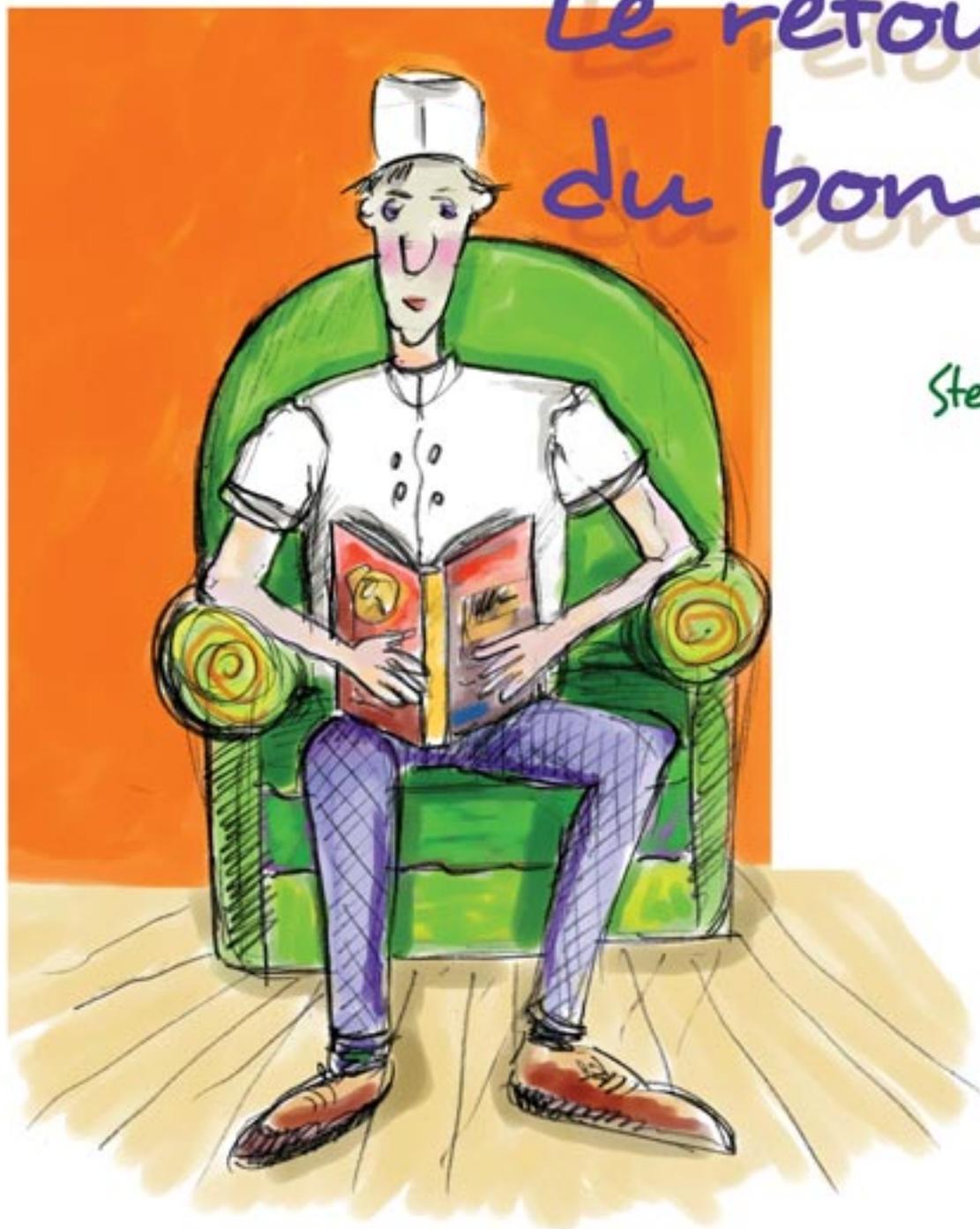


**I.N.B.P**

*Le retour  
du bon pain*

*Steven L. Kaplan*



Septembre 2002



OÙ SE PROCURER L'OUVRAGE ?  
**Le Retour du bon pain** / Steven L. Kaplan  
Paris : Perrin, 2002

**Editions Perrin** - Eliane Couton  
76, rue Bonaparte  
75 006 Paris  
Tél 01 44 41 35 42

Ou en vente dans toutes les librairies

Rédaction

INBP

150, boulevard de l'Europe

BP 1032

76171 Rouen cedex 1

Tél : 02 35 58 17 77

Fax : 02 35 58 17 86

Web : [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

E-mail : [bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com)

Responsable de la rédaction

Gérard BROCHOIRE

Ont collaboré à ce numéro

Steven L. KAPLAN, Catherine STEPHAN

Illustration couverture

Frédérique JEANNE

Abonnements

S.O.T.A.L.

27, avenue d'Eylau

75782 PARIS cedex 16

Tél. 01 53 70 16 25

Éditeur

S.O.T.A.L.

Société d'Édition et de Publication

"Les Talemeliers"

Directeur de la publication : Jean-Pierre Cruzet

N° CPPAP : 57846

Imprimeur

La Loupe Quebecor SA

28240 La Loupe

N°81

## En guise d'intro

Par amour pour mon sujet ..... 3

## Chapitre 1

LE BON PAIN : PRATIQUES ET DISCOURS

Extrait ..... 4

## Chapitre 2

LA DOUBLE CRISE DU PAIN

Extrait ..... 6

## Chapitre 3

LE WESTERN DU PAIN BLANC

Extrait ..... 10

## Conclusion

Extrait ..... 12

# PAR AMOUR POUR MON SUJET...



Qu'est-  
ce qui a pu conduire un historien  
américain, professeur à Cornell University,  
à Sciences Po et à l'École normale supérieure à  
s'intéresser à notre bon vieux pain français ?

Peut-être la réponse se trouve-t-elle à la fin de l'introduction de son nouvel ouvrage "**Le Retour du bon pain**", lorsque s'adressant directement au lecteur, il déclare : "Je demande par avance l'indulgence du lecteur pour quelques envolées lyriques dans ma description du pain, où je me laisse emporter **par amour pour mon sujet**".

C'est donc en amoureux du pain que **Steven L. Kaplan** a su imposer son nom auprès des boulangers avec des ouvrages magistraux tels que "Le Pain, le peuple, et le Roi" ou "Le Meilleur pain du monde".

En grand historien, il fréquente assidûment, de longues heures durant, bibliothèques et centres d'information sur la boulangerie, parcourant des kilos d'archives et de documents qui viendront nourrir ses écrits.

L'INBP a eu le plaisir d'ouvrir sa salle de lecture au chercheur et de répondre à ses nombreuses questions visant à percevoir l'évolution d'une profession et à définir les contours de la boulangerie actuelle.

Nous le remercions, ainsi que son éditeur, les Editions Perrin, de nous autoriser aujourd'hui à reproduire des extraits de son brillant "Retour du bon pain."

## LE RETOUR DU BON PAIN

STEVEN L. KAPLAN

**D**ans cet extrait, *S. L. Kaplan* tente de définir les secrets du bon pain.

*Le bon pain tient-il de la qualité des matières premières, de la technique employée, d'abord par le meunier puis par le boulanger, de la compétence, de la formation, de la motivation de l'artisan ?*

*Loin de se contenter d'une réponse unique, l'auteur explore cet ensemble de causalités, en s'appuyant, entre autres, sur des citations de professionnels passionnés.*

### LES SECRETS DU BON PAIN

«Au bout de ce long itinéraire dans les fournils d'antan et d'aujourd'hui, **comment résumer le mystère de la bonne panification ?**»

La profession de foi de **Lionel Poilâne** me semble pertinente : « On ne fabrique du bon pain que si on aime vraiment le pain. » Mais si ce ferment affectif est absolument nécessaire, il n'est pas suffisant.

Quasiment tout le monde est d'accord pour dire qu'il n'y a pas une seule recette. Ce relativisme intégral doit être nuancé.

**Faymond Calvel** ne s'est jamais lassé de répéter que le bon pain, « c'est un pain qui est panifié dans le respect de la nature des choses ». Abstraite et quelque peu incantatoire, la formule paraît lumineuse à ses adeptes et parfaitement opaque aux autres. On y voit déjà plus clair quand il évoque « les règles de l'art, attachées au métier », pratiques et normes dont nous avons suivi l'évolution à travers plusieurs siècles. Ou quand il dit que le bon pain, « c'est d'abord la nature et puis ce sont des hommes ». La

nature et la culture : les deux pôles qui structurent une large partie de la vie sociale. Mais quelle part attribuer à chacune ?

**H. Nuret**, grand spécialiste des blés et des farines, qui avait accueilli le jeune Calvel en 1936 comme boulanger à l'École française de meunerie, soulignait « l'importance absolument primordiale de la technique de panification sur la qualité du pain ». Sans pouvoir attribuer des coefficients précis à tous les facteurs auxquels on doit faire face tout au long de la chaîne (et en supposant l'absence d'anomalies significatives), H. Nuret accorde 70 à 75 % de responsabilité au boulanger, 15 à 20 % au blé et 5 à 10 % au meunier. L'auteur n'étant pas boulanger, on aurait pu s'attendre à une survalorisation de la contribution faite en amont par les cultivateurs et les meuniers.

Fort peu enclins à sous-estimer leur apport à la fabrication du bon pain, les jeunes maîtres d'aujourd'hui, dans la droite lignée du docteur Malouin et du professeur Calvel, insistent davantage sur le fait que leurs résultats dépendent en grande partie de la mise en œuvre d'une bonne farine, tirée, *a fortiori*, d'un froment connu pour ses qualités boulangères.

« De même que le cépage a une grande influence pour le vin, maintient **Éric Kayser** <sup>(1)</sup>, le goût du pain est dans une large mesure déterminé par les farines. »

Boulangier janséniste – trait de caractère approprié pour un artisan dont le fournil est à deux pas de l'ancien cimetière Saint-Médard –, **Dominique Saibron** <sup>(1)</sup>, pour sauvegarder la pureté de ses arômes et de ses saveurs, impose à son meunier un cahier des charges draconien excluant tous genres d'additifs, d'adjuvants ou d'auxiliaires technologiques, y compris les amylases fongiques omniprésentes dans les farines.

<sup>(1)</sup> E. Kayser et D. Saibron sont boulangers, rue Monge, à Paris

## CHAPITRE 1 - Le bon pain : pratiques et discours

Formateur à l'INBP, **Patrick Castagna** postule, lui, un lien direct entre la qualité des farines (les meilleures étant celles « qui se laissent aller ») et l'originalité du goût, célébrant notamment celles triturées à la meule, contre la doctrine Calvel, en l'occurrence apologiste de l'industrie meunière contemporaine, prétendant que les cylindres métalliques donnent les mêmes résultats que les meules de pierre.

Pourtant au début du troisième millénaire la **causalité précise de la fabrication du bon pain** demeure encore obscure. On sait simplement que jouent divers facteurs : la qualité de la farine, la modalité du pétrissage, la dose de ferment et la durée de la fermentation, le genre de cuisson, au point qu'on peine à établir si un changement du processus de fabrication modifie nettement la qualité du goût ou de l'arôme.

Préparant l'avenir, certains meuniers envisagent une sorte d'**ingénierie de la flaveur** qui permettrait aux artisans boulangers de réaliser plus ou moins exactement ce qui est annoncé sur le plan de saveurs et d'odeurs dans le diagramme qui leur est proposé.

Grâce à une meilleure connaissance du **génomme du blé** (2), l'un des plus complexes, et à la maîtrise des techniques de traçabilité, les meuniers projettent un développement important des « interactions entre terroir de culture [et] méthode culturale d'un côté, et goût et qualité du pain de l'autre ». Ils comptent être en mesure de fabriquer des farines répondant « à des profils sensoriels différents », du goût sur mesure pour un marché de plus en plus segmenté. Eldorado organoleptique pour certains boulangers, pour d'autres la perspective relève plutôt du Meilleur des mondes.

Toujours est-il que, avec les meilleures matières premières du monde, un boulanger mal formé ou peu motivé ne saurait faire un

bon pain. D'où le poids que H. Nuret fait reposer sur la **compétence de l'artisan**. D'où aussi l'attention que nous avons portée aux procédés de panification depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle.



Nous avons mis l'accent sur la **fermentation**, clé de la fabrication du pain. L'histoire du levain éclipsé par la levure résume en quelque sorte toute l'histoire de la boulangerie moderne. (Le retour discret du levain à présent, souvent dans le contexte d'une fermentation différée réalisée grâce au froid, esquisse sans doute un des scénarios de l'avenir). Mais nous avons également montré l'influence énorme sur la qualité du pain des autres étapes, notamment le pétrissage, le façonnage et la cuisson.

Extrêmement complexe et délicate, chacune de ces phases raconte la **tension chronique entre le passé et l'avenir**, la tradition et l'innovation, le progrès social et la nostalgie artisanale, la main et la machine, la lenteur et la vitesse, la qualité et la productivité, la fidélité et l'apostasie.

Nous examinerons de près certaines de ces tensions dans les chapitres qui suivent, ce qui nous aidera à comprendre comment le pain était tombé si bas et pourquoi il ressuscite."

(2) Ensemble des chromosomes

*La boulangerie a traversé “une longue ère d’angoisse et de désarroi”. Au point que, selon l’auteur, la baisse ininterrompue de la consommation du pain menaçait sa survie, au moins dans sa forme traditionnelle. Dans cet extrait, Steven L. Kaplan analyse l’évolution des orientations des représentants directs de la profession, et de prescripteurs tels que le corps médical qui eut, à une époque, une part de responsabilités dans la désaffection du pain.*

### DES EFFETS DU PROGRÈS... AU DISCOURS QUALITÉ ET SÉCURITÉ

“Si l’émancipation du joug terrible de la dépendance du pain soulageait énormément État et société en France, elle ouvrait pour la boulangerie une **longue ère d’angoisse et de désarroi**. Car elle inaugurerait une baisse ininterrompue de la consommation qui menaçait à terme la survie de la profession, au moins dans sa forme traditionnelle.

Il s’agissait d’abord d’un ajustement massif et lent requis et justifié par ces profondes transformations sociales, politiques, psychologiques et technologiques que nous appelons, faute de mieux, la **modernisation**. Le « progrès » voulait dire que l’on dépensait beaucoup moins d’énergie au travail et à la maison ; ayant besoin de moins de calories, on mangeait moins de pain. L’ascension sociale invitait les consommateurs à une valorisante diversification de leur régime alimentaire.

Mais, au-delà de ces changements structurels, il y avait comme un rejet supplémentaire, voire une véritable sanction, un mouvement pas du tout inexorable traduisant une

**désaffection pour le pain**. Grandement favorisée par l’anathème brutal que le **corps médical** jetait sur le pain, celle-ci exprimait en même temps, depuis presque un siècle, une critique de la (mauvaise) qualité du produit. Même si l’expérience de la Seconde Guerre mondiale a considérablement noirci le tableau, avant déjà on se demandait où était passé le bon pain d’« autrefois ».

Si juste après la guerre l’État a chargé le **CNERNA** (3), capable de mobiliser les meilleurs savants en France, d’une enquête scientifique sur la qualité du pain, sa mission inavouée était surtout de rassurer les Français et de mettre la filière blé-farine-pain sur orbite.

Relativisant le déclin de la consommation française en la plaçant dans une perspective comparative occidentale, critiquant certains excès de productivisme, notamment dans l’agriculture, et refusant toute prescription organoleptique puisque le goût restait chose subjective et quelque peu mystérieuse, le CNERNA a néanmoins conclu sans aucune équivoque que le pain français était d’excellente qualité et parfaitement sain. Les cylindres en métal ne cédaient rien à la meule de pierre en ce qui concerne la qualité et la sécurité des farines qu’ils fabriquaient, et le remplacement du levain par la levure dans la panification constituait « un incontestable progrès ».

Requinquée par le premier rapport CNERNA, suivi par un second allant dans le même sens publié quinze ans plus tard, la **profession** pendant les années **1960 et 1970** s’est surtout préoccupée de la **modernisation**, ne voulant pas rater le coche que toute la France semblait rêver de prendre. Elle a surfé sur la vague immense du nouveau pain blanc (voir le chapitre suivant), puis encouragé les boulangers à investir dans la mécanisation, recette non seulement pour l’amélioration de la qualité de leur vie, mais aussi pour la qualité de leur pain, par la régularité et l’efficacité

(3) Centre national d’études et de recommandations sur l’alimentation et la nutrition

## CHAPITRE 2 - La double crise du pain

qu'elle apportait. Elle ne voulait pas entendre la critique de plus en plus véhémement suggérant que ce genre de modernisation, loin d'enrayer la chute de la consommation, ne pouvait que l'aggraver.

Vers **1980**, la Confédération commence à revenir à un regard moins complaisant sur la qualité. Le **président Combe** ose distinguer très concrètement la bonne modernisation de la mauvaise. Le « respect de la pâte » qu'il prônait est la profession de foi des meilleurs boulangers du XXI<sup>e</sup> siècle.

Avouant que le syndicat avait sous-estimé l'importance du « facteur qualité », son successeur **J. Paquet** a organisé en **1983** les « états généraux » de la boulangerie dans l'espoir de mobiliser l'opinion publique, d'inciter l'État à agir en faveur de l'artisanat, et de galvaniser la volonté de la filière. Opération audacieuse visant « un changement de mentalités » (réconciliation des Français avec leur pain et des boulangers avec l'esprit d'autocritique), elle était toutefois pétrie d'ambivalences sinon de contradictions.

Vis-à-vis du public, il fallait valoriser l'image du pain, car l'objectif primordial était de **remonter la consommation** au plus vite et au plus fort. Mais pour être crédible, la boulangerie devait faire son *mea culpa*, d'une manière ou d'une autre. Il fallait fidéliser ce public, son allégeance à l'artisanat constituant une sorte d'engagement patriotique et patrimonial, mais il fallait rendre ces mêmes consommateurs plus exigeants en les informant mieux, et donc plus autonomes et plus libres.

Pour la profession, le message n'était pas moins ambigu : exhortation aux boulangers à se remettre en question et affirmation qu'ils faisaient déjà à peu près tout ce qu'ils pouvaient ; critique de la mécanisation débridée et injonction d'achever la modernisation des fournils ; sommation de

rester artisans, la clé de leur « différence » par rapport à la concurrence, mais en même



temps de passer « du métier à l'entreprise ». Tirailés entre opération vérité et opération marketing, les chefs syndicalistes ont néanmoins fait preuve d'un grand réalisme : le niveau de la consommation du pain dépendra rigoureusement de sa **qualité**. Si la Confédération n'était pas (encore ?) prête à dire ses membres comment faire le pain, une des commissions qui préparaient les états généraux a rejeté le pétrissage intensifié, dénoncé l'ajout de la farine de fève et mis en garde contre les effets pervers de l'acide ascorbique : tout un programme de renouveau qualitatif. Une autre commission a souligné la vocation sociale et symbolique du pain : pain-amour et pain-lien social.

Dans le sillage des états généraux, le thème de la qualité est devenu le **refrain de la profession**. Avant, les syndicalistes hésitaient souvent à discuter ouvertement de la qualité, par crainte de démoraliser leurs propres troupes. Désormais les uns et les autres semblaient enfin décomplexés.

**J. Paquet** a organisé un « Congrès pour la Qualité » ; les « Journées Qualité du pain » ont eu lieu à Chartres ; des syndicats un peu partout ont lancé des « chartes de la qualité » ou autres entreprises tant de réflexion que de

### CHAPITRE 2 - La double crise du pain

promotion ; et dans un long rapport **Jean Cabut** (4) a expliqué au Conseil économique et social que la voie qualitative était la seule manière pour relancer la consommation.

Autre manifestation de la prise de conscience de la qualité : la montée en force des **pains spéciaux**, exercice d'imagination qui a séduit le public même si cela n'a pas bénéficié en premier lieu aux artisans.

L'idée de **remise en question** est devenue quasiment la doctrine officielle de la Confédération. Loin d'être neuve, dans le contexte artisanal l'idée était tout de même assez radicale. Car elle impliquait une révision déchirante, la reprise d'un discours de critique très dure et quelque peu humiliante articulée par les meuniers, et l'aveu d'un dérapage par rapport à une tradition antique qui a engendré et anobli la profession.

Les boulangers se mettaient enfin à comprendre que les mauvais allaient tuer les bons, que seule la conquête de la qualité par une impitoyable **auto-analyse** pouvait sauver la profession dans un contexte de concurrence âpre.

Le symbole de l'engagement de la Confédération dans la politique de remise en cause fut le « **décret pain** », fruit d'un intense lobbying syndical, promulgué en **septembre 1993**, qui a créé le pain de tradition française. Sans additifs, notamment l'acide ascorbique, tueur du goût, et exigeant un long pointage, ce pain, idéal-produit-phare de l'avenir artisanal, constituait un vrai test, et pour les leaders et pour la base, un test de volonté d'introspection critique et de rupture pratique.

Adopter ce pain comme **moteur de renouveau** impliquait inéluctablement une modification drastique de la façon de panifier. Tout le monde n'y croyait pas, loin s'en faut, même au sein de la Confédération. Les

contraintes du diagramme inquiétaient : on exagérait sa complexité, on avait peur du sevrage de l'acide ascorbique. Le démarrage du pain de tradition s'avéra très lent. Mais ceux qui l'ont essayé, et surtout ceux qui l'ont réussi, trouvèrent son goût incomparable et comprirent tout de suite que c'était la façon la



plus puissante de résister à la banalisation du pain.

L'évocation de la « **tradition** » soulignait la force mythique du retour aux sources pour inspiration et confirmation, du recours à cet « autrefois » qui est à la fois enraciné dans le temps et intemporel, une solution concrète et une fantaisie romantique.

Vilipendé par le président Gringoire dans les années 50 comme un obstacle au progrès, un alibi pour l'immobilisme, moins d'un demi-siècle après cet **autrefois** est le garant d'un dynamisme dans l'authenticité, de l'innovation dans le respect du passé (hyper-)valorisé et (fort) valorisant.

La remise en cause s'est étendue de la qualité de **production** (du pain) à la qualité de la **reproduction** (de la main-d'œuvre). Car l'autre crise profonde de la boulangerie se situait dans le recrutement et la formation du personnel, notamment des jeunes.

(4) Président de la Confédération de la Boulangerie jusqu'en 1998

## CHAPITRE 2 - La double crise du pain

L'**apprentissage**, historiquement la fierté des maîtres, y compris de ceux qui en abusaient, connaissait des jours sombres : artisans indifférents ou allergiques à la tutelle de plus en plus tatillonne de l'État ; jeunes, souvent en échec scolaire, peu motivés et encore moins disciplinés ; tensions entre maîtres d'école et maîtres du fournil.

Le bon pain exigeant impérativement de la compétence, voire l'amour du métier, les syndicalistes ont compris qu'il fallait, dans ce domaine également, revoir préventions et réflexes. Les artisans étaient invités à se demander s'ils faisaient le maximum pour la **transmission du savoir**.

Un nouveau consensus se constituait autour de l'idée qu'il fallait que le maître fasse davantage de son côté pour socialiser le jeune dans la pratique et dans l'orgueil du métier, et qu'il fallait que la profession fasse plus pour améliorer le niveau de recrutement et repenser les étapes de la formation.

**Hors de la qualité, point de salut.** Mais si le salut passait par l'augmentation de la consommation, pour y arriver il fallait lever un autre blocage fort encombrant. Il s'agissait de l'attitude extrêmement négative du corps médical, pourfendeur du pain cancérigène, du pain source d'alcoolisme, du pain cause des maux digestifs, du pain génèse de la corpulence.

Depuis les **années 30**, la Confédération plaidait vainement pour la réhabilitation du pain. Blanchi totalement par le CNERNA, favorisé par de nouvelles recherches plus rigoureuses et par un changement de générations et de perspectives chez les médecins, le pain a commencé à remonter la pente.

Déjà aux états généraux, une brochette des plus grands spécialistes dans l'Hexagone ont donné leur bénédiction au pain. Mais aux

yeux de la profession, la véridique prise de cette bastille a eu lieu aux **Entretiens de Bichat** <sup>(5)</sup> de **1990**, où le pain a retrouvé « son



honneur », loué par tous les experts comme un aliment complet, sain, extrêmement équilibré et parfaitement digeste.

Ils exhortaient les consommateurs à en manger plus, autant pour leur **santé** que pour leur **plaisir**, car non seulement le pain ne faisait pas grossir, mais, grâce à l'absence de lipides et à la présence des fibres, entre autres, il aidait à la prévention de fléaux – retournement radical du balancier – comme le cancer et les maladies cardio-vasculaires.

Plaisir et santé, plus la **sécurité**. Car dans le climat d'angoisse provoqué par la vache folle et d'autres risques alimentaires, le pain, gardant sa raison, semblait une valeur sûre dans tous les sens.

Mais les **années 90** furent une décennie turbulente pour la boulangerie. Si certains commentateurs annonçaient que le pire était

<sup>(5)</sup> Séminaire de formation destiné au milieu médical

**Pourquoi le western du pain blanc ? En partie parce qu'il fit son retour, après guerre, par l'Ouest comme le rappelle l'auteur.**

**S. Kaplan analyse dans cet extrait la symbolique, les valeurs véhiculées par le pain blanc, véritable objet de fantasme, évoque son retour après-guerre, marquant la modernisation de la profession, qui comportait son lot de risques et pièges.**

### LE VERSANT SOMBRE DU BLANC

“Les Français se tournent vers le **pain blanc** comme les plantes vers le soleil. C'est une des tendances lourdes de l'histoire française depuis quatre siècles au moins.

Le **froment** et le **blanc** vont de pair avec les révolutions agricole, industrielle et sociopolitique, avec la centralisation et la consolidation de l'État, avec la démocratisation, avec l'augmentation du niveau de vie, avec ce qu'on appelle conventionnellement « le **progrès** » [...]

Source de prestige, de valeur et de pouvoir, par sa prétendue pureté et sa relative rareté, le pain blanc, dans le domaine de la nutrition et de la santé, a été longtemps (et demeure toujours) l'**objet de vifs débats**, complexes et simplistes, scientifiques et scientistes, toujours passionnés [...]

Sans la Seconde Guerre mondiale, il se peut que la France eût oublié le pain blanc, relégué au musée. Mais parmi les privations quotidiennes, rien ne gênait plus les Français que le **mauvais pain** : un véritable retour en arrière, pain bis moche, frelaté, lourd et collant à la fois, laid, désagréable à manger. Le fantasme alimentaire universel, sauf dans

certains milieux, disons privilégiés, était le pain blanc de froment [...] La Libération n'a pas libéré tout de suite les Français de ce pain de cauchemar.

L'après-guerre a constitué un contexte presque parfait pour la **réaffirmation** du **pain blanc**. Mais non le pain blanc d'antan, malgré ses vertus légendaires. Dislocation drastique, destruction épouvantable, contact avec l'Amérique : la France a vécu une profonde rupture.

Le bon pain blanc allait être un blanc de demain, pas celui d'hier. Rideau pour le western du pain blanc. Ce n'est pas la moindre des ironies de la Reconstruction que l'initiative soit venue de l'**Ouest**, du pays de la contre-Révolution et de la chouannerie, pays réputé (en bonne partie injustement) arriéré, allergique au mouvement.

Il semble approprié que ce soit dans le pétrin, symbole de la résistance de la boulangerie française à la modernisation par la mécanisation, qu'ait démarré la **nouvelle méthode** qui allait révolutionner la profession.

Si les critiques du **pétrissage intensifié** déplorent – à juste titre – l'éloignement de la main dans la pratique d'une panification qui échappe aux protocoles artisanaux, il ne faut pas qu'ils oublient que la première distanciation remonte à l'introduction du pétrin mécanique. Si la panification est l'ensemencement et la fécondation, le pétrin est, lui, le site de l'imprégnation et de la naissance, tâches intimes dans lesquelles la machine a remplacé la main dès la fin de la Première Guerre mondiale.

Donc le grand chambardement qui a suivi la Seconde Guerre mondiale a lieu toujours dans le pétrin. Accident ou expérience, le **PGV** <sup>(6)</sup> surprend tout le monde. Les gardiens du patrimoine panaire semblent les premiers secoués. Guère accoutumés à des initiatives

(6) Pétrissage grande vitesse

## CHAPITRE 3 - Le western du pain blanc

d'en bas, ils n'ont rien vu venir. Alors même qu'ils prévoient que la nouvelle méthode allait être confinée aux espaces ruraux sinon à la région d'origine, elle conquiert rapidement France et Navarre. Alors même que la critique s'approfondit, la diffusion s'élargit.

Au-delà de ce phénomène, personne ne s'attendait à l'**impact** sismique « **secondaire** ». Car la nouvelle méthode entraîne des retombées en cascade. Nouveau diagramme, nouveau fournil, plus ou moins, malgré le modèle frugal de Bousquet et Cordon (7), ces pionniers de l'Ouest.

La conjoncture globale en France était favorable à la **modernisation** à tout crin [...]

« Mais nous sommes si routiniers, nous avons tellement de peine à modifier nos habitudes », avouait le président du syndicat de Seine-Maritime en 1957, à la veille de la métamorphose. La profession se voyait toujours en retard d'un combat. Pourtant, pendant la décennie 1958-1968, la boulangerie n'a pas seulement vécu, elle a déclenché elle-même et géré sans doute la plus grande et la plus rapide transformation de son histoire.

Les Français trouvaient donc le pain blanc dont ils rêvaient : très blanc en couleur, volumineux comme un bourgeois prospère, mais en même temps léger comme une danseuse de l'Opéra. Le problème était que ce **beau pain** n'était **pas bon**. Au moins selon le jugement des spécialistes, car les praticiens en étaient massivement inconscients, et on a du mal à mesurer à partir de quel moment le public s'est senti trompé : sûrement pas aussi vite que le prétendent les analystes, impatients de relier la chute de la consommation (phénomène quasiment ininterrompu) à l'avènement du pain blanc (dont le volume gonflé pouvait bien inciter à une baisse de consommation sans désaffection pour le produit).

Encore une discordance et un décalage entre les experts et les gens du métier, mais pas seulement sur la question du goût, de la couleur, de la texture de la mie, etc. Car la méthode pain blanc avait généré une modification systémique en profondeur qui dépassait telle ou telle sorte de pain. Toute une manière de travailler était en jeu, voire tout un style de vie



Tournée à la campagne dans les années 60

de métier. Les critiques voyaient bien avant les praticiens que la modernisation avait piégé et allait bloquer la boulangerie.

La **mécanisation** rendait la vie des boulangers infiniment plus agréable : on ne peut surestimer l'importance de ce vrai progrès, ni du poids de la fatigue elle-même comme mobile et justification de changement. Mais, ce faisant, cette mécanisation les a dépouillés d'une certaine autonomie et risquait de les spolier de certaines compétences qui constituaient jusque-là leur identité même. Cette modernisation mal maîtrisée, selon les experts, a figé la boulangerie dans un modèle de production et de reproduction de la médiocrité.

A terme, cette modernisation pouvait même, insinuaient-ils, conduire à l'**apocalypse professionnelle**. Comment faire passer ce message tellement sombre à des gens qui ne voyaient que le versant lumineux du blanc ? Comment faire paraître le clair-obscur qui révèle les terribles aspérités ? Ces boulangers, dopés par les Trente Glorieuses en marche,

(7) *Boulangers en Charente-Maritime*

*Un premier extrait de la conclusion évoque le processus de renouvellement engagé par la boulangerie artisanale, en réponse à une concurrence qu'elle juge illégitime : industriels et grande distribution sont dans la ligne de mire.*

*Le second retrace l'évolution des relations entretenues par le "vieux couple" que forment l'Etat et la boulangerie.*

### LE RENOUVELLEMENT EN MARCHÉ

"[...] Au fond, les syndicalistes savaient cependant que le Rubicon était traversé. Les consommateurs, plus « conscients » et discriminants, n'allaient pas revenir si la **qualité** ne s'améliorait pas considérablement.

Par ailleurs, la boulangerie n'était plus un **métier de secteur**. Le marketing et la recherche du plaisir incitaient les clients éventuels à chercher au-delà du coin de la rue, peut-être même en grande surface, où le niveau des fournils intégrés égalait celui de bien des artisans en boutique, et à moindre coût pour l'acheteur. Les médiocres boulangers risquaient de tuer les bons, d'autant plus que la dénonciation (tonitruante) atteignait le grand public, grâce aux critiques d'Alain Schifres et de Jean-Pierre Coffe, entre autres.

Enfin, la profession se rendait compte qu'il fallait repenser la qualité de la reproduction pour garantir la qualité de la production. Au lieu de déplorer passivement le bas niveau des apprentis, la Confédération commençait à envisager la réforme profonde des systèmes de **formation** et de **recrutement**.

Il est difficile de déjouer les plans de la

compétition sans changer certaines de ses façons de faire. Historiquement peu disposée à modifier le cap, d'autant moins après la coûteuse révolution blanche des années 1960, la boulangerie artisanale ne voulait pas admettre, au début, que la menace de la naissante **boulangerie industrielle** et de la **grande distribution** était sérieuse. Même quand la concurrence s'est avérée extrêmement musclée, en leur arrachant de grosses parts de marché dans un contexte d'amenuisement global de la demande, au lieu de se remettre en question, les artisans préférèrent mettre en question la qualité morale de cette concurrence, qui les indignait autant qu'elle les déconcertait.

« Déloyale » dans ses pratiques (refus de respecter la fermeture hebdomadaire, application de prix d'appels ruineux, usurpation des titres traditionnels du métier, autrement dit, « mépris de "toutes règles" »), elle était, aux yeux de la profession artisanale, **illégitime** (et tragique) dans son essence même.

Étant donné leur nombre, leur mission historique (service public de proximité), leur inscription sociale (constituant le lien entre citoyens), leur rôle culturel (le pain n'étant pas un simple produit marchand), et leur poids politique (démessuré, apparenté à celui des paysans, autres anachronismes emblématiquement protégés), les artisans croyaient qu'ils devaient être à l'abri de toute concurrence [...] Plus tard, les artisans ont compris que la concurrence n'allait pas disparaître, ils se sont mobilisés et ont commencé un long processus de **renouvellement**, sans pouvoir jamais abandonner totalement l'idée qu'ils avaient un droit à la survie gravé dans le pacte social.

A l'aube du **troisième millénaire**, les tenants de l'économie morale au sein de la boulangerie artisanale ont cédé le pas aux réalistes, qui mettaient l'accent sur le métier comme entreprise. Sans abjurer le culte de l'artisan,

## CONCLUSION

ils abandonnèrent implicitement le manichéisme réducteur qui les opposait à leurs rivaux.

La boulangerie artisanale allait l'emporter, non par privilège exclusif héréditaire, mais par la **supériorité** de ses produits, ses **services**, et sa **communication**. Jean-Pierre Crouzet, l'actuel président de la Confédération et thuriféraire de cette politique lucide et volontaire, espérait refonder le syndicalisme



boulangers, sinistré par la sinistrose, sur cette nouvelle dynamique. Sans répudier totalement le protectionnisme, loin s'en faut, il a clairement renoncé au vieux rêve d'interdire la concurrence.

### LE COUPLE ETAT/BOULANGERIE

Paniquée dans les années **1980** et **1990** par la montée en force des terminaux de cuisson un peu partout et par les grandes et moyennes surfaces, la profession est aujourd'hui beaucoup plus confiante dans sa capacité de résister sur le terrain de la **qualité** et de la **proximité** engagée. Face à l'annonce de la fusion de deux leaders de la boulangerie industrielle en mars 2002, l'organe confédéral, observant que « les artisans boulangers restent sereins », explique qu'il s'agit d'« une situation sans commune mesure » avec le combat acharné mené pendant longtemps contre ces adversaires.”

### CONCLUSION

“[...] Dans l'esprit de bien des boulangers, l'État aurait dû les mettre à l'abri de toutes ces menaces. Cependant, l'**attitude de la boulangerie à l'égard de l'État** a été toujours profondément ambivalente.

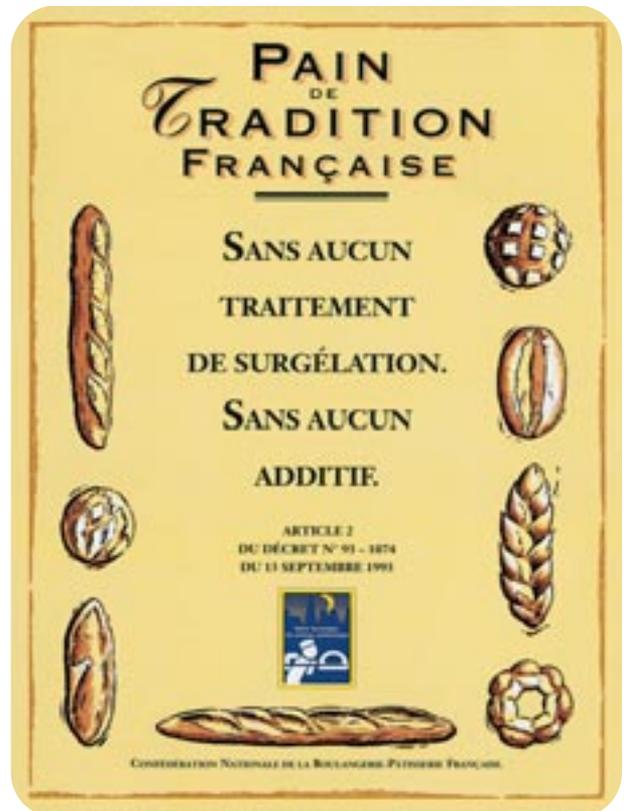
Depuis le temps des princes nourriciers jusqu'à la Troisième République, sinon plus tard, le pain a relevé non pas du commerce, mais de la « **police** » ou de la « **raison d'État** ». Denrée de première nécessité, le pain fournissait la clé de la stabilité sociale et politique. L'État, incarné par le roi ou dépersonnalisé, restait le boulanger de dernier recours ; la Révolution française n'a rien changé au contrat social des subsistances qui liait le Peuple des consommateurs à l'autorité publique.

Par l'intermédiaire de sa « police » [...], l'État garantissait l'approvisionnement. La police des boulangers visait trois objectifs primordiaux : la fourniture d'une quantité suffisante de pain de bonne qualité vendu à un juste prix [...] Si les boulangers vivaient mal cette tutelle [...], ils en profitaient aussi.

Homologuée par le Pouvoir, leur corporation détenait un **monopole** (théorique), gérait ses propres affaires (finances, recrutement, discipline interne), et participait directement à la police des confrères, parvenant souvent à adoucir les sanctions. Tout en soupçonnant en permanence les boulangers d'« avidité » et de « manœuvres, » la police limitait la concurrence extra-corporative et protégeait les boulangers contre la colère des consommateurs pendant les chertés et les disettes. Le salut public l'emportant sur la liberté du commerce, la boulangerie fut une des rares corporations à échapper à l'abolition/émancipation révolutionnaire. A Paris et dans d'autres grandes villes, elle devait maintenir des stocks d'urgence et remplir d'autres obligations constituant une sorte de service public.

Au **XX<sup>e</sup> siècle**, la corporation – devenue

syndicat – s'est dotée d'un passé légendaire fondé sur l'image d'une résistance acharnée et héroïque contre un État impitoyable et tentaculaire. Malgré sa rhétorique pugnace cependant, la corporation profitait de diverses formes de « **compensation** » en échange de sa soumission



à la taxe, au maintien des réserves de farines, et à d'autres contraintes d'ordre public. La liberté totale était une utopie chaleureusement célébrée et rigoureusement évitée par les boulangers. Comme beaucoup d'autres acteurs économiques, y compris les plus grands, les boulangers voulaient le beurre et l'argent du beurre : la liberté et la protection, selon les circonstances et en doses variables.

Rien n'a mobilisé davantage les boulangers pendant le XX<sup>e</sup> siècle que la lutte contre la **taxation**, bouc émissaire pour quasiment tous les maux de la profession, d'après le discours syndical anabolisé. [...] Quand l'État a bien voulu accorder la liberté, d'abord à la fin des années 1970, puis au début des années 1980, les uns l'ont célébrée car elle allait leur

## CONCLUSION

permettre de faire de la qualité, tandis qu'un certain nombre de boulangers ont vite succombé à la nostalgie de la taxation et de l'époque où tout était confortablement programmé d'avance.

A peine émancipée et déclarée majeure, la boulangerie a redemandé à l'État de venir à son aide d'urgence. Après avoir encouragé le développement et l'implantation autant de la grande distribution que de la boulangerie industrielle, le gouvernement a révisé sa politique. Avouant implicitement que la modernisation n'était ni socialement neutre ni culturellement innocente, l'État a accepté de revoir l'idée de l'**intérêt général** en ce qui concerne le rôle de la boulangerie artisanale. A partir des années 1990, il a esquissé une nouvelle relation avec la boulangerie, le couple atteignant un sommet d'affinité pendant le mandat de Jean-Pierre Raffarin au ministère du Commerce et de l'Artisanat, suite à l'élection à la présidence d'un autre grand ami de la profession, J. Chirac.

Ne croyant plus que l'artisan pouvait compter sur son seul mérite pour l'emporter sur le champ de bataille, la Confédération demandait une marque nationale officialisant l'exception artisanale française. Le gouvernement a donné satisfaction aux artisans avec la promulgation du « **décret pain** » en septembre 1993.

Il comportait deux volets [...] La dénomination « **Pain Maison** », titre censé être à la fois prestigieux et didactique, est réservée aux boulangers conduisant l'entier processus de panification dans leur propre fournil. S'il ne faisait absolument rien pour améliorer la qualité du pain, la Confédération espérait qu'il allait remonter le moral des boulangers et sensibiliser l'opinion publique.

Le deuxième volet, beaucoup plus audacieux

et controversé, fruit de dizaines de moutures successives, définissait un nouveau produit, baptisé le **pain de tradition française** [...] Ses partisans souhaitaient que le pain de tradition française devienne le produit phare de la boulangerie artisanale ressuscitée. Mais cette législation, un peu schizophrène, semblait offrir tacitement aux boulangers le choix entre l'option Pain Maison, qui réconciliait l'artisan avec lui-même sans demander le moindre changement dans sa façon de faire, et l'option pain de tradition, exigeant une profonde modification dans le diagramme et l'organisation du travail [...]

Devant l'impact moral et commercial extrêmement limité du décret pain, la Confédération est remontée au créneau pour arracher encore un effort de la part de l'État permettant de lutter contre une **concurrence** toujours dévastatrice. Pour préserver la boulangerie artisanale, J.-P. Raffarin, son nouveau ministre, préconisait une triple stratégie : un nouvel encadrement réglementaire (la protection contre ses ennemis), un renouvellement au sein du fournil (de la qualité, de la qualité et encore de la qualité), et un travail d'image (de la communication, de la communication, et encore de la communication). Le ministre s'engageait à faire exécuter l'obligation de la fermeture hebdomadaire, enjeu commercial et symbolique pour les artisans et à faire interdire le bradage du pain par les prix d'appels.

Il a signé une **Charte nationale** pour le développement de la boulangerie artisanale, marque du retour de la boulangerie à un certain rapport de dépendance vis-à-vis de l'État, ci-devant oppresseur. Entre autres mesures, la Charte a proclamé la fête annuelle du pain, le 16 mai, jour de saint Honoré, patron de la profession. C'est la patrimonialisation du pain, son inscription dans l'exception tant culturelle que sociale de l'hexagone. [...]

Par un arrêté du 12 décembre 1995, J.-P.

# STAGES COURTS I.N.B.P.

SEPTEMBRE 2002

OCTOBRE 2002

NOVEMBRE 2002

dim 1	mar 1	12	ven 1	Toussaint
lun 2	mer 2		sam 2	
mar 3	jeu 3		dim 3	
mer 4	ven 4		lun 4	26 30
jeu 5	sam 5		mar 5	
ven 6	dim 6		mer 6	
sam 7	lun 7	25 JR	jeu 7	
dim 8	mar 8		ven 8	
lun 9	mer 9		sam 9	
mar 10	jeu 10		dim 10	
mer 11	ven 11		lun 11	Armistice 1918
jeu 12	sam 12		mar 12	
ven 13	dim 13		mer 13	
sam 14	lun 14	13 VE	jeu 14	
dim 15	mar 15		ven 15	
lun 16	mer 16		sam 16	
mar 17	jeu 17		dim 17	
mer 18	ven 18		lun 18	27 JR
jeu 19	sam 19		mar 19	
ven 20	dim 20		mer 20	
sam 21	lun 21	14 VE	jeu 21	
dim 22	mar 22		ven 22	
lun 23	mer 23		sam 23	
mar 24	jeu 24		dim 24	
mer 25	ven 25		lun 25	15
jeu 26	sam 26		mar 26	
ven 27	dim 27		mer 27	
sam 28	lun 28		jeu 28	
dim 29	mar 29		ven 29	
lun 30	mer 30		sam 30	
	jeu 31			

## BOULANGERIE

- N°10 Tradition et innovations boulangères
- N°11 Décors rapides pour vitrine ou événement
- N°12 Viennoiseries variées
- N°13 Pains spéciaux
- N°14 Spécial levain liquide
- N°15 Pains au levain et four à bois
- MOF 2 Préparation au concours M.O.F.

## VENTE

- N°30 Préparons Noël : vitrine
- VE Initiation à la vente

## PÂTISSERIE

- N°23 Entremets et petits gâteaux
- N°24 Tartes salées et tartes sucrées
- N°25 Bûches nouvelles
- N°26 Chocolats de Noël
- N°27 Travail du sucre

## AUTRES STAGES

- JR Repreneurs en boulangerie-pâtisserie