**La baguette de pain rêve d’un classement par l’Unesco**

**Les boulangers français veulent faire reconnaître leur savoir-faire et le caractère emblématique de ce « trésor national ».**

**STÉPHANE KOVACS –** *LE FIGARO* – Mardi 23 avril 2019

**PATRIMOINE** Juste un peu de farine, de l’eau, du sel et de la levure. Mais, surtout, énormément de savoir-faire ! *« Un* *pétrissage lent, un façonnage à la main,* *une très longue fermentation et une cuisson* *dans un four à sole »*, énumère Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF). Voilà les secrets de la baguette de tradition française, *« un produit exceptionnel qui fait* *partie de notre patrimoine*, poursuit-il, *un mets ancestral qui touche tellement le* *cœur des foyers que nous souhaitons* *mettre ce trésor national à l’honneur »*. Après l’inscription, en novembre 2018, des « savoir-faire artisanaux et (de) la culture de la baguette de pain »à l’Inventaire national du Patrimoine culturel immatériel (PCI), les boulangers comptent bien désormais obtenir une reconnaissance mondiale par l’Unesco. *« C’est au tout début du XXe siècle que* *l’un des pains longs prit le nom de “baguette”,* rappelle Loïc Bienassis, historien et membre du comité scientifique de cette candidature à l’inscription au Patrimoine culturel de l’humanité. *Le* *terme devient banal à Paris entre les* *deux guerres mondiales, pour se généraliser* *partout en France, même dans les* *campagnes, à partir des années 1960,* *supplantant les gros pains rustiques. »*

**L’étymologie du mot “copain”**

Durant l’été 1954, le grand romancier américain John Steinbeck tient une chronique littéraire, « One American in Paris », au *Figaro* : *« L’air est plein de* *l’odeur du pain fraîchement défourné et* *je vois les ménagères qui se hâtent de* *rapporter à la maison la longue baguette* *serrée sous leur châle »*, décrit-il. *« Finalement,* *la baguette a été reconnue* *comme emblème par les étrangers avant* *de l’être par les Français*, constate l’historien. *Aujourd’hui, les supporteurs* *français brandissent régulièrement des* *baguettes dans les stades… Chacun se* *reconnaît dans la baguette, car elle revêt* *une véritable dimension identitaire, une* *identité bon enfant. »*

En France, 33 000 artisans boulangers vendent quelque 32 millions de baguettes chaque jour, dont plus d’un million à Paris. *« Elle symbolise le partage* *et le don : c’est d’ailleurs l’étymologie* *du mot “copain”, qui signifie celui avec* *lequel on partage le pain*, explique le sociologue de l’alimentation Éric Birlouez. *Dans un pays qui “s’archipellise”,* *selon le politologue Jérôme Fourquet\*,* *l’acte d’achat du pain est lui aussi un* *facteur de lien social : 85 % des ménages* *l’effectuent prioritairement au sein d’une* *boulangerie de leur quartier ou village. Et* *lors de ce rituel quotidien, on y croise ses* *voisins, on y dépose à l’occasion une petite* *annonce… »* Secrétaire d’État auprès du ministre de l’Économie et des Finances, Agnès Pannier-Runacher abonde dans le même sens : *« Le pain*, assure-t-elle, *a un rôle majeur à jouer* *dans la revitalisation des territoires et* *des centres bourgs, où il constitue un élément* *fondateur de convivialité intergénérationnelle.* *»*

Avec la concurrence des céréales au petit déjeuner des enfants, des hamburgers à la pause déjeuner, la consommation de baguettes est en forte baisse depuis soixante-dix ans. Les Français n’en mangent plus que 94 grammes par jour en moyenne, soit près d’une demi-baguette. La mondialisation, la mécanisation, l’automatisation… autant de menaces sur ce *« trésor envié dans le* *monde entier »*, craignent les boulangers. En 2010, l’Unesco avait classé le repas gastronomique des Français au Patrimoine culturel immatériel de l’humanité. Alors pourquoi pas le pain, qui l’accompagne nécessairement ? se demandent- ils. Ils ont en tout cas le soutien du président de la République. *« Je* *connais nos boulangers, ils ont vu que les* *Napolitains avaient réussi à classer leur* *pizza au patrimoine mondial de l’Unesco,* lançait Emmanuel Macron en janvier 2018 devant quelques artisans à l’Élysée. *Donc ils se disent “Pourquoi pas la baguette ?”, et ils ont raison ! »*

La première étape - nationale - étantremplie, les boulangers peaufinent désormaisleur dossier pour l’Unesco. *« Il faut effectuer une enquête sociologique sur les habitudes de consommation*, détailleLoïc Bienassis, *présenter des mesures de sauvegarde, pour montrer comment pérenniser ce savoir-faire. Ensuite, cela passera entre les mains du ministère de la Culture, qui devra faire un choix parmi les dossiers. »* Car le métier debouquiniste et les bistrots et terrassesde Paris sont également sur les rangs…La France, ne pourra garder qu’unecandidature nationale pour la prochainesession, dans moins de deux ans.

*\* Auteur de « L’Archipel français », Éditions du Seuil.*