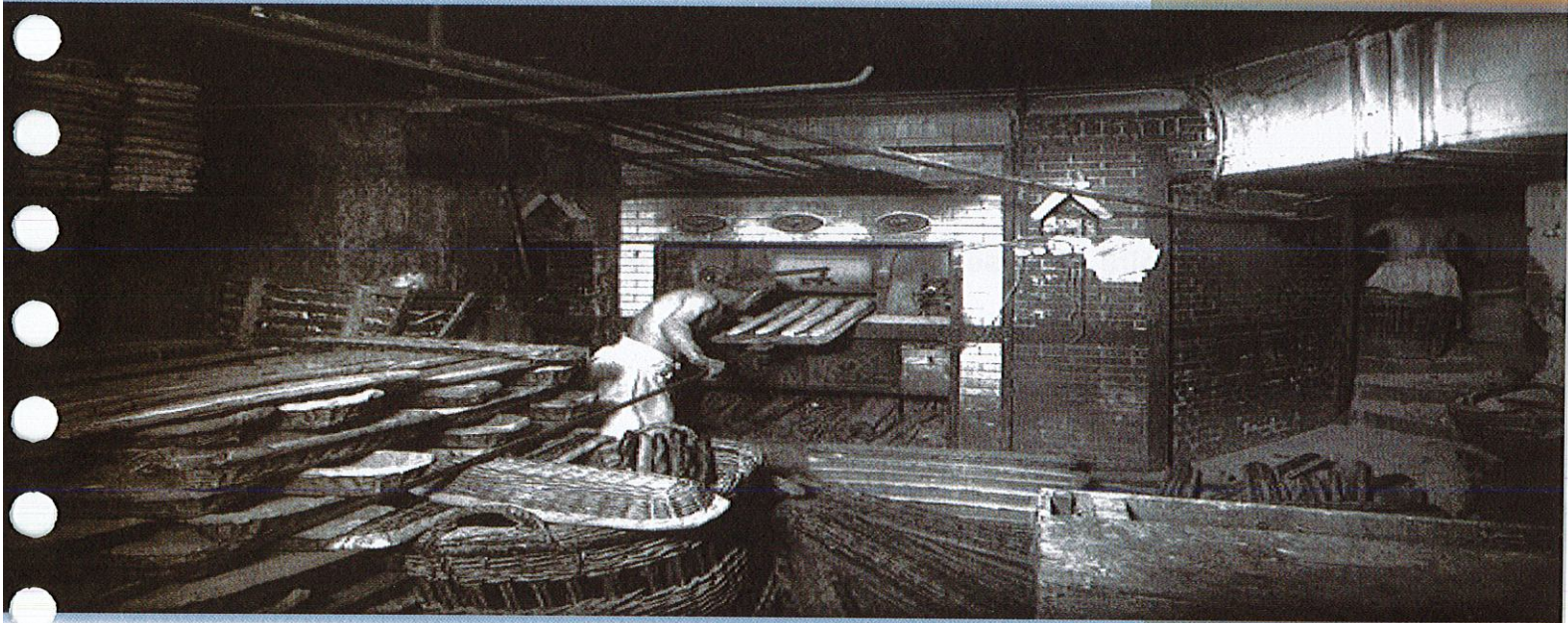


# Le pain et la boulangerie : d'hier à aujourd'hui

## L'évolution des produits de boulangerie



### Les objectifs à atteindre

- ⇒ Repérer les grandes étapes de l'histoire du pain.
- ⇒ Citer les principales évolutions du métier de boulanger.
- ⇒ Citer quelques exemples illustrant l'évolution de la gamme et de la qualité des produits de boulangerie en lien avec les besoins des consommateurs.





D'après votre expérience et au terme de la lecture de cette leçon ainsi qu'à l'aide de votre smartphone (flashcode ci-contre), répondez aux questions suivantes :



**1a) Relevez, dans l'histoire événementielle de la boulangerie (des origines à nos jours), 6 grandes étapes de l'évolution du pain.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**1b) D'après l'histoire, précisez au moins deux principales évolutions du métier de boulanger.**

.....

.....

.....

.....

.....

**2) Précisez trois produits de boulangerie illustrant l'évolution de la gamme et de la qualité en lien avec les besoins des consommateurs.**

.....

.....

.....





## Le pain et la boulangerie d'hier à aujourd'hui

**Les différentes étapes de l'origine à nos jours illustrés par quelques extraits :**

### → De la préhistoire au moyen-âge

#### **-8000 ans avant J.-C. :**

⇒ Il y a des milliers d'années, les hommes broyaient déjà les céréales, qui additionnées d'eau formaient une bouillie d'orge, de blé, de sarrasin ou d'avoine.

Peu à peu, ils ont donné à ces bouillies une consistance plus épaisse. Cette pâte, réduite en minces galettes séchées ou cuites, fournissait un aliment précieux car il servait de provision et pouvait être transporté.



#### **-3000 ans :**

⇒ Selon la légende, le pain est né en Egypte « un boulanger égyptien très distrait aurait oublié un morceau de pâte à galette dans un endroit chaud ».

Cette galette aurait fermentée au contact de microorganismes. Ce serait donc en quelques sortes à la distraction que nous devons la naissance du pain.

Le métier se développe au cours de l'antiquité avec l'avènement des civilisations méditerranéennes (égyptienne, grecque et romaine).

### → Au moyen-âge (du Vème au XVème siècle)

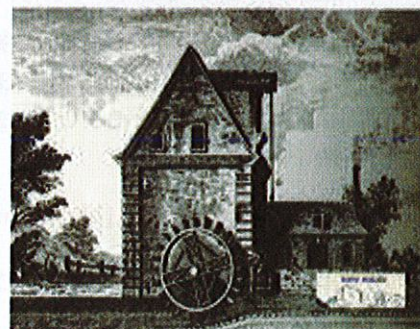
#### **600 ans après J.-C. :**

○ On attribue au roi Dagobert **vers 630** les premiers règlements régissant le travail des « talemeliers ».

○ « Talemelier » serait l'ancien nom du boulanger français. Ce mot dériverait de tamiser ou bien de taler qui signifiait battre (idée de pétrissage) et mêler. Le mot boulanger (à cause de la forme en boule des pains) apparaît plus tardivement vers la fin du 12<sup>ème</sup> siècle.



**Au Four et au Moulin**



#### **De 900 à 1000 ans :**

⇒ Fréquentes famines et début d'intoxications massives par l'ergot de seigle (toxine mortelle qui se développe sur l'épi).

Les fours et les moulins appartenaient aux seigneurs et les paysans devaient payer une redevance pour avoir le droit de les utiliser.

### → De la renaissance à la révolution française

(Du XVème siècle à 1789)

#### **1569 : une tenue adaptée exigée**

○ L'ordonnance du 13 mai 1569 prescrit aux compagnons boulangers d'être continuellement en chemise, en caleçon, et en bonnet.





## 1570 :

⇒ Création d'une police du blé et du pain afin de déterminer le prix de vente maximum. Elle imposera la présence de balances sur les lieux de vente et des marques sur le pain. Chaque boulanger appose un poinçon avec ses initiales sur les boules avant cuisson.

## 1683 : le croissant est inventé !

○ Le croissant (en pâte à pain améliorée) est inventé à Vienne (d'où le nom viennoiserie) par un boulanger d'origine polonaise. La forme caractérise à l'époque la commémoration de la victoire des viennois sur l'armée turque dont le croissant était justement l'emblème. Le croissant feuilleté au beurre sera créé au début du 20<sup>ème</sup> siècle.



## 18<sup>ème</sup> siècle : pain long, fendu dit à grigne

⇒ L'apparition, puis la généralisation de pains longs fendus de 4 livres, voire moins, est déterminante dans l'histoire du pain français. Le mot grigne désigne à l'origine, la fente longitudinale qui se forme naturellement au four sur les gros pains longs façonnés fendus. Les pains ronds pesaient 12, 8, 6 et 4 livres, les pains longs 8, 6, 4, 3 et 2 livres.

## 1780 : une école de boulangerie à Paris

Après avoir publié en 1778 un livre remarquable « Le parfait Boulanger », **Parmentier** s'associe à **Cadet de Vaux** pour ouvrir une école de boulangerie à Paris.

## ↪ De la révolution française à la 3<sup>ème</sup> république (de 1789 à 1870)

### 1789 :

⇒ Une famine conséquente, due à de très mauvaises conditions climatiques et à des conditions économiques dramatiques, apparaît. Le prix du pain atteint des records ce qui déclenche des émeutes. Les boulangeries sont attaquées et la réserve de farine est quelquefois pillée.

### 1793 : vœu pour un pain de l'égalité

⇒ La richesse et la pauvreté doit disparaître. Devant le régime de l'égalité, il n'est plus composé un pain de fleur de farine (mie crème) pour le riche et un pain de son pour le pauvre. Tous les boulangers seront tenus, sous peine d'incarcération, de faire une seule sorte de pain : **le Pain Égalité**.

### 1834 : première mention écrite du coup de lame

○ **Vaury**, auteur du Guide du boulanger, décrit très précisément la coupe du pain.



## ↪ De la 3<sup>ème</sup> république à la seconde guerre mondiale (de 1870 à 1945)

### 1906 : repos hebdomadaire et lois sociales

- Le repos hebdomadaire obligatoire de 24h (loi de **1906**).
- Durée maximum du travail est limitée à 10h et la retraite à 65 ans **en 1910**.
- Baisse de la durée de travail en **Avril 1919**.  
(Journée fixée à 8h et la durée de travail hebdomadaire fixée à 48h).



## 1914-1917 :

⇒ Pénurie de farine, un pain national puis des tickets de rationnement.

## 1920-1940 : le batteur mélangeur, le pétrin, la tourneuse mécanique

○ Le batteur permet d'éviter de pétrir à la main les pâtes de viennoiserie. Il rend également d'énormes services aux pâtisseries pour la préparation de leurs crèmes.

○ Le pétrin à axe oblique équipe 95% des boulangeries.

○ Arrivé vers 1926, la mise au point de la « tourneuse mécanique » est simple : l'allongement du pâton se fait entre un tapis motorisé et une table fixe.

Malgré tout c'est un échec car elle ne permet pas de travailler des pâtes à long pointage !

## Le titre de Meilleur Ouvrier de France :

○ La première exposition a lieu à Paris en 1924 puis c'est en 1931 qu'est créée la médaille officielle.

M.Bardin Léon est le premier MOF Boulanger en 1933. Les lauréats suivants seront célébrés en 1979-1982-1986-1991-1994-1997-2000-2004-2007-2011-2015...



## Vers 1939 : nouvelle méthode de panification

○ La nouvelle **méthode de panification sur direct** s'impose essentiellement en ville. Elle se caractérise par l'emploi de farines peu extraites, d'un pétrissage lent, de faibles doses de levure (7g au litre). Le pointage est très long (jusqu'à 4 heures), entrecoupé d'une ou deux ruptures.

Parallèlement, en province, le travail mixte levain/levure gagne du terrain. Car la levure de panification fabriquée au tout début du 19<sup>ème</sup> siècle, se conserve mieux.

## 1940 : pénuries de farine

⇒ La guerre et l'Occupation perturbent complètement les approvisionnements. **A la qualité très médiocre du pain s'ajoutent les tickets de rationnement.**



## → De l'après-guerre aux années 60

### 1950 :

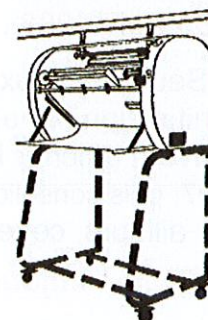
C'est l'année de l'engouement pour les baguettes moulées : une boulangerie très artisanale.

## 1955-60 : diffusion nationale du pétrissage intensifié

○ En changeant la poulie et la courroie d'entraînement du pétrin et en augmentant le temps de pétrissage, M. Abert est le premier à obtenir un pain d'une blancheur et d'un volume jusque-là inconnus.

○ Apparition des façonneuses obliques.

○ Développement des ventes des fours indirects à vapeur, premières diviseuses destinées aux artisans boulangers.





## ↳ Depuis les années 60

### 1963 :

- - Première application de la cuisson différée : la pousse lente.
- - Un décret interdit l'installation de brûleurs à mazout.
- - Apparition de la technique dite de pétrissage amélioré (mais peu appliquée à l'époque).

### 1968 : Premières farines prêtes à l'emploi

### 1970 : Essor de la grande distribution

- Au cours des années 1970, on assiste à un très grand mouvement d'équipement en matériel, en particulier les enceintes permettant la pousse contrôlée.

### 1974 :

- Le professeur Calvel met au point la technique appelée « autolyse ».

### 1975 :

- Augmentation du nombre de fermeture de la boulangerie artisanale, devant faire face, pour sa survie éventuelle, à la concurrence de la grande distribution.



### 1982 : lancement de la « banette »

Pétrissage amélioré (autolyse), apport de pâte fermentée. Une importante campagne publicitaire nationale est engagée. On peut considérer, qu'à partir de cette date, le pétrissage intensifié perd de la notoriété.

### 1978 puis 1986 :

⇒ Le texte en vigueur est un **arrêté de 1978** dont l'article premier **précise que les prix de toutes les catégories de pain** et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche **sont librement déterminés par chaque fabricant**, boulanger ou dépositaire de pain.

Cette liberté des prix du pain fut à partir de septembre 1979 encadrée par une série de dispositifs successifs (prix plafonds ; accords d'augmentation ; blocage des prix ; accords de modération, engagement de lutte contre l'inflation) jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 1987 date à laquelle est entrée en vigueur **l'ordonnance n° 86-1243 du 1<sup>er</sup> décembre 1986 qui a restauré la liberté totale des prix.**

### 1993 : un décret pain

⇒ Publication au journal officiel du 14 septembre 1993 d'un décret signé du Premier Ministre qui définit les appellations "pain maison" et "pain de tradition française".

L'objectif est de garantir une meilleure information du consommateur qui permet ainsi, d'avoir l'assurance que le pain de tradition française n'émane pas de pâtons surgelés crus et ne contienne aucun additif.



### 1995 puis 1998 : protection de l'appellation boulangerie

- Seuls les lieux, mettant en œuvre la totalité des opérations unitaires d'un diagramme de panification par un professionnel (du choix des matières premières jusqu'à la vente au consommateur), peuvent afficher le nom de boulangerie (l'arrêté du 12 décembre 1995, annulé le 29 décembre 1997, puis consolidé par la loi n°98-405 du 25 mai 1998).

Par ailleurs, cette appellation exclut formellement la congélation et la surgélation.

### De 2000 à aujourd'hui

- Les fabrications issues de l'agriculture biologique sont en plein essor.



## L'évolution des produits de boulangerie (quelques exemples)

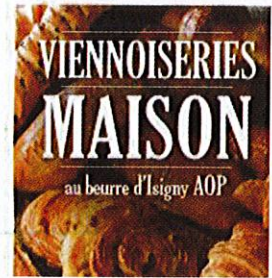
### → Le snacking (le portail de la restauration rapide)

Une tendance qui s'est accentuée avec les 35 heures et la souplesse des horaires. Aux traditionnels sandwiches (inventés par un cuisinier au 18<sup>ème</sup> siècle à la demande d'un certain Lord Sandwich) quiches, pizzas, croquemonsieurs. Ce choix s'étend également aux salades composées vendues dans un packaging adapté.



### → La viennoiserie « maison »

Petit plaisir du goûter, du réveil dominical ou bien pour satisfaire une fringale. A noter que la clientèle est plus sensibilisée et attirée lorsque la viennoiserie est vendue avec la mention « maison » et que la matière grasse est labélisée.



### → Les produits diététiques

Le terme « diététique » répond à l'attente de certains consommateurs « tracassés » par des troubles médicaux, à savoir l'intolérance au gluten, aux œufs, au lait, aux fruits à coques...

Certains artisans commencent à proposer des variétés de pain sans gluten, des viennoiseries et sandwiches exempts d'huiles et de fruits allergènes.



### → Le pain issu de l'agriculture biologique

Le pain biologique est fabriqué à partir de **céréales issues de l'agriculture biologique, et contenant au minimum 95% d'ingrédients biologiques d'origine agricole**. L'agriculture biologique répond à des critères précis de respect de l'environnement, et identifié par le **logo « AB »**.



### → Le pain « avec dénomination particulière »

Certaines boulangeries, elles sont de plus en plus nombreuses, engagent des partenariats avec des meuniers, exemples : « la Parisse », « la Croquise », « la Gana »...



→ D'autres produits ont évolués comme les pains réglementés « pain de seigle, pain de campagne... », la **biscotte** en France inventée selon la source par Philibert Jacquet en 1885, ou par le célèbre Charles Heudebert en 1903. Pour la petite histoire de la biscotte, l'idée a été de griller une seconde fois le pain invendu après l'avoir tranché.

Etymologie du mot biscotte : bis-cotto « cuit deux fois ».









**1b- Citer les principales évolutions du métier de boulanger.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2- Citer quelques exemples illustrant l'évolution de la gamme et de la qualité des produits de boulangerie en lien avec les besoins des consommateurs.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## Exercices



**1) Après réflexion, rapprochez, par des flèches de couleurs, chaque évènement de l'histoire du pain à la date correspondante. (Exemple ci-dessous)**

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>De la renaissance à la révolution française</b> (du XV<sup>ème</sup> siècle à 1789)<br/><b>Au crayon bleu</b></p> | <p><input type="checkbox"/> La guerre et l'Occupation perturbent complètement les approvisionnements. A la qualité très médiocre du pain s'ajoutent les tickets de rationnement.</p>                             | <p><input type="checkbox"/> En 1570</p>                       |
| <p><b>De la 3<sup>ème</sup> république à la seconde guerre mondiale</b> (de 1870 à 1945) <b>Au crayon vert</b></p>      | <p><input type="checkbox"/> Liberté des prix du pain.</p>  | <p><input type="checkbox"/> En 1914 et en 1940</p>            |
| <p><b>De la préhistoire au moyen-âge.....</b><br/><b>Au crayon rouge</b></p>  | <p><input type="checkbox"/> Il y a des milliers d'années, les hommes broyaient déjà les céréales, qui additionnées d'eau formaient une bouillie, puis une pâte réduite en minces galettes séchées ou cuites.</p> | <p><input type="checkbox"/> En 1789</p>                       |
| <p><b>Depuis les années 60</b><br/><b>Au crayon vert</b></p>  | <p><input type="checkbox"/> Une famine importante, due à des conditions économiques dramatiques, apparaît. Le prix du pain atteint des sommets et déclenche des émeutes.</p>                                     | <p><input type="checkbox"/> A partir de 1978</p>              |
| <p><b>Au moyen-âge</b> (du V<sup>ème</sup> au XV<sup>ème</sup> siècle)<br/><b>Au crayon rouge</b></p>                   | <p><input type="checkbox"/> Création d'une police du blé et du pain afin de déterminer le prix de vente maximum. Chaque boulanger appose un poinçon avec ses initiales sur les boules avant cuisson.</p>         | <p><input type="checkbox"/> En 1993</p>                       |
| <p><b>De la révolution française à la 3<sup>ème</sup> république</b> (de 1789 à 1870)<br/><b>Au crayon bleu</b></p>     | <p><input type="checkbox"/> Fréquentes famines et intoxications massives par l'ergot de seigle (toxine mortelle).</p>  | <p><input type="checkbox"/> -8000 ans avant J.-C.</p>         |
|   | <p><input type="checkbox"/> Protection et appellations « pain maison » et « pain de tradition française »</p>  | <p><input type="checkbox"/> De 900 à 1000 ans après J.-C.</p> |



**2) Identifiez les évolutions du métier de boulanger puis placez les dates présentées ci-dessous, dans la case adéquate.**

- Au moyen-âge vers l'an 630-670.
- Loi de 1906, en 1910 et 1919.
- Entre 1955 et 1960.
- En 1995 puis 1998.

- Vers l'an 1683.
- Entre 1920 et 1940.
- En 1970 puis 1975.

Le batteur, le pétrin ainsi que la tourneuse mécanique apparaissent.....

Diffusion nationale du pétrissage intensifié, méthode permettant d'obtenir un pain blanc et un volume important.....

Seuls les lieux mettant en œuvre la totalité des opérations unitaires d'un diagramme de panification peuvent afficher le nom de « boulangerie » .....

On attribue au roi Dagobert les premiers règlements régissant le travail des « talemeliers ».....

Le croissant (en pâte à pain améliorée) est inventé à Vienne par un boulanger d'origine polonaise.....

On assiste à la naissance de la grande distribution, puis à l'augmentation du nombre de fermeture de petites boulangeries artisanales.....

Le repos hebdomadaire, la retraite à 65 ans puis la baisse de la durée de travail.....

**3) Que suis-je ? (Entourez la bonne réponse)**

Une tendance qui s'est accentuée avec les 35 heures et la souplesse des horaires, je suis :

**Le snacking    La viennoiserie maison    les produits diététiques    le pain biologique**

Cette dénomination répond à des critères précis de respect de l'environnement, et identifié par le logo « AB », je suis :

**Le snacking    La viennoiserie maison    les produits diététiques    le pain biologique**

Ce terme répond aux troubles médicaux de certains consommateurs, à savoir l'intolérance au gluten, aux œufs, au lait, aux fruits à coques, je suis :

**Le snacking    La viennoiserie maison    les produits diététiques    le pain biologique**

Petit plaisir du goûter, du réveil dominical ou bien pour satisfaire une fringale, je suis :

**Le snacking    La viennoiserie maison    les produits diététiques    le pain biologique**





**1a- Citez 4 grandes étapes de l'histoire du pain.**

(...../ 4 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**1b- D'après l'histoire de la boulangerie, précisez 4 principales évolutions du métier de boulanger.**

(...../ 4 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2- Citez 4 exemples illustrant l'évolution de la gamme et de la qualité des produits de boulangerie en lien avec les besoins des consommateurs.**

(...../ 2 points)

.....

.....

.....

.....

...../10