

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



La scarification des baguettes, signature du boulanger. © Coline Carmignac, 2018.



L'habitude de se rendre à la boulangerie pour y chercher sa baguette est transmise dès le plus jeune âge. © Christophe Dellière, 2017.



Cliente à la sortie d'une boulangerie à Paris. © Renaud Bouchez/ Commande inventaire IDF/ Signatures / n°021957_043, 2015

Description sommaire

La baguette de pain 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 sont présents sur l'ensemble du territoire national, hexagonal et ultramarin ainsi qu'hors de France.

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

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.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

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

I.2. Domaine(s) de classification

Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

Pratiques sociales, rituels ou événements festifs

I.3. 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. – 32 724 entreprises, employant 135 700 salariés, représentent l'activité de boulangerie-pâtisserie artisanale en France. Les trois-quarts d'entre elles emploient des salariés et la quasi-totalité (98 %) sont de très petites entreprises de moins de 20 salariés. Les effectifs salariés comptent à part égale des hommes et 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, plus de 10 000 apprenants étaient recensés 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 spécialisés sur la baguette de pain** regroupe différentes disciplines (agronomie, biologie, science des aliments, géographie, histoire, anthropologie, sociologie, etc.).

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

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].

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

L'ensemble du territoire national (hexagone et outre-mer). La baguette est un produit emblématique à forte charge identitaire et une association étroite existe entre France et baguette.

Pratique similaire à l'étranger

À l'étranger, la baguette est devenue l'un des symboles de la France et de sa culture. Des artisans boulangers français expatriés et, de plus en plus fréquemment, des artisans boulangers étrangers attachés aux méthodes traditionnelles de panification et aux échanges sociaux des commerces de proximité, parfois venus se former en France ou formés par des artisans français qui sont allés à l'étranger, pratiquent et diffusent les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain française.

Avec la circulation des hommes, des cultures et l'ouverture aux goûts, de nombreux pays manifestent un engouement pour la baguette de pain « à la française ». Une nouvelle communauté de mangeurs, amateurs de baguette, se dessine avec l'émergence de classes moyennes et aisées dans de nombreux pays : l'Asie d'abord, avec le Japon, porte d'entrée historique de la baguette en Asie ; le continent américain (États-Unis, Mexique, Argentine, Chili, Pérou, Brésil) ; les nouveaux pays où la boulangerie-pâtisserie à la française se développe en réponse aux demandes des consommateurs (Émirats Arabes Unis, Koweït, Qatar, Liban, Russie, Roumanie et pays baltes). Claude (un Français de 50 ans), voyageant beaucoup pour des raisons professionnelles, dit à propos de la baguette : « *C'est un symbole pas un cliché. Plus cliché pour nous qu'elle ne l'est pour eux.* », soulignant ainsi le lien profond qui existe entre le fait de manger une baguette et la relation que les mangeurs construisent avec la culture française. Même lien pour Mary (Britannique âgée de 30 ans, vivant en France), très attachée à la culture alimentaire française, qui a récemment voyagé au Japon et souligne lors de notre entretien son impression : « *Au Japon : j'ai d'un coup senti l'odeur de la France quand je suis passée devant une boulangerie. Ça sentait le pain.* » [Birlouez et Pardo, 2018].

À la suite d'une première mission du professeur de boulangerie Raymond Calvel au Japon, des contacts se nouent et Philippe Bigot, l'un de ses élèves, s'envole pour Tokyo en 1965 pour effectuer la première démonstration de fabrication de baguette. Ce boulanger français est à l'origine de l'implantation de la baguette au Japon. Par la suite, Raymond Calvel effectue plus de 30 voyages au Japon, en adaptant les temps et procédés de fermentation au climat japonais ; il réussit à convaincre les meuniers japonais d'abandonner le traitement chimique des farines. L'Association internationale du Pain français, créée en 1986 par les amis et élèves du professeur Calvel, perpétue ces échanges. Cette démarche annonce le développement asiatique contemporain, où les procédés s'adaptent au climat du pays et aux usages sans sacrifier à la qualité.

En Asie se multiplient les boulangeries-pâtisseries à la française (Chine, Japon, Corée du Sud et Hong Kong). Beaucoup appartiennent à de grands groupes asiatiques qui affichent un savoir-faire à la française, et parfois des matières premières françaises et des noms français (Bon Matin Paris ; Paris Baguette ou encore Vie de France). En Chine, c'est la classe moyenne - et non plus seulement

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

la classe aisée cosmopolite voyageant hors des frontières – qui s'intéresse à une nouvelle gastronomie et notamment au symbole de la boulangerie française.

I.5. 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).

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Les différents gestes du façonnage

Crédits : Coline Carmignac, 2018

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

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 pellon 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).



Crédits : Christophe Dellière, 2012 ; Coline Carmignac, 2018

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).



Crédits : Christophe Dellière, 2012

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 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

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

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.

2. La baguette et ses usages de consommation

Aucune réglementation ne définit ce qu'est une baguette. Cependant, selon les usages, la baguette de pain est réalisée à partir de farine de blé, de sel, de levure et/ou de levain et d'eau. Son poids est compris entre 200 et 300 g ; sa longueur, entre 55 et 65 cm ; son diamètre, entre 6 et 7 cm. La baguette a une double texture : une croûte croustillante et dorée et/ou farinée, reconnaissable à ses grignes (d'une à cinq), et une mie moelleuse irrégulièrement alvéolée de couleur blanc crème. La baguette de pain, dans sa typicité, est reconnue par les communautés boulangères internationales comme un standard.

La diversité des modes d'accès à la baguette souligne qu'il s'agit d'un aliment populaire, au cœur des pratiques de consommation des Français. Elle fait partie de l'imaginaire gourmand national et se décline en de multiples modes de consommation, eux-mêmes constitutifs de cet imaginaire :

- l'achat quotidien : de la demi-baguette pour célibataires à la baguette et demi pour la famille – et ce qu'il en reste est consommé au petit-déjeuner du lendemain –, la baguette rythme la journée ;
- la baguette chaude, achetée au petit matin ou en rentrant du travail ;
- la baguette dont on mange le quignon en marchant – à moins qu'on ne laisse son enfant le faire.

Contrairement aux pains individuels, la baguette, en raison de son format, est mangée généralement à plusieurs. Il est aisé de la rompre à la main et elle est un symbole de partage et de convivialité. La baguette est un élément central du repas et un vecteur de commensalité et de lien familial. Elle est généralement placée sur la table, coupée dans une corbeille, lors des repas. Pour Tamiris, 29 ans, doctorante brésilienne, l'expression « baguette de pain française » lui fait penser « *à famille... parce que, souvent, on la mange ensemble. La baguette, c'est le pain qu'on peut partager.* » [Birlouez et Pardo, 2018].

Certains usages de la baguette donnent naissance à des produits ou « consommations » alimentaires identitaires, perçus comme spécifiques du patrimoine culinaire français :

- les mouillettes pour manger avec les œufs à la coque : même si elles préexistaient à la baguette moderne, les mouillettes sont aujourd'hui souvent réalisées avec une baguette, y gagnant en croustillance ;
- les tartines au petit déjeuner, qui se retrouvent dans les menus types des hôtels et cafés. Les tartines sont parfois grillées et en France, les grille-pains sont généralement munis d'une fonction « grille-baguette » ;
- le casse-croûte : les casse-croûte faits avec une baguette se caractérisent par leur croustillance ; ils sont majoritairement garnis de jambon et de beurre (« Indice jambon-beurre » 2017) ;
- les spécialités régionales : fondue, préfou vendéen ;
- les nouveaux usages de l'apéritif, temps fort de convivialité de plus en plus « alimentarisé » : baguettes garnies, baguettes toastées beurrées et frottées d'ail.

Les cuisiniers sont à l'origine de nombreuses propositions de réutilisation de la baguette à travers des recettes qui favorisent aussi la lutte contre le gaspillage : « fricthti », pain perdu (sucré/salé), gratin de baguettes, croûtons pour manger la soupe, baguettes garnies.

3. Pratiques culturelles autour de la baguette de pain

Rituel quotidien, l'achat de la baguette est ainsi un moment de sociabilité. À la boulangerie, on croise ses voisins, on laisse les clés, des petites annonces, etc. La boulangerie du quartier ou du village est un lieu fédérateur, où se retrouvent différentes catégories sociales et d'âge. Elle est souvent le premier lieu d'émancipation des enfants, à qui on confie la tâche « d'aller chercher une baguette » seuls ; c'est généralement leur premier achat. En France, une boulangerie est souvent proche du lieu de domicile : 24 % des citadins habitant les 20 % des quartiers les moins densément peuplés résident à moins de 600 m d'une boulangerie-pâtisserie et, dans les communes rurales, la moitié de la population réside à moins de 2,2 km d'une boulangerie [Insee Références, 2017].

Tamiris, 29 ans, doctorante brésilienne, explique : « *J'aime bien aller acheter la baguette à la boulangerie. C'est un rituel. J'ai l'impression que tout le monde est content dans une boulangerie. (...) Et puis, chacun choisit la baguette qu'il veut : bien cuite, pas trop cuite... C'est comme s'il y avait une baguette particulière qui attendait chacun chez le boulanger.* » [Birlouez et Pardo, 2018].

Dans les endroits isolés ou pour les personnes qui ne peuvent pas se déplacer, l'artisan boulanger sillonne les villages avec sa camionnette (c'est la tournée) dans les villages dépourvus de boulangerie pour livrer les baguettes. Depuis quelques années, des distributeurs de baguettes sont approvisionnés par les boulangers environnants.

Pour Jean-Sébastien, 37 ans, infographiste français et formateur : « *Le plus pratique et le plus courant, c'est d'acheter ma baguette au boulanger qui est en bas de chez nous. Mais sa baguette, elle doit être mangée dans la journée, elle ne se conserve pas bien au-delà. Par contre, si je reçois des invités, je vais acheter une très bonne baguette un peu plus loin. C'est une baguette qui est cuite dans un four à bois. Pour ça, je suis prêt à faire quelques kilomètres* » [Birlouez et Pardo, 2018].

Divers projets (réinsertion, redistribution des invendus à des associations, etc.) menés par des boulangeries solidaires montrent que les savoir-faire artisanaux de la baguette peuvent être un vecteur de lien social. Dans ce type de boulangeries, des initiatives citoyennes spécifiques à la baguette témoignent du fait qu'il s'agit d'un aliment essentiel au cœur de dispositifs de solidarité :

- des initiatives de type « baguettes en attente » ou « baguettes suspendues » invitent les habitants d'un quartier à acheter une ou plusieurs baguettes en plus de la leur, qui seront redistribuées par des associations aux moins fortunés ;

- l'opération « Love Baguette » propose aux boulangeries de fabriquer des baguettes en forme de ruban et de les vendre à 2 € ; 1 € est reversé à l'association AIDES de lutte contre le sida.

La baguette de pain est un aliment populaire, dont le prix est modique. Mais les exigences de consommation se traduisent dans les rituels d'achat – dans un sondage, pouvoir choisir la cuisson a reçu des notes comprises de 8 à 10/10 pour 63 % des personnes interrogées (« bien cuite/pas trop cuite », choix parmi les baguettes rangées à la verticale derrière le boulanger, etc.) [Mével, 2017] – et dans les discussions nées autour de la baguette (avis sur le « boulanger du coin », sur sa conception de ce qu'est une bonne baguette, etc.).

L'attachement des Français à la baguette repose sur des attributs spécifiques de format, de texture et de flaveur. Selon Jean-Sébastien, 37 ans, infographiste français et formateur : « *Une bonne baguette, c'est une baguette bien cuite, à la croûte bien dorée et qui croustille, on l'entend craquer sous les doigts, un son caractéristique. Une mie bien alvéolée, de couleur crème (...) qui a encore un peu d'humidité mais pas en excès... ce qui prouve que la fermentation a été bien menée. Cette baguette-là, on la conserve plus longtemps. Une bonne baguette, c'est aussi une baguette dont on connaît l'origine de la farine. Les gens qui demandent une baguette pas trop cuite, ça m'énerve. Pour moi, ça n'est pas ça une bonne baguette* » [Birlouez et Pardo, 2018].

Des festivités mettent à l'honneur la baguette. Parmi elles, la principale est le Concours national de la meilleure baguette de tradition française ; la Ville de Paris organise depuis 1994 le Grand prix de la baguette de la Ville de Paris selon un principe similaire (voir IV.2). La finale du Concours national de la meilleure baguette de tradition française se tient en même temps que la Fête du Pain, qui est la mobilisation phare du monde de la boulangerie au sens large (voir IV.2).

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Enfin, des représentations et utilisations de la baguette par le monde artistique illustrent l'appropriation stimulante et créatrice par des artistes français et étrangers, œuvrant dans plusieurs domaines, d'un symbole identitaire fort (voir en annexe I).

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Le français.

Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain se transmettent aussi par des termes à la fois techniques et familiers, entrés dans le langage commun, qui contribuent à forger l'identité française [cfr. annexe II Lexique des termes techniques et familiers associés à la baguette].

I.7. 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.

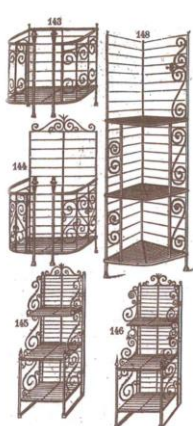


Crédits : Christophe Dellière, 2001

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^e 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.



De gauche à droite : Catalogue de constructeur, fin XIX^e siècle ; crédits Christophe Dellière, 2001 ; crédits Hubert Chiron.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- 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.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

1. Savoir-faire artisanaux de la baguette de pain

L'apprentissage du métier

En dépit de la simplicité de sa recette, la baguette de pain 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 (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 :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Initiation économique

Votre responsable du magasin met à votre disposition le texte « Combien coûte une baguette ? ».

Combien coûte une baguette au boulanger ?

Connaissez-vous la répartition estimée des charges sur une baguette de pain ?
La voici : son prix représente 5 % de charges pour l'exploitant, 38 % pour les charges de main d'œuvre et masse salariale, 20 % pour les matières premières (farine et sel), 17% pour les charges de production (eau, électricité...), 5 % de taxe professionnelle, 15 % pour l'investissement matériel et le loyer.

Extrait du journal « Le Populaire du Centre » N°29 du 9 janvier 2009

À partir de ce document, il vous demande d'identifier les éléments du coût de revient d'une baguette, en répondant aux questions suivantes :

3.2.1. Citer quatre éléments dont l'entreprise doit tenir compte pour calculer un coût de revient.

.....
.....

3.2.2. Indiquer l'élément à ajouter à un coût de revient pour déterminer un prix de vente hors taxes.

.....

Module « Initiation économique », sujet n°7 de l'épreuve EP1, préparation du CAP Boulanger, 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).

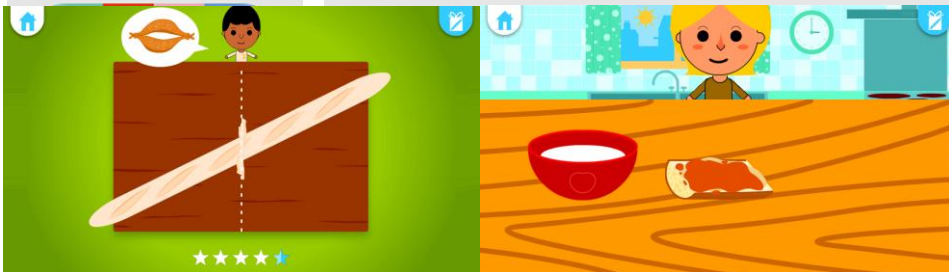
2. Culture de la baguette de pain

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.



Application Perlinpainpain ©

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.

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

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Baguette Academy©, site de formation en ligne dédié à la boulangerie française pour professionnels

II.2. Personnes/organisations impliquées

1. Savoir-faire artisanaux de la baguette de pain

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.

2. Culture de la baguette de pain

- 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.

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Le procédé de fabrication

La tendance sur le long terme est à la diminution du poids de la baguette : on est passé d'un pain long d'environ 80 cm, dit « de 2 livres », à une baguette pesant 250 g. Cette évolution a accompagné la baisse de la consommation journalière de pain et la diminution de la taille des familles. Le passage à ce poids de baguette intervient au début des années 1960 (*Annuaire de la boulangerie parisienne 1960-1961*).

Au tout début des années 1960, de nouvelles méthodes et matériels permettant la fermentation contrôlée des baguettes sont mis au point. La diffusion de ces matériels entraîna une diminution considérable du travail de nuit en boulangerie, en permettant de façonner les baguettes dans la journée et de ne les cuire que le lendemain, avant l'ouverture du magasin. Après la seconde guerre mondiale, le matériel de boulangerie s'est adapté à la production de masse de pains longs, de moins en moins lourds. Des machines spécifiques ont été développées pour accompagner cette évolution : façonneuses obliques ; tapis enfourneur et système de translation des baguettes entre la chambre d'enfournement et le tapis ; four dans lequel on introduit un chariot rempli de baguettes qui est mis en rotation.

Enfin, aujourd'hui, on cuit des baguettes toute la journée afin d'ajuster le nombre de baguettes selon l'affluence et de limiter ainsi les invendus et donc le gaspillage alimentaire.

Les attentes des consommateurs

D'une demande de masse, orientée vers une baguette à bas prix volumineuse et blanche dans l'après-guerre, on est passé à une demande plus qualitative avec une mie couleur blanc/crème, plus dense, d'un goût plus affirmé et sans additifs. La baguette de pain - ainsi que le boulanger qui les confectionne – ont su s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs.

– *La quête du goût* : le goût demeure une des toutes premières attentes des Français vis-à-vis de la baguette. Elle n'est plus l'aliment central pour les apports caloriques, mais est devenue un aliment « plaisir ». La créativité des boulangers a permis à la baguette de connaître un élargissement de gamme (flûtes, ficelles, céréales, sans gluten, biologiques, à quatre croûtons, rustique farinée, etc.).

– *Le besoin de « savoir ce que l'on mange »* : dans un contexte de montée des peurs alimentaires et de défiance croissante vis-à-vis de l'alimentation, de plus en plus de mangeurs souhaitent connaître l'origine géographique des produits achetés et de leurs ingrédients, leur composition ou leur mode de fabrication. Depuis plusieurs années sont instaurées des démarches (Label rouge, certifications, etc.) pour offrir une traçabilité complète de la baguette de pain, du semis des grains de blé jusqu'à la sortie du four.

– *Santé et équilibre* : les boulangers ont mis sur le marché des baguettes confectionnées à partir de farines moins raffinées et à teneur naturellement plus élevée en nutriments d'intérêt. Ils élaborent aussi des baguettes « aux céréales » ou comportant de multiples graines. Les techniques de stockage des grains ont évolué pour réduire ou supprimer les résidus de produits phytosanitaires. Depuis une quinzaine d'années, des efforts sont aussi engagés pour réduire le taux de sel contenu dans les baguettes. Ainsi, la baguette Cigale, créée par le groupement professionnel des boulangers du Vaucluse, contient 15 % de fibres en plus qu'une baguette « classique » et le grain de sa farine est plus grossièrement broyé, ce qui donne une farine plus riche en nutriments.

– *L'importance du terroir et le local* : certains agriculteurs, boulangers ou meuniers ont décidé de semer et/ou d'utiliser des variétés locales de blé afin de produire des farines « de terroir », qui souvent n'étaient plus utilisées du fait de rendements jugés trop faibles, donnant ainsi naissance aux baguettes « de circuit court » : la « Coopette » du Gers ; la « baguette ardéchoise » ; la « baguette haut-saônoise » ; la « Mie'nutie » du Languedoc-Roussillon.

– *Réassurance et besoin d'authenticité, attentes majeures des Français* : les baguettes au levain sont sans doute le meilleur exemple de réponse à ce besoin. Des « baguettes d'autrefois » sont apparues (variétés anciennes de blé, techniques traditionnelles de mouture et de fabrication, conduites de fermentation très lentes afin d'optimiser la palette aromatique) : ce sont des formes de « retro-innovation ». Ces attentes trouvent aussi une traduction dans la pratique, certes très

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

minoritaire, qui consiste à confectionner soi-même ses baguettes. Cette pratique permet de retrouver un lien étroit avec les aliments et a une fonction de réassurance (le mangeur sait ce qu'il incorpore au plus intime de son être) et une source de fierté. Les nombreuses recettes partagées sur internet témoignent de cet intérêt nouveau.

– *Solidarité et partage de valeurs sociales* : les Français sont de plus en plus sensibles au partage de la valeur et à la solidarité avec les producteurs agricoles et les fabricants artisanaux locaux. Ainsi, une coopérative de céréaliers du nord-est de la France s'est-elle engagée, avec un meunier et des boulangers locaux, dans une démarche de commerce équitable (*AgriEthique*). Dans le cadre d'un contrat de 3 ans, les agriculteurs du territoire sont rémunérés à un prix « digne » et stable, les boulangers achètent leur farine à un prix constant et le consommateur ne paie pas plus cher sa baguette (la démarche lui est expliquée sur le sachet papier).

– *Quête de naturalité et respect de l'environnement* : cette tendance a favorisé l'apparition des baguettes bio ou confectionnées à partir de blés cultivés selon les principes de l'agriculture raisonnée. Des évolutions récentes des processus de fabrication et de production et de la consommation de la baguette attestent une préoccupation forte et persistante autour des enjeux environnementaux. Des études sont menées pour mieux comprendre et améliorer l'impact environnemental de la production de baguettes : en 2008-2009, le projet de recherche BRAISE (« Boulangerie raisonnée et efficacité énergétique »), financé par l'agence publique ANR, a étudié le développement d'approches multi-énergies pour la cuisson et la mise en place d'outils fiables d'évaluation de leur efficacité énergétique.

Depuis les années 1970-1980, les baguettes vendues chez le boulanger sont remises aux consommateurs dans des sachets en papier qui permettent d'éviter un ramollissement prématuré de la croûte et préservent leur croustillance. La baguette de pain française est très majoritairement emballée dans des sachets papier, qui laissent le plus souvent une partie du produit visible. Au sujet du sachet, Tamiris, 29 ans, doctorante brésilienne, explique : « *Ce qui m'a étonnée ici, en France, c'est que vous avez une relation avec la baguette différente de celle que nous, nous avons avec le pain. Pour vous, Français, la baguette c'est comme une extension de votre corps. Vous la portez sous le bras, elle dépasse du sac à dos, vous en mangez un morceau en rentrant chez vous... Pour les Français, la baguette c'est un aliment pas comme les autres. Alors qu'au Brésil, on nous la met dans un paquet, on n'y touche pas avec les mains. D'ailleurs, la première baguette que j'ai voulu couper, je ne voulais pas y poser les mains. Mais mon mari, il l'a coupée avec les mains et m'en a donné un morceau ! C'est pour cela que, pour moi, la baguette ça me fait penser au partage* » [Birlouez et Pardo, 2018].

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Histoire de la baguette de pain

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^e siècle. L'un d'entre eux connaît un grand succès : le pain 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

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

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^e 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^e 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^e siècle marque l'ancrage des pains longs dans la gastronomie française. Dès 1808, dans la 6^e 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^e siècle, des « flûtes crevées », identifiées par leurs incisions – l'une des caractéristiques majeures de la baguette encore aujourd'hui [Vauray, 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^e 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^e 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.

La patrimonialisation : la baguette comme marqueur identitaire

La mise en patrimoine de la baguette et des pratiques qui l'entourent s'est aussi construite dans le regard de l'autre, selon un effet miroir classique dans les processus de ce type. Un détour par l'étranger s'impose donc.

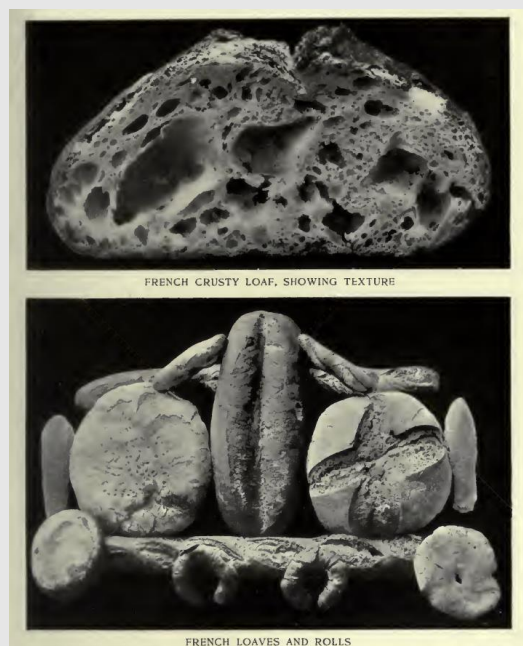
L'idée que les Français fabriquent un pain de très haute qualité est largement partagée outre-Manche. Citons à titre d'exemple une encyclopédie des savoirs domestiques de 1869 qui, abordant la question des fours à pain, proclame sans détour : « La supériorité proclamée du pain français n'a rien d'imaginaire » [Cassell, 1869]. Ce lieu commun se retrouve aux États-Unis : la présence de *French bread* dans les villes américaines renforçait certainement l'association entre France et pain.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Or, ce pain français est long. Quand la très réputée professeure de cuisine Sarah Tyson Rorer (1847-1937) présente comme « un fait bien connu que la France fait le meilleur pain au monde », c'est en préambule à une recette de *long, slim loaves* [« Answers », 1895].

Une infinité de journaux et compte-rendu de voyages forgèrent cette association – justifiée – entre la France et les pains longs, dès la première moitié du XIX^e siècle. En 1823, dans *The Monthly magazine*, un Irlandais voit dans le café de son hôtel parisien un groupe d'Anglais : sur leur table est posé un *long roll of bread*, avec lequel ils ne sont à l'évidence pas vraiment familiers [« Irishman », 1823]. Les plumes américaines relèvent pareillement cette originalité française : en 1852, dans *Today*, revue bostonienne, Charles Hale narre un petit-déjeuner fait d'un œuf à la coque, d'un café et d'une « section d'un long pain roulé qui tenait debout contre le manteau de la cheminée » [Hale, 1852]. Quant à David Ross Locke, célèbre journaliste américain parcourant l'Europe occidentale au début des années 1880, il décrit en détail sa découverte du pain parisien et de sa fabrication : « après que la pâte a été tourmentée suffisamment longtemps, on lui donnait la forme de rouleau de cinq ou six pieds de long et de six pouces de diamètre au plus, ils étaient placés dans le four, d'où sortait le pain le plus délicieusement croustillant qui fût jamais mangé » [Locke, 1882].

Ces pains longs font le voyage en sens inverse et viennent avec les boulangers français expatriés aux quatre coins du monde occidental [Richards, 1907]. Les ouvrages spécialisés contribuent également à faire connaître ces pains à l'étranger. Proposant un tour d'horizon des pains européens, John Kirkland précise, au sujet de la France : « La forme des pains varie énormément selon les régions de France, mais à Paris les longs pains roulés, plus ou moins entaillés sur le dessus, sont très courants. » [Kirkland, 1908]. Un propos accompagné d'une page d'illustrations.



John Kirkland, *The modern baker, confectioner and caterer...*,
Londres, Gresham Publ., 1908-1911, vol. 2, p. 216.

La littérature participe tout autant à la construction de cet imaginaire. Dans le roman *Jason* (1909) de l'Américain Justus Miles Forman, dont l'action se passe à Paris, le personnage principal voit de sa fenêtre « travailleurs, étudiants, bonnes avec leur panier à la main et de longs pains sous leurs bras » [Forman, 1909].

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Une figure du folklore parisien a certainement joué un rôle important dans le processus ici décrypté : la porteuse de pain. Dans l'iconographie, ces femmes portent d'abord des pains allongés, telle qu'on la retrouve en illustration de l'ouvrage de David Ross Locke.

David Ross Locke, *Nasby in exile...*, 1882.

Le récit du séjour de deux Américaines à Paris, dans le *Donahoe's Magazine* (1905), s'arrête sur quelques usages locaux et l'existence des pains longs fait figure de spécificité française : « Souvent nous rencontrons un professeur (...) lisant un journal tout en marchant. Avec toujours sous un bras un parapluie et sous l'autre un pain d'une longueur égale ».



« The bread woman », illustration de la nouvelle du *Donahoe's Magazine*, 1905.

Le matériau qui donnera naissance au cliché du Français et de sa baguette est donc déjà en place au début du XX^e 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* » [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 ».

III.2. Récits liés à la pratique et à la tradition

1. Témoignages oraux

– Tamiris, 29 ans, Brésilienne, doctorante : « J'avais demandé à mon copain français de me faire répéter comment dire en français la phrase : "Bonjour Madame, je voudrais une baguette, s'il vous

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

plaît". J'ai pris la baguette sous le bras, on a fait une photo que j'ai envoyée à ma famille au Brésil. En recevant la photo, ils m'ont répondu : "Maintenant, tu es une vraie Française !" ».

– Jean-Sébastien, 37 ans, Français, infographiste et formateur : « *La baguette, c'est pour moi le symbole du pain à la française* » (...) *Petit, j'allais régulièrement chercher le pain. Encore aujourd'hui, j'aime bien l'odeur, discuter avec le boulanger...* »

[Birlouez et Pardo, 2018]

2. Écrits

– **Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, 1803***

La mouillette inutile

M. de L. R. était dans son temps le plus illustre gourmand de Paris, et ce n'est pas peu dire. Riche financier, il n'avait besoin que de beaucoup d'appétit pour se satisfaire : aussi les cases de son bureau et les tiroirs de son secrétaire étaient-ils remplis de tout ce que la France produisait alors de meilleur, et qu'il tirait en droiture, ayant par sa place tous les courriers de la malle à ses ordres. Il mordait dans un pâté de foies gras, comme dans une brioche, avalait les truffes comme des cerises, et ses petits pains étaient de gros cervelas. Mais sa femme, qui redoutait sans doute le veuvage, ne cessait de le contrarier dans ses goûts, et il était obligé de s'enfermer pour s'y livrer sans obstacle. Enfin il tombe malade, et le premier remède que les médecins prescrivent à un gourmand, c'est la diète. C'était pour le nôtre le pire de tous, et il l'aurait sans doute mal observé sans la vigilance de Mme de L. R. qui, s'emparant de toutes les clefs, et s'établissant sa garde-malade, le mit absolument en tutelle, ainsi que l'est dans sa propre maison tout homme forcé de s'aliter. Les remèdes opèrent, et M. de L. R. entre en convalescence. On lui permet enfin de manger ; et le médecin, qui connaissait le faible de son malade, prescrivit scrupuleusement la dose des aliments, qui consistèrent, pour cette première fois, en un œuf frais, accompagné d'une seule mouillette. M. de L. R. aurait bien voulu que cet œuf soit pondu par une autruche, plutôt que par une poule, mais il s'en dédommagea sur la mouillette. Il fit acheter le pain le plus long qu'on put trouver dans Paris, en sorte que cette mouillette, avait plus d'une aune, et pesait près d'une livre. Madame voulut contester, mais il n'y eut pas moyen, puisque l'ordonnance était suivie à la lettre. On apporte l'œuf en grande pompe ; on met le couvert sur le lit du malade, qui se dispose à dîner en vrai convalescent. Mais en suçant le lait de cet œuf frais, il huma si fort, qu'il avala le jaune en même temps ! Ô fâcheux accident, déplorable précipitation, qui rendait cette belle mouillette inutile ! Aussi, Mme de L. R. la fit-elle emporter gravement avec la coquille. M. de L. R. en pensa retomber malade de désespoir. Il n'en fut consolé qu'à sa première indigestion.

– **Émile Zola, *Le ventre de Paris, Paris, Bibliothèque-Charpentier, 1896 [1873], p. 215***

Cadine, lorsqu'elle promenait toute seule ses bouquets de violettes, poussait des pointes, rendait particulièrement visite à certains magasins qu'elle aimait. Elle avait surtout une vive tendresse pour la boulangerie Taboureau, où toute une vitrine était réservée à la pâtisserie (...).

La boulangerie, très-claire, avec ses larges glaces, ses marbres, ses dorures, ses casiers à pain de fer ouvragé, son autre vitrine, où des pains longs et vernis s'inclinaient, la pointe sur une tablette de cristal retenus plus haut par une tringle de laiton, avait une bonne tiédeur de pâte cuite, qui l'épanouissait, lorsque cédant à la tentation, elle entra acheter une brioche de deux sous.

– **John Steinbeck, *Un Américain à New York et à Paris, Julliard, 1956***

Durant l'été 1954, Steinbeck est à Paris et chaque semaine, il livre une chronique dans le supplément littéraire du dimanche du Figaro, rubrique intitulée « One American in Paris ». Dix-sept papiers écrits en anglais et traduit par Jean-François Rozan. La plupart de ces textes ont été regroupés dans *Un Américain à New York et à Paris*.

Premier dialogue avec Paris, p. 63-64 :

« J'ai vu un petit garçon que l'on avait envoyé chercher du pain ; il portait la longue baguette sur son épaule. Je le vis tout à coup se raidir puis rythmer la cadence de son pas. Son pain était devenu fusil, il était devenu soldat de France. » Il s'entraînait au son des ta-ra, ta-ra qu'il murmurait. Il passa au pas devant le palais du président de la République. Et lorsqu'il atteignit la guérite, le garde républicain en tenue d'apparat lui présenta les armes, et l'enfant lui rendit le salut avec tout sa dignité. »

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Mon Paris à moi, p. 142 :

« L'air est plein de l'odeur du pain fraîchement défourné et je vois les ménagères qui se hâtent de rapporter à la maison la longue baguette serrée sous leur châle »

– **Pigalle, *La Baguette*, 2014, paroles de François Hadji-Lazaro**

Paroles de *La Baguette*, album *T'inquiète...* (2014). © Universal Music Publishing Group

Elle marchait en pensant à tous ses soucis
En sortant d'la boulangerie
Ah, la vie tortueuse est pleine de tracas
Avec la baguette sous le bras
Pour rentrer chez soi, faut marcher
La baguette, elle, faut la mâcher
Mâcher en marchant
Elle se disait « Le monde n'est pas folichon ? »
Tout en avalant l'croûton
Ah, toutes ces injustices, qui s'étalent sans fin
Et elle mordit à même le pain
Pour rentrer chez soi, faut marcher
La baguette, elle, faut la mâcher
Mâcher en marchant
Et toutes ces idées attisaient les doutes
De la crise mondiale jusqu'au goût d'la croûte
Être ou ne pas être lui interrogeait l'esprit
Ainsi que la souplesse de la mie.
Surgissaient les pensées sur chômage et retraite
Y'avait plus qu'une demi baguette
« Ah, la faim en Afrique ? », ça fout le cafard
Il ne restait plus qu'un quart
Pour rentrer chez soi, faut marcher
La baguette, elle, faut la mâcher
Mâcher en marchant
Elle cherchait dans sa tête quelques solutions
Et hop le dernier croûton
Rien pour sauver cette planète qui était tout en miettes
Dans ses mains aussi, y'avait plus que des miettes
Pour rentrer chez soi, faut marcher
La baguette, elle, faut la mâcher
Mâcher en marchant
Quelles visions, quelles idées bien noires,
Elle devrait retourner à la case départ
Se ressourcer l'esprit, retrouver un peu d'énergie
Allez hop, retour à la boulangerie

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

Savoir-faire artisanaux

Les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain sont touchés par l'industrialisation, la mécanisation et la simplification parfois excessives du processus de panification. Dans les années 1960-1970, la qualité de la baguette s'est nettement dégradée du fait 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

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

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.

Enfin, le métier d'artisan boulanger connaît une baisse d'attractivité. 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].

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 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]. D'autres pratiques pèsent également sur la baguette de pain : la croyance selon laquelle la baguette fait grossir, l'essor des régimes sans gluten, etc.

Ces faits 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].

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

Concours et manifestations

– Le **Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française**. La baguette est le seul type de pain à avoir un concours de cette envergure qui lui est entièrement dédié. Seules les entreprises relevant du code NAF 1071C et adhérentes d'un groupement professionnel départemental de la CNBF sont admises à participer à ce concours créé en 2014. Ce concours national est l'aboutissement de sélections régionales : 21 candidats lauréats du concours de la Meilleure Baguette régionale de tradition française, issus des 13 régions boulangères de France, sont amenés à concourir pour le titre national. Ils se présentent aux épreuves qualificatives puis, pour les six sélectionnés, à l'épreuve finale. Pour les épreuves qualificatives comme pour l'épreuve finale, le jury note les baguettes selon différents critères : aspect, croûte (couleur/croustillant), arôme, mie (couleur/alvéolage), goût et mâche [cfr. annexe III Informations supplémentaires sur la grille de notation, le jury et la proclamation des résultats]. Ce concours, en créant l'émulation entre boulangers, renforce la communauté des détenteurs des savoir-faire artisanaux liés à la baguette de pain française.

La Ville de Paris organise sur le même modèle le Concours de la Meilleure Baguette de Paris dont le vainqueur, s'il le souhaite, livre le pain au palais de l'Élysée pendant une année.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

– Le Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française se tient pendant la **Fête du Pain**, organisée depuis 1996 autour du 16 mai dans de nombreuses villes françaises. Des festivités mettant à l'honneur le monde de la boulangerie et la baguette en particulier y sont organisées ; elles permettent de célébrer la baguette et les artisans, de faire connaître ce métier au grand public et aux plus jeunes. L'édition 2018 de la Fête du Pain avait pour thème « Baguettes en scène ! » ; à cette occasion, une baguette inédite (l'Insolite) a été créée par un Meilleur Ouvrier de France et un formateur en boulangerie à partir d'un assemblage de deux farines de blé et d'une farine de petit épeautre. L'Insolite est reconnaissable à sa grigne unique, en forme de vague, à laquelle sont associés quinze petits coups de lame transversaux.



À gauche : Affiche de l'édition 2018 de la Fête du Pain



À droite : l'Insolite

Les savoir-faire artisanaux de la baguette sont également mis en avant dans d'autres concours et manifestations du monde de la boulangerie :

– **Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » (MOF)** : parmi les critères d'évaluation de ce concours figure la maîtrise du pétrissage, de la manipulation et de la cuisson de la baguette de tradition.

– **Coupe du monde de la Boulangerie** : « Baguette et pains du monde » est l'une des trois catégories dans lesquelles les équipes participantes s'affrontent.

Formation

Les référentiels des diplômes en boulangerie sont essentiels à la transmission et à la recréation des savoir-faire artisanaux de la baguette. L'INBP, au-delà de son rôle dans la formation continue des boulangers-pâtisseries, contribue à l'élaboration des référentiels d'examen sous l'égide de la CNBF et ces référentiels valorisent la baguette dans les formations en boulangerie, assurant ainsi la transmission de ces savoir-faire.

Campagnes de communication et réalisations éditoriales


Des efforts de transmission et de valorisation envers le grand public ont également été menés, comme des campagnes de communication et d'autres réalisations éditoriales. Généralement, chaque édition de la Fête du Pain est accompagnée d'une campagne de communication dédiée. Par exemple, l'affiche de la dernière Fête du Pain (2018) met la baguette en lumière.



En 2016 a été publiée par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française la brochure *Boulangers-Pâtisseries, des métiers redevenus actuels*, afin d'attirer les plus jeunes dans ces vocations artisanales. La page de couverture de cette brochure contient des baguettes épi.

© INBP, CNBF, 2016.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



ALLEMAGNE

FRANCE

Pumpernickel

Le pain allemand par excellence est le **Pumpernickel**, fabriqué à partir de farine de seigle et cuit à la vapeur dans un moule pendant au moins 16 heures. Aisément reconnaissable par sa couleur noire et par l'absence de croûte, ce pain possède un goût caractéristique acide. Les Allemands consomment également d'autres types de pains sans croûte comme le **Mueslibrot** (pain aux céréales de type muesli) ainsi que des pains à croûte tels que le **Landrot** (pain de campagne) ou le **Stollen** (pain de Noël brioché aux fruits confits ou secs).

Baguette

Il existe une centaine de pains français qui varient selon les régions par leur composition et leurs formes. Le plus célèbre est la **Baguette**, caractérisée par sa forme allongée, sa couleur dorée, sa mie aérée et sa croustillance. Déclinée en baguette de tradition et aux grains, elle est consommée quotidiennement par les Français pour son bon goût et son authenticité, en accompagnement de tous les repas, de tous les plats, en sandwichs ou bien encore en tartines !

AUTRICHE :

- le **Bauernbrot** est un pain de seigle parfumé au son.
- le **Kaisersammel** est enrichi en œuf, beurre, lait et sucre.

ESPAGNE :

- l'**Ensamadós** est un pain sauté au beurre.
- le **Pan Gallego** est une brioche à l'huile d'olive grasse de grains.
- la **Tartine Catalane** est un pain fait avec de l'ail, des tomates et un mélange d'huile.

HONGRIE :

- le **Langos** est un pain étiré en forme de tarte.

Divers documents ont été édités par l'espace Pain Information, principalement sur les pratiques de consommation de la baguette et du pain dans son ensemble. Par exemple, dans la brochure *Les Pains du monde*, la baguette est choisie comme exemple du pain en France.

© Espace Pain Information, 2014

Actions de valorisation à signaler

- Le Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française

Modes de reconnaissance publique

– Le Label Rouge est décerné par l'Institut national de l'origine et la qualité (INAO) à des produits qui, en raison de leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. La « Bagatelle » est une baguette Label rouge, vendue uniquement en boulangerie artisanale. Ses caractéristiques certifiées (Certipaq) sont : une élaboration à partir de farine Label rouge pour Pain de tradition française ; une fabrication selon une méthode artisanale, avec un pétrissage lent, long repos de la pâte en masse et cuisson au four à sole ; et une conservation ménagère supérieure. Il existe également des baguettes issues de farine Label rouge vendues sous diverses appellations.

– Le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993, en application de la loi du 1^{er} août sur certaines catégories de pains, expose que la dénomination « pain de tradition française », « pain traditionnel français » ou « pain traditionnel de France », ou une dénomination combinant ces termes, ne peut être appliquée qu'à des pains, quelle que soit leur forme, n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant d'une pâte qui présente certaines caractéristiques. Le concept de « baguette de tradition » s'inscrit ainsi dans une démarche de sauvegarde de la typicité.

– La loi n° 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger, votée à l'unanimité, soumet l'appellation « boulanger » à des conditions particulières et strictes : le professionnel assure lui-même toutes les phases de la fabrication du pain sur le lieu de vente au consommateur final et les produits ne peuvent en aucun cas être congelés ou surgelés (art. L.122-17 du Code de la consommation).

Inventaires réalisés liés à la pratique

Dans le volume sur l'Île-de-France (1994) de l'*Inventaire national des arts culinaires*, édité par le Conseil national des arts culinaires, la baguette est identifiée comme un produit authentiquement traditionnel. L'*Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France* est un travail de recensement lancé en 1989 et mené par une vaste équipe de chercheurs (historiens, anthropologues, agronomes) sous l'égide de cinq ministères (dont ceux de la Culture et de l'Agriculture), qui porte sur les produits commercialisés depuis au moins 50 ans et liés à l'histoire locale dans leur fabrication et leurs usages.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Plusieurs musées conservent des collections inventoriées en lien avec la baguette. Les types d'objets en lien avec la baguette sont les bannetons longs, les couches, les pelles à enfourner spécifiques, etc.

- musée de la Maison du blé et du pain, à Verdun-sur-le Doubs (Saône-et-Loire)
- grenier de Saint-Honoré, à Fismes (Marne)
- musée de la Boulangerie, à Bonnieux (Vaucluse)
- maison du Pain, à Commeny (Val-d'Oise)
- maison du Pain d'Alsace, à Sélestat (Bas-Rhin)
- musée du Pain, à Uhlwiller (Bas-Rhin)
- maison de la Meunerie, à Nieul-sur-l'Autise (Vendée)
- musée des Meules et des Pavés, à Épernon (Eure-et-Loire)
- moulin du Cros, musée vivant du Grain au pain et de la Main à la pâte, à Montagnac-sur-Lède (Lot-et-Garonne)
- four à pain-musée, à La Haye-de-Routot (Eure)

Bibliographie sommaire classée par ordre chronologique à l'intérieur de chaque rubrique

Études

- CREDOC, *Enquêtes Comportements et consommations alimentaires en France*, 2007, 2010, 2013 et 2016
- CREDOC, *Le Petit-Déjeuner en perte de vitesse*, Paris, avril 2013
- Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation, *Boulangerie-pâtisserie artisanale, tableau de bord 2016*, Paris, 2016
- Observatoire du pain/CREDOC, *Comportements alimentaires et consommation de pain en France*, Paris, 2017
- INSEE Références, *Commerces et inégalités territoriales*, Paris, 2017
- Cabinet Gira Conseil, *Étude Restauration 2017*, Paris, 2017
- Mevel (Fanny et Olivier), *Étude Boulangerie*, Paris, sept.-oct. 2017
- Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation, *Boulangerie-pâtisserie artisanale, tableau de bord 2018*, Paris, 2018
- Abritel-HomeAway, *Pour 30% des Français, la baguette de pain est ce qui leur manque le plus en vacances à l'étranger*, mars 2018
- Birlouez (Eric) et Pardo (Véronique), *Interviews de consommateurs sur la baguette*, Paris, mai 2018

Ouvrages imprimés

- Serres (Olivier de), *Le Theatre d'Agriculture et Mesnage des champs d'Olivier de Serres, seigneur du Pradel*, Paris, par Iamet Métayer, 1600
- Bonnefons (Nicolas de), *Les Délices de la campagne*, chap. 1 : *Le Pain*, Paris, Pierre Deshayes, 1654
- Malouin (Paul-Jacques), *Description et détails des arts du meunier, du vermicelier et du boulanger [sic], avec une Histoire abrégée de la boulangerie [sic] et un Dictionnaire de ces arts*, Paris, Saillant et Nyon, 1767
- Parmentier (Antoine Augustin), *Le Parfait Boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*, Paris, Imprimerie royale, 1778

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Grimod de la Reynière (Alexandre Balthazar), *L'Almanach des gourmands*, 6^e année, 1808, éd. Intégrale, Menu Fretin, 2012, p. 754-755.
- Senachy (P.), « An Irishman's notes on Paris », *The Monthly magazine*, 1^{er} août 1823, n° 385, vol. 56-1, p. 25
- Vaury (S.), *Le Guide du boulanger, indiquant les moyens à prendre pour bien fabriquer le pain, et les économies que le boulanger peut apporter dans son travail*, Paris, Legoux, 1834
- Hale (Charles), « A day in Paris », *To-day, a Boston Literary Journal*, Redding and Company, n° 12, 20 mars 1852, p. 189
- Collectif, *Cassell's household guide: being a complete encyclopaedia of domestic and social economy and forming a guide to every department of practical life*, Londres, Cassell, Petter & Galpin, 1869, vol. 3, p. 324
- Husson (Jean Christophe Armand), « La consommation du pain à Paris (1) », *Journal de la Société de Statistique de Paris*, n° 11, novembre 1874, p. 285
- Armengaud père, *Publication industrielle des machines, outils et appareils*, Paris, Librairie technologique Armengaud aîné, 1881, vol. VII, p. 471 et *passim*
- Locke (David Ross), *Nasby in exile, or Six months of travel in England, Ireland, Scotland, France, Germany, Switzerland and Belgium, with many things not of travel*, Toledo-Boston, Locke, 1882 [http://www.gutenberg.org/files/46451/46451-h/46451-h.htm#page_269]
- « Answers to inquirers », *Household News*, III.2, février 1895, p. 69-70
- Staffe (baronne), *La Maîtresse de maison et l'art de recevoir chez soi*, Paris, Flammarion, 1900
- Favrais (E.), *Manuel du boulanger et de pâtisserie-boulangère : boulangerie et pâtisserie françaises et étrangères*, Paris, B. Tignol, 1904 [p. 140 : « flûte crevée » ; p. 141 : « baguette (ou Noël ou richelieu) » ; p. 143 : « baguette ou pain italien »]
- Domett (Caroline), « A sculptor maid and her aunt », *Donahoe's Magazine*, juil.-déc. 1905, vol. 54, p. 404
- Richards (Paul), *Paul Richards' book of breads, cakes, pastries, ices and sweetmeats, especially adapted for hotel and catering trades*, Chicago, The Hotel monthly, 1907, p. 103
- Kirkland (John), *The modern Baker, Confectioner and Caterer: a practical and scientific work for the baking and allied trades*, Londres, Gresham Publ., vol. 2 (1908), p. 216
- Forman (Justus Miles), *Jason, a romance*, New York/Londres, Harper & brothers, 1909, p. 152-153
- Rigny (Fernand), « Le pain frais », *Le Figaro*, 4 août 1920
- *Journal des Débats*, 9 février 1922 [la baguette y pèse 300 g et coûte 0,55 franc].
- Greenwall (Harry James), *The Face of France*, New York, Funk & Wagnalls, 1938, p. 60
- Grimod de La Reynière (Alexandre Balthazar Laurent), Dauphin (Cécile) et Pézerat (Pierrette), « Les consommations populaires dans la seconde moitié du XIX^e siècle à travers les monographies de l'École de Le Play », *Annales*, vol. 30/2, 1975, p. 537-552
- Calvel (Raymond), *Le Goût du pain, comment le préserver, comment le retrouver*, Paris, Jérôme Villette, 1990
- Arpin (Marcel), *Historique de la meunerie et de la boulangerie*, Paris, Le Chancelier, 1948, 2 vol.
- Delort (Robert), « L'aliment-roi : le pain », in *L'Histoire*, n° 85, 1986, p. 96-102.
- Desportes (Françoise), *Le Pain au Moyen âge Broché*, Paris, Olivier Orban, 1987
- Chiron (Hubert) et Godon (Bernard), « Historique de la panification », dans *La Panification française*, Roland Gunet et Bernard Godon (dir.), Paris, Tec & Doc Lavoisier, 1994

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Conseil national des arts culinaires, *l'Inventaire national des arts culinaires* : Île-de-France, 1994
- Viron (Philippe), *Vive la baguette*, Le Chesnay/Chartres, Les Éditions de l'épi gourmand, 1995
- Roussel (Philippe) et Chiron (Hubert), *Les Pains français : évolution, qualité, production*, Paris, Édition Mae-Erti, 2005
- Kaplan (Steven), *La France et son pain*, Paris, Albin-Michel, 2010

Brochures et fiches

- Espace Pain Information, *Les Pains du monde*, Paris, 2014
- Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, *Boulangier-Pâtissier, des métiers redevenus actuels*, Paris, 2016

Bande dessinée

- Hashiguchi (Takashi), *Yakitata !! Ja-pan / Un pain, c'est tout*, Paris, Delcourt, 2005

Mallette pédagogique

- Directions régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, Passion Céréales et Observatoire du pain, *Le Blé, la farine, le pain*, Paris, 2011

Filmographie sommaire [classement chronologique de chaque rubrique]

Films, téléfilms et séries

- *La Folie des grandeurs*, réal. Gérard Oury, prod. Gaumont/Mars Films/Coral Films/Paramount Orion Filmproduktion, 1971, 110 min. (scène « Donnez-moi mes mouillettes » : <https://youtu.be/j8oZhqvCY9g>)
- *Diva*, réal. Jean-Jacques Beineix, prod. Les Films Galaxie/Greenwich Film Productions, 1980, 117 min. (scène de la tartine : <https://youtu.be/xbTVfdhJR3Y>)
- *Papy fait de la résistance*, réal. Jean-Marie Poiré, prod. Les Films Christian Fechner, 1983, 102 min. (scène des mouillettes : https://youtu.be/f2_Af4Ho7Zo)
- Série *Avez-vous déjà vu*, épisode *Une torture d'œuf*, réal. Pierre-Alain Bloch, prod. Chez Wam, 2006, 45 sec. (https://youtu.be/4Nhvk_QkB-U)

Autres vidéos

- *La Baguette/pain*, journal télévisé France 2, 23 août 1993, 1 min. 59 (<http://www.ina.fr/video/CAB93052636/la-baguette-pain-video.html>)
- *Meilleure baguette de pain de Paris*, actualités régionales Île-de-France, 1994, 1 min. 59 (<http://www.ina.fr/video/PAC9402132478/meilleure-baguette-de-pain-de-paris-video.html>)
- *La Baguette parisienne*, INRA/INBP, 1996
- *Publicité Institut du Cerveau et de la Moelle épinière*, 2005, 33 sec. (<http://www.ina.fr/video/PUB2918904032/icm-baguette-version-33-secondes-video.html>)
- *Une baguette géante pour nourrir tout un village*, AFP, 2009, 1 min. 59 (<http://www.ina.fr/video/VDD09020082/une-baguette-geante-pour-nourrir-tout-un-village-video.html>)
- *Un Sénégalais « Grand Prix de la baguette » à Paris*, INA, 2010, 3 min. 01 (<http://www.ina.fr/video/VDD10011930/un-senegalais-grand-prix-de-la-baguette-a-paris-video.html>)
- *Petite histoire du pain et de la baguette*, dossier INA, 2012 (<http://www.ina.fr/contenus-editoriaux/articles-editoriaux/petite-histoire-du-pain-et-de-la-baguette/>)

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- *Publicité Renault, Les voitures les plus sûres viennent de France*, 2013, 1 min. 04 (<https://youtu.be/MNuiG52y8y8>)
- *Les Baguettes Premium de Festival*, SaveurdelaannéeTV, 2013, 1 min. 56 (<https://youtu.be/A4nBszDkPAQ>)
- *Baguette classique ou tradition ?*, journal télévisé France 2, 11 mai 2015, 2015, 3 min. 09 (https://www.francetvinfo.fr/culture/gastronomie/baguette-classique-ou-tradition_900349.html)
- *Publicité œufs Matines, mouillettes*, 2016, 10 sec. (<https://youtu.be/p95EkNux3rs>)
- *Le Distributeur de baguettes*, sketch humoristique, Montreux Comedy Festival, Vérino, 2016, 5 min. 51 (<https://youtu.be/rldvVgHQSvo>)

Sitographie sommaire

Tous ces sites internet ont été consultés le 6 juillet 2018.

Application Perlinpainpain : <https://itunes.apple.com/fr/app/perlinpainpain/id970018898?mt=8> et <https://play.google.com/store/apps/details?id=air.com.mediatools.pain&hl=fr>

Baguette Academy : <https://www.baguetteacademy.com/fr/>

Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France : <https://www.meilleursouvriersdefrance.org>

« Indice jambon-beurre » par l'agence Gira : <https://www.sandwichshows.com/fr/le-salon/actus-marche/Indice-jambon-beurre-2017/>

La baguette Label rouge : <https://www.club-le-boulangier.fr/boulangerie/la-baguette/>

La Fête du Pain : <http://fetedupain.com>

Love Baguette : <https://www.lovebaguette.com>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

- Dominique ANRACT, président de la Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie française (CNBF), 27 avenue d'Eylau, 75016 Paris
- Jean-Luc CHAPUIS, boulanger à Brives-Charensac en Haute-Loire (43) ; président du Syndicat départemental des Maîtres-artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de la Haute-Loire ; président de la commission de la Restructuration, de la Réglementation et de la Modernité de la CNBF, Chambre des Métiers, 17 boulevard Président-Bertrand, 43000 Le-Puy-en-Velay
- Lionel DELOINGCE, président de l'Association nationale de la Meunerie française, 66 rue La Boétie, 75008 Paris
- Bruno DE MONTE, directeur de l'École Ferrandi Paris, 28 rue de l'Abbé-Grégoire, 75006 Paris
- Philippe DUBIEF, président de Passion Céréales, 23-25 avenue de Neuilly, 75016 Paris
- Sylvie DUPRÉ, attachée de direction au Syndicat patronal des boulangers du Grand-Paris, 7 quai d'Anjou, 75004 Paris
- Stéphane LACROIX, président de la Chambre syndicale française de la Levure, 9 boulevard Malesherbes, 75008 Paris
- Patrice MORA, président de l'Association professionnelle des Constructeurs Équipementiers français, 64 rue de Caumartin, 75009 Paris
- Bernard VALLUIS, président-délégué de l'Association nationale de la Meunerie française, 66 rue La Boétie, 75008 Paris

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

V.2. Soutiens et consentements reçus

La candidature à l'inclusion à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel a reçu 5 lettres de consentement :

- Dominique Anract, président de la CNFB
- David et Julien Bourgeois, meuniers des Moulins Bourgeois
- Gérard Brochoire, conseiller technique en boulangerie, ex-directeur de l'Institut national de la Boulangerie-Pâtisserie
- Hubert Chiron, ingénieur d'étude à l'INRA de Nantes, président de l'Association internationale du Pain français (AIPF)–R. Calvel
- Domitille Flichy, gérante de la boulangerie « Farinez-vous »

et 2 lettres de soutien :

- Mouette Barboff, docteure en ethnologie-anthropologie sociale, EHESS
- Jean-Pierre Roussel, animateur passionné par la baguette de pain française

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur de la fiche

Bruno LAURIOUX, président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), 116 boulevard Béranger, 37000 Tours

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

Jacinthe BESSIÈRE, maître de conférences en sociologie, Institut supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA), CERTOP UMR 5044, Université de Toulouse-Jean-Jaurès.

Loïc BIENASSIS, chargé de mission de l'IEHCA

Éric BIRLOUEZ, ingénieur agronome et sociologue de l'alimentation, cabinet Epistème, 10 rue de la Paix, 75002 Paris

Gérard BROCHOIRE, conseiller technique en boulangerie, ex-directeur de l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie

Francis CHEVRIER, directeur de l'IEHCA

Hubert CHIRON, ingénieur d'étude à l'INRA de Nantes, président de l'AIPF-R. Calvel

Bruno LAURIOUX, président de l'IEHCA

Véronique PARDO, anthropologue, chercheur associé à l'Unité d'anthropologie bio-culturelle, CNRS / Université de la Méditerranée / EFS

Pierre SANNER, directeur de la Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires (MFPCA)

Lieux(x) et date/période de l'enquête

France, mars-octobre 2018

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

10 novembre 2018

Année d'inclusion à l'inventaire

2018

N° de la fiche

2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00413

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2mw</uri>

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Annexe I

La baguette, source d'inspiration des arts visuels et arts plastiques

- *Le petit garçon qui court avec une baguette de pain*, Willy Ronis, 1952
- *Salvador Dali et le peintre Mathieu portant une baguette de 12 mètres de long à la Foire de Paris*, droits réservés, 12 mai 1958
- *La boulangère*, Edouard Boubat, 1960
- *Un enfant revenant de la boulangerie*, Sabine Weiss / Gamma Rapho, 1960
- *Pain*, Erik Dietman, 1967
- *Buste de femme rétrospectif*, Salvador Dalí, 1933/1976
- *Robe Lascar*, Jean-Paul Gaultier, Exposition Pain Couture, Fondation Cartier pour l'art contemporain, octobre 2004
- *Forest Landscape*, Iain Baxter, 2008
- *Mountain Landscape*, Iain Baxter, 2008
- *Code pain – Projet Land Art 12 hectares (blé fauché)*, droits réservés, Biennale d'art Contemporain Bourges 2008
- *Faut pas jouer avec la nourriture*, Isabelle Tournoud, 2008
- *La courbe de la ritournelle*, Jan Kopp, 2010-2011

Annexe II

Lexique des termes techniques et familiers associés à la baguette

1. Termes techniques

Apprêt : période de fermentation qui se situe entre le façonnage et le début de la cuisson.

Autolyse : technique de pétrissage spécifique qui vise à diminuer la ténacité d'une pâte, en augmenter la tolérance et l'extensibilité et faciliter le façonnage en machine. Elle est réalisée sur un mélange de farine et d'eau et un temps de repos laissé à l'appréciation du boulanger. Les ingrédients restants pour la pétrissée finale ne sont ajoutés qu'après ce temps de repos. Technique mise au point par Raymond CALVEL.

Balancelle : appareil servant à la détente des pâtons avant façonnage.

Banneton : panier en osier, recouvert d'une toile de lin dans lequel est mis à lever le pâton durant l'apprêt.

Bassiner : action de rajouter de l'eau au cours du pétrissage.

Bouler : opération qui suit la division (ou pesage) et qui consiste à faire une mise en forme légère et régulière au pâton.

Chambre de fermentation (ou **chambre de pousse**) : matériel de boulangerie utilisé pour contrôler la fermentation par la température.

Cloques : petites bulles apparaissant sur la croûte de la baguette. Elles sont dues généralement à un excès de buée, une hygrométrie trop importante en chambre ou à un démarrage de la fermentation trop rapide avant le blocage en chambre de fermentation.

Corps : élasticité, résistance d'une pâte après son pétrissage.

Couches : morceau de tissu généralement en lin utilisé notamment pour séparer les pâtons lors de la pousse.



Crédits : Christophe Dellière, 2012

Coup de lame (scarification) : Incision donnée sur un pâton avant la mise au four afin d'améliorer son développement et son aspect.

Coupe-pâte : couteau de boulanger.

Défourner : sortir du four.

Dégazer : aplatir légèrement le pâton lors du façonnage, ayant pour effet de laisser s'échapper une partie du CO₂ produit par la fermentation.

Détente : petite période de repos entre la division et le façonnage pour faciliter l'allongement du pâton.

Diviser : découper, détailler une masse de pâte en plusieurs pâtons. On parle généralement de division quand le travail se fait en machine (diviseuse) et de pesage quand il est manuel.

Diviseuse : Machine servant à diviser de gros pâtons en petits selon un poids précis ; il en existe plusieurs types : la diviseuse hydraulique (ou semi-automatique), la peseuse-diviseuse automatique, etc.

Eau de coulage : nom donné à l'eau incorporée dans une pétrissée.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Élasticité : aptitude que possède un pâton à revenir dans sa position initiale après étirement ou déformation.

Enfournage : manière d'enfourner la baguette.

Ensemencement, ensementer : assurer la fermentation de la pâte par ensemencement au levain.

Étirage : étape du pétrissage qui s'effectue simultanément avec le soufflage durant la 2^e partie du pétrissage (c'est-à-dire en 2^e vitesse). La pâte est étirée puis repliée sur elle-même (étirage) incorporant ainsi de l'air dans la pâte (soufflage).

Extensibilité : aptitude que possède un pâton à s'allonger sans déchirer. État physique de la pâte ; l'extensibilité est l'un des éléments clés de la « force » d'une pâte.

Fariner : saupoudrer de farine, un tour, une plaque ou un moule afin d'empêcher certaines fabrications de coller ou de s'étaler.

Fermentation : c'est la transformation biochimique de substances organiques (sucres) sous l'effet de micro-organismes (levures ou ferments) avec le concours d'enzymes.

Fournée : nombre de pâtons cuit à la fois dans un four.

Fornil : local où se trouve le four et où le boulanger pétrit la pâte.

Four à sole réfractaire : four maçonné.

Frasage : première étape du pétrissage, il se conduit en vitesse lente s'il est mécanisé et consiste à mélanger les ingrédients pour former une pâte non homogène. La consistance de la pâte se règle à ce moment.

Grigne : 1. Incision que le boulanger fait sur la baguette et qui provoque la crête, par extension : couleur dorée de la baguette bien cuite 2. Pain long fendu de 4 livres, fabriqué à partir du XVIII^e siècle. 3. Crête formée lors de la cuisson sur la croûte.

Laminer : passage du pâton entre les rouleaux de la façonneuse qui conduit au dégazage.

Levain : écosystème de ferments naturellement présents (bactéries lactiques et levures) élevé à partir d'un mélange de farine et d'eau

Levain-levure : méthode de panification consistant à incorporer dans une pétrissée une quantité restreinte de pâte ayant préalablement subi une fermentation au moyen de levure biologique industrielle.

Levure : champignon unicellulaire de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* assurant la fermentation de la pâte et la production de gaz carbonique qui va permettre le développement de la baguette.

Levée : pousse.

Lissage : changement d'aspect de la pâte au cours du pétrissage.

Maie : meuble de forme allongée dans lequel on pétrit la pâte.

Pâton : morceau de pâte fermentée destiné à former une baguette.

Pâtonner : réserver dans une corbeille une partie de la pâte qui servira de levain pour la fournée suivante.

Pellon : petite pelle.

Pétrin : dans le cas d'un pétrissage mécanique, machine permettant le pétrissage.

Pétrisseur : ouvrier boulanger qui pétrit la pâte à la main ou mécaniquement.

Pétrissée : masse de pâte réalisée en une seule fois dans une cuve de pétrin.

Pointage : première période de fermentation de la pâte, qui débute dès l'arrêt du pétrin et se termine au façonnage des pâtons. Il fixe les arômes de la pâte et lui permet d'acquies de la force.

Pousse : terme désignant la fermentation panaire. Elle traduit le développement des pâtons pendant l'apprêt.

Préfaçonnage : mise en forme légèrement allongée d'un pâton ; prépare au façonnage ; ce principe est utilisé dans la confection de baguettes et autres produits de formes rondes.

Polish : pâte liquide fermentée réalisée sur un mélange de farine et d'eau à part égale et ensemencée par de la levure. La quantité de cette dernière varie en fonction du temps de fermentation désiré et de la température.

Rabat (rompre ou « donner un tour ») : opération qui consiste à incorporer de l'air dans une pâte pour activer sa fermentation et lui donner de la force.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Relâchement : défaut de pâte qui perd brutalement sa force.

Ressuage : période suivant le défournement, au cours de laquelle la baguette perd en refroidissant une partie de son eau sous forme de vapeur.

Rompre : action qui consiste à rabattre une pâte à son état initial après un certain temps de pointage, pour redonner plus d'activité à la fermentation et pour donner plus de force à la pâte.

Scarification (ou coup de lame) : Incision donnée sur un pâton avant la mise au four afin d'améliorer son développement et son aspect.

Sole : dessous de la baguette

Tapis enfourneur : dispositif permettant d'introduire rapidement les pâtons dans le four.

Ténacité : état physique de la pâte ; la ténacité est l'un des éléments clef de la « force » d'une pâte ; elle correspond à la sensation de rapport des forces entre élasticité, extensibilité et consistance.

Tolérance : capacité d'une pâte à supporter sans dommage un manque ou un excès de fermentation.

2. Argot des boulangers

Baisure : se dit de l'endroit où deux pâtons se touchent soit pendant l'apprêt, soit pendant la cuisson.

Bouche : entrée du four.

Cracher (ou « jeter » ou « grigner ») : se dit lorsque les coups de lame donnés sur une baguette s'ouvrent, se détachent nettement du corps de la baguette.

Croûté (pâton croûté) : phénomène qui se traduit par un dessèchement superficiel de la surface externe du pâton et qui peut être dû à un courant d'air ou un degré d'hygrométrie insuffisant. Ce phénomène entraîne un manque de développement et une déformation de la baguette au four et une couleur terne de la croûte.

Jetée : se dit d'une baguette dont les coups de lame se sont bien détachés.

Jeune : « Enfourner jeune » ; se dit de pâtons insuffisamment fermentés.

Sifflet (baguette coupée « en sifflet ») : une baguette coupée en biais.

3. Langage populaire

Demi-baguette (ou « demi ») : une moitié de baguette

Flûte : dans certaines régions, manière d'appeler la baguette ou certains types de baguettes

Mouillette : petit morceau de pain long et mince que l'on trempe (liquides, œufs à la coque)

Pain français : expression servant à désigner la baguette (ou parfois d'autres types de pains) dans différents pays francophones (Belgique, Québec, Afrique du Nord, Afrique subsaharienne, etc.).

Quignon : gros morceau de pain, l'une des deux extrémités de la baguette.

Tradition (ou « tradi ») : baguette n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de son élaboration, ne contenant aucun additif et résultant d'une pâte qui présente certaines caractéristiques, conformément au décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Annexe III

Extraits du règlement

du Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française (2018)

ARTICLE 5 : ORGANISATION DES EPREUVES

Le Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française est organisé en deux étapes :

- **Dimanche 13 et lundi 14 mai: QUALIFICATIONS** : tous les candidats concourent puis le jury sélectionne les 6 meilleurs
- **Mardi 15 mai 2018 : FINALE** : les 6 meilleurs des jours 1 et 2 concourent pour le titre.

Les candidats seront convoqués dans un ordre tiré au sort en amont par l'organisation.

Les candidats seront tous convoqués 2 par 2 à 1 heure d'intervalle.

Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 6 heures.

La veille, chaque candidat dispose au **maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de son choix. Ce temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le lendemain dont il est rappelé qu'il est de 6 heures maximum.

Exemples :

- Un candidat utilisant 30 mn de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 5h30 le lendemain.
- Un candidat utilisant 1h30 de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 4h30 le lendemain.
- Un candidat n'effectuant aucune préparation la veille de l'épreuve disposera de 6 heures le lendemain.

Le lendemain, les candidats sont convoqués par l'organisation pour terminer leur fabrication. L'ordre de passage est également conditionné par le document d'organisation de la fabrication fourni par le candidat lors de son inscription.

Le candidat devra **produire 40 baguettes de tradition** française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N° 93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer **50 cm de long (tolérance : + 5 %)**, **non farinées**, et devront peser, **après cuisson, 250g (tolérance : + 5%)**.

La teneur en sel ne devra pas excéder 18 grammes par kilogramme de farine. **Lors de la fabrication des pâtes, tout excès de sel constaté, au-delà de la recommandation de 18g par kilo de farine figurant au règlement, sera fortement pénalisé.**

***A l'issue de son épreuve, chaque candidat devra fournir
une présentation de 20 baguettes.***

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis, sans indication de marque, sur l'espace dédié au concours.

L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite.

Il sera mis à la disposition des candidats du levain liquide dont les caractéristiques seront fournies ainsi que de la pâte fermentée.

La tenue de travail des candidats devra également être neutre (sans logo).

Chaque candidat devra apporter son petit matériel.

Chaque candidat devra passer en bac à l'arrêt du pétrin.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Pour la finale : l'épreuve finale suit la même organisation pour les 6 candidats qualifiés :

Durée : 6 heures avec possibilité d'un temps de préparation la veille d'un maximum d'une heure et trente minutes, ce temps venant en déduction du temps restant disponible le lendemain dont il est rappelé qu'il est de 6 heures maximum.

Chaque finaliste devra **produire 40 baguettes de tradition** française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N° 93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer **50 cm de long (tolérance : + 5 %)**, non farinées, et devront peser, **après cuisson, 250g (tolérance : + 5 %)**.

La teneur en sel ne devra pas excéder 18 g par kg de farine. **Lors de la fabrication des pâtes, tout excès de sel constaté, au-delà de la recommandation de 18 g par kilo de farine figurant au règlement, sera fortement pénalisé.**

A l'issue de l'épreuve, chaque finaliste devra présenter la totalité de sa production, soit 40 baguettes.

ARTICLE 6 : NOTATION

Grille de Notation

Aspect	20 pts
Croûte (couleur/croustillant)	20 pts
Arôme	20 pts
Mie (couleur / alvéolage)	20 pts
Goût	20 pts
Mâche	20 pts

Total 120 pts

Pénalités : Pénalité sur le poids d'un ou plusieurs produits : - 10 points

Pénalité sur la taille d'un ou plusieurs produits : - 10 points

Pénalité pour excès de sel : - 20 points

Pénalité pour dépassement du temps imparti :

- De 1 à 10 minutes : - 10 points
- Au-delà de 10 minutes : élimination du candidat

La grille de notation est la même pour les Qualifications et la Finale.

ARTICLE 7 : JURY

Le jury est composé du Président du Jury, Monsieur Pascal BARILLON et de 6 jurés professionnels choisis par l'organisation.

Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

La composition du jury sera identique les 2 jours.

Les dimanche 13 et lundi 14 mai 2018, le jury évaluera l'ensemble des candidats et sélectionnera les 6 meilleurs qui participeront à la finale le mardi 15 mai 2018.

Pour le 15 mai, au jury précédent sont ajoutées des personnalités conviées par l'organisation.

Les décisions du jury seront sans appel.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

ARTICLE 8 : PROCLAMATION DES RESULTATS

La remise des prix aura lieu le mardi 15 mai 2017 à 17h00 sur le parvis de la Cathédrale Notre -Dame de Paris.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

Il sera établit un classement valorisant le 1^{er}, 2^e et 3^e. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste »

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

L'entreprise arrivée première sera hors concours pendant 3 ans.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^e ou 3^e (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, **seul le site sur lequel est fabriquée et vendue la Meilleure Baguette de Tradition Française 2018 peut afficher le titre obtenu.**
