

La consommation de la baguette

Symbole de la France, la baguette est cependant un produit relativement récent et en constante évolution. Malgré quelque 6 milliards de baguettes qui sortent annuellement des fournils, ce pain est menacé par la mondialisation et les changements d'habitudes alimentaires.

« Le boulanger Jean-Yves Boullier se lève à 2h00 du matin et la première chose qu'il regarde c'est la météo : à prendre en compte pour réussir une baguette parfaite, que la France compte inscrire en 2021 au patrimoine mondial de l'Unesco.

"Rater la baguette, cela peut arriver, on est très dépendant de la météo, on doit prendre la température des pâtes, de l'eau, du fournil", explique le boulanger. "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."

De la farine, de l'eau, de la levure et du sel : la recette est simple mais l'art est difficile pour ce joyau de la gastronomie française qui sera à l'honneur dans le pays lors de la traditionnelle Fête du pain les 13-19 mai.

Parce qu'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 secret de la bonne baguette : beaucoup de temps et une fermentation lente. Notre baguette de tradition est pétrie la veille, elle est en bac entre 18 et 24 heures avec très peu de levure, cela lui permet de prendre des arômes", explique Jean-Yves Boullier, de la boulangerie Le Moulin de la Croix Nivert à Paris.

Sa définition de la baguette parfaite ?

"Très alvéolée, croustillante, avec mie grasse et beaucoup de goût."

Symbole de la France, la baguette est cependant un produit relativement récent et en constante évolution.

"Le mot baguette apparaît au début du 20e siècle et ce n'est qu'entre les deux guerres qu'il se banalise. 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 à l'AFP Loïc Bienassis de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation.

Le "décret pain" pour protéger les boulangers

En 1993, le "décret pain" instaure l'appellation de "la baguette de tradition française" qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, interdisant les additifs.

"En 1988 quand j'ai commencé, on ne faisait pas de baguettes dans l'après-midi. En 1993, on a dû se remettre en question, se renouveler pour concurrencer les grandes surfaces", souligne Jean-Yves Boullier qui cuit des baguettes tout au long de la journée.

La baguette "courante" est toujours vendue quelques centimes moins cher, mais au niveau du goût c'est "incomparable" par rapport à la "tradi".

"La baguette de tradition est pétrie en première vitesse ce qui permet de ne pas abîmer la farine", souligne le boulanger.

À cause du rythme de travail, les boulangers peinent à recruter

"Je me lève à 2 heures du matin, on commence à diviser les pâtes qu'on a préparées la veille jusqu'à 5 heures, on les met en forme, à 5h30 on commence à cuire pour l'ouverture à 6h30. Jusqu'à 9 heures, on cuit les baguettes pour les écoles, puis on commence à préparer les pâtes pour le lendemain. Ma journée se termine vers 13h30", détaille-t-il.

Un rythme qui fait que les boulangeries peinent à recruter.

Et malgré quelque 6 milliards de baguettes qui sortent annuellement des fournils, ce pain est menacé par la mondialisation et les changements d'habitudes alimentaires.

"La consommation a fortement diminué depuis 10-15 ans", souligne Jean-Yves Boullier qui se réjouit d'une possible inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité.

Lien social et changements d'habitudes alimentaires

Autrefois aliment des riches, la consommation de la baguette comme celle de la viande décline surtout dans les classes aisées qui optent pour les pains au levain, plus intéressants du point de vue nutritionnel, selon Loïc Bienassis.

"Les céréales ont remplacé les tartines, les adolescents ne prennent souvent pas de petit-déjeuner, les hamburgers supplantent le jambon-beurre", énumère l'historien qui fait partie du comité scientifique qui prépare le dossier pour l'Unesco.

Le sociologue de l'alimentation Eric Birlouez, qui fait partie du même comité, insiste sur le côté de tisseur des liens sociaux du pain.

"12 millions de Français franchissent la porte de la boulangerie, un lieu bienveillant et convivial, où se croisent toutes les générations où on laisse les clés ou envoie des enfants pour leurs premières courses", souligne-t-il. »

Source : Olga Nedbaeva, AFP pour La Tribune.fr, 12 mai 2019.

<https://www.latribune.fr/entreprises-finance/industrie/agroalimentaire-biens-de-consommation-luxe/joyau-de-la-gastronomie-francais-la-baguette-de-pain-est-inimitable-mais-menacee-816685.html>

Exploitation pédagogique

1. Comment a évolué la consommation de la baguette dans le temps ?

AIDE On parle d'**effet d'imitation** dès lors qu'il y a propagation dans une société de comportements à partir d'un modèle. Généralement, ce sont les groupes sociaux les moins favorisés qui cherchent à rapprocher leur consommation de celle des plus favorisés.

2. Selon cet article, la consommation de pain est-elle la même pour tous les Français ?

AIDE On parle d'**effet de distinction** lorsqu'il y a recherche d'éléments de vie qui permettent de ne pas agir comme les autres, de se distinguer des autres.

- 3. Pourquoi la consommation de la baguette est-elle porteuse de symboles ?
- 4. Donnez un exemple montrant que la mondialisation change les habitudes alimentaires.
- 5. Complétez la conclusion ci-dessous avec les mots suivants : *effet d'imitation, effet de distinction, mondialisation, prix, l'âge, groupe social, symboles.*

Conclusion
En prenant l'exemple de la baguette, on se rend compte que la consommation ne dépend pas seulement du revenu et des
Des facteurs sociaux entrent en compte.
Ainsi, la consommation de la baguette a évolué dans le temps : au départ considérée comme un produit de luxe, elle s'est généralisée dans le temps par La consommation peut permettre de montrer son appartenance à un
Par exemple, la consommation de pain bio ou de pains au levain est plus marquée chez les classes favorisées. On parle alors d'.....
La consommation est également porteuse de
Ainsi, la baguette est considérée comme un emblème de la France, qui veut l'inscrire au patrimoine mondial de l'Unesco.
De plus, la consommation dépend de facteurs socio-démographiques. Ainsi, la consommation de pain n'est pas la même selon : les plus jeunes en consomment moins que les plus âgés.
La consommation est également sous l'influence de normes extérieures, par exemple amenées par la, qui modifie les habitudes alimentaires des individus.

Corrigé

1. La baguette est d'abord considérée comme un produit de luxe, donc consommée par les classes favorisées. Ensuite, la consommation se généralise à l'ensemble de la population dans les années 1960-1970. La consommation de baguette se réduit cependant depuis 10-15 ans.

2. Non, la consommation de pain diffère selon les groupes sociaux. Ainsi, « les classes aisées [...] optent pour les pains au levain », selon Loïc Bienassis.

La consommation de pain diffère également selon l'âge. Ainsi, les adolescents semblent manger moins de pain que les adultes, notamment au petit déjeuner.

3. La baguette est considérée comme un symbole de la France, par opposition par exemple au hamburger, symbole des États-Unis. Ainsi, en 1993, « le "décret pain" instaure l'appellation de "la baguette de tradition française" qui vise à protéger les artisans boulangers ». La France compte inscrire la baguette au patrimoine mondial de l'Unesco en 2021, ce qui montre également son aspect symbolique fort.

4. La mondialisation change les habitudes alimentaires : par exemple, Loïc Bienassis note que les hamburgers, symboles de la culture américaine, « supplantent le jambon-beurre ».

5. Conclusion

En prenant l'exemple de la baguette, on se rend compte que la consommation ne dépend pas seulement du revenu et des **prix**. Des facteurs sociaux entrent en compte.

Ainsi, la consommation de la baguette a évolué dans le temps : au départ considérée comme un produit de luxe, elle s'est généralisée dans le temps par **effet d'imitation**. La consommation peut permettre de montrer son appartenance à un **groupe social**.

Par exemple, la consommation de pain bio ou de pains au levain est plus marquée chez les classes favorisées. On parle alors d'**effet de distinction**.

La consommation est également porteuse de **symboles**. Ainsi, la baguette est considérée comme un emblème de la France, qui veut l'inscrire au patrimoine mondial de l'Unesco.

De plus, la consommation dépend de facteurs socio-démographiques. Ainsi, la consommation de pain n'est pas la même selon **l'âge** : les plus jeunes en consomment moins que les plus âgés.

La consommation est également sous l'influence de normes extérieures, par exemple amenées par la **mondialisation**, qui modifie les habitudes alimentaires des individus.