COUCOU ! C'EST LA FÊTE DU PAIN

DU 14 AU 20 MAI, PARTOUT EN FRANCE

Baguettes en scène !

DOSSIER DE PRESSE - 23ÈME ÉDITION DE LA FÊTE DU PAIN

SOMMAIRE

Baguettes en scène !	p 3
Portrait de la baguette vedette de la Fête du Pain 2018	p 4 et 5
Secrets de baguettes !	p 6 et 7
Baguetelles (ou « la baguette intime »...)	p 8 et 9
Différentes facettes de la baguette	p 10 et 11
Concours de la meilleure baguette de tradition française	p 12 et 13
Mensurations de la baguette	p 14

Baguettes en scène !

Le concepteur, le styliste et l'impresario de la baguette se confient sur leur produit « vedette ». Les grands esprits se rencontrent !

Le concepteur

Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française

Le thème Baguettes en scène m'inspire parce que la baguette est une vedette pour tout le monde !
12 millions de clients poussent chaque jour la porte d'une boulangerie pour aller chercher une baguette. C'est une vedette digne d'être sur scène car des personnes du monde entier viennent en France et ont pour souhait premier de la goûter ; elle est parfois plus connue à l'étranger que certaines personnalités politiques ! C'est enfin une vedette pour son talent : sa croûte craquante comme une écorce, sa mie intime et savoureuse...
Si j'étais une baguette, je serais une baguette de tradition française car elle a quatre ingrédients (farine, eau, sel et levure) et un cinquième, indispensable : le savoir-faire. Elle est l'aboutissement du travail de l'agriculteur, du meunier et du boulanger qui mettra en œuvre toute l'alchimie du métier. Le pétrissage, les températures choisies, les temps de fermentation et le façonnage sont propres à chaque boulanger, qui va faire un produit unique. C'est ce qui fait la richesse de notre métier.
Une journée sans pain c'est comme un village sans boulangerie, c'est-à-dire un village moribond. C'est une journée triste car le pain fait partie de notre vie, il accompagne tous les plats ; c'est un produit digeste et sain. La boulangerie est un lieu d'échanges ; nous voyons les gens tous les jours. Pendant la canicule par exemple, nous donnions l'alerte si une personne âgée n'allait pas bien. Je crois pouvoir affirmer que nous sommes un commerce d'intérêt public !

Le styliste

Lionel Deloingce, président de l'Association nationale de la meunerie française

Le thème Baguettes en scène m'inspire parce que sous un nom générique, la baguette possède une grande richesse de recettes : tradition, multicéréales, classique, campagne, bio... Très discrètement, la baguette fait un « spectacle quotidien » pour lequel tous les acteurs de la filière blé-farine-pain (agriculteurs, meuniers et boulangers) travaillent de concert. Chaque jour, les 430 moulins de notre territoire transforment en farine les blés cultivés en France ; ils permettent aux boulangers de mettre la « baguette en scène » pour le grand plaisir de plus de 60 millions de consommateurs.
Si j'étais une baguette, je serais la baguette préférée de chaque personne pour accompagner ou constituer son repas. Il ne peut pas y avoir qu'un seul pain : « chacun son pain, chacun sa baguette ! ». Au-delà de satisfaire à la gourmandise de chacun, la baguette est un symbole fort, un art de vivre. Caractéristique de la gastronomie à la française, la baguette est aussi la réponse à l'exigence du citoyen engagé d'une société en pleine mutation.
Une journée sans pain c'est comme une journée sans plaisir. C'est passer à côté du plaisir de manger un aliment simplement composé de farine, d'eau, de levure ou levain et d'un peu de sel. C'est priver 97 % des consommateurs qui sont contents lorsqu'ils trouvent du pain frais sur leur table. C'est aussi priver la population d'un savoir faire unique dont nous devons être fiers. D'ailleurs, à travers l'histoire, l'expression « une journée sans pain » est associée à la difficulté, au manque, à la privation, à la tristesse, à l'ennui.

L'impresario

Bruno Le Maire, Ministre de l'économie et des finances

Le thème Baguettes en scène m'inspire, me parle parce qu'il évoque la diversité et la richesse de nos territoires ; il m'inspire également la spécificité et la qualité des produits fabriqués à partir de matières premières issues de l'agriculture locale. Il y a là une véritable dimension économique, avec la structuration et la consolidation des filières dans les territoires, le rapprochement de l'offre et de la demande, ainsi que la contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles. Il y a également une dimension environnementale, liée à la valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, à la préservation de l'eau et des paysages ou à la lutte contre le gaspillage alimentaire. J'y vois enfin une dimension sociale, basée sur l'éducation alimentaire et la création de liens entre les différents acteurs de notre société. Bref, toutes ces valeurs auxquelles les artisans des métiers de bouche sont très attachés.
Si j'étais une baguette, je serais une baguette de tradition française, aux céréales, complète, etc. Car ce sont précisément toutes ces variétés de baguettes qui permettent aujourd'hui de répondre à l'ensemble des attentes des consommateurs ! Comme l'ont montré les États généraux de l'alimentation, qui ont mobilisé l'ensemble de la filière alimentaire, les attentes des Français se sont élargies : manger mieux, manger local, manger sainement, garantir aux producteurs un revenu décent. Les boulangers se sont pleinement saisis de ces enjeux. Car ils savent combien le pain est central dans notre alimentation et dans notre culture. Et la Fête du Pain sera une nouvelle fois l'occasion pour les boulangers de démontrer leur créativité, à travers les déclinaisons régionales de la baguette, plébiscitées par des consommateurs friands de nouveauté.
Une journée sans pain c'est comme une Nation sans artisan ! Grâce aux 32 000 boulangeries, représentant environ 35 000 points de vente partout sur notre territoire, la France compte une boulangerie pour 1 800 habitants. Vos entreprises occupent la première place au sein de l'artisanat alimentaire et figurent parmi les commerces de détail de proximité les plus fréquentés, les plus appréciés des consommateurs. Vos commerces jouent un rôle majeur pour le dynamisme et la vitalité des communes rurales. Créateurs de lien social et de convivialité intergénérationnelle, ils sont souvent le dernier commerce d'une petite commune, essentiel à la vie de nos concitoyens.

Portrait de la baguette vedette de la Fête du Pain 2018

Elle a été créée spécialement pour la Fête du Pain 2018 par l'Institut national de la boulangerie pâtisserie (INBP). Très tendance, avec des qualités nutritionnelles recherchées, la baguette l'Insolite a une apparence à la fois moderne - sa scarification originale - et traditionnelle - l'esthétisme rustique de la farine. Zoom sur ce qui fait son succès.*

La baguette l'Insolite

Carte d'identité
Nom : Baguette **l'Insolite**
Longueur : 50 cm
Poids : 250 g

Composition

La baguette **l'Insolite** a de bons gènes. Elle se compose de farine de tradition française de type 65, de farine de type 80 et de farine de petit épeautre ; cette alliance subtile permet au boulanger d'obtenir une teinte et un goût spécifiques. La farine de tradition française (40 %) assure la bonne tenue de la pâte et un certain degré de légèreté finale. La farine de type 80 (40 %) contient plus d'enveloppe du grain de blé que la précédente ; elle est ainsi de couleur légèrement crème. Enfin, la farine de petit épeautre (appelé aussi « engrain »), de type 110 (20 %), apporte un petit goût et une odeur particuliers. *« Pour rester dans le thème de la pureté nutritionnelle, la baguette **l'Insolite** contient du sel pur de mer ou de Guérande non traité »*, ajoute Philippe Hermenier, son co-créateur et Meilleur ouvrier de France, formateur itinérant en boulangerie de l'INBP.

Grigne

La grigne (scarification) se fait à l'enfournement après tamisage de farine de type 80 sur la surface de la baguette : c'est un trait unique en forme de vague auquel sont associés quinze petits coups de lame transversaux. Notons les contrastes de couleur et le joli mouvement ondulé maquillant notre vedette.

Nutrition

La baguette **l'Insolite** est dans l'air du temps ! *« Elle répond aux souhaits des consommateurs actuels en procurant un apport nutritionnel intéressant en fibres, vitamines et minéraux »*, confie Denis Fatet, superviseur et formateur en boulangerie à l'INBP et deuxième co-créateur de la baguette. *« La farine de blé de type 80 est riche en fibres alimentaires et augmente la teneur minérale du produit ; la farine de petit épeautre est elle aussi source de fibres, issus du grain d'épeautre ; au-delà des matières minérales stockées dans l'enveloppe du grain d'épeautre présent dans la farine (magnésium, phosphore, calcium), celui-ci est notamment riche en antioxydants et pauvre en gluten. La digestion est ainsi favorisée »*. Les fibres participent de plus à la bonne conservation de la baguette **l'Insolite**. *« Le lendemain, elle est toujours savoureuse et procure autant de plaisir ! »*.

Essais

La baguette **l'Insolite** s'est beaucoup entraînée avant d'être présentée au grand public. De nombreux essais ont été réalisés à l'INBP. *« Nous avons passé plusieurs jours pour la mettre au point, il a fallu ajuster les temps des différentes étapes de fabrication, les proportions de farine, etc. Par exemple, si nous mettons trop de farine de blé de type 80 et trop de farine de petit épeautre, la baguette sera pauvre en volume car trop enrichie en fibres. Or son apparence est importante ! Nous avons fait aussi de nombreux essais pour la grigne. Nous avons été finalement en mesure de proposer une belle baguette à la croûte dorée, fine et à la mie savoureuse. C'est un équilibre très savant »*, précise Philippe Hermenier.

Diffusion

La baguette **l'Insolite** est une vedette à dimension… nationale. Pour Denis Fatet, *« l'idée est que les boulangers se l'approprient et lui apportent leur touche personnelle. Nous voulons la diffuser au maximum pour que les consommateurs découvrent de nouveaux goûts et cette sensation un peu différente à la mâche… Nous voulons qu'ils en redemandent ! »*. Ce lancement a en outre pour but d'inspirer la créativité des boulangers-pâtissiers, dont le savoir-faire particulier est souvent méconnu du grand public (voir pages 6-7).

Goût

Comme le vin ou le fromage, le pain est un produit fermenté. La baguette **l'Insolite** se démarque des autres vedettes de la boulangerie par son goût original et atypique ; il est notamment le fruit de son processus de fermentation. Celle-ci provient d'une pâte déjà fermentée et de levure à faible dose (5 g de levure par kilo de farine) ; cette association exige ensuite une fermentation longue, qui est la garantie d'un développement optimal d'arômes (et d'une bonne conservation future). La baguette **l'Insolite** est ainsi le résultat d'un travail qui se fait en deux temps : le pétrissage (lent) a lieu la veille et le façonnage (manuel) le lendemain. Entre les deux ? Le mystère d'une fermentation maîtrisée.

*L'Institut national de la boulangerie pâtisserie est une école de formation et de conseil en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et traiteur (à Rouen).

Secret de baguettes !

Vous avez rencontré la baguette l'Insolite, issue de la large famille des « baguettes », qui représente les trois-quarts des ventes des boulangers-pâtissiers. Découvrez maintenant ce que vous cachent ces vedettes de la boulangerie… Les grandes parties prenantes du spectacle prennent ici la parole ; voici ce qui se passe derrière la scène, dans les coulisses.

La parole à l'initiateur du projet, le fournisseur de la matière première

Sans l'agriculteur, premier maillon de la chaîne, pas de céréales ; et donc pas de farine, ni de pain. **Catherine Fabre** est propriétaire d'une petite exploitation de 45 hectares dans l'Isère, dont 3,7 hectares de blé. En 2017, elle a récolté 19 tonnes de blé, vendu intégralement à des meuniers. *« Un échantillon est prélevé lors de la livraison ; poids spécifique, degré d'humidité, taux de protéines sont mesurés dans un laboratoire : si le blé ne répond pas aux critères exigés, il est déclassé ».* Ce ne fut pas le cas du blé de Catherine, qui veille attentivement au grain… *« Pour avoir un blé de qualité, il faut faire le choix de la bonne terre ; il est de plus très important de faire des rotations de cultures ; ces changements prennent de cours les mauvaises herbes ; j'enrichis aussi ma terre car le soja capte l'azote de l'air et le fixe dans le sol. Or le blé a besoin d'azote ! Les semailles se font en octobre-novembre ; je surveille avec attention la plante pour qu'elle se développe bien ; si besoin, on peut faire des apports fractionnés d'azote pour que le blé soit alimenté à chaque stade de développement (entre février et mai). Plus on fait l'économie de produits chimiques, mieux c'est ! Mais on en a parfois besoin ».* Catherine est membre de la coopérative Groupe Dauphinoise, qui a adhéré au projet Agri-Éthique *« qui intègre des notions de proximité et d'équité économique. Si je produis un blé meunier, il sera mieux rémunéré que ceux des cours mondiaux. La proximité garantit la qualité pour le consommateur ; on peut savoir de quel champ vient le pain consommé ».*

Intervention de celui qui modèle la matière pour un premier jet créatif

Le meunier est l'artiste du choix et de l'assemblage des blés. **Olivier Deseine** dirige les Moulins de Brasseuil, dans les Yvelines (qui produisent 7 000 tonnes de farine par an). *« Nous recevons les échantillons à la récolte, nous les analysons, les associons - il s'agit de trouver le bon équilibre - et faisons la «maquette blé »*. Nous écrasons le blé avec des cylindres en acier ou des meules de pierre. Les meules ont la côte ; avec elles, le germe de blé est conservé dans la farine, qui donne ainsi du pain contenant plus de fibres, ayant plus de goût et qui se garde plus longtemps ».* Les Moulins de Brasseuil utilisent aussi pour partie des blés locaux d'Île-de-France. *« Les consommateurs sont plus responsables et le boulanger doit pouvoir répondre à cela ».* Le meunier propose ses farines aux boulangers, et même *« des formations thématiques pour qu'ils voient, goûtent et établissent leurs propres produits. Nous sommes là pour leur donner des idées, pour susciter les envies ! ».*

Aparté du formateur : petit point sur la mise en scène du spectacle

Denis Fatet, superviseur formateur boulangerie à l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie nous rappelle les étapes de fabrication de la baguette. *« Il faut distinguer les phases actives, qui alternent avec des phases passives (périodes de fermentations). Après le **pétrissage** de la pâte, il y a le **pointage**, une phase passive primordiale ; il dure au minimum 2 heures, davantage si la température est froide. La pâte est à ce stade «en masse». Lors de la **pesée**, le boulanger divise la pâte en pâtons ; la **détente** est ensuite un repos de 15 à 30 minutes. Lors du **façonnage**, le boulanger donne au pain sa forme finale (baguette…). L'**apprêt** est une fermentation de 1 h à 1 h 30 où l'on voit la pâte prendre du volume, ce qui aura une influence sur la texture de la mie (sa souplesse). Avant de **mettre les pâtons au four** (cuisson de 25 à 30 minutes à 250°C), le boulanger incise leur surface : c'est la grigne. Avant l'enfournement, en un beau geste final, il tamise de la farine sur la baguette. Le **ressuage** est enfin la phase de refroidissement de la baguette ; elle perd de l'humidité. Une fois à température ambiante, c'est le meilleur moment pour la déguster, croustillante, chaude, parfaite ».*

La meilleure attachée de presse 2017

Justine Bermoser a gagné le 1er prix du Trophée des Talents du conseil et de la vente 2017, organisé à l'Ecole Christian Vabret - Boulangerie, Pâtisserie et Cuisine. Mise en place des produits, mise en situation de vente (avec des imprévus qui peuvent survenir), mais aussi notamment prise de commande et mise en valeur d'un produit régional avec proposition d'action commerciale, les candidats sont testés sous toutes les coutures. Proches de ses clients, Justine a réponse à tout. Son secret ? *« J'ai vraiment un amour pour mon métier »*, confie l'heureuse gagnante 2017, vendeuse à l'Arbre à Pains (Golbey, dans les Vosges).

(Roulements de tambour)

PLACE À L'ACTEUR PRINCIPAL, OU LE TALENT EN ACTION : LE BOULANGER

Chaque boulanger a ses secrets. Outre le choix des ingrédients (farine, eau, sel, levure) et de leurs proportions, le boulanger peut notamment imprimer sa patte à trois moments clés, que nous vous révélons :

L'art et la manière de pétrir

S'il ne pétrit plus à la main, *« le boulanger artisanal opte pour des vitesses lentes : il oxygène ainsi moins la pâte, la dégradation de l'amidon est moindre ; le manque d'oxygène est compensé par une fermentation naturelle plus longue. Le rallongement du temps de fermentation participe au développement des arômes et donc au plaisir gustatif. La mie sera bien alvéolée, plus humide, plus savoureuse »*, explique **Philippe Hermenier**, Meilleur ouvrier de France et formateur itinérant en boulangerie de l'INBP. Le pétrissage lent permet aussi la conservation de la couleur naturelle de la farine. À noter, dans un intérêt de santé publique, les boulangers ont réduit l'apport de sel dans le pain.

La question tatillonne du journaliste

Qu'est ce qui différencie une boulangerie artisanale d'une boulangerie qui vend du pain surgelé et réchauffé ?

La réponse de Dominique Anract, président de la CNBF :**
*Une « Boulangerie » ne peut pas vendre du pain surgelé et réchauffé ! L'appellation « Boulangerie » est protégée par la loi***. Ce nom est l'assurance, pour le consommateur, d'avoir une personne qui pétrit, façonne et cuit le pain sur place, c'est-à-dire quelqu'un qui fait vraiment du pain, et pas quelqu'un qui fait de l'argent. On a ainsi une boulangerie avec un visage et non pas une machine ou un commerce d'investisseurs ! Le but de cette loi est de conserver la spécificité de l'artisanat. L'apprentissage prend tout son sens dans notre métier.*

L'art et la manière de gérer la fermentation

Certains boulangers choisissent une fermentation différée, qui prend plus de temps : fabrication la veille, cuisson le lendemain. En plus de la levure fraîche de boulanger classique – un champignon microscopique d'origine naturelle qui permet à la pâte de lever en transformant les sucres en gaz carboniques et en alcools (qui s'évaporent à la cuisson) – le boulanger peut utiliser la technique de la préfermentation, ou l'utilisation d'un élément déjà fermenté, qui rend la fermentation moins active (et prolonge donc sa durée tout en apportant une richesse aromatique). *« La poolish (un mélange avec autant de farine que d'eau et un peu de levure) donne un petit goût de noisette ; le levain liquide apporte des arômes de lait ; le levain dur donne plus d'acidité au pain, etc. On est sur des notes différentes »*, illustre **Philippe Hermenier**. À l'artisan de composer sa toile gustative.

L'art et la manière de façonner

« Le façonnage joue sur le rapport mie/croûte ; le façonnage manuel est ce qu'il y a de mieux : le boulanger serre moins les pâtes à la main qu'à la machine. La croûte sera plus épaisse, le pain plus rustique. La mie plus savoureuse et plus alvéolée », résume **Denis Fatet**.

Un spectacle itinérant pour les isolés

La baguette relie les gens. La boulangerie est un lieu chaleureux d'échanges variés ; et quand elle est loin, elle se déplace au-devant des spectateurs ! *« Tous les matins, sauf le dimanche (jour de fermeture), de 8 h à 13 h, nous faisons notre tournée. Nous servons une centaine de clients, dont la majorité a plus de 50 ans. Cela fait onze ans que nous sommes installés ; je connais tout le monde ! Si nous n'avons pas vu une personne deux jours de suite, nous nous renseignons. Nous sentons si quelque chose d'anormal est survenu. Quatre boulangeries tournaient il y a onze ans et aujourd'hui nous sommes les seuls. Nous avons élargi nos tournées pour combler leur absence »*, évoque **Nicolas Lambert**, boulanger à Luant (Indre), une commune de 1400 habitants. Car le pain n'est pas qu'un aliment.

*Répartition des blés selon les farines voulues - **Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française
***Loi du 25 mai 1998

Baguetelles (ou la "baguette intime"...)

Nous sommes allés au-devant de quelques fans « mordus » de baguette...
Une baguette qui vous est présentée ici sous un angle plus « intime ». Six personnalités se dévoilent, six témoignages « plaisir »...

Pascal Barillon, 59 ans, président adjoint du Syndicat des boulangers du Grand Paris
et président du jury du Concours de la meilleure baguette de tradition française, boulanger à Paris (XVIIIe)

Quand consommez-vous votre baguette ?
Je mange de la baguette de tradition française trois fois par jour ! Au petit-déjeuner avec du beurre ou de la confiture, au déjeuner et au dîner en accompagnement. Les enfants devraient tous consommer de la baguette au petit-déjeuner : elle est sans gras et ses sucres lents permettent de tenir toute la matinée.
Quelle est votre baguette préférée et comment l'aimez-vous ?
C'est la baguette de tradition française ! Je l'aime avec une fine croûte et j'aime qu'elle soit assez croustillante, bien cuite. Plus elle est cuite, plus les arômes se développent... Je l'apprécie énormément avec du fromage ; elle se marie aussi très bien avec les plats en sauce.
Avez-vous une émotion ou un souvenir particulier lié à la baguette ?
J'ai gagné le Prix de la meilleure baguette de tradition française de Paris en 2011. Pendant les 3 à 4 mois de préparation de ce concours, tous les jours nous avons travaillé la baguette ; tous les jours nous nous sommes adaptés aux farines (qui sont différentes même si elles proviennent du même blé du même agriculteur) ; tous les jours, nous avons affiné au fur et à mesure notre baguette pour atteindre le résultat qui nous paraissait le mieux. Je goûtais la baguette chaque fois. Ce fut une forte émotion de gagner ce concours et une belle reconnaissance pour l'équipe.

Alexis Van Haecke, 42 ans, psychologue, Paris (75)

Quand consommez-vous votre baguette ?
J'en prends pour le petit-déjeuner du week-end et je vais alors la chercher au saut du lit. Sinon, pendant le reste de la semaine, j'en prends plutôt au dîner et au déjeuner quand je vais me chercher un sandwich dans une boulangerie.
Quelle est votre baguette préférée et comment l'aimez-vous ?
Ma baguette préférée est une baguette de tradition avec des céréales, elle est riche en goût avec toute cette variété de graines ; quand elle est bien cuite, sa croustillance rajoute un plaisir supplémentaire. Avec du Comté 18 mois d'affinage je me régale ! Et comme j'aime plonger un morceau de baguette dans la vinaigrette d'un saladier vide ! J'apprécie beaucoup aussi les baguettes aux graines de lin - le lin a un côté croustillant avec une pointe d'amande, avec du miel. Et la baguette au pavot - j'aime son côté poivré -, idéalement avec de la terrine de porc.
Avez-vous une émotion ou un souvenir particulier lié à la baguette ?
Pour moi elle fait partie de la famille ; je vois un déjeuner familial, au moment du fromage ; impossible de l'imaginer sans ce convive qu'est la baguette. J'ai aussi un souvenir plus précis de randonnée dans le Cantal ; après une marche fatigante, le plaisir que j'ai ressenti à m'asseoir sur un gros rocher dominant une vue splendide, en croquant dans mon sandwich, fait sur place avec de la baguette, du jambon et de la tomate.

Denis Fatet, 48 ans, superviseur formateur boulangerie à l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie, Rouen (76)

Quand consommez-vous votre baguette ?
J'en mange à midi et le soir, et au petit-déjeuner, grillée, avec de la confiture maison.
Quelle est votre baguette préférée et comment l'aimez-vous ? Je m'inscris en faux par rapport à ce que l'on peut voir dans certaines boulangeries, car j'aime quand la baguette est croustillante et donc bien cuite, souple et moelleuse à l'intérieur, craquante et sèche en surface, bien colorée (le phénomène de caramélisation participe au bon goût du pain). Mais attention, une baguette trop cuite peut devenir amère ; l'entre-deux est intéressant. Il y a un juste compromis à trouver entre la croustillance, le goût et l'odeur. Le contraste entre les sensations éprouvées apporte du plaisir. J'adore la baguette de tradition française (100 % farine de blé) en accompagnement, tous les jours. La baguette de campagne (avec un mélange de blé et de seigle) est excellente avec un fromage fort un peu charpenté et avec les plats en sauce à base de vin.
Avez-vous une émotion ou un souvenir particulier lié à la baguette ?
Oui, j'ai ce souvenir d'enfance des baguettes fraîches du petit-déjeuner, en vacances. C'est mon père qui allait les chercher... Des baguettes hyper croustillantes qu'on savourait avec un peu de beurre.

Lucie Bouchard, 46 ans, diététicienne spécialisée dans le diabète, Dijon (21)

Quand consommez-vous votre baguette ?
Le matin au petit-déjeuner et éventuellement au déjeuner si j'ai un plat qui convient, avec de la sauce (comme un poulet Gaston Gérard). Au goûter aussi cela peut m'arriver d'en consommer, toujours avec du beurre ! Et de la confiture maison préparée par mes soins en fonction de ce que j'ai dans le jardin. Je mange rarement du fromage, mais si on m'en propose un bon, il faut qu'il y ait de la baguette avec.
Quelle est votre baguette préférée et comment l'aimez-vous ?
La baguette traditionnelle. Et aussi une baguette avec des graines de sésame et des oreilles aux extrémités : les graines ajoutent un petit goût de grillé. Je l'aime nature, en commençant par les petites oreilles. En tant que diététicienne, je conseille tous les pains, parce que c'est le meilleur petit-déjeuner et le meilleur goûter ; c'est sain, a contrario des gâteaux du commerce et des céréales enrobées de cochonneries, de sucres, de conservateurs et de produits chimiques ! C'est aussi ce qu'il y a de mieux en termes d'énergie, les glucides lents permettent de tenir le coup jusqu'à midi. Au niveau de la santé, c'est bien de mélanger les pains. Ceux qui apportent des fibres (aux céréales...) ralentissent la digestion ; je m'occupe de personnes diabétiques et conseille ces pains car ils évitent les pics de glycémie.
Avez-vous une émotion ou un souvenir particulier lié à la baguette ?
Quand j'étais petite, avec ma sœur, au goûter, nous prenions du pain avec du beurre et du cacao râpé par-dessus. Je le refais aujourd'hui, parfois, et je vois que ma fille le fait aussi. Je suis contente de transmettre les bons gestes d'un vrai goûter.

Alexis Lemoine, 19 ans, apprenti en CAP connexe de boulangerie
(après un CAP cuisine, un CAP et une mention complémentaire en pâtisserie), Paris (75)

Quand consommez-vous de la baguette ?
Plutôt le soir, au dîner. Je la rapporte de mon travail...
Quelle est votre baguette préférée et comment l'aimez-vous ?
J'aime beaucoup la baguette aux céréales de ma boulangerie. Elle a beaucoup de goût et je la mange toute seule, comme une pâtisserie. Ou avec du beurre et du sel, c'est mon petit plaisir... J'aime énormément aussi la baguette de tradition française, qui est plus un accompagnement : avec de la soupe, du foie gras... Je m'en sers pour saucer quand je dîne. J'aime le pain bien cuit qui a du goût !
Avez-vous une émotion ou un souvenir particulier lié à la consommation de baguette ?
L'année dernière, à l'école, notre professeur nous a fait fabriquer une baguette intégralement à la main, sans matériel. Ça prend plus de temps, c'est physique, il faut de la motivation ! Au moment du pétrissage, il faut incorporer de l'air dans la pâte pour que la fermentation puisse se faire. Ma baguette s'est conservée trois jours ! Néanmoins, ma mie était trop compacte car je n'ai pas apporté assez d'air pendant le pétrissage. Cela m'a permis de mieux appréhender le processus de fabrication du pain.

Blanche d'Audiffret, 9 ans, élève de CM1, Boulogne-Billancourt (92)

Quand consommes-tu ta baguette ?
Au petit-déjeuner, dès que je me réveille, avec du beurre et de la gelée de groseille. Et du chocolat chaud. C'est très bon et après je n'ai plus faim jusqu'au déjeuner !
Quelle est ta baguette préférée et comment l'aimes-tu ?
La tradition. Elle a bon goût et puis elle est craquante. En dehors du petit-déjeuner, avec du pâté j'aime beaucoup.
As-tu une émotion ou un souvenir particulier lié à la baguette ?
Je me souviens d'en avoir mangé au goûter, un jour, avant d'aller en forêt, à Rambouillet. Parce que j'aime bien la nature et que la baguette était fraîche, c'était comme du gâteau.

Différentes facettes de la baguette

On ne s'ennuie pas quand elle est sur scène ! De nombreux boulangers, voulant mettre en avant les qualités de leur terroir, valoriser la traçabilité de leur pain et l'économie locale, se sont lancés dans la confection de baguettes clairement identifiables. Le blé, la farine, le pain… Une baguette est le fruit d'un travail de filière. Zoom sur sept d'entre elles et sur leurs signes distinctifs. Le moins que l'on puisse dire, c'est que ces starlettes ne manquent pas de caractère !

LA PURISTE, AVEC UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ
la baguette Ardéchoise

Elle a déjà un sacré physique. Une teinte brune aux reflets dorés, une croûte généreuse et craquante, un cœur souple, aéré, avec une mie de caractère (mi-grise, mi-blanche). Un peu plus petite qu'une baguette classique (45 cm environ ; 200 à 220 g), elle est née le 16 mai 2003. Elle est 100 % terroir et ardéchoise jusqu'au bout de sa grigne (3 coups de lame) ! Sa farine est composée de blé, de seigle et de châtaigne. Un cahier des charges complet a été établi pour l'ensemble des intervenants (céréaliers, producteurs de châtaigne, minotiers, boulangers). Toutes les étapes sont cadrées précisément, depuis la variété des céréales cultivées jusqu'au temps de pétrissage de la pâte par le boulanger. Seuls les professionnels formés et agréés peuvent la fabriquer et les baguettes peuvent être contrôlées inopinément dans les boulangeries… On ne rigole pas avec l'authenticité ; on s'en régale.

L'INNOVANTE, UN BRIN PROVOCANTE
la Mie'nutie

Sa particularité ? Elle est fabriquée à 100 % avec du blé dur (du Languedoc-Roussillon) ! Le blé dur ? C'est celui qui sert pour la semoule ou les pâtes, jamais pour le pain (blé tendre). Ses atouts ? Belle croustillance et longue conservation (48 h), gueule d'ange avec sa croûte jaune caramélisée et sa grigne en longueur… Concevoir une farine panifiable 100 % blé dur fut un véritable défi technologique : ce blé possède une amande très dure qui, lorsqu'elle est broyée par un procédé classique, donne une granulométrie trop élevée. C'est le choix des variétés de blés (5) et l'étude des différents types de broyage associée à différents types de séparation qui ont permis de mettre au point un procédé totalement innovant. À l'origine de cette initiative (la baguette a été lancée en mai 2012), une alliance régionale entre Arterris (coopérative agricole de blé dur), les Moulins Pyrénéens et la Fédération régionale de la boulangerie pâtisserie du Languedoc-Roussillon, qui ont travaillé avec l'INRA. Deux meuniers produisent la farine avec du blé dur local. Environ 250 boulangers la fabriquent en Occitanie.

LA GÉNÉREUSE (nutritionnellement parlant)
la Bonébel

Commercialisé depuis mai 2005, le pain Bonébel est le fruit d'une initiative prise en 2003 par la Fédération des boulangers de Loire-Atlantique, avec la volonté d'y associer toute une filière : agriculteurs, paludiers, meuniers et boulangers. Chacun s'engage sur une charte de qualité et une traçabilité rigoureuse. Le processus de panification, développé avec la collaboration d'un nutritionniste de l'INRA, rend assimilable l'enveloppe du blé (qui a de fortes qualités nutritionnelles) : les apports en fibres, en vitamines et en minéraux sont largement supérieurs à ceux d'un pain classique. Autre bon point pour la santé, la teneur en sel est réduite de 22 %, le goût étant garanti par la fabrication au levain naturel de farine complète. Le blé est issu du département, tout comme le sel utilisé, qui est soit de Guérande soit de Bourgneuf.

LA NOUVELLE-ARRIVÉE, PORTE-PAROLE DU CIRCUIT COURT
la Haut Saônoise

Après un an de gestation, *« elle est née officiellement en novembre 2017 »*, annonce fièrement Bernard Zabée, président de la Fédération des Boulangers de la Haute-Saône, à l'initiative de cette baguette locale : culture du blé, transformation en farine et fabrication du pain sont réalisés en Haute-Saône.
« J'ai commencé par démarcher les agriculteurs. Puis deux meuniers ont répondu à l'appel. Aujourd'hui, 25 boulangers sur 120 proposent la Haut-Saônoise. Une charte unit la Fédération aux boulangers et aux meuniers, qui doivent pouvoir justifier des lots de blés reçus. J'en vends autour de 50 par jour ! ». Une certaine souplesse est laissée au boulanger fabriquant : *« c'est une baguette de tradition française ou bien une baguette courante, pour que la fabrication puisse s'intégrer à la façon de travailler du boulanger »*. Bernard Zabée se dit *« convaincu que le circuit court est une plus-value pour les boulangers ; cela rassure le client et cela nous démarque du pain industriel »*.

LA COQUETTE AUX VALEURS SOLIDES
la Tradi Jura

Son nom l'indique. C'est une baguette de Tradition française et elle est ancrée dans un terroir. C'est simple et clair. Elle a été lancée au moment de la Fête du Pain 2009. La production des céréales (blé et blé malté) et leur transformation en farine se déroulent exclusivement dans le Jura (un moulin la prépare spécialement, la Minoterie Sauvin). Le boulanger doit respecter rigoureusement un processus de fabrication. La baguette qui sait d'où elle vient est aussi bien repérable par les consommateurs : elle est parée d'un bijou (elle est estampillée d'une pastille azyme « Made in Jura »), elle se poudre pour avoir bonne mine (elle est saupoudrée de farine de gaude - ou maïs torréfié - locale), elle se parfume (la farine de gaude est très odorante), son corps est légèrement hâlé (sa mie est crème). Et elle les séduit ! *« Elle a un petit goût caramel, un peu malté »*, souligne Stéphane Bourgeois, président de la Fédération des artisans boulangers du Jura ; *« nous étions dans l'air du temps avant l'heure en mettant en avant le circuit court »*, constate-t-il.

L'ALTRUISTE, VOIRE ATTENTIONNÉE
l'Alto

Nous ne consommons pas assez de fibres !* Or les fibres ont un rôle positif dans la lutte contre le cholestérol et le maintien de la glycémie ! En 2010 face à ce constat, le Pôle d'innovation technologique de l'INBP** a mené un projet d'envergure, PluRiFib », visant à mettre au point une baguette nutritionnelle source de fibres. Pour la première fois, la recherche artisanale a ainsi réuni des boulangers, des meuniers, des scientifiques et des représentants de consommateurs. Le projet a abouti au Pain « Alto », constitué de blé entier finement broyé… Avec le blé entier, on retrouve les fibres naturellement présentes dans le grain, habituellement éliminées lors du processus de mouture. Afin de permettre au plus grand nombre d'artisans de lancer Alto, le Pôle d'Innovation de l'INBP a même mis à leur disposition un site Internet complet qui leur permet d'avoir accès à des recettes, des outils de communication, etc. En outre, pour coller encore plus au désir des consommateurs, le pain se décline avec des graines, en forme de couronne, de gressins…

LA COMMUNICANTE À L'ACCENT CHANTANT
la Cigale

En 2006, le Syndicat départemental des artisans Boulangers du Vaucluse travaille sur un « pain du Vaucluse » permettant de communiquer sur un produit du terroir et un pain nutrition/santé. Pendant deux ans, des rencontres avec plusieurs MOF définiront progressivement la composition, les méthodes de fabrication, les caractéristiques, le nom et la PLV de la Cigale. Pour que les boulangers puissent entre autres acquérir les bases de ce produit, bénéficier d'un appui technique et d'outils de commercialisation, des formations d'une journée sont organisées depuis 2008, année de sa naissance. La Cigale a 15 % de fibres en plus qu'un pain courant ; elle ralentit et régularise la digestion. Comme d'autres baguettes mentionnées ici, elle est de tradition française et ses vertus viennent du blé, grossièrement broyé, ce qui donne une farine plus riche en nutriments. La Cigale plaît particulièrement aux touristes, contents de « consommer » le terroir qu'ils visitent. Et de l'entendre chanter quand ils la rompent…

*Une femme consomme 16 g de fibres par jour et un homme 19 g alors que les recommandations se situent autour de 30 g (études INCA 1 et 2)
**Institut national de la boulangerie-pâtisserie (Rouen)

Concours de la meilleure baguette de tradition française

La Fête du Pain a lieu tous les ans autour du 16 mai (jour de la Saint Honoré, patron des boulangers). C'est aussi, depuis 2014, l'occasion de célébrer la baguette de tradition française, qui existe depuis 1993, à travers un concours national dont nous vous révélons quelques ficelles, pardon… baguettes.

« C'est une très belle manifestation qui regroupe les meilleurs boulangers de chaque région. Les finalistes s'affrontent au kilomètre zéro. Pour la Profession, c'est une très belle opportunité de montrer ses talents », pose Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. Car rappelons que la baguette de tradition française est faite dans les règles de l'art ! L'appellation « Pain de tradition française » est définie par décret*. Ces pains (peu importe leur forme) ne doivent avoir subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration ; ils sont composés de farine de blé, d'eau potable et de sel de cuisine. Ils fermentent à l'aide de levure et/ou de levain. Ils ne contiennent pas d'additifs. Ce sont les gestes réfléchis du boulanger qui lui donnent toute sa saveur.

Les boulangers de Paris ont toujours fait la Fête du Pain en grand, en installant des chapiteaux et des fournils à des endroits stratégiques de la capitale. Le Concours national de la meilleure baguette de tradition française se déroulera les dimanche 13, lundi 14 et mardi 15 mai 2018 devant la cathédrale Notre-Dame de Paris. Les résultats seront révélés mardi en fin d'après-midi. *« Les candidats sont une vingtaine à participer ; ils peuvent être patrons ou salariés d'une entreprise. Le dernier jour, les trois meilleurs des deux journées précédentes s'affrontent pour la finale »*, explique Pascal Barillon, président adjoint des boulangers du grand Paris et président du jury du Concours de la meilleure baguette de tradition française. *« Les candidats ont 6 heures de travail en tout, qu'ils peuvent répartir sur la veille et le lendemain. Ils ne connaissent pas la farine (les sacs sont neutres) ni le matériel qu'ils doivent se partager (deux chambres de fermentation et deux fours). Ils doivent livrer 40 baguettes le dernier jour. Le jury est constitué de professionnels du métier ou de la gastronomie, et de personnalités. Leurs notes portent sur l'aspect, la croûte (couleur et croustillance), l'arôme, la mie (couleur et alvéolage), le goût et la mâche »*, poursuit-il. Si c'est un concours particulièrement convivial, *« on est bien dans de la Formule 1 ; les candidats doivent choisir une stratégie ; par exemple, il y en a qui vont travailler à fond l'alvéolage, et qui vont donc faire des pâtes souples pour gagner des points ; d'autres travailleront plutôt l'aspect »*. Le minutage du concours appelle l'excellence.

2 questions à Mei Narusawa, gagnante du concours en 2017

Elle a 35 ans et est salariée de la boulangerie Durrenberger, à Mertzwiller (Bas-Rhin). Fascinée par la France et par le pain français, cette japonaise formée au Japon a fait pas mal d'allers et retours entre les deux pays, au gré des autorisations et postes trouvés. Aujourd'hui elle rêve de s'installer à son compte.

Pourquoi avoir participé à ce concours ?
C'est mon patron qui m'a proposé ! Au début cela ne m'intéressait pas trop, et au bout d'un moment je me suis dit que c'était une chance. C'est la première fois que je passais un concours, après seize ans de métier ! J'ai participé au concours départemental en faisant les baguettes dans ma boulangerie et j'ai eu la première place. Puis le concours régional, pour la première fois avec du matériel que je ne connaissais pas (four, pétrin) ; je suis arrivée première aussi. Pour me donner toutes les chances de réussite, je me suis énormément entraînée : j'ai fait 80 baguettes de tradition française par jour, façonnées à la main, de janvier à mai 2017 ; j'ai ainsi beaucoup progressé en technique. Le jour J, j'étais très stressée. Quelle surprise ce fut pour moi, je m'attendais à être quatrième… Mon mari était là aussi, venu du Japon ; il était encore plus ému que moi.

Que vous a apporté le concours ?
Je sais maintenant que je peux affronter un grand événement. J'ai participé à deux autres concours depuis celui-ci : le Meilleur kougelhopf du Bas-Rhin, mais je n'ai pas été qualifiée ; puis la Meilleure galette des Rois feuilletée aux amandes du Bas-Rhin 2018, où je suis arrivée première. Je retenterai peut-être le concours du kougelhopf l'année prochaine ! J'aimerais en 2018 m'installer en France avec mon mari, qui est boulanger aussi. J'ai dans l'idée de fabriquer à 80 % des produits français (baguettes de tradition française, croissants, pains au chocolat…) et 20 % de produits japonais (avec du sésame, au thé vert…).

La baguette, ambassadrice de la France

La baguette de tradition française a été la grande lauréate du Prix du rayonnement gastronomique 2017 qui a été remis, le 4 octobre dernier, à Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. *« La gastronomie française ne pourrait pas rayonner sans une baguette sur la table »* a précisé **Guillaume Gomez**, le Chef des cuisines de l'Élysée, lors de la cérémonie.

La baguette, une référence mondiale…

La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française travaille actuellement sur l'instruction d'une demande auprès de l'Unesco afin d'inscrire la baguette de tradition française au patrimoine culturel immatériel.

La baguette forme la jeunesse

Guillaume Caumel, 19 ans, a reçu fin 2017 le 1er prix du Concours d'un des Meilleurs jeunes boulangers de France. Le concours comportait 5 postes, dont des pains de tradition française. La base du métier. Et justement, quand on a des racines profondes, on peut aller loin. Le jeune boulanger (diplômé en boulangerie et en pâtisserie) compte d'ailleurs partir à l'étranger afin de s'imprégner d'autres façons de travailler avant de monter sa propre affaire.

*Voir le décret n°93-1074 du 13 septembre 1993

Mensurations de la baguette

Voici quelques chiffres concernant la baguette, ainsi que quelques données sur sa grande famille, le pain et sur son lieu de naissance et de croissance, la boulangerie.

LA VEDETTE, LA BAGUETTE

50 cm de long : taille de la baguette de tradition française

250 g : poids de la baguette de tradition française. C'est aussi le poids approximatif de la baguette en général (cependant, dans certaines régions, l'appellation « baguette » correspond à un pain de **200** g et c'est la « flûte » qui correspond à un pain de **250** g)

18 g : teneur maximale en sel par kilogramme de farine pour la baguette de tradition française

32 340 baguettes différentes en France (autant que de boulangeries, étant donné que chaque artisan boulanger a sa propre manière de faire le pain)*

70 % : part des ventes des baguettes dans la production en pain d'une boulangerie (contre **30** % de pains spéciaux)

46 % des consommateurs font confiance à la baguette de tradition française en termes de qualité***

L'attrait pour du pain fabriqué avec une farine d'origine locale séduit le consommateur à **86** %***

De **8** h à **24** h : temps de fabrication d'une baguette (avec 1 h 30 à 2 h de phases actives mises bout à bout ; le reste étant des phases de fermentation, qui permettent le développement des saveurs)

LA FAMILLE, LE PAIN

Pour **71** % des interviewés ; la qualité du pain du boulanger est la première raison de choix du lieu d'achat***

Il y a **3** à **10** fournées par jour dans une boulangerie afin de répondre aux besoins des clients tout au long de la journée

85 % des consommateurs sont prêts à accepter la différence de prix entre du pain acheté en GMS et dans une boulangerie et sont conscients que cela reflète une qualité différente***

98 % des Français pensent que le pain est un incontournable du modèle alimentaire français. Les jeunes mangent moins de pain que leurs aînés mais le consomment beaucoup en sandwichs****

47 % des enfants, **54** % des adolescents et **75** % des adultes consomment du pain au moins une fois par jour en **2016****

La part du pain consommé en sandwich progresse nettement chez les adolescents (**21** % du total pain) et légèrement chez les adultes (**11** %)****

0 : perte de pain dans une affaire bien gérée. *« C'est le chiffre vers lequel nous tendons. Pour réduire au maximum les pertes, nous cuisons au fur et à mesure le pain ; grâce à l'évolution des technologies, nous pouvons même allumer seulement un ou deux étages du four »*, détaille Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française.

LE LIEU D'ÉVEIL, LA BOULANGERIE

1 : le premier lieu d'achat du pain frais est de très loin le boulanger pour **95,3** % des consommateurs***

12 millions de clients quotidiens

35 h : temps hebdomadaire de travail de l'ouvrier boulanger, les équipes effectuent des roulements.

21 % des chefs d'entreprise sont des femmes*

57 % des chefs d'entreprises sont diplômés de niveau V (CAP/BEP), **17** % de niveau bac et **10** % ont un diplôme d'études supérieures*

Les trois-quarts des entreprises de boulangerie-pâtisserie emploient des salariés* (**129 200** emplois ; la moitié ont moins de **30** ans)*

La boulangerie-pâtisserie est la première activité en France pour la formation d'apprentis. Les entreprises de boulangerie-pâtisserie forment **85** % des futurs boulangers*

*Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation ; tableau de bord 2016 de la Boulangerie-Pâtisserie Artisanale
**Étude QualiQuanti de 2015 (les Français et le pain)

Contacts utiles

Pour toute information :
Lucile Crouzier (agence Equitable)
01 53 59 70 82
l.crouzier@equitable.fr
www.fetedupain.com
www.facebook.com/lafetedupain

Site d'information de la filière pain :
Espace-pain-info.com

Centre d'informations scientifiques sur le pain :
www.observatoiredupain.fr

Sur le métier de boulanger et les formations :
www.boulangerie.org/formation-emploi/boulanger-boulangere

Sur le pain de tradition française :
www.boulangerie.org/reglementation/pain-de-tradition-francaise

Pôle innovation de l'INBP :
http://www.inbpinnov.com

Filière des céréales :
www.passioncereales.fr

Meunerie française :
www.meuneriefrancaise.com

***Étude Fanny Mével - Olivier Mével ; Septembre - Octobre 2017
****Enquête « Comportements et consommations alimentaires en France » (CCAF) 2016

Retrouvez tous les évènements sur www.boulangerie.org

Observatoire du pain
le pain

"boulanger"
C'est un métier.

© Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française - Conception graphique : Equitable - Rédaction : Sophie de Courtivron
© Photos : ANMF, T. Appert, Assemblée nationale, S. Baur, A. Bernabé, S. de Courtivron, C. Dellière, J. Denis, Espace Pain Information, J.Y. Gautier, Goûtez l'Ardèche, C. Hausen, INBP, Y. Mazette, Passion Céréales, Studio Vision, F. Vielcanet, B. Zabée. Boulanger : Sami Bouattour