



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Patrimoine  
culturel  
immatériel

# Liste représentative

ICH-02 – Formulaire

## LISTE REPRÉSENTATIVE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ

Date limite 31 mars 2021  
pour une possible inscription en 2022

Les instructions pour remplir le formulaire de candidature sont disponibles à l'adresse suivante :  
<https://ich.unesco.org/fr/formulaires>

Les candidatures qui ne se conformeraient pas à ces instructions et à celles qui figurent plus bas  
seront considérées incomplètes et ne pourront pas être acceptées.

### A. État(s) partie(s)

Pour les candidatures multinationales, les États parties doivent figurer dans l'ordre convenu d'un commun accord.

France

### B. Nom de l'élément

#### B.1. Nom de l'élément en anglais ou en français

Indiquez le nom officiel de l'élément qui apparaîtra dans les publications.

Ne pas dépasser 230 caractères

Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain

#### B.2. Nom de l'élément dans la langue et l'écriture de la communauté concernée, le cas échéant

Indiquez le nom officiel de l'élément dans la langue vernaculaire qui correspond au nom officiel en anglais ou en français (point B.1).

Ne pas dépasser 230 caractères

#### B.3. Autre(s) nom(s) de l'élément, le cas échéant

Outre le(s) nom(s) officiel(s) de l'élément (point B.1), mentionnez, le cas échéant, l'(les) autre(s) nom(s) par lequel(lesquels) l'élément est également désigné.

## C. Nom des communautés, des groupes ou, le cas échéant, des individus concernés

Identifiez clairement un ou plusieurs communautés, groupes ou, le cas échéant, individus concernés par l'élément proposé.

Ne pas dépasser 170 mots

Les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain sont principalement détenus par la communauté des boulangers et des professionnels associés au monde de la boulangerie artisanale: artisans boulangers, salariés de la boulangerie artisanale, apprentis boulangers (y compris les adultes en reconversion en boulangerie), enseignants et formateurs, meuniers, producteurs de levure, équipementiers et paysans boulangers.

La culture de la baguette de pain est pratiquée au sein de la communauté nationale, sans distinction de genre, d'âge ou de catégorie socioéconomique.

## D. Localisation géographique et étendue de l'élément

Fournissez des informations sur la présence de l'élément sur le(s) territoire(s) de l'(des) État(s) soumissionnaire(s), en indiquant si possible le(s) lieu(x) où il se concentre. Les candidatures devraient se concentrer sur la situation de l'élément au sein des territoires des États soumissionnaires, tout en reconnaissant l'existence d'éléments identiques ou similaires hors de leurs territoires. Les États soumissionnaires ne devraient pas se référer à la viabilité d'un tel patrimoine culturel immatériel hors de leur territoire ou caractériser les efforts de sauvegarde d'autres États.

Ne pas dépasser 170 mots

Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain sont présents sur l'ensemble du territoire national, hexagonal et ultramarin, et à l'international.

Avec la circulation des êtres humains, des cultures et l'ouverture aux goûts, on retrouve hors de France des artisans boulangers et des individus attachés aux méthodes traditionnelles de panification et aux échanges sociaux des commerces de proximité, qui pratiquent et diffusent les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain.

## E. Personne à contacter pour la correspondance

### E.1. Personne de contact désignée

Donnez le nom, l'adresse et les coordonnées d'une seule personne à qui toute correspondance concernant la candidature doit être adressée. Pour les candidatures multinationales, indiquez les coordonnées complètes de la personne qui est désignée par les États parties comme étant le contact pour toute correspondance relative à la candidature.

Titre (Mme/M., etc.) : Mme

Nom de famille : Perlès

Prénom : Valérie

Institution/fonction : Direction générale des patrimoines - ministère de la Culture

Adresse : 6 rue des Pyramides - 75001 Paris

Numéro de téléphone : +33 (0)1 40 15 76 49

Adresse électronique : valerie.perles@culture.gouv.fr

Autres informations pertinentes :

### E.2. Autres personnes de contact (pour les candidatures multinationales seulement)

Indiquez ci-après les coordonnées complètes d'une personne de chaque État partie concerné, en plus de la personne contact désignée ci-dessus.

## 1. Identification et définition de l'élément

Pour le **critère R.1**, les États **doivent démontrer que « l'élément est constitutif du patrimoine culturel immatériel tel que défini à l'article 2 de la Convention »**.

Cochez une ou plusieurs cases pour identifier le(s) domaine(s) du patrimoine culturel immatériel dans lequel(lesquels) se manifeste l'élément et qui peuvent inclure un ou plusieurs des domaines identifiés à l'article 2.2 de la Convention. Si vous cochez la case « autre(s) », préciser le(s) domaine(s) entre parenthèses.

- les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel
- les arts du spectacle
- les pratiques sociales, rituels et événements festifs
- les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel
- autre(s) ( )

Cette section doit aborder toutes les caractéristiques significatives de l'élément, tel qu'il existe actuellement. Elle doit inclure notamment :

- a. une explication de ses fonctions sociales et de ses significations culturelles actuelles, au sein et pour sa communauté ;
- b. les caractéristiques des détenteurs et des praticiens de l'élément ;
- c. tout rôle spécifique, notamment lié au genre, ou catégories de personnes ayant des responsabilités particulières à l'égard de l'élément ;
- d. les modes actuels de transmission des connaissances et les savoir-faire liés à l'élément.

Le Comité doit disposer de suffisamment d'informations pour déterminer :

- a. que l'élément fait partie des « pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – » ;
- b. que « les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus [le] reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel » ;
- c. qu'il est « transmis de génération en génération, [et] est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire » ;
- d. qu'il procure aux communautés et groupes concernés « un sentiment d'identité et de continuité » ; et
- e. qu'il n'est pas contraire aux « instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable ».

Les descriptions trop techniques doivent être évitées et les États soumissionnaires devraient garder à l'esprit que cette section doit expliquer l'élément à des lecteurs qui n'en ont aucune connaissance préalable ou expérience directe. L'histoire de l'élément, son origine ou son ancienneté n'ont pas besoin d'être abordées en détail dans le dossier de candidature.

- (i) Fournissez une description sommaire de l'élément qui permette de le présenter à des lecteurs qui ne l'ont jamais vu ou n'en ont jamais eu l'expérience.

Minimum 170 mots et maximum 280 mots

La culture de la baguette de pain s'est généralisée après la Seconde Guerre mondiale. La baguette est aujourd'hui le type de pain le plus apprécié et consommé dans le pays toute l'année.

Les savoir-faire artisanaux de la baguette remontent aux pains longs du 17<sup>ème</sup> siècle. Le procédé de fabrication traditionnel comprend une succession d'étapes: dosage et pesage des ingrédients, pétrissage, première fermentation de la pâte, division, détente, façonnage manuel, apprêt, scarification (signature du boulanger) et cuisson.

La baguette se distingue des autres pains car elle est composée de seulement quatre ingrédients (farine, eau, sel, levure et/ou levain) à partir desquels chaque boulanger, en jouant sur le terroir, le dosage, le pétrissage, le pointage (temps de fermentation), le façonnage et la

cuisson, obtiendra une baguette unique.

Produit frais, la baguette implique des savoir-faire et des modalités d'organisation particulières: elle est cuite tout au long de la journée dans de petites fournées et sa recette varie en fonction de la température et de l'hygrométrie. Elle génère des modes de consommation et des pratiques sociales qui la différencient des autres pains: un achat journalier à l'origine de la fréquentation régulière des boulangeries; une forme longue qui implique des présentoirs spécifiques; une croustillance et un moelleux qui permettent une expérience sensorielle particulière.

La baguette est présente dans différents contextes et consommée pendant les repas en famille, au restaurant, à l'école, au travail, etc.

Des festivités mettant à l'honneur les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain sont organisées chaque année.

- (ii) *Qui sont les détenteurs et les praticiens de l'élément ? Y-a-t-il des rôles spécifiques, notamment liés au genre, ou des catégories de personnes ayant des responsabilités particulières à l'égard de la pratique et de la transmission de l'élément ? Si c'est le cas, qui sont ces personnes et quelles sont leurs responsabilités ?*

*Minimum 170 mots et maximum 280 mots*

Les détenteurs et les praticiens de l'élément sont tout d'abord les boulangers et les professionnels associés au monde de la boulangerie artisanale.

Les enseignants, les formateurs et les maîtres d'apprentissage (boulangers accueillant des apprentis) sont les garants de la transmission des savoir-faire artisanaux de la baguette de pain aux apprentis boulangers. Les maîtres d'apprentissage assurent, en premier lieu, la formation des futurs boulangers. Un complément théorique et pratique est ensuite dispensé par les enseignants et formateurs.

En délivrant les baguettes de la main à la main, les personnes qui assurent la vente en boulangerie peuvent conseiller les consommateurs et leur permettre d'exprimer leurs préférences en matière de cuisson et de saveurs.

La culture de la baguette touche également les consommateurs. Au sein de la communauté nationale et parmi les individus qui apprécient la baguette dans le monde entier, la culture et le goût pour la baguette de pain est transmise de génération en génération, notamment au sein de la cellule familiale.

Les chercheurs menant des travaux en lien avec la baguette de pain (histoire, techniques de panification, etc.) apportent une meilleure connaissance sur sa fabrication et sa culture.

- (iii) *Comment les connaissances et les savoir-faire liés à l'élément sont-ils transmis de nos jours ?*

*Minimum 170 mots et maximum 280 mots*

La transmission des savoir-faire artisanaux de la baguette de pain s'opère majoritairement selon une formation en alternance entre une école et une boulangerie. Cet apprentissage permet aux futurs boulangers d'acquérir les connaissances nécessaires sur les ingrédients utilisés, la fermentation et les outils. Ils acquièrent la capacité de composer avec les incidences météorologiques. En effet, les boulangers de l'hexagone et d'Outre-mer sont capables de s'adapter à des taux d'hygrométrie très différents. Ces savoir-faire sont assimilés par l'observation, le toucher, la répétition et l'expérience.

Cette transmission passe par un vocabulaire mêlant termes techniques («grigne», «couches») et argot des boulangers («enfournier jeune», «baguette coupée en sifflet»), qui renforce chez les futurs boulangers leur sentiment d'appartenance à une communauté.

Les savoir-faire artisanaux liés à la baguette sont aussi transmis dans le cadre d'associations et de corporations, comme les Compagnons du devoir, dont l'apprentissage est fondé sur le Tour de France et la transmission de savoir-faire régionaux.

Des actions sont organisées à destination du grand public (ateliers, évènements) et divers

canaux d'information (publications, sites internet, musées du pain) sont utilisés.

Chez l'enfant, la baguette permet un développement et une éducation du goût car un morceau de baguette constitue souvent l'un des premiers aliments solides goûtés. Par ailleurs, l'achat de la baguette en boulangerie est généralement la première responsabilité confiée aux enfants.

Lors des repas ou entre ces derniers, des usages de consommation émergent (mouillettes, tartines, casse-croûte, encas, pain perdu) et s'ancrent dans le quotidien des individus.

(iv) *Quelles fonctions sociales et quelles significations culturelles l'élément a-t-il actuellement pour sa communauté ?*

*Minimum 170 mots et maximum 280 mots*

La maîtrise de ces savoir-faire est une source de fierté pour les boulangers compte tenu des efforts mobilisés et du temps dédié à répéter les gestes avant de réussir une baguette. Elle est d'ailleurs célébrée lors de manifestations professionnelles.

Divers projets (réinsertion, baguettes «suspendues» offertes à ceux qui en ont besoin) montrent que l'élément s'inscrit au cœur de dispositifs de solidarité.

L'achat de la baguette, souvent quotidien et peu coûteux, fait de la boulangerie un espace de sociabilité. Elle est généralement proche du domicile, sécurisante, ouverte à tous et pivot de la vie de quartier ou de village. On y croise ses voisins, on y laisse les clés, des petites annonces, etc.. Dans les villages qui en sont dépourvus, le boulanger sillonne les routes pour vendre la fournée du jour. Pour certaines personnes isolées, il est parfois le seul contact quotidien.

Le goût de la baguette est un sujet de conversation récurrent (avis sur ce qu'est une bonne baguette, sur le «boulangier du coin»).

La baguette participe aux pratiques alimentaires françaises. Dégustée en casse-croûte, elle permet un mode de consommation nomad, aussi bien dans un cadre professionnel que de loisir. Elle peut être un symbole de commensalité et de convivialité lorsqu'elle est rompue à la main en famille ou placée dans une corbeille lors d'une réception. C'est un élément central du repas, un compagnon de table, un apport nutritionnel significatif.

(v) *Existe-t-il un aspect de l'élément qui ne soit pas conforme aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme ou à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, ou qui ne soit pas compatible avec un développement durable ?*

*Minimum 170 mots et maximum 280 mots*

Inclusif, l'élément est détenu et pratiqué sans barrière liée au genre, à l'âge ou à la classe sociale. On note une féminisation croissante des boulangers, aussi bien les chefs d'entreprise que les apprentis.

La boulangerie est un secteur où l'ascension sociale est réelle et facilite une bonne insertion professionnelle après une formation pratique. Les centres de formation accueillent régulièrement des jeunes rencontrant des difficultés scolaires et sociales.

Nutritive et bon marché, la baguette permet de se nourrir sainement à bas coût.

Par la valorisation de l'artisanat local, l'élément apparaît comme une forme de résistance à l'uniformisation des modes de vie.

L'élément et ses praticiens sont sensibles au développement durable:

— Terroir, local et biodiversité: des producteurs développent l'agriculture durable, sèment des variétés de blé locales ou anciennes pour produire des farines de terroir et des baguettes en circuit court tout en mettant en place des démarches de traçabilité.

— Solidarité: des coopératives de céréaliers s'engagent, avec des meuniers et boulangers, dans des démarches de commerce équitable rémunérant les agriculteurs à un prix digne et stable, et assurant aux boulangers une farine à prix constant.

— Respect de l'environnement: on note l'apparition de baguettes biologiques ou issues de l'agriculture raisonnée, les circuits courts réduisent les pollutions liées au transport, des

boulangers encouragent l'utilisation de sacs en tissu, des initiatives contre le gaspillage alimentaire sont mises en place et des études et guides de bonnes pratiques environnementales sont publiés.

## 2. Contribution à la visibilité et à la prise de conscience, et encouragement au dialogue

Pour le critère R.2, les États doivent démontrer que « l'inscription de l'élément contribuera à assurer la visibilité, la prise de conscience de l'importance du patrimoine culturel immatériel et à favoriser le dialogue, reflétant ainsi la diversité culturelle du monde entier et témoignant de la créativité humaine ». Ce critère ne sera considéré comme satisfait que si la candidature démontre de quelle manière l'inscription éventuelle contribuerait à assurer la visibilité et la prise de conscience de l'importance du patrimoine culturel immatériel de façon générale, et pas uniquement de l'élément inscrit en tant que tel, et à encourager le dialogue dans le respect de la diversité culturelle.

(i) Comment l'inscription de l'élément sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité pourrait-elle contribuer à assurer la visibilité du patrimoine culturel immatériel en général (et pas uniquement de l'élément inscrit en tant que tel) et à sensibiliser à son importance ?

(i.a) Veuillez expliquer comment ceci serait réalisé au niveau local.

Minimum 120 mots et maximum 170 mots

En France, une boulangerie est souvent proche du domicile et les habitants du quartier ou du village ont l'habitude de s'y croiser pour acheter leurs baguettes. L'inscription de l'élément permettrait de tirer parti de ce maillage territorial de boulangeries, comme autant de relais pour sensibiliser au patrimoine culturel immatériel à l'échelon local: les citadins habitant les quartiers les moins densément peuplés résident généralement à moins de 600 m d'une boulangerie-pâtisserie et, dans les communes rurales, la moitié de la population réside à moins de 2,2 km d'une boulangerie [Insee Références, 2017].

L'inscription de l'élément impliquerait la création d'une Journée fournils ouverts (voir 3.b.i). Cette manifestation valoriserait auprès du grand public et du public scolaire les savoir-faire artisanaux nécessaires à la fabrication de la baguette. Cette manifestation nationale serait mise en œuvre localement par chaque artisan boulanger volontaire, qui deviendrait ainsi l'ambassadeur de son métier auprès des habitants de son village ou de son quartier.

(i.b) Veuillez expliquer comment ceci serait réalisé au niveau national.

Minimum 120 mots et maximum 170 mots

L'inscription de cet élément permettrait de faire prendre conscience qu'une pratique alimentaire faisant partie du quotidien, partagée par le plus grand nombre et allant de soi, constitue un patrimoine à part entière.

L'inscription de l'élément impliquerait l'ajout d'un module culturel aux formations de boulangers et de vendeurs en boulangerie (voir 3.b.i). Ce module présenterait l'UNESCO, ses actions en matière de sauvegarde et de promotion de la diversité culturelle ainsi que d'autres éléments inscrits. Il aurait pour objectif d'encourager le dialogue interculturel et de susciter une prise de conscience sur le caractère patrimonial des savoir-faire que ces apprenants sont en train d'acquérir.

L'élément pourrait rejoindre l'association France PCI, qui réunit les éléments français inscrits sur les listes du patrimoine culturel immatériel et mène sur tout le territoire des actions de sensibilisation et de promotion du patrimoine culturel immatériel français dans sa diversité et sa vitalité.

(i.c) Veuillez expliquer comment ceci serait réalisé au niveau international.

Minimum 120 mots et maximum 170 mots

Le fait que la baguette soit l'un des marqueurs du patrimoine culinaire français constituerait un

bon outil pour faire comprendre au sein de l'opinion publique la nature même du patrimoine culturel immatériel et lui conférer une visibilité plus importante.

À travers le monde, de nombreuses communautés ont des pratiques culinaires similaires. L'inscription permettrait d'accroître la sensibilisation de ces communautés en montrant que ces pratiques sont constitutives de leur patrimoine culturel immatériel et de développer des échanges et actions de coopération avec ces communautés.

Dans un contexte de mondialisation croissante et de développement parfois excessif de la standardisation, l'inscription d'un élément à composante artisanale permettrait de favoriser une prise de conscience chez les artisans de l'importance des savoir-faire qu'ils détiennent et permettrait de sensibiliser à la nécessité de les transmettre et de les sauvegarder.

*(ii) Comment le dialogue entre les communautés, groupes et individus serait-il encouragé par l'inscription de l'élément ?*

*Minimum 120 mots et maximum 170 mots*

L'inscription de l'élément aurait un effet fédérateur pour des praticiens qui sont pour la plupart des indépendants, travaillant la nuit, et qui seraient amenés à collaborer étroitement pour mettre en œuvre des mesures de sauvegarde. En particulier, le Comité de suivi de la candidature associerait lors de réunions régulières ces professionnels à des représentants des instances de formations, des associations ou des chercheurs qui développent une approche culturelle de l'élément.

Au sein de la communauté nationale, l'inscription apporterait une reconnaissance à un élément du quotidien, souvent considéré comme «évident», et contribuerait à l'engouement généralement constaté autour des sujets en lien avec la gastronomie.

L'inscription renforcerait les liens avec d'autres communautés détentrices de pratiques similaires, par l'organisation notamment d'actions et d'échanges internationaux: colloques, séminaires, module culturel dispensé aux futurs boulangers, etc.

*(iii) Comment la créativité humaine et le respect de la diversité culturelle seraient-ils favorisés par l'inscription de l'élément ?*

*Minimum 120 mots et maximum 170 mots*

Le tour de main et la créativité du boulanger rendent uniques les baguettes de chaque boulanger. Avec les mêmes ingrédients, 50 boulangers font 50 baguettes différentes. L'inscription favoriserait la déclinaison de ces savoir-faire suivant différentes techniques dans différents terroirs, dans le respect des règles de l'art. L'inventivité de l'artisan boulanger s'exprime aussi dans la création de variantes (tradition, moulée, aux graines, aux fruits, au seigle) qui proposent des réponses originales à des attentes actuelles.

Certains usages de la baguette donnent naissance à des modes de consommation créatifs perçus comme spécifiques du patrimoine culinaire français: mouillettes, tartines, casse-croûte, spécialités régionales (fondue, préfou). Les restes de baguettes sont aussi cuisinés et donnent lieu à des pratiques créatives qui luttent contre le gaspillage: biscottes, chapelure, pain perdu, croûtons.

La reconnaissance de l'élément doit être comprise comme une réponse à l'uniformisation des pratiques alimentaires à travers le maintien de connaissances traditionnelles particulières. L'inscription valoriserait la richesse organoleptique de la baguette, souvent mal connue, les baguettes industrielles ayant refaçonné et formaté le goût des consommateurs.

### **3. Mesures de sauvegarde**

*Pour le critère R.3, les États doivent démontrer que « des mesures de sauvegarde qui pourraient permettre de protéger et de promouvoir l'élément sont élaborées ».*

#### **3.a. Efforts passés et en cours pour sauvegarder l'élément**

(i) Comment la viabilité de l'élément est-elle assurée par les communautés, groupes et, le cas échéant, les individus concernés ? Quelles initiatives passées et en cours ont été prises à cet égard ?

Minimum 170 mots et maximum 280 mots

### 1) Transmission

La fabrication de la baguette fait partie de toutes les formations de boulanger, dont la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française élabore les référentiels avec les organisations syndicales de salariés et l'État.

Des associations transmettent les savoir-faire artisanaux de la baguette (Compagnons du Devoir, Confrérie des Talmeliers, Association internationale du Pain français).

Divers supports pédagogiques (applications, brochures) sont conçus par les professionnels associés au monde de la boulangerie artisanale, comme l'Espace Pain Information ou Passion Céréales.

### 2) Identification, documentation, recherche

Un guide publié en 2015 et traduit en allemand et en anglais démontre la richesse des vocables existants (400 descripteurs) pour décrire sur le plan sensoriel les pains à croûte de type baguettes.

### 3) Préservation, protection

Malgré l'apparition de farines de qualité moindre dans les années 1960-1970, certains praticiens ont continué à utiliser des blés anciens, permettant la sauvegarde de ces céréales.

Des travaux (définition d'une recette, d'un protocole de fabrication et d'une grille d'évaluation) sont en cours pour normaliser les essais de panification et évaluer la baguette telle que définie par le décret définissant le pain de tradition française.

### 4) Promotion, mise en valeur

— Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française

— Fête du Pain, notamment son édition 2018 intitulée «Baguettes en scène !» qui a donné lieu à la création de l'Insolite, une nouvelle baguette créée spécialement pour l'occasion et concours photographique de baguettes)

— Campagne de communication «Une baguette bien cuite s'il vous plait» (2018)

— Concours «Un des Meilleurs Ouvriers de France»

— Coupe du monde de la Boulangerie

Cochez une ou plusieurs cases pour identifier les mesures de sauvegarde qui ont été ou sont prises actuellement par les **communautés, groupes ou individus** concernés.

transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle

identification, documentation, recherche

préservation, protection

promotion, mise en valeur

revitalisation

(ii) Quels efforts, passés et en cours, ont été déployés par les États parties concernés pour sauvegarder l'élément ? Précisez les contraintes externes ou internes à cet égard.

Minimum 170 mots et maximum 280 mots

### 1) Transmission

L'Éducation nationale assure diverses formations et décerne des diplômes certifiant les savoir-faire en lien avec l'élément: certificat d'aptitude professionnelle (CAP) boulanger, mention complémentaire Boulangerie spécialisée, brevet professionnel (BP) de boulanger, baccalauréat pro Boulanger/Pâtissier, brevet de maîtrise (BM) de boulanger, diplôme «un des Meilleurs



Ouvriers de France» (MOF) et diplômés de vendeur en boulangerie-pâtisserie.

## 2) Identification, documentation, recherche

Dans le volume sur l'Île-de-France (1994) de l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France, édité par le Conseil national des arts culinaires, la baguette est identifiée comme un produit traditionnel, à savoir diffusé depuis au moins 50 ans et lié à l'histoire locale dans sa fabrication et ses usages.

## 3) Préservation, protection

La situation générale en France contribue à la préservation de l'élément, notamment au plan juridique:

— Le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993, en application de la loi du 1er août sur certaines catégories de pains, précisant les dénominations «pain de tradition française», «pain traditionnel français», «pain traditionnel de France», ou une combinaison de ces termes. Le concept de «baguette de tradition» s'inscrit dans une démarche de sauvegarde de la typicité.

— La loi n° 98-405 du 25 mai 1998, énonçant les conditions de l'appellation «boulangier»: le professionnel assure lui-même toutes les phases de la fabrication du pain sur le lieu de vente au consommateur final et les produits ne peuvent en aucun cas être congelés ou surgelés (art. L.122-17 du Code de la consommation).

Cochez une ou plusieurs cases pour identifier les mesures de sauvegarde qui ont été ou sont prises actuellement par l'(les) **État(s) partie(s)** eu égard à l'élément.

- transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle
- identification, documentation, recherche
- préservation, protection
- promotion, mise en valeur
- revitalisation

### 3.b. Mesures de sauvegarde proposées

*Cette section doit identifier et décrire les mesures de sauvegarde qui seront mises en oeuvre, et tout particulièrement celles qui sont supposées protéger et promouvoir l'élément. Les mesures de sauvegarde doivent être décrites en termes d'engagement concret des États parties et des communautés et non pas seulement en termes de possibilités et potentialités.*

- (i) *Quelles mesures sont proposées pour faire en sorte que la viabilité de l'élément ne soit pas menacée à l'avenir, en particulier du fait des conséquences involontaires produites par l'inscription ainsi que par la visibilité et l'attention particulière du public en résultant ?*

*Minimum 570 mots et maximum 860 mots*

La boulangerie est un lieu essentiel de transmission des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain. La baisse continue du nombre de boulangeries illustre la nécessité de mettre en place des mesures de sauvegarde. En 1970, on comptait 55 000 boulangeries artisanales (une boulangerie pour 790 habitants) contre 35 000 aujourd'hui (une pour 2 000 habitants), soit une disparition de 400 boulangeries par an en moyenne depuis 1970. C'est en particulier dans les communes rurales que le nombre de boulangeries-pâtisseries a le plus fortement régressé [Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation, Boulangerie-pâtisserie artisanale, tableau de bord 2016, Paris, 2016].

#### 1) Transmission

Créer un Certificat de Compétence Professionnelle principalement axé sur la baguette artisanale. Cette formation courte à destination d'un public éloigné de l'emploi serait diplômante, ce qui faciliterait le montage de projets d'insertion autour de la baguette.

Formaliser dans les diplômes existants le rôle de la baguette artisanale et, pour cela, définir les règles de l'art de la préparation d'une baguette et les savoir-faire à acquérir.

Ajouter un module culturel aux formations de boulangers et de vendeurs en boulangerie pour aborder les savoir-faire artisanaux de la baguette en tant qu'éléments du patrimoine. Ce

module présenterait l'UNESCO, ses actions en matière de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et de promotion de la diversité culturelle ainsi que d'autres éléments inscrits aux futurs boulangers et vendeurs afin d'encourager le dialogue interculturel.

## 2) Documentation et recherche

Octroyer une bourse de doctorat annuelle «Conventions Industrielles de Formation par la Recherche» en sciences humaines et sociales.

Mener des actions internationales (colloques/séminaires) avec d'autres éléments liés à des savoir-faire alimentaires inscrits sur la Liste représentative, en coopération avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation de Tours.

Créer un fond numérique regroupant des documents consacrés à la baguette, appuyé notamment sur les fonds documentaires du Syndicat boulanger du Grand Paris, de l'Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation de Tours, de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie, de l'École Cuisine Mode(s) d'Emploi

Établir un inventaire des experts travaillant en lien avec l'élément

Le fond numérique et l'inventaire des experts seront réunis dans un site internet.

## 3) Promotion

Valoriser auprès du grand public et du public scolaire les savoir-faire artisanaux liés à la fabrication de la baguette par la mise en place d'une journée de la baguette artisanale. Cette manifestation, qui pourrait se tenir lors des Journées du Patrimoine, prendrait la forme d'une «Journée fournils ouverts». Elle permettrait de présenter au public les spécificités de ces savoir-faire artisanaux et de lui permettre d'apprécier et de distinguer les baguettes artisanales, toutes uniques, d'autres produits standardisés. Ce dispositif, par une médiation de proximité, ferait de chaque boulanger l'ambassadeur de son métier et soulignerait la spécificité de l'achat de baguettes auprès des artisans boulangers locaux. Il serait complété par une campagne numérique déclinée en fonction des territoires (capsules vidéo valorisant des artisans boulangers de tous les territoires) avec une attention particulière pour les territoires ruraux qui sont ceux qui perdent le plus de boulangeries.

Promouvoir le Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française en créant un réseau de personnes points de contact (un par région) et en assurant une meilleure diffusion de l'information. Ce réseau aura pour but d'inciter les formateurs et les maîtres d'apprentissage à préparer les jeunes aux concours et à les y aider.

Faire évoluer le Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française en: i) ajoutant des épreuves pour d'autres types de baguettes; ii) créant une catégorie «Jeunes». Une note «baguette» serait ajoutée au concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France, au concours «Un des Meilleurs Apprentis de France» ainsi qu'aux examens de CAP. Cette note ferait office de présélection et la finale de la catégorie «Jeunes» aurait lieu lors de la Fête du pain.

Créer un Conservatoire de la baguette de pain, qui présenterait une exposition de référence expliquant l'ensemble du processus, de la production des céréales aux modes de consommation, des ateliers sensoriels autour des manières de déguster et de choisir sa baguette, des Master class, etc.

## 4) Comité de suivi

Un Comité de suivi se réunira régulièrement pour s'assurer que l'inscription de l'élément ne le dénature pas en raison d'une éventuelle visibilité accrue et, plus généralement, pour suivre les mesures de sauvegarde prévues et leur efficacité. Le Comité s'appuiera sur l'expertise dans ce domaine de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, organisme de veille et de suivi désigné lors de l'inscription du Repas gastronomique des Français en novembre 2010.

(ii) *Comment les États parties concernés soutiendront-ils la mise en œuvre des mesures de sauvegarde proposées ?*

*Minimum 170 mots et maximum 280 mots*

Sur proposition de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, l'État validera la création du Certificat de Compétence Professionnelle axé sur la baguette artisanale s'il est approprié et engagera une révision des diplômes certifiant les savoir-faire artisanaux de la baguette: i) la connaissance et la maîtrise des règles de l'art de la préparation de la baguette seront formalisées dans les diplômes existants (certificat d'aptitude professionnelle (CAP) boulanger, mention complémentaire Boulangerie spécialisée, brevet professionnel (BP) de boulanger, baccalauréat pro Boulanger/Pâtissier, brevet de maîtrise (BM) de boulanger, diplôme «un des Meilleurs Ouvriers de France» (MOF) et diplômes de vendeur en boulangerie-pâtisserie); ii) un module culturel abordant les savoir-faire artisanaux de la baguette en tant qu'éléments du patrimoine culturel sera ajouté aux formations de boulangers et de vendeurs en boulangerie et iii) une note «baguette» sera incluse à l'examen final de CAP afin d'organiser la présélection pour la finale de la catégorie «Jeunes» du Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française.

Un représentant de l'État participera au Comité de suivi de la candidature.

(iii) *Comment les communautés, groupes ou individus ont-ils été impliqués dans la planification des mesures de sauvegarde proposées, y compris en terme de rôle du genre, et comment seront-ils impliqués dans leur mise en œuvre ?*

*Minimum 170 mots et maximum 280 mots*

Les mesures de sauvegarde ont d'abord été abordées lors de certains échanges de préparation de la candidature (voir 4.a.): réunions et échanges des comités; rencontres régionales des boulangers; échanges lors des événements publics de soutien.

Des groupes de travail dédiés ont abordé les détails des dispositifs proposés. Ils portaient sur: formation et diplômes; projets d'insertion; Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française; missions du maître d'apprentissage; comité de suivi de la candidature. Une vingtaine d'entretiens téléphoniques a été conduite pour recueillir des retours d'expérience approfondis.

Certaines mesures impliqueront directement les communautés:

- Les boulangers volontaires participeront à la Journée fournils ouverts;
- La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française proposera au ministère du Travail la création d'un Certificat de Compétences Professionnelles et au ministère de l'Éducation nationale les évolutions des diplômes mentionnés au 3.b.i);
- La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française et l'un de ses partenaires financeront la bourse de doctorat;
- La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française coordonnera la création du site internet et les mesures en lien avec le Concours national de la Meilleure Baguette de tradition française;
- Le Conservatoire de la baguette bénéficiera du soutien et de l'accompagnement du réseau des Cités de la gastronomie.

Le Comité de suivi de la candidature sera le garant de la mise en œuvre des mesures de sauvegarde et de la promotion du caractère artisanal de l'élément face à la panification industrielle. Il reflètera les différentes communautés détentrices et praticiennes de l'élément, avec une attention particulière pour la question de l'âge et de la transmission.

### **3.c. Organisme(s) compétent(s) impliqué(s) dans la sauvegarde**

*Indiquez le nom, l'adresse et les coordonnées de/des organisme(s) compétent(s), et le cas échéant, le nom et le titre de la (des) personne(s) qui est/sont chargée(s) au niveau local de la gestion et de la sauvegarde de l'élément.*

Nom de l'organisme : Comité de suivi de la candidature des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain

Nom et titre de la

personne à contacter :

Adresse : 27 avenue d'Eylau – 75016 Paris

Numéro de téléphone : +33 (0)1 53 70 16 25

Adresse électronique : unesco@boulangerie.org

Autres informations pertinentes : Le Comité de suivi s'appuiera sur la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (contact: Pierre Sanner, Directeur – 1 rue Berhier du Mets, 75013 Paris – +33 (0)1 44 08 68 41 – info@mf-pca.fr)

#### 4. Participation et consentement des communautés dans le processus de candidature

*Pour le critère R.4, les États doivent démontrer que « l'élément a été soumis au terme de la participation la plus large possible de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés et avec leur consentement libre, préalable et éclairé ».*

##### 4.a. Participation des communautés, groupes et individus concernés dans le processus de candidature

*Décrivez comment la communauté, le groupe et, le cas échéant, les individus concernés ont participé activement à toutes les étapes de la préparation de la candidature, y compris au sujet du rôle du genre.*

*Les États parties sont encouragés à préparer les candidatures avec la participation de nombreuses autres parties concernées, notamment, s'il y a lieu, les collectivités locales et régionales, les communautés, les organisations non gouvernementales, les instituts de recherche, les centres d'expertise et autres. Il est rappelé aux États parties que les communautés, groupes et, le cas échéant, les individus dont le patrimoine culturel immatériel est concerné sont des acteurs essentiels dans toutes les étapes de la conception et de l'élaboration des candidatures, propositions et demandes, ainsi que lors de la planification et la mise en œuvre des mesures de sauvegarde, et ils sont invités à mettre au point des mesures créatives afin de veiller à ce que leur participation la plus large possible soit établie à chacune des étapes, tel que requis par l'article 15 de la Convention.*

*Minimum 340 mots et maximum 570 mots*

Les boulangers ont entamé une démarche visant l'inscription de l'élément en 2016 lorsqu'ils ont commencé à ressentir la perte d'attrait de la boulangerie artisanale et une détérioration de la qualité des baguettes dans certains commerces, estimant que la baguette et ses savoir-faire artisanaux constituaient un patrimoine qui méritait d'être sauvegardé. La communauté des boulangers a considéré d'emblée que ce patrimoine la dépassait et était aussi celui de la communauté élargie.

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, avec ses 96 fédérations départementales, s'est faite l'interprète de cette demande et a cherché à s'entourer des compétences capables d'élaborer le dossier, notamment d'experts en matière de patrimoine culturel immatériel. Elle a coordonné les échanges entre les communautés et la préparation du dossier dans un esprit de co-construction.

La réunion de lancement de la préparation du dossier de candidature a été organisée le 13 mars 2018 avec des boulangers et professionnels associés au monde de la boulangerie, des chercheurs, des élus, une experte du ministère de la Culture spécialisée dans les questions de patrimoine culturel immatériel et un représentant du ministère de l'Économie.

Trois comités ont été structurés pour entamer la réflexion sur les principaux axes du dossier. Le comité de pilotage regroupe des représentants des communautés des artisans boulangers et des professionnels associés au monde de la boulangerie. Le comité scientifique regroupe des experts de différents domaines: historiens, anthropologues, sociologues, ingénieurs et expert en formation dans le domaine de la boulangerie. Le comité de soutien regroupe toutes les personnes ne faisant pas partie de ces comités et qui souhaitent soutenir la candidature. Des réunions de ces comités se sont tenues (24/4/18, 15/5/18, 18/6/18, 26/6/18, 17/10/18, 14/11/18, 13/3/19, 17/9/19, 25/6/20 et 7/7/20), et des échanges réguliers via les moyens modernes de communication ont été organisés. Ces comités ont impliqué 8 femmes et 16 hommes.

Les propositions retenues ont été présentées et débattues avec les artisans boulangers qui ont participé aux 13 rencontres régionales organisées dans un format interactif et participatif (dispositif de nuage de mots): Saint-Saulve (4/9/19); Cournon d’Auvergne (12/9/19); Paris (23/9/19); Vannes (30/9/19); Reims (6/10/19); Caen (14/10/19); Nantes (21/10/19); Tours (24/10/19); Poitiers (28/10/19); Dijon (6/11/19); La Seyne sur mer (14/11/19); Montauban (18/11/19); Mont de Marsan (25/11/19).

Durant l’année universitaire 2019-2020, des étudiants des masters «Cultures et patrimoines de l’alimentation» et «Sociologie-Anthropologie» de l’Université de Tours ont mené une enquête ethnologique afin de caractériser ce que représente la baguette pour les individus et d’identifier ses fonctions sociales. Les éléments tirés de leurs observations et entretiens ont enrichi la candidature.

Des structures et des manifestations ont fait part de leur soutien en hébergeant des événements de soutien à la candidature, qui ont représenté autant de moments d’échanges autour de ce projet: Fête du Pain 2018 dédiée à la baguette (14-20/5/18, Paris), Foire de Châlons (5/9/18, Châlons-en-Champagne), événement de soutien au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris (24/9/18, Paris), Carrefour des Métiers de Bouche (7/10/18, Niort), Salon Horecalpes/Toquicimes (21/10/18, Megève), Cérémonie des vœux à l’Élysée (11/1/19 et 7/1/20, Paris), Salon Sirha (28/01/19, Lyon), événement de soutien au Sénat (30/1/19, Paris), Salon International de l’Agriculture (23/2-3/3/19, Paris), Salon Horesta (18/3/19, Biarritz), Bakery China (6-10/5/19, Shanghai), Fête du Pain (17/5/19, Villeneuve-sur-Yonne), Armada (14/6/19, Rouen), cérémonie de vœux à l’Assemblée nationale (29/1/20, Paris) et événement de soutien à Bordeaux (9/3/20).

Une adresse e-mail (unesco@boulangerie.org) a été créée et diffusée pour recueillir les contributions les plus larges possibles.

#### **4.b. Consentement libre, préalable et éclairé à la candidature**

*Le consentement libre, préalable et éclairé de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés par la proposition de l’élément pour inscription peut être démontré par une déclaration écrite ou enregistrée, ou par tout autre moyen, selon le régime juridique de l’État partie et l’infinie variété des communautés et groupes concernés. Le Comité accueillera favorablement une diversité de manifestations ou d’attestations de consentement des communautés au lieu de déclarations standard et uniformes. Les preuves du consentement libre, préalable et éclairé doivent être fournies dans l’une des langues de travail du Comité (anglais ou français), ainsi que dans la langue de la communauté concernée si ses membres parlent des langues différentes de l’anglais ou du français.*

*Joignez au formulaire de candidature les informations faisant état d’un tel consentement en indiquant ci-dessous quels documents vous fournissez, comment ils ont été obtenus et quelles formes ils revêtent. Indiquez aussi le genre des personnes donnant leur consentement.*

*Minimum 170 mots et maximum 280 mots*

Les témoignages de consentement ont été sollicités lors de chaque présentation et événement de soutien de la candidature, et les organismes impliqués dans la préparation de la candidature ont invité leurs membres à envoyer des témoignages de consentement. Des associations ont diffusé un appel à témoignage de soutien auprès de leurs membres (Association Nationale des Professeurs de Boulangerie, Confrérie des Talmeliers du Bon Pain et Association Internationale du Pain Français). Une page internet dédiée à la candidature a été mise en ligne (<https://www.boulangerie.org/communiquer/les-savoir-faire-artisanaux-et-la-culture-de-la-baguette-de-pain-a-lunesco/>).

La réalisation du film et de l’enquête ethnologique a été l’occasion de sensibiliser les contributeurs bénévoles à cette candidature. Plusieurs personnes ont ainsi exprimé leur consentement en participant au film et à l’enquête.

Les lettres de soutien ont été envoyées par voie postale et électronique et elles ont été compilées par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française. Elles proviennent de boulangers, d’organisations représentant les boulangers et les professionnels associés au monde de la boulangerie, de scientifiques, d’artistes, de professeurs, d’élus, d’organismes divers et de «simples citoyens» amateurs de baguette. Les 226 lettres et témoignages reçus émanent de 85 femmes et de 148 hommes.

#### **4.c. Respect des pratiques coutumières en matière d'accès à l'élément**

*L'accès à certains aspects spécifiques du patrimoine culturel immatériel ou à des informations le concernant est quelquefois limité par les pratiques coutumières dictées et dirigées par les communautés afin, par exemple, de préserver le secret de certaines connaissances. Si de telles pratiques existent, démontrez que l'inscription de l'élément et la mise en œuvre des mesures de sauvegarde respecteraient pleinement de telles pratiques coutumières qui régissent l'accès à des aspects spécifiques de ce patrimoine (cf. article 13 de la Convention). Décrivez toute mesure spécifique qui pourrait être nécessaire pour garantir ce respect.*

*Si de telles pratiques n'existent pas, veuillez fournir une déclaration claire de plus de 60 mots spécifiant qu'il n'y a pas de pratiques coutumières régissant l'accès à cet élément.*

*Minimum 60 mots et maximum 280 mots*

Si le tour de main, fruit de longs efforts d'observation et d'apprentissage ainsi que de l'expérience, est propre à chaque boulanger, les savoir-faire artisanaux nécessaires à la confection de baguettes de pain sont dispensés par diverses formations publiques énumérées à la partie 3.a.ii.

La culture de la baguette de pain est largement diffusée et accessible à tous.

Ainsi, il n'existe pas de pratiques coutumières visant à préserver le secret des connaissances liées à l'élément et limitant l'accès à celui-ci.

#### **4.d. Organisme(s) communautaire(s) ou représentant(s) des communautés concerné(s)**

*Indiquez les coordonnées complètes de chaque organisme communautaire ou représentant des communautés, ou organisation non gouvernementale concerné par l'élément, telles qu'associations, organisations, clubs, guildes, comités directeurs, etc. :*

- a. *Nom de l'entité*
  - b. *Nom et titre de la personne contact*
  - c. *Adresse*
  - d. *Numéro de téléphone*
  - e. *Adresse électronique*
  - f. *Autres informations pertinentes*
-

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française  
Dominique Anract, Président  
Jean-Yves Gautier, Président de la Commission Formation  
27 avenue d'Eylau, 75016 Paris  
+ 33 (0)1 53 70 16 25

Amicale des Anciens Boulangers du Grand Paris  
Michel Lecomte, Président  
52 rue de Montmachoux, 77940 Voulx

Association Internationale du Pain Français  
Hubert Chiron, Président  
64 rue de Caumartin, 75009 Paris

Association Nationale de la Meunerie Française  
Jean-François Loiseau, Président  
66 rue La Boétie, 75008 Paris  
+ 33 (0)1 43 59 45 80

Association nationale des professeurs de boulangerie  
Alain Marie, Président  
150 boulevard de l'Europe, 76171 Rouen

Association Professionnelle des Constructeurs Équipementiers Français  
Dominique Denoël, Président  
64 rue de Caumartin, 75009 Paris  
+33 (0) 1 55 07 82 22

Chambre Syndicale Française de la Levure  
Stéphane Lacroix, Président  
9 boulevard Malesherbes, 75008 Paris  
+ 33 (0)1 45 08 54 82

Commanderie de France des Talmeliers du Bon Pain  
Roland Briodeau, Grand Maître  
50 boulevard du Doyenné, 49100 Angers  
+ 33 (0)2 41 18 27 27

Compagnons du Devoir et du Tour de France  
Jean-Claude Bellanger, Secrétaire général  
82 rue de l'Hôtel de Ville, 75180 Paris cedex 04  
+ 33 (0)1 44 78 22 50

École Ferrandi Paris  
Bruno De Monte, Directeur  
28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris  
+ 33 (0)1 49 54 28 00

Équipe de France des MOF Boulanger  
Sylvain Herviaux, Président  
8 bis rue Théodore Botrel  
35360 Boisgervilly

European Flour Millers (Association européenne de la meunerie)  
Bernard Valluis, Président d'honneur  
Avenue de Tervueren, 13A, B-1040 Brussels

Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation  
Bruno Laurieux, Président  
Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours  
+33 (0)2 47 05 90 30

Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie  
Jean-Paul Martin, Président  
150 boulevard de l'Europe, BP 1032, 76171 Rouen cedex 1  
+ 33 (0)2 35 58 17 77

Intercéréales  
Valérie Mousques-Cami, Responsable des régions  
23-25 avenue de Neuilly, 75016 Paris  
+ 33 (0)1 40 67 78 95

Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires  
Pierre Sanner, Directeur  
1 rue Berbier du Mets, 75013 Paris  
+ 33 (0)1 44 08 68 41

Passion Céréales  
Philippe Dubief, Président  
23-25 avenue de Neuilly, 75016 Paris  
+ 33 (0)1 44 31 10 78

## **5. Inclusion de l'élément dans un inventaire**



Pour le **critère R.5**, les États doivent démontrer que l'élément est identifié et figure dans un inventaire du patrimoine culturel immatériel présent sur le(s) territoire(s) de(s) l'État(s) partie(s) soumissionnaire(s) en conformité avec les articles 11.b et 12 de la Convention.

L'inclusion de l'élément proposé dans un inventaire ne doit en aucun cas impliquer ou nécessiter que l'(les) inventaire(s) soit (soient) terminé(s) avant le dépôt de la candidature. Un État partie soumissionnaire peut être en train de dresser ou de mettre à jour un ou plusieurs inventaires, mais doit avoir déjà dûment intégré l'élément dans un inventaire en cours.

Fournissez les informations suivantes :

(i) Nom de l'(des) inventaire(s) dans lequel (lesquels) l'élément est inclus :

Inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France

(ii) Nom du (des) bureau(x), agence(s), organisation(s) ou organisme(s) responsable(s) de la gestion et de la mise à jour de (des) l'inventaire(s), dans la langue originale et dans une version traduite si la langue originale n'est ni l'anglais ni le français :

Ministère de la Culture et de la Communication - Direction générale des Patrimoines - Département du pilotage et de la recherche et de la politique scientifique – 6 rue des Pyramides – 75001 Paris

(iii) Numéro(s) de référence et nom(s) de l'élément dans l'(les) inventaire(s) concerné(s) :

2018\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00413

Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain

(iv) Date d'inclusion de l'élément dans l'(les) inventaire(s) (cette date doit être antérieure à la soumission de cette candidature) :

23 novembre 2018

(v) Expliquez comment l'élément a été identifié et défini, y compris en mentionnant comment les informations ont été collectées et traitées, « avec la participation des communautés, des groupes et des organisations non gouvernementales pertinentes » (article 11.b) dans le but d'être inventorié, avec une indication sur le rôle du genre des participants. Des informations additionnelles peuvent être fournies pour montrer la participation d'instituts de recherche et de centres d'expertise (230 mots maximum).

Les praticiens et détenteurs de l'élément se sont regroupés en comités pour l'élaboration de la candidature à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel. Les principales réunions de travail ont été organisées les 24 avril 2018, 15 mai 2018, 18 juin 2018, 26 juin 2018, 17 octobre 2018 et 14 novembre 2018. Les informations ont été collectées et traitées par les membres des différents comités, en fonction de la spécialisation de chacun.

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, émanation de la communauté des artisans boulangers à l'origine de la candidature, a coordonné les échanges entre les communautés et un fonctionnement inclusif a été suivi.

Par ailleurs, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, a associé des étudiants de l'Université de Tours à la préparation de cette candidature. Un séminaire a été organisé avec les étudiants de première et seconde année du master « Histoire et Cultures de l'Alimentation » lors de l'année universitaire 2017-2018 et des échanges réguliers ont été organisés avec les étudiants de première année du master « Cultures et Patrimoines de l'Alimentation » et avec les étudiants de seconde année du master « Métiers de la Science des Patrimoines » au cours du premier semestre des années universitaires 2018-2019, 2019-2020 et 2020-2021.

(vi) Indiquez la périodicité de mise à jour de(s) l'inventaire(s) (115 mots maximum).

L'Inventaire national s'accroît de 40 nouvelles fiches environ par an. Ces fiches nouvelles émanent de démarches spontanées des communautés ou de réponses à un appel à projets ministériel (chaque année depuis 2012) d'enrichissement de l'Inventaire national. Avant leur inscription, les fiches ainsi réalisées sont soumises à l'avis du Comité du patrimoine ethnologique et immatériel, instance ministérielle réunie 4 à 6 fois par an.

Les fiches existantes peuvent être révisées et republiées en ligne à tout moment, sur demande des communautés auprès du ministère de la Culture.

*(vii) Expliquez comment l'(les) inventaire(s) est (sont) régulièrement mis à jour. On entend par mise à jour l'ajout de nouveaux éléments mais aussi la révision des informations existantes sur le caractère évolutif des éléments déjà inclus (article 12.1 de la Convention) (230 mots maximum).*

Commencé en 2008, l'Inventaire national, riche de 482 éléments (11 octobre 2020). Les fiches sont élaborées surtout par les communautés de pratique, accompagnées par le département du Pilotage de la recherche (ministère de la Culture), des chercheurs spécialisés (Université, CNRS, Ethnopôles), des associations et fédérations spécialisées ou les services culturels de collectivités territoriales.

Les fiches reversées sur la plateforme collaborative PCI Lab par le ministère de la Culture peuvent être enrichies de façon participative grâce aux technologies Wikipédia.

*(viii) Fournissez en annexe la preuve documentaire faisant état de l'inclusion de l'élément dans un ou plusieurs inventaires du patrimoine culturel immatériel présent sur le(s) territoire(s) de l'(des) État(s) partie(s) soumissionnaire(s), tel que défini dans les articles 11.b et 12 de la Convention. Cette preuve doit inclure au moins le nom de l'élément, sa description, le(s) nom(s) des communautés, des groupes ou, le cas échéant, des individus concernés, leur situation géographique et l'étendue de l'élément.*

a. Si l'inventaire est accessible en ligne, indiquez les liens hypertextes (URL) vers les pages consacrées à l'élément (indiquez ci-dessous au maximum 4 liens hypertextes). Joignez à la candidature une version imprimée (pas plus de 10 feuilles A4 standard) des sections pertinentes du contenu de ces liens. **Les informations doivent être fournies en anglais ou en français ainsi que dans la langue originale si elle est différente.**

b. Si l'inventaire n'est pas accessible en ligne, joignez des copies conformes des textes (pas plus de 10 feuilles A4 standard) concernant l'élément inclus dans l'inventaire. **Ces textes doivent être fournis en anglais ou en français ainsi que dans la langue originale si elle est différente.**

Indiquez quels sont les documents fournis et, le cas échéant, les liens hypertextes :

La fiche de l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel est disponible sur le site Internet du ministère de la Culture, à l'adresse ci-dessous, dans la rubrique «savoirs et savoir-faire» :

<https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/L-inventaire-national-du-PCI/Inventaire-national/Savoirs-et-savoir-faire>

## 6. Documentation

### 6.a. Documentation annexée (obligatoire)

Les documents ci-dessous sont obligatoires et seront utilisés dans le processus d'évaluation et d'examen de la candidature. Les photos et le film pourront également être utiles pour d'éventuelles activités visant à assurer la visibilité de l'élément s'il est inscrit. Cochez les cases suivantes pour confirmer que les documents en question sont inclus avec la candidature et qu'ils sont conformes aux instructions. Les documents supplémentaires, en dehors de ceux spécifiés ci-dessous ne pourront pas être acceptés et ne seront pas retournés.

- preuve du consentement des communautés, avec une traduction en anglais ou en français si la langue de la communauté concernée est différente de l'anglais ou du français
- document attestant de l'inclusion de l'élément dans un inventaire du patrimoine culturel immatériel présent sur le(s) territoire(s) de l'(des) État(s) soumissionnaire(s), tel que défini dans les articles 11 et 12 de la Convention ; ces preuves doivent inclure un extrait pertinent de l'(des) inventaire(s) en anglais ou en français ainsi que dans la langue originale si elle est différente
- 10 photos récentes en haute résolution
- octroi(s) de droits correspondant aux photos (formulaire ICH-07-photo)
- film vidéo monté (de 5 à 10 minutes), sous-titré dans l'une des langues de travail du Comité (anglais ou français) si la langue utilisée n'est ni l'anglais ni le français
- octroi(s) de droits correspondant à la vidéo enregistrée (formulaire ICH-07-vidéo)

### 6.b. Liste de références documentaires (optionnel)

*Les États soumissionnaires peuvent souhaiter donner une liste des principaux ouvrages de référence publiés, tels que des livres, des articles, du matériel audiovisuel ou des sites Internet qui donnent des informations complémentaires sur l'élément, en respectant les règles standards de présentation des bibliographies. Ces travaux publiés ne doivent pas être envoyés avec la candidature.*

*Ne pas dépasser une page standard*

#### Ouvrages imprimés

- Serres (Olivier de), Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs, Paris, lamet Métayer, 1600
- Bonnefons (Nicolas de), Les Délices de la campagne, Paris, Pierre Deshayes, 1654
- Malouin (Paul-Jacques), Description et détails des arts du meunier, du vermicelier et du boulanger, Paris, Saillant et Nyon, 1767
- Parmentier (Antoine Augustin), Le Parfait Boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain, Paris, Imprimerie royale, 1778
- Grimod de la Reynière (Alexandre Balthazar), L'Almanach des gourmands, 6e année, 1808, rééd. Menu Fretin, 2012, p. 754-755.
- Vaury (S.), Le Guide du boulanger, indiquant les moyens à prendre pour bien fabriquer le pain, et les économies que le boulanger peut apporter dans son travail, Paris, Legoux, 1834
- Staffe (baronne), La Maîtresse de maison et l'art de recevoir chez soi, Paris, Flammarion, 1900
- Favrais (E.), Manuel du boulanger et de pâtisserie-boulangère : boulangerie et pâtisserie françaises et étrangères, Paris, B. Tignol, 1904
- Dauphin (Cécile) et Pézerat (Pierrette), «Les consommations populaires dans la seconde moitié du XIXe siècle à travers les monographies de l'École de Le Play», Annales ESC, vol. 30/2, 1975, p. 537 552
- Calvel (Raymond), Le Goût du pain, comment le préserver, comment le retrouver, Paris, Jérôme Vilette, 1990
- Chiron (Hubert) et Godon (Bernard), «Historique de la panification», dans La Panification française, Roland Gunet et Bernard Godon (dir.), Paris, Tec & Doc Lavoisier, 1994
- Conseil national des arts culinaires, l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : Île-de-France, Paris, Albin Michel, 1994
- Viron (Philippe), Vive la baguette, Le Chesnay/Chartres, Les Éditions de l'épi gourmand, 1995
- Kaplan (Steven L.), Le retour du bon pain. Une histoire contemporaine du pain, de ses techniques et de ses hommes, Paris, Perrin, 2002
- Roussel (Philippe) et Chiron (Hubert), Les Pains français : évolution, qualité, production,

Paris, Édition Mae-Erti, 2005

- De Tonnac (Jean-Philippe), Dictionnaire universel du pain, Paris, Robert Laffont, 2010
- Kaplan (Steven L.), La France et son pain, Paris, Albin-Michel, 2010
- Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation, Boulangerie-pâtisserie artisanale, tableau de bord 2016, Paris, 2016
- INSEE Références, Commerces et inégalités territoriales, Paris, 2017
- Verrièle (Claire), Approche anthropologique des pratiques et de la culture de la baguette de pain en France, rapport d'enquête pour la CNBF, 2020

Films, téléfilms et séries

- La Folie des grandeurs, réal. Gérard Oury, prod. Gaumont/Mars Films/Coral Films/Paramount Orion Filmproduktion, 1971, 110 min. (scène «Donnez-moi mes mouillettes» : <https://youtu.be/j80ZhqvCY9g>)
- Diva, réal. Jean-Jacques Beinex, prod. Les Films Galaxie/Greenwich Film Productions, 1980, 117 min. (scène de la tartine : <https://youtu.be/xbTVfdhJR3Y>)
- Papy fait de la résistance, réal. Jean-Marie Poiré, prod. Les Films Christian Fechner, 1983, 102 min. (scène des mouillettes : [https://youtu.be/f2\\_Af4Ho7Zo](https://youtu.be/f2_Af4Ho7Zo))
- Série Avez-vous déjà vu, épisode Une torture d'œuf, réal. Pierre-Alain Bloch, prod. Chez Wam, 2006, 45 sec. ([https://youtu.be/4Nhvk\\_QkB-U](https://youtu.be/4Nhvk_QkB-U))

## 7. Signature(s) pour le compte de l'(des) État(s) partie(s)

*La candidature doit être signée par un responsable habilité à la signer pour le compte de l'État partie, avec la mention de son nom, son titre et la date de soumission.*

*Dans le cas des candidatures multinationales, le document doit comporter le nom, le titre et la signature d'un responsable de chaque État partie soumissionnaire.*

Nom :

Titre :

Date :

Signature :

*Nom(s), titre(s) et signature(s) du(des) responsable(s) (pour les candidatures multinationales seulement)*