**RCF Emission Consom’acteurs**

**Enregistrement du 15 novembre 2024 à 10 h**

**sur la thématique « *Le pain, une très longue histoire* »**

**Daniel Joly, Référent environnement**

**et bénévole à l’UFC-Que choisir Doubs-T.Belfort**

Quel est l’aliment qui complète tous nos repas ? C’est bien sûr le pain qui accompagne les fromages et qui permet de saucer l’assiette ; c’est le pain qui est aussi la base de multiples mets tels les sandwichs, hamburgers ou pans bagnats. C’est le pain, tellement indissociable de notre société qu’il est source de nombreuses expressions. Exemples :

* C'est du **pain** bénit.
* Gagner son **pain** à la sueur de son front.
* Un gagne-**pain**.
* Ça ne mange pas de **pain**.
* Pour une bouchée de **pain**.

Il a également inspiré de nombreux poètes, tel Pablo Neruda : « *Nous irons, couronnés d’épis, conquérir terre et pain pour tous, et alors la vie aussi aura forme de pain, elle sera simple et profonde.* »

**Histoire**

L’histoire du pain se superpose à celle de l’humanité. Les tout premiers vestiges qui attestent d’une cuisson de pain ont été exhumés en Jordanie et datent de 14000 ans. La farine était produite à partir de grains de céréales sauvages moulus sur de gros cailloux plats, farine qui, mélangée à de l’eau, était cuite sur des pierres. Au fil des millénaires, la recette s’améliore, les techniques se perfectionnent. Ainsi, les Sumériens utilisent des farines variées (blé, épeautre, millet, avoine, seigle) qu’ils améliorent en y incorporant des œufs et de l’huile. L’invention du pain levé grâce à un ferment bactériologique, le levain, serait due aux Egyptiens. Les Grecs poursuivent les avancées en ayant recours à une levure chimique, la soude. Les Romains, pour satisfaire une demande croissante, améliorent les moulins qui se transforment en véritables machines utilisant la force hydraulique.

Omniprésent dans l’ancien et le nouveau testament, le pain est présenté comme un don de Dieu, signe de partage quand Moïse nourrit son peuple dans le désert avec la nourriture tombée du ciel, lorsque Jésus multiplie les pains pour nourrir la foule. Dans le judaïsme, le pain azyme, aliment rituel, se caractérise par son absence de levain. Dans l’islam, le pain désigne la nourriture en général. C'est, comme dans le christianisme, un don de Dieu dont il faut prendre soin, et que l’on doit protéger et utiliser de manière appropriée.

C’est sans doute l’expansion du christianisme qui a scellé les bases de la culture du pain en occident. En Gaulle, la fabrication et la cuisson du pain sont une activité domestique. À partir de l’an mille, le pain, qui devient la base de l’alimentation, entraîne la construction de centaines de milliers de moulins à eau ou à vent, les ancêtres de nos éoliennes. Passons quelques siècles pour arriver au XIXième quand, avec la révolution industrielle, la fabrication du pain, devient l’affaire de grosses entreprises. L’industrialisation naissante se propagera de manière telle qu’aujourd’hui, elle est présente partout.

**Situation actuelle**

Aujourd’hui, d’après la Confédération Nationale de la Boulangerie, il existe environ 35 000 boulangeries, 1 pour 1 900 habitants dans l’Hexagone. Le secteur génère un chiffre d’affaires d’environ 11 milliards d’euros par an. Chaque année, les boulangeries françaises accueillent plus de 4 milliards de consommateurs. Pour faire face à la concurrence, les boulangeries se sont organisées en franchises dont la plus importante est Marie Blachère qui aligne près de 850 boutiques en 2023. Vient ensuite Paul avec ses 400 points de vente en France puis Ange, Brioche Dorée et La Mie Câline avec plus de 200 succursales chacune.

Alors que ces gros groupes internationaux représentent la grande majorité des emplois et dominent le marché, le secteur se compose en très grande majorité de très petites entreprises où l’on façonne le pain à l’ancienne. Depuis la crise du COVID, une tendance se dessine, faire son pain soi-même, une sorte de retour aux sources ! Cette pratique présente l’avantage de maîtriser tous les constituants de la recette en excluant tout additif chimique. Dernier avantage : faire son pain à la maison permet de faire plus de 50 % d’économies par rapport à un pain acheté en boulangerie.

Les Français consomment un peu plus de 100 g par jour de pain. De moins en moins consommé au petit déjeuner ou en accompagnement des plats, il l’est de plus en plus sous forme de sandwichs ou de hamburgers.

Je vous remercie de votre attention.