

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

### Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain

		
<p><i>La scarification des baguettes, signature du boulanger. © Coline Carmignac, 2018.</i></p>	<p><i>L'habitude de se rendre à la boulangerie pour y chercher sa baguette est transmise dès le plus jeune âge. © Christophe Dellière, 2017.</i></p>	<p><i>En France, on croise de nombreuses personnes une baguette à la main à la sortie des boulangeries. © Renaud Bouchez/ Commande inventaire IDF/ Signatures / n°021957_043, 2015</i></p>

#### Description sommaire

La baguette de pain française s'inscrit dans la tradition très longue du pain en France et trouve son origine dans les pains de fantaisie, les pains longs et les flûtes.

Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain française se retrouvent sur l'ensemble du territoire national, hexagonal et ultramarin ainsi qu'hors de France.

Les savoir-faire artisanaux de la baguette sont emblématiques du monde de la boulangerie et un lien fort les unit aux boulangers et aux professionnels associés au monde de la boulangerie.

Le procédé de fabrication de la baguette comprend une succession d'étapes : dosage et pesage, frassage, autolyse, pétrissage, pointage, pesée, boulage, façonnage, apprêt, scarification, enfournement, cuisson, défournement et ressuage (voir glossaire).

Aliment populaire au cœur des pratiques de consommation des Français, la baguette donne naissance à d'autres consommations perçues comme spécifiques du patrimoine culinaire français, comme les mouillettes ou les casse-croûte.

Des pratiques culturelles s'organisent autour de la baguette, en particulier dans les boulangeries, lieux les plus fréquentés pour l'achat de baguettes. Des festivités mettant à l'honneur la baguette sont organisées chaque année en France et des créations illustrent l'appropriation par des artistes de ce symbole identitaire.

## Communauté(s), groupe(s) associé(s)

### 1. Les boulangers et les professionnels associés au monde de la boulangerie artisanale

**Les artisans boulangers et les salariés de la boulangerie artisanale.** – On compte 32 724 entreprises employant 135 700 salariés actifs dans l'activité de boulangerie-pâtisserie artisanale en France.

Les trois-quarts de ces entreprises emploient des salariés et la quasi-totalité (98 %) d'entre elles sont de très petites entreprises de moins de 20 salariés.

Les effectifs salariés comptent pour moitié des hommes et pour moitié des femmes. 91 % des hommes exercent des métiers de fabrication et 86 % des femmes exercent des métiers de vente. Ces dernières années, la part de femmes chefs d'entreprise a progressé : en 2016, 22 % des chefs d'entreprise étaient des femmes, contre 16 % en 2008 [Observatoire prospectif, 2018].

**Les apprentis boulangers et les adultes en reconversion en boulangerie.** – En 2017, on comptait plus de 10 000 apprenants dans les formations certifiant les savoir-faire artisanaux de la baguette. Parmi les apprentis du secteur de la boulangerie-pâtisserie, 32 % sont des femmes [Observatoire prospectif, 2018] (voir II).

**Les enseignants et formateurs** des écoles de boulangerie (y compris dans le cadre des Centres de Formation des Apprentis ou CFA) et les formateurs d'établissements de formation continue, tels que l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie (INBP), jouent un rôle essentiel dans la transmission des savoir-faire artisanaux liés à la baguette (voir II).

**Les meuniers et les levuriers.** – Des farines spécifiques, avec un taux de protéines adapté à la production de baguettes, sont utilisées en boulangerie artisanale pour la production de baguettes. Les levuriers français ont développé des levures composées d'une souche spécialement adaptée à un procédé de fermentation lente et à la production de baguettes de qualité.

**Les équipementiers.** – Les équipements spécifiquement utilisés dans la réalisation de la baguette sont principalement les chambres de pousse, les bannetons longs, les façonneuses obliques, les pellons.

**Les experts en baguette** ont différents profils : Meilleurs Ouvriers de France (titre le plus envié de la profession) ; professionnels reconnus effectuant ponctuellement des missions de consultance, de gestion de production ou liées à la mise en place de technologies spécifiques. Certains consultants se sont spécialisés dans la diffusion des méthodes de fabrication de baguette à l'étranger et les adaptent sur les cinq continents.

**La communauté des chercheurs menant des travaux en lien avec la baguette de pain française** regroupe des spécialistes de différentes disciplines (agronomie, biologie, science des aliments, géographie, histoire, anthropologie, sociologie, etc.).

### 2. La communauté nationale

Sans distinction de genre ni d'âge, les Français partagent le goût de la baguette aux différentes étapes de la journée : petit-déjeuner chez soi ou au café, déjeuner à la cantine ou au restaurant, goûter pour les plus jeunes et enfin lors du dîner. Généralement dans une corbeille, la baguette est placée tranchée sur la table et accompagne les divers repas de la journée. Pour le petit-déjeuner et le goûter, on la retrouve souvent en « tartine », appellation admise pour une portion de baguette (ou une demi-baguette) souvent beurrée et/ou agrémentée de confiture.

Les Français sont attachés à la baguette : c'est le type de pain le plus consommé [Observatoire du pain/CREDOC, 2017] et l'aliment qui leur manque le plus lorsqu'ils sont hors de France [Abritel-HomeAway, 2018].

## Description détaillée

### 1. Procédé technique et rituels sociaux liés à la fabrication de la baguette de pain

Le procédé traditionnel de fabrication de la baguette suit quinze étapes :

1. *Le dosage et le pesage des matières premières.* – La quantité d'eau ajoutée varie en fonction de la qualité des farines.
2. *Le frasage.* – Le frasage est le début du mélange des matières premières ; cette étape donne une pâte non homogène.
3. *L'autolyse.* – Cette période de repos, située juste après le frasage et avant l'introduction de ferments et généralement de sel, est optionnelle. D'une durée allant de 10 minutes à plusieurs heures, elle permet une meilleure hydratation du gluten sans apport d'énergie et une diminution du temps de pétrissage.
4. *Le pétrissage.* – L'étape consiste à hydrater l'ensemble des constituants de la recette et à obtenir une consistance de pâte qui soit adaptée aux étapes ultérieures du procédé de fabrication. L'objectif est également d'obtenir une pâte à la température appropriée, lisse, non collante et surtout disposant d'un bon équilibre entre ses propriétés d'élasticité et d'extensibilité.
5. *Le pointage.* – Le pointage est une étape de fermentation en masse essentielle pour l'obtention des arômes spécifiques de la baguette. Sa durée varie de quelques dizaines de minutes à plusieurs heures suivant la température et la dose de levure.
6. *La pesée.* – La pesée des pâtons individuels effectuée manuellement ou à l'aide d'une diviseuse anticipe la perte de masse qui intervient durant la cuisson.
7. *Le boulage (ou pâtonnage).* – L'étape consiste à mettre en forme ronde ou cylindrique le pâton précédemment pesé, de manière à faciliter l'étape de façonnage de la baguette.
8. *La détente.* – La détente s'effectue généralement dans une balancelle. Cette période de repos du pâton permet d'obtenir une relaxation optimale de la pâte pour le façonnage.
9. *Le façonnage.* – Phase essentielle et délicate, le façonnage consiste à laminer délicatement le pâton, l'enrouler sur lui-même puis l'allonger à la longueur requise qui varie entre 45 et 70 cm. Le façonnage manuel de la baguette requiert une longue pratique (voir les différents gestes ci-après).
10. *L'apprêt (ou fermentation finale).* – Durant cette étape, le pâton acquiert, par l'activité des levures et/ou du levain, l'essentiel de son expansion. L'apprêt peut être effectué en ambiance chaude et humide ou faire alterner des températures froides (pas en deçà de 0°) puis chaudes afin d'éviter les horaires de nuit ou de permettre des cuissons tout au long de la journée.
11. *La scarification.* – Lorsque l'apprêt est arrivé à son terme, les baguettes sont transférées à l'aide d'un pelleron sur le tapis enfourneur. Le boulanger scarifie alors les baguettes à l'aide d'un objet coupant dans un axe longitudinal. Ce geste, véritable signature du boulanger, permet d'obtenir ces arêtes de croûtes très caractéristiques de la baguette, d'assurer le développement de celle-ci, mais aussi d'éviter un éclatement anarchique de la croûte (voir images ci-après).
12. *L'enfournement.* – Après avoir injecté de la vapeur d'eau dans la chambre du four, le boulanger enfourne les baguettes soit à l'aide d'un tapis enfourneur soit plus traditionnellement à l'aide d'une pelle à long manche (voir image ci-après).
13. *La cuisson.* – La cuisson optimale de la baguette nécessite un four à sole réfractaire doté d'un appareil d'injection de vapeur d'eau qui optimise la brillance de la croûte. La température de cuisson est de l'ordre de 250° Celsius.
14. *Le défournement.* – Cette étape intervient après environ 23 minutes de cuisson. Le boulanger apprécie le niveau de coloration mais aussi l'épaisseur de la croûte en toquant à plusieurs reprises la sole de la baguette.
15. *Le ressuage.* – Durant cette étape de refroidissement, dans les secondes suivant le défournement, la croûte de la baguette crépite tout en se fendillant légèrement. Ce phénomène est provoqué par

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

l'échappée d'une faible quantité de vapeur d'eau et de gaz carbonique qui entraîne les arômes si caractéristiques de la baguette encore tiède.

La préparation de la baguette ne prévoit ni congélation ni ajout de sucres ou de matières grasses. La panification traditionnelle de la baguette repose avant tout sur une fermentation longue. Si la fermentation est un processus naturel, la maîtrise de ce phénomène, perçu à l'origine comme mystérieux et magique, est une pratique culturelle : les hommes l'ont mise en œuvre depuis des millénaires pour produire une très grande diversité d'aliments et, notamment, de pains traditionnels différents selon les régions et les pays.

Des pratiques rituelles sont associées à la préparation de la baguette : il arrive que l'ouvrier boulanger ait droit à sa baguette et que la personne chargée de la cuisson (« brigadier ») écoute le crépitement de la baguette à la sortie du four.

### Éléments matériels liés à la pratique

#### *Patrimoine bâti*

La baguette peut s'obtenir dans divers lieux mais la boulangerie constitue le principal d'entre eux. Une boulangerie est généralement structurée en deux parties : le magasin et le fournil.

Si la boulangerie est également le lieu d'achat d'autres pains, il est intéressant de noter que la baguette est généralement placée le plus près des vendeurs pour faciliter la tâche de la personne à la caisse, la baguette étant le type de pain le plus vendu dans les boulangeries.

#### *Objets, outils, matériaux supports*

##### **- Dans le magasin**

Initialement conçues pour mettre en valeur les pains allongés et les baguettes, les grilles à pain, notamment celles en fer forgé apparues au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, sont un élément essentiel de l'agencement des boulangeries. Elles étaient fabriquées par des artisans spécialisés appelés « serruriers mécaniciens », dont il n'est pas rare de trouver le nom gravé (Perret, Damerval, Plaire, Beauvillain). La typicité des étagères porte-pains parisiennes résulte principalement des volutes et spirales ornées avec, en partie haute, des attributs, tels de petites gerbes de blé. Les couteaux à pain, pour trancher les demi-baguettes, sont aussi un outil spécifique à la baguette dans les boulangeries.

##### **- Dans le fournil**

Les principaux outils et machines du procédé général de panification comprennent une chambre de pousse contrôlée, des pétrins, fours et maies, un coupe pâte et une pelle à enfourner à long manche en bois. Les accessoires spécifiques à la production de baguettes sont : les raclettes, la planchette d'enfournement, les lames spécifiques pour la scarification, les panières traditionnellement en osier, les bannetons à baguette, les couches en lin. Enfin, on retrouve en France des boîtes à pains longs ouvragées dans certaines habitations, dont le style et les motifs varient suivant les régions.

## **APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT**

### **Savoir-faire artisanaux de la baguette de pain française**

#### ***L'apprentissage du métier***

En dépit de la simplicité de sa recette, la baguette de pain française est délicate à fabriquer. Le rôle essentiel du toucher de pâte et du tour de main dans la réussite de sa fabrication donne une grande importance à la transmission des savoir-faire artisanaux par le métier.

Diverses formations (continue ou en alternance, diplômante ou non, etc.) existent et les diplômes certifiant les savoir-faire artisanaux de la baguette sont : le certificat d'aptitude professionnelle

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

(CAP) boulanger, la mention complémentaire Boulangerie spécialisée, le brevet professionnel (BP) de boulanger, le baccalauréat pro Boulanger/Pâtissier, le brevet de maîtrise (BM) de boulanger et le diplôme « un des Meilleurs Ouvriers de France » (MOF).

La caractéristique des formations transmettant les savoir-faire artisanaux de la baguette est la grande place octroyée à l'alternance (entre l'établissement scolaire et l'entreprise). Les boulangeries accueillant les apprentis et les maîtres d'apprentissage ont un rôle essentiel dans la transmission de ces savoir-faire ; ils assurent, en premier lieu, la formation des apprentis, et un complément théorique et pratique est ensuite assuré par les CFA.

L'apprentissage de la fabrication de la baguette est systématique dans les formations de boulanger, elle fait partie du référentiel des diplômes des différentes formations et figure dans tous les sujets d'examens de boulangerie. Ainsi, la formation pour la fabrication de la baguette occupe environ 20 % du temps de formation pratique du CAP boulanger, notamment l'apprentissage du façonnage, assez délicat. Au-delà des savoir-faire manuels, d'autres modules s'appuient aussi sur la baguette (voir ci-après le module « Initiation économique » du sujet n°7 de l'épreuve EP1 – Préparation d'une production du CAP Boulanger en 2012).

### ***Le rôle des associations et corporations***

Les savoir-faire artisanaux liés à la baguette sont aussi transmis dans le cadre d'associations. Par exemple, l'Association ouvrière des Compagnons du devoir et du Tour de France assure à des jeunes gens une formation au métier de boulanger. La transmission chez les Compagnons du Devoir est fondée sur l'apprentissage, la vie en communauté et le Tour de France du compagnonnage. Cette modalité de transmission a comme spécificité de transmettre aux apprenants différents savoir-faire régionaux (baguettes régionales, processus de fermentation).

### **Culture de la baguette de pain française**

#### ***Dans la famille***

Un morceau de baguette est souvent l'un des premiers aliments donnés à un jeune enfant pour calmer sa faim et la baguette devient rapidement un aliment quotidien des enfants, initiés ensuite à la pratique d'aller acheter chaque jour une baguette à la boulangerie. Le goût de la baguette est aussi transmis aux enfants par l'apprentissage des différentes manières de la consommer (mouillettes, croûtons, casse-croûte, etc.), notamment par l'exemple.

Ces dernières années, la littérature culinaire s'est développée et cette tendance s'est retrouvée dans la littérature enfantine avec des ouvrages évoquant la baguette et le monde de la boulangerie en général.

D'autres supports pédagogiques ont été créés, telle l'application Perlinpainpain, qui est composée de 5 ateliers (farine, façonnage, cuisson, vente et tartines) et aborde la baguette dans tous les ateliers sauf celui de la farine. Par exemple, dans l'atelier Façonnage, une fois les ingrédients mélangés pour fabriquer la pâte, le joueur façonne la pâte en différents pains, dont la baguette. Autre exemple, dans l'atelier Tartines, le joueur prépare une tartine sur une baguette de pain pour le petit-déjeuner ou le goûter.

#### ***Au sein des associations et corporations***

D'autres structures de sociabilité (écoles, colonies de vacances, etc.) qui utilisent la restauration collective privilégient la baguette, notamment pour des raisons liées à la découpe. La baguette est aussi une alternative au repas proposé pour certains enfants et est ainsi un élément familier pour les enfants.

Des actions sont aussi organisées à destination du grand public pour mettre en avant la baguette. Parmi elles, on compte des ateliers d'initiation et de découverte animés par des professionnels, des événements tels que les concours de la meilleure baguette de tradition organisés lors de la Fête du pain, des journées portes ouvertes, des salons et des foires, etc. Ces ateliers et événements favorisent l'apprentissage, par les consommateurs, de savoir-faire liés au choix de sa baguette ou à la manière de l'apprécier.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

D'autres canaux d'information existent également : publications imprimées, sites internet, musées, reportages dans les médias (télévision, radio, presse écrite, internet), e-learning.

### Personnes/organisations impliquées

#### Savoir-faire artisanaux de la baguette de pain française

##### *Le métier*

- artisans boulangers qui accueillent des apprentis ;
- centres de formation d'apprentis ;
- lycées professionnels publics et privés ;
- instituts de formation ;
- formateurs en boulangerie : 300 formateurs pour la formation initiale, qui forment les apprentis et peuvent accessoirement faire de la formation continue ; et 150 formateurs pour la formation continue. Parmi eux, certains dispensent des formations de perfectionnement et de reconversion professionnelle ;
- apprentis boulangers en formation initiale ou des adultes en reconversion professionnelle.

##### Associations et corporations

Des structures comme les fédérations départementales, la Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie française (CNBF) et des associations participent à l'apprentissage et à la transmission des savoir-faire artisanaux de la baguette. La CNBF rédige en concertation avec l'Éducation nationale les référentiels de tous les examens de boulangerie, qui définissent la formation. Les Compagnons du Devoirs préparent aux diplômes mentionnés. Des associations diverses transmettent les savoir-faire de la baguette : la Confrérie des Talmeliers, l'Association internationale du Pain français, etc.

##### Culture de la baguette de pain française

- familles ;
- associations et corporations ;
- structures de sociabilité (écoles, colonies de vacances) ;
- organisations et associations de promotion et de valorisation du pain de tradition française et de la baguette, locales et internationales, représentant la communauté des praticiens : CNBF, syndicats professionnels de boulangers et autres acteurs de la filière, Association internationale du Pain français, organisateurs des concours de la meilleure baguette à différents échelons, musées, etc.

## HISTORIQUE

Les usages de la baguette s'inscrivent dans la tradition de très longue durée du pain en France. Le pain est « l'aliment-roi » [Delort, 1986] dès le Moyen Âge et durant tout l'Ancien Régime, dans les campagnes et les villes, où on le préfère très blanc, tel le pain de Gonesse pour la population parisienne.

Si le pain, parce qu'il est un produit essentiel, a été longtemps contrôlé dans son poids et son prix par les autorités municipales, étatiques ou corporatives, l'imagination des boulangers français s'exprime très tôt dans des formes variées de pains fabriqués librement. Dès le Moyen Âge, une grande variété de pains « enrichis » au lait, beurre et œufs est proposée aux habitants des villes [Desportes, 1987]. Les « pains de fantaisie », de forme et composition diversifiées, avec un poids et un prix de même, s'imposent au XVII<sup>e</sup> siècle. L'un d'entre eux connaît un grand succès : le pain

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

mollet à la levure qui, plus léger et plus tendre, suscite une véritable passion à Paris jusqu'au siècle des Lumières [Kaplan, 2010].

L'émergence des pains longs parmi les pains de fantaisie est déjà sensible vers 1600, lorsque l'agronome Olivier de Serres, soulignant la diversité des pains, mentionne les pains longs : « De mesme est-il du pain des autres lieux, se diversifiant en corps, en figure, en couleur, en qualité, et en prix : y en ayant de grands, de petits, de ronds, *de longs*, de blancs, et de gris, pour servir à toutes sortes de personnes. » [Serres, 1600]. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les pains de forme allongée font partie de la gamme ordinaire des productions boulangères, selon la somme professionnelle publiée en 1767 par Paul-Jacques Malouin, dont les planches seront reprises par *l'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert [Malouin, 1767].

Pour désigner ces pains longs, l'un des premiers termes utilisés est celui de *flûte*. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la boulangerie parisienne a adopté ces « flûtes », pains aux extrémités amincies, pesant de 120 à 250 g, produits de luxe car ils se conservent mal [Chiron et Godon, 1994]. Le début du XIX<sup>e</sup> siècle marque l'ancrage des pains longs dans la gastronomie française. Dès 1808, dans la 6<sup>e</sup> année de *l'Almanach des Gourmands*, le premier journaliste gastronomique Grimod de La Reynière vante les très bonnes flûtes de Battu, rue Saint-Denis, à Paris, les considérant longtemps, ainsi que celles de son successeur Vaddé, comme les meilleures de Paris [Grimod, 1808].

Parmi les flûtes des boulangers parisiens, se distinguent, dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, des « flûtes crevées », identifiées par leurs incisions – l'une des caractéristiques majeures de la baguette encore aujourd'hui [Vaury, 1834]. Désignant à l'origine une pratique de façonnage spécifique, de type pain fendu [Malouin, 1767 ; Parmentier, 1778], le terme *grigne* finit par s'appliquer à ces incisions. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, selon le statisticien Frédéric Le Play, les flûtes crevées pèsent 175 g et peuvent descendre à 85 g. Vers 1880, la longueur des pains est tout aussi variable : de 48 cm pour le « jocko » à 80 cm pour le « long fendu » et 1 m pour le « boulot long ». Leur point commun est une proportion de croûte par rapport à la mie plus importante que dans le pain traditionnel [Armengaud, 1881] ; comme l'écrit Husson en 1874, il faut au consommateur parisien « le luxe du pain allongé ou plat, offrant de plus grandes surfaces de croûte appétissante ». La diversification des pains « fantaisie » s'est donc accrue et c'est dans ce mouvement que la baguette va apparaître sous son nom propre [Husson, 1874].

À côté des flûtes crevées, le *Manuel du boulanger et de pâtisserie-boulangère* de Favrais recense en 1904 une « baguette » (dite encore « Noël » ou « richelieu »), sur laquelle « l'on multiplie les coups de lame » [Favrais, 1904] – peut-être la même que les « petits pains-baguettes » mentionnés quatre ans auparavant par la baronne Staffe [Staffe, 1900]. C'est donc au tout début du XX<sup>e</sup> siècle et à Paris qu'apparaît le terme « baguette », pour désigner une forme de pain dont les traits caractéristiques se sont progressivement et successivement définis : un pain à mie blanche cuit à la levure, de forme allongée et comportant des grignes.

Au sortir de la première guerre mondiale, le terme baguette est devenu suffisamment courant pour intégrer la nomenclature officielle : le *Bulletin de la Statistique générale de la France* de juillet 1920 signale, parmi les pains de fantaisie, la baguette à 80 g à un prix de 0,30 franc. Selon un article du *Figaro* du 4 août 1920, consommées encore chaudes, les « exquis baguettes » faisaient les délices des ouvriers partant travailler à 6 h 00 du matin. Au même moment, la baguette de 300 g est mentionnée sur une affiche parisienne publiée dans un journal professionnel de 1921.

Après la seconde guerre mondiale, la baguette se diffuse en province. Dès 1957, la *Revue politique et parlementaire* note que la baguette de 300 g a été retenue par l'INSEE à la place du « gros pain pesé » pour l'établissement de l'indice des prix à la consommation. Même aux yeux des statisticiens, la baguette est devenue un symbole de la nourriture française.

Le matériau qui donnera naissance au cliché du Français et de sa baguette est déjà en place au début du XX<sup>e</sup> siècle. Lorsque le mot « baguette » commence à se banaliser au cours de l'entre-deux-guerres, des textes étrangers s'en font l'écho, mais introduisent un nouveau terme pour décrire une réalité dépeinte depuis plusieurs décennies. *The Face of France* du journaliste britannique Harry Greenwall parle de sandwiches préparés à partir de « one of those long rolls called *baguette* »

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

[Greenwall, 1938]. Naturellement, le cinéma américain reprit ce cliché et le cristallisa, toile de fond discrète mais indispensable à la restitution d'un Paris fantasmé, d'*Irma la douce* (Billy Wilder, 1963 – 1 :34 :04-28) à Woody Allen (*Everyone says I love you*, 1996 ; *Midnight in Paris*, 2011).

La construction patrimoniale de la baguette a donc pris place sur le long terme, dans un rapport dialectique entre les Français et les « autres ».

### VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

#### **Menaces sur la viabilité**

##### ***Savoir-faire artisanaux***

Les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain française sont menacés par une industrialisation, une mécanisation et une simplification parfois excessives dans le processus de panification. Dans les années 1960-1970, la qualité de la baguette s'est nettement dégradée à la suite de l'augmentation des doses de levure et de sel et de l'emploi d'un mode de pétrissage très intense, ce qui a induit une perte de typicité de l'alvéolage et un goût plus neutre. Aujourd'hui, dans le registre des méthodes de fabrication, les menaces sont de plusieurs ordres : emploi d'additifs et d'enzymes ; mauvaise maîtrise du procédé de fabrication, qui se traduit par l'obtention d'une mie aussi fine et régulière que celle d'un pain de mie industriel ; recherche excessive de gain de temps dans la durée de fabrication, par exemple en utilisant une dose excessive de levure (alors que la panification traditionnelle de la baguette repose avant tout sur une fermentation longue) ou en supprimant l'étape traditionnelle de façonnage, ce qui altère le format de la baguette (bouts et section carrés) et ses grignes.

##### ***Culture***

Certaines pratiques de consommation de la baguette sont de moins en moins suivies. La prise du petit-déjeuner est beaucoup moins fréquente qu'avant, particulièrement par les adolescents : de 2003 à 2010, la part des 13-19 ans prenant sept petits-déjeuners par semaine est passée de 79 % à 59 %. Contrairement au dîner, majoritairement partagé en famille, le petit-déjeuner ne résiste pas aux tendances individualistes et s'adapte au rythme de chacun le matin. Les produits sucrés (biscuits de petit déjeuner, céréales extrudées, etc.) tendent à y être aussi beaucoup plus présents et à se substituer à la baguette [CREDOC, 2013].

La culture de la baguette de pain française est aussi menacée par de nouvelles habitudes alimentaires, qui tendent à remplacer la consommation de la baguette par d'autres produits et vont dans le sens d'une uniformisation des habitudes alimentaires mondiales et d'une perte de la diversité. Depuis 2017, les ventes de hamburger (1,5 milliards) ont dépassé en France celles de casse-croûte jambon beurre (1,2 milliards) et les céréales extrudées tendent à remplacer les tartines [Cabinet Gira conseil, 2018].

Ces menaces entraînent une diminution continue de la consommation de pain en général et de baguette en particulier. Des enquêtes menées entre 2007 et 2016 permettent d'estimer que sur ces neuf années, si la consommation globale de pain pour les adultes a diminué (-24%), la diminution de la consommation de baguettes est encore plus significative (-33,6%), avec une part relative de la consommation de baguettes par rapport à la consommation totale de pain qui diminue de 9,4% [CREDOC, 2007-2016].

Une autre menace réside dans la baisse d'attractivité du métier d'artisan boulanger. Malgré l'évolution positive du nombre d'apprentis, le nombre d'abandons après le CAP est élevé. Cette baisse de l'attractivité du métier d'artisan boulanger se traduit par la diminution du nombre de boulangeries artisanales, passées de 55 000 en 1970 (soit un magasin pour 790 habitants) à 35 000 aujourd'hui (environ un pour 2 000 habitants). Plus particulièrement, c'est dans les communes rurales que le nombre de boulangeries-pâtisseries a fortement régressé : entre 2005 et 2014, 700 entreprises ont fermé [Observatoire prospectif, 2016].