

La baguette, notre pain quotidien : « patrimoine de l'humanité »

Voici environ 12 000 ans que les premiers blés ont été domestiqués et cultivés, pour la première fois, dans la zone du croissant fertile (sud de la Turquie, nord de la Syrie). Il s'agit des blés amidonnier (figure 1) et de l'engrain (ou petit épeautre). Ceux-ci pauvres en gluten ne permettent pas à la pâte de lever. Seuls des galettes ou des pains plats étaient consommés.



Figure 1: grains de blé amidonnier datant du Néolithique retrouvés en contexte archéologique

(photo P. Marinval)

Lors de la progression de la mise en culture des terres vers l'Ouest, l'amidonnier a rencontré une graminée sauvage, l'égylops et ils se sont croisés. Ce croisement a eu lieu dans la région du Caucase, vers 7000 av J.-C, et a donné le froment (figure 2) plus riche en gluten et donc panifiable.



Figure 2: grain de froment gallo-romain retrouvé en contexte archéologique

(photo P. Marinval)

En Beauce, la culture des blés a commencé vers 4500 av J.-C. Ce sont l'amidonniér et l'engrain qui arrivent en premier. Les premiers champs de froment seront semés à l'Age du Fer vers 300 av J.-C. C'est à la fin de l'époque gauloise et surtout à l'époque gallo-romaine que la culture du froment se développe dans notre région. Les premiers pains à pâte levée sont alors produits. En fouille archéologique il arrive d'en retrouver (figure 3).



Figure 3: petit gallo-romain (15 cm) retrouvé lors d'une fouille archéologique d'une boulangerie antique à Amiens

(photo P. Marinval)

Jusqu'au début du 20^è siècle, c'était le gros pain, monté au levain, qui était consommé comme en témoigne André Gilbert en patois beauceron « *nous on ach'té qu' du grou, des pains d'quate livres, fendus ; on payé avec la taille et l' boulangé y fésé l'appoint du poids avec une pesée* » (L'haritage perdu, 1995).

La baguette qui vient d'être inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, le 30 novembre 2022, a moins d'un siècle d'existence. C'est à la fois à la demande des gens aisés des villes (qui voulaient du pain frais plusieurs fois par jour et avec plus de croûte) et à la loi de 1919 interdisant le travail de nuit aux boulangers que la levure va remplacer le levain. L'utilisation de celle-ci permet de faire du pain beaucoup plus rapidement et la forme longiligne d'obtenir une cuisson en 20 minutes. C'est alors que la baguette voit le jour. D'abord urbaine, elle devient rapidement populaire après la seconde guerre mondiale lorsque les restrictions alimentaires sont levées. Aujourd'hui, c'est 15 millions de baguettes qui sont produites chaque jour. Elle est devenue un emblème de la France.

M.-C. Marinval