	
	espagnol	Canas de malogo, maiz	
	allemand	Mais	

fruit Épis de maïs, constitué de graines de la taille d'un petit pois. C'est l'amidon corné qui donne sa couleur au grain de maïs, généralement jaune, mais aussi blanc, rouge, noir, alors que l'amidon farineux est toujours blanc.

Utilisations Le maïs est consommé :

> **sous forme de graines entières** cuites (grains de maïs séparés ou sur l'épi < corn on the cob >, ce dernier est bouilli ou grillé), ou éclatées (pop-corn).

Les épis et les grains de maïs sont commercialisés de plusieurs manières :

appertisé (en conserve), surgelé ou frais; ils entrent dans la composition de salades, de soupes, de garnitures...

> **réduit en farine** et préparé sous forme de bouillies ou de galettes cuites.

En Amérique centrale, et particulièrement au Mexique, la farine de maïs sert à fabriquer des galettes traditionnelles appelées < tortillas > qui servent à envelopper d'autres aliments, par exemple de la viande dans les « tacos ». Les < tamales >, genre de papillotes d'origine amérindienne, sont elles répandues en Amérique latine. Aux États-Unis, on prépare également du « cornbread » (pain de maïs), tout comme dans le sud-ouest de la France (*la farine de maïs n'étant pas panifiable, on y rajoute parfois de farine de blé et de la levure chimique*).

> **sous forme de fécule** : (amidon de maïs) vendue sous la marque < Maizena >

qui est utilisée pour lier des sauces et réaliser des gâteaux. Elle ne contient pas de gluten.

> **concassé en semoule** :

La semoule de maïs est la base de la < polenta > d'origine italienne et de sa variante roumaine < la mamaliga >.

> **pour fabriquer des boissons**:

Dans les pays andins, on prépare, à partir du maïs, une boisson fermentée traditionnelle, la < chicha >.

L'alcool obtenu à partir des grains de maïs sert à la confection de boissons alcoolisées (gin, whisky de maïs, bourbon).



photo Wikipedia

De nombreux produits dérivés du maïs entrent aussi dans la composition de préparations industrielles.

(ex : *céréales pour le déjeuner, les flocons de maïs < corn flakes > sont préparés à partir de grains déshydratés réduits en fines lamelles toastées*).

On extrait également des germes de maïs une huile alimentaire, l'huile de germes de maïs, riche en acides gras polyinsaturés.

Les très jeunes épis se préparent au vinaigre à la manière des cornichons.

Le maïs doux est devenu en France le cinquième légume par ordre d'importance.

Les Français en consomment 1 kg par an, loin derrière les Américains (7 kg).

Le maïs est l'aliment de prédilection des oies et canards gavés pour la production de foie gras.

Outre l'industrie agro-alimentaire (biscuiterie, pâtisserie, brasserie, distillerie, édulcorant...), le maïs a de multiples utilisations industrielles

(fabrication de papier, cartons, peintures, détergents, colles, matériaux de construction...), produits de l'industrie pharmaceutique

(antibiotiques, crèmes de beauté, dentifrice...), plastiques biodégradables et biocarburants.



photo LMHTAG