

# Communiqué de presse

## « Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » inscrits à l'UNESCO !

Rabat, le 30 novembre 2022

Le 30 novembre 2022, le comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, réuni à Rabat, Maroc, pour sa dix-septième session, a **décidé d'inscrire « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.**

« C'est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtisseries et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF). La baguette c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l'artisan », déclare **Dominique Anract**, son président.

La candidature portée par les artisans boulangers-pâtisseries souligne les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social véhiculés par la baguette de pain. **La baguette est emblématique du patrimoine artisanal et alimentaire français.** Tous les jours, 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. **Se rendre à la boulangerie est une véritable pratique sociale qui rythme la vie des Français.**

La candidature vise à sensibiliser à la richesse des savoir-faire liés à la préparation de la baguette et à l'importance de leur transmission aux générations à venir. Elle est structurée en deux volets : « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette ». Ainsi, **ce dossier est celui de la communauté des boulangers mais aussi des amateurs de baguettes à travers le monde !**

**Le président de la République française Emmanuel Macron a apporté son soutien « plein et entier » et a qualifié la baguette « de 250 grammes de magie et de perfection ».**

L'enjeu des candidatures à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel est d'assurer que les pratiques défendues perdurent. Les artisans boulangers proposent de mettre en place des **mesures de sauvegarde en matière de transmission, de documentation, de recherche et de promotion.**

La démarche d'inscription avait été lancée en 2017 par la CNBPF, avec le soutien de plusieurs acteurs :

- **un comité de pilotage**, présidé par Dominique Anract, rassemblant les représentants de la filière blé-farine-pain,
- **un comité scientifique**, présidé par Bruno Laurieux, président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation,
- **un comité de soutien**, présidé par Catherine Dumas, sénatrice de Paris.

Fiers du travail accomplis pour la préparation de cette candidature, les artisans boulangers-pâtisseries sont reconnaissants envers toutes les personnes et structures ayant participé à cette belle aventure collective. Ils se projettent désormais dans la mise en place des mesures de sauvegarde destinées à assurer la pérennité et la transmission des savoir-faire.

**Rendez-vous au printemps 2023 pour célébrer cette reconnaissance internationale.**

---

Pour en savoir plus, retrouvez le film de la candidature au lien suivant :

[www.youtube.com/watch?v=5rL77Pc0yMk&t=2s](https://www.youtube.com/watch?v=5rL77Pc0yMk&t=2s)



Contacts presse CNBPF :

Anne Aldeguer, Directrice de la communication : aaldeguer@boulangerie.org / 01 53 70 16 25

Cinthia Atin, Chargée de communication : cinthia.atin@boulangerie.org

---

[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française