

Revue de presse :

"Inscription de la baguette" sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

UNESCO

le 30 novembre 2022



Sommaire

<u>Présentation</u>	La « baguette » inscrite sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité	p.6
<u>AFP</u>	Populaire, mais en péril, la baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité Par l'AFP, le 30/11/2022	p.9
<u>AFP</u>	La baguette, patrimoine de l'humanité : la " fierté " d'une profession Par l'AFP, le 30/11/2022	p.11
<u>La Nouvelle République</u>	Baguette à l'Unesco : merci Tours ! Par Pascal Landré, le 01/12/2022	p.12
<u>Le Monde</u>	La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco Par l'AFP, le 30/11/2022	p.13
<u>Télérama</u>	La baguette inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco : une vraie bonne nouvelle ? Par Estérelle Payany, le 01/12/2022	p.15
<u>Le Figaro</u>	La vraie histoire de la baguette, ce symbole de la France désormais inscrit au patrimoine de l'humanité Par Julien Da Sois, le 30/11/2022	p.16
<u>Le Journal Des Femmes</u>	Baguette : la tradition française inscrite au patrimoine de l'Unesco Par Yelbane Riolland, le 30/11/2022	p.18
<u>Huffpost</u>	Ce symbole de la France inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité Par le Huffpost et l'AFP, le 30/11/2022	p.20
<u>Libération</u>	La baguette française entre au panthéon de l'Unesco Par l'AFP et Libération, le 30/11/2022	p.22
<u>La Croix</u>	La baguette inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco Par La Croix et l'AFP, le 30/11/2022	p.24
<u>ABC bourse</u>	Populaire, mais en péril, la baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité Par l'AFP, le 30/11/2022	p.26
<u>Les Échos</u>	La baguette de pain entre au patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco Par Les Échos et l'AFP, le 30/11/2022	p.28
<u>20 minutes</u>	La baguette, un patrimoine français qui « fascine » et « reste une référence » Par Charlotte Murat, le 29/11/2022	p.29
<u>Aujourd'hui en France</u>	La baguette française bientôt inscrite à l'Unesco ? Pourquoi elle est inimitable Par Aubin Laratte et Océane Louault, le 29/11/2022	p.31
<u>La Figaro</u>	La baguette de pain française inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco Par Thomas Engrand, le 30/11/2022	p.32
<u>La Figaro</u>	Le raï, la baguette et la harissa en lice pour une inscription au patrimoine de l'Unesco Par Le Figaro et l'AFP, le 29/11/2022	p.33
<u>La Figaro</u>	Baguette (ba-gue-t') n. m. Par Étienne de Montety, le 01/12/2022	p.34

<u>Challenges</u>	Populaire, mais en péril, la baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité Par l'AFP, le 30/11/2022	p.35
<u>Challenges</u>	La baguette de pain française entre au patrimoine culturel de l'Unesco Par Challenges, le 30/11/2022	p. 37
<u>Challenges</u>	France : La baguette de pain entre au patrimoine immatériel de l'Unesco Par Reuters, le 30/11/2022	p.38
<u>Libération</u>	Du bonheur d'être mené à la baguette Par Luc Le Vaillant, le 06/12/2022	p. 39
<u>Aujourd'hui en France</u>	La baguette française est désormais inscrite au patrimoine de l'Unesco Par Le Parisien avec AFP, le 30/11/2022	p. 40
<u>Les Échos</u>	Les boulangers indépendants peinent à endiguer l'essor des chaînes Par Stéphane Frachet, le 12/12/2022	p. 41
<u>L'Obs</u>	La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco Par l'Obs, le 30/11/2022	p. 43
<u>Le Figaro</u>	Frédéric Comyn, la passion du bon pain Par Théo Sivazlian, le 12/12/2022	p. 44
<u>La Croix</u>	Le pain, patrimoine mondial Par Jean-Christophe Ploquin le 30/11/2022	p. 46
<u>Elle</u>	La baguette française : un savoir-faire artisanal inscrit au patrimoine de l'UNESCO Par Camélia Sarnefors, le 30/11/2022	p. 47
<u>20 minutes</u>	La baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco Par 20 Minites et l'AFP, le 30/11/2022	p. 48
<u>Le Progrès</u>	La baguette au patrimoine de l'Unesco : les avis divergent Par Véronique Miot, le 29/11/2022	p. 49
<u>Le Bien Public</u>	La baguette inscrite à l'Unesco ? « Ça serait une grande fierté » Par Vannick Breton, le 30/11/2022	p. 50
<u>Le Progrès</u>	La baguette reconnue par l'Unesco : « C'est nous faire exister » Par Isabelle Devoos, le 30/11/2022	p. 51
<u>La Provence</u>	La vraie histoire de la baguette, ce symbole de la France désormais inscrit au patrimoine de l'humanité Par Laurent Alexandre et l'AFP, le 29/11/2022	p. 52
<u>La Dépêche du Midi</u>	La baguette entre au patrimoine de l'humanité Par Philippe Rioux, le 01/12/2022	p. 53
<u>Le Progrès</u>	Baguette à l'Unesco : « absurdité » pour le boulanger François Pozzoli Par Amandine Eymes, le 28/11/2022	p. 54
<u>L'Écho Républicain</u>	En attente d'une inscription sur la liste représentative du patrimoine immatériel. Un dossier croustillant à l'Unesco Par Jérôme Pilleyre, le 29/11/2022	p. 55
<u>Ouest-France</u>	La baguette attend que l'Unesco tranche Par Céline Bardy, le 30/11/2022	p. 57
<u>Le Journal de Saône-et-Loire</u>	Baguette au patrimoine de l'Unesco : « C'est une belle reconnaissance » Par Damien Valette, le 02/12/2022	p. 58
<u>Ouest-France</u>	Baguette classée au patrimoine de l'Unesco : « C'est tout un mode de vie que nous reconnaissons » Par Valentin Bechu, le 29/11/2022	p. 59

<u>L'Édition du soir</u>	La baguette française au patrimoine de l'Unesco ? Voici ce que cela pourrait changer Par l'Édition du soir le 29/11/2022	p. 61
<u>LSA</u>	La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco Par Emilie Nguyen, le 30/11/2022	p. 63
<u>La Provence</u>	La baguette, désormais patrimoine mondial Par l'AFP, le 01/12/2022	p. 64
<u>Ouest-France</u>	« Je suis très optimiste » : la baguette attend que l'Unesco tranche son sort Par Céline Bardy, le 29/11/2022	p. 65
<u>La Dépêche du Midi</u>	« On ne veut pas que la baguette devienne un produit de luxe » Par Valentin Vié, le 02/12/2022	p. 67
<u>Linéaires</u>	La baguette de pain inscrite au patrimoine de l'Unesco Par Benoît Merlaud, le 30/11/2022	p. 68
<u>Ouest-France</u>	La baguette de pain française officiellement inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco Par Ouest France, le 30/11/2022	p. 69
<u>Sud Ouest</u>	Une baguette de patrimoine Par Benoît Lasserre, le 02/12/2022	p. 70
<u>Sud Ouest</u>	La baguette, ce patrimoine que l'inflation met en danger Par Pascal Rabiller, le 30/11/2022	p. 71
<u>L'Est Républicain</u>	« L'inscription à l'Unesco de la baguette bénéficiera principalement à l'artisanat » Par Richard Raspes, le 02/12/2022	p. 73
<u>Le Courrier de l'Ouest</u>	250 grammes de patrimoine mondial Par Le Courrier de l'Ouest, le 01/12/2022	p. 74
<u>Le Chasseur Français</u>	La baguette au patrimoine immatériel mondial de l'humanité de l'Unesco Par Isabelle Laca, le 02/12/2022	p. 75
<u>Le Populaire du Centre</u>	La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité Par Le Populaire du Centre, le 30/11/2022	p. 76
<u>Midi Libre</u>	La baguette de pain française entre au patrimoine de l'Unesco ! Par Midi Libre, le 30/11/2022	p. 77
<u>La Voix du Nord</u>	La baguette, patrimoine mondial de l'Unesco au bout de votre rue Par Carine Bausière le 04/12/2022	p. 78
<u>Le Progrès</u>	La baguette classée à l'Unesco, bonne ou mauvaise nouvelle ? Par Vincent Durant, le 06/12/2022	p. 79
<u>Capital</u>	La baguette de pain à l'Unesco : notre trésor national en 7 chiffres clés Par Héloïse Uberti, le 30/11/2022	p. 80
<u>Le Télégramme</u>	La baguette de pain va-t-elle être distinguée par l'Unesco ? Par le Télégramme, le 30/11/2022	p. 81
<u>Ouest-France</u>	La baguette au patrimoine immatériel de l'Humanité Par Pascal Pellan, le 02/01/2023	p. 82
<u>Réunion 1</u>	Des Réunionnais saluent l'entrée de la baguette artisanale au patrimoine de l'Unesco Par Michelle Bertil et Thierry Chapuis, le 02/12/2022	p. 83
<u>Midi Libre</u>	Baguette française classée au patrimoine de l'Unesco : " Nos boulangers ont de l'or entre les mains ! " Par Manuel Cudel, le 01/12/2022	p. 85

<u>L'Est Républicain</u>	La baguette superstar Par Benoît Gaudibert, le 04/12/2022	p.87
<u>Le Télégramme</u>	La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco Par le Télégramme, le 30/11/2022	p. 88
<u>RFI</u>	Sacrée baguette ! Par Clémence Denavit, le 10/12/2022	p. 89
<u>RFI</u>	French baguettes get UNESCO heritage status Par Paris (AFP), le 10/12/2022	p. 91
<u>RFI</u>	Trusty, crusty French baguette gains world cultural heritage status Par RFI, le 30/11/2022	p. 93
<u>Le Petit Journal</u>	La baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO Par Capucine Canonne, le 30/11/2022	p. 94
<u>France 3 Centre-Val de Loire</u>	La baguette est inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco Par Camille Verkest, le 29/11/2022	p. 95
<u>France 3 Auvergne Rhône-Alpes</u>	Baguette française : ce qui la rend si exceptionnelle Par Solenne Barlot, le 29/11/2022	p. 96
<u>France Info</u>	La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco Par France Info, le 30/11/2022	p. 98
<u>France Info</u>	Baguette au patrimoine de l'humanité : « Elle pourrait être en danger », prévient la Confédération nationale de la boulangerie Par France Info, le 30/11/2022	p. 99
<u>France Info</u>	Elle symbolise le partage et le lien social : les boulangers français défendent la baguette devant l'Unesco Par France Info, le 29/11/2022	p.100
<u>BFM TV</u>	Que va changer l'inscription de la baguette française à l'Unesco ? Par Ashley Chevalier et Glenn Gillet, le 30/11/2022	p.101
<u>TF1 Info</u>	La baguette de pain française classée au patrimoine mondial immatériel de l'humanité Par V.M, le 30/11/2022	p.102
<u>TF1 Info</u>	Unesco : tout juste sacrée, découvrez la baguette française en chiffres Par M.D, le 30/11/2022	p.103
<u>RMC BFM</u>	La baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco, une reconnaissance pour les artisans Par AB avec Alfred Aurenche, le 30/11/2022	p.104
<u>Cnews</u>	La baguette de pain inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco Par Sandra Tshiyombo, le 30/11/2022	p.105
<u>Euronews</u>	France : la baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco Par Euronews, le 30/11/2022	p.107

Le 30 novembre 2022, les « savoir-faire artisansaux et la culture de la baguette de pain » ont été inscrits sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Cet honneur couronne un travail de longue haleine mené sous la conduite de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF). L'IEHCA a pris une part active dans cette initiative, il a dirigé le comité scientifique de dossier de candidature. Notre institut a mis ses compétences et son expérience au service de cet effort collectif. Une nouvelle reconnaissance de notre expertise en matière de patrimoines alimentaires.

L'IEHCA n'aurait pu mener à bien ce travail sans le soutien de la région Centre-Val de Loire, de l'université de Tours, de la ville de Tours, de Tours Métropole Val de Loire et du ministère de la Culture.

La « baguette » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

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

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA)



De gauche à droite : Cédric Chuquet (Responsable Pôle des Métiers, Les Compagnons du Devoir et du Tour de France), Laurent Sommier (Vice-président de la Fédération des boulangers d'Indre-et-Loire, boulanger à Loches), Bruno Laurioux (Président de l'IEHCA), Francis Chevrier (Directeur de l'IEHCA).

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) est une agence de développement scientifique, étroitement associée à l'université de Tours.

L'IEHCA a été créé en 2001, par la direction de l'enseignement supérieur du ministère de l'éducation nationale, sous l'impulsion de Jack Lang, en partenariat avec la région Centre-Val de Loire. Depuis cette date, l'IEHCA promeut, dans le champ des sciences humaines et sociales, une approche pluridisciplinaire du fait alimentaire. S'attachant à diffuser cette culture scientifique auprès d'une large audience, l'IEHCA œuvre, plus largement, à la reconnaissance des savoirs et savoir-faire culinaires en tant que patrimoine culturel au travers de multiples opérations destinées au grand public.

L'IEHCA a porté et initié l'inscription, par l'UNESCO, du Repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (2010). Fruit d'un travail de longue haleine, cette démarche de sauvegarde et de valorisation, témoigne de la volonté de l'IEHCA d'aider à une meilleure prise de conscience de l'importance de nos modes alimentaires et culinaires, comme éléments de notre patrimoine et de notre culture.

L'IEHCA est aujourd'hui abrité par la Villa Rabelais, véritable Maison des Cultures Gastronomiques, placée sous les auspices du label Cité de la Gastronomie attribué par l'État à la ville de Tours en juin 2013.

Une demi-décennie de travail

En 2017, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) initie le processus de candidature de la baguette au patrimoine culturel immatériel. Sollicité pour son expertise, l'IEHCA a répondu présent. Un comité scientifique a été mis en place : Bruno Laurioux, président de l'IEHCA, en a pris la tête, Francis Chevrier (directeur de l'IEHCA) ainsi que Loïc Bienassis (historien au sein de l'IEHCA) l'ont intégré. L'IEHCA a mis au service de cette candidature l'expérience acquise avec le dossier du Repas gastronomique des Français, sa connaissance de la convention de 2003 sur le patrimoine culturel immatériel et les compétences scientifiques de ses chercheurs.

Fin 2018, une première étape décisive est franchie avec l'inscription du dossier « baguette » sur l'inventaire national du Patrimoine Culturel Immatériel. L'IEHCA a continué de seconder la CNBPF dans son travail, tout comme l'université de Tours, des étudiantes et étudiants de master ayant été mobilisés dans le cadre de séminaires, de mémoires de recherche en anthropologie dirigés par Isabelle Bianquis, de travaux d'enquêtes de terrain.

Mars 2021, la France, par la voix du ministère de la Culture, décide officiellement de présenter la candidature de la « baguette » pour présentation à l'UNESCO. 28 novembre-3 décembre 2022 : le comité intergouvernemental de l'UNESCO se réunit et se prononce sur l'inclusion de la candidature à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Le jour de la proclamation



De gauche à droite : Francis Chevrier (Directeur de l'IEHCA), Catherine Gay (Conseillère régionale Centre - Val de Loire), Laurent Sommier (Vice-président de la Fédération des boulangers d'Indre-et-Loire, boulanger à Loches), Cédric Chuquet (Responsable Pôle des Métiers, Les Compagnons du Devoir et du Tour de France), Emmanuel Denis (Maire de Tours), Emmanuelle Huver (Vice-présidente en charge de la commission de la recherche (SHS) de l'université de Tours), Bruno Laurieux (Président de l'IEHCA), Antoine Marin (formateur, Les Compagnons du Devoir et du Tour de France).



De gauche à droite : Cédric Chuquet (Responsable Pôle des Métiers, Les Compagnons du Devoir et du Tour de France), Laurent Sommier (Vice-président de la Fédération des boulangers d'Indre-et-Loire, boulanger à Loches), Bruno Laurieux (Président de l'IEHCA), Catherine Gay (Conseillère régionale Centre - Val de Loire), Francis Chevrier (Directeur de l'IEHCA), Emmanuel Denis (Maire de Tours).

* IEHCA - Villa Rabelais

Populaire, mais en péril, la baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité

"250 grammes de magie et de perfection": la baguette de pain, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français menacé par l'industrialisation, a été inscrite mercredi au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

L'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a ainsi distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises.

Avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette, apparue au début du XX^e siècle à Paris, est aujourd'hui le premier pain consommé dans le pays.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

"C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan", s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dans un communiqué.

"C'est effectivement une sorte de consécration", se réjouit Priscilla Hayertz, boulangère à Paris. *"C'est un produit de base qui touche toutes les catégories socioculturelles, que l'on soit riche, pauvre... peu importe, tout le monde mange de la baguette".*

"Belle reconnaissance pour nos artisans et ces lieux fédérateurs que sont nos boulangeries !", a abondé la ministre française de la Culture, Rima Abdul Malak.

Avec cette inscription, *"l'Unesco souligne qu'une pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société",* a déclaré Audrey Azoulay, directrice générale de cette agence de l'ONU.

Mie crème et alvéoles



Un petit garçon achète du pain baguette le 24 novembre 1949, alors que les Parisiens s'approvisionnent en pain pendant en préparation d'une grève des boulangers © - / AFP/Archives

Le président français Emmanuel Macron avait apporté son soutien à la candidature de la baguette, décidée en 2021, en la décrivant comme *"250 grammes de magie et de perfection"*.

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55.000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35.000 aujourd'hui (une pour 2.000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

En constante évolution, la baguette *"de tradition"* est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, comme l'interdiction des additifs. Elle fait aussi l'objet de concours nationaux, lors desquelles

les candidates sont tranchées en longueur pour permettre au jury d'évaluer l'alvéolage et la couleur de la mie, "crème" dans l'idéal.

Les compétiteurs travaillent à partir des mêmes produits mais les baguettes sont toutes différentes. Chacun a sa petite touche particulière, par exemple sur le coup de lame, signature du boulanger.

Délaissée par les classes aisées



Des pains baguette dans une boulangerie à Caen, le 27 août 2007
© MYCHELE DANIAU / AFP/Archives

Et il est facile de rater une baguette, même pour les plus aguerris. "On est très dépendant de la météo. On doit prendre (en compte) la température des pâtes, de l'eau, du fournil", expliquait en 2019 à l'AFP le boulanger parisien Jean-Yves Boullier.

"Idéalement, il faudrait qu'il fasse chaud, mais pas plus de 22 degrés, humide mais pas trop. Sinon, les pâtes relâchent et le pain se ramollit", ajoutait-il.

Outre les gestes indispensables comme un pétrissage lent, une longue fermentation, un façonnage à la main et une cuisson dans un four à sole, tout repose sur un savoir-faire, expliquent les professionnels.

Le mot baguette apparaît au début du XX^e siècle et ce n'est qu'entre les deux guerres qu'il se banalise, souligne Loïc Bienassis, de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation, qui a fait partie du comité scientifique ayant préparé le dossier pour l'Unesco.

"Au départ, la baguette est considérée comme un produit de luxe. Les classes populaires mangent des pains rustiques qui se conservent mieux. Puis la consommation se généralise, les campagnes sont gagnées par la baguette dans les années 1960-70", explique-t-il à l'AFP.

Désormais, la consommation de la baguette décline surtout dans les classes aisées urbaines, qui optent pour les pains au levain, plus intéressants du point de vue nutritionnel, selon M. Bienassis.

* AFP

La baguette, patrimoine de l'humanité : la " fierté " d'une profession

« *C'est une immense fierté, cela donne du sens à notre travail* », s'est réjoui auprès de l'AFP le boulanger Frédéric Comyn à l'annonce mercredi de l'inscription de la baguette tradition au patrimoine de l'humanité.



La baguette française a été classée au patrimoine mondial de l'UNESCO le 30 novembre 2022, l'agence onusienne ayant accordé le "statut de patrimoine culturel immatériel" à la tradition de fabrication de la baguette et au mode de vie qui les entoure. (AFP).

Sa boulangerie du 15ème arrondissement de la capitale a remporté en 2022 le premier prix de « *la meilleure baguette de la ville de Paris* ». Depuis, prérogative du lauréat, il livre quotidiennement l'Elysée. Pour lui, l'inscription par l'Unesco de la baguette tradition au patrimoine immatériel de l'humanité « *met en valeur l'artisanat et pas l'industrie* ». « *C'est un grand pas vers le bon et le très bon* », ajoute-t-il.

Dans l'atelier de sa boulangerie en plein coeur de Montmartre, Priscilla Hayertz façonne avec vigueur la pâte de ses baguettes avant de les enfourner. « *Il n'y a pas de recette exacte, c'est au toucher que l'on peut savoir s'il faut plus ou moins serrer la pâte* », commente-t-elle.

Entre la boulangère et son pain, l'alchimie est totale, même si certains phénomènes restent nimbés de mystère. « *C'est une matière vivante qui réagit différemment en fonction de son environnement, on a beau avoir les mêmes ingrédients et la même recette, le goût diffère selon chaque fournil* », explique-t-elle tout en « *dégazant* » ses pâtons.

Un savoir-faire qui s'acquiert « *avec du temps et de la patience* » et qui doit s'adapter aux conditions météorologiques changeantes car il faut « *davantage cuire les pains quand le temps est humide* » et « *réduire les levures* » et « *travailler plus vite* » en cas de grosse chaleur. Dans cette zone très touristique, ses clients vont « *de l'habitant du quartier qui achète sa baguette du midi et sa baguette du soir* » au « *touriste qui a des étoiles dans les yeux* » en entrant dans la boutique et qui « *se prend en photo avec sa baguette* ».

« Consécration »

La « *vraie tradition* » répond à un cahier des charges simple mais auquel on ne peut déroger. Cinq ingrédients « *seulement* » - de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et du levain - mais qui doivent être « *entièrement naturels et sans aucun additif* », prône Jan Sainte Cluque, jeune boulanger qui travaille aux côtés de Priscilla Hayertz depuis près d'un an.

L'annonce du classement de « *la tradi* » à l'Unesco sonne comme une « *consécration* » pour cette boulangère qui a fait face aux critiques lorsqu'elle s'est lancée dans le métier il y a quinze ans. « *Ce n'était pas une profession très valorisée* » mais « *les émissions de télévision comme Top Chef* » ont redoré son image. Maintenant, la « *reconnaissance est internationale* », s'enthousiasme-t-elle.

La baguette séduit les étrangers venus apprendre l'art de la boulangerie en France. Frances Leech, Anglaise, travaille depuis quatre ans dans une boulangerie du 18ème arrondissement et « *adore le pain artisanal* » et en particulier la tradition qui représente « *le stéréotype parfait du Français, avec sa baguette et sa moustache* », s'amuse-t-elle. « *Ce que j'aime dans la baguette c'est que c'est démocratique, tout le monde peut en acheter* », explique-t-elle.

Inséparable alliée « *de la charcuterie, du fromage et du vin* », la baguette a aussi gagné le coeur de Kristian Thomsen, boulanger dans « *la plus grande boulangerie de Paris* », située face au musée du Louvre. Ce Néo-Zélandais est « *fier* » d'avoir appris ce « *savoir-faire traditionnel* » qu'il pense exporter le jour où il ouvrira sa propre affaire, « *en Nouvelle-Zélande ou en Europe* ». La reconnaissance de l'Unesco donne ses lettres de noblesse à « *une technique* » boulangère « *unique* », conclut-il.

Baguette à l'Unesco : merci Tours !

Cocorico ! C'est à l'institut universitaire tourangeau, l'IEHCA, qu'a été instruit le dossier d'inscription de la baguette de pain au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Dès l'annonce par les médias de l'inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, en fin de matinée, mercredi 30 novembre, les té-léphones ont sonné dans les murs de la Villa Rabelais à Tours, siège de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), boulevard Béranger.

« On s'y attendait un peu », sourit Bruno Lauriou, le président de l'IEHCA. « On a même eu Radio-Canada ce midi ! » Avec son collègue Loïc Bienassis, lui aussi historien de l'alimentation et chargé de mission scientifique à l'IEHCA, ils ont été parmi les chevilles ouvrières qui ont instruit avec succès le dossier de la baguette auprès de l'organisation des Nations unies.

Coup double pour l'institut tourangeau



Les enseignants-chercheurs Loïc Bienassis et Bruno Lauriou, de l'IEHCA, ont participé au dossier d'inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité qui a été retenu par l'Unesco. (Photo NR, Pascal Landré)

jours un choix très politique. Mais une fois qu'on est retenu par le président de la République, on peut se dire que c'est presque gagné », souffle Bruno Lauriou. Pourtant, malgré des mois de travail, le dossier de la baguette a bien failli être recalé, une fois encore. « *Nous n'avions pas assez développé l'enquête ethnologique. Du coup, des étudiants tourangeaux en master d'anthropologie ont réalisé cette enquête qui a considérablement renforcé le dossier* », indique l'enseignant-chercheur. On ne badine pas avec les critères de l'Unesco.

« *Ce n'est jamais le produit en lui-même qui est inscrit, observe Loïc Bienassis, c'est un savoir-faire artisanal et la pratique rituelle et culturelle qui l'entoure. La baguette a sa place dans l'imaginaire collectif, elle a une forte charge identitaire.* »

L'institut déjà sur d'autres « dossiers » Unesco

Comme la Belgique a vu sa « *culture de la bière* » inscrite par l'Unesco, l'Italie « *l'art du pizzaïolo* » ou l'été dernier, l'Ukraine sa « *culture de la préparation du bortsch* », la France s'enorgueillit donc d'avoir son emblématique baguette hissée au statut de patrimoine mondial à protéger et à sauvegarder. L'institut universitaire tourangeau y est encore pour quelque chose. « *Nous devenons progressivement un centre d'expertise* », se félicite Bruno Lauriou. Qui confirme que l'IEHCA travaille déjà à l'élaboration d'autres dossiers pour l'Unesco. Lesquels ? « *C'est top secret !* »

La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco

Tous les jours, quelque douze millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie, et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année.

Elle est un emblème dans le monde, désormais reconnu, de la vie quotidienne des Français. La baguette de pain a été inscrite, mercredi 30 novembre, au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. L'organisation, qui honore avant tout les traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises.

Avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette, apparue au début du XX^e siècle à Paris, est aujourd'hui le premier pain consommé dans le pays. Tous les jours, douze millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme la vie des Français.

Sur Twitter, le président Emmanuel Macron a salué « 250 grammes de magie et de perfection dans nos quotidiens. Un art de vivre à la française », ajoutant : « Nous nous battions depuis des années avec les boulangers et le monde de la gastronomie pour sa reconnaissance. La baguette est désormais au patrimoine immatériel de l'Unesco ! »

« C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan », s'est félicité le président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, Dominique Anract, dans un communiqué.

« C'est effectivement une sorte de consécration, se réjouit Priscilla Hayertz, boulangère à Paris. C'est un produit de base qui touche toutes les catégories socioculturelles, que l'on soit riche, pauvre... peu importe, tout le monde mange de la baguette ». « Belle reconnaissance pour nos artisans et ces lieux fédérateurs que sont nos boulangeries ! », a abondé la ministre de la culture, Rima Abdul Malak. Avec cette inscription, « l'Unesco souligne qu'une pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société », a déclaré Audrey Azoulay, directrice générale de cette agence des Nations unies.

La baguette « tradition » encadrée par décret depuis 1993



Des pains baguette dans une boulangerie à Caen, le 27 août 2007
© MYCHELE DANIAU / AFP/Archives

Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué au début de 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne.

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de boulangeries-pâtisseries, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55 000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35 000 aujourd'hui (une pour 2 000 habitants), soit une disparition de quatre cents boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

En constante évolution, la baguette « de tradition » est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des

exigences très strictes, comme l'interdiction des additifs. Elle fait aussi l'objet de concours nationaux, lors desquels les candidates sont tranchées en longueur pour permettre au jury d'évaluer l'alvéolage et la couleur de la mie, « crème » dans l'idéal.

Il peut y avoir un alvéolage régulier, dit « *nid d'abeilles* », avec des petits trous identiques, ou des trous moyens, plus gros, plus petits, selon le choix de chaque boulanger. S'il n'y a pas d'alvéoles « *partout* », le jury est formel : le pain a été mal façonné. Les compétiteurs travaillent à partir des mêmes produits, mais les baguettes sont toutes différentes. Chacun a sa petite touche particulière, par exemple sur le coup de lame, signature du boulanger.

La consommation de la baguette en déclin

Il est facile de rater une baguette, même pour les plus aguerris. « *On est très dépendant de la météo. On doit prendre [en compte] la température des pâtes, de l'eau, du fournil* », expliquait en 2019 à l'Agence France-Presse (AFP) le boulanger parisien Jean-Yves Boullier. « *Idéalement, il faudrait qu'il fasse chaud, mais pas plus de 22 °C, humide mais pas trop. Sinon, les pâtes relâchent et le pain se ramollit* », ajoutait-il. Outre les gestes indispensables comme un pétrissage lent, une longue fermentation, un façonnage à la main et une cuisson dans un four à sole, tout repose sur un savoir-faire, expliquent les professionnels.

Le mot baguette apparaît au début du XX^e siècle et ce n'est qu'entre les deux guerres qu'il se banalise, souligne Loïc Bienassis, de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation, qui a fait partie du comité scientifique ayant préparé le dossier pour l'Unesco. « *Au départ, la baguette est considérée comme un produit de luxe. Les classes populaires mangent des pains rustiques qui se conservent mieux. Puis la consommation se généralise, les campagnes sont gagnées dans les années 1960-1970* », explique-t-il.

Désormais, la consommation de la baguette décline, surtout dans les classes aisées urbaines qui optent pour les pains au levain, plus intéressants du point de vue nutritionnel, selon M. Bienassis. De plus, « *les céréales ont remplacé les tartines, les hamburgers supplantent le jambon-beurre* », conclut-il.

* AFP

La baguette inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco : une vraie bonne nouvelle ?

La baguette a rejoint hier le “repas gastronomique des Français” et la pizza au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Entre respect d'un savoir-faire et exploitation commerciale, on risque de s'en payer une tranche.

Apprendre au petit dernier à aller tout seul l'acheter avec une pièce de monnaie. Faire un détour en rentrant du boulot pour faire la queue à la boulangerie. Tous ces rites quotidiens qualifiés de « *modes de consommation et pratiques sociales* » associés en France à la baguette font partie de ce qu'entend valoriser le Patrimoine mondial culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco, qui a déjà inscrit à son répertoire d'autres pratiques riches en gluten comme « *l'art du pizzaiolo napolitain* » ou « *le ftira, art culinaire et culture du pain plat au levain à Malte* ».

Née à Paris en 1904



La baguette, un morceau de patrimoine culinaire français intronisé à l'Unesco. Photo Alain Jocard/AFP

Au pinacle également cette année, la « *Fête de l'ours des Pyrénées* », un dossier multinational porté conjointement par la France et l'Andorre, « *qui ne rentrait donc pas dans le quota français limité à un dossier tous les deux ans* », explique Loïc Bienassis, historien à l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) et membre du comité scientifique ayant élaboré le dossier de défense de la baguette.

« *Il ne s'agit pas de la muséification d'une recette*, détaille-t-il, *mais d'un hommage et d'une reconnaissance de la profession et de ses savoir-faire artisanaux.* » Car bien malin qui peut dire ce qu'est une baguette, « *dont il n'y a pas de définition officielle : son poids varie de 200 à 300 grammes, sa longueur est variable, le nombre de ses grignes aussi... Ce qui fait la baguette, c'est un ensemble d'usages, donnant un produit que l'on reconnaît de Lille à Calvi* ».

**“Ce n'est pas une recette qui est retenue,
mais les quinze phases de préparation artisanales
de ce pain et ses ingrédients.”**

Parisienne à l'origine – sa première occurrence remonte à 1904 –, elle se développe dans la capitale durant les années 1950, puis gagne peu à peu les grandes villes et enfin les campagnes dans les années 1970 seulement, devenant le pain le plus consommé en France (10 milliards de baguettes par an !) et supplantant les gros pains au levain, revenus à la mode depuis quelques années. « *Ce n'est pas une recette qui est retenue, mais les quinze phases de préparation artisanales de ce pain et ses ingrédients (farine, eau, sel, levure et/ou levain)* », précise Loïc Bienassis. En relisant le détail de ce qui a été promu, rien n'exclut pourtant les ajouts d'autres farines (soja, malt de blé, fèves), ingrédients naturels autorisés en quantité précises et limitées par décret pour la baguette de tradition française. Mais la baguette blanche ordinaire, qui peut accueillir quatorze additifs, ainsi que des émulsifiants, des enzymes et des adjuvants, est bien hors jeu patrimonial.

L'ambiguïté de ce label de l'Unesco a souvent été pointée par le passé pour ses dérives commerciales, mais aussi pour sa dimension de soft power politique, chaque pays se targuant d'y faire classer l'une de ses spécialités. Comme le béré, le camembert ou le verre de rouge, la baguette fait partie des synecdoques symboliques des Français à l'international : si cette inscription patrimoniale prend des airs de consécration, pas question pour autant d'afficher un macaron Unesco sur chacune des 35 000 boulangeries répertoriées en France !

La vraie histoire de la baguette, ce symbole de la France désormais inscrit au patrimoine de l'humanité

RÉCIT - Les légendes qui la font remonter à la campagne de Russie de Napoléon ou à la création du métro parisien n'ont « pas de réalité historique », selon Éric Birlouez, sociologue de l'alimentation.



Plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France. Adobe Stock.

C'est une consécration officielle pour l'emblème par excellence de la France dans le monde : ce mercredi, la baguette de pain a été inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. Si, en raison de son caractère iconique, « *les Français ont dans l'idée qu'il s'agit d'un produit inscrit de toute éternité dans la tradition rurale de notre pays* », observe le sociologue de l'alimentation Éric Birlouez, il n'en est rien en réalité.

En effet, « *la plus ancienne occurrence du mot "baguette" appliqué à un pain qui ressemble à ce qu'il est aujourd'hui date de 1904, dans un manuel de boulangerie* », raconte Loïc Bienassis, chercheur à l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation à Tours. Les légendes que l'on raconte habituellement sur la naissance de la baguette, qui daterait pour certaines de la campagne de Russie de Napoléon ou bien pour d'autres de la création du métro parisien, n'ont donc « *pas de réalité historique* », recadre Éric Birlouez. »

Première surprise, la baguette n'a donc environ qu'un siècle d'existence. Néanmoins, « *les savoir-faire artisanaux de la baguette remontent aux pains longs du 17ème siècle* », note le dossier de candidature de la baguette au patrimoine de l'Unesco. Et loin de l'image de pain campagnard, il s'agit à l'origine d'un pain... parisien. Le mot « baguette » commence à devenir courant dans l'entre-deux-guerres. La fiche d'inventaire créée pour la candidature à l'Unesco souligne par exemple que le terme est utilisé dans un article du Figaro daté du 4 août 1920 : « *Consommées encore chaudes, les "exquises baguettes" faisaient les délices des ouvriers partant travailler à 6h 00 du matin.* »

Un « décret pain » en 1993

À l'époque, à Paris, « *la baguette est un pain "gourmandise", de luxe* », souligne Loïc Bienassis, qui a fait partie du comité scientifique qui a monté le dossier de candidature. « *On est dans une démarche d'abondance, car on préfère acheter une baguette tous les jours qu'une grosse miche qu'on peut conserver plusieurs jours* », explique-t-il. Selon l'historien américain Steven Kaplan, grand spécialiste du pain français, en plus d'une « *demande sociale* », les boulangers y trouvent leur intérêt, car ils peuvent avec la baguette « *échapper parfois à la fixation du prix du pain, encadré par l'État jusqu'en 1986* ». « *La baguette est par ailleurs née d'une perte de compétence, celle du travail du levain, jugé astreignant* », ajoute-t-il.

Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que la baguette va commencer à se diffuser en province. Dès 1957, note la fiche d'inventaire envoyée à l'Unesco, l'Insee retient la baguette de 300 grammes, à la place du « *gros pain pesé* », pour l'établissement de l'indice des prix à la consommation. C'est surtout « *à partir des années 1960-1970* », en parallèle de l'élévation du niveau de vie de la population, qu'elle s'invite dans les régions, estime Loïc Bienassis. « *Il y a aussi un pouvoir d'attraction pour la nouveauté, pour un produit qui vient de la capitale et dont les médias font la promotion* », ajoute Eric Birlouez.

Dans les années 70, les industriels se mettent à produire des baguettes bien moins chères que les boulangeries artisanales. Les professionnels crient à la concurrence déloyale. La baguette industrielle comporte des additifs chimiques et des farines insipides, sélectionnées pour un pétrissage rapide, arguentils. Face à cette colère, le premier ministre Édouard Balladur fait promulguer « *le décret pain* » le 13 septembre 1993. Désormais, la baguette de « *tradition française* » doit être exclusivement composée de quatre ingrédients : farine de blé, eau, sel et levure ou levain. Les additifs sont interdits. « *L'État fait cela pour tenter de sauver la boulangerie artisanale contre l'industrie* », commente Steven Kaplan.

Un symbole à l'international

Aujourd'hui, les savoir-faire de la baguette artisanale restent « *menacés par une industrialisation* », selon les boulangers. Si elle est aussi concurrencée par d'autres pains, jugés plus sains, et menacée par l'évolution des pratiques alimentaires, « *la baguette reste le premier pain consommé par les Français* », souligne Loïc Bienassis. Douze millions de Français poussent la porte d'une boulangerie chaque jour, et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France. Globalement, « *la consommation de pain des Français diminue, observe le sociologue Eric Birlouez. En 1900, on consommait pas loin d'un kilo de pain par jour et par habitant, contre environ 120 grammes aujourd'hui* ».

Au-delà, la baguette est associée à tout un imaginaire. « *Elle fait partie d'un discours " identitaire ", d'un étendard gastronomique et culinaire, qui va subsister* », analyse Loïc Bienassis. Avant de devenir un symbole de la France pour les Français dans la seconde moitié du 20^e siècle, ce sont d'abord les étrangers qui ont associé ce produit à la France. « *Dès le 19^e siècle, on a des témoignages d'étrangers, notamment anglo-saxons, qui remarquent les pains longs vendus à Paris, et qui les érigent comme un symbole des Français* », observe l'historien de l'alimentation.

Plus tard, au milieu du 20^e siècle, « *on a une cristallisation de la baguette comme symbole des arts de la table français* », complète Steven Kaplan. Bien aidée par le cinéma américain, dont la baguette était une « *toile de fond discrète mais indispensable à la restitution d'un Paris fantasmé, d'Irma la douce (Billy Wilder, 1963) à Woody Allen (Everyone says I love you, 1996 ; Midnight in Paris, 2011)* », fait remarquer la fiche d'inventaire du dossier de candidature à l'Unesco. Ici comme ailleurs, elle fait ainsi partie aujourd'hui du triptyque du cliché des Français : béret, vin rouge, baguette.

* Julien Da Sois

Baguette : la tradition française inscrite au patrimoine de l'Unesco

Inscrite fin 2022 au patrimoine de l'Unesco, la baguette de pain est omniprésente chez les Français. Apprenez-en plus sur ce produit de notre quotidien.

On en mange à tous les repas et à toutes les sauces. Savoir-faire français connu et reconnu de tous, la baguette de pain est omniprésente dans les foyers français. Qu'on l'aime "*bien cuit*" ou "*pas trop cuit*", tradition, à l'ancienne ou aux céréales, le pain est un indispensable de nos tables. Recette, astuces pour la cuisiner et la conserver... Quelle est la meilleure baguette, quel est le poids d'une baguette de pain ? Apprenez-en plus sur ce produit du quotidien !

Histoire et caractéristiques



© Sergio Arze / Unsplash

Il n'existe malheureusement pas d'origine précise en ce qui concerne la baguette. En effet, il existe 3 hypothèses partagées par les historiens. La première veut que l'Autrichien August Zang ait créé une boulangerie de pains viennois en 1839, à Paris. Il se serait ensuite inspiré des pains parfois ovales de son pays. Un siècle plus tard, les boulangers se retrouvent interdits de commencer leur journée de travail avant 4h du matin. Habités à réaliser des boules de pain, ils se sont alors inspirés de la recette d'August Zang pour confectionner une baguette. Ainsi, ils ont diminué le temps nécessaire à la préparation d'un pain.

La deuxième hypothèse suppose que la baguette aurait vu le jour sous Napoléon III. Ce dernier aurait fixé le poids et la taille du pain ainsi que demandé aux boulangers de trouver une forme plus adaptée au transport du pain par les soldats. La baguette aurait alors trouvé sa place le long de la jambe, dans le pantalon des soldats.

La troisième hypothèse suggère que lors de la construction des métros parisiens, vers 1900, les ouvriers avaient toujours des miches de pain pour le déjeuner. Un couteau était indispensable pour découper la miche, mais ce même couteau servait aussi lors d'altercations entre ouvriers. Pour mettre un terme à ces échauffourées, le maître d'œuvre du chantier aurait demandé aux boulangers de réaliser un pain que l'on pourrait séparer en morceaux mais sans couteaux. Les boulangers auraient donc créé la baguette et les couteaux ont pu être interdits sur le chantier.

Depuis le 30 novembre 2022, la baguette de pain est inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco. À cette date, le comité en charge des nouvelles inscriptions sur la liste du patrimoine, a validé l'inscription des "*savoirs-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain*". De forme allongée, la baguette pèse en moyenne 250 g. À l'intérieur, sa mie est moelleuse et blanche. À l'extérieur, la croûte se caractérise par une texture croustillante.

Infos nutritionnelles

Le pain est un produit complet, il répond à nos besoins énergétiques et contient très peu de graisse. Cet aliment, symbol de Paris apporte aussi de la vitamine du groupe B et de la vitamine E, du magnésium, du phosphore et du potassium.

Valeur nutritionnelle pour 100 g de baguette

Protides	— 9,3 g
Glucides	— 56,6 g
Lipides	— 1,5 g
Calories d'une baguette	— 286 kcal

Quelle est la meilleure baguette ?

Pour choisir correctement la baguette, celle-ci doit être bien dorée, croustillante avec de belles rainures ouvertes. L'astuce pour vérifier sa qualité : écrasez une partie de la baguette et si elle reprend sa forme, alors il s'agit d'une bonne baguette. Vous pouvez aussi la choisir en fonction de votre goût, bien cuite ou bien blanche. Privilégiez les boulangeries avec le logo "*Artisan boulanger*". La baguette doit dégager une belle odeur et sa mie doit être bien alvéolée.

Comment conserver la baguette ?

Pour éviter que la baguette ne durcisse trop vite, il faut la protéger de l'air qui peut être trop sec ou alors trop humide. Ainsi, placez-la dans un torchon ou un sac en papier. Pour une conservation longue durée, optez pour la méthode de la congélation. Il suffit de mettre des morceaux de baguette dans un sac hermétique et vous pourrez les garder jusqu'à 1 mois. Si vous souhaitez réaliser des tartines pour les apéritifs, ne coupez pas la baguette trop tôt au risque d'obtenir des tranches toutes dures.

* Yelbane Riailand

Ce symbole de la France inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité

Cette année, le Comité d'organisation a examiné un total de 56 demandes d'inscriptions, du raï algérien aux fêtes foraines, en passant par le rhum léger de Cuba.



Ce n'est pas la baguette en tant que telle qui a été inscrite au patrimoine de l'Unesco, mais « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette ». Massimo Borchi/Atlantide Phototravel

TRADITION - Une nouvelle très croustillante. C'est désormais officiel, la baguette française a été inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, a annoncé cette agence de l'ONU ce mercredi 30 novembre. Ou plus exactement les « *savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette* », selon l'intitulé proposé par la France et reconnu par le Comité de l'Unesco.

Présidée par le Maroc, la réunion du Comité avait lieu à Rabat et devait examiner les candidatures d'inscriptions de 56 pratiques traditionnelles internationales, telles que le raï algérien, la « *slivo* » serbe ou encore la harissa tunisienne. C'est la première fois que cette instance se retrouvait en présentiel après deux sessions annuelles successives (2020 et 2021) tenues en ligne en raison de la pandémie de Covid-19. Parmi les dossiers examinés, quatre nécessitaient une sauvegarde urgente, comme l'art de la poterie du peuple Cham, au Vietnam.

Parmi les dossiers les plus en vue figuraient également le chant populaire raï (Algérie), les fêtes foraines (France et Belgique), la culture du « *tchai/thé* » (Azerbaïdjan et Turquie), les techniques traditionnelles de transformation du thé (Chine), le rubab, luth d'Asie centrale (Iran/Tadjikistan/Afghanistan), la slivovitz, l'alcool de prune de Serbie, le rhum léger (Cuba), ou encore le savoir-faire et les pratiques culinaires autour de la harissa, le condiment traditionnel tunisien.

Le « patrimoine vivant » à l'honneur

Afin d'éviter les controverses, l'Unesco honore avant tout des traditions, des pratiques et des savoir-faire à sauvegarder. Aussi ne reconnaît-elle pas que la baguette de pain appartient en tant que telle au patrimoine mondial immatériel, mais que « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette » en font partie.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

De la même manière, c'est le savoir-faire des maîtres du rhum léger à Cuba qui sera considéré, et non le spiritueux. Quant au raï algérien, il ne sera pas intégré sur la liste comme musique mais en tant que tradition entourant ce genre musical.

« *C'est du patrimoine vivant. La grande différence entre cette liste du patrimoine immatériel et la liste du patrimoine (matériel) mondial, c'est qu'ici ce sont des communautés qui sont représentées et qui sont les protagonistes de cette sauvegarde* », a expliqué à l'AFP Ernesto Ottone, sous-directeur général pour la culture de l'Unesco. 530 traditions inscrites au patrimoine culturel immatériel

Ainsi un patrimoine immatériel peut être partagé entre plusieurs pays, comme en 2020 l'inscription du couscous avait été le résultat d'une candidature conjointe de quatre pays d'Afrique du Nord : l'Algérie, la Mauritanie, le Maroc et la Tunisie. Cette année, l'ambassadeur du Maroc auprès de l'Unesco, Samir Addahre, a regretté de « *ne pas avoir pu présenter un dossier commun* » avec l'Algérie pour le raï, en raison de la rupture des relations diplomatiques entre les deux voisins, mais il a dit espérer d'autres candidatures communes « *quand les circonstances s'amélioreront un jour* ».

Adoptée en octobre 2003 et ratifiée par 180 pays, la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel promeut la sauvegarde des connaissances et savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel.

Outil de la diplomatie culturelle, elle récompense également des « *pratiques culturelles transmises de génération en génération, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs ou encore les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers* ». La liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité compte aujourd'hui 530 éléments inscrits, dont 72 nécessitent une sauvegarde urgente.

* Le HuffPost avec AFP

La baguette française entre au panthéon de l'Unesco

La baguette fait désormais partie du patrimoine immatériel de l'humanité. Plus précisément, ce sont les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette qui ont été distingués par l'organisation.



Présidé par le Maroc, le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco examine depuis lundi à samedi 56 demandes d'inscription. (Michel Euler/AP)

Emblème mondial de la vie quotidienne des Français, la baguette a été inscrite mercredi au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Plus précisément, afin d'éviter les controverses, ce sont les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette qui ont été distingués par l'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes. « *C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. [...] La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan* », s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dans un communiqué.

Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué en 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne. Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

« *Pour la baguette elle-même, c'est un honneur* », se félicite estime l'historien de l'alimentation Loïc Bienassis. Chercheur à l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation à Tours (centre de la France), il a fait partie du comité scientifique qui a défendu le dossier de la baguette à l'Unesco.

«250 grammes de magie et de perfection»

« *Il ne s'agit pas de dire que c'est le meilleur pain du monde, mais de reconnaître qu'il y a un savoir-faire spécifique, on est dans la catégorie des savoir-faire artisanaux car ce produit peut aussi être industriel. Cela reste le premier pain consommé par les Français incontestablement. Il n'est pas en péril à ce titre-là* », ajoute le chercheur.

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55 000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35 000 aujourd'hui (une pour 2 000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

Le président Emmanuel Macron avait apporté son soutien au dossier, en décrivant la baguette comme « *250 grammes de magie et de perfection* ».

Présidé par le Maroc, le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco examine depuis lundi et jusqu'à samedi 56 demandes d'inscription, dont quatre nécessitant une sauvegarde urgente, comme l'art de la poterie au peuple Cham au Vietnam, a précisé l'organisation.

Hors baguette, parmi les dossiers les plus en vue se trouvent le chant populaire raï (Algérie), les fêtes foraines (France et Belgique), la culture du « *tchaï / thé* » (Azerbaïdjan et la Turquie), les techniques traditionnelles de transformation du thé (Chine), le rubab, luth d'Asie centrale (Iran /Tadjikistan /Afghanistan), la slivovitz, l'alcool de prune de Serbie, le rhum léger (Cuba), ou encore le savoir-faire et les pratiques culinaires autour de la harissa, le condiment traditionnel tunisien.

Mardi, l'Unesco avait déclaré patrimoine immatériel le savoir ancestral de quatre communautés indigènes de la Sierra Nevada, la plus haute chaîne de montagnes côtières du monde dans le nord de la Colombie. Vivant sur un vaste territoire allant des côtes de la mer des Caraïbes jusqu'aux sommet de montagnes culminant à 5 770 mètres d'altitude, ces quatre peuples autochtones Arhuaco, Kankuamo, Kogui et Wíwa conservent des connaissances essentielles pour « *prendre soin de la vie de mère nature, de l'humanité et de la planète* », selon l'Unesco.

* AFP et Libération

La baguette inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco

La baguette de pain a fait son entrée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco mercredi 30 novembre. Une reconnaissance attendue par les boulangers, alors que les Français la délaissent progressivement pour se tourner vers d'autres types de pains.

« *250 grammes de magie et de perfection* » : la baguette de pain, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français menacé par l'industrialisation, a été inscrite mercredi 30 novembre au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

L'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a ainsi distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises. Avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette, apparue au début du XX^e siècle à Paris, est aujourd'hui le premier pain consommé dans le pays.

Six milliards de baguettes vendues chaque année



L'Unesco a inscrit la baguette au patrimoine mondial de l'humanité mercredi 30 novembre. Emma BUONCRISTIANI/LE BIEN PUBLIC/MAXPPP

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

« *C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan* », s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dans un communiqué.

« *C'est effectivement une sorte de consécration, se réjouit Priscilla Hayertz, boulangère à Paris. C'est un produit de base qui touche toutes les catégories socioculturelles, que l'on soit riche, pauvre... peu importe, tout le monde mange de la baguette.* »
« *Belle reconnaissance pour nos artisans et ces lieux fédérateurs que sont nos boulangeries !* », a abondé la ministre française de la culture, Rima Abdul Malak.

Avec cette inscription, « *l'Unesco souligne qu'une pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société* », a déclaré Audrey Azoulay, directrice générale de cette agence de l'ONU.

Concours nationaux

Le président français Emmanuel Macron avait apporté son soutien à la candidature de la baguette, décidée en 2021, en la décrivant comme « *250 grammes de magie et de perfection* ».

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55 000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35 000 aujourd'hui (une pour 2 000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

En constante évolution, la baguette « de tradition » est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, comme l'interdiction des additifs.

Elle fait aussi l'objet de concours nationaux, lors desquelles les candidates sont tranchées en longueur pour permettre au jury d'évaluer l'alvéolage et la couleur de la mie, « *crème* » dans l'idéal. Les compétiteurs travaillent à partir des mêmes produits, mais les baguettes sont toutes différentes. Chacun a sa petite touche particulière, par exemple sur le coup de lame, signature du boulanger.

Consommation en baisse

Le mot « *baguette* » apparaît au début du XX^e siècle et ce n'est que durant l'entre-deux-guerres qu'il se banalise, souligne Loïc Bienassis, de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation, qui a fait partie du comité scientifique ayant préparé le dossier pour l'Unesco.

« *Au départ, la baguette est considérée comme un produit de luxe. Les classes populaires mangent des pains rustiques qui se conservent mieux. Puis la consommation se généralise, les campagnes sont gagnées par la baguette dans les années 1960-1970* », explique-t-il.

Désormais, la consommation de la baguette décline surtout dans les classes aisées urbaines, qui optent pour les pains au levain, plus intéressants du point de vue nutritionnel, selon Loïc Bienassis.

* La Croix et AFP et Libération

Populaire, mais en péril, la baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité

"250 grammes de magie et de perfection": la baguette de pain, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français menacé par l'industrialisation, a été inscrite mercredi au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.



"250 grammes de magie et de perfection": la baguette de pain, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français a été inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco (AFP/Archives/-)

L'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a ainsi distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises.

Avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette, apparue au début du XX^e siècle à Paris, est aujourd'hui le premier pain consommé dans le pays.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

"C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan", s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dans un communiqué.

"C'est effectivement une sorte de consécration", se réjouit Priscilla Hayertz, boulangère à Paris. "C'est un produit de base qui touche toutes les catégories socioculturelles, que l'on soit riche, pauvre... peu importe, tout le monde mange de la baguette".

"Belle reconnaissance pour nos artisans et ces lieux fédérateurs que sont nos boulangeries !", a abondé la ministre française de la Culture, Rima Abdul Malak.

Avec cette inscription, "l'Unesco souligne qu'une pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société", a déclaré Audrey Azoulay, directrice générale de cette agence de l'ONU.

Mie crème et alvéoles

Le président français Emmanuel Macron avait apporté son soutien à la candidature de la baguette, décidée en 2021, en la décrivant comme "250 grammes de magie et de perfection".

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55.000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35.000 aujourd'hui (une pour 2.000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

En constante évolution, la baguette "de tradition" est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, comme l'interdiction des additifs. Elle fait aussi l'objet de concours nationaux, lors desquelles

les candidates sont tranchées en longueur pour permettre au jury d'évaluer l'alvéolage et la couleur de la mie, "crème" dans l'idéal.

Les compétiteurs travaillent à partir des mêmes produits mais les baguettes sont toutes différentes. Chacun a sa petite touche particulière, par exemple sur le coup de lame, signature du boulanger.

Délaissée par les classes aisées



Des pains baguette dans une boulangerie à Caen, le 27 août 2007
© MYCHELE DANIAU / AFP/Archives

Et il est facile de rater une baguette, même pour les plus aguerris. *"On est très dépendant de la météo. On doit prendre (en compte) la température des pâtes, de l'eau, du fournil"*, expliquait en 2019 à l'AFP le boulanger parisien Jean-Yves Boullier.

"Idéalement, il faudrait qu'il fasse chaud, mais pas plus de 22 degrés, humide mais pas trop. Sinon, les pâtes relâchent et le pain se ramollit", ajoutait-il.

Outre les gestes indispensables comme un pétrissage lent, une longue fermentation, un façonnage à la main et une cuisson dans un four à sole, tout repose sur un savoir-faire, expliquent les professionnels.

Le mot baguette apparaît au début du XX^e siècle et ce n'est qu'entre les deux guerres qu'il se banalise, souligne Loïc Bienassis, de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation, qui a fait partie du comité scientifique ayant préparé le dossier pour l'Unesco.

"Au départ, la baguette est considérée comme un produit de luxe. Les classes populaires mangent des pains rustiques qui se conservent mieux. Puis la consommation se généralise, les campagnes sont gagnées par la baguette dans les années 1960-70", explique-t-il à l'AFP.

Désormais, la consommation de la baguette décline surtout dans les classes aisées urbaines, qui optent pour les pains au levain, plus intéressants du point de vue nutritionnel, selon M. Bienassis.

* AFP

La baguette de pain entre au patrimoine immatériel de l'Unesco

Emblème de la vie quotidienne des Français, la baguette de pain était en concurrence avec le raï algérien, le luth d'Asie centrale ou encore la harissa tunisienne. Les boulangers-pâtisseries y voient une reconnaissance pour leur communauté d'artisans.



Plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France. (Christophe ARCHAMBAULT/AFP)

C'est un emblème de la vie des Français. La baguette a été inscrite, ce mercredi, au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. Plus précisément, ce sont les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette qui ont été distingués par l'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes.

« *C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangerspâtisseries. [...] La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan* », s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangeriepâtisserie française dans un communiqué. Dans un communiqué, la ministre de la Culture, Rima Abdul Malak, a également salué un choix qui « *consacre la dimension patrimoniale des savoir-faire artisanaux de la baguette et reconnaît qu'aller chercher son pain est aussi un acte culturel, un moment de partage et de lien social* ».

Le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, présidé par le Maroc, examine cette semaine une cinquantaine de demandes d'inscription. Parmi elles : le chant populaire raï (Algérie), les fêtes foraines (France et Belgique), la culture du « *tchai/thé* » (Azerbaïdjan et la Turquie), les techniques traditionnelles de transformation du thé (Chine), le rubab, luth d'Asie centrale (Iran/Tadjikistan/Afghanistan), la slivovitz, l'alcool de prune de Serbie, le rhum léger (Cuba), ou encore le savoir-faire et les pratiques culinaires autour de la harissa, le condiment traditionnel tunisien. Outre la baguette, l'Unesco a ainsi inscrit ce mercredi à sa liste du patrimoine immatériel de l'humanité le savoir-faire des « *maîtres cubains du rhum léger* ».

12 millions de gourmands

Le choix de la baguette « *souligne qu'une pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société* », a commenté la directrice générale de l'Unesco, Audrey Azoulay. Apparue au début du XX^e siècle à Paris, elle est aujourd'hui le premier pain consommé en France. Tous les jours, 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année.

En constante évolution, la baguette « *de tradition* » est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, comme l'interdiction des additifs.

Le choix de présenter cette candidature avait été effectué en 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne. Le président français Emmanuel Macron avait apporté son soutien au dossier, en décrivant la baguette comme « *250 grammes de magie et de perfection* ». La reconnaissance de l'Unesco ce mercredi est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55.000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35.000 aujourd'hui (une pour 2.000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

La baguette, un patrimoine français qui « fascine » et « reste une référence »

La candidature de la baguette pour intégrer la liste du patrimoine immatériel de l'humanité est examinée ce mardi par l'Unesco

Indissociable du patrimoine français, la baguette représente à la fois un savoir-faire et une culture uniques au monde. La baguette reste une référence pour les boulangers étrangers, assure Dominique Planchot, président de l'association Les Ambassadeurs du pain. Elle mesure en moyenne entre 40 et 60 cm et pèse environ 250 g. La baguette de pain pourrait faire son entrée ce mardi dans la liste du patrimoine immatériel de l'humanité à l'Unesco. La candidature avait été déposée en 2018 par Dominique Anract, le président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNPBF) et soutenue par Emmanuel Macron, qui soulignait alors que « *la France est un pays d'excellence dans le pain.* » Ce n'est d'ailleurs pas la baguette en tant que telle qui veut être reconnue par l'Unesco, mais la culture qui y est rattachée et le savoir-faire des boulangers.

Vu de l'étranger, un Français, c'est un béret et une baguette. Si le béret est un tantinet cliché, la baguette, elle, nous représente parfaitement. Six milliards de baguettes sont en effet cuites chaque année en France, soit 320 par seconde. « *C'est un produit phare de la France* », abonde Dominique Planchot, meilleur ouvrier de France en boulangerie et président des Ambassadeurs du pain. Son association organise le Mondial du pain et il le voit bien, « *les collègues étrangers sont toujours assez fascinés par la baguette. Elle reste une référence.* »

Les Français, rois du pain



Illustration de baguettes de pain – 20 Minutes/Canva

Réussir à obtenir une mie bien alvéolée et une croûte croustillante, avec les quatre seuls ingrédients que sont la farine, l'eau, le sel et la levure, c'est le savoir-faire des boulangers français. « *Il faut bien deux ou trois ans aux apprentis pour maîtriser la fermentation* », note Dominique Planchot. Outre les secrets de fabrication, le terroir compte également. « *Les blés produits en France permettent à la pâte de pousser correctement*, explique Dominique Planchot. *Le blé canadien, par exemple, est trop riche en protéines.* »

Certes, les Français consomment moins de pain : 105 g par jour en 2021, contre 800 g par jour il y a 100 ans. Mais la baguette reste le pain préféré des Français, et les Français les rois du pain. Et ça ne date pas d'hier. « *A partir des Lumières et du XVIII^e siècle, s'installe l'idée que le meilleur pain du monde est français, grâce au témoignage d'un grand nombre de voyageurs et les écrits de spécialistes comme Parmentier, qui s'émerveille de la recherche d'excellence du pain, proprement française* », rappelle à La Vie Steven L. Kaplan, historien américain francophile et spécialiste du pain en France.

« Le boulanger de quartier, c'est comme la place du village »

Aujourd'hui, les Français peuvent poursuivre leur recherche de la meilleure baguette dans l'une des 33.000 boulangeries du pays, selon le décompte de la CNPBF. Des commerces garants de la perpétuité de notre culture paniaire et créateurs de lien social. « *Le boulanger de quartier, c'est comme la place du village, estime dans un article du Monde Abdu Gnaba, anthropologue et auteur d'Anthropologie des mangeurs de pain. C'est là que tout le monde se retrouve, où l'on envoie son enfant faire son premier achat, où le grand patron et le chômeur se côtoient pour acheter leur baguette. C'est le lieu fédérateur par excellence.* »

Autant d'arguments qui, espère la CNPBF, séduiront le comité de l'Unesco. Mais cette inscription au patrimoine immatériel de l'humanité ne figera cependant pas la baguette dans sa texture et sa saveur actuelles. « *J'aimerais qu'on poursuive à améliorer la valeur nutritionnelle de la baguette et que l'on ramène la matière première au terroir, comme pour le vin ou le fromage, en travaillant avec des blés issus d'une même région, et non pas des farines faites avec des mélanges, aspire Dominique Planchot. Cela donnerait des baguettes qui auraient des goûts et des textures différentes suivant les régions.* » Les boulangers ont encore du pain sur la planche.

De quand date la baguette ?

Selon Steven L. Kaplan, historien américain francophile et spécialiste du pain en France, « *la baguette est un produit du XX^e siècle. C'est une évolution de la demande urbaine. Les gens aisés en ville avaient besoin d'un pain frais plusieurs fois par jour. Le grand pain qui faisait entre 1,2 et 2 kilos était simplement trop gros. Et ils aimaient davantage la croûte que la mie.* » En 1919, une loi interdit le travail de nuit pour les boulangers. Ils remplacent alors le levain par de la levure, qui demande moins de temps de fermentation, et façonnent des pains longilignes, qui demandent moins de temps de cuisson. D'abord réservée à une clientèle aisée, la baguette gagne toutes les tables après la Seconde Guerre mondiale.

* Charlotte Murat

La baguette française bientôt inscrite à l'Unesco ? Pourquoi elle est inimitable

Sauf coup de théâtre, l'Unesco devrait officialiser mercredi l'inscription de la baguette française au patrimoine mondial immatériel.



Chaque jour, 12 millions de Français passent la porte d'une boulangerie pour y acheter du pain. Reuters/Eric Gaillard

On l'aime « *bien cuite* », « *blanche* », « *dorée* » ou sans instruction particulière; certains préféreront le « *croûton* » quand d'autres en ont horreur. La baguette est un symbole incontournable de la France - autant que le sont ses milliers de boulangeries -, au point que l'Unesco devrait valider ce mercredi son inscription au patrimoine mondial de l'humanité.

Sur le papier, une baguette n'a rien de sorcier. Ses ingrédients sont simples : de l'eau, de la farine, de la levure et/ou du levain et du sel. « *La baguette, c'est surtout une forme* », relève Marie-Laure Fréchet, autrice de « *Encyclopédie du pain main* ». Reste donc à l'artisan de choisir les bons ingrédients et d'adapter sa technique.

« *La réussite d'une bonne baguette repose sur la fermentation et le temps qu'on passe à son élaboration* », explique Frédéric Comyn, propriétaire de la boulangerie éponyme dans le XV^e arrondissement de Paris, gagnante cette année du prix de la meilleure baguette tradition de la ville.

« Un savoir-faire lié à notre pays »

Pourquoi n'y a-t-il donc pas de baguettes « *françaises* » ailleurs qu'en France ? « *Cela dépend aussi des variétés de blé. Même selon les régions, le blé n'est pas le même partout et donc le goût peut être différent* », décrypte Benjamin Auriou, boulanger à la « *Tradition gourmande* » à Couffouleux. Lui qui vient tout juste de remporter le prix de la meilleure baguette tradition dans le Tarn est heureux à l'idée de voir « *mis à l'honneur le savoir-faire français des boulangers* » à l'Unesco.

La baguette, « *c'est un savoir-faire lié à notre pays, transmis de génération en génération* », explique encore Catherine Dumas. C'est elle, sénatrice LR de Paris, présidente du Comité de soutien à cette candidature à l'Unesco, qui depuis des années milite pour obtenir ce rare sacerdoce, comme elle l'avait obtenu en 2010 pour le « *repas gastronomique français* ». « *Il y a de nombreux gestes qu'il faut prendre, des dosages subtils, un certain type d'eau, de farine... C'est toute cette alchimie qui fait que la baguette est la baguette* », continue-t-elle. Croisée par hasard ce mardi chez Frédéric Comyn où elle est venue chercher son pain, Olivia Grégoire, ministre des PME, du commerce, de l'artisanat et du tourisme, ne dit pas autre chose : « *C'est l'incarnation d'un savoir-faire souvent copié, mais jamais égalé.* »

« Le meilleur comme le pire »

Chaque jour, 12 millions de Français passent la porte d'une boulangerie pour y acheter du pain. « *La baguette est devenue un symbole de la boulangerie française* », observe Marie-Laure Fréchet. Mais « *si on considère que la baguette n'est qu'une forme, on peut avoir le meilleur comme le pire* », regrette-t-elle. La baguette, devenue un incontournable de la table, attire les convoitises et nombre d'acteurs se sont lancés sur le marché, à commencer par les grandes surfaces qui ne la vendent que quelques dizaines de centimes. Quitte à sacrifier la qualité par une fermentation limitée à quelques heures.

Si elle est bien « *classée* » ce mercredi, la baguette fera bientôt l'objet de mesures de sauvegarde, parmi lesquelles la création d'un certificat de formation, des opérations de communication autour du produit et la création d'une « *journée de la baguette artisanale* ». De quoi assurer la sauvegarde d'une fierté française.

La baguette de pain française inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco

L'organisation des Nations unies a validé la candidature française portant sur ce savoir-faire artisanal.

C'est sous un fier levé de baguette de la délégation française que le 17^{ème} comité intergouvernemental de l'Unesco a décidé à l'unanimité d'inscrire le savoir-faire artisanal et la culture de la baguette de pain sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, ce mercredi matin. « *Une immense fierté* », pour le président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF), Dominique Anract, présent sur place. Cet artisanat vient agrandir la liste des savoirs français déjà relevés, comme la tapisserie d'Aubusson (entrée en 2009), ou le fest-noz, une pratique collective des danses traditionnelles de Bretagne (en 2012).

Dans son discours de remerciement, le représentant des artisans boulangers a tenu à rappeler la place centrale qu'occupent la profession et le pain dans la culture française : « *C'est le premier achat que fait seul un enfant* », a-t-il illustré, « *un endroit où l'on va tous les jours* ». Il a ensuite pointé que la boulangerie « *était souvent le seul commerçant ouvert dans certains villages* ». Une présence qui a tendance à reculer depuis plusieurs décennies face à la concurrence des supérettes et de la distribution : « *400 d'entre elles ferment chaque année* », a-t-il souligné. *Cette inscription avait donc une importance majeure, symboliquement.* »

Les autorités ont d'ailleurs très rapidement réagi à cette annonce. « *Dans ces quelques centimètres de savoir-faire passés de main en main, il y a exactement l'esprit du savoir-faire français* », a salué le président Emmanuel Macron, en visite à Washington. « *C'est quelque chose d'inimitable* ». Dans un communiqué, les ministres de la Culture et des PME ont souligné l'importance d'un « *emblème du patrimoine culturel français* ». « *Sous ses différentes formes, traditionnelle ou réinventée par nos artisans, la baguette rythme le quotidien des Français - matin, midi et soir - depuis plusieurs siècles et s'est exportée dans de nombreux pays* », a salué Rima Abdul Malak, quand sa collègue Olivia Grégoire s'est félicitée d'une « *reconnaissance de la culture de la baguette qu'il nous revient de préserver, de protéger, pour assurer la transmission de ce patrimoine* ».

Un « élément vivant de notre patrimoine »

La candidature de la baguette avait été annoncée il y a un an, en mars 2021. D'autres spécificités tricolores, comme les toits en zinc de Paris, étaient en lice pour intégrer la liste de l'Unesco, mais le célèbre morceau de pain avait finalement été préféré par le gouvernement. Dans un entretien au Parisien, la ministre de la Culture, Roselyne Bachelot, saluait « *un élément vivant de notre patrimoine* », capable de réunir les Français.

Dans son dossier de candidature, la France relevait que « *la baguette se distingue des autres pains car elle est composée de seulement quatre ingrédients (farine, eau, sel, levure et/ou levain) à partir desquels chaque boulanger, en jouant sur le terroir, le dosage, le pétrissage, le pointage (temps de fermentation), le façonnage et la cuisson, obtiendra une baguette unique* ». Ce produit reste extrêmement consommé à travers l'Hexagone : selon Dominique Anract, « *douze millions de Français* » se rendent dans leur boulangerie chaque jour.

La liste établie par l'Unesco regroupe les « *traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants* ». Elle inclut notamment les « *pratiques sociales, rituels et événements festifs* », ou encore le « *savoir-faire nécessaire à l'artisanat traditionnel* ». Le comité du patrimoine culturel examine depuis ce lundi plusieurs dizaines de candidatures, dont l'art de la poterie au peuple Cham au Vietnam, la semaine sainte au Guatemala, « *la culture vivante de la fête foraine et l'art des forains* » entre la Belgique et la France, le banquet Al-Mansaf en Jordanie, la harissa tunisienne ou encore le raï algérien.

Quelques heures avant le verdict, Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF), se disait « *très optimiste* », même s'il ne voulait « *pas crier victoire avant que la décision ne soit rendue* ». *Il faut dire que les 250g de blé, eau, sel et levain partent avec un certain avantage* : « *Le siège de l'institution est à Paris, tous les membres du comité sont déjà allés dans une boulangerie* », riait le représentant des boulangers.

Le raï, la baguette et la harissa en lice pour une inscription au patrimoine de l'Unesco

L'organisation des Nations unies examine depuis le 28 novembre à Rabat les dossiers des candidats à l'inscription au patrimoine immatériel de l'humanité.



La baguette, la harissa, le raï pourrait bientôt être inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco.
AFP/jean-Claude Combrisson

La baguette française, le raï algérien, la « *slivo* » serbe ou encore la harissa tunisienne : l'Unesco examine à partir de lundi à Rabat les candidatures d'inscription aux listes du patrimoine immatériel de l'humanité. Présidé par le Maroc, le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco examinera de lundi à samedi 56 demandes d'inscription, dont quatre nécessitant une sauvegarde urgente, comme l'art de la poterie au peuple Cham au Vietnam, a précisé l'organisation.

C'est la première fois qu'il se retrouve en présentiel après deux sessions annuelles successives (2020 et 2021) tenues en ligne en raison de la pandémie de Covid-19. Les résultats seront publiés sur les comptes Twitter de l'Unesco à partir du mardi 29 novembre, durant l'après-midi.

Parmi les dossiers les plus en vue: la baguette de pain (France), le chant populaire raï (Algérie), les fêtes foraines (France et Belgique), la culture du « *tchai/thé* » (Azerbaïdjan et la Turquie), les techniques traditionnelles de transformation du thé (Chine), le rubab, luth d'Asie centrale (Iran/Tadjikistan/Afghanistan), la slivovitz, l'alcool de prune de Serbie, le rhum léger (Cuba), ou encore le savoir-faire et les pratiques culinaires autour de la harissa, le condiment traditionnel tunisien.

Afin d'éviter les controverses, l'Unesco honore avant tout des traditions, des pratiques et des savoir-faire à sauvegarder. Aussi elle ne reconnaîtra pas que la baguette de pain appartient au patrimoine mondial immatériel mais que « *les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette* » en font partie.

Dans le même esprit, c'est le savoir-faire des maîtres du rhum léger à Cuba qui sera considéré, et non le spiritueux. Quant au raï algérien, il ne sera pas intégré sur la liste comme musique mais en tant que tradition entourant ce genre musical. « *C'est du patrimoine vivant. La grande différence entre cette liste du patrimoine immatériel et la liste du patrimoine (matériel) mondial, c'est qu'ici ce sont des communautés qui sont représentées et qui sont les protagonistes de cette sauvegarde* », a expliqué à l'AFP Ernesto Ottone, sous-directeur général pour la culture de l'Unesco. Ainsi un patrimoine immatériel peut-être partagé entre plusieurs pays, comme en 2020 l'inscription du couscous avait été le résultat d'une candidature conjointe de quatre pays d'Afrique du Nord : l'Algérie, la Mauritanie, le Maroc et la Tunisie.

L'ambassadeur du Maroc auprès de l'Unesco, Samir Addahre, a regretté de « *ne pas avoir pu présenter un dossier commun* » avec l'Algérie pour le raï, en raison de la rupture des relations diplomatiques entre les deux voisins, mais il a dit espérer d'autres candidatures communes « *quand les circonstances s'amélioreront un jour* ».

Adoptée en octobre 2003 et ratifiée par 180 pays, la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel promeut la sauvegarde des connaissances et savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. Outil de la diplomatie culturelle, elle récompense également des « *pratiques culturelles transmises de génération en génération, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs ou encore les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers* ». La liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité compte aujourd'hui 530 éléments inscrits, dont 72 nécessitent une sauvegarde urgente.

Baguette (ba-gue-t') n. m.

Pain, béni par l'Unesco.

La baguette de pain française vient d'être inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Le mot vient de l'italien bachetta, qui désigne un petit bâton : c'est de fait la forme de ce pain, devenu un emblème national. Pour résumer, si certains peuples mangent avec des baguettes, les Français dévorent celles-ci. Dans notre quotidien, la baguette n'est pas décorative. Qui vit en France est un jour ou l'autre mené à elle.

Et ce n'est pas parce que c'est une baguette qui était en jeu que l'inscription à l'Unesco s'est faite d'un coup.

Tout ceci a visiblement été savamment orchestré pour notre baguette. Il a fallu convaincre : affaire de bagou. Argumenter : histoire de bagage. Enfin, vaincre, et ce fut une rude bagarre. Pour obtenir enfin cette reconnaissance : la baguette est officiellement dans notre patrimoine et pour longtemps. C'est la première fois qu'on est heureux que du pain dure

* Étienne de Montety

Populaire, mais en péril, la baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité

"250 grammes de magie et de perfection": la baguette de pain, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français menacé par l'industrialisation, a été inscrite mercredi au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

L'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a ainsi distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises. Avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette, apparue au début du XX^e siècle à Paris, est aujourd'hui le premier pain consommé dans le pays.

Tous les jours, douze millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie. *"Dans ces quelques centimètres de savoir-faire passés de main en main, il y a exactement l'esprit du savoir-faire français"*, a salué le président Emmanuel Macron, en visite à Washington. *"C'est quelque chose d'inimitable"*.

"Un acte symbolique fort" pour Audrey Azoulay, directrice générale de l'Unesco, et *"une reconnaissance"* aux yeux de Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française.

Cette inscription pourrait amener *"les jeunes à faire ce métier"*, a-t-il déclaré à l'AFP à Rabat, où l'Unesco a annoncé ses lauréats. Mais François Pozzoli, seul boulanger de Lyon désigné Meilleur ouvrier de France, a dénoncé auprès de l'AFP *"de la poudre aux yeux, alors que la boulangerie traverse une crise sans précédent"*, à cause de l'augmentation du prix des matières premières et de l'électricité. *"Les artisans aiment leur métier, ils s'installent avec des crédits sur le dos et des familles à nourrir, il faut les soutenir"*.

Mie crème et alvéoles

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales.

En 1970, on comptait quelque 55.000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35.000 aujourd'hui (une pour 2.000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

Face à ces disparitions, il *"est important de dire: voilà, c'est un mode de vie auquel on tient"*, a souligné Audrey Azoulay auprès de l'AFP. *"C'est ça ce que disent aussi les pouvoirs publics en portant cette candidature et ce que l'Unesco reconnaît"*.

En constante évolution, la baguette "de tradition" est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, comme l'interdiction des additifs.

Elle fait aussi l'objet de concours nationaux, lors desquels les candidates sont tranchées en longueur pour permettre au jury d'évaluer l'alvéolage et la couleur de la mie, *"crème"* dans l'idéal.

Les compétiteurs travaillent à partir des mêmes produits simples --farine, levure, eau et sel-- mais les baguettes sont toutes différentes. Chacun a sa petite touche particulière, par exemple sur le coup de lame, signature du boulanger.

Délaissée par les classes aisées

Et il est facile de rater une baguette, même pour les plus aguerris. *"On est très dépendant de la météo. On doit prendre (en compte) la température des pâtes, de l'eau, du fournil"*, expliquait en 2019 à l'AFP le boulanger parisien Jean-Yves Boullier.

"Idéalement, il faudrait qu'il fasse chaud, mais pas plus de 22 degrés, humide mais pas trop. Sinon, les pâtes relâchent et le pain se ramollit", ajoutait-il.

Outre les gestes indispensables comme un pétrissage lent, une longue fermentation, un façonnage à la main et une cuisson dans un four à sole, tout repose sur un savoir-faire, expliquent les professionnels.

Le mot baguette apparaît au début du XX^e siècle et ce n'est qu'entre les deux guerres qu'il se banalise, souligne Loïc Bienassis, de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation, qui a fait partie du comité scientifique ayant préparé le dossier pour l'Unesco.

"Au départ, la baguette est considérée comme un produit de luxe. Les classes populaires mangent des pains rustiques qui se conservent mieux. Puis la consommation se généralise, les campagnes sont gagnées par la baguette dans les années 1960-70", explique-t-il à l'AFP.

Désormais, la consommation de la baguette décline surtout dans les classes aisées urbaines, qui optent pour les pains au levain, plus intéressants du point de vue nutritionnel, selon M. Bienassis.

* AFP

La baguette de pain française entre au patrimoine culturel de l'Unesco

L'élaboration de la baguette de pain figure désormais sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Ce symbole de l'art de vivre à la française fait son entrée dans ce catalogue où figurent déjà le "repas gastronomique des Français", l'art de la pizza napolitaine et celui de la bière belge



Baguettes de pain prêtes pour l'enfournement.
SYSPEO/SIPA

L'élaboration de la baguette de pain, symbole de l'art de vivre à la française, figure désormais sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, en vertu d'un vote survenu ce mercredi à Rabat au sein de l'instance onusienne. La fidèle compagne des tablées tricolores vendue aux alentours d'un euro fait son entrée dans ce catalogue où figurent déjà le "repas gastronomique des Français", l'art de la pizza napolitaine et celui de la bière belge.

Ce classement "souligne qu'une pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société", a déclaré la secrétaire générale de l'Unesco, Audrey Azoulay. "Cette inscription met à l'honneur les savoir-faire des artisans-boulangers. Elle célèbre aussi toute un art de vivre à la française : la baguette est un rituel du quotidien, un élément structurant du repas, synonyme de partage et de convivialité. Il est important que ces connaissances artisanales et ces pratiques sociales puissent continuer à exister à l'avenir", a-t-elle ajouté, selon un texte transmis par ses services.

Protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels

L'organisation onusienne basée à Paris a créé cette catégorie afin de protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels, en complément de la liste de sites et monuments remarquables dont elle se porte garante. Outre le savoir-faire de la baguette, le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco présidé par le Maroc examine cette année, parmi 56 demandes d'inscription, la musique raï algérienne, l'harissa, purée pimentée typique de la gastronomie tunisienne, et la culture du tchaï (thé) en Azerbaïdjan et en Turquie.

La baguette de pain est composée de produits simples que sont la farine, l'eau, le sel et la levure réunis selon une technique particulière garantie par la Confédération française des boulangeries, qui veut protéger un savoir-faire menacé par la baguette industrielle. La pâte doit reposer entre 15 et 20 heures à une température comprise entre 4 et 6°C. D'après une enquête de Fiducial réalisée en 2019, plus de 16 millions de baguettes sont façonnées chaque jour en France et vendues à un prix moyen unitaire de 0,92 euro dans quelque 32.000 boulangeries.

France : La baguette de pain entre au patrimoine immatériel de l'Unesco

L'élaboration de la baguette de pain, symbole de l'art de vivre à la française, a été ajoutée mercredi à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, en vertu d'un vote survenu à Rabat au sein de l'instance onusienne.



Un boulanger montre des baguettes cuites à la boulangerie "Armand" à Nice, France. /Photo prise le 28 novembre 2022/REUTERS/Eric Gaillard

La fidèle compagne des tabléés tricolores vendue aux alentours d'un euro fait son entrée dans ce catalogue où figurent déjà le "repas gastronomique des Français", l'art de la pizza napolitaine et celui de la bière belge.

Ce classement "souligne qu'une pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société", a déclaré la directrice générale de l'Unesco, Audrey Azoulay.

"Cette inscription met à l'honneur les savoir-faire des artisans-boulangers. Elle célèbre aussi toute un art de vivre à la française : la baguette est un rituel du quotidien, un élément structurant du repas, synonyme de partage et de convivialité. Il est important que ces connaissances artisanales et ces pratiques sociales puissent continuer à exister à l'avenir", a-t-elle ajouté, selon un texte transmis par ses services.

La Fédération des entreprises de boulangerie et pâtisserie a salué sur Twitter "une excellente nouvelle pour la filière" et un "atout considérable pour l'attractivité de nos métiers".

L'organisation onusienne basée à Paris a créé cette catégorie afin de protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels, en complément de la liste de sites et monuments remarquables dont elle se porte garante.

Outre le savoir-faire de la baguette, le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco présidé par le Maroc examine cette année, parmi 56 demandes d'inscription, la musique raï algérienne, l'harissa, purée pimentée typique de la gastronomie tunisienne, et la culture du tchaï (thé) en Azerbaïdjan et en Turquie.

La baguette de pain est composée de produits simples que sont la farine, l'eau, le sel et la levure réunis selon une technique particulière garantie par la Confédération française des boulangeries, qui veut protéger un savoir-faire menacé par la baguette industrielle. La pâte doit reposer entre 15 et 20 heures à une température comprise entre 4 et 6°C.

D'après une enquête de Fiducial réalisée en 2019, plus de 16 millions de baguettes sont façonnées chaque jour en France et vendues à un prix moyen unitaire de 0,92 euro dans quelque 32.000 boulangeries.

Pressentis cette année, les couvreurs de zinc des toits parisiens espèrent être proposés par la France pour un classement de leur savoir-faire par l'Unesco en 2024, comme l'a exprimé mercredi par communiqué leur Comité de soutien.

* Reuters

Du bonheur d'être mené à la baguette

L'entrée de la baguette au patrimoine de l'humanité est une mesure de sauvegarde sympathique mais exagérée, tant la boulange renouvelle son offre et profite du retour en grâce des céréales.

Que la baguette de pain fasse son entrée au patrimoine immatériel de l'humanité m'en bouche un coin et me laisse comme deux ronds de flan, tant les métaphores et expressions nourricières sont longues en bouche. J'avais déjà vu passer ce genre d'estampilles sans m'y arrêter. Que l'Unesco joue au musée des arts et traditions populaires ne me dérangeait pas plus que cela ne m'exaltait. Que la succursale culturelle de l'ONU valide des artisanats et des rituels, des danses et des musiques anciennes, des villes menacées et des lieux-dits d'une beauté toute relative m'intéressait modérément. Je m'étonnais juste que la pizza napolitaine ou la harissa y aient droit. Mais que cet emblème français par excellence revête la tenue galonnée d'une telle académie m'estomaque.

J'ai bien compris qu'il s'agit d'encenser le tour de main du mitron levé dès potronminet et la technique enfarinée du fournisseur des villes et des campagnes, à l'heure de l'industrialisation de la production. Reste que la baguette boulangère n'a rien d'immatériel, tant l'humanité hexagonale en croque au quotidien. Ce ne sont pas les manufacturiers qui vont entrer au Panthéon patrimonial, mais bien ce bâton de maréchal fait de farine, d'eau, de sel, de levure et d'une part de rouerie commerciale. D'ailleurs, regardez comment Macron fait l'article en saluant ces « *250 grammes de magie et de perfection* ».

C'est aussi le symbole d'une francité assez franchouillarde qui fait son retour d'expérience. Longtemps, le résident typique a porté béret basque, moustache velue, et sous le bras litron de rouge et baguette croustillante. Cela donnait une allure assez beurre-oeuf-fromage à ce pantouflard chauvin. Le génie taquin du dessinateur Gotlib dans les années 70-80 le rafraîchira en Super Dupont, superman bleu blanc rouge, sauveur des épicereries et des bistrots, comme des poulbots et autres gamins des rues photographiés par Doisneau.

L'Unesco va souvent à la pêche aux espèces en voie de disparition. A la fois menacée et multipliée, la baguette est un oxymore en la matière. Les Français mangent six fois moins de pain qu'en 1900. On n'alourdit plus sa soupe de tranches durcies mises à tremper avant d'ajouter une rasade de vin pour faire chabrot. Malgré la Beauce et la Brie, le blé n'est plus la matière première de référence d'une nation de moins en moins paysanne. Pendant les Trente Glorieuses, la viande et ses protéines ont pris le relais de l'apport calorifique. Le sang du steak et le gras charcutier ont résolu l'anémie ambiante au risque du badaboum cardiovasculaire. Le régime carné est désormais voué aux gémonies par l'écologie catastrophée. Les céréales, les légumineuses et les légumes tiennent leur revanche, s'imposant au menu des gastronomes les plus abouties. Depuis un moment, les marmailles ont remplacé les tartines beurrées du petit-déjeuner par des flocons d'avoine ou autres importations d'inspiration américaine. Et la génération Z sauce bien moins son assiette que ses ancêtres, y mettant les doigts ou ... les baguettes.

Malgré la Beauce et la Brie, le blé n'est plus la matière première de référence d'une nation de moins en moins paysanne.

Malgré tout, 95 % des convives locaux continuent à casser la croûte au quotidien. Dans la force de l'âge, la starlette des fournils garde une silhouette allongée et des allures de mannequin à l'âme en mie alvéolée et à la carapace mordorée. Si elle s'essaie à tailler des croupières en terre étrangère à la focaccia, à la pita, aux buns et compagnie, à la maison, la diva se métamorphose en toute fantaisie rémunératrice. On en était resté à la « *tradition* » qui améliorait l'ordinaire, à la « *bannette* » sortie du panier et au « *bâtard* » fier de ses origines. Voilà que surgissent en gloire la « *nordique* », nommée aussi « *viking* » et son noir d'encre de seiche. Ou la « *six-céréales* » qui donne la migraine rien qu'à lister ses ingrédients. Ne croyez pas que le blé mûr va dans le mur maintenant que l'on peut picorer du seigle, du froment ou de l'orge. Dans une ère où la demande de « *sans gluten* » prospère, le maïs et l'épeautre donnent la réplique aux épis dorés et dopent le marché. Les boutiques du passé qui croupissaient dans la routine et tiraient régulièrement le rideau de fer sur leurs petites misères retrouvent du mordant, même si leur nombre continue à baisser à mesure que la grande distribution s'accapare ces produits d'appel.

Cette nouvelle faveur vient de la diversification de l'offre qui cache une jolie flambée des tarifs. Surtout, pendant le confinement, ces lieux banalisés sont redevenus essentiels. Ils ont ouvert grand la porte aux reclus et aux masqués et ont constitué rien moins que des phares dans la tempête sanitaire. Et c'est sans doute l'une des raisons qui font de la baguette l'une des évidences chéries des Français. Quand ça s'empaille pour savoir qui a la préférence entre raclette et couscous, coiffés sur le poteau cette année par le poulet-frites ni identitaire, ni communautaire, la France continue à ne voir aucun inconvénient à être menée à la baguette.

La baguette française est désormais inscrite au patrimoine de l'Unesco

L'Unesco examinait depuis lundi les candidatures d'inscription aux listes du patrimoine immatériel de l'humanité.



Tweet de l'Unesco en Français. © François Reinhart, 2021

Une validation, s'il en fallait une, pour ce savoir-faire typiquement hexagonal. L'inscription de la baguette française a été validée ce mercredi par le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. « *Nouvelle inscription sur la Liste du patrimoine immatériel : les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain. Félicitations à la France !* », a twitté l'Unesco dans la foulée. « *C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan* », s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dans un communiqué.

Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué en 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne. Le président Emmanuel Macron avait apporté son soutien au dossier, en décrivant la baguette comme « *250 grammes de magie et de perfection* ».

Ce comité, présidé par le Maroc, examinait depuis lundi 56 demandes d'inscription, dont quatre nécessitant une sauvegarde urgente, comme l'art de la poterie au peuple Cham au Vietnam. C'est la première fois qu'il se retrouve en présentiel après deux sessions annuelles successives (2020 et 2021) tenues en ligne en raison de la pandémie de Covid-19.

Parmi les dossiers les plus en vue se trouvaient ainsi notre baguette de pain, tout comme le chant populaire raï pour l'Algérie, les fêtes foraines (France et Belgique), la culture du « *tchai/thé* » (Azerbaïdjan et la Turquie), les techniques traditionnelles de transformation du thé (Chine), le rubab, luth d'Asie centrale (Iran/Tadjikistan/Afghanistan), la slivovitz, l'alcool de prune de Serbie, le rhum léger (Cuba), ou encore le savoir-faire et les pratiques culinaires autour de la harissa, le condiment traditionnel tunisien.

530 éléments inscrits

Afin d'éviter les controverses, l'Unesco honore avant tout des traditions, des pratiques et des savoir-faire à sauvegarder. Aussi elle ne reconnaîtra pas que la baguette de pain appartient au patrimoine mondial immatériel mais que « *les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette* » en font partie.

Adoptée en octobre 2003 et ratifiée par 180 pays, la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel promeut la sauvegarde des connaissances et savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel.

Outil de la diplomatie culturelle, elle récompense également des « *pratiques culturelles transmises de génération en génération, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs ou encore les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers* ». La liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité compte aujourd'hui 530 éléments inscrits, dont 72 nécessitent une sauvegarde urgente.

* Par Le Parisien avec AFP

Les boulangers indépendants peinent à endiguer l'essor des chaînes

L'inscription de la baguette au patrimoine de l'Unesco est une victoire symbolique pour les boulangeries artisanales. Pas sûr que cela suffise, tant elles sont malmenées par la crise de l'énergie et la montée en puissance des réseaux.



Le nombre de boulangeries artisanales en France est aujourd'hui évalué à 33.000. En 1970, la France en comptait 55.000. Photo Shutterstock

Le boulanger de village et de quartier est désormais un pilier de la culture française. C'est ce que vient de graver dans le marbre l'Unesco en inscrivant la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité, décision aussitôt saluée par Emmanuel Macron en personne : « *Dans ces quelques centimètres de savoir-faire passés de main en main, il y a exactement l'esprit du savoir-faire français* ». Six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France. Pourtant, une question demeure : restera-t-il des boulangeries artisanales dans trente ou quarante ans ?

Instigatrice de la démarche, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) cherche à marquer sa différence face à l'essor des chaînes de boulangeries-pâtisseries comme Ange et Marie Blachère, et des réseaux bien implantés comme Eric Kayser à Paris (qui vient d'entrer à la Samaritaine), Maison Chevallier dans les Alpes ou l'Atelier Papilles dans le Sud-Est.

L'érosion des commerces indépendants

Derrière ce combat de la CNBPF se joue la survie du commerce indépendant. En 1970, la France comptait 55.000 boulangeries artisanales. Aujourd'hui, leur nombre est évalué à 33.000, soit une érosion de 400 par an depuis cinquante ans, a-t-elle calculé. « Ce sont surtout les villages qui ont perdu des artisans, alors que le boulanger est l'âme d'une commune. Les élus l'ont bien compris ; ils nous soutiennent », plaide Xavier Bordet, vice-président du syndicat professionnel et commerçant à Arlanc, dans le Puy-de-Dôme.

Dans le même temps, des réseaux prospèrent en succursales et en franchises, comme Paul et la Mie Câline, ou d'autres plus qualitatifs comme Louise, qui vient d'être reprise par Teraact, filiale de la coopérative Invivo, propriétaire de Jardiland et Delbard. Le fondateur de Louise, Laurent Meniszez, a conservé un quart du capital de ce groupe qu'il a hissé au troisième rang national, avec 129 boulangeries, 1.500 salariés et un chiffre d'affaires de 88 milliards d'euros en 2021.

Le savoir-faire artisanal mis en avant

A l'instar de Jean-François Feuillet et d'Eric Kayser, Laurent Meniszez milite lui aussi pour le savoir-faire artisanal. Comme d'ailleurs tous les adhérents de la Fédération des entreprises de boulangerie (FEB), qui représente – sans compter les indépendants – 140 sites de production, 1.400 points de vente, 48.000 salariés et 8,2 milliards de chiffre d'affaires. Mais ce positionnement irrite les indépendants, qui ont longtemps gardé la main sur le « *fait maison* ». « *Dès qu'on dépasse trois à quatre boulangeries, il est impossible de fabriquer sur place. Et quand on s'étend partout en France, il faut passer à un stade semi-industriel en oubliant les circuits courts* », affirme Xavier Bordet, qui utilise du blé de Limagne et du seigle du plateau de la Margeride dans le Massif central.

Pour fabriquer croissants, fonds de tarte et macarons, Eric Kayser, Laurent Meniszez et Jean-François Feuillet s'appuient sur des « *laboratoires* », qui transforment plusieurs tonnes de blé et de beurre. Pour nourrir ses boutiques de la région parisienne, Kayser dispose d'un site de production à Ivry-sur-Seine (Val-de-Marne). « *Ce ne sont pas des usines. On automatise sans dénaturer le produit, sans ajouter d'ingrédients à la recette originale* », défend Jean-François Feuillet, qui vient d'ouvrir un atelier de production central à La Chaussée-Saint-Victor, près de Blois (Loir-et-Cher).

La reconnaissance de l'Unesco tombe à point nommé pour les indépendants. En 2020, la CNBPF a lancé une certification Boulanger de France. Mais elle requiert un audit réalisé par Bureau Veritas, que peu de boulangers de quartiers et de villages ont les moyens de se payer, plus encore quand la facture d'énergie augmente. Sur ce sujet, les indépendants luttent isolément et les hausses sont disparates. « **Ceux qui vont signer leurs contrats triennaux en janvier devront subir une augmentation de 150 %, alors que l'énergie représente environ 7 % de nos coûts** », résume Xavier Bordet, qui espère que l'Etat va accéder à leur demande d'un amortisseur.

« Le métier n'attire plus »

Les réseaux parviennent à atténuer les difficultés grâce à des achats groupés sur de plus gros volumes, explique en substance l'angevin Nicolas Bécam, qui vient de réaliser une levée de fonds pour déployer son réseau Maison Bécam. Un dernier point joue en faveur des groupements : leurs boutiques attirent des entrepreneurs venus d'autres horizons, qui vont pouvoir apprendre le métier au sein de l'entreprise et ouvrir à leur tour une franchise. « **Je reçois un millier de demandes par an. Je choisis mes partenaires sur une appréciation personnelle, pas sur leur CV de boulanger** », admet Jean-François Feuillette, qui met en place des formations internes. A l'inverse, du côté des indépendants, il faut déjà être boulanger-pâtissier pour ouvrir un commerce. Or « **le métier n'attire plus autant qu'avant** », reconnaît Xavier Bordet, qui espère que le label de l'Unesco va aussi renforcer l'attractivité de son métier auprès des collégiens et lycéens

* Stéphane Frachet

La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco

Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette ont été distingués par l'organisation. En France, plus de 6 milliards de baguettes sont produites chaque année.



L'Unesco honore avant tout des traditions à sauvegarder.
(XOSE BOUZAS / Hans Lucas via AFP)

Qu'on l'aime « *blanche* » ou « *bien cuite* », elle entre un peu plus dans l'histoire gastronomique. La baguette, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français, a été inscrite ce mercredi 30 novembre au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Plus précisément, ce sont les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette qui ont été distingués par l'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

« *C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. [...] La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan* », s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie française dans un communiqué.

« *C'est le savoir-vivre à la française qui est mis à l'honneur, nos traditions de partage et de convivialité et surtout le savoir-faire de nos artisans boulangers* », s'est félicité Olivia Grégoire, la ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, sur Twitter.

Immortalisée par des films et des publicités, c'est cependant un produit relativement récent, apparu au début du XXe siècle à Paris.

Des menaces sur ce savoir-faire

Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué en 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne.

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55 000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35 000 aujourd'hui (une pour 2 000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

Le président Emmanuel Macron avait apporté son soutien au dossier, en décrivant la baguette comme « *250 grammes de magie et de perfection* ».

Frédéric Comyn, la passion du bon pain

PORTRAIT - Alors que l'inscription de la baguette au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco a été officialisée, ce boulanger, qui a gagné le concours de la meilleure baguette tradition de Paris en mai, défend son métier avec ardeur.



«Je sais qu'il y a des mois où je ne pourrai pas prendre un jour de repos, mais je ne changerai de métier pour rien au monde», assure Frédéric Comyn. Davide Leggio

Le thermomètre n'affiche que 3 °C ce dimanche matin rue Cambronne, dans le 15^e arrondissement de Paris, mais qu'importe. Une longue file d'attente s'étire devant la boulangerie-pâtisserie Frédéric Comyn. Tous ces gourmands qui patientent dans le froid sont désireux de goûter ce qui fait la renommée du lieu: sa baguette tradition, élue la meilleure de Paris en 2022 parmi 134 concurrentes. « *C'est extraordinaire, une grande fierté, sourit Frédéric Comyn. J'ai toujours été dans les dix premiers, je n'arrivais pas à atteindre cette place. L'exigence de nos équipes paie.* »

Mais, au fond, lui demande-t-on, en détournant un célèbre sketch des Inconnus, quelle différence y a-t-il entre une bonne et une mauvaise baguette? « *D'emblée, la fermentation. Viennent ensuite la cuisson, l'aspect, le croustillant, la conservation, puis la teneur en sel, qui ne doit pas excéder 18 grammes au kilo de farine*, détaille minutieusement l'artisan, assis à l'arrière de sa boulangerie-pâtisserie. *Nous avons réussi à tout conjuguer, au point qu'Olivia Polski* (adjointe à la ville de Paris en charge du commerce, NDLR), *chargée de goûter les différentes baguettes, m'a confié qu'il y avait une grande différence avec le deuxième.* »

Pour autant, résumer le travail de Frédéric Comyn à cette seule réussite serait réducteur. Natif de Compiègne, dans l'Oise, le Picard passe un nombre incalculable d'heures, enfant, lors de ses vacances, dans la boulangerie-pâtisserie de ses grands-parents maternels. Les odeurs de pain, de viennoiseries et de tartes chaudes le font voyager, rêver. Il n'hésite pas à se lever la nuit, vers une ou deux heures du matin, lorsque son grand-père part travailler au fournil. « *Je pense que je l'embêtais plus que je ne l'aidais, se remémore-t-il, entre les allées et venues des vendeuses. Mon grand-père avait une grosse contrainte : il travaillait le long du canal du Nord - qui descendait jusqu'à Compiègne - en étant situé devant une écluse. Tous les marinsiers sonnaient à la porte pour avoir du pain à n'importe quelle heure* », se souvient-il en riant.

Si sa mère est peu encline à ce qu'il se lance à son tour dans le métier, consciente de sa pénibilité, Frédéric Comyn n'a pas d'hésitation. À 18 ans, il travaille d'abord comme pizzaiolo « *pour gagner sa vie* » et se forme par l'apprentissage auprès de Laurent Vuyge, à Crépy-en-Valois. « *Celui qui m'a donné cette vocation. Je l'estime beaucoup.* » Titulaire d'un CAP et d'un BEP, l'artisan s'installe en région parisienne en 2004. Après des débuts dans le 14^e arrondissement, il rachète quelques années plus tard, en 2018, la boulangerie-pâtisserie Colbert, à Sceaux. Et c'est à partir de là que tout s'enchaîne.

Après l'acquisition de deux autres établissements dans la capitale (dans les 20^e et 15^e arrondissements), qui portent au jourd'hui son nom, Frédéric Comyn multiplie les concours - croissant, galette, pain bio - et rafle tous les prix, ou presque, sur son passage. Au point d'avoir, donc, « *l'honneur de livrer chaque jour à l'Élysée une quinzaine de baguettes traditions, s'enorgueillit-il, alors que le four émet un bruit strident. Ce chiffre peut évoluer en fonction des événements. Le week-end, nous ajoutons des mini-viennoiseries. Je peine encore à y croire...* » Et pas question pour lui de céder à la « *mode* » du sans-gluten. « *Quand le blé est de grande qualité, sans culture intensive, le gluten se digère beaucoup plus facilement. Pour moi, c'est du marketing, de la flûte, fulminet-il. Je veux bien discuter avec ces personnes, faussement malades pour certaines, et leur dire: arrêter de manger du pain blanc indigeste et mangez du pain bien cuit. Vous verrez la différence.* »

Âgé de 43 ans, Frédéric Comyn ne peut masquer sa passion. Un mot qu'il répète en boucle pour convaincre, à qui veut l'entendre, qu'exercer son activité requiert un fort dévouement. « *Ma femme et moi, puisque nous travaillons ensemble, nous ne comptons pas nos heures, argue-t-il. Je peux démarrer ma journée à 4 heures du matin pour la finir à 21 heures. Je sais qu'il y a des mois où je ne pourrai pas prendre un jour de repos, mais je ne changerai de métier pour rien au monde.* »

Alors forcément, l'inscription de la baguette au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco a rendu Frédéric Comyn heureux. « *C'est symbolique, mais une magnifique reconnaissance pour l'artisanat français. Il est important de protéger notre patrimoine, souligne-t-il. La grande distribution en prend une claque.* » Et de renchérir sur le sujet. « *Quand l'on entend monsieur Leclerc qui lance une baguette à moins de 30 centimes pour faire du buzz, alors que nous devons la chiffrer à 1,30 euro... Il s'en fiche, car il vend à côté d'autres produits plus chers, peste-t-il. Nous, ce n'est pas le cas. Aucune chaîne ne fabrique notre pain. C'est tout un artisanat qui est mis en danger.* »

Ce père de deux enfants, âgés de 13 et 15 ans, souhaite voir son savoir-faire de boulanger et pâtissier perpétué en famille, ou grâce à ses apprentis. « *Nous en formons entre 30 et 40 chaque année. C'est important, car ils vont travailler à notre façon et seront capables de prendre plus de responsabilités, en cas de développement.* » Ouvrir de nouveaux établissements ou en racheter, Frédéric Comyn n'en fait pas une priorité. Il préfère, avant tout, « *donner du plaisir aux gens. Pour qu'ils puissent réussir leurs fêtes et moments de partage avec nos produits. Voilà ce que je considère comme notre mission.* »

* Théo Sivazlian

Le pain, patrimoine mondial

L'Unesco distingue la baguette de pain française.



Bruno Levy

La nouvelle fera le bonheur des caricaturistes. Notamment dans les pays anglo-saxons, où l'on adore croquer le Français moyen avec un béret sur la tête et une baguette de pain sous le bras. Vision ironique d'un pays engoncé dans ses traditions et résistant à la modernité. Soyons beaux joueurs ! Précipitons-nous dans la première boulangerie venue et achetons cette fameuse baguette qui figure depuis ce mercredi 30 novembre à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel établi par l'Unesco. Elle y retrouve notamment la tapisserie d'Aubusson, le carnaval de Granville, les savoir-faire liés au parfum en pays de Grasse, le repas gastronomique.

Dans sa sagesse, l'institution onusienne souligne qu'une « *pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société* ». De fait, se rendre à la boulangerie est l'un des rites les plus suivis en France. Mais la baguette est aussi un symbole pétri de contradictions. Le savoir-faire artisanal est menacé par le développement des processus industriels. Le métier de boulanger est dur, et la main-d'œuvre est assez souvent d'origine étrangère. Certains consommateurs se détournent de cette denrée céréalière jugée trop nourrissante.

Le patrimoine n'est toutefois pas en péril, d'autant que son imaginaire déborde largement de nos frontières. La baguette est française, mais le pain est aussi italien, allemand ou libanais. Le judaïsme, avec la Pâque, puis le christianisme lui ont donné une dimension universelle. Cela fait des millénaires que le pain appartient au patrimoine matériel, immatériel et même spirituel de l'humanité.

* Jean-Christophe Floquin

La baguette française : un savoir-faire artisanal inscrit au patrimoine de l'UNESCO

PORTRAIT - Alors que l'inscription de la baguette au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco a été officialisée, ce boulanger, qui a gagné le concours de la meilleure baguette tradition de Paris en mai, défend son métier avec ardeur.



Baguettes de pain dans une boulangerie
© sergeyryzhov / iStock Photos

Un choix qui résulte de nombreuses opérations et mobilisations à l'Élysée, au Sénat et à l'Assemblée nationale, depuis le dépôt de la candidature en 2017, par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF). Présidée par Catherine Dumas, sénatrice de Paris, cette décision va permettre de valoriser et promouvoir l'artisanat français que représente la baguette de pain, et constitue une belle récompense pour l'ensemble de la filière céréalière française, des agriculteurs aux boulangers. Chaque année, plus de 6 milliards de baguettes sont produites au sein de l'hexagone, et 12 millions de consommateurs en consomment de façon journalière.

Un savoir-faire précieux

Véritable emblème du patrimoine artisanal et alimentaire français, la baguette fait partie intégrante de la vie des Français. Son inscription au patrimoine de l'UNESCO contribuera à la

préservation de l'industrie de la boulangerie française, mais aussi à la transmission de ce savoir-faire. Un ensemble de facteurs menacés notamment par l'industrialisation du secteur agricole. À ce jour, la France compte environ 33 000 boulangers, soit une boulangerie pour 2 000 habitants, contre une pour 790 il y a 50 ans.

Une préservation établie

Suite à cette distinction, de nombreuses mesures de sauvegarde seront mises en place pour promouvoir la baguette, favoriser la transmission de ce savoir-faire français et faciliter sa documentation. La journée de la baguette artisanale par exemple, fait partie des pistes prévues, tout comme la création d'un Certificat de Compétence Professionnelle principalement axé sur la baguette, ou encore l'ouverture d'un Conservatoire de la baguette de pain. Ce 12 décembre prochain, un événement se tiendra au cœur de la mairie du 17ème arrondissement de Paris, organisé spécialement pour l'occasion par Catherine Dumas (sénatrice de Paris et présidente du comité de soutien) et Geoffroy Boulard, maire du 17ème arrondissement. Cette cérémonie réunira l'ensemble des 89 artisans-boulangers de l'arrondissement, tous vêtus d'une tenue professionnelle, et d'une baguette de leur dernière fournée à la main.

* Camélia Sarnefors

La baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco

Cocorico !

C'est l'emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français



L'Unesco honore ainsi l'ensemble des savoir-faire des artisans boulangers – Intuitivmedia

La baguette, avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français, a été inscrite, mercredi, au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. L'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a ainsi distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises.

« C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan », s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dans un communiqué.

Plus précisément, ce sont les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette qui ont été distingués par l'organisation.

400 boulangeries disparaissent chaque année

Cette reconnaissance est particulièrement importante, compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55.000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35.000 aujourd'hui (une pour 2.000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne, depuis une cinquantaine d'années.

Reste que tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme la vie des Français.

* 20 Minutes avec AFP

La baguette au patrimoine de l'Unesco : les avis divergent

Le ministère de la Culture a présenté la candidature des « savoir-faire et de la culture de la baguette de pain » à l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Si la décision est rendue la semaine prochaine, les artisans boulangers de la Loire ne sont pas tous d'accord sur l'intérêt que cela représente pour eux.



L'artisan David Pouilly, à la tête de deux boulangeries dans le Forez.
Photo Progrès/Philippe VACHER

Les boulangers de la Loire espèrent-ils un coup de baguette magique sur leur profession ? La baguette, le pain français le plus emblématique, concourt pour son inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco. Alors que l'Organisation des nations unies pour l'éducation, la science et la culture rend son avis la semaine prochaine, dans le département, les artisans ont un avis bien tranché. Fabrice Allirol, artisan boulanger vers la Roseraie du Berland à Saint-Victor-sur-Loire, a du pain sur la planche avec sa quinzaine de salariés. Le lauréat de la meilleure baguette française de la Loire, en 2021, estime que « *ce pain représente bien la France* ».

« Si ça peut amener plus de touristes étrangers dans nos enseignes »

Pour le trentenaire, un classement au patrimoine mondial de l'Unesco « *ce serait normal* », livre-t-il entre deux cuissons. D'ailleurs, l'homme a, toujours, à cœur de mettre en lumière son métier, comme lors du concours de la Meilleure boulangerie de France diffusé sur la chaîne M6 en 2021. Éric Amieux, le président de La Maison de la boulangerie Loire et Rhône, considère, aussi, cette démarche bonne comme du bon pain. « *Si ça peut amener plus de touristes étrangers dans nos enseignes* » souligne l'homme à la tête du Pétrin Dauphinois à Bourgoin-Jallieu dans l'Isère. « *C'est l'emblème de la France, donc, ce dossier c'est une bonne chose* », et il le present « *en bonne voie* ».

« On met au même niveau les artisans
et la grande distribution »

En revanche, David Pouilly, consacré pour sa baguette, la meilleure de la Loire, en 2015 et 2017, ne mange pas de ce pain-là. À la tête d'une boulangerie à Saint-Just-Saint-Rambert et à Montbrison, ce dernier estime que « *si la baguette est inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, ça ne nous apportera pas grand-chose, pour nous les artisans* ». Lui aurait « *préféré que le dossier soit porté par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) pour mettre en valeur la baguette tradition française* ».

De décrypter : « *Là, on met au même niveau les artisans et la grande distribution. Donc cela profite à tout le monde et pas juste aux artisans boulangers* ». Il s'insurge : « *Et les industriels ont plus d'argent pour communiquer par rapport à nous* ». Pourtant, il sait, comme son ouvrier Aurélien Liothier, primé pour sa baguette tradition en 2022 que pour les concours départementaux, le jury note « *l'aspect de la baguette, son croustillant, sa cuisson, l'alvéolage de la mie et, bien sûr, son goût* ».

✦ Véronique Miot

La baguette inscrite à l'Unesco ? « Ça serait une grande fierté »

Mardi, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française a tout fait pour convaincre le comité de l'Unesco d'inscrire la baguette à son patrimoine immatériel. Pour les artisans-boulangers de Côte-d'Or, cette inscription serait « une grande fierté et la reconnaissance de notre savoir-faire ».

Les jeux sont faits pour la baguette, dont la candidature était étudiée, mardi, par le comité de l'Unesco au Maroc. Produit culturel et symbole national, elle pourrait bientôt être inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco. En attendant, les artisans-boulangers de Côte-d'Or se réjouissent de voir la baguette au sommet mondial. « *C'est important pour la boulangerie, cette inscription. Ça serait une grande fierté et surtout la reconnaissance mondiale de ce savoir-faire français* », déclare David Nogueira, de la boulangerie Pimousse à Dijon et président de l'Union départementale des artisans-boulangers et boulangerspâtisseries de Côte-d'Or. « *Quand on pense à la France, on a l'image de la baguette sous le bras et le béret sur la tête. La baguette, c'est la base de la nourriture chez nous. Ça se mange avec tout.* »

La baguette, un indispensable sur la table



Pour Anthony Heliot, artisan-boulangier, l'inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'Unesco serait une reconnaissance du savoir-faire français. Photo LBP /Emma BUONCRISTIANI /1

Même son de cloche du côté de la boulangerie Heliot, à Dijon. « *Même si cette inscription au patrimoine mondial n'est pas actuellement notre préoccupation principale, ça serait une belle reconnaissance de notre métier et de notre savoir-faire* », admet le boulanger, qui a remporté dernièrement le concours du meilleur flan à la vanille, lors de la foire gastronomique. « *On a chacun notre façon de la faire. Une bonne baguette, pour moi, c'est une belle mie, une belle croûte, qu'elle soit croustillante et avec du goût.* »

Les Dijonnais croisés à la boulangerie, mardi matin, sont unanimes sur l'importance de la baguette dans leur alimentation. « *Le pain, c'est fondamental. Impossible de s'en passer, j'achète ma baguette tous les jours* », déclare un homme avec son pain sous le bras. « *La baguette, c'est quotidien, ça commence le matin au petit-déjeuner et ça se termine le soir au repas, c'est indispensable chez nous* », confirme une autre cliente.

« *On la mange avec tout : du fromage, du chocolat... On commence même à la manger dès la sortie de la boulangerie* », sourit un papa accompagné de son fils, déjà en train de grignoter la baguette. « *Les gens y sont attachés, certains veulent absolument une baguette, les autres pains ne les intéressent pas* », confient les vendeuses de la boulangerie Heliot.

« *La baguette, c'est sacré, elle mérite sa place au patrimoine mondial* », conclut David Nogueira. « *Tout comme le croissant. Ça pourrait être la prochaine candidature d'ailleurs.* »

* Yannick Berton

La baguette reconnue par l'Unesco : « C'est nous faire exister »

La fin du suspense est attendue pour mercredi. Mais sauf coup de théâtre, la baguette de pain devrait entrer au patrimoine immatériel de l'Unesco. Pour Jean-Luc Chapuis, président du syndicat des boulangers, cette inscription serait vécue comme une profonde reconnaissance de toute la profession.



Jean-Luc Chapuis, président du syndicat des boulangers en Haute-Loire et son équipe ont recueilli une dizaine de témoignages d'Altiligériens sur la consommation de la baguette de pain. Photo Progrès/Isabelle DEVOOS

Depuis quatre ans, vous soutenez activement la candidature de la baguette de pain au patrimoine immatériel de l'Unesco. À la veille de l'annonce du Comité, vous êtes optimiste ?

« Je reste optimiste parce qu'on est dans les clous. Cette aventure a été un travail de longue haleine. Chaque fédération départementale a été invitée à recueillir des témoignages sur la consommation de la baguette de pain. Une dizaine de courriers de formateurs, d'élus et de clients de Haute-Loire sur les 500 au niveau national ont été retenus. Personnellement, j'ai aussi participé à des réunions de présentation avec des ambassadeurs de l'Unesco à Reims et à Paris. Le fait qu'on ait parlé de nous, de notre savoir-faire sur cette baguette de tradition, est déjà une victoire »

« Le boulanger ne vit que du travail du pain »

Quelles sont les retombées que vous attendez ?

« On ne s'attend pas à de profonds bouleversements. Ce label c'est une visibilité. Nous l'accorder c'est nous faire exister. Ce qu'on souhaite avant tout c'est que le savoir-faire de la baguette artisanale soit valorisé pour ne pas le perdre. Et que les consommateurs deviennent de réels consommateurs parce que le boulanger ne vit que du travail du pain. »

Justement, le nombre de boulangeries est en constante baisse notamment dans les communes rurales. Votre savoir-faire est-il en danger ?

« Effectivement, on a des boulangeries qui ont disparu parce que trop petites pour être rentables. Souvent les gens achètent leur pain dans la ville de leur lieu de travail. Mais on a vu aussi des regroupements. Ce qui fait, qu'au final, en nombre de points ventes, on ne déplore pas une hémorragie. En Haute-Loire, on compte une boulangerie pour 1 100 habitants contre 1 600 environ en France. Il faut donc bien comprendre que la boulangerie du village ne continuera d'exister que si les clients y viennent. En grandes surfaces ou chez des gens dont ce n'est pas le métier, le pain est un produit d'appel. Chez nous c'est notre gagne-pain. À nous aussi, boulangers artisans, de relever le défi ».

Cette entrée au patrimoine immatériel de l'Unesco peut-elle être un élan pour inciter les jeunes à choisir ce métier ?

« Oui, car je reste persuadé que boulanger est un métier d'avenir. On recherche toujours des ouvriers. On s'épanouit tous les jours en amenant du plaisir à nos clients. C'est valorisant d'avoir en tête que grâce à ce qu'on fabrique, les gens ressortent de la boutique avec le sourire. Ce n'est que du bonheur ».

« La baguette de pain, c'est tout un symbole. Quand on représente un Français : c'est avec un béret, une baguette et un camembert. La baguette c'est aussi souvent le premier achat d'un enfant. Dans nos boutiques, on voit les parents qui confient l'achat à leur petit ».

Jean-Luc Chapuis, président du syndicat des boulangers de Haute-Loire

* Propos recueillis par Isabelle Devoos

La vraie histoire de la baguette, ce symbole de la France désormais inscrit au patrimoine de l'humanité

La baguette française, le raï algérien, la "slivo" serbe ou encore la harissa tunisienne : l'Unesco examine cette semaine, à Rabat, les candidatures d'inscription aux listes du patrimoine immatériel de l'humanité.



L'Unesco ne reconnaîtra pas que la baguette de pain appartient au patrimoine mondial immatériel mais que "les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette" en font partie. Photo illustration Valérie Suau

Présidé par le Maroc, le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco examine 56 demandes d'inscription, dont quatre nécessitant une sauvegarde urgente, comme l'art de la poterie au peuple Cham au Vietnam, a précisé l'organisation. Les résultats seront publiés sur les comptes Twitter de l'Unesco à partir de cet après-midi. Parmi les dossiers les plus en vue : la baguette de pain (France), le chant populaire raï (Algérie), les fêtes foraines (France et Belgique), la culture du "tchai/thé" (Azerbaïdjan et la Turquie), les techniques traditionnelles de transformation du thé (Chine), le rubab, luth d'Asie centrale (Iran/Tadjikistan/Afghanistan), la slivovitz, l'alcool de prune de Serbie, le rhum léger (Cuba), ou encore le savoir-faire et les pratiques culinaires autour de la harissa, le condiment traditionnel tunisien.

530 inscriptions

Afin d'éviter les controverses, l'Unesco honore avant tout des traditions, des pratiques et des savoir-faire à sauvegarder. Aussi elle ne reconnaîtra pas que la baguette de pain appartient au patrimoine mondial immatériel mais que "*les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette*" en font partie. C'est le savoir-faire des maîtres du rhum léger à Cuba qui sera considéré, et non le spiritueux. Quant au raï algérien, il ne sera pas intégré sur la liste comme musique mais en tant que tradition entourant ce genre musical. "*C'est du patrimoine vivant. La grande différence entre cette liste du patrimoine immatériel et la liste du patrimoine (matériel) mondial, c'est qu'ici ce sont des communautés qui sont représentées et qui sont les protagonistes de cette sauvegarde*", explique Ernesto Ottone, sous-directeur général pour la culture de l'Unesco.

Ainsi un patrimoine immatériel peut-être partagé entre plusieurs pays, comme en 2020 l'inscription du couscous avait été le résultat d'une candidature conjointe de quatre pays d'Afrique du Nord : l'Algérie, la Mauritanie, le Maroc et la Tunisie. L'ambassadeur du Maroc auprès de l'Unesco, Samir Addahre, a regretté de "*ne pas avoir pu présenter un dossier commun*" avec l'Algérie pour le raï, en raison de la rupture des relations diplomatiques entre les deux voisins, mais il a dit espérer d'autres candidatures communes "*quand les circonstances s'amélioreront un jour*".

La liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité compte 530 éléments inscrits.

* Laurent Alexandre et AFP

La baguette entre au patrimoine de l'humanité

La baguette de pain, emblème dans le monde de la vie quotidienne et du savoir-vivre des Français a été inscrite hier au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. Cette reconnaissance suscite la fierté d'une profession qui fait face à de multiples menaces entre l'industrialisation, la baisse du nombre de boulangerie ou la crise énergétique.



Symbole du savoir-vivre français, la baguette entre au patrimoine de l'humanité

Lorsqu'il s'agit de caricaturer les Français, à l'étranger on les affuble souvent d'un béret, d'une bouteille de vin et d'une baguette de pain sous le bras. Trois caractéristiques qui ont fait le tour du monde, trois emblèmes d'un savoir-faire et d'un savoir-vivre à la française qui ont franchi hier un cap supplémentaire dans leur reconnaissance internationale avec l'inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Cette candidature était portée de longue date par la France. Alors hier à Rabat, où était réunie la 17^e session du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, lorsque le vote du dossier 7.b.8 a été positif, l'explosion de joie a envahi les bancs de la délégation française. Véronique Roger-Lacan, ambassadrice de France à l'Unesco, et Dominique Anract, président de la confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française (CNBF), sont tombés dans les bras l'un de l'autre en brandissant chacun une baguette.

Fierté d'une profession en proie aux difficultés

Si l'Unesco honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, l'inscription de la baguette au patrimoine mondial a suscité hier une vague de fierté nationale qui s'est notamment exprimée sur les réseaux sociaux de la part des Français comme de leurs responsables politiques.

En voyage d'État aux États-Unis, Emmanuel Macron a publié sur son compte Twitter une des célèbres photos de Willy Ronis montrant un gamin en culottes courtes rapportant une baguette sous le bras. « 250 grammes de magie et de perfection dans nos quotidiens. Un art de vivre à la française. Nous nous battons depuis des années avec les boulangers et le monde de la gastronomie pour sa reconnaissance. La baguette est désormais au patrimoine immatériel de l'Unesco ! » s'est réjoui le président de la République.

« *C'est un acte symbolique fort* », a estimé Audrey Azoulay, directrice générale de l'Unesco tandis que Dominique Anract saluait « *une reconnaissance* » qui pourrait amener « *les jeunes à faire ce métier* ». Ce classement de la baguette a aussi été abondamment salué à l'étranger par les grands médias.

Cette reconnaissance constitue un vrai baume au cœur de la profession qui produit six milliards de baguettes par an. Car la boulangerie traditionnelle se trouve confrontée à plusieurs menaces : l'industrialisation notamment celle de la grande distribution qui casse les prix – et souvent la qualité –, la baisse du nombre de boulangerie particulièrement en zone rurale – en 1970, on comptait quelque 55 000 boulangeries artisanales soit une pour 790 habitants contre 35 000 aujourd'hui soit une pour 2 000 habitants – et désormais l'explosion du coût de l'énergie et des matières premières dans un contexte d'inflation galopante qui impacte le comportement d'achat de la clientèle.

François Pozzoli, seul boulanger de Lyon désigné Meilleur ouvrier de France, a ainsi considéré que le classement de l'Unesco était « *de la poudre aux yeux, alors que la boulangerie traverse une crise sans précédent* ». « *Les artisans aiment leur métier, ils s'installent avec des crédits sur le dos et des familles à nourrir, il faut les soutenir* », a-t-il argué.

Supplantee notamment dans les classes aisées urbaines par des pains au levain ou boudée par ceux qui, depuis les confinements du Covid, choisissent de faire leur pain chez eux, la consommation de la baguette est en déclin. Il est temps de redonner à la baguette désormais honorée par l'Unesco ses lettres de noblesse et de retrouver avec elle les plaisirs gourmands de la table qu'elle accompagne et souvent sublime.

Baguette à l'Unesco : « absurdité » pour le boulanger François Pozzoli

C'est l'un des clichés qui symbolisent la France : la baguette. Le « savoir-faire et la culture » de ce produit emblématique pourraient entrer au patrimoine immatériel de l'Unesco cette semaine. Une distinction « secondaire » selon l'artisan-boulangier François Pozzoli, face à la flambée inquiétante des prix de l'énergie que subit la profession.



François Pozzoli fait partie des Ambassadeurs du pain, qui prônent des méthodes de fabrication traditionnelles. Archive Progrès/L. PONSONNET

Il prône un pain à haute valeur nutritionnelle, qui respecte le levain. François Pozzoli est l'unique Meilleur ouvrier de France (MOF) boulanger de Lyon depuis bientôt vingt ans et un Ambassadeur du pain. L'association éponyme, dont il est l'initiateur, réunit 400 adhérents dans 26 pays.

« Ce n'est pas la baguette qu'il faut mettre en avant mais le savoir-faire boulanger français »

Chaque année, est organisé le Mondial du pain : un concours international de boulangerie basé sur la pluridisciplinarité des candidats. Habitant de Pizay, dans le sud de l'Ain, il perpétue la tradition et le savoir-faire dans le laboratoire de sa boulangerie, à Gerland.

Alors que la baguette pourrait faire son entrée au patrimoine mondial immatériel de l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (Unesco), l'artisan passionné estime qu'il s'agit là « d'une absurdité ». « *Ce n'est pas la baguette qu'il faut mettre en avant, c'est la tradition du savoir-faire boulanger français. C'est quand même nous qui les fabriquons, ces baguettes !* », bougonne François Pozzoli. Et d'illustrer : « *Car derrière une baguette, on ne sait pas ce qu'il se passe, il peut y avoir l'industrie par exemple. Aujourd'hui, n'importe qui peut se targuer de faire une baguette dans le monde, mais avec quel savoir-faire ?* » Une inscription au patrimoine de l'Unesco qui lui paraît « *bien secondaire* » face aux problèmes rencontrés par la profession actuellement (lire par ailleurs).

Pour cet artisan-boulangier, le pain est « *un produit mystérieux qui naît au cœur de la nuit* », composé de quatre produits uniquement - farine, eau, sel et levain « *mais chaque pain a un goût différent, c'est fascinant* », exhale François Pozzoli. Celui qui a commencé à pétrir la pâte à 15 ans à peine défend aujourd'hui des techniques ancestrales : pétrissage en trois minutes seulement, fermentation longue et utilisation de farines de soja ou pois chiche. Ou quand la technique boulangère est au service de la nutrition.

* Amandine Eymes

En attente d'une inscription sur la liste représentative du patrimoine immatériel. Un dossier croustillant à l'Unesco

L'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt, dit-on. Mais, ce soir, les boulangers pourraient se coucher tard pour fêter l'inscription sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'Unesco de leur savoir-faire et de la baguette.



Photo Christelle Gaujard

Hier encore au four et au moulin, Christian Vabret souffle enfin. Il n'y a plus rien à faire, juste à attendre qu'un Comité ad hoc de l'Unesco, présidé par le Maroc, rende son verdict cet après-midi, à Rabat, quant à l'inscription des « *savoir-faire et de la culture de la baguette de pain* » sur la liste représentative du patrimoine immatériel.

C'est avec la sérénité du travail bien fait que le vice-président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, attend cette décision. Il n'a pas été le moins actif des hommes-sandwichs qui ont porté ce dossier depuis le choix de cette candidature, au printemps 2021, de Roselyne Bachelot, alors ministre de la culture.

«Trois comités de pilotage ont été mis en place, rappelle le boulanger cantalien. Le premier, technique, s'est appuyé sur la filière, depuis les champs de blé jusqu'aux vitrines des artisans boulangers. Le deuxième, sous la direction de l'historien

Bruno Lauriou, a retracé l'histoire de cette tradition séculaire et insisté sur son importance socio-économique. Le troisième, présidé par la sénatrice Catherine Dumas, a travaillé au recueil de soutiens et des témoignages en provenance du monde entier. »

Mais il a d'abord fallu montrer patte blanche pour l'emporter à l'échelle nationale. A ce jeu-là, les boulangers portaient de toute évidence avec un avantage certain sur les deux dossiers concurrents : les « *savoir-faire des couvreurs-zingueurs et des ornemanistes parisiens* », d'une part, et le « *Biou d'Arbois* », fête périodique viti-vinicole, jour de la fête patronale et anniversaire de la Libération de la ville d'Arbois, d'autre part.

C'est donc au printemps 2021 que le Comité du patrimoine ethnologique et immatériel (CPEI) a tranché. Et le pain l'a emporté sur le fil. Le pain ? Les « *savoir-faire et la culture de la baguette de pain* », plus exactement, car l'Unesco honore avant tout des traditions, des pratiques et des savoir-faire à sauvegarder. Mais si l'origine de la baguette remonte aux pains longs du XVII^e siècle, ce n'est qu'au cours du XX^e siècle qu'elle a petit à petit été mise à toutes les sauces.

Pain quotidien

« La baguette, qui représente près de 70 % du pain vendu, se prête à un usage quotidien, note Christian Vabret. Tous les jours, 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aliment de base pratique et convivial, elle se consomme au petit-déjeuner, à midi, au goûter, au souper, à table comme dans la rue, sous forme de sandwich. Pas de sucre, pas de beurre, au contraire du pain de mie : quatre ingrédients, pas plus, entrent dans sa composition : eau, farine, sel, levure ou levain. »

Cette simplicité en fait toute la complexité. « Il y a autant de baguettes que de boulangers, se félicite Christian Vabret. Car sa fabrication demande de la précision, de l'attention et un tour de main qui résulte d'un long apprentissage et d'une grande expérience. Et dosage, pétrissage, pointage - le temps de fermentation -, façonnage et cuisson se conjuguent pour exprimer tôt le matin un terroir. »

Les boulangeries sont aussi des tranches de vie dans des campagnes qui se vident et des villes qui s'anonymisent. « *La crise sanitaire, se souvient Christian Vabret, a montré le rôle social d'un commerce de proximité comme le nôtre. Je pense, par exemple, à ce papy ou à cette mamy qui venait le matin acheter une demi-baguette le matin, puis une demi-baguette le soir... La baisse du nombre de boulangeries, dans les communes rurales et des quartiers, a ainsi été un drame pour beaucoup. En 1970, on comptait 55.000 boulangeries artisanales - une pour 790 habitants - contre 35.000 aujourd'hui - une pour 2.000 habitants. Ce nombre est à peu près stable depuis une vingtaine d'années.* »

« *Oui, vraiment, on croit au succès de notre candidature, assure-t-il. La France reste la référence, le modèle. Il y a toute une filière derrière cette candidature, tous des passionnés. La reconnaissance mondiale, on l'a de fait. Il ne manque que le label Unesco. Jamais un dossier de candidature n'a été reçu aussi vite !* »

✦ Jérôme Pilleyre

La baguette attend que l'Unesco tranche

Ce pain si français est candidat à l'inscription au Patrimoine immatériel. L'institution doit statuer aujourd'hui.



« En 1970, il y avait 55 000 boulangeries, aujourd'hui, il y en a 33 000 », déplore Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française | ARCHIVES OUEST FRANCE/MARC OLLIVIER

« C'est tellement sérieux que j'ai fait un rapport d'information pour le Sénat sur le patrimoine immatériel pour expliquer que c'était un patrimoine vivant, au service de la diversité culturelle, de la cohésion sociale et de la paix ! » défend Catherine Dumas, sénatrice LR de Paris.

Elle préside le comité de soutien de la baguette, candidate à l'inscription au Patrimoine immatériel de l'Unesco. « La baguette, c'est un peu réducteur, corrige l'élue. Ce sont des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette » qui devraient être garantis par l'Unesco aujourd'hui.

« En 1970, il y avait 55 000 boulangeries. Aujourd'hui, il y en a 33 000 », déplore Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, qui porte l'étendard croustillant. Il défend le savoir-faire et sa transmission. « L'apprentissage en alternance, on le fait depuis cent ans ! »

Quant à la baguette artisanale : « Avec la mondialisation et l'industrialisation, de plus en plus de supérettes font des pâtons surgelés. Et si des boulangeries disparaissent, ce sont les savoir-faire aussi. Donc on a lancé ce projet. »

Une candidature mise en musique par un comité de pilotage et appuyé par un comité de soutien et un comité scientifique. « L'alimentation, c'est sérieux », appuie Bruno Laurioux, président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, qui a conduit une « enquête anthropologique ». Ce travail a montré « une sorte d'attachement presque instinctif à la baguette ».

La décision est attendue ce matin. Dominique Anract y croit : « Je me suis déplacé, ce n'est pas pour prendre une casquette. » Il traduit : « Je suis très optimiste et très impatient d'avoir cette décision. »

* Céline Bardy

Baguette au patrimoine de l'Unesco : « C'est une belle reconnaissance »

L'inscription d'un des symboles de l'art de vivre à la française dans la liste du patrimoine immatériel de l'humanité est un plus sur le plan symbolique. Mais pas forcément en termes économiques.



7ACTU SAÔNE-ET-LOIRE ET RÉGION Vendredi 2 décembre 2022
SAO07 - V1 Mathieu Secula est boulanger à Saint-Martin-en-Bresse
et président de l'Union des boulangers pâtisseries de Saône-et-Loire.
Photo JSL/Ketty BEYONDAS

« Traditionnellement, à l'étranger lorsqu'on veut représenter un Français, il a un béret sur la tête et une baguette à la main », sourit Mathieu Secula. Ce cliché XXL, le président de l'Union des boulangers-pâtisseries de Saône-et-Loire ne le renie pas. Et encore moins maintenant, alors que le produit phare de la boulangerie française vient d'intégrer la prestigieuse liste de patrimoine culturel immatériel de l'humanité établie par l'Unesco. Pour être précis, ce n'est pas la baguette en tant que telle, mais « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » qui sont distingués, puisqu'il s'agit de patrimoine immatériel.

Un travail qui porte ses fruits

Cette inscription sonne comme un aboutissement de la démarche entamée en 2017 par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie. « Ces cinq années de travail ont porté leurs fruits. C'est une belle reconnaissance du savoir-faire français en matière de boulangerie et de gastronomie », se réjouit Mathieu Secula, artisan reconverti en 2016 dans la boulangerie, après une première vie professionnelle dans le contrôle technique automobile.

L'effet baguette sur les touristes

Il est peu probable que cette reconnaissance mondiale se traduise, dans les mois qui viennent, par une hausse notable du chiffre d'affaires des artisans boulangers de Saône-et-Loire. « L'effet baguette », lui, est déjà une réalité : « On le sent surtout l'été, lorsque les touristes anglais, allemands, hollandais ou suisses entrent dans la boutique pour goûter au croissant et à la baguette française, témoigne Mathieu Secula, installé à Saint-Martin-en-Bresse. La baguette est notre produit le plus vendu, c'est un produit d'appel et c'est pour cela que les grandes surfaces en vendent elles aussi. Mais nous, nous avons un savoir-faire particulier, nous travaillons avec des matières nobles et de qualité, et souvent de la farine d'origine locale. Grâce à l'Unesco, on parle beaucoup de la baguette en ce moment, et cela va peut-être attirer quelques clients des grandes surfaces qui voudront découvrir notre baguette artisanale. Mais ce ne sera pas une majorité. »

Les boulangers français recherchés

Une chose apparaît plus probable en revanche : les boulangers qui veulent voir du pays auront encore davantage de facilité à s'expatrier. L'Australie et les États-Unis, mais aussi le Japon et la Chine, sont déjà friands de la gastronomie à la française. Avec l'onction de l'Unesco, les spécialistes tricolores de la baguette seront dorénavant encore plus recherchés à l'étranger. Avec ou sans béret.

Baguette classée au patrimoine de l'Unesco : « C'est tout un mode de vie que nous reconnaissons »

Audrey Azoulay, directrice générale de l'Unesco, réagit auprès de Ouest-France à l'inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité. Selon l'ancienne ministre, ce classement rendu officiel ce mercredi 30 novembre 2022, est une reconnaissance « pour tous les boulangers de France », mais pas seulement.



Audrey Azoulay, Directeur général de l'UNESCO assiste à une conférence de presse sur le lancement d'un rapport historique sur les dommages causés par la civilisation moderne au monde naturel par l'IPBES (Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques) au siège de l'UNESCO à Paris, le 6 mai 2019 | BENOIT TESSIER / REUTERS

Ce mercredi 30 novembre 2022, les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette viennent de rejoindre le patrimoine culturel immatériel de l'humanité, tout comme les fêtes de l'Ours des Pyrénées-Orientales, inscrites la veille sur cette prestigieuse liste.

Audrey Azoulay, directrice générale de l'Unesco depuis 2017, a réagi juste après l'annonce auprès de Ouest-France. À son retour de Rabat (Maroc), où se tenait du 28 novembre au 3 décembre 2022 la 17^e session du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, l'ancienne ministre de la Culture sous François Hollande souligne l'importance de cette reconnaissance pour la France, ainsi que le sens que revêt la démarche.

Les savoir-faire et la culture de la baguette viennent d'être inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, comment avez-vous reçu la nouvelle ?

C'était un moment important. C'est une reconnaissance pour tous les boulangers de France qui ont porté cette candidature depuis six ans. Ils ont fait tout un travail de recueil d'information, des savoir-faire... C'est vraiment un aboutissement.

**« La baguette symbolise un lieu de proximité, un contact, du lien social...
Partout ou presque, on trouve une boulangerie ouverte »**

Au-delà de la reconnaissance des savoir-faire, c'est tout un mode de vie que reconnaît aujourd'hui l'Unesco. On ne se rend pas forcément compte comme c'est notre quotidien, mais la baguette symbolise un lieu de proximité, un contact, du lien social... Partout ou presque, on trouve une boulangerie ouverte. Et dans un monde de plus en plus dématérialisé, cela fait du bien. C'est tout ça que la communauté internationale a reconnu.

L'autre bonne surprise française, c'est l'inscription au patrimoine immatériel des fêtes traditionnelles de l'Ours, qui se déroulent dans les Pyrénées-Orientales. Avez-vous suivi ce dossier qu'on peut qualifier d'atypique ?

Il a une particularité : il était porté avec la principauté d'Andorre. L'Unesco favorise ces candidatures conjointes entre États. Quand ces dossiers sont portés par plusieurs pays, cela peut revêtir une symbolique supplémentaire. En 2018, on avait inscrit au patrimoine immatériel commun un sport ancestral défendu par la Corée du Sud et la Corée du Nord, le Ssirum.

Deux dossiers acceptés en une session, est-ce que la France doit vous remercier ?

Non... Je crois que la France a surtout pris très tôt conscience de l'importance de la convention avec l'Unesco sur le patrimoine immatériel commun.

« Les fêtes de l'Ours et la baguette viennent rejoindre une longue liste de traditions et de savoir-faire français »

Les fêtes de l'Ours et la baguette viennent rejoindre une longue liste de traditions et de savoir-faire français. Il y a les parfums du pays de Grasse ou encore la tapisserie d'Aubusson... C'est très diversifié ! Mais j'encourage de manière générale la France mais aussi tous les autres États membres à porter leurs candidatures.

Qu'est-ce que cela va changer pour ces deux traditions ?

Il y a plusieurs choses. Quand il y a une démarche d'inscription, c'est l'aboutissement d'un processus de recherche, de collecte, de documentation... Et donc de sauvegarde de ce patrimoine.

Avant même cette inscription, des engagements ont été pris. Par exemple, pour la baguette, il y a un nouveau certificat qui va être créé pour accéder à cette formation, notamment à destination des personnes éloignées de l'emploi, comme les migrants ou les personnes vulnérables.

De plus, cette démarche a permis aux fédérations de boulangers d'accentuer leur démarche d'ouvrir leurs portes, aux écoles et au public en général. Il y a tout de même un paradoxe avec la baguette. Elle est dans notre quotidien, on va la chercher tous les jours, mais on ne mesure par toujours ce que son artisanat représente en termes de technique et d'investissement.

L'institution que vous dirigez, mais vous aussi en tant que personnalité publique, êtes engagées dans la lutte contre le réchauffement climatique. Le patrimoine immatériel de l'humanité a-t-il une dimension écologique ?

Oui, tout à fait. On a d'ailleurs fait inscrire l'écologie par les États membres de l'Unesco comme priorité en 2021. Les patrimoines immatériels sont aussi des trésors à redécouvrir dans ce contexte car ils représentent l'accumulation de siècles de connaissance et de relations avec la nature.

« Patrimoine immatériel et écologie sont indissociables »

Dans la Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES), nous travaillons sur l'importance des pratiques et traditions ancestrales pour affronter les enjeux de demain. Patrimoine immatériel et écologie sont indissociables.

Concernant la baguette, un volet développement durable est présent dans la candidature, l'inscription au patrimoine immatériel peut-elle mener le secteur de la boulangerie vers une économie plus respectueuse de l'environnement ?

Ce qui est sûr, c'est que ce sont les savoir-faire artisanaux qui sont reconnus, pas l'industrialisation de la production de pain. Le fait de mettre la lumière sur ces savoir-faire compte.

Il y a déjà des débats dans la boulangerie sur l'approvisionnement en matières premières, sur la diversité des blés... Cette mise en lumière aidera à ce que ce débat prenne de l'ampleur. Sur la question des pratiques alimentaires, j'ai par exemple nommé la semaine dernière le chef Mauro Calogreco « *ambassadeur de bonne volonté* ». Sa démarche culinaire respectueuse de l'environnement va aider à porter un message sur la biodiversité et l'écologie.

* Propos recueillis Valentin Bechu

La baguette française au patrimoine de l'Unesco ? Voici ce que cela pourrait changer

L'Unesco pourrait inscrire la baguette sur sa Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Une belle manière de mettre en avant cette spécialité boulangère emblématique de l'Hexagone, mais aussi les traditions et le lien social qu'elle représente.



Photo d'illustration : RossHelen / Getty Images / iSoickshop

« La baguette, c'est le quotidien des Français et le pain c'est une histoire particulière, c'est le quotidien le matin, le midi et le soir pour les Français. » Ainsi parlait Emmanuel Macron, le président de la République, en janvier 2018 au micro de la radio Europe 1. Il plaidait alors pour l'inscription de l'emblématique spécialité boulangère française sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. Quatre ans plus tard, l'agence des Nations unies pourrait inscrire la baguette sur cette liste. Voici ce que cela pourrait changer.

Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel de l'humanité ?

Cette Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité met en lumière les « traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants », explique l'Unesco sur son site internet.

Elles sont « un facteur important du maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante », note encore l'agence des Nations unies, et c'est pour cela que l'institution les met en avant.

La liste englobe une grande variété d'éléments, de la pratique de l'alpinisme au couscous du Maghreb en passant par l'art du pizzeriaiole de Naples, en Italie. Pour l'Unesco, le patrimoine culturel immatériel doit être à la fois « traditionnel, contemporain et vivant à la fois », « inclusif », « représentatif », mais aussi « fondé sur les communautés ».

Ce sont donc tous ces éléments que gardent en tête les membres du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, qui valident ou non les dossiers candidats.

Quels sont les enjeux d'une telle inscription ?

Inscrire la baguette sur cette liste du patrimoine culturel immatériel, c'est une manière de « mettre en valeur le savoir-faire » autour de cette spécialité, nous expliquait Dominique Anract, le président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, que nous avons interrogé en février 2021. C'est une manière de « faire savoir à tout le monde comment est faite une baguette de tradition, et quelle importance elle a en France », poursuit-il.

Il y a d'abord les ingrédients, de la farine, du sel, de l'eau et de la levure, puis la technique. La baguette est pétrie « lentement », fermentée « très longtemps », puis façonnée à la main. Les goûts peuvent changer d'une région à l'autre, selon les sortes de farine ou d'eau utilisées, et les températures ambiantes.

Ce n'est pas tout. Avec cette inscription, il s'agirait aussi de « mettre en avant le rôle » des 33 000 boulangers de France, mais aussi du lien social tissé par la baguette et ceux qui les préparent. Un exemple parmi beaucoup d'autres : « La première course que l'on donne à faire à

un enfant, c'est d'aller acheter une baguette à la boulangerie », poursuivait Dominique Anract. Sans compter que la baguette est présente sur beaucoup de tables, au moment des repas : selon lui, six millions de ces pains, environ, se vendent tous les jours dans le pays.

Une telle inscription pourrait également « *déclencher des envies* » de devenir boulanger, poursuit Dominique Anract, à l'heure où, en France, 9 000 postes sont à pourvoir dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Mettre en avant ce savoir-faire serait donc une manière de le protéger, en assurant la pérennité de la spécialité mais aussi des traditions qui l'entourent, en France.

Si la baguette était, à terme, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, elle rejoindrait 23 autres techniques artisanales, traditions et autres arts français. Parmi eux, il y a notamment le « *repas gastronomique des Français* », mais aussi l'équitation de tradition française ou le fest-noz breton.

* Édition du soir

La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco

Emblème de la France, la célèbre baguette de pain entre sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.



61% des Français consomment quotidiennement de la baguette, selon une étude de la FEB ©Pixabay

C'est désormais officiel : la baguette de pain française entre sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. Qu'on l'aime pas trop cuite ou bien dorée, classique ou traditionnelle, cette spécialité culinaire est un incontournable de la table des Français. Selon une étude de la FEB (Fédération des Entreprises de Boulangerie Pâtisserie) réalisée en 2021, 61% des Français consomment quotidiennement de la baguette. *"L'achat de la baguette, et du pain en général, est un acte du quotidien pour les habitants de l'Hexagone"*, relève Paul Boivin, délégué général de la Fédération des entreprises de boulangeries (FEB).

Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNPBF), avait fait la demande à l'Unesco en 2018. *"Plus qu'une nourriture, c'est un symbole de la France. Une denrée accessible que nous partageons en famille ou entre amis, soutenait-il auprès du Parisien. Notre savoir-faire est emblématique d'un pays où 12 millions de personnes franchissent chaque jour les portes d'une boulangerie."*

Cette inscription représente donc une victoire pour le patron des boulangers et une consécration pour la filière. *"C'est certes une reconnaissance aux yeux du monde, mais aussi un formidable levier d'attractivité pour le métier"*, souligne de son côté à LSA Paul Boivin, délégué général de la FEB. Il est vrai que la filière manque de bras alors que le pain est un aliment incontournable du patrimoine culinaire français.

* Emilie Nguyen

La baguette, désormais patrimoine mondial

Ce pain typiquement français, inscrit hier au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, est cependant menacé

"Deux cent cinquante grammes de magie et de perfection." La baguette de pain, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français menacé par l'industrialisation, a été inscrite hier au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. L'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a ainsi distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises. Avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette, apparue au début du XX^e siècle à Paris, est aujourd'hui le premier pain consommé dans le pays.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie. *"C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan"*, s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française.

Menace sur un savoir-faire

Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué début 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne. Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait 55 000 boulangeries artisanales (une pour 790 habitants) contre 35 000 aujourd'hui (une pour 2 000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

Le président Emmanuel Macron avait apporté son soutien au dossier, en décrivant la baguette comme *"250 grammes de magie et de perfection"*. En constante évolution, la baguette *"de tradition"* est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, comme l'interdiction des additifs. Elle fait aussi l'objet de concours nationaux, lors desquelles les candidates sont tranchées en longueur pour permettre au jury d'évaluer l'alvéolage et la couleur de la mie, *"crème"* dans l'idéal. Il peut y avoir un alvéolage régulier, dit *"nid d'abeilles"*, avec des petits trous identiques, ou des trous moyens, plus gros, plus petits, selon le choix de chaque boulanger. S'il n'y a pas d'alvéoles *"partout"*, le jury est formel : le pain a été mal façonné.

Les compétiteurs travaillent à partir des mêmes produits mais les baguettes sont toutes différentes. Chacun a sa petite touche particulière, par exemple sur le coup de lame, signature du boulanger. Et il est facile de rater une baguette, même pour les plus aguerris. *"On est très dépendant de la météo. On doit prendre en compte la température des pâtes, de l'eau, du fournil"*, expliquait en 2019 le boulanger parisien Jean-Yves Boullier. *"Idéalement, il faudrait qu'il fasse chaud, mais pas plus de 22 degrés, humide mais pas trop. Sinon, les pâtes relâchent et le pain se ramollit"*, ajoutait-il.

Outre les gestes indispensables comme un pétrissage lent, une longue fermentation, un façonnage à la main et une cuisson dans un four à sole, tout repose sur un savoir-faire, expliquent les professionnels. Le mot baguette apparaît au début du XX^e siècle et ce n'est qu'entre les deux guerres qu'il se banalise, souligne Loïc Bienassis, de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation, qui a fait partie du comité scientifique ayant préparé le dossier pour l'Unesco. *"Au départ, la baguette est considérée comme un produit de luxe. Les classes populaires mangent des pains rustiques qui se conservent mieux. Puis la consommation se généralise, les campagnes sont gagnées par la baguette dans les années 1960-70"*, explique-t-il. Désormais, la consommation de la baguette décline surtout dans les classes aisées urbaines, qui optent pour les pains au levain, plus intéressants du point de vue nutritionnel, selon M. Bienassis. De plus, *"les céréales ont remplacé les tartines, les hamburgers supplantent le jambonbeurre"*, conclut-il.

* AFP

« Je suis très optimiste » : la baguette attend que l'Unesco tranche son sort

C'est un sujet plus sérieux qu'il n'en a l'air. Le pain allongé si français candidate à l'inscription au Patrimoine immatériel de l'Unesco. L'institution doit statuer ce mercredi 30 novembre 2022.

La baguette est une affaire sérieuse. « *C'est tellement sérieux que j'ai fait un rapport d'information pour le Sénat sur le patrimoine immatériel pour expliquer que c'était un patrimoine vivant, au service de la diversité culturelle, de la cohésion sociale et de la paix !* », défend Catherine Dumas, sénatrice LR de Paris et présidente du comité de soutien de notre pain quotidien, candidat à l'inscription au Patrimoine Immatériel de l'Unesco. Enfin pas exactement. « *La baguette, c'est un peu réducteur, corrige l'élue. Ce sont des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette* » qui devraient être garantis par l'Unesco ce mercredi 30 novembre 2022.

« De plus en plus de supérettes font des pâtons surgelés »



« En 1970, il y avait 55 000 boulangeries, aujourd'hui, il y en a 33 000 », déplore Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française © ARCHIVES OUEST FRANCE / Marc Ollivier

Il s'agirait d'abord de reconnaître ces 250 grammes de pain allongé comme un monument. Derrière ce symbole alléchant et envié hors de nos frontières, il y a aussi une filière à défendre. « *En 1970, il y avait 55 000 boulangeries, aujourd'hui, il y en a 33 000* », déplore Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, qui porte l'étendard croustillant devant l'Unesco. Dans son sillage, « *toute une filière : un quart de la France est planté en blé, donc c'est toute l'agriculture, la meunerie... Les boulangers sont la partie visible de l'iceberg* ». Impalpable aussi mais bien réel : le savoir-faire et sa transmission. « *L'apprentissage en alternance, on le fait depuis 100 ans !* »

La baguette elle, aurait bien besoin d'être confirmée dans sa recette. « *Avec la mondialisation et l'industrialisation, de plus en plus de supérettes font des pâtons surgelés. Et si des boulangeries disparaissent, ce sont les savoir-faire aussi. Donc on a lancé ce projet.* »

« Une sorte d'attachement instinctif »

Un gros dossier de candidature, mis en musique par un comité de pilotage et appuyé par un comité de soutien et un comité scientifique. « *L'alimentation, c'est sérieux* », appuie Bruno Lauriou, président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation qui a conduit une « *enquête anthropologique importante pour essayer de comprendre quels étaient les ressorts de cette culture de la baguette* ».

Ce travail a montré « *une sorte d'attachement presque instinctif à la baguette. Le fait qu'au fond, ça fasse partie du paysage mental des Français, y compris des plus jeunes* ».

« Tout le monde va à la boulangerie »

Le président de la Confédération nationale des boulangers décrit « *une habitude des gens d'aller chercher leur baguette tous les jours. Tout le monde va à la boulangerie. Chez moi, un jour, j'avais Carlos Ghosn qui faisait la queue devant une infirmière et le gars qui s'occupe des*

poubelles. Et tout le monde fait la queue et paye la baguette au même prix. C'est vraiment un truc qui rythme la vie sociale des Français »
Si le label de l'Unesco ne devrait pas beaucoup émouvoir dans les boulangeries – « *l'Unesco n'est pas une démarche commerciale* », rappelle Dominique Anract – il ouvrirait la porte à des évolutions concrètes, promettent ses soutiens. Comme la création « *d'un certificat de compétence professionnelle* », imagine la sénatrice qui espère aussi « *éduquer le consommateur et faire en sorte qu'on ait plus de baguettes artisanales et que l'industrielle disparaisse ou presque* ».

Dominique Anract, porte-voix de la candidature française, prévoit de conclure son discours devant le jury de l'Unesco par une citation de l'Abbé Pierre : « *Que tous ceux qui ont faim aient du pain et que tous ceux qui ont du pain et aient faim de justice et d'amour.* » La décision est attendue ce mercredi 30 novembre au matin. Le président de la Confédération nationale de la boulangerie est en tout cas déterminé : « *Je me suis déplacé, ce n'est pas pour prendre une casquette.* » Il traduit : « *Je suis très optimiste et très impatient d'avoir cette décision.* ».

* Céline Bardy

« On ne veut pas que la baguette devienne un produit de luxe »

Au lendemain de la consécration de la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco, les boulangers sont fiers de la reconnaissance de leur savoir-faire.

À la Fabrique du Pâtissier à Agen, on espère aussi que la forte hausse des charges ne fasse pas augmenter le prix de ce produit incontournable de la gastronomie française.

Tous les matins, Lionel Bonnicart, le boulanger de La Fabrique du pâtissier à Agen, prépare dans son fournil des baguettes de cinq sortes. « On a, bien évidemment, la baguette « ordinaire », facturée 1 euro. On vend également la baguette « tradition », dont la fabrication est encadrée par un label déposé, qui est vendue 1,20 euro. Elle doit peser 250 grammes et ne pas contenir d'additifs. Pour le reste, nous avons quelques recettes à nous, comme la baguette « à l'ancienne », qui est faite d'un mélange de farine de blé et de seigle ».

« Quelque chose qu'on pourra transmettre »



Lionel Bonnicart, le boulanger de la Fabrique du pâtissier à Agen.

Chaque jour, la boulangerie-pâtisserie de la rue Montesquieu écoule « entre 200 et 300 baguettes ». Ce qui en fait le produit le plus vendu de l'enseigne en termes de volume. Et ce qu'offre le commerce chaque jour à ses clients, c'est une baguette « croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur et qui se conserve pendant au moins deux jours », précise Lionel Bonnicart. Le 30 novembre, ce pain tout en longueur, symbole de la France à l'étranger, a été consacré au Patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco. Une « véritable fierté » pour ces professionnels. « C'est vraiment gratifiant pour tous les boulangers de l'Hexagone, ajoute l'artisan agenais. Ça récompense notre savoir-faire et ça « protège » un produit phare de notre gastronomie. La baguette représente la France. Personnellement, je l'associe toujours avec le vin et le fromage. Ces trois classiques vont ensemble ».

« C'est une véritable reconnaissance pour nous les professionnels et c'est important pour l'image de la France. C'est aussi quelque

chose qu'on pourra transmettre », ajoute Christine Semper, la patronne de La Fabrique du pâtissier. Dans sa boutique, le sujet est aussi évoqué par les clients. « Il y en a certains qui sont très contents de la reconnaissance de l'Unesco et d'autres qui s'en fichent totalement », sourit-elle.

La commerçante espère aussi que la hausse des charges, notamment énergétiques, ne va pas l'obliger à revoir ses tarifs. « Depuis 2021, notre facture d'électricité a grimpé de 25 % et celle de gaz a augmenté de 45 %. La farine et le beurre ont aussi connu de fortes hausses. Récemment, on a, par exemple, dû augmenter le prix de nos viennoiseries de 10 centimes », explique Christine Semper.

Dans les prochaines semaines, la gérante de La Fabrique du pâtissier va donc devoir faire un choix : augmenter le prix de ses baguettes ou « sanctuariser » ce produit populaire par excellence. « On va devoir se poser plusieurs questions : est-ce qu'on augmente la baguette ou est-ce qu'on ne l'augmente pas ? Si oui, de combien doit être l'augmentation ? Quel est le seuil à partir duquel les gens vont encore acheter une baguette ? On ne veut pas que la baguette, qui est un produit de base, devienne un produit de luxe. Sinon, les gens n'en achèteront plus ou iront en grande surface. Aujourd'hui, si je veux faire une petite marge sur une baguette « ordinaire », je dois la vendre 1,20 euro. Elle est actuellement à 1 euro. Et on ne peut pas produire à perte. On risque donc de devoir légèrement l'augmenter. C'est une vraie problématique ».

La baguette de pain inscrite au patrimoine de l'Unesco

La baguette de pain, ses savoir-faire artisanaux et sa culture ont obtenu leur inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco. Une nouvelle qui réjouit aussi bien les boulangers indépendants que la grande distribution.



AFP, © Stéphane de Sakutin / Archives / AFP

La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française voit dans cette reconnaissance un nouveau moyen de défendre des pratiques menacées et propose de mettre en place des mesures de sauvegarde en matière de transmission, de documentation, de recherche et de promotion.

"En 1970, on comptait 55.000 boulangeries artisanales en France, contre 35.000 aujourd'hui, soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne", déplore la Confédération.

La grande distribution entend bien participer également à la fête à travers les magasins qui disposent de "vrais" boulangers travaillant de façon traditionnelle. *"Le CAP boulanger fait partie depuis 2021 des trois formations dispensées par notre CFA U",* a ainsi rappelé Dominique Schelcher, le président de Système U.

"La baguette se distingue des autres pains car elle est composée de seulement quatre ingrédients (farine, eau, sel, levure et/ou levain) à partir desquels chaque boulanger obtient un produit unique, note l'Unesco. La baguette implique des savoir-faire et des techniques particuliers : elle est cuite tout au long de la journée dans de petites fournées et le résultat varie en fonction de la température et de l'hygrométrie."

Dans le lot des nouvelles inscriptions au patrimoine immatériel validées par l'Unesco le 29 novembre, on trouve également, par exemple, des pratiques liées à la culture du café Khawlani en Arabie Saoudite, à la transformation du thé en Chine ou à la préparation du bortsch ukrainien (plat traditionnel à base de bouillon).

* Benoît Merlaud

La baguette de pain française officiellement inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco

Mercredi 30 novembre 2022, la baguette de pain, ou plutôt son savoir-faire, a été retenue par l'Unesco pour intégrer le patrimoine immatériel de l'humanité.



« Appréciée pour sa croûte croustillante et sa texture moelleuse, la baguette – le pain le plus populaire de France – nécessite un savoir-faire et des techniques spécifiques qui sont principalement transmis par la formation en alternance », présentait le dossier de candidature de la France à l'Unesco. | VINCENT KESSLER/REUTERS

Cocorico ! Aux côtés du fest-noz breton, du couscous du Maghreb ou encore de l'art du pizzaiolo de Naples, on trouvera désormais la baguette de pain française sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, définie par l'Unesco. Plus précisément, ce sont les « *savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain* » qu'a retenu, mercredi 30 novembre 2022, le Comité intergouvernemental pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, lors de sa 17^e session, qui se tenait à Rabat (Maroc).

La baguette rejoint ainsi 23 autres techniques artisanales, traditions et autres arts français.

Une proposition d'Emmanuel Macron

Le pain quotidien des Français est arrivé sur la table de l'institution de l'Onu après sélection par le président de la République. Emmanuel Macron l'avait retenu en 2018 à la place des toits de zinc de Paris ou la fête vinicole en Arbois, dans le Jure.

Le ministère de la Culture, dirigé à l'époque par Roselyne Bachelot, avait indiqué sa préférence pour la baguette en amont.

Déclencher des passions dans la boulangerie

Une décision rendue possible grâce à un lobbying intense la confédération nationale des boulangeries. C'est Dominique Anract, son président, qui l'a mené tambour battant.

Dans Ouest-France, il expliquait que cette démarche était une façon de « *mettre en avant le rôle* » des 33 000 boulangers de France, mais aussi du lien social tissé par la baguette et ceux qui les préparent. Un exemple parmi beaucoup d'autres : « *La première course que l'on donne à faire à un enfant, c'est d'aller acheter une baguette à la boulangerie* »

Une telle inscription pourrait également « *déclencher des envies* » de devenir boulanger, poursuit Dominique Anract, à l'heure où, en France, 9 000 postes sont à pourvoir dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie.

* Ouest France

Une baguette de patrimoine

À moins de vivre dans une grotte, personne n'ignore que le Qatar accueille jusqu'au 18 décembre la Coupe du monde de football. Championne en titre, la France vient de remporter une autre victoire, sur un terrain bien différent, celui de l'Unesco. La baguette a en effet obtenu son inscription au patrimoine immatériel de l'humanité

Soyons cocardiers, elle le mérite autant que la pizza napolitaine, la bière belge, le couscous du Maghreb ou le rhum léger cubain, même s'il est étrange de considérer comme immatériel un produit dont on ne peut s'empêcher de tâter le croustillant ou de couper à la main le quignon pour le manger sur le chemin du retour à la maison.

La baguette ne se fabrique certes pas qu'en France mais celle que les anglophones appellent « *the french stick* » est un des symboles sacro-saints de l'Hexagone. Elle obéit de surcroît à l'objectif d'origine du classement à l'Unesco. C'est un chef-d'œuvre, désormais en péril, comme la boulangerie tricolore. Il y a cinquante ans, on comptait 55 000 boutiques. Il en reste aujourd'hui 35 000. Le calcul est vite fait. En un demi-siècle, 400 artisans ont baissé le rideau chaque année.

L'augmentation brutale des matières premières et du coût de l'énergie, largement imputable à la guerre en Ukraine, risque d'ailleurs d'accélérer la triste disparition de ces petits commerces au bon parfum de pain chaud qui nourrissent jusqu'à plus faim le discours récurrent du « *c'était mieux avant* ».

La baguette et le café au comptoir sont régulièrement convoqués par les bruxellosceptiques pour affirmer haut et fort que l'euro a détraqué le pouvoir d'achat, ce qui justifierait que le Français soit de plus en plus distant avec la mie. Un lieu commun auquel de nombreuses études ont tordu le cou. Non pas que les 250 grammes de pain n'aient pas augmenté en presque vingt ans mais de façon constante, comme le coût de la vie et le salaire minimum. Cela dit, si on n'a plus le droit de râler en payant sa baguette, à quoi bon la consacrer à l'Unesco ?

Ce label peut-il pérenniser l'avenir de la baguette qui reste tout de même le pain le plus consommé dans le pays ? Ce sera un trophée utile s'il peut donner envie à la jeunesse de se lancer dans un métier manuel et valorisant, dont il ne faut pas minimiser la dureté, comme la plupart des commerces de bouche. Ce coup de projecteur sur la baguette révèle surtout l'évolution sociale de la France. D'abord considérée comme une nourriture de luxe, elle était délaissée par les classes populaires qui lui préféraient, pour raisons budgétaires, le pain rustique au levain. Or, c'est maintenant lui qui a les faveurs de la population urbaine et plutôt aisée. Celle qui vote Macron et l'applaudit avec sa baguette en étendard.

* Benoît Lasserre

La baguette, ce patrimoine que l'inflation met en danger

L'inscription de la baguette au Patrimoine immatériel de l'Unesco consacre et protège un savoir-faire et un produit... alors que son avenir n'a sans doute jamais été aussi menacé



Christophe Girardet est président de la Fédération des entreprises de boulangerie.

L'opération avait été lancée en 2017, par la Confédération nationale de la boulangerie, présidée par Dominique Anract. C'est peu dire qu'après cinq longues années d'instruction, l'inscription officielle de la baguette au Patrimoine immatériel de l'humanité avait des airs de triomphe pour l'ensemble de la délégation française qui défendait sa cause le 29 novembre à Rabat (Maroc), devant le Comité ad hoc de l'Unesco. Celui qui a le plus « pétri » ce dossier, Dominique Anract, s'est naturellement réjoui de l'aboutissement victorieux de la démarche, mais, très vite, il l'a également relativisé.

Un symbole

« J'ai pris conscience de l'intérêt du monde entier pour la baguette quand il m'a fallu, ces dernières heures, enchaîner des interviews avec des médias de partout après l'inscription au patrimoine de l'humanité, explique ce dernier. Mais cet engouement planétaire souligne l'aboutissement d'une démarche qui,

avant tout, met en avant un savoir-faire français et le protège. Ce n'est ni un label, ni une étiquette commerciale, même si l'on peut imaginer que l'inscription va doper l'intérêt, des étrangers notamment, pour ce symbole de notre gastronomie. C'est surtout un outil de défense et actuellement, nous en avons bien besoin », poursuit Dominique Anract. Il faut dire que si le secteur qu'il représente, la boulangerie, est connu pour être résilient, depuis la crise du Covid, il traverse des tempêtes en série avec les tensions sur le recrutement, puis la hausse forte du coût des matières premières : beurre, œufs, blé, essence. Et la dernière vague s'avère la plus haute : la hausse des prix de l'énergie.

Produit de luxe

« C'est le coup de massue de trop. Nous avons résisté aux hausses des matières premières », explique de son côté le Lyonnais Christophe Girardet, président de la Fédération des entreprises de boulangerie (FEB), « et comme beaucoup d'entre nous travaillons des produits locaux (lait, beurre, farines...), nous arrivions à négocier des tarifs pas trop élevés, qui contribuaient à l'équilibre financier de l'ensemble de la filière. Tarifs qui, parce qu'ils débouchaient au final sur quelques pourcentages d'augmentation, étaient, en expliquant bien, faciles à faire accepter à la clientèle. Avec l'explosion des prix de l'énergie, la donne change brutalement. Compenser par les prix de vente, cela reviendrait à faire, dans les mois à venir, de la baguette un produit de luxe à 1,50 ou 1,60 € ! » poursuit-il.

« Compenser par les prix de vente, cela revient à vendre la baguette à 1,50 ou 1,60 € ! »

1,60 €, un prix possible mais difficilement acceptable, si l'on en croit une étude récente de la FEB qui fixe le prix psychologique, celui qui peut faire renoncer le consommateur à l'acte d'achat, à 1,30 € la baguette.

Une aide spécifique



Dominique Anract président de la Confédération nationale de la boulangerie, a défendu, avec succès, la baguette devant le jury de l'Unesco à Rabat au Maroc.

Mais comment faire alors que les factures énergétiques à venir vont être multipliées par quatre ou cinq dès le début de l'année 2023 ? « Pour le moment, nous n'avons pas la réponse. En ce qui me concerne, la hausse de l'électricité annoncée, de + 440 %, représente, sur une boulangerie, 60 000 euros de facture énergétique en plus... C'est plus que mon résultat net. Faute de pouvoir le faire, certains de nos collègues réfléchissent, soit à stopper l'activité, soit à fermer certains jours pour économiser sur leurs charges. D'autres, beaucoup, envisagent de tailler dans les effectifs », note Christophe Girardet (lire par ailleurs). Retournement de situation incroyable, quand on sait qu'il y a trois mois à peine, le secteur et ses 33 000 boulangeries cherchaient, en vain, à embaucher 9 000 personnes.

De son côté, Dominique Anract compte sur la réactivité de Bercy qui a dégainé un « *amortisseur électricité* », qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier avec une prise en charge possible de 20 % des factures. Une mesure qui n'est pas jugée suffisante mais qui pourrait être complétée.

« C'est le coup de massue de trop. Nous avons résisté aux hausses des matières premières »

« Nous avons beaucoup expliqué, nous avons montré nos bilans comptables aux ministres Bruno Le Maire et Olivia Grégoire. Bercy a pris conscience que des mesures adaptées doivent nous être appliquées. Nous sommes bien conscients qu'il faut limiter le recours aux aides qui plombent les comptes de l'État mais une profession qui a augmenté les salaires de 8% en moyenne entre octobre 2021 et octobre dernier, qui mobilise au moins 180 000 salariés et qui sert 12 millions de clients par an, mérite d'être soutenue. » L'inscription au patrimoine de l'humanité tombe finalement au meilleur moment. Elle ajoute ce qu'il faut de levure pour faire gonfler les arguments en faveur de l'aide aux boulangers qui sont à la peine.

* Pascal Rabiller

« L'inscription à l'Unesco de la baguette bénéficiera principalement à l'artisanat »

La baguette de tradition française a été inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco ce mercredi 30 novembre. Denis Pultier, président de la Fédération des artisans boulangers meusiens s'en réjouit.



Loïc Lacene qui a remporté le prix de la meilleure baguette tradition de Meuse et Denis Pultier, président de la Fédération départementale des artisans boulangers Photo ER /R.R.

Que pensez-vous de l'inscription de la baguette tradition française au patrimoine de l'Unesco ?

« Je pense que c'est une bonne chose. C'est un projet qui était mené depuis 2017. La baguette française c'est l'emblème de la France, elle est reconnue dans le monde entier. Cette inscription à l'Unesco va bénéficier principalement à l'artisanat même si les grandes surfaces en font également. Cela va dans le même sens que le label « Boulanger de France » que nous avons développé et qui certifie que nos fabrications sont 100 % maison. »

Il existe aujourd'hui beaucoup de pains différents, spéciaux, la baguette est-elle toujours prisée par les consommateurs ?

« Oui bien sûr malgré tous les pains qui ont été développés la baguette reste un produit primordial dans une boulangerie, c'est vraiment la valeur sûre ! »

C'est quoi le secret d'une bonne baguette ?

« Déjà la baguette tradition ne doit pas subir de congélation ni contenir d'additifs. Après chaque artisan à sa recette tradition française. En général il faut qu'elle soit bien alvéolée avec une croûte bien croustillante et doit avoir du goût. Pour cela certains travaillent avec du levain, d'autres avec de la pâte fermentée, il n'y a pas de recette type ! »

* Propos recueillis par Richard RASPES

250 grammes de patrimoine mondial

La baguette de pain a été inscrite hier au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

La baguette de pain, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français menacé par l'industrialisation, a été inscrite hier au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. L'organisation, qui honore des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a ainsi distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises. Avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette, apparue au début du XX^e siècle à Paris, est aujourd'hui le premier pain consommé dans le pays. Six milliards de baguettes par an. Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Acheter du pain est une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

« *C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangerspâtisseries. [...] La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan* », s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. « *Belle reconnaissance pour nos artisans et ces lieux fédérateurs que sont nos boulangeries !* », a réagi la ministre de la Culture, Rima Abdul Malak. Avec cette inscription, « *l'Unesco souligne qu'une pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société* », a déclaré Audrey Azoulay, directrice générale de cette agence de l'ONU.

Emmanuel Macron avait apporté son soutien à la candidature de la baguette, décidée en 2021, en la décrivant comme « *250 grammes de magie et de perfection* ». Cette reconnaissance est particulièrement importante en raison des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55 000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35 000 aujourd'hui (une pour 2 000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

En constante évolution, la baguette « *de tradition* » est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, comme l'interdiction d'additifs. Elle fait aussi l'objet de concours nationaux, lors desquelles les candidates sont tranchées en longueur pour permettre au jury d'évaluer l'alvéolage et la couleur de la mie, « *crème dans l'idéal* ».

Les compétiteurs travaillent à partir des mêmes produits mais les baguettes sont toutes différentes. Chacun a sa petite touche particulière, par exemple sur le coup de lame, signature du boulanger.

❖ Le Courrier de l'Ouest

La baguette au patrimoine immatériel mondial de l'Unesco

L'Unesco a inscrit, le 30 novembre, la baguette sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité



Adobe Stock.

En 2010, l'UNESCO décidait de classer le « *repas gastronomique des Français* » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Mais que serait un bon repas sans une baguette ? C'est donc tout naturellement que la France avait déposé sa candidature pour la baguette française. Car la baguette est aujourd'hui le type de pain le plus apprécié et consommé dans le pays toute l'année.

Dans le dossier de candidature, il est expliqué que la baguette se distingue des autres pains car elle est composée de seulement quatre ingrédients (farine, eau, sel, levure et/ou levain) à partir desquels chaque boulanger, en jouant sur le terroir, le dosage, le pétrissage, le pointage (temps de fermentation), le façonnage et la cuisson, obtiendra une baguette unique. Le tour de main et la créativité du boulanger rendent uniques les baguettes de chaque boulanger. Avec les mêmes ingrédients, 50 boulangers font 50 baguettes différentes. Chez l'enfant, la baguette permet un développement et une éducation du goût car un morceau de baguette constitue souvent l'un des premiers aliments solides goûtés. Par ailleurs, l'achat de la baguette en boulangerie est généralement la première responsabilité confiée aux enfants.

6 ans de démarches avant l'obtention de ce titre

Les boulangers ont entamé une démarche visant l'inscription de l'élément en 2016 lorsqu'ils ont commencé à ressentir la perte d'attrait de la boulangerie artisanale et une détérioration de la qualité des baguettes dans certains commerces, estimant que la baguette et ses savoir-faire artisanaux constituaient un patrimoine qui méritait d'être sauvé.

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, avec ses 96 fédérations départementales, s'est faite l'interprète de cette demande. La réunion de lancement de la préparation du dossier de candidature a été organisée en 2018 avec des boulangers et professionnels associés au monde de la boulangerie, des chercheurs, des élus, une experte du ministère de la Culture spécialisée dans les questions de patrimoine culturel immatériel et un représentant du ministère de l'Économie. Trois comités ont été structurés pour entamer la réflexion sur les principaux axes du dossier : le comité de pilotage, celui scientifique et le comité de soutien. S'en sont suivies réunions, enquêtes, manifestations, avant que le projet ne soit définitivement déposé devant l'Unesco.

* Isabelle Leca

La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité

La baguette, avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français, a été inscrite, ce mercredi 30 novembre, au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.



Photo d'illustration Christelle Gaujard © Christelle Gaujard

Plus précisément, ce sont les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette qui ont été distingués par l'organisation, à Rabat au Maroc, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

"C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan", s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dans un communiqué.

Immortalisée par des films et des publicités, c'est cependant un produit relativement récent, apparu au début du XX^e siècle à Paris.

La baguette plutôt que les toits de zinc

Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué en 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne.

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55.000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35.000 aujourd'hui (une pour 2.000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

Le président Emmanuel Macron avait apporté son soutien au dossier, en décrivant la baguette comme *"250 grammes de magie et de perfection"*.

Le dossier porté depuis longtemps

"Trois comités de pilotage ont été mis en place. Le premier, technique, s'est appuyé sur la filière, depuis les champs de blé jusqu'aux vitrines des artisans-boulangers. Le deuxième, sous la direction de l'historien Bruno Laurioux, a retracé l'histoire de cette tradition séculaire et insisté sur son importance socio-économique. Le troisième, présidé par la sénatrice Catherine Dumas, a travaillé au recueil de soutiens et des témoignages en provenance du monde entier" avait précisé, mardi, Christian Vabret, vice-président de la Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, pour expliquer comment le dossier a été porté depuis le choix de la candidature.

La baguette de pain française entre au patrimoine de l'Unesco !

56 demandes de plusieurs pays du monde sont examinées cette semaine par le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. La baguette française en fait donc désormais partie.



La baguette française à l'honneur.PIXBAY

Cocorico ! Symbole de la culture à la française, la baguette de pain vient d'intégrer le patrimoine immatériel de l'humanité. Présidé par le Maroc, le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco examine au total cette semaine 56 demandes d'inscription, dont quatre nécessitant une sauvegarde urgente, comme l'art de la poterie au peuple Cham au Vietnam, a précisé l'organisation.

Et ce mercredi, l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture a donc officialisé sur son compte Twitter l'entrée de la baguette française au sein du patrimoine culturel immatériel mondial.

Le couscous en 2020

Chaque année, l'Unesco honore avant tout des traditions, des pratiques et des savoir-faire à sauvegarder. Ainsi un patrimoine immatériel peut-être partagé entre plusieurs pays, comme en 2020 l'inscription du couscous avait été le résultat d'une candidature conjointe de quatre pays d'Afrique du Nord : l'Algérie, la Mauritanie, le Maroc et la Tunisie.

Adoptée en octobre 2003 et ratifiée par 180 pays, la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel la sauvegarde des connaissances et savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. La liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité compte désormais plus de 500 éléments inscrits, dont plus de 70 nécessitent une sauvegarde urgente.

* Midi Libre

La baguette, patrimoine mondial de l'Unesco au bout de votre rue

Pour découvrir une merveille du monde classée par l'UNESCO, il faut souvent prendre un avion. Mais pas toujours. L'organisation des Nations unies vient de classer la baguette française à son patrimoine immatériel de l'humanité. Une nouvelle merveille, donc... à (re)découvrir au bout de sa rue



Bien avant que l'Unesco reconnaisse le savoir-faire français, les baguettes de la boulangère ronchinoise Laetitia Dennetière avaient déjà été primées.

Métropole Lilloise

Elles s'appellent la Templeuvoise, la Mélantoise, la Ronchinoise, ou plus simplement la tradition. Toutes ces baguettes ont désormais un point commun, celui d'être inscrites au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco, au même titre que d'autres spécialités françaises peut-être un peu moins connues comme l'art musical des sonneurs de trompe ou le savoir-faire de la dentelle au point d'Alençon.

« Contrairement à ce que pourraient penser les gens, faire du pain, ce n'est pas juste mélanger de l'eau, de la farine et de la levure ! »

« *C'est une reconnaissance* », salue Emmanuelle Oechsel, qui tient une boulangerie avec son mari David à Templeuve-en-Pévèle. Entourés de leur équipe, ils écoulent en moyenne 200 baguettes par jour en semaine, un chiffre qui peut s'envoler le week-end. Parmi elles, la Templeuvoise, donc, élaborée à base de farine de tradition, de levain et d'un coup de main qui fait la différence. « *Contrairement à ce que pourraient penser les gens, faire du pain, ce n'est pas juste mélanger de l'eau, de la farine et de la levure !* »

« *La méthode de travail est plus lente, la pâte est pétrie la veille avant d'être mise en pousse la nuit pour être cuite le lendemain, confirme Leyla Isore, installée avec son mari Sébastien à Lezennes depuis 2008. La farine de tradition est issue de blés contrôlés. C'est un investissement financier supérieur, pour produire de la qualité.* » Et ça paye. La « *tradition* » du couple a son public, prêt à payer 1,20 € pour se l'offrir. « *C'est une question de goût, de texture, sourit une cliente. Je la préfère à la baguette de farine blanche.* »

Et maintenant, un label ?

Elle n'est pas la seule, puisque le jury du Salon Terroirs et Saveurs d'Arras a décerné à plusieurs reprises le premier prix de la meilleure baguette tradition du Nord - Pas-de-Calais, doublé du premier prix de la meilleure baguette ordinaire à l'équipe lezennoise.

À Ronchin aussi, Laetitia Dennetière et son équipe ont reçu plusieurs distinctions. Avec sa farine blanche, la Ronchinoise est le modèle qui se vend le plus, en compagnie de la baguette de tradition. Mais si elle confie que l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco est une belle reconnaissance, la jeune femme, installée depuis 2011 à la Comtesse-de-Ségur, n'en attend pas grand-chose. « *Nous sommes une boulangerie de quartier. Ça bénéficiera davantage aux villes qui reçoivent beaucoup de touristes.* »

En revanche, appuie Leyla à Lezennes, c'est une avancée dans la reconnaissance du travail artisanal. « *Il faudrait un contrôle, un label, afin que les clients sachent quand leur pain de tradition est vraiment fait artisanalement ou, comme ça arrive avec les croissants, juste sorti du carton.* »

La baguette classée à l'Unesco, bonne ou mauvaise nouvelle ?

Depuis le mercredi 30 novembre, la baguette française est inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco. Une nouvelle qui ne réjouit pas forcément les professionnels lédoniens.



Christophe Rochet, gérant de la boulangerie Mie & You, ne pense pas que la concurrence soit un problème, « du moment que ce sont des artisans ». Photo Progrès/Vincent DURAND

« Je reçois cette nouvelle avec amertume. Malheureusement, il se pourrait que d'ici quelques mois les artisans boulangers ne puissent plus la réaliser », alerte Nadège Amaté, mettant en cause les augmentations des coûts des matières premières et le fait que, in fine, *« ce seront les industriels qui pourront vraiment continuer de la réaliser ».*

« C'est un cadeau empoisonné », renchérit Christophe Rochet, qui ne voit pas non plus d'un bon œil cette décision. *« Ce sont les baguettes blanches qui sont concernées, on ne protège pas du tout le savoir-faire. Ce qu'il aurait fallu, c'est protéger la baguette de tradition française. Pour faire rayonner notre pays, j'imagine une baguette façonnée à la main, croustillante, légèrement farinée sur le dessus, avec une mie alvéolée. Pas un banal produit. Avec cette décision, on vient de la mettre aux mains de tous les industriels. On va quand même se réjouir car ça fait parler du métier, mais il y avait mieux à faire. »*

* Vincent Durand

La baguette de pain à l'Unesco : notre trésor national en 7 chiffres clés

La traditionnelle baguette française a fait ce mercredi son entrée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. L'occasion de rappeler quelques chiffres sur cet emblème français, pourtant menacé par une consommation en déclin.

Cocorico. Notre baguette nationale a été validée par le Comité du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. *"Nouvelle inscription sur la Liste du patrimoine immatériel : les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain. Félicitations à la France !"* a-t-il twitté dans la foulée. Vieille d'à peine un siècle, la baguette de pain est devenue un symbole de l'Hexagone et un incontournable de la gastronomie française.

Elle rythme nos journées, jonche nos tables et notre quotidien, et pourtant un sondage réalisé par QualiQuanti pour la Fédération des Entreprises de Boulangerie Pâtisserie (FEB) révèle que la consommation de pain en général est en déclin. En 2021, 82% des Français indiquaient consommer du pain tous les jours, contre 88% en 2015. Sa production se diversifie, l'offre est plus variée, et la baguette perd légèrement de sa superbe, à la faveur du pain au levain, privilégié dans les milieux aisés pour ses qualités nutritionnelles. Quoi qu'il en soit, voici quelques chiffres issus de l'étude QualiQuanti au sujet de cet incontournable du patrimoine culinaire français.

10 milliards

C'est le nombre de baguettes vendues et consommées par an en France, soit 320 baguettes par seconde.

12 millions

Chaque jour en France, 12 millions de personnes poussent la porte d'une boulangerie pour acheter une baguette. 75% des Français déclarent en manger quotidiennement.

105 grammes

Les Français consomment 105 grammes de pain par jour en semaine en 2021, contre 114 grammes en 2015.

32.000

C'est le nombre de boulangeries recensées en France, soit une pour 2.000 habitants. Depuis 1970, où la France en comptait 55.000 (une pour 790 habitants), ce chiffre n'a cessé de diminuer, avec la disparition de 400 boulangeries en moyenne par an depuis une cinquantaine d'années.

250 grammes

"250 grammes de magie et de perfection", selon Emmanuel Macron. 250 grammes, c'est le poids d'une baguette de pain. Aucune réglementation ne l'impose, mais les boulangers, selon les usages, s'accordent sur 250 grammes pour l'appellation *"baguette"*, et 200 grammes pour l'appellation *"flûte"*. En 1981, le gouvernement avait voulu imposer un poids obligatoire pour chaque appellation, mais la tentative a échoué.

5%

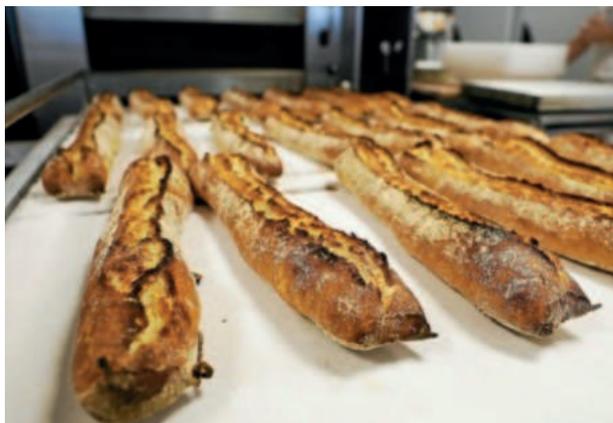
Selon les chiffres de l'Insee, le prix de la baguette de pain a augmenté de 5% en l'espace d'une année. Elle s'affiche à 3,81 euros le kilo en octobre 2022, soit 95 centimes, contre 3,59 euros le kilo en octobre 2021, soit 90 centimes. L'augmentation du prix des matières premières agricoles est toutefois bien supérieure à celle du prix de vente : les boulangers ont donc dû comprimer leurs marges brutes. Mais selon les prévisions de la Conférence nationale de boulangerie-pâtisserie française (CNBPF), la flambée des prix de l'énergie pourrait pousser les boulangers à augmenter le prix de la baguette de 30%, lui faisant atteindre 1,50 euro. Un dispositif *"amortisseur électricité"* a été présenté ce mardi 29 novembre par le gouvernement pour venir en aide aux petites entreprises. Ce bouclier tarifaire pourrait limiter l'impact de l'explosion des prix de l'énergie sur celui de la baguette.

71%

C'est le pourcentage de Français qui avouent ne pas attendre d'être arrivés chez eux pour déguster le croûton.

La baguette de pain va-t-elle être distinguée par l'Unesco ?

La baguette française, le raï algérien, la « slivo » serbe ou encore la harissa tunisienne : l'Unesco examine depuis lundi, à Rabat, les candidatures d'inscription aux listes du patrimoine immatériel de l'humanité.



Baguettes de tradition au sortir du four dans une boulangerie.
(Photo Lionel Le Saux)

le rubab, luth d'Asie centrale (Iran/Tadjikistan/Afghanistan), la slivovitz, l'alcool de prune de Serbie, le rhum léger (Cuba), ou encore le savoir-faire et les pratiques culinaires autour de la harissa, le condiment traditionnel tunisien.

Afin d'éviter les controverses, l'Unesco honore avant tout des traditions, des pratiques et des savoir-faire à sauvegarder. Ainsi, elle ne reconnaîtra pas que la baguette de pain appartient au patrimoine mondial immatériel mais que « *les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette* » en font partie. C'est le savoir-faire des maîtres du rhum léger à Cuba qui sera considéré, et non le spiritueux. Quant au raï algérien, il ne sera pas intégré sur la liste comme musique mais en tant que tradition entourant ce genre musical.

« Ce sont des communautés qui sont représentées »

« *C'est du patrimoine vivant. La grande différence entre cette liste du patrimoine immatériel et la liste du patrimoine (matériel) mondial, c'est qu'ici ce sont des communautés qui sont représentées et qui sont les protagonistes de cette sauvegarde* », a expliqué Ernesto Ottone, sous-directeur général pour la culture de l'Unesco.

Ainsi, un patrimoine immatériel peut-être partagé entre plusieurs pays, comme, en 2020, l'inscription du couscous avait été le résultat d'une candidature conjointe de quatre pays d'Afrique du Nord : l'Algérie, la Mauritanie, le Maroc et la Tunisie.

L'ambassadeur du Maroc auprès de l'Unesco, Samir Addahre, a regretté de « *ne pas avoir pu présenter un dossier commun* » avec l'Algérie pour le raï, en raison de la rupture des relations diplomatiques entre les deux voisins, mais il a dit espérer d'autres candidatures communes « *quand les circonstances s'amélioreront un jour* ». Adoptée en octobre 2003 et ratifiée par 180 pays, la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel promeut la sauvegarde des connaissances et savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel.

Outil de la diplomatie culturelle, elle récompense également des « *pratiques culturelles transmises de génération en génération, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs ou encore les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers* ». La liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité compte aujourd'hui 530 éléments inscrits, dont 72 nécessitent une sauvegarde urgente.

La baguette au patrimoine immatériel de l'Humanité

À travers l'inscription de la baguette française au Patrimoine immatériel de l'humanité, l'Unesco adresse un message réconfortant à l'adresse de toutes les activités manuelles.



Le boulanger Damien Dedun, formé à Falaise et à Caen (Calvados), sa baguette a été jugée la meilleure de Paris en 2022, ce qui lui vaut d'être désormais servie à la table de l'Élysée pendant un an. | DANIEL FOURAY / OUEST-FRANCE

Quand hier, certains prospectivistes imaginaient aujourd'hui, ils parlaient du principe que se nourrir était une contrainte que l'on pourrait supprimer en avalant des pilules. Heureusement, et au moins jusqu'à présent, une certaine forme de sagesse doublée de la recherche d'une bonne et saine alimentation en a décidé autrement. Les grands chefs sont devenus des stars très médiatisées et accompagnent ce plaisir retrouvé de faire la cuisine. Le succès rencontré par les Cités du Goût et des saveurs confirme que l'alimentation aseptisée et chimique ne correspond sans doute pas au modèle de société voulu par le plus grand nombre.

La gourmandise maîtrisée, entendue comme la capacité à apprécier les bonnes choses et les bons produits, n'est plus considérée comme un vilain défaut mais comme un élément d'un principe qui conditionne une société durable : « *moins mais mieux*. » Et si la gourmandise est réhabilitée, l'exception française est reconnue ! Pour preuve emblématique, la baguette si caractéristique d'un esprit français, vient d'être inscrite le 30 novembre 2022 au patrimoine immatériel de l'humanité.

Il y a au moins trois raisons de se réjouir d'une telle décision. D'abord, c'est un bel hommage à la profession de boulanger qui dans les moments les plus difficiles n'a jamais baissé les bras et a su maintenir un savoir-faire ancestral en refusant la facilité de l'industrialisation à outrance. Préserver le passé n'est pas se fermer à l'innovation et à l'adaptation des nouvelles attentes des consommateurs.

Intelligence des mains

Ensuite, cette décision de l'Unesco est un acte de résistance contre une vision inquiétante d'une humanité désincarnée qui ne vivrait que par avatars interposés. Tant qu'il y aura des artisans pour faire du bon pain et des humains pour l'apprécier, nous préférons le réel au virtuel et nous continuerons d'apprécier des valeurs qui sont, à ce jour, complètement étrangères au monde numérique. Marcel Pagnol nous l'a dit dans la Femme du Boulanger : « *Je vous ferai un pain comme vous n'en avez jamais vu et dans ce pain il y aura de l'amour et beaucoup d'amitié.* »

Enfin, célébrer le bon pain c'est à l'heure de tous les défis technologiques, rendre hommage à la simplicité et considérer que cette simplicité, portée par l'amour du travail bien fait, est en réalité un art inégalable. Ce qui compte, au-delà de ce que l'on fait, c'est l'état d'esprit avec lequel on le fait. Et à cette aune-là, la noblesse d'un travail ne comporte ni frontières ni hiérarchisations.

Ce n'est pas le moindre des paradoxes de constater que ce que l'on rejetait hier au nom de la modernité : habileté manuelle, authenticité et personnalisation des produits, circuits locaux et transmission du savoir par l'apprentissage sont en train de devenir l'expression même de la modernité. Au moment où l'on commence à s'interroger sur une possible fin de l'âge d'or du numérique, assisterions-nous à l'âge d'or des activités traditionnelles de l'artisanat ? Les réussites des entreprises françaises du luxe qui représentent l'excellence de notre artisanat ainsi que la renommée mondiale de nos boulangers, pâtisseries et cuisiniers nous autorisent à le penser.

Quoi qu'il en soit, cette décision de l'Unesco envoie un message très réconfortant à l'adresse de toutes les activités manuelles et nous incite à penser que cette fameuse intelligence des mains est une belle promesse d'espérance.

Des Réunionnais saluent l'entrée de la baguette artisanale au patrimoine de l'Unesco

La baguette de pain aujourd'hui protégée par l'Unesco. Depuis des années, la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers-Pâtisseries demandait cette reconnaissance au titre des savoir-faire artisanaux. C'est chose faite, ce 30 novembre 250 grammes de blé, de farine, de levure et d'eau sont entrés dans l'histoire de l'humanité

La baguette de pain artisanale figure désormais au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Le comité intergouvernemental de l'Unesco a décidé d'inscrire ce 30 novembre, les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.



La baguette de pain est désormais classée au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. Vos réactions à La Réunion

Regardez le reportage de Réunion
La 1ère :



©Michelle Bertil (Réunion la 1ère)

La meilleure baguette à La Réunion
en 2018

Une reconnaissance qu'attendaient depuis des années les artisans boulangers de France et ceux de la Réunion. En 2018, un professionnel du Guillaume Saint-Paul, Laurent Encatassamy avait remporté à 24 ans, le prix de la meilleure baguette de France, décerné tous les ans.

Cinq ans de travail pour l'inscription

Pour Laurent Encatassamy, " ça risque justement de mondialement être communiqué la dessus, une grosse communication qui fera que forcément il y aura des intéressés, il y aura de la curiosité qui fera que la baguette, elle va faire le tour du monde ".



La baguette de pain entre au patrimoine mondial de l'Unesco.
©Thierry Chapuis

" *Excellente nouvelle* " réplique de son côté Norbert Tacoun. La Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers Pâtisseries travaille depuis cinq ans, en effet, avec la Confédération Nationale sur cette demande d'inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette, au patrimoine immatériel de l'Unesco.

" *C'est pour sauvegarder nos savoir-Faire* " ajoute Norbert Tacoun. Le Président de la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers Pâtisseries précise " *qu'entre 1970 et 2020 on a perdu 20 000 boulangers en France et dans les régions d'outre-mer* ".

" C'est mérité , c'est une institution "

Dans les boulangeries ce jeudi matin, la baguette était dans les brèves de comptoir. Tout le monde ou presque était au courant.

" *C'est mérité* ", dit un acheteur.

" *C'est quand même une institution, un français sans la baguette c'est pas un Français* ", en ajoute un autre.

La France produit chaque année six milliards de baguettes et compte 12 millions de consommateurs. Quant à La Réunion, elle mange aujourd'hui autant de pain que de riz.

* Michelle Bertil et Thierry Chapuis

Baguette française classée au patrimoine de l'Unesco : " Nos boulangers ont de l'or entre les mains ! "

La tradition, le savoir-faire de la baguette de pain française a été classé mercredi au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. Entretien avec Guillaume Gomez, l'ambassadeur de la gastronomie française, qui a servi les quatre derniers présidents à l'Élysée.



Guillaume Gomez, lors du concours de la meilleure baguette, à Paris, en 2022.

Que va apporter ce classement du savoir-faire de la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité ?

La valorisation et la préservation d'une tradition et d'un savoir-faire ! C'est lui qui est classé par l'Unesco, pas la baguette. C'est toute une chaîne, des producteurs de semences aux artisans boulangers. C'est une belle reconnaissance aussi pour tous ceux qui ont travaillé à ce classement, tout un travail a été fait pour aller convaincre un à un les ambassadeurs de l'Unesco, en leur faisant pétrir le pain dans nos boulangeries, visiter des écoles, des moulins, voir le blé français dans nos champs.

Et puis, boulanger, c'est un métier ! Tous ceux qui se sont essayés à faire du pain pendant le confinement se sont rendu compte que ce n'était pas juste mélanger de l'eau, de la farine, de la levure et du sel... Nos artisans boulangers ont de l'or dans les mains et c'est aujourd'hui reconnu !

À quoi reconnaissez-vous une bonne baguette ?

J'ai la chance de participer chaque année au Grand prix de la baguette et il y a plusieurs critères. Il faut des blés français de qualité et, pour moi, une baguette doit être bien cuite, pour que les arômes se dégagent. C'est aussi ce qui en fait un élément sain et bon avec aussi une bonne fermentation, un alvéolage sur toute la baguette, une bonne odeur et une croûte bien croustillante qui résiste un peu plus aux aléas de la température et à l'hydrométrie ambiante. Les goûts ont aussi changé : aujourd'hui, on sale moins le pain et c'est bien meilleur.

Vous avez servi les quatre derniers présidents à l'Élysée, tous étaient amateurs de pain ?

Oui, je me rappelle par exemple que Jacques Chirac aimait les baguettes très cuites. Emmanuel Macron est, lui, le Président qui a soutenu cette candidature à l'Unesco il y a cinq ans.



Guillaume Gomez, lors du concours de la meilleure baguette, à Paris, en 2022.

Cette tradition peut-elle être menacée avec l'inflation qui touche les artisans et peut pousser aussi des Français à privilégier des baguettes industrielles à bas prix ?

Un bon pain, au sens du goût comme de la santé, a un coût. La baguette a un juste prix et c'est celui que vous trouvez chez votre boulanger pour qu'il puisse vivre de son travail, comme les agriculteurs, les producteurs. Faire croire aux gens que manger à un prix industriel est la solution, ce n'est pas vrai, cela peut avoir un coût pour la Sécurité sociale, pour la société. Si les processus (fermentation, cuisson...) ne sont pas respectés, si les produits ne sont pas sélectionnés comme il le faut, le pain n'est pas bon pour la santé. La meilleure solution est de manger celui de nos artisans.

Quelle place occupe la baguette dans le monde ?

C'est l'élément le plus connu et reconnu, avec, peut-être, le fromage. Il y a une hégémonie naturelle attribuée aux Français dans le monde entier. Dans certains pays, des boulangeries ont été lancées avec une baguette française qui est presque considérée comme un gâteau. On l'offre quand on arrive chez les gens ! En Corée, au Japon, la baguette n'est pas consommée comme nous à chaque repas, mais associée à un moment de fête et elle est représentative de la France.

D'ailleurs, énormément de touristes se rendent en France dans les boulangeries, ils font des photos avec la baguette, se promènent en la mangeant. C'est peut-être un peu cliché, mais ça a aussi du bon !

D'autres savoir-faire français en lien avec la gastronomie attendent eux aussi un classement à l'Unesco ?

Beaucoup de filières aimeraient cette reconnaissance de leur savoir-faire, comme les pâtisseries. Je sais que les vignerons européens travaillent sur la vigne franche de pied, les bouchers sur la découpe, la volaille de Brest prépare aussi un dossier.

C'est bien la preuve que ce classement est utile. Il est là aussi pour créer du débat et du lien entre les peuples.

* Propos recueillis par Manuel Cudel

La baguette superstar

La star internationale de la semaine est française mais ne chausse pas de crampons. Au terme d'un savoureux suspense, la baguette de pain est entrée au Panthéon de l'Unesco. Le 17^e comité intergouvernemental de l'institution a décidé à l'unanimité de l'inscrire sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité.

La nouvelle fera chaud au coeur des 12 millions de Français qui poussent quotidiennement la porte d'une boulangerie. En sacrant la baguette, l'Unesco récompense une tradition française connue dans le monde entier, mais se garde bien de distinguer une recette particulière. Les consommateurs savent qu'il existe autant de baguettes que de mitrons, des plus savoureuses et croustillantes au plus molles et insipides. La tendance à l'uniformisation est l'un des dangers menaçant ce trésor national. Inexorablement, les boulangeries industrielles grignotent la part des enseignes artisanales. Quatre cents boutiques ferment leur porte en moyenne chaque année.

La labellisation par l'Unesco tombe à une période particulièrement délicate pour la profession, confrontée à la hausse des cours des matières premières, le blé en tête, et l'augmentation des tarifs du gaz et de l'électricité alimentant les fours. Le tarif de la baguette blanche, qui tourne autour de 1 €, pourrait bien grimper de quelques centimes dans les prochains mois et mettre un peu plus les boulangers dans le pétrin. Le sujet est socialement sensible, tant les consommateurs y sont attachés. Le prix du pain, soulignait récemment un représentant de la profession, fut l'un des déclencheurs de la Révolution française ! Un rappel en forme d'avertissement au gouvernement afin qu'il soutienne les artisans qui, chaque jour dès potron-minet, pétrissent amoureusement cet aliment de base préféré des Français, désormais érigé au rang d'oeuvre d'art culinaire.

* Benoît Gaudibert

La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco

C'est fait ! La baguette de pain a été inscrite, ce mercredi, au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.



Baguettes de tradition au sortir du four dans une boulangerie.
(Photo Lionel Le Saux)

La baguette, avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français, a été inscrite ce mercredi au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. Plus précisément, ce sont les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette qui ont été distingués par l'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

« Une reconnaissance pour les artisans boulangers-pâtisseries »

« C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan », s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dans un communiqué. Immortalisée par des films et des publicités, c'est cependant un produit relativement récent, apparu au début du XX^e siècle à Paris.

Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué en 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne. Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55 000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35 000 aujourd'hui (une pour 2 000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

Le président Emmanuel Macron avait apporté son soutien au dossier, en décrivant la baguette comme « 250 grammes de magie et de perfection ».

* Le Télégramme

Sacrée baguette !

Foi de Goût du monde, quand la baguette devient patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'Unesco : l'émission spéciale s'impose pour parler de cette jeunette, devenue signe distinctif des français – qu'ils se reconnaissent ou non dans ce cliché ! La baguette de tradition artisanale, issue du savoir-faire des boulangers, se passe de traduction tant elle est associée à la France pour qui vient d'ailleurs.



La baguette devient patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'Unesco (Image d'illustration) © Christophe Archambault/AFP

Elle est luxe et chic pour les uns, incontournable du casse-croûte et du petit déjeuner pour d'autres, une des vedettes du pain quotidien qui, soit dit en passant, se renouvelle joyeusement au fil des céréales (re)trouvées et son goût pour le levain. La baguette est un savoir-faire artisanal et culturel. Son inscription au patrimoine culturel de l'humanité est une reconnaissance pour toute la profession et la filière et une exigence : faire perdurer, conserver, transmettre ce savoir-faire artisanal.

La baguette est inscrite à l'Unesco aux côtés du couscous, du thiéboudienne, de la pizza et de l'Harissa tunisienne – autre distinguée cette année, ainsi que le Tchai en Ouzbékistan et en Turquie.

Avec :



La baguette en studio. © J. Cousseau

Guillaume Gomez, l'un des meilleurs ouvriers de France, ambassadeur de France pour la gastronomie, conseiller auprès du président Macron. Guillaume Gomez a été le chef des cuisines de l'Élysée pendant 20 ans, il a publié plusieurs livres dont « *Le club des Chefs des chefs* », aux éditions du Cherche midi, « *À la table des présidents* », « *Légumes et fruits de nos territoires* », ainsi que des livres de cuisines didactiques et très clairs : « *Cuisine, leçon en pas à pas* ».

Michaël Morieux, boulanger à Boulogne-Billancourt près de Paris, au 35 rue d'Aguesseau. Meilleur ouvrier de France, il aime profondément son métier qui l'amène à voyager puisqu'il transmet son savoir-faire dans plusieurs pays du monde. Compagnon, il est aussi le « *coach* » d'un boulanger en lice pour les Abilympics, les championnats olympiques des métiers artisanaux et woldskills pour les jeunes.

Jean Imbert, boulanger, et petit-fils de boulanger. Il est installé en Irlande, au nord de Dublin, et partage sa passion sur son site Instagram et en animant de nombreux ateliers avec l'association le Mapp, dont un atelier Baguette e, octobre 2022 – disponible en replay

Manon Grimaud, professeur de Français Langue étrangère, elle travaille également pour « Le français facile avec RFI », le site d'apprentissage de la langue et de la culture française de RFI.



Damien Dedun, boulanger, meilleure baguette de Paris 2022.
© Clémence Denavit/RFI

Rencontre avec Damien Dedun, boulanger passionné au large sourire et yeux bleus. Damien est le vainqueur du concours de la meilleure baguette de Paris 2022, ce sont ses baguettes qui sont servies à l'Élysée. Il nous a reçus dans la boulangerie pour laquelle il travaille, la boulangerie Frédéric Comyn, 88 rue de Cambronne, dans le 15ème arrondissement de Paris.

Pour en savoir plus et pourquoi pas s'essayer au pain et à la baguette



Damien Dedun, boulanger, meilleure baguette de Paris 2022.
© Clémence Denavit/RFI

La géniale association *Le monde à portée de pain* pour découvrir les pains du monde, et les faire grâce à des ateliers en visio sur zoom. La fondatrice de l'association, Leïla Marachli a également mis au point un outil de calcul des ingrédients pour les différentes recettes que vous aimeriez tenter.

- *Pour le pain*, de Stephen Kaplan, Fayard 2020

- *Le dictionnaire universel du pain*, dirigé par Jean Philippe de Tonnac. Éd. Robert Laffont 2010

- Le grand livre de la boulangerie, de Jean Marie Lanio Thomas Marie et Patrice Maille Alain Ducasse, Éditions 2017

- Du savoir-faire artisanal de Anthony Ménard de la Maison Ménard, place Pléiade à Saint-Pierre de Faucigny en Haute-Savoie, pour l'immersion quasi-quotidienne dans sa boulangerie, autour de ses pains au levain et ses gâteaux. Le site de la Maison Ménard et le compte Instagram

- La culture de la baguette comme outil d'apprentissage : le site Français facile sur RFI vous permet de découvrir la langue et la culture avec des exercices, testez-vous avec l'exercice sur la baguette, il vient de sortir

- Le hors-série Alpes sur le pain, aux éditions Glénat, paru en décembre 2022.

* Clémence Denavit

French baguettes get UNESCO heritage status

The French baguette -- "250 grams of magic and perfection," in the words of President Emmanuel Macron, and one of the abiding symbols of the nation -- was given UNESCO heritage status on Wednesday.



There are national competitions each year to find the best baguette in France © - / AFP

The bread sticks, with their crusty exterior and soft middle, have remained a quintessential part of French life long after other stereotypes like berets and strings of garlic have fallen by the wayside.

The UN agency granted "intangible cultural heritage status" to the tradition of making the baguette and the lifestyle that surrounds them.

More than six billion are baked every year in France, according to the National Federation of French Bakeries -- but the UNESCO status comes at a challenging time for the industry.

France has been losing some 400 artisanal bakeries per year since 1970, from 55,000 (one per 790 residents) to 35,000 today (one per 2,000).

The decline is due to the spread of industrial bakeries and out-of-town supermarkets in rural areas, while urbanites increasingly opt for sourdough, and swap their ham baguettes for burgers.

Honeycomb and cream

Still, it remains an entirely common sight to see people with a couple of sticks under their arm, ritually chewing off the warm end as they leave the bakery, or "boulangerie".

There are national competitions, during which the candidates are sliced down the middle to allow judges to evaluate the regularity of their honeycomb texture as well as the the colour of the interior, which should be cream.

But despite being a seemingly immortal fixture in French life, the baguette only officially got its name in 1920, when a new law specified its minimum weight (80 grams) and maximum length (40 centimetres).

"Initially, the baguette was considered a luxury product. The working classes ate rustic breads that kept better," said Loic Bienassis, of the European Institute of Food History and Cultures, who helped prepare the UNESCO dossier.

"Then consumption became widespread, and the countryside was won over by baguettes in the 1960s and 70s," he said.

Its earlier history is rather uncertain.

Some say long loaves were already common in the 18th century; others that it took the introduction of steam ovens by Austrian baker August Zang in the 1830s for its modern incarnation to take shape.

One popular tale is that Napoleon ordered bread to be made in thin sticks that could be more easily carried by soldiers.

Another links baguettes to the construction of the Paris metro in the late 19th century, and the idea that baguettes were easier to tear up and share, avoiding arguments between the workers and the need for knives.

France submitted its request to UNESCO in early 2021, with baguettes chosen over the zinc roofs of Paris and a wine festival in Arbois.

"It is a recognition for the community of artisanal bakers and patisserie chefs," said Dominique Anract, president of bakeries federation in a statement.

"The baguette is flour, water, salt and yeast -- and the savoir-faire of the artisan."

* AFP

Trusty, crusty French baguette gains world cultural heritage status

The humble baguette, France's staple bread, on Wednesday made it onto the United Nation's world cultural heritage list.



The bread sticks, with their crusty exterior and soft middle, have remained a quintessential part of French life long after other stereotypes like berets and strings of garlic have fallen by the wayside. AFP - MYCHELE DANIAU



Tweet de l'Unesco en Français. © François Reinhart, 2021

The decline is due to the spread of industrial bakeries and out-of-town supermarkets in rural areas, while urbanites increasingly opt for sourdough, and swap their ham baguettes for burgers.

✦ RFI

In the words of President Emmanuel Macron, the French national symbol is "250 grams of magic and perfection".

The Paris-based UN agency voted to include the "artisanal know-how and culture of baguette bread" on its list of Intangible Cultural Heritage, which already includes around 600 traditions from over 130 countries.

The bread sticks, with their crusty exterior and soft middle, have remained a quintessential part of French life long after other stereotypes like berets and strings of garlic have fallen by the wayside.

'Daily ritual'

This "celebrates the French way of life: the baguette is a daily ritual, a structuring element of the meal, synonymous with sharing and conviviality," said Unesco chief Audrey Azoulay.

"It is important that these skills and social habits continue to exist in the future."

One legend has it that the bakers of Napoleon Bonaparte came up with the elongated shape to make it easier for his troops to carry, while another posits that it was actually an Austrian baker named August Zang who invented the baguette.

Let them eat bread: the origins of the baguette
France submits the baguette for Unesco heritage status

More than six billion baguettes are baked every year in France, according to the National Federation of French Bakeries, but the heritage status comes at a challenging time for the industry.

France has been losing some 400 artisanal bakeries per year since 1970, from 55,000 (one per 790 residents) to 35,000 today (one per 2,000).

La baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO

Le saviez-vous ? La baguette a dorénavant droit à la protection de l'UNESCO, en entrant dans le « patrimoine immatériel de l'humanité ».
Au total, environ 430 éléments le composent, répartis dans 140 pays.



Chaque année, le Comité se réunit pour évaluer et décider d'inscrire (ou non) les pratiques et expressions culturelles du patrimoine immatériel. Le savoir-faire artisanal et la culture de la baguette de pain font partie des heureux candidats à intégrer le patrimoine immatériel de l'humanité protégé par l'UNESCO. Avec elle, le rhum léger de Cuba, l'harissa tunisienne, la gestion du danger d'avalanche en Suisse et en Autriche, ou encore "l'art de la plaisanterie" en Ouzbékistan suivent le mouvement. Plus de 400 éléments composent ce patrimoine.

Le savoir-faire de la baguette rejoint 430 traditions, arts et expériences

Connaissez-vous les fêtes de l'Ours dans les Pyrénées, la Durga Puja à Calcutta, la grande fête de Tarija en Bolivie, les traditions nordiques des bateaux à clins ou encore la danse budima au Zambie ? Pour développer votre culture générale, il suffit de se rendre sur le site du patrimoine immatériel mis en place par l'UNESCO. Chaque art ou tradition répertorié est expliqué en détail.

Parmi les centaines d'éléments, se trouvent des traditions héritées du passé, mais pas seulement. Les pratiques rurales et urbaines contemporaines y figurent également. Cette année, 46 candidatures ont été examinées et validées par le comité. Parmi elles, le savoir faire de la baguette de pain !

Pourquoi un patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO est important

Le patrimoine culturel ne s'arrête plus aux monuments et aux objets. Depuis plusieurs années, il comprend également des traditions, des pratiques sociales, des rituels, des arts, des savoir-faire et des connaissances locales.

Ce patrimoine est un facteur indispensable du maintien de la diversité culturelle, surtout face à une mondialisation qui écrase parfois des cultures. Les savoir-faire, par exemple, représentent des transmissions de savoir d'une génération à l'autre et permettent de donner de la valeur à des minorités dans le monde.

L'immense avantage de l'inscription est aussi de mobiliser une attention particulière et inédite à un élément culturel. Le patrimoine immatériel, qui paraissait autrefois flou et mystérieux, devient un atout majeur pour les Etats qui y figurent. Concrètement, ceux-ci peuvent demander une assistance internationale du Fonds du patrimoine culturel immatériel, dont l'octroi est décidé par le Comité.

* Capucine Canonne

La baguette est inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco

12 millions de personnes en achètent chaque jour, 320 exemplaires en sont vendus par seconde. La baguette a intégré le patrimoine immatériel de l'Unesco, notamment grâce à un travail de recherche initié à Tours.



La baguette, une tradition française incontournable • © LIONEL LE SAUX / MAXPPP

La baguette de pain fait partie du patrimoine immatériel de l'Unesco. Le comité du patrimoine culturel immatériel de l'institution, présidé par le Maroc, se réunissait ce mardi 29 novembre pour prendre sa décision. *"Je suis très confiant. Le dossier est très bon, convaincant"*, affirme Bruno Laurieux, le président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) à Tours.

Le dossier, initié par la Confédération nationale des boulangers, a pu être monté notamment grâce au comité scientifique présidé par Bruno Laurieux. Ce même comité était à l'origine de l'inscription du repas gastronomique à la française au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco le 16 novembre 2010.

La baguette, un emblème français

Être inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco reste un honneur rare. Une seule nouvelle inscription est réalisée tous les deux ans, tous domaines confondus.

"C'est une inscription, pas un classement" rappelle Bruno Laurieux avant de poursuivre : *"ce qui est inscrit, ce sont les savoir faire artisanaux et toute la culture de la baguette de pain. C'est aussi la manière de la fabriquer, de la consommer et de la partager dans un contexte culturel."*

C'est un long processus. *"Pour aller jusqu'à l'Unesco, il faut passer par une commission du ministère de la culture et avoir l'accord du Président de la République. C'est lui qui décide de ce que l'on présente à l'Unesco."* En l'occurrence, c'est Roselyne Bachelot-Narquin, alors ministre de la Culture, qui avait présenté la candidature de la baguette en mars 2021.

"C'est une proposition de toute la France"

Le président de l'IEHCA de Tours poursuit sur sa fierté de la nomination de la baguette au patrimoine immatérielle de l'Unesco : *"je suis très content, c'est un travail collectif. Nous avons eu l'aide de plusieurs étudiants de Master de l'université de Tours, je trouve ça formidable. C'est de la récompense collective dont je suis le plus fier. C'est une proposition de toute la France, pas uniquement de la région même si ça a démarré ici."*

C'est aussi l'occasion de présenter la baguette aux yeux du monde. *"Les premiers à avoir remarquer cette spécificité française sont les étrangers, les Américains, dès le 19^{ème} siècle"*, rappelle d'ailleurs Bruno Laurieux. Reste à voir, désormais, comment le comité va trancher.

✦ Camille Verkest

Baguette française : ce qui la rend si exceptionnelle

Alors que la baguette, symbole de la France à l'internationale, tente de rentrer au patrimoine immatériel de l'UNESCO, nous avons cherché à savoir ce qui rend ce pain unique au monde.



Croustillante, acidulée... la baguette française se distingue sur le plan international. • © L.Theodore/FTV

La baguette fait la renommée de la France sur le plan international. Ce pain unique que le monde nous envie est en lice pour rentrer au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Mais alors, d'où vient son succès et son goût si spécial ? Christian Vabret, fils de boulanger à Aurillac, a parcouru le monde. Ce boulanger, meilleur ouvrier de France mais aussi créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie, a transmis son savoir-faire dans le monde entier. Il connaît mieux que personne les caractéristiques de la baguette française. *"Elle a quand même des choses qui la rendent très particulière, notre baguette française"*, se félicite-t-il.

L'aspect extérieur, un atout essentiel

Une bonne baguette française peut se reconnaître d'un coup d'œil, si l'on sait comment la regarder : *"Il faut qu'il y ait un beau volume mais il ne faut pas que ce soit exagéré. Quand on a fait du pain blanc à l'époque, on avait des volumes excessifs, ça faisait du pain un peu à la gonflette et ce n'est pas très joli"*, explique Christian Vabret. Les yeux sont donc les premiers indicateurs pour reconnaître une baguette française de qualité : *"Le boulanger signe le pain avant la mise au four. On appelle ça de la scarification. Si vous avez un beau marquage, quand le pain sort, rien qu'avec les yeux, on voit que c'est du bon produit."*

Une bonne baguette française peut se reconnaître d'un coup d'œil, si l'on sait comment la regarder : *"Il faut qu'il y ait un beau volume mais il ne faut pas que ce soit exagéré. Quand on a fait du pain blanc à l'époque, on avait des volumes excessifs, ça faisait du pain un peu à la gonflette et ce n'est pas très joli"*, explique Christian Vabret. Les yeux sont donc les premiers indicateurs pour reconnaître une baguette française de qualité : *"Le boulanger signe le pain avant la mise au four. On appelle ça de la scarification. Si vous avez un beau marquage, quand le pain sort, rien qu'avec les yeux, on voit que c'est du bon produit."*

Une mie aérée

Une bonne baguette française peut se reconnaître d'un coup d'œil, si l'on sait comment la regarder : *"Il faut qu'il y ait un beau volume mais il ne faut pas que ce soit exagéré. Quand on a fait du pain blanc à l'époque, on avait des volumes excessifs, ça faisait du pain un peu à la gonflette et ce n'est pas très joli"*, explique Christian Vabret. Les yeux sont donc les premiers indicateurs pour reconnaître une baguette française de qualité : *"Le boulanger signe le pain avant la mise au four. On appelle ça de la scarification. Si vous avez un beau marquage, quand le pain sort, rien qu'avec les yeux, on voit que c'est du bon produit."*

Un goût caractéristique

Ensuite seulement, vient la dégustation : *"Il faut toujours commencer par la mie. Il faut que la salive fasse son travail d'assimilation pour que le corps puisse digérer le produit. Avec le mauvais pain, la salive a du mal à digérer l'amidon et il vous tombe sur l'estomac. On finit toujours par la croûte lors de la dégustation d'une baguette. On retrouve ce côté caramélisant, légèrement sucré, mais quand même avec une pointe d'acidité et ce n'est que du bonheur. Il faut que ça s'accompagne avec tous les mets."*

Un produit convivial

En dehors de la recette, la baguette reste un produit culturel : *"Il y a le côté pratique. C'est quand même un produit sain et bon pour la santé parce que, normalement, il n'y a pas d'additif. Elle est uniquement composée de farine, d'eau, de sel et d'un agent de fermentation, soit de la levure soit du levain. Vous pouvez l'avoir au petit déjeuner, vous pouvez l'avoir à midi, elle peut saucer un plat, à 4 heures, ça fait le"*

goûter des enfants avec un peu de confiture, on peut la manger le soir... C'est un pain qui accompagne la journée.” Attention, pour Christian Vabret, savourer une bonne baguette demande un effort : *“Ce n'est pas du pain allemand qu'on fait la veille pour le lendemain, qui se garde, qu'on met dans des rayons en sachet. C'est un produit frais qu'il faut que le consommateur, et c'est là que ça devient intéressant, fasse l'effort de venir chercher et d'aller à la boutique, une fois voire 2 fois par jour. De ce fait, le lieu d'achat devient un lieu de sociabilité. On prend des nouvelles, on s'attarde un peu, ça devient un lieu de convivialité.”* Tout cela distingue, selon ce passionné, la baguette française des autres types de pain et en fait un produit incontournable : *“C'est un produit français très typique et qui fait partie du quotidien.”*

Toute une filière derrière chaque baguette

Ensuite seulement, vient la dégustation : *“Il faut toujours commencer par la mie. Il faut que la salive fasse son travail d'assimilation pour Environ 70% de la production en France de pain est en fait de la baguette, une denrée dont la fabrication est à la fois simple et extrêmement précise : “C'est à la fois le produit qui est le plus simple mais le plus compliqué à faire. C'est le seul produit qui est fait sans ajout de céréales supplémentaires ou de mélange de farines. Là, on est obligé d'avoir une farine particulière qui est riche de par ses qualités. Il faut vraiment qu'il y ait des protéines à l'intérieur de cette farine. J'ai eu des expériences à droite et à gauche, au Japon, aux États-Unis, en Amérique du Sud... Quand vous arrivez sans votre farine française, vous êtes complètement paumé. On a réussi à la mettre au point avec les années, avec nos amis meuniers qui ont été très exigeants avec les agriculteurs pour avoir du bon blé”,* indique Christian Vabret. Le succès de cette baguette est le produit du travail et d'une expertise de tout un réseau de professionnels : *“Ça, c'est quand même très français. On est autosuffisant et on n'attend pas après des blés canadiens ou américains. L'intérêt de cette baguette est surtout celui du savoir-faire artisanal français. On a associé toute la filière pour réussir un pain qui correspond à ce qu'on veut.”*

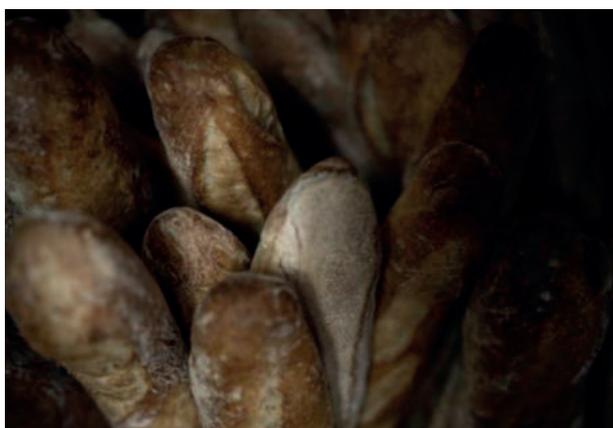
Une baguette source d'inspiration

Pour toutes ces caractéristiques, selon Christian Vabret, notre baguette est devenue un modèle : *“Je pense qu'en France, on a le leadership. C'est pour ça que c'est bien qu'on ait déposé le savoir-faire artisanal. C'est lié aussi à la baguette qui est caractéristique par rapport aux autres pains. Le monde entier s'applique à faire la baguette mais, en général, ils viennent chercher le standard français. Ce qui fait vraiment la différence, et c'est pour ça que les Français sont très en avance ou très copiés, c'est qu'on travaille la fermentation. On ne peut pas aller dans un concours, on ne peut pas faire un pain sans avoir en tête le principe de la fermentation. Cela peut être une fermentation relativement courte, mais on pense toujours à ça. Souvent dans d'autres pays, ils choisissent la facilité. Ce n'est pas la fermentation qui les préoccupe, c'est souvent la forme ou rajouter quelque chose de manière à la rendre un peu plus appétissante.”* La fermentation, “voilà le principe de la France”, se félicite Christian Vabret, pour qui cette exigence “fait la différence”.

* Solenne Barlot

La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco

Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette ont été distingués mercredi par l'Unesco, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes.



La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco © Fournis par franceinfo

La baguette, emblème dans le monde entier de la vie quotidienne des Français, a été inscrite mercredi 30 novembre au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. *"C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan"*, s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, dans un communiqué.

Plus précisément, ce sont les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette qui ont été distingués par l'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes. Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

De moins en moins de boulangeries artisanales

Immortalisée par des films et des publicités, la baguette est cependant un produit relativement récent, apparu au début du XX^e siècle à Paris. Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué en 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne.

La ministre de la Culture Rima Abdul Malak, s'est félicitée de cette reconnaissance sur Twitter.

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55 000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35 000 aujourd'hui (une pour 2 000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

* France Info

Baguette au patrimoine de l'humanité: « Elle pourrait être en danger », prévient la Confédération nationale de la boulangerie

La baguette a été inscrite mercredi au patrimoine immatériel de l'humanité. "Cela doit faire savoir à tout le monde que c'est un véritable savoir-faire", explique Dominique Anract qui a défendu et obtenu cette distinction de l'Unesco.



(MYCHELE DANIAU / AFP)

La baguette de pain "pourrait être en danger", estime mercredi 30 novembre sur franceinfo Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. C'est pour cela qu'il a défendu, et obtenu, devant l'Unesco son inscription au patrimoine immatériel de l'humanité. "On aura toujours de la baguette, mais le but c'est d'avoir de la bonne baguette, explique-t-il en critiquant le pain industriel. Ça doit renforcer les boulangers à vouloir faire de la qualité."

Franceinfo : Qu'avez vous dit pour convaincre le jury d'inscrire cette baguette française ?

Dominique Anract : J'ai expliqué ce qu'étaient vraiment la boulangerie et les savoir-faire artisanaux, c'est à dire comment on fait une baguette, avec un pétrissage lent, une longue fermentation... J'ai aussi raconté toute cette vie qu'il y a autour de la boulangerie et de la baguette qui rythme le quotidien des Français. C'est la première course qu'on donne à faire à un enfant,

ce côté lien social, dans toutes les villes et les villages. Et puis j'ai attiré l'attention du jury sur le fait que, dans les années 1970, il y avait 55 000 boulangeries contre 35 000 aujourd'hui. C'est quelque chose qui pourrait être en danger. On aura toujours de la baguette, mais le but c'est d'avoir de la bonne baguette.

Que va changer cette inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco pour les boulangers ?

Ce n'est pas une action commerciale, ce n'est pas un label, mais ça doit faire savoir à tout le monde que c'est un véritable savoir-faire. Le pain, c'est aussi toute une filière de blé, de farine, des champs. Ça doit aussi renforcer les boulangers à vouloir faire de la qualité, continuer à fabriquer, faire venir des jeunes dans notre métier puisqu'on en fait quand même 29 000 chaque année mais c'est pas suffisant. Cela doit aussi faire rayonner le pays à l'international. Cette baguette est vraiment très appréciée. J'ai lu aujourd'hui un discours devant 600 personnes. Les gens étaient ravis qu'on leur parle de ce pain.

Par ailleurs, arrivez-vous en ce moment à surmonter les difficultés liées à la crise énergétique ?

Effectivement, le prix des matières premières a explosé. Et, ce qu'on a dit aussi à l'Unesco, c'est que la baguette est très compliquée à augmenter. Ensuite, sur ce gros sujet de l'énergie, on est en discussion avec le ministère pour avoir des aides. Le problème d'une boulangerie, c'est que c'est un petit chiffre d'affaires avec une grosse consommation en électricité parce qu'on a besoin de cuire du volume. Je pense qu'on sera écouté.

* France Info

Elle symbolise le partage et le lien social : les boulangers français défendent la baguette devant l'Unesco

Le président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française a deux minutes mardi pour convaincre le comité de l'Unesco que la baguette mérite une inscription à son patrimoine immatériel.



Elle symbolise le partage et le lien social : les boulangers français défendent la baguette devant l'Unesco © Fournis par franceinfo

"On va mettre en avant le côté partage" de la baguette, au moment de défendre cette spécialité française devant le comité de l'Unesco mardi 29 novembre au Maroc, explique sur France Inter Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF). C'est lui qui plaidera pour la baguette face à d'autres candidatures, telles que la harissa tunisienne ou la slivovitz (spiritueux serbe). Dominique Anract brandit également *"toute la culture autour de la baguette : la première course qu'on donne à faire à un enfant, le quignon de pain"*.

Il aura deux minutes pour convaincre le comité de l'Unesco devant *"un millier de personnes"*. Durant ce temps imparti, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie mettra en avant le *"côté culturel"* de la baguette, son lien social. *"Parfois on voit une personne âgée aller à la boulangerie pour avoir un des derniers liens sociaux"*, explique Dominique Anract. *"Il n'y a pas d'équivalent [dans le monde] à aller chercher son pain"* à la boulangerie.

"Montrer aux jeunes que c'est un super métier"

Le président de la CNBPF entend également souligner *"le savoir-faire artisanal"* au cœur du métier de boulanger. Il salue ainsi le travail réalisé autour du *"pétrissage long, cette longue fermentation, ce façonnage à la main et la cuisson. Il y a de la farine, de l'eau, du sel et de la levure, et c'est tout"*, rappelle Dominique Anract.

Si la baguette venait à être inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité, cela permettrait de garder justement ce côté artisanal, selon Dominique Anract qui refuse que *"ça devienne un produit industriel fait à la machine"*. Une telle reconnaissance *"donnerait une dimension internationale à la baguette et à la France un rayonnement à l'étranger. Ça pourrait aussi montrer aux jeunes que [boulangier] est un super métier"*, ajoute-t-il.

Que va changer l'inscription de la baguette française à l'Unesco ?

La baguette de pain française vient d'être intégrée au patrimoine immatériel de l'humanité établi par l'Unesco. Une décision qui pourrait, par sa médiatisation, mettre un coup de projecteur sur un secteur menacé par l'industrialisation de la production et qui manque de bras.

L'Unesco vient d'intégrer la culture et le savoir-faire de la baguette de pain française au patrimoine immatériel de l'humanité. L'institution des Nations unies dédiée à la culture reconnaît ainsi la "production traditionnelle de la baguette", les "savoirs et techniques" nécessaires pour la réaliser, mais aussi "les pratiques sociales" qui y sont attachées.

Cette reconnaissance est prestigieuse et vient célébrer des pratiques qui constituent un pan important de la culture française. Mais dans les faits, que peut-on en attendre ?

Un coup de projecteur pour une profession menacée

Ce classement pourrait susciter de nouvelles vocations de boulangers alors que 8000 postes n'étaient pas pourvus en France début 2022 (pour 21.000 postes vacants en tout dans le secteur, pâtisseries et vendeurs compris), selon Dominique Anract, le président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF), qui avait alors communiqué ses chiffres au *Figaro*.

Ce chiffre était particulièrement haut par rapport aux années précédentes (10.000 postes vacants en tout dans le secteur) mais pourrait être résorbé avec la recrudescence du nombre d'apprentis en filière boulangerie-pâtisserie: 29.000 inscrits en 2022 contre 21.000 en 2021 selon des chiffres de la CNBPF transmis à *La Dépêche*.

La sacralisation de la pratique artisanale

Le secteur de la boulangerie est aussi menacé par une baisse progressive du nombre de points de vente depuis plus de 50 ans: en 1970, on comptait ainsi 55.000 boulangeries contre 35.000 aujourd'hui selon le ministère de la Culture. Une baisse notamment due au développement des moyennes et grandes surfaces. La tendance est d'ailleurs à l'augmentation de l'achat du pain dans ce type de commerces selon la *CNBPF*.

Le classement du "savoir faire" entourant la baguette correspond à celui du boulanger car dans sa présentation, l'Unesco précise notamment que le moulage du pain qu'elle honore est "manuel".

Une manière de mettre en avant la pratique artisanale de la boulangerie, où on donne "du temps au temps" plutôt que d'augmenter les rendements, selon Mickaël Morieux, meilleur ouvrier de France et vice-champion du monde de Boulangerie, invité de BFMTV.

"C'est comme le vin, le fromage, il faut laisser le temps, que les fermentations se fassent, il faut laisser dégrader les sucres et là vous obtenez un produit de qualité.
Si vous allez trop vite, c'est pas bon, ça sert à rien", estime l'artisan.

Autre conséquence éventuelle du classement à l'Unesco, l'art de la baguette à la française pourra peut-être encore élargir son rayonnement culturel à l'international.

La baguette de pain française classée au patrimoine mondial immatériel de l'humanité

C'est une décision très symbolique pour la France. L'Unesco a annoncé ce mercredi que la baguette, tradition française de référence, était classée au patrimoine mondial universel.



Tweet de l'Unesco en Français. © François Reinhart, 2021

"Nouvelle inscription sur la liste du #PatrimoineImmatériel : les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain", a tweeté l'Unesco ce mercredi matin.

"C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan", s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, dans un communiqué.

Savoir-faire menacé

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait

quelque 55.000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35.000 aujourd'hui (une pour 2.000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

La baguette vient s'ajouter à la nouvelle liste des traditions inscrites par l'Unesco, dont le rhum cubain, les fêtes de la Saint-Tryphon en Croatie ou les fêtes de l'Ours dans les Pyrénées.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué en 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne.

* V.M

Unesco : tout juste sacrée, découvrez la baguette française en chiffres

La baguette de pain a été inscrite au patrimoine immatériel de l'Humanité. Emblématique de la France, elle est connue dans le monde entier. Les Français lui vouent une vraie passion : en témoignent ces chiffres.



Reportage vidéo TF1 Ignacio Bornacin et Henri Dreyfus

"Vive la baguette, et vive le bon pain !". Emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français, menacée par l'industrialisation, la baguette de pain a été inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco ce mercredi 30 novembre. L'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a ainsi distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises.

Mais le mieux pour en parler, c'est de demander directement aux Français. "C'est croquant, c'est croustillant, c'est bon !", résume, au micro de TF1, un client rencontré à la sortie d'une boulangerie parisienne, dans la vidéo en tête de cet article. Une distinction qui fait aussi, bien évidemment, la fierté des boulangers, qui voient ainsi leur artisanat reconnu. Les Français lui vouent une véritable passion, comme en témoignent ces chiffres édifiants.

6000 milliards

Avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette, apparue au début du XX^e siècle à Paris, est aujourd'hui le premier pain consommé dans le pays. Plus de six milliards de baguettes sortent ainsi des fournils chaque année.

35.000

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55.000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35.000 aujourd'hui (une pour 2.000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

* M.D

12 millions

Pour beaucoup de Français, se rendre à la boulangerie pour acheter du pain demeure une habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie. Tous les jours, pas moins de 12 millions de consommateurs français (soit un habitant sur cinq) poussent ainsi la porte d'une boulangerie.

92 centimes d'euros

Actuellement, le prix moyen d'une baguette de pain est de 92 centimes d'euros (pour un pain de 250 grammes). En 30 ans, il a été multiplié par 1,7. Néanmoins, en tenant compte de l'augmentation du Smic sur la même période (x 2,06), la population française n'a pas perdu de pouvoir d'achat sur l'indice baguette.

La baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco, une reconnaissance pour les artisans

12 millions de Français en achètent chaque jour, elle est reconnue et vantée dans le monde entier : les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette font désormais partie du patrimoine immatériel de l'Unesco. Pour les 33.000 boulangeries françaises, c'est une véritable récompense.



Tweet de l'Unesco en Français. © François Reinhart, 2021

Certains la préfèrent croustillante, d'autres la demandent "*pas trop cuite*", les Français la dégustent matin, midi et soir et ne s'en lassent pas.

La fameuse baguette est vantée et aimée à l'international, elle est désormais reconnue officiellement, ce mercredi : les "*savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette*" font désormais partie du patrimoine immatériel de l'Unesco.

Au total, 56 demandes d'inscription ont été étudiées par l'Unesco, parmi lesquelles le raï algérien, la harissa tunisienne ou encore le rhum léger de Cuba.

"On est touchés que notre métier soit reconnu"

Il y a, en France, presque autant de boulangeries que de communes. Alors pour ces 33.000 établissements, cette reconnaissance mondiale est une belle récompense pour le travail acharné fourni par ces artisans, surtout dans le contexte actuel.

"On est touchés que notre métier soit reconnu. Il faut imaginer qu'une boulangerie comme la nôtre, fonctionne de 3h du matin jusqu'à 20h et cela, six jours sur sept", affirme Lionel Livet, propriétaire de la "Boulangerie Temple", à Paris.

C'est un savoir-faire qui se transmet de génération en génération, tout comme le plaisir de la savourer.

320 baguettes achetées chaque seconde

"Ça réconforte le soir d'avoir sa baguette, c'est top", se réjouit une cliente. "Parfois j'en prends deux même, parce que je suis gourmand", ajoute un autre.

Certains estiment d'ailleurs que la tradition se perd un petit peu. *"Les jeunes se sont habitués à manger du pain à moitié cru, je souhaiterais que les jeunes aiment le même pain que moi: le vrai pain, bien cru, croustillant", note une consommatrice de la "Boulangerie temple".*

* AB avec Alfred Aurenche

La baguette de pain inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco

Candidate depuis mars 2021 à une entrée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, la baguette de pain, emblématique de la France, a obtenu ce mercredi son inscription officielle après une annonce de l'Organisation..



Le symbole du mode de vie à la française mis à l'honneur. Déposée par le ministère français de la Culture en mars 2021, la candidature de la baguette à l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco a été validée par l'Organisation ce mercredi 30 novembre.

Olivia Grégoire, la ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, a mis en valeur ce titre dans une vidéo postée sur son compte Twitter. «C'est le savoir-vivre à la française qui est mis à l'honneur, nos traditions de partage et de convivialité et surtout le savoir-faire de nos artisans boulangers», a commenté cette dernière.

La ministre de la Culture Rima Abdul Malak s'est réjoui sur Twitter de cette «belle reconnaissance pour nos artisans et ces lieux fédérateurs que sont les boulangeries».

L'organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture a précisément valorisé «les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette». Ces deux notions sont menacées par l'industrialisation et la disparition progressive des boulangeries artisanales, notamment dans les campagnes françaises. Un chiffre vient illustrer ce propos : 400 commerces d'artisans boulangers-pâtisseries disparaissent chaque année depuis 1970.

Une première reconnaissance nationale en 2018

Pour obtenir le sésame, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) a monté un dossier de plus de 135 pages, tout en se dotant d'un comité de pilotage. Elle s'est également appuyée sur une reconnaissance de l'Unesco en novembre 2018 de la baguette de pain comme «patrimoine culturel immatériel national». Une étape préalable majeure avant une reconnaissance mondiale.

La baguette a ainsi rejoint la pizza napolitaine et la bière belge, qui ont fait leur entrée au patrimoine mondial de l'Unesco en 2017. La dernière tradition culinaire intégrée à ce label était le couscous, reconnu comme spécialité du Maghreb par l'institution de l'ONU en janvier 2021.



A cette occasion, via son espace Arts & Culture, Google a mis en avant la baguette dans une exposition en ligne avec des conseils de professionnels ainsi qu'un résumé de son histoire et des anecdotes autour de ce produit dont l'appellation remonte au début du XX^e siècle à Paris.

La baguette, produit qui pèse en France

D'un point de vue littéral, le poids d'une baguette de pain est de 250 grammes pour une longueur comprise entre 55 et 65 centimètres. Sa composition est simple : de l'eau, de la farine, du sel et de la levure.

Sur le plan économique, le secteur emploie 180.000 personnes, selon les données relayées par la CNBPF. Le chiffre d'affaires annuel des boulangeries-pâtisseries est estimé à 11 milliards d'euros toutes taxes comprises.

D'après l'exposition Google, 320 baguettes sont produites en France chaque seconde, soit près de 10 milliards par an. La CNBPF avance le chiffre de 12 millions de consommateurs présents dans les boulangeries françaises chaque jour.

* Sandra Tshiyombo

France : la baguette inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco

Avec le béret, le vin rouge, elle fait partie du fameux triptyque personnifiant l'art de vivre à la Française. Et ce mercredi, avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette de pain vient d'être inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.



Archives : supporters de l'équipe de France de Rugby lors d'une rencontre entre les Bleus et le XV irlandais à Cardiff pendant la Coupe du monde, le 11 octobre 2015 - Tous droits réservés GABRIEL BOUYS / AFP

Plus précisément, ce sont les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette qui ont été distingués par l'organisation, qui honore avant tout des traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

"C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries. (...) La baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan", s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dans un communiqué.

Immortalisée par des films et des publicités, c'est cependant un produit relativement récent, apparu au début du XX^e siècle à Paris.

Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué en 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne.

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre de leurs commerces, surtout dans les communes rurales. En 1970, on comptait quelque 55.000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35.000 aujourd'hui (une pour 2.000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis une cinquantaine d'années.

Le président français Emmanuel Macron avait apporté son soutien au dossier, en décrivant la baguette comme "*250 grammes de magie et de perfection*".



Direction régionale
des affaires culturelles

