

# Approche anthropologique des pratiques et de la culture de la baguette de pain en France



Présentée  
par Claire  
Verrièle  
et  
Emil El  
Ouahdoui-  
Andersen

# L'enquête anthropologique

- Une demande du Ministère de la Culture
- Un atout pour le dossier de PCI de 2021
- Une enquête inédite réalisée dans le cadre de stages étudiants auprès du syndicat des boulangers du Grand Paris et du groupe Soufflet
- Dans cette enquête on a cherché à comprendre ce dont parlent les Français quand ils disent le mot baguette. À quoi elle correspond pour eux et ce qu'elle représente dans leur quotidien.

# Méthodologie initiale

- Des enquêtes directes auprès des consommateurs et des professionnels
- 6 semaines de déplacement prévues dans des boulangeries confédérées de 6 régions pour de l'observation (Claire)

# Les enquêtes réalisées

- Une enquête réalisée par les étudiants de Master 2 Culture et Patrimoine de L'Alimentation dans le cadre d'un atelier

Réalisée sur une dizaine de jours

- Sur un panel composé à 80% d'étudiants
- Permet d'avoir un aspect qualitatif des entretiens

Divisée selon 5 thématiques : préférences ,usages, pratiques et mode de consommation, habitudes et lieux d'achat et représentation.

- Deux semaines d'observation en boulangeries artisanales
  - À Tours en février
  - À Paris en mars

Réalisation de 32 petits entretiens de consommateurs et de 20 entretiens avec le personnel des boulangeries

- Des observations effectuées dans d'autres boulangeries de Tours : différents types de boulangeries
- Une journée passée chez les compagnons du devoir boulangers
- L'observation du Concours de la meilleure baguette de Paris 2020

# Difficultés

- Suite au COVID-19 et au confinement, il a fallu repenser les modalités des enquêtes.

# Nouvelle méthodologie

- Réalisation d'entretiens téléphoniques auprès de représentants et de boulangers de la CNBPF : au moins un par région pour une meilleure représentativité : avec Dominique Anract, le président de la Confédération de Boulangerie-Pâtisserie Française et avec 13 présidents régionaux ou départementaux de la confédération.
- Une Enquête en ligne réalisée via Google Form : passée entre mars et avril 2020 auprès de 191 (Claire) et 125 (Emil) personnes

# Présentation des principaux résultats de l'enquête

## Première partie : Comment définir la baguette ?



## Le pain le plus populaire

- Un pain quotidien
- Un achat fréquent
- Le pain le plus apprécié et le plus consommé dans toutes les régions



## La baguette vivante

- Elle est influencée par son environnement (lieu de fabrication, température)
- et aussi par le boulanger
- *« Vous allez chez le boulanger car il fait un pain que vous aimez bien. Vous mettez 50 boulangers à faire du pain, on obtient 50 bouts de pain différents » (Jérôme, boulanger)*

En plus de cette identité, elle possède une part de mystère : une « alchimie », « une âme »

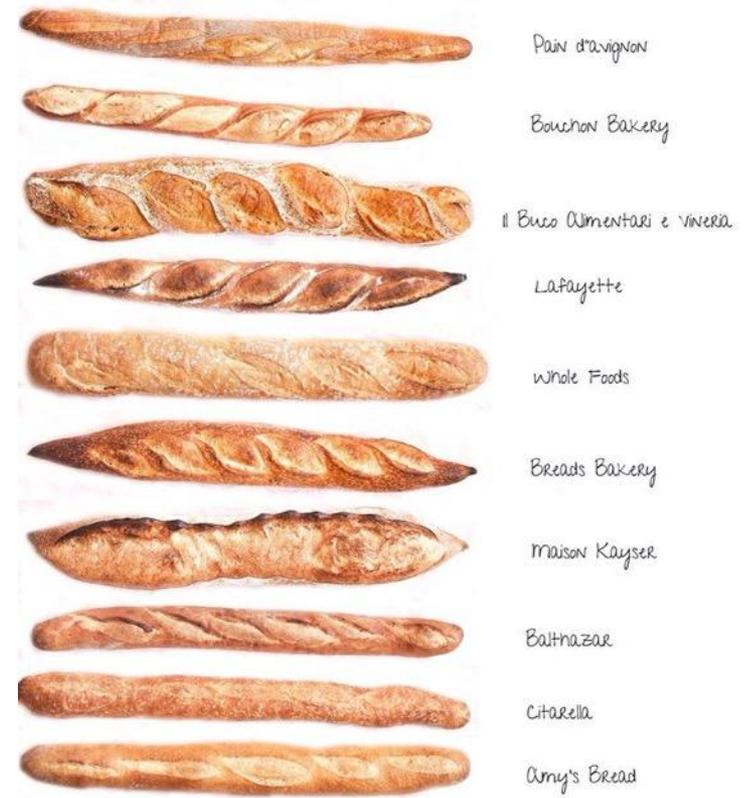
## La reine des pains

- La « forme star », le pain le plus courant
- *« La baguette aujourd'hui vous pouvez aller dans n'importe quelle boulangerie on ne va pas vous dire le pain au chocolat ou la chocolatine, on va vous parler de baguette, c'est un mot qui est universel d'une région à l'autre tout le monde parle de la baguette » (Elisabeth, gérante d'une boulangerie)*
- Comme une synecdoque qui est une figure de style qui consiste à désigner le tout par une partie, la baguette est une espèce qui signifie le genre : le pain.



# Qu'est ce qu'on appelle baguette ? Des éléments de définition.

- Une forme qui lui donne son identité
- Une appellation clé : cette constance du mot « baguette » donne sa force au produit



# Où est la vraie baguette ?

## Comment reconnaître une VRAIE baguette artisanale ?



Depuis déjà quelques années, la confédération nationale de la boulange inscrit la baguette de pain au patrimoine mondial de l'UNESCO. Un dossier ! Quoi qu'il en soit, ce pain est un véritable emblème du savoir-vivre : le cliché du Français à béret portant une baguette sous le bras.

## *Comment reconnaître une baguette artisanale d'une industrielle ?*

Tiphaine Honnet | Le 10 Janvier 2020

## Comment reconnaître une «vraie» baguette de pain? 🍞

NOS CONSEILS - Pour apprécier une baguette trempée dans un bol de café ou dégustée avec un morceau de camembert, encore faut-il bien la choisir.

Par Tiphaine Honnet

Publié le 15 novembre 2019 à 17:15, mis à jour le 15 novembre 2019 à 18:05



## L'achat de baguette, l'offre et l'accessibilité

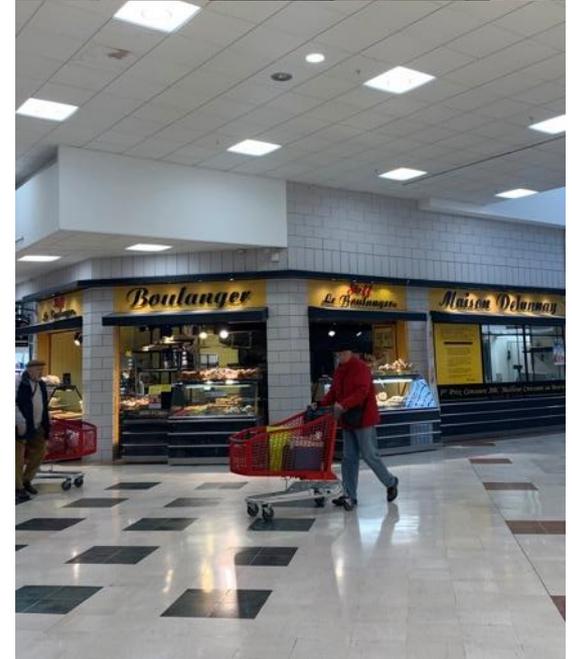
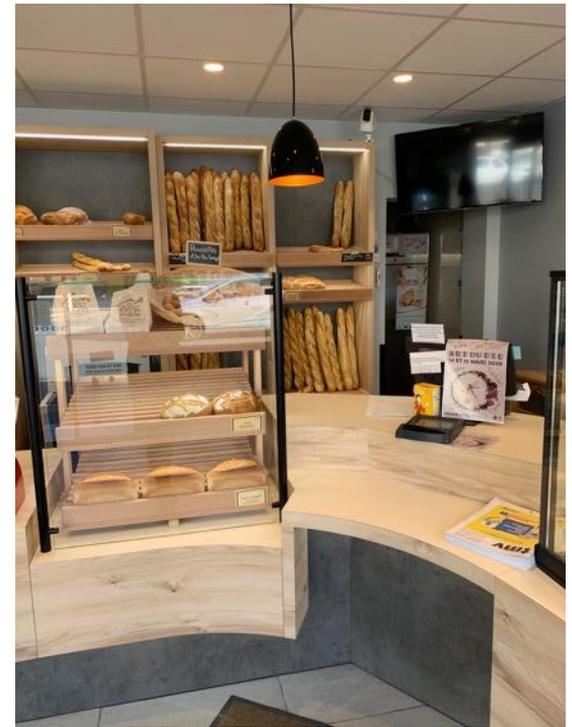
- 55% des personnes interrogées vont acheter de la baguette au moins une fois par semaine
- 90% se rendent au même endroit
- Face à ce choix, 55% de notre échantillon indiquent acheter ses baguettes en boulangeries, s'en suit une alternance entre boulangeries et autres lieux pour 34% d'entre eux puis de la fréquentation des supermarchés uniquement pour 5%



- La boulangerie est plébiscitée pour la qualité et la personnalisation.

*« Nous on connaît nos clients par leurs noms et on les appelle par leur nom de famille, je dis tiens madame Blanchot ou madame Tartempion et ça leur fait énormément plaisir » (Eric, boulanger)*

- Les supermarchés et les boutiques semi-industrielles sont sollicitées pour leur praticité.
- En réalité, même si chacun a ses préférences d'achat, ce qui compte le plus pour le client c'est de pouvoir se procurer de la baguette peu importe le lieu.



# C'est quoi une bonne baguette ? Préférences et critères d'achat

- Les cinq sens en émois : **la vue**, l'odorat, **le toucher**, le goût et l'ouïe
- Le croustillant
- La subjectivité des consommateurs : « *c'est inexplicable on le sent* »
- « *une bonne baguette pour moi, c'est tiède, ça doit chanter, c'est-à-dire que quand tu coupes t'entends le « crrr » le bruit spécifique de la baguette quand on la casse et on la croque* »



- *Quand tu écoutes la baguette, tu la touches, tu la sors du four elle est craquante, c'est comme dans un village dans la montagne, tu entends les oiseaux chanter et la baguette c'est pareil tu l'entends, elle brille. Je dirais pas que la baguette c'est comme une femme mais c'est vrai que quand tu l'as vois effectivement elle est belle tu vois une femme tu es admirée tu es émerveillé par une femme elle est belle et ben la baguette c'est pareil quand elle sort du four tu l'attends patiemment tu la regardes en train de développer en train de prendre forme, de la couleur et quand tu la regardes tu dis à ouais elle est craquante ben c'est pareil pour moi. C'est pas comparer une baguette à une femme ça n'aurait pas de sens mais c'est la mettre en valeur comme une femme » (Gabriel, boulanger)*

# Partie 2 : Les fonctions de la baguette entre individualité et socialisation



## La consommation : plusieurs formes et plusieurs noms

- un apport calorique simple et pratique
- un élément essentiel qui donne sens et corps au repas : « *on dit qu'un repas sans pain, c'est un repas foutu !* »
- un compagnon de table : « *pour moi, la baguette est un accompagnateur pendant mes repas* »
- un féculent, un aliment
- un ingrédient
- un embellisseur ou d'un exhausteur de goût
- un encas pris en dehors des repas ou dans le repas lui-même

: versatile, elle accompagne les repas des plus simples aux plus gastronomiques

## Le pain du plaisir

- La gourmandise, le plaisir : *« une baguette n'inspire pas autre chose que le réconfort » ; « je vais vous donner tous mes défauts, un bon rôti un bon plat, une bonne baguette avec un fromage par exemple, c'est génial »*
- Des associations gourmandes salées et sucrées : le fromage (60%), le beurre, la confiture, les tartinades, les plats en sauce, la charcuterie
- L'instantanéité : *« la baguette a toujours pour moi un petit goût de vacances »*.



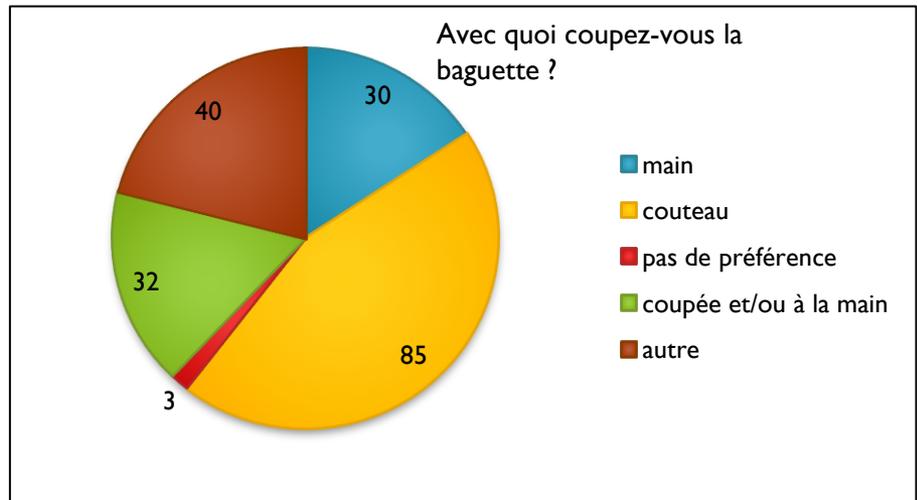
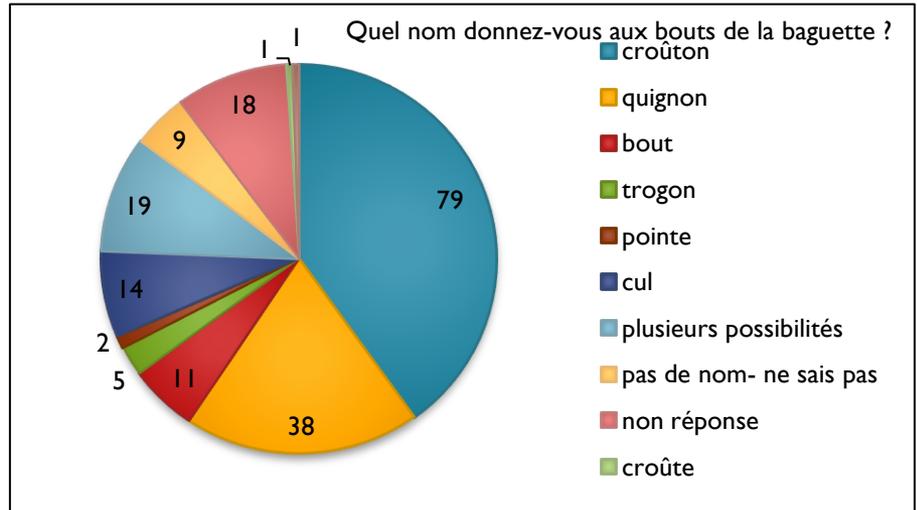
# Entre individualité et sociabilité

- L'individualité : sandwich, morceaux, préférences de cuisson
- La commensalité, le partage : une consommation avec les mains

La consommation augmente lors d'événements collectifs : restaurants, fêtes

Un pain polyvalent aussi festif que synonyme de quotidienneté

Plus que son goût, c'est bien le contexte dans lequel elle est dégustée qui influe sur la perception qu'ont les individus de la baguette



## Et surtout en famille

- Les étudiants consomment moins de pain dans leur logement

*« En quittant le domicile parental mes prises de repas étaient plus individuelles. Manger son pain tout seul...bah voilà quoi ça me donnait pas envie »*

- Chaque famille à ses propres pratiques liées à la baguette
- La présentation change en fonction des individus présents

## La boulangerie, créatrice de lien social

- La boulangerie participe au rapport qu'entretiennent les individus à la baguette
- Plus qu'un lieu de vente de pain, c'est une zone de sécurité, de sociabilité
- *« Il ne peut pas y avoir un dealer chez nous, ce n'est pas possible. Les gens sont en sécurité »*
- *« J'ai des clients qui me disent « notre sortie quotidienne c'est l'achat de la baguette » ils ne sortent que pour ça »*



## Des différences générationnelles

- Elle est consommée à tous les âges
- Les personnes âgées privilégient le pain de la boulangerie
- Les baby boomers aiment la baguette et aussi la tradition ; importance de la structure familiale ; une polarisation des lieux d'achat
- Les jeunes : une consommation non-automatique ; la baguette reste très appréciée ; différentes formes de consommation et changements d'habitudes alimentaires

# Partie 3 : La baguette porteuse de nombreuses représentations



## Le symbole

- Créé par les étrangers :
- Le cliché français : « *le Français, c'est le mec avec une grande gueule, mais aussi avec sa baguette sous le bras* »
- L'incarnation du pain français
  
- Mais aussi par les Français :
- une distinction par comparaison : « *il n'y a qu'en France que l'on trouve de bonnes baguettes. La preuve, en Belgique, les bonnes boulangeries sont tenues par des Français !* »
- un manque ressenti à l'étranger



# Un produit franco-français

- Le soft-power : elle véhicule des représentations et des valeurs attribuées à la culture française
- La représentation de la gastronomie française à l'étranger
- Une dimension patriotique liée à la baguette : sa position de symbole touche au sentiment d'appartenance au pays
- Un pain inclusif



## La baguette intemporelle

- La baguette mythique : son origine reste fantasmée
- Son symbolisme est tel qu'il lui permet un ancrage historique et national très fort.
- Des superstitions lui sont associées : ne pas la retourner (36%), signer le pain
- Un pain noble, précieux : ne pas le gâcher

: grâce à son symbolisme, la baguette possède une plus-value sur les autres pains qui permet au consommateur de lui associer des souvenirs et des valeurs

- Un ancrage identitaire : la « vieille France »
- Un ancrage au sol : le blé français, les racines
- L'évocation du souvenir : « *un retour aux sources* », « *la tartine beurrée fraises/sucre de ma mamie* »
- Face à une sorte de délitement du stéréotype du pain français face à la réalité commerciale du marché, les individus ne peuvent que se rattacher qu'à l'affectif dans une mystification de l'image qu'ils se font de la baguette, celle d'une France de leur enfance.
- Selon le sociologue Jean Pierre Poulain, le «mangeur hypermoderne » apprécie de retrouver des mets traditionnels. Faire la queue à la boulangerie peut alors servir de lien social et renforcer encore davantage cette reconnexion.

Face à une diversification des modes alimentaires, l'image nostalgique associée à la baguette apparaît comme réconfortante.



- 
- Inclusive, neutre et identitaire, la baguette permet au consommateur de s'approprier le produit qui peut aussi bien être présenté comme un met quotidien, simple que porteur de l'image de la gastronomie française raffinée.
  - La baguette demeure intemporelle, joue d'un pouvoir fédérateur et continue de permettre des innovations tant qu'elles vont dans le sens d'une tradition perpétuée.

## De nouvelles pratiques :

- vers une diversification des formes de baguette et des lieux d'achat
- des initiatives locales et mondiales ; la baguette fait vendre à l'étranger, mais aussi en France ou des initiatives récentes tentent de la moderniser tout en usant de son image traditionnelle et authentique.
- Elle continue d'inspirer dans divers domaines comme la mode



# Informations clés

- La baguette est de loin le pain le plus populaire et le plus aimé des Français qui possèdent des appréciations diverses de ce pain
- Sa forme, son appellation et sa croustillance apparaissant comme des éléments clés dans la définition qu'ils se font d'une baguette et qui permet son identification par tous peu importe la région, l'âge ou le lieu d'achat.
- À la fois versatile et polyvalente dans ses usages, représentative du repas, du boulanger et de la commensalité familiale ou amicale, la baguette semble s'adapter aux circonstances dans lesquelles elle est placée contentant ainsi les besoins d'une société individualiste tout en permettant aussi de combler une envie de retrouvailles, de connexion et de sociabilité.
- Derrière la baguette, on représente le pain français, mais aussi plus largement la France personnifiée dans ce pain érigé en emblème.
- Boudée par les jeunes et concurrencée dans son achat ritualisé par des enseignes industrielles, la baguette crée de la nostalgie et une volonté de retourner vers un monde plus local. Les traditions de la baguette lui permettent aussi d'être réappropriée par différentes entités toutes liées par la symbolique de ce pain.

## Conclusion

Tantôt authentique, imaginaire, incontestable, légendaire, nourricière ou 100% française, la baguette comme symbole permet à chacun de lui attribuer une ou plusieurs caractéristiques permettant à ce pain de rayonner et de continuer à inspirer. Cliché, socle de la culture française, habitude, aliment indispensable ou pain le plus facile à trouver, elle ne laisse en tout cas pas indifférents les étrangers aussi bien que les Français qui sont attachés à ce symbole.

Merci pour votre attention.

