

Agropolis-Museum

Jeudi 11 mai 2006

## **PAIN BLANC, PAIN BIS, PAIN SYMBOLE, PAIN MAUDIT**

Stephen Kaplan

Merci de votre accueil, je suis ravi d'être là, j'aime énormément parler du pain, et ce, juste avant la fête du pain... Je prends souvent la parole mais je dois vous avouer que j'ai une petite allergie à ce genre de festivités. Souvent ce sont des conférences convenues où l'on a tendance à dire «Bravo les bons paysans qui font fructifier la terre, bravo les meuniers solides, un peu trop riches mais quand même, ils font de la bonne farine, et bravo les boulangers qui eux, travaillant péniblement la nuit, sont tous des braves types...» Je crois que ça c'est inutile et d'ailleurs à la limite, c'est galvauder un très beau sujet.

Quand mon ami Chauvet m'a demandé de venir, je me suis dit que j'allais proposer un titre un peu ludique mais en même temps lucide : je suis historien, universitaire, je suis aussi dans le pétrin jusque-là, par passion, mais je n'aime pas le superficiel. Je suis un historien qui donne à ses conférences une longue première fermentation si je puis dire, je ne fais pas les choses, si vous voulez, à l'industriel. Donc je risque, et si ce n'est pas réussi, ça sera aussi long qu'un jour sans pain... J'ai décidé de ne pas faire une grande fresque en vous parlant des moments héroïques, de parcours de boulanger ou de la filière, je me suis dit que je vais prendre quatre moments forts de l'histoire du pain en France. Ce sont des moments intéressants, utilisés pour illustrer une dimension de cette profession, une profession tout à fait passionnante.

Si le pain est mauvais en France aujourd'hui, et il est majoritairement mauvais hélas, c'est en partie parce que le boulanger manque d'estime de soi. Il ne sait pas qu'il a un héritage extraordinaire, il ne sait pas que c'est un métier d'une très grande noblesse, il connaît très mal sa propre histoire et c'est dommage. Je vais parler du pain dans un contexte où, pour moi, le pain est un très grand protagoniste sur la scène de l'histoire. Il y a peu d'acteurs qui ont conditionné, qui ont contraint le mouvement de l'histoire comme le pain. Le pain, pendant très longtemps, a été au cœur même de tout ce qui relevait de la politique, de l'organisation sociale, du mouvement économique ; le pain était vraiment à la fois la clef de la stabilité sociale et de l'organisation politique.

Donc si on prend ça en compte, on rappellera que le prince nourricier était le père de son peuple, que le roi figurait un boulanger. Le roi d'octobre 1789 qui est ramené à la capitale par les femmes affamées de Paris et les femmes, n'oubliez pas, qui ramènent-elles ? Elles ramènent "le boulanger, la boulangère et le petit mitron". C'est plus qu'une anecdote : cela témoigne du fait que la fonction même du roi, et c'est vrai aussi dans l'après monarchie, était de garantir son peuple contre le faim. Quand le roi est devenu marchand de grain, c'est-à-dire accapareur, il n'était plus boulanger ; c'est le début alors d'une double désacralisation, la désacralisation du roi, c'est-à-dire de la politique, et la désacralisation du pain c'est-à-dire une désacralisation des habitudes alimentaires.

Le pain occupe une place énorme dans l'histoire de la France, et non pas simplement pendant la période de pénurie, même si c'est vrai, la France vivait dans la tourmente de la disette. La France vivait sous l'empire, sous la tyrannie du pain et des grains. Même plus tard, au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle (la cause en est évidemment à la deuxième guerre mondiale), on trouve une France qui ressemble étrangement à celle de 1750 car en 1950 le pain est encore la base de l'alimentation populaire. La France était vraiment dans la peine, faute justement de pouvoir trouver assez de grains pour répondre aux besoins. On est évidemment aujourd'hui dans une autre optique, on a retrouvé l'abondance, et dans l'abondance le pain n'a pas la même signification.

Avant de commencer ma conférence proprement dite, j'emprunterai une notion à Pascal, le grand philosophe de la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle. Pascal disait que l'homme est lié ou ligoté par deux espèces de cordes, les cordes de la nécessité et les cordes de l'imagination. Il nous a donné un concept extrêmement utile pour analyser l'histoire du pain car pendant très longtemps, le pain nous tient à la fois par les cordes de la nécessité et celles de l'imagination. Aujourd'hui on est "libéré" de ces cordes de la nécessité, on peut vivre sans pain, mais on est toujours en quelque sorte lié par les cordes de l'imagination car il y a peu de tables en France où on peut envisager un dîner sans pain, même si le pain n'est plus nécessaire à notre survie.

Il faut regarder l'histoire du pain avec cette notion de "cordes", celles de la nécessité qui existent pendant tout le XVII<sup>ème</sup>, XVIII<sup>ème</sup> et une bonne part du XIX<sup>ème</sup> siècle, même après le chemin de fer, même après le télégraphe. Avec la mondialisation on est plutôt libéré de ces cordes, mais du fait de la guerre et surtout la guerre mondiale, on retombe dans une terrible dépendance. Ma présentation, un peu ludique comme je vous l'ai dit, s'intitule « Pain blanc, pain bis, pain symbole, pain maudit ». Bon, qu'est-ce que ça veut dire ?

#### D'abord le "pain blanc"

Le pain blanc c'est le pain convoité, c'est le pain idéalisé, c'est le pain rêvé. C'est le pain de l'eucharistie, mais pas celui de l'hostie d'aujourd'hui, car pendant très longtemps c'était vraiment un morceau de pain de froment, un pain qui était "tiré à blanc" en quelque sorte, un pain qui était associé au sacré. Le pain blanc était aussi synonyme de pureté. La couleur blanche est toujours associée à ce qui est propre, à ce qui est noble. Elle incarne la réussite, on en a des échos aujourd'hui dans notre langue, "celui qui mange son pain blanc le premier" etc. Le pain blanc, est aussi synonyme d'ascension sociale : on associe la réussite personnelle à travers le temps quand on accède à la consommation du pain blanc.

Si on regarde globalement la conquête de la France par le froment (non pas le blé mais le blé-froment, le seul qui contient suffisamment de gluten pour faire pousser le pain ; les autres céréales, sauf un peu le seigle, n'ont pas cette propriété et à ce titre le froment est bien l'élite des céréales), la conquête par le froment, par le pain blanc fait de froment, nous montre la même courbe que la conquête de la démocratie, que la conquête de l'avance du suffrage universel. La mondialisation elle-même est marquée par l'avancée permanente du blé et du blanc.

Déjà au XVIII<sup>ème</sup> siècle les parisiens mangeaient un pain blanc, un pain plus ou moins blanc, un pain bis blanc ou pain bourgeois qui était beaucoup plus tiré vers le blanc que vers le bis, et à Paris quasiment personne ne mangeait du pain bis. Si on cartographie la consommation du froment et du pain blanc, on voit que c'était tout de

même un phénomène assez élitiste, un phénomène réservé aux villes. Paris était exceptionnel parce qu'on ne mangeait pas seulement un pain de froment mais un pain qui était moulu, broyé, bluté à blanc. On enlevait une bonne partie de l'assise cellulosique pour donner un pain relativement blanc, c'était l'arrogance parisienne chahutée par beaucoup de monde, c'était la suffisance de Paris dit "Paris Babylone". Le reste de la France mangeait un pain fait de céréales secondaires qui n'était pas blanc du tout ; c'est difficile évidemment d'avoir un pain blanc de seigle, d'avoine ou d'orge. Paris avait évidemment une place exceptionnelle.

Or à l'époque, au XVIème, XVIIème, XVIIIème ou même XIXème, le pain était objet de police, c'est-à-dire soumis à la surveillance, à la vigilance permanente des autorités. L'enjeu était énorme : quand on manquait de pain, la population était extrêmement versatile et le pouvoir savait très bien que ça pouvait exploser d'un moment à l'autre. Et la manière de tenir les gens, appelons-ça le contrôle social, était d'empêcher l'inquiétude ou l'angoisse de se cristalliser en assurant la fourniture d'un ravitaillement adéquat. La police de l'époque, plus platonique qu'aujourd'hui, plutôt préventive, pratiquait une politique du pain selon trois critères : assurer une quantité suffisante, pratiquer un prix abordable, sinon c'était l'équivalent d'être en disette, et il fallait que la qualité soit bonne ! C'est très frappant de voir dans une société de pénurie chronique, où il y avait une récurrence quasiment tous les deux ou trois ans de disette, que cette société-là donnait constamment une prime à la qualité ! Quand on dit que les gens qui ont faim mangent n'importe quoi, c'est d'une très grande naïveté anthropologique et sociologique !

Il est très frappant, pour l'historien que je suis, de voir qu'il y a très souvent des émeutes provoquées non pas par le manque de farine, ou le manque de blé, ou le manque de pain, mais parce que la qualité est mauvaise. Une mauvaise qualité est perçue, appréhendée comme un affront, comme une offense, comme un acte d'agressivité. Quand le pain est trop noir, quand le pain a une mie collante, que son odeur est désagréable, comme c'était courant pendant les deux dernières guerres mondiales, à ce moment-là les gens commencent à murmurer, s'attroupent sur le marché et décident de protester, parfois même de façon violente. Le pain était en quelque sorte l'oriflamme de la demande populaire, et donc aussi la garantie de légitimité du pouvoir politique.

Bien sûr je parle de Paris, et Paris c'est vraiment exceptionnel, plein d'exemples le soulignent. Citons le cas en 1747 ou 1748 d'une cinquantaine d'ouvriers serruriers à Paris, spécialisés dans le travail du fer forgé, "débauchés" par des patrons à Lyon qui avaient beaucoup de projets de construction et proposaient des salaires doubles ce que touchaient les compagnons à Paris. Les ouvriers sont partis travailler à Lyon et la plupart sont revenus en moins d'un mois en disant "le pain à Lyon est immangeable !" Pour eux, c'était au moins autant une question de dignité que de goût. Ils ne pouvaient pas accepter l'idée de manger un pain comme celui-là.

Un siècle plus tard, exemple cité dans la grande enquête menée en 1859 par Frédéric Leplay, un des premiers sociologues français, on a fait venir des ouvriers à la barre d'une commission sénatoriale pour examiner l'affaire et absolument tous les ouvriers disaient "nous exigeons le même pain que notre patron". Ils disaient souvent par métaphore "nous voulons le pain de la Chaussée d'Antin, là où les hommes riches, les industriels vivaient à l'époque. Ils disaient que ce n'était pas possible de se retrouver à l'usine avec un mauvais pain, inacceptable du point de vue symbolique.

Quand on parle de pain blanc, c'est quelque chose qui est extraordinairement encré, inscrit dans toute l'histoire de France et à voir l'extension du pain blanc, on s'aperçoit que la conquête est lente. Il y a l'intermède révolutionnaire (je vais y revenir) où l'on rejette le pain blanc, en quelque sorte incompatible avec les notions d'égalité et de fraternité - ça ne marchait pas d'ailleurs ce pain d'égalité - mais c'est au cours du XIXème siècle que l'on abandonne progressivement la fabrication du pain à la maison. On voit apparaître de plus en plus de boulangers professionnels, même dans le plat pays, même à la campagne, et de plus en plus aussi l'abus du "broyer à blanc", de donner du pain blanc à des gens qui jusque-là n'en avaient jamais mangé.

Au XXème siècle, et c'est là où je veux aller concernant ce terme de pain blanc, les moments de grande privation sont les moments où on enterre le pain blanc. Déjà au XVIIIème siècle quand il y avait disette, le parlement intervenait. C'était une instance, une autorité dite de "grande police" qui interdisait, par arrêté, la fabrication de pain blanc pendant les graves moments de disette. Il y a eu deux graves crises. Pendant la première guerre mondiale les restrictions, relativement peu contraignantes, ont été rapidement supprimées au retour de la paix, même si on était obligé pendant un certain temps de supprimer le pain blanc. C'est surtout la seconde guerre mondiale qui a vraiment laissé des traces, des traces terribles que l'on ressent encore, même aujourd'hui. Le pain de cette guerre, c'était le pain dit "caca", un pain grossier, un pain plat, un pain extrait à 98-99% c'est-à-dire que tout y était, et on en rajoutait... Il y a un témoignage magnifique du romancier Jean Le (...) qui raconte qu'étant même, il a été rendu malade par un pain noir qui contenait des sciures de bois. Il y avait toutes sortes de succédanés, le riz, le maïs, évidemment le seigle quand ce n'était pas plus cher que le froment. Ce fut un moment physiquement terrible pour beaucoup de gens, le pain était rationné comme vous savez, mais il était aussi quasiment immangeable. Déjà quand on demandait aux Français en 1942-43 à quoi ils aspiraient, avant de dire le retour du général De Gaulle, ils disaient "le retour du pain blanc".

A la libération, on espérait que c'en était fini des restrictions, qu'on allait retrouver les petits plaisirs de la vie quotidienne, qu'on allait justement être libéré de ces "cordes de la nécessité" qui avaient été mises en place, croyait-on simplement, par les Allemands. Par ironie assez tragiquement, cette libération politiquement complètement réalisée était, sur le plan symbolique et sur le plan matériel, inachevée car les années 1947 furent des années beaucoup plus terribles que les années 1942-43 à cause de deux mauvaises récoltes de suite, du système de rationnement qui donnait aux gens 150 gr de pain par jour, et c'était du pain qui, encore une fois, avait un taux d'extraction phénoménal, établi par l'Etat et exprimé en terme de "poids spécifique". Personne ne sait plus ce qu'était ce poids spécifique parce qu'on parle aujourd'hui de types de farines ; c'était le poids de l'hectolitre de blé auquel on ajoutait 20kg de son pour donner un pain qui était vraiment misérable.

Très longtemps après la guerre, l'obsession des Français était "quand est-ce qu'on allait avoir du pain blanc ?" Des meuniers un peu partout ont importé des machines allemandes, d'ailleurs dangereuses, pour blanchir le pain ; à un moment la répression des fraudes a saisi une soixantaine de ces machines à processus chimique. Des pharmaciens aidaient à blanchir, il y avait une vraie frénésie pour retrouver le pain blanc et puis il y avait le marché noir, on pratiquait beaucoup ce que l'on appelait l'échangisme... Ce n'est pas ce que vous croyez ! Rien à voir avec la sexualité... si ce n'est qu'on enseme la pâte au début de chaque opération de

panification. Il y avait "échangisme" lorsque le paysan donnait ses grains directement au boulanger, lequel passait à la meunerie pour les broyer et ramenait les farines chez lui. Le meunier prélevait sa part, le boulanger fabriquait le pain et les paysans venaient avec des bons, des coupons pour acheter le pain sans passer par le circuit monétisé. C'était pour les paysans une garantie contre les aléas de la conjoncture, cela permettait aux gens de produire pas mal de pain blanc, mais illégalement.

A Paris il y avait un boulanger du nom de Lionel Poilâne, mort récemment dans un accident d'hélicoptère et auquel j'ai dédié mon dernier livre. Poilâne était richissime, son entreprise a été reprise par sa fille Appolonia, une fille remarquable qui vient d'écrire à titre posthume un livre signé avec son père. Dans un passage très naïf de ce livre, j'aime les moments comme ça, il est question du père Pierre Poilâne. C'est lui qui m'a initié au pain, j'ai fait un stage chez lui après avoir passé l'équivalent d'un C.A.P. de boulangerie. J'ai beaucoup de respect pour cette maison, mais son pain est un tout petit peu à la marge. Pierre Poilâne savait se débrouiller même s'il avait quelques problèmes avec le contrôle économique à son époque. Sa petite fille Appolonia écrit que son grand père a trouvé tout à fait par hasard en 1945 un stock de farine blanche en banlieue parisienne et a persuadé les pompiers du Vieux Colombier, à côté de sa boutique, de venir en camion une fois par semaine ramener cette farine à sa boulangerie, ce qui lui a permis de donner du pain blanc à ses clients. Evidemment c'était illégal, Pierre Poilâne pratiquait ce qu'on appelle le marché noir : ça vous donne une idée de ce qu'était la sortie de la guerre.

A cette époque on revenait très très lentement à une pratique normale, la France était encore tenue par un système dirigiste quasi-soviétique. Un officier dénommé Lonique achetait la récolte entière (!) pour réguler le marché et pour assurer la rémunération des paysans ; à l'époque, il y en avait 5 millions, ils pesaient lourd politiquement et encore plus symboliquement. Lonique entreposait les céréales dans les organismes stockeurs (OS), notamment des coopératives et disait aux 7.000 meuniers, ils sont 475 à 500 aujourd'hui, vous prendrez tout votre blé ici, sans leur laisser possibilité de choix, sans négociation commerciale. Les boulangers, 57.000 à l'époque, ne pouvaient choisir leur fournisseur, un meunier leur était autoritairement alloué. Tout le monde était soumis à ce système de ravitaillement hyper centralisé (si on parle des cordes de la nécessité, en voilà un exemple caricatural), et pourtant la France était un pays démocratique où les gens avaient enfin retrouvé tous leurs droits. On a oublié bien cette période en France, mais c'est vraiment une période noire dans tous les sens du terme.

C'est à partir de 1954 que revient l'abondance, de bonnes récoltes, même si les farines étaient encore amyliacées. Graduellement est apparue une critique libérale (le mot n'était pas aussi fort à l'époque) ; la CGT souhaitait l'abrogation du ravitaillement, il y avait une pression contre le système dirigiste qui peu à peu s'est assoupli. Le boulanger a retrouvé sa liberté de choix, le meunier la liberté "partielle" de choisir ses fournisseurs. Aujourd'hui encore la meunerie est contingentée, à sa propre organisation, à chaque moulin est alloué une quantité de céréales ; on ne peut pas moudre plus sans racheter des droits de mouture à quelqu'un d'autre, c'est toujours un aspect très dirigiste du système français. Avec cela évidemment il y avait encore plus de demandes, l'Etat avait réduit le taux d'extraction obligatoire et dans les années soixante, on a même laissé les moulins décider eux-mêmes du taux de fabrication des farines, ça venait assez lentement.

Alors quand a t-on retrouvé le pain blanc ? C'est vers la fin des années 1950. On avait toujours de mauvaises farines, on était toujours dans une époque de post-pénurie, et on avait bien oublié les compétences basiques de la boulangerie pendant les chambardements, les dérèglements de la guerre. Il y a un eu alors un accident, anecdote auquel l'historien très sceptique que je suis n'aurais pas cru s'il n'y avait eu des recoupements pour le considérer comme facteur explicatif, ce qui prouve que l'innovation technologique n'est pas toujours le fruit d'une action concertée et voulue...

Un boulanger de l'Ouest de la France a eu une panne de pétrin métallique, tous les pétrins étaient mécanisés depuis la première guerre mondiale. Son réparateur lui dit : "écoute mon vieux, je n'ai pas de moteur, je suis navré, je peux te bricoler une solution temporaire, il faut que je commande un truc". Il a mis un moteur de bateau je crois, et ça tournait extrêmement rapidement avec une force herculéenne. Le boulanger a repris son pétrissage comme d'habitude, mais à un moment donné son attention a été distraite. Revenu après avoir pétri trop longtemps avec ce moteur rapide, il s'est aperçu qu'après 25-30mn, à une vitesse double ou triple de la vitesse ordinaire, la pâte devenait très blanche et que ça donnait un pain gonflé à bloc, volumineux, et qui était blanc !!

C'était comme la multiplication des pains, par Jésus un vrai miracle ! Le bouche à oreille s'en est suivi pendant quelques années et la boulangerie française s'est retrouvée toute bouleversée. Aux fournisseurs succèdent un tas de gens, on fait venir de grands boulangers de Paris pour enquêter : est-ce possible, est-ce de la fraude, est-ce vraiment vrai ? C'était vrai ; c'était ce qu'on a appelé depuis "le pétrissage intensifié" qui blanchissait, qui oxydait, qui lessivait, qui dénaturait, qui déformait le pain, mais c'est ce qu'on voulait à l'époque. C'était le retour du pain blanc, les gens en mangeait avec grand plaisir parce que, encore une fois, il faut que ce soit bon à penser avant d'être bon à manger. C'était tellement blanc et tellement volumineux que c'était bel et bien le retour du bien être.

Mais le problème - qui est celui du pain aujourd'hui - est qu'avec cette nouvelle méthode les fournisseurs ont commencé à vendre des pétrins à double vitesse, et les fabricants ont apporté un tas d'améliorations qui allaient avec. L'introduction de la fève en est un exemple patent, laquelle contient une enzyme qui accentue encore l'oxydation, comme l'acide ascorbique de la vitamine C. En mettant beaucoup de levure, on pouvait réduire pointage (le temps de fermentation) au point de l'éliminer, on allait vers un processus quasiment industriel qui collait bien avec la vision du plan Marchal, la vision américaine de la France, et on y est tous allés d'un seul homme vers ce pain blanc ! C'était un moment glorieux pour beaucoup de gens, mais on a constaté avec un peu de recul 10 ans plus tard, que ce pain beau, magnifique, superbe et blanc était in-si-pi-de. Il était vraiment sans aucun goût, sans aucun arôme, sans intérêt, sauf psychologique. C'est le pain que vous voyez actuellement dans 80% des boulangeries de France, c'est ce que vous continuez d'acheter parce que vous tenez toujours à ce sentiment que le pain blanc est très rassurant.

Maintenant j'en viens au "Pain Bis". Le bis est associé aux choses négatives, la pauvreté, l'exclusion, voir la misère, la saleté. Si vous voulez faire une sociologie simpliste de la structure sociale, vous pouvez extrapoler sur la base de ce que mangent les gens. Les gens qui mangent du pain bis sont en bas, les gens qui mangent du pain mélangé sont au milieu, et les gens qui mangent du pain blanc sont en haut... sauf à Paris qui est une exception. Donc un pain pour chaque strate

sociale, on dit aujourd'hui pour chaque classe, et le pain bis pour les gens démunis. Evidemment les gens souhaitent pouvoir transcender les limites de ce pain bis pour atteindre quelque chose de plus gratifiant, ça c'est en quelque sorte leur destin dans une société de luttes et de conflits.

Déjà au XVIIIème siècle, il y avait des arguments pour le pain bis, des arguments paternalistes et utilitaires. C'est un argument pour les fournisseurs de l'armée qui ajoutent du son pour donner plus de poids au pain, un pain qui va tenir plus longtemps au corps du soldat. Il y a cette idée que le pain bis procurait un sentiment de satiété qui durait plus longtemps et donc pour les fournisseurs de l'armée, les "missionnaires", c'était intéressant. C'était aussi une façon de pouvoir tricher, de fournir un pain qui coûtait moins cher, car si aujourd'hui le pain de son ou le pain au son coûte beaucoup plus cher, vous pouvez imaginer qu'à l'époque il coûtait beaucoup moins cher que le pain blanc. Et des gens comme Parmentier dénonçaient ces pratiques en disant «vous donnez du son, c'est pas du pain !»

Il y avait en ce temps-là tout une argumentation en faveur du pain de ménage. Le pain de ménage, c'était le rêve de beaucoup de réformateurs sociaux, c'était le pain idéal pour les ouvriers, celui qui allait remplir leur estomac, leur donner un sentiment de bien-être. Cela allait également dans le sens des moralisateurs car tenter les gens du peuple avec du pain blanc, c'était les mener vers la débauche, vers une espèce de décadence. Il fallait que les gens restent à leur place, celle que le bon Dieu leur avait donné, ne pas transgresser les barrières et garder le pain bis fait pour le menu peuple, pour le petit peuple.

Et puis la révolution française est arrivée. En l'an II (entre 1793-94) apparaît un des symboles majeurs de la révolution française lorsque l'on impose, surtout dans les grandes villes, un pain dit d'égalité. Le pain d'égalité devait justement casser cette stratification, celle qui laissait les riches et les parisiens manger du blanc, quand les pauvres et tout le reste de la France mangeaient du bis. La France de l'Egalité (et de la Fraternité) voulait que tout le monde puisse manger un pain d'égalité, mais étant donné les contraintes de grande pénurie de l'époque, on nivelait par le bas et tout le monde mangeait un pain bis. Or les gens n'aimaient pas ce pain, même les sans-culotte ne l'aimaient pas. C'était assez curieux de voir les gens exiger de l'Assemblée nationale «nous voulons du pain de la liberté !» Ils auraient dû rajouter «nous voulons du pain "blanc" de la liberté» parce que du pain bis de la liberté, c'est pas suffisant. Si le pain bis faisait partie de la nouvelle France qu'on voulait construire pour le meilleur des mondes, n'était-ce pas plutôt une régression qu'un progrès ?

Au XIXème siècle apparaît aux Etats-Unis un mouvement favorable au bis. Dans ce pays étrange où se côtoient le meilleur comme le pire, il y a aussi beaucoup de place pour les iconoclastes, pour les gens qui veulent faire ce qu'ils veulent en toute liberté. Aujourd'hui quand vous arrivez à New York, c'est comme un grand bazar, personne ne parle anglais, il y a 150 odeurs différentes dans la cuisine, c'est assez fascinant. Au XIXème il y avait un mouvement réformateur chrétien lié aux mouvements de suffragettes féminines et aux mouvements de tempérance à l'alcool, et auquel était associé un dénommé Sylvestre Graham. Dans cette Amérique jaksonienne providentialiste, Sylvestre Graham prêchait que seul le pain qui répondait à nos besoins nutritionnels permettrait de trouver le salut. C'était par conséquent un pain fait exactement à l'image de Dieu, un pain entier, un pain "holistique", un pain qui était complet.

Sylvestre Graham était en quelque sorte l'inventeur moderne du pain bis et aujourd'hui tout ce qui relève du "bio", tout ce qui relève du mouvement de Raoul Lemaire prend ses racines dans le mouvement de Graham aux Etats-Unis et en France, à la fin du XIXème. Il y a un énorme mouvement en faveur du bis à la fin du siècle, il y a même eu des tentatives de boulangers "rebelles" à leur propre syndicat qui croyaient pouvoir faire fortune en mettant un pain bis sur le marché. Cela a duré quelques mois puis tout le monde a été dégoûté par leur mauvais pain.

L'idée que ce qui était bon pour le soldat, pour sa santé s'exprime tout de même de plus en plus au XXème siècle par un argument scientifico-scientiste, plus ou moins teinté d'idéologie "pro écolo" ou "pro bio". Ce type de campagne a eu du succès peu après la première guerre mondiale en France où les corps ont été meurtris ou très fortement mutilés. On avait le sentiment qu'il fallait mettre dans le corps quelque chose qui allait faire du bien, on parlait donc beaucoup du pain bis et le corps médical l'a repris à son compte. Beaucoup de médecins, surtout des militants, des activistes, des médecins un peu médiatisés, sont entrés dans la logique de ce pain bis et interdisaient à beaucoup de leurs patients de manger du pain blanc.

On dirait, question importante ici, était-ce une résistance à la modernisation ou à une mauvaise modernisation ? Ces médecins parlaient de blés, aujourd'hui on parlerait de blés fourragers adaptés à de gros rendements, de mauvais blés cultivés avec des pesticides, récoltés avec des grosses machines qui les cassent, qui les brutalisent, des produits à la limite dangereux. Les moulins broient avec des cylindres métalliques et non plus avec des meules de pierre, éliminant la plupart des éléments les plus nutritionnels, à savoir le germe et l'assise protéique. Et puis ces mêmes médecins critiquaient l'abandon de la fabrication au levain, le pain fait avec de la levure qui est une forme de produit chimique. Le pain fait avec des améliorants rejoint la dégradation qualitative de la farine et du blé, donc il ne faut pas manger de ce pain-là, blanc, transformé. Il faut revenir au pain d'autrefois, un autrefois évidemment mythique qui n'a quasiment jamais existé, mais qui existe dans leur tête, dans leur imaginaire, et qui joue un rôle très important.

Ces médecins ont associé, surtout pendant la première guerre mondiale, quasiment toutes les pathologies du monde avec le pain blanc et des scientifiques chevronnés ont avancé très sérieusement que le pain est responsable des surcharges pondérales. On l'a cru un certain temps, sans considérer que c'est ce que vous mettez sur le pain qui en est la cause, et non pas ce qui est dans le pain, 250 calories pour 100 g, c'est rien. Ces médecins considéraient le pain blanc comme la cause principale de l'alcoolisme, de la tuberculose, de quasiment tous les cancers et d'une bonne partie des maladies cardiaques. Evidemment avec cette perspective, ça donnait un coup de pouce énorme au pain bis.

Raoul Lemaire parle alors, avec des mots teintés de l'idéologie fasciste de l'époque, de l'amélioration de la race par le pain bis, et le pain bis fait un grand retour juste avant la seconde guerre mondiale. Evidemment les gens auraient pu ironiquement dire : la seconde guerre a apporté la preuve contraire : "voilà ce que ça vous donne le pain bis" ; le pain vraiment bis, ça vous donne le pain "caca". Mais après la guerre, même s'il y a majoritairement un énorme engouement pour revenir au pain blanc, il y a toujours un noyau de partisans pro écolo pour le pain bis.

Poilâne a compris après la guerre que c'était peut-être avec le bis qu'il allait faire fortune, en s'aidant du marché noir... Quand je l'ai connu, il faisait des bâtards et des



baguettes blanches magnifiques, mais il faisait déjà des miches, des miches grises avec une farine type 80. Il est vrai que le gouvernement était très inquiet par cette tendance du pain bis, cette tendance pro bio-ecolo, et s'inquiétait de la baisse de la consommation : 650g de pain par tête en 1900, et à la sortie de la guerre, même après le rationnement, on est monté à peine à 275g par tête. Pour mettre fin à cette érosion de la consommation, on a créé le CNERNA (centre de recherche sur l'alimentation) présidé par le professeur Emile Terroine. Celui-ci n'a jamais, comme on l'a prétendu, demandé l'abolition du pain bis... mais ça donne une idée de ce qui était inscrit dans la mémoire des partisans du pain bis qui se voient comme victimes.

Aujourd'hui on vit dans un monde où le bis revient assez fort. Christian Rémézy de l'INRA Clermont-Ferrand parle aujourd'hui de densité nutritionnelle et nous invite tous à manger un (mauvais) pain fait avec une farine de type 80. Avec le bio, on trouve quasiment un pain bis, le levain revient et grâce au levain liquide (que j'aime bien moins que le levain solide) on fait ce pain beaucoup plus facilement. Il y a bien un retour du bis quoique cela reste un phénomène assez "bobo" aujourd'hui.

Venons-en maintenant au "pain symbole". Qu'est-ce que ça veut dire ?

Le pain est situé au carrefour du symbolique et du matériel : "ceci est mon corps" est le message le plus émouvant de la communion, c'est le début de la symbolique du pain. Le pain est toujours signe de salut, de survie mais aussi de misère, et sa charge symbolique est très importante. Le pain imprègne la langue, cela revient dans un tas de métaphores et de proverbes : le pain quotidien, le "gagne-pain" dont tout le monde parlait avant les trente glorieuses, est devenu le "gagne bifteck" ; cela mesure tout de même une distance sociale extraordinaire. Quand on est malade, on "appelle" le goût du pain ; quand on est révolutionnaire, on dit que le pain n'a pas de maître etc. Tout le monde connaît la charge symbolique du pain.

Mais si je veux évoquer un autre pain symbole, je me penche plus spécifiquement sur l'utilisation de cette formule par la boulangerie, la confédération syndicale sensée représenter les 57.000 boulangers de France. Vers 1950 par exemple, quand la Boulangerie (avec un B majuscule) parle au nom de tous les boulangers du pain symbole, c'était sa formule dans ces années-là, c'était pour exprimer son irritation profonde, son courroux vis-à-vis de l'Etat. Et l'histoire entre la boulangerie et l'Etat est une histoire très houleuse, très ambiguë.

La boulangerie a toujours aspiré simultanément et dans la contradiction la plus totale, à la liberté totale et à la protection la plus complète. "Le pain appartient à la police et non au commerce" disait le philosophe Galiani au XVIIIème siècle. Le pain n'est pas un objet comme un autre, le pain est quelque chose de très spécial, de très spécifique. Le contrat social qui lie le peuple et le gouverneur, le roi ou le président, est fondé sur le pain, lequel est garanti par une politique réglementaire assez poussée ; cela voulait dire qu'au cours de l'histoire le boulanger est quasiment considéré comme un fonctionnaire, qu'il fait partie du service public.

Au XVIIIème siècle le boulanger a l'obligation de garnir sa boutique ou son étal, de marquer son pain avec sa signature, de marquer le poids du pain ; il doit demander l'autorisation de l'Etat s'il veut cesser son activité. Au XIXème siècle après l'abolition des corporations, le boulanger est obligé d'avoir une réserve de farine en prévision de la disette. Le boulanger subit toutes ces contraintes au premier rang desquelles la fixation du prix du pain et les taxes. Depuis le XVIème siècle l'Etat impose le prix du pain, pendant très longtemps avec une gestion décentralisée à l'échelon des maires, des préfets, et après la 2ème guerre mondiale en 1946-47 un prix national est imposé par l'Etat, et ce jusqu'en 1950.

Les boulangers vivent tout cela très mal, se disent traités comme des nègres, des juifs, des parias. Tous les syndicats de la boulangerie luttent pour cette liberté en dénigrant ce qui s'appellent le pain symbole : "On en a mare du pain symbole !", Le pain c'est comme des chaussettes ou des chemises, le pain c'est comme n'importe quel produit, nous voulons la liberté de faire ce que nous voulons avec ce qui est notre bien et notre propriété, arrêtez de nous imposer des règles spécifiques. Ils ont pris une position physiocratique, celle de banaliser entièrement le pain et de le considérer comme n'importe quelle autre denrée.

Les boulangers étaient prêts à tout brader du capital symbolique qu'ils avaient acquis à travers les siècles. Ils se sentaient en l'occurrence ligotés par les cordes de la nécessité étatique, l'Etat considérant que pour rassurer les consommateurs, rassurer le grand public, il fallait proposer le pain à un prix très bas. Sans être pourtant soumis aux lois économiques, on dirait aujourd'hui contraint par la main invisible du marché, les boulangers critiquaient l'Etat, l'estimant aveuglé par le "pain symbole" ou la "mystique du pain". C'est dans les années 1980 seulement que la boulangerie se rend compte de son erreur, qu'il ne faut pas galvauder le pain, dénigrer sa valeur symbolique, même s'il fallait justement sortir d'un certain étatismisme. Maintenant vous ne trouvez plus de boulanger qui va vous dire qu'il n'est qu'un simple commerçant, qu'il vend du pain comme il vendrait n'importe quoi. Le boulanger heureusement revendique toujours le "pain symbole" qui, pendant une certaine période, était considéré comme une contrainte insupportable.

Voilà pour le pain symbole, je vais vous parler maintenant du "pain maudit". Qu'est-ce au juste, le pain maudit ?

C'est un cadeau que je vous fais ici car un bon conférencier se doit de respecter ce que j'appelle un "impératif régional". Or le pain maudit correspond à un événement précis, très spécifique, arrivé en 1951 près d'ici dans le Gard, à Pont Saint-Esprit. Il s'agit d'une affaire particulière, inscrite dans une région plus vaste et dont les implications furent très lourdes pour toute la France. Il s'agit d'une intoxication collective par le pain dans la petite ville de Pont Saint-Esprit, en plein mois d'août 1951 : 7 morts, une cinquantaine de personnes atteintes de folie, 300 personnes sérieusement malades, et des dizaines de personnes hospitalisées. C'était quelque chose de profondément inimaginable de voir le pain, source de paix et de vie, provoquer la mort, et la presse, surtout le Midi Libre et la presse locale, a tout de suite parlé d'un pain maudit. Nous sommes maudits par ce pain-là, ce n'est pas le pain du bonheur, du bien-être, de la vitalité, c'est tout le contraire.

Comment le pain est-il devenu maudit ? J'ai consacré un livre à la question après 7 à 8 ans de recherches approfondies un peu partout en France. Je me suis intéressé non seulement au fait divers, mais aussi au phénomène dans son ensemble et dans le temps qui me reste, je vais vous dire ce qui s'est passé, encore que sur la causalité de ce drame au plan local, on n'en sait pas beaucoup plus, même aujourd'hui.

Il y avait à l'époque les hypothèses les plus farfelues : celle que l'on appelait le feu Saint Antoine ; d'autres plus fondées comme celle de l'ergo de seigle laquelle supposait que l'ergo issu d'un laboratoire avait été introduit dans un pétrin par une main criminelle ; il y avait aussi l'hypothèse du mercure, retenue par le ministère public pour étouffer l'affaire, mais ça ne tenait pas debout non plus pour des raisons scientifiques.

Mais il y avait surtout des conditions politiques, économiques, sociales, institutionnelles qui ont rendu possible une telle catastrophe et Montpellier nous donne une bonne perspective pour examiner cette affaire. D'abord parce que des grands pontes de la médecine ont couru à Pont Saint-Esprit pour aider les médecins sur place pour comprendre ce qui se passait et évidemment publier rapidement les résultats, c'est ce que font tous les universitaires. Et puis c'est de Montpellier que la 14ème brigade de la Police Judiciaire est arrivée à Pont Saint-Esprit pour faire l'enquête. Mais Montpellier c'est aussi une bonne perspective, un bon point de vue pour une raison, c'est que l'Hérault, comme le Gard, était un département déficitaire en céréales.

A l'époque, et c'était une entorse à l'égalité républicaine, tous les Français ne mangeaient de la même manière : les ceux des régions excédentaires mangeaient à priori mieux que ceux des régions déficitaires. Dans l'Hérault comme dans le Gard, on importait de la farine des autres régions. L'ONIC, office national des céréales, ordonnait les livraisons par les moulins des unions départementales et des unions meunières, chargées aussi du transport et du recouvrement des fonds. Or à Pont Saint-Esprit, et on s'en plaignait déjà amèrement dans l'Hérault en 1948-49, les régions excédentaires envoyaient les restes, des raclures de grenier, tout ce qui était le moins bon dans des régions déficitaires.

Les boulangers qui n'avaient pas le droit de choisir leurs fournisseurs étaient obligés de prendre ce qu'on leur donnait et de payer comptant ! Si l'un d'eux refusait une livraison parce que la farine était mauvaise, il ne pouvait pas racheter d'autre farine faute de trésorerie, donc il était obligé d'arrêter de cuire... A l'époque, il y avait déjà beaucoup trop de boulangers (57.000 contre 30.000 en 1900) soit quasiment 1.000 quintaux par an ce qui faisait 550 quintaux par boulanger. Les boulangers ne pouvaient donc pas arrêter de cuire, ils étaient obligés de cuire avec la farine livrée et de subir les remarques de leurs clients : «votre pain, il est pas très beau, il est pas très bon, qu'est-ce qu'il a donc votre pain ?»

Mais il faut revenir sur cette ville de Pont Saint Esprit, ville de 4300 personnes qui avait été extrêmement traumatisée par la guerre : il y avait pas mal de "collaborateurs", la gestapo arrive en 1942, s'installe à la Citadelle, tue 2.000 personnes et jette les corps dans la rivière ; la résistance a eu la gâchette facile disaient des témoins, beaucoup de règlements de compte après la guerre, division de la ville entre protestants grosso modo riches et des catholiques majoritaires plus pauvres, et entre socialistes, disons des gens de gauche, et des gaullistes souvent d'ailleurs très catho parce qu'il y a un courant intégriste. Dans la ville le boulanger qui vend "le pain qui tue" c'est Briand, frère d'un chanoine proche de l'évêché et gaulliste protégé par un général conseiller général ami de De Gaulle. Le maire, Hébrard, protestant socialiste, ne croit pas un instant que le boulanger aurait pu agir d'une façon criminelle, même s'il s'était présenté contre lui aux élections. Voilà les conditions d'une situation extrêmement complexe mais c'est surtout l'histoire d'un système de ravitaillement dirigiste, et depuis bien longtemps les 7 boulangers de Pont Saint-Esprit sont obligés de prendre ce qu'on leur donne.

On ne le savait pas à l'époque du drame, le 16 août 1951 quand Briand passe la nuit avec son mitron (on les appelait des demi-ouvriers), qu'ailleurs dans le Gard il y avait eu des cas de colique, de poussées de boutons, des maladies bénignes. Un peu partout les boulangers recevaient une farine qui avait un goût détestable, un goût de mazout, qui ne faisait pas masse quand on la pressait dans la paume de la main. On ne la sentait pas très bien cette farine, ni au nez ni au toucher, mais on

faisait le pain quand même mais pour Pont Saint Esprit en l'occurrence cela va beaucoup plus loin.

Je n'ai pas le temps de vous raconter dans le détail ce qui s'est passé, c'est fascinant ; je note simplement qu'on a pu remonter la chaîne. La farine venait de la Vienne, département excédentaire, livrée par un meunier dénommé Maillet qui travaillait quasiment exclusivement pour les autres départements. Dans le petit village de Saint Martin la Rivière, à côté de Poitiers, où ce meunier avait son moulin Il y avait un boulanger, un garçon d'une vingtaine d'années à l'époque, qui faisait la collecte des grains et l'échange grain farine. On était au mois de juillet en période de soudure, en fin de campagne, il ne restait quasiment rien, mais les paysans voulaient leur pain et donnaient ce qui leur restait de grains dans le silo, dans le grenier. C'était vraiment un mélange de tout ce que vous pouvez imaginer ! Le boulanger prenait des sacs, ne regardait même pas, et les emmenait chez Maillet. Le meunier ouvrait les sacs en disant : «mais qu'est-ce que tu me donnes, c'est pas possible, c'est charançonné, il y a plein de vers !» Son copain lui dit «Ecoute, tu me donnes de la bonne farine s'il te plaît ! Maillet lui répond : «D'accord, on va pas empoisonner nos voisins, on enverra ça dans le Gard...»

Pour comprendre ce qui s'est passé, je crois que les gens sont un peu trop restés sur place à Pont Saint-Esprit, fascinés par la folie des hallucinations et les débordements provoqués peut-être par cette maladie horrible. Il fallait reconstruire tout le système d'approvisionnement et tenter de décortiquer ce qui se passe dans la meunerie, dans la boulangerie, les relations entre les deux, et voir aussi ce qui se passe au sein de l'Etat, dans l'ONIC. Je crois que c'est là, dans les facteurs d'environnement, au sens indiqué plus haut, que l'on peut trouver des explications et c'est dans ce sens-là que je parle de pain maudit.

En conclusion, "pain blanc", "pain bis", "pain symbole", "pain maudit", c'est une histoire fascinante. J'ajouterai que où que vous regardiez dans l'histoire de France, dans toutes les périodes qui comptent, le pain est présent et joue un rôle important. Si aujourd'hui on n'est plus tenu par les cordes la nécessité, comme vous le savez, on est toujours tenu par celles de l'imagination. Cela ne veut pas dire que le pain n'est qu'un accompagnement. Je crois qu'il est toujours chargé symboliquement, au sens positif du terme.

J'ajouterai qu'on pourrait aujourd'hui parler du pain "pari", celui de dire «est-ce qu'on va pouvoir s'en sortir ? est-ce qu'on va pouvoir concilier le pain bis et le pain blanc, le pain du plaisir et celui disons sanitaire ? est-ce qu'on va pouvoir éviter que le pain soit maudit soit par les médecins soit par les médias ou soit par nos propres papilles ?»

J'espère que la boulangerie saura relever le défi et que dans ce pain-là, moi je parie sur la boulangerie française.

#### Questions diverses

Johan Tobie, boulanger préparant le concours de meilleur ouvrier de France

*A propos de l'histoire de Pont Saint-Esprit : beaucoup de meuniers font maintenant des contrôles sur leurs farines, notamment sur les enveloppes, parce qu'il reste soit disant des mycotoxines. Est-ce que ça n'aurait pas pu aussi venir de là ?*

C'est une question très pertinente. C'est l'hypothèse la plus vraisemblable si on écarte celle d'un acte criminel. Les mycotoxines sont des champignons, des cryptogames qui peuvent rendre extrêmement malade des animaux, et les humains

aussi sont susceptibles... et c'est plus dangereux du côté de maïs et d'autres grains que le froment. Mais on sait que le froment est aussi vulnérable et on sait que dans certains cas la contamination par mycotoxines peut induire des symptômes qui ressemblent un peu à ceux de Pont Saint-Esprit, c'est-à-dire mydriase, transpiration excessive, odeur de souris ou d'urine, tremblement des membres, froid et chaud en même temps, et parfois des hallucinations. Mais on est dans la pure hypothèse, vraisemblable, mais il n'y a aucune manière de la vérifier. Mon éditeur aurait aimé que comme le lieutenant Colombo, je puisse résoudre le problème en disant «Voilà, je suis Agatha Christie, c'était ça!». Je ne peux qu'évoquer l'hypothèse des mycotoxines sans pouvoir aller plus loin.