

Les Moulins **DUBOIS**

Meuniers des Hauts de France depuis 1914

Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale de la
Boulangerie Pâtisserie Française
27, Avenue d'Eylau
75016 PARIS

Leforest, le jeudi 12 novembre 2020

Objet : *Candidature de la baguette Française au patrimoine immatériel de l'UNESCO*

Monsieur le Président,

C'est avec plaisir qu'au nom des Moulins Dubois, Minoterie de Leforest et Moulins du Nord, je soutiens la candidature de la baguette française au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

En effet, la baguette fait partie intégrante de notre patrimoine. Si l'image du parisien avec sa marinière, son verre de vin rouge et sa baguette sous le bras est certes caricaturale, il n'en demeure pas moins que la baguette est emblématique de la France.

L'origine de la baguette est largement spéculative. Elle pourrait être née des mains des boulangers de Napoléon afin de rendre le pain plus facilement transportable par les soldats, avoir été importée de Vienne au XIXème siècle ou encore suggérée par l'ingénieur qui supervisait les travaux du métro parisien pour pouvoir se rompre sans couteau et éviter des armes dans les galeries... Néanmoins, aujourd'hui, le fait est que la baguette est un aliment symbolique de la France.

De la farine, de l'eau, du levain ou de la levure, un peu de sel... et surtout tout le savoir-faire d'une filière sont les ingrédients simples et nécessaires à une bonne baguette. Plus d'une année s'écoule entre le moment où le blé est semé et celui où la baguette sort du four pour se présenter au consommateur. Entre ces deux moments, un engagement inconditionnel de toute la filière « Blé-Farine-Pain » par amour du pain!

.../...

C'est ainsi que, chaque seconde, 320 baguettes sont produites dans l'hexagone et dégustées soit une demi-baguette par habitant et par jour. Et malgré la concurrence, baguette de tradition et baguette classique sont les deux pains les plus consommés...

Depuis le 13 septembre 1993, la baguette de Tradition Française a encore gagné des lettres de noblesse. En effet, c'est le seul pain à avoir une composition définie par décret ! Pour protéger sa saveur et son naturel, la pâte est composée exclusivement d'un mélange de farines de blé, d'eau et de sel. Fermentée à l'aide de levain, elle doit sa mie alvéolée au léger goût de beurre frais et sa croûte craquante à l'art du boulanger qui doit faire de la lenteur une force afin de développer toutes les saveurs du pain.

L'histoire de ma famille, comme celle de nombreux meuniers français, est une histoire de passion. Passion des blés, de la farine, du pain... Cette passion nous la partageons avec les agriculteurs, avec les organismes stockeurs, avec les artisans-boulangers pour, chaque jour, améliorer nos pratiques dans le respect de la tradition.

Inscrire la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO, c'est reconnaître que cette passion n'est pas vaine. Qu'elle est le moteur des plus beaux des métiers qui permettent de transformer le grain en la « reine des pains » : la baguette. Que la tradition a de l'avenir !

Souhaitant que la candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO soit retenue, je vous remercie pour cette initiative et vous prie de recevoir, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments les plus cordiaux.

