

FRANCE



Crédits : François Reinhart, 2021

LES SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX ET LA CULTURE DE LA BAGUETTE DE PAIN

Recueil des lettres de consentement et de soutien

Sommaire des lettres de consentement et de soutien

- **Membres de la communauté professionnelle**

1. Lettre de consentement et de soutien de Dominique ANRACT, Boulanger et président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, du 6 septembre 2018
2. Lettre de consentement et de soutien de M. et Mme ALONSO, Boulanger, du 15 juillet 2020
3. Lettre de consentement et de soutien de Pascal BARILLON, Boulanger et président de l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat Paris, du 12 septembre 2018
4. Lettre de consentement et de soutien de M. et Mme BENOIST, Boulanger, du 12 août 2020
5. Lettre de consentement et de soutien de Cyril BONDON, Boulanger, du 26 août 2020
6. Lettre de consentement et de soutien de Stéphane BOURGEOIS, Boulanger, du 27 août 2020
7. Lettre de consentement et de soutien de Nicolas BOURNE, Boulanger, du 12 août 2020
8. Lettre de consentement et de soutien de Michel BRESSY, Boulanger et président de la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la région Champagne Ardenne, du 5 septembre 2018
9. Lettre de consentement et de soutien d'Emmanuel BRIAS, Boulanger, du 16 juillet 2020
10. Lettre de consentement et de soutien de Maxime CHRISTE, Boulanger, du 26 août 2020
11. Lettre de consentement et de soutien de M. et Mme COLENSON, Boulanger, du 8 juillet 2020
12. Lettre de consentement et de soutien de Mehdi COURGEY, Boulanger, du 12 septembre 2020
13. Lettre de consentement et de soutien de Jean-Paul DAUL, Boulanger et Président de la fédération des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Meurthe-et-Moselle, du 26 août 2020
14. Lettre de consentement et de soutien de Rémy DURAND, Boulanger, du 18 août 2020
15. Lettre de consentement et de soutien de Laurent ENCATASSAMY, Boulanger, meilleure baguette de tradition 2018, du 17 juillet 2018
16. Lettre de consentement et de soutien de Jennyfer FEBRY NIZET, Vendeuse en boulangerie, du 20 juillet 2020
17. Lettre de consentement et de soutien d'Alexandre FIGARD, Boulanger, du 27 août 2020
18. Lettre de consentement et de soutien de Sylvie FIGUET, Boulangère, du 9 juillet 2020
19. Lettre de consentement et de soutien de Domitille FLICHY, Gérante d'une boulangerie d'insertion, du 26 juin 2018

20. Lettre de consentement et de soutien de Pascal FLOCH, Boulanger, du 13 août 2020
21. Lettre de consentement et de soutien de Pascal FLURY, Boulanger et Président de la Corporation des Boulangers du Sud Alsace, du 18 août 2020
22. Lettre de consentement et de soutien de Jean-Yves GAUTIER, Boulanger, du 24 juin 2020
23. Lettre de consentement et de soutien de Dominique GEORGES, Boulanger, du 20 août 2020
24. Lettre de consentement et de soutien de Jean-Jacques GIRARDIN, Boulanger, du 12 août 2020
25. Lettre de consentement et de soutien de Christophe GIROD, Boulanger, du 27 août 2020
26. Lettre de consentement et de soutien de Henri GOSSET, Boulanger, du 28 juillet 2020
27. Lettre de consentement et de soutien de Jean-Marc GOUT, Boulanger et président de Fédération de la Boulangerie des Ardennes, du 11 septembre 2018
28. Lettre de consentement et de soutien de Thierry GRANGIER, Boulanger, du 21 août 2020
29. Lettre de consentement et de soutien de Michel GURY, Boulanger, du 10 septembre 2020
30. Lettre de consentement et de soutien de Fabrice GWIZDAK, Boulanger, du 24 août 2020
31. Lettre de consentement et de soutien de Daniel HAMEAU, Boulanger et président du groupement 64, du 31 juillet 2020
32. Lettre de consentement et de soutien de Christophe HARDY, Boulanger, du 23 mai 2020
33. Lettre de consentement et de soutien d'Alain HAYEE, Boulanger et président de la Fédération des Artisans boulangers, Boulangers-Pâtisseries de la Vienne, du 7 juillet 2018
34. Lettre de consentement et de soutien de Benoit JACQUINET, Boulanger, du 18 juillet 2020
35. Lettre de consentement et de soutien de Sébastien JOCTEUR, Ancien boulanger, du 8 juillet 2020
36. Lettre de consentement et de soutien de Jérôme KIEFFER, Boulanger, du 25 août 2020
37. Lettre de consentement et de soutien de Nicols KLEINHENTZ, Boulanger, du 19 août 2020
38. Lettre de consentement et de soutien de Pedro LAMEIRO DA COSTA, Boulanger, du 27 août 2020
39. Lettre de consentement et de soutien de Jean-Marc LARRE, Boulanger, du 5 août 2020
40. Lettre de consentement et de soutien de Michel LECOMTE, Président de l'Amicale des Anciens Boulangers du grand Paris, du 13 juillet 2020
41. Lettre de consentement et de soutien de Kévin LECOQ, Boulanger, du 22 août 2020
42. Lettre de consentement et de soutien de Christian MARTIN, Boulanger, du 29 juin 2020
43. Lettre de consentement et de soutien de Pascal MOREAU, Boulanger, du 27 août 2020

44. Lettre de consentement et de soutien de la Famille NAULLEAU, Boulangers, du 17 juillet 2018
45. Lettre de consentement et de soutien d'Olivier NEVEU, Boulanger et président de la FDBP 17, du 31 juillet 2020
46. Lettre de consentement et de soutien d'Anthony PAROLIN-MAURETTE, Boulanger, du 3 juillet 2020
47. Lettre de consentement et de soutien de Claudine PEIRONE, Boulangère, du 24 juillet 2020
48. Lettre de consentement et de soutien de Gérard PELLATI, Boulanger et président du syndicat des patrons boulangers et boulangers pâtisseries du Var, du 20 juillet 2020
49. Lettre de consentement et de soutien de JMC PICHARD, Boulanger, du 27 août 2020
50. Lettre de consentement et de soutien de Louis PIERRACCINI, Pâtissier, du 10 mai 2020
51. Poésie de Cécile PIOT, boulangère, envoyée en soutien à la candidature le 26 juin 2018
52. Lettre de consentement et de soutien d'Alain REBERT, Boulanger, du 13 août 2020
53. Lettre de consentement et de soutien de Sandrine REYNO-PORCHERON, Boulangère, du 29 août 2020
54. Lettre de consentement et de soutien de Michel RISPE, Boulanger, du 2 septembre 2020
55. Lettre de consentement et de soutien de Joël ROBICHON, Boulanger, du 25 août 2020
56. Lettre de consentement et de soutien d'Alexis ROBINET, Boulanger, du 12 août 2020
57. Lettre de consentement et de soutien de Sébastien ROY, Boulanger, du 3 août 2020
58. Lettre de consentement et de soutien de M. et Mme SAINT-SORNY, Boulanger, du 13 juillet 2020
59. Lettre de consentement et de soutien d'Yves SAUNIER, Boulanger, du 3 août 2020
60. Lettre de consentement et de soutien de Jérôme SCHWALBACH, Boulanger, du 12 août 2020
61. Lettre de consentement et de soutien de Pierre SERAIS, Boulanger, du 9 juillet 2020
62. Lettre de consentement et de soutien de Daniel SEYER, Boulanger et président de la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la région Grand Est, du 12 novembre 2018
63. Lettre de consentement et de soutien de Laurence SIMONET, Boulangère, du 6 juillet 2020
64. Lettre de consentement et de soutien de Kévin SINIC, Boulanger, du 25 août 2020
65. Lettre de consentement et de soutien d'André SOURDON, Boulanger, du 24 juin 2020
66. Lettre de consentement et de soutien de Norbert TACOUN, Boulanger, du 30 septembre 2020
67. Lettre de consentement et de soutien de Franck THOMASSE, Boulanger et président du Syndicat Patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, du 20 août 2018
68. Lettre de consentement et de soutien de Stéphanie TIFFONNET, Boulangère et présidente de la Maison de la Boulangerie de Seine et Marne, du 12 juillet 2020

69. Lettre de consentement et de soutien de M. et Mme TORRES, Boulangers, du 20 juillet 2020
70. Lettre de consentement et de soutien de Mathieu TOURNEBIZE, Boulanger, du 27 août 2020
71. Lettre de consentement et de soutien de Cécile TRACOL, Ancienne boulangère, du 7 juillet 2020
72. Lettre de consentement et de soutien de Hervé TRACOL, Boulanger, du 15 juillet 2020
73. Lettre de consentement et de soutien de Cyril VALCIN, Boulanger, du 25 août 2020
74. Lettre de consentement et de soutien de Sébastien VALCIN, Boulanger, du 25 août 2020
75. Lettre de consentement et de soutien de Eddy VELIT, Boulanger, du 13 juillet 2020
76. Lettre de consentement et de soutien de Carole et Cyril VIAUX, Boulanger, du 24 août 2020
77. Lettre de consentement et de soutien de Christophe VITAL, Boulanger et président du Syndicat des Boulangers de l'Ariège, du 20 septembre 2018
78. Lettre de consentement et de soutien d'Olivier VONIN, Boulanger, du 27 août 2020
79. Lettre de consentement et de soutien d'Alexandre VUEZ, Boulanger, du 28 août 2020
80. Lettre de consentement et de soutien d'un boulanger à Laval, du 9 juillet 2020
81. Lettre de consentement et de soutien d'un boulanger à Créon d'Armagnac, du 13 juillet 2020
82. Lettre de consentement et de soutien d'un boulanger à Saint-Hilaire de Brethmas, du 3 août 2020
83. Lettre de consentement et de soutien de la boulangerie Bosco de Saint-Pierre, du 12 août 2020
84. Lettre de consentement et de soutien de la boulangerie Les délices de la Place de Luneville, du 20 août 2020
85. Lettre de consentement et de soutien d'un boulanger à Chamblet, du 19 août 2020
86. Lettre de soutien d'Alain DECOUFLET, Secrétaire général de la Fédération des boulangers et des boulangers-pâtisseries de Seine-Maritime, du 10 août 2018
87. Lettre de soutien de Christian SOTTOU, Secrétaire général de la Fédération Boulangerie-Pâtisserie des Pyrénées-Atlantiques, du 17 juillet 2020
88. Lettre de soutien de Séverine BARRE, Secrétaire de la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Marne, du 30 juillet 2020
89. Lettre de soutien de Carole SCHOOR, Secrétaire générale de la Fédération des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Meurthe-et-Moselle, du 25 août 2020

- **Structures d'enseignement, professeurs et apprentis**

Structures d'enseignement

90. Lettre de consentement et de soutien de Jean-Paul MARTIN, Président de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie, du 10 août 2018
91. Lettre de consentement et de soutien de Bruno DE MONTE, Directeur de l'École Ferrandi, du 30 juin 2018
92. Lettre de consentement et de soutien de Thierry MARX, Chef cuisinier et Président de l'école Cuisine Mode(s) d'Emploi, du 30 juin 2020
93. Lettre de consentement et de soutien de MM. CHIRON, BELLANGER et MOSNIER, Association des Compagnons du Devoir, du 30 août 2018
94. Lettre de consentement et de soutien de Cécile CAVOIZY, Executive Director de l'école Shangai Young Bakers, du 14 juillet 2018

Professeurs

95. Lettre de consentement et de soutien d'Alain MARIE, Président de l'Association nationale des professeurs de boulangerie, du 21 août 2018
96. Lettre de consentement et de soutien d'Alain LAFAYE, Vice-Président de l'Association nationale des professeurs de boulangerie, du 16 août 2018
97. Lettre de consentement et de soutien de Gérard BROCHOIRE, Ancien directeur de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie, du 27 juillet 2018
98. Lettre de consentement et de soutien de Rodolph COUSTON, Enseignant référent en boulangerie, du 22 octobre 2018
99. Lettre de consentement et de soutien de Robert FARJAUD, Retraité formateur en boulangerie, du 22 avril 2020
100. Lettre de consentement et de soutien de Valentin LEVRARD, Professeur de boulangerie, du 29 avril 2020
101. Lettre de consentement et de soutien de Dominique MARTIN, Enseignante en vente, du 27 juillet 2020
102. Lettre de consentement et de soutien de Rolland PORTE, Enseignant en CFA, du 15 juillet 2020
103. Lettre de consentement et de soutien de Philippe ROUSSEL, Enseignant en technologie céréalière, du 20 août 2018
104. Lettre de consentement et de soutien de Yann TABOUREL, Professeur de boulangerie, du 24 avril 2020
105. Lettre de consentement et de soutien de Jean-Luc SIMON, Enseignant retraité, du 5 juin 2020

Apprentis

106. Lettre de consentement et de soutien de Thibault EVRARD, Apprenti boulanger, du 20 juillet 2020
107. Lettre de consentement et de soutien de Jérémy DUSSAUCY-FIEULAIRE, Apprenti boulanger, du 12 août 2020

108. Petits textes poétiques de 27 élèves en classe de 1^{ère} baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie au lycée les Portes de Chartreuse à Voreppe, envoyés en soutien à la candidature le 5 octobre 2020

- **Professionnels liés aux savoir-faire artisanaux de la baguette de pain**

109. Lettre de soutien de Bernard VALLUIS, Président délégué de l'Association nationale de la meunerie française, du 10 décembre 2018

110. Lettre de soutien de Serge REYNARD, Président des Petits Moulins de France, du 23 juillet 2018

111. Lettre de soutien de David et Julien BOURGEOIS, Meuniers, du 6 août 2018

112. Lettre de soutien de Jean-Michel SOUFFLET, Président du Directoire du Groupe Soufflet, du 8 août 2018

113. Lettre de soutien de Pierre GARCIA-BENQUE, Directeur Général des Grands Moulins de Paris, du 18 octobre 2018

114. Lettre de soutien de Olivier DUBOIS, Meunier, du 12 novembre 2020

115. Lettre de soutien de Claude MERACOL, Représentant chez un meunier, non datée

116. Lettre de soutien de Philippe DUBIEF, Président de Passion Céréales, du 6 septembre 2018

117. Lettre de soutien de Stéphane LACROIX, Président de la Chambre Française Syndicale de la Levure, du 1 octobre 2018

118. Lettre de soutien de Antoine BAULE, Directeur Général du Groupe Lesaffre, du 28 août 2018

119. Lettre de soutien de Hubert FRANCOIS, Président des Salins de Midi, du 27 août 2018

120. Lettre de soutien de Éric SCHUBERT, Président du Syndicat national des Fabricants de Produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et viennoiserie, du 22 août 2018

121. Lettre de soutien de Benoit FEYTIT, CEO de METRO France, du 26 septembre 2018

122. Lettre de soutien de Patrick CHAUVET, Recteur-Archiprêtre de Notre-Dame de Paris, du 18 septembre 2018

123. Lettre de soutien de Didier KLING, Président de la CCI Paris Ile-de-France, du 27 juin 2018

124. Lettre de soutien de Jean-Louis MARTY, Président de la CCI Montauban et Tarn-et-Garonne, du 24 octobre 2018

125. Lettre de soutien de Bernard STALTER, Président de l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat, du 9 août 2018

126. Lettre de soutien de Fabienne MUNOZ, Présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de l'Ardèche, du 10 août 2018

127. Lettre de soutien de Luc POTTERIE, 1er Vice-Président en charge de l'intérim de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat HDF, du 24 juillet 2020
128. Lettre de soutien de Gérald SGOBBO, Président de la Confédération Nationale de l'Artisanat des Métiers et des Services de l'Ariège, du 20 septembre 2018
129. Lettre de soutien de Vincent PEREZ, Président du syndicat patronal de l'artisanat du bâtiment de l'Ariège, du 20 septembre 2018
130. Lettre de soutien de Virginie HOSCHEID-MAUGARD, Présidente de l'Union Nationale des Professions Libérales de l'Ariège, du 20 septembre 2018

• **Collectivités territoriales et élus**

131. Lettre de soutien de Sophie CHARLES, Présidente de l'Association des Communes et Collectivités d'Outre-Mer, du 11 juillet 2018
132. Lettre de soutien de Philippe AUGIER, Maire de Deauville, du 3 octobre 2018
133. Lettre de soutien d'Éric MACE, Maire de Falaise, du 5 octobre 2018
134. Lettre de soutien de Brigitte BAREGES, Maire de Montauban, du 31 juillet 2018
135. Lettre de soutien d'Anne HIDALGO, Maire de Paris, du 21 septembre 2018
136. Lettre de soutien de Philippe D'ARGENT, Maire de St Pierre des Nids, du 20 juillet 2020
137. Lettre de soutien d'Alexandra CORDERBARD, Maire du 10ème arrondissement de Paris, du 1 octobre 2018
138. Lettre de soutien d'Olivia POLSKI, Adjointe chargée du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et indépendantes à la mairie de Paris, du 22 mars 2019
139. Lettre de soutien de Carole DELGA, Présidente de la Région Occitanie, du 11 janvier 2019
140. Lettre de soutien de Jérôme CHARTIER, Premier Vice-Président du Conseil régional de l'Île-de-France, du 19 septembre 2018
141. Lettre de soutien d'Olivier AMRANE, Conseiller de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, du 6 février 2019
142. Lettre de soutien de Jean-Claude FLORY, Conseiller régional de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, du 30 juillet 2018
143. Lettre de soutien de Jean-Yves BOURGOIS, Conseiller régional de la région Hauts de France, du 28 juillet 2020
144. Lettre de soutien de Béatrice LACROIX DESESSART, Conseillère régionale de la région Hauts de France, du 4 août 2020
145. Lettre de soutien de Patrick GENDRAUD, Président du Conseil départemental de l'Yonne, du 7 juin 2019
146. Lettre de soutien de François SAUVADET, Président du Conseil départemental de la Côte d'Or, du 10 décembre 2019
147. Lettre de soutien de Christian ASTRUC, Président du Département du Tarn-et-Garonne, du 30 juillet 2018

148. Lettre de soutien de François AUBEY, Président de la Communauté d'agglomération Lisieux Normandie, du 5 octobre 2018
149. Lettre de soutien de Jean-Louis DE MOURGES, Président de la Communauté de communes de Seules Terre et Mer, du 15 octobre 2018
150. Lettre de soutien de Gérard LEGUAY, Président de la Communauté de communes Pré Bocage Intercomm, du 19 octobre 2018
151. Lettre de soutien de Jean-Philippe ARDOUIN, Député de la Charente-Maritime, du 19 juillet 2019
152. Lettre de soutien d'Hervé SAULIGNAC, Député de l'Ardèche, du 20 juillet 2018
153. Lettre de soutien de Fabrice BRUN, Député de l'Ardèche, du 25 juillet 2018
154. Lettre de soutien d'Éric WOERTH, Député de l'Oise, du 28 juillet 2020
155. Lettre de soutien de Jean-Luc LAGLEIZE, Député de la Haute-Garonne, du 10 octobre 2018
156. Lettre de soutien de Charles DE COURSON, Député de la Marne, du 15 octobre 2018
157. Lettre de soutien d'Alain TOURRET, Député du Calvados, du 14 septembre 2018
158. Lettre de soutien de MM. TOURRET, BOUYX, BLANCHET et LE VIGOUREUX, Députés du Calvados, du 14 novembre 2018
159. Lettre de soutien d'Émilie CHALAS, Députée de l'Isère, du 11 février 2019
160. Lettre de soutien de Lise MAGNIER, Députée de la Marne, du 13 septembre 2018
161. Lettre de soutien de Laurianne ROSSI, Députée des Hauts-de-Seine, du 8 octobre 2018
162. Lettre de soutien de Marie LEBEC, Députée des Yvelines, du 28 septembre 2018
163. Lettre de soutien de Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris, du 18 janvier 2018
164. Lettre de soutien de Françoise FERAT, Sénatrice de la Marne, du 6 juin 2018
165. Lettre de soutien d'Hélène CONWAY-MOURET, Sénatrice représentant les Français établis hors de France, du 21 juin 2018
166. Lettre de soutien de Jérôme BASCHER, Sénateur de l'Oise, du 30 novembre 2020
167. Lettre de soutien d'Yvon COLLIN, Sénateur de Tarn-et-Garonne, du 3 septembre 2018
168. Lettre de soutien de François BONHOMME, Sénateur de Tarn-et-Garonne, du 30 janvier 2019
169. Lettre de soutien de Pascal ALLIZARD, Sénateur du Calvados, du 20 septembre 2018
170. Lettre de soutien de Martine BERTHET, Sénatrice de la Savoie, du 25 octobre 2018
171. Lettre de soutien de Joëlle GARRIAUD-MAYLAM, Sénatrice des Français établis hors de France, du 5 juillet 2018
172. Lettre de soutien de Corinne FERET, Sénatrice du Calvados, du 1 octobre 2018

173. Lettre de soutien de Fabienne BUCCIO, Préfète de la Région Normandie, du 8 octobre 2018
174. Lettre de soutien de Gérard PÉHAUT, Sous-Préfet de la Préfecture de la Seine-et-Marne, du 13 septembre 2018
175. Lettre de soutien de Jean-Claude MIGNON, Président Honoraire de l'Assemblée parlementaire du Conseil de l'Europe, du 21 septembre 2018

- **Associations impliquées dans la sauvegarde**

176. Lettre de consentement et de soutien du Comité de suivi de la candidature des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain, du 29 juin 2020
177. Lettre de soutien de Roland BRIODEAU, Grand Maître de la Confrérie des Talmeliers de France, du 9 juillet 2018
178. Lettre de soutien de Yves ORDONNEAU, Grand Chancelier des Talmeliers et Lauréat du Talmelier d'Or 2000, du 9 juillet 2018
179. Lettre de soutien de Jean-Robert PITTE, Président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, du 14 décembre 2018
180. Lettre de soutien de Pierre SANNER, Directeur de la Mission Française des Patrimoines et des Cultures de l'Alimentation, du 30 juin 2020

- **Professionnels de la culture et de la recherche, artistes**

181. Lettre de soutien de Pierre-Tristan FLEURY, Directeur du Laboratoire d'essai des matériels et produits alimentaires, du 17 juillet 2020
182. Lettre de soutien de Philippe LEGENDRE, Président du Cercle d'Études de Boulangerie Pâtisserie, du 24 août 2018
183. Lettre de soutien de Mouette BARBOFF, docteur en ethnologie/anthropologie sociale, du 7 juin 2018
184. Lettre de soutien de Sylvie BIGOT, Membre du Directoire des Presses universitaires de Grenoble, du 7 décembre 2018
185. Lettre de soutien de Sébastien CANDEL, Membre de l'Académie des Sciences, du 16 juillet 2018
186. Lettre de soutien de Cléo et Herbert LEONARD, Chanteurs, du 24 septembre 2018
187. Lettre de soutien de John MERMER WAWAPAPI, Chanteur, du 8 août 2018
188. Lettre de soutien de Jean-Pierre PJ STEPHAN, Fondateur du Festival International de la Photographie Culinaire, du 12 décembre 2018

- **Particuliers amateurs de baguette**

189. Slam de Marie BRETON, Amatrice de baguette, envoyé en soutien à la candidature le 21 avril 2020
190. Lettre de soutien de Sylvie BOYER, Amatrice de baguette, du 23 juillet 2020
191. Lettre de soutien de Claude CHANCOIGNE, Fidèle et fervent défenseur de la baguette de tradition, du 10 juillet 2020
192. Lettre de soutien d'Isabelle CHOQUET, Petite-fille et nièce de boulanger, du 30 juillet 2020
193. Lettre de soutien de Marc DACHICOURT, Amateur de baguette, du 22 avril 2020
194. Lettre de soutien de Michel DEHORS, Expert-Comptable, du 30 juillet 2018
195. Lettre de soutien de Laurence DUFLOT JAMING, Amatrice de baguette, du 12 août 2020
196. Lettre de soutien de Sylvie et Christian DURAND, Amateurs de baguette, du 11 mai 2020
197. Lettre de soutien de Martine FERNANDEZ, Amatrice de baguette, du 20 mars 2020
198. Lettre de soutien de Mathilde FISCHER, Amatrice de baguette, du 12 août 2020
199. Lettre de soutien d'Eugénie GROSBOIS, Amatrice de baguette, du 28 juillet 2020
200. Lettre de soutien de Nadia JUGNET, Amatrice de baguette, du 6 juillet 2020
201. Lettre de soutien de Michel KEMPF, Amateur de baguette, du 23 juillet 2020
202. Lettre de soutien de Pascale LARCHER, Inconditionnelle de la baguette de pain, du 15 mai 2020
203. Lettre de soutien d'Amélie LECOQUET, Athlète, non datée
204. Lettre de soutien d'Eriko MATSUURA, Journaliste, du 10 août 2020
205. Lettre de soutien de Bernard DE MONTGOLFIER, Client de la boulangerie d'Étables, du 16 juillet 2020
206. Lettre de soutien d'Iris PREVOTEAU, Amatrice de baguette, du 9 août 2020
207. Lettre de soutien de Mélissa REIN, Fille de boulanger, du 12 août 2020
208. Lettre de soutien de Jean-Pierre ROUSSEL, Animateur passionné par la baguette, du 17 juillet 2018
209. Lettre de soutien de Philippe SACHETTI, Conseil en communication, du 29 avril 2020
210. Lettre de soutien de Pascale SAVI, Amatrice de baguette, du 24 avril 2020
211. Lettre de soutien de Vincent TRACOL, Fils de boulanger, du 10 août 2020
212. Lettre de soutien de Thibaut TRACOL, Fils de boulanger, du 27 août 2020
213. Lettre de soutien d'Evelyne XAVIER, Cliente de la boulangerie d'Étables, du 15 juillet 2020

- **Témoignages d'enfants et de leur famille, de jeunes et dessins d'enfants**

214. Témoignages de soutien de Capucine URWEILLER, 5 ans, et de sa mère Perrine Frindel, du 14 juin 2020
215. Témoignage de soutien d'Antoine FERREUX, 4 ans et demi, reçu le 12 août 2020
216. Témoignages de soutien du 10 juin 2020 d'Anna BORG, 6 ans, et de sa famille :
 - Laetitia BORG-VRIGNAUD, sa mère
 - Catherine FRAIGNAUD, sa grand-mère maternelle
 - Callaghan GENOLHAC, son grand frère
 - Maud MOURGUES, sa tante
 - Diane MOURGUES, sa cousine (7 ans)
 - Paul MOURGUES, son cousin (10 ans)
217. Témoignage de soutien d'Elisabeth BORG, du 10 juin 2020
218. Témoignage de soutien de Maelys MALET, reçu le 12 août 2020
219. Devoir de français d'Ange PEZZINI, Élève au lycée Fénélon Sainte-Marie, envoyé en soutien à la candidature le 27 septembre 2018
220. Collage de Magaly FISCHER, envoyé en soutien à la candidature et reçu le 12 août 2020
221. Collage de Grégory FISCHER, envoyé en soutien à la candidature et reçu le 12 août 2020
222. Dessin d'Apolline LAPEYRE et de ses parents, envoyé en soutien à la candidature et reçu le 12 août 2020
223. Dessin de Gaspar STOECKEL, envoyé en soutien à la candidature et reçu le 12 août 2020
224. Dessin de Lana GREDER, envoyé en soutien à la candidature et reçu le 12 août 2020
225. Dessin de Laura GREDER, envoyé en soutien à la candidature et reçu le 12 août 2020
226. Dessin d'enfant envoyé en soutien à la candidature et reçu le 12 août 2020

Membres de la communauté professionnelle



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Dominique ANRACT
Président

Organisation des Nations Unies
pour l'éducation, la science et la culture
Section du patrimoine culturel immatériel
7 place de Fontenoy
75352 Paris 07

Paris, le 6 septembre 2018

Chère Madame, Cher Monsieur,

Fruit d'un savoir-faire traditionnel qui s'est constamment modernisé, la baguette de pain française est emblématique du patrimoine culturel français et du monde de la boulangerie en particulier.

Le monde de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie regroupe près de 35 000 entreprises artisanales présentes dans toutes les communes françaises, urbaines, suburbaines, rurales, en métropole et dans les régions ultra marines ; nos boulangeries sont proches de tous les Français. Nous produisons et vendons sur place des produits faits maison et notamment la baguette de pain française, dont la culture et les savoir-faire se transmettent de génération en génération, depuis des siècles, via le compagnonnage et les formations spécialisées.

La baguette assure un lien et un dialogue irremplaçable avec les 12 millions de nos concitoyens qui poussent quotidiennement la porte de nos boutiques. La boulangerie est un vrai métier de tradition et de modernité, avec des valeurs, a un rôle de créateur de lien autant que de vendeur de pain, et est parfois le dernier commerce de la proximité. Elle doit perdurer, non comme une image d'Epinal, mais bien dans les tendances d'aujourd'hui, avec ses produits originaux et uniques, telle que la baguette de pain française.

Ses savoir-faire se modernisent sans cesse grâce à l'évolution des matériels et des process, tout en gardant les fondamentaux de toutes les étapes de la production : pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson. La profession s'est sensiblement féminisée ces dernières années, y compris à la production. Beaucoup de jeunes, de toutes origines et formations, y trouvent un parcours professionnel et social enrichissant.

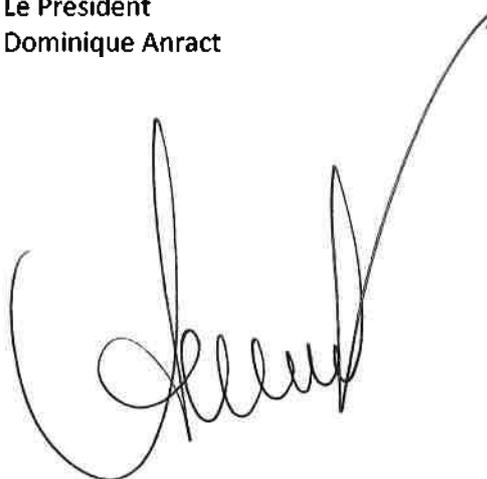
La baguette de pain française est clairement et réglementairement identifiée, à la fois dans ses ingrédients et dans son façonnage. Elle est le point d'orgue de toute une filière en amont qui concourt à sa réalisation : les céréaliers, les meuniers et les levuriers, les équipementiers spécialisés...et est ainsi le résultat de savoir-faire multi métiers. Sa fabrication met en scène les cinq sens : le toucher pour le pétrissage, la vue pour le façonnage, l'ouïe lorsque la croûte chante à la cuisson, l'odeur à la sortie du four, le goût du produit final. Même si la fabrication et les ingrédients sont les mêmes, chaque boulanger met une touche personnelle au décor, joue sur les temps de pousse ou de cuisson pour en faire un produit unique sinon vivant...On connaît ses vertus dans une consommation alimentaire équilibrée et également pour la pratique sportive...Sans compter ses qualités essentielles pour le petit déjeuner.

La baguette de pain française est quotidiennement sur toutes les tables, dans tous les milieux. Elle est de toutes les occasions. Elle rythme les repas mais aussi la vie quotidienne des familles... « qui ramène la baguette ce soir ? ». Elle est ancrée profondément, parfois caricaturée culturellement, dans l'image même de la France. Chaque année, au mois de mai, toute la France se mobilise pour la « Fête du Pain », aux alentours de la Saint Honoré (le Saint Patron des boulangers) avec des centaines d'initiatives autour de la baguette et des pains de tradition, qui sont l'occasion d'échanges, de rencontres et de moments de convivialité.

La culture et les savoir-faire de la baguette de pain française sont incontestablement un élément de patrimoine commun de tous les Français, de toutes régions et de toutes catégories sociales. Pour toutes ces raisons, je souhaite l'inscription de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Je vous prie d'agréer, Chère Madame, Cher Monsieur, mes salutations distinguées.

Le Président
Dominique Anract

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dominique Anract', with a large, sweeping flourish extending upwards and to the right.

Boulangerie-Pâtisserie

Sébastien ALONSO

Route Nationale

07170 VILLENEUVE DE BERG

Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération
Nationale de la Boulangerie Pâtisserie
Française
27 Avenue d'Eylau
75014 PARIS

SARRAS

Le 15 juillet 2020

Monsieur le Président,

Depuis plus de 30 ans, les 2 artisans boulangers de Villeneuve de Berg (Ardèche) approvisionnent les 2 EHPAD du même bourg (l'un de 170 résidents et l'autre de 400). Malgré les changements de boulangers successifs, la règle reste toujours la même : 6 mois d'approvisionnement pour l'un et 6 mois d'approvisionnement pour l'autre et les 2 boulangers s'entendent également pour les congés.

Il est hors de question pour les directeurs de l'EHPAD de changer de méthode. Ils tiennent à ce que leurs résidents consomment du bon pain artisanal, local et pas question de le substituer par un produit congelé ! Les boulangers se sont succédés mais le principe est resté le même !

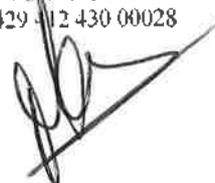
Voilà pourquoi, ce serait formidable que les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain soient choisis par l'UNESCO.

Avec nos salutations distinguées,

Sébastien et Marie ALONSO

Artisan Boulanger-Pâtissier

BOULANGERIE - PATISSERIE
ALONSO Sébastien
VILLENEUVE DE BERG
Tél. 04 75 94 81 55
N° SIRET 429 412 430 00028





**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Paris

PB/FJ/vg

11.SEP 18 10111



Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Générale
des Boulangers Pâtisseries
27 Avenue d'Eylau
75116 Paris

Monsieur le Président,

Je souhaitais, par ce courrier, vous témoigner tout l'attachement que je porte au succès de l'action que vous avez engagée pour que la baguette créée par nos boulangers, qui fait la fierté de notre pays et en constitue un signe de reconnaissance à l'international, soit inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Vous savez toute l'attention que je porte à la profession que vous représentez au plan national et à la situation des artisans boulangers pâtisseries. Au-delà du fait que j'exerce avec passion ce métier depuis de nombreuses années, je peux affirmer qu'il constitue un formidable vecteur d'émancipation et de reconnaissance professionnelle au sein de la société.

C'est du reste grâce à cet engagement au sein de mon métier que j'ai pu accéder à la présidence de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Paris, première CMA départementale de France.

C'est également grâce à cet engagement que le Président de la République m'a fait l'honneur de me nommer, lors de la dernière promotion du 14 juillet dernier, au grade de chevalier de la Légion d'honneur.

Parce que je suis persuadé de la justesse de l'action que vous avez entreprise, permettez-moi de m'y associer modestement et de vous apporter, non seulement mon soutien personnel plein et entier, mais aussi celui des 44 000 entreprises artisanales parisiennes que je représente.

Vous souhaitant le meilleur pour votre réussite qui sera aussi notre succès commun, je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de mes salutations les meilleures.

Le Président

Amities

Pascal BARILLON

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté - Égalité - Fraternité

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE PARIS

72 rue de Reully – 75592 PARIS cedex 12 – Tél. : +33 1 53 33 53 33 – Télécopie : +33 1 43 43 71 74

Internet : www.cma-paris.fr – Courriel : contact@cma-paris.fr

Décret n° 76-595 du 30 juin 1976.

SARL Séverine et Christophe BENOIST
Boulangerie-Pâtisserie
184, rue Jeanne d'Arc
54000 NANCY
SIRET : 793 554 007 00013
Code APE : 1071 C
Immatriculée au RCS de NANCY
sous le numéro 793 554 007

Nancy, le 12 août 2020

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

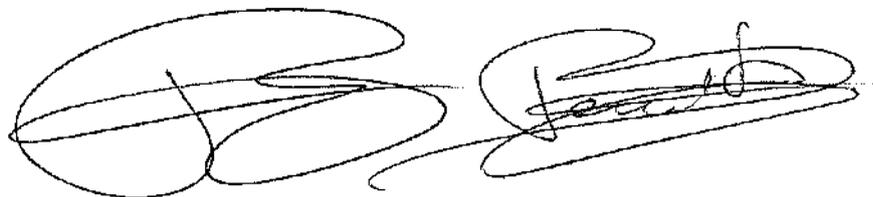
Monsieur le Président,

Ce serait formidable que notre savoir-faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco

Toute notre équipe et nos clients l'espèrent, ce serait une grande fierté.

Nous sommes à vos côtés dans cette démarche.

Séverine et Christophe BENOIST
Artisans Boulangers à NANCY (54)

The image shows two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is a stylized, cursive 'S' and 'C' intertwined. The signature on the right is a more fluid, cursive signature, likely 'Séverine' and 'Christophe'.

Boulangerie BONDON CYRIL
210 RUE DE LA GARE
71480 DOMMARTIN LES CUISEAUX

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Dommartin les cuiseaux, le 26 août 2020

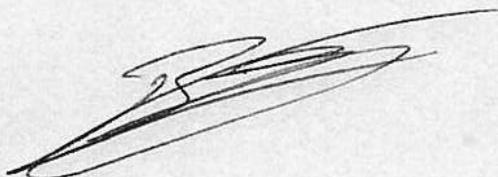
Objet :

Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

À tous ses clients, tout âges, tout sexe et toutes classes sociales confondues, qui me demandent « *une baguette magique* », si fiers de leur blague, pensants certainement qu'ils sont les premiers à l'avoir trouvé. Cela me fait rire à chaque fois ! Ces petites choses simples, aussi authentiques que notre chère baguette !

Toute notre équipe et nos clients espèrent, que notre savoir-faire artisanal devienne un patrimoine mondial en étant élu par l'Unesco bien à vous,

Mr BONDON Cyril,
Artisan boulanger à
DOMMARTIN LES CUISEAUX



Monsieur D'ARAU
PRÉSIDENT DE LA CONFÉDÉRATION NATIONALE
DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE FRANÇAISE
27 AVENUE D'EXLAU
75006 PARIS

Douleur le 24 août 2010.

OBJET: SOUTIEN A LA LANCÉANTURE* DES SAVOIRS-FAIRES ARTISANAUX ET LA
CULTE DE LA BAGUETTE DE PAIN* A LA VUE REPRÉSENTATIVE DU
PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ DE L'UNESCO.

MES PRÉFÈRES FOURNISSES RESTERONT DES HOMMES FORT DANS LA VIE
PROFESSIONNELLE, QUE CE SOIT DES PREMIERS TRING QUI ENF DANS UN VIEUX FOUR
A BOIS POUR PERPETUER LA TRADITION, OU CEUX QUI ENF LA BOULANGERIE DE
CAMPAGNE QUE J'AI CRÉÉ.

LE SOUVENIR DU BOULANGER QUI PASSAIT EN TOURNÉE 2 FOLS PAR SEMAINE
DANS SON VILLAGE ET QUI NOUS LIVRAIT DES GROS PAINS DE 1KG N'A DONNÉ
L'ÉPIC DE DÉFENIR BOULANGER. EN CAMPAGNE LA BAGUETTE ÉTAIT LE "PETIT PAIN"
DU PÉR DE JEUNER DU DINNÉ!

LA FORTÉ ET LA SATISFACTION D'OFFRIR UN PAIN ARTISANAL A DES CLIENTS
RESTE POUR MOI UN MÉTIER PERMANENT.

J'ESPÈRE, JE VOUDRAIS VRAIEMENT QUE NOTRE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL
SOIT ELL PAR L'UNESCO.

SALUTATIONS,

BOURGOIS STEPHANE ARTISAN
BOULANGER A DOULÈRE (JURA)



BOURNE NICOLAS
DIRIGEANT de la BOULANGERIE:



11, rue Principale
57230 BAERENTHAL
03 87 06 25 78
TVA: FR04831527809
SIRET: 831 527 809 000 22



OBJET: soutien à la candidature de la "Baguette"
à l'UNESCO.

Mes souvenirs concernant la "BAGUETTE" remontent à mon plus jeune âge lorsque j'avais la chance de partir en vacances avec mes grands parents dans le sud de la FRANCE, nous faisions du camping et j'étais chargé d'aller acheter la Baguette et les croissants pour le petit déjeuner, je me rappelle encore de l'odeur du bon pain qu'il y avait devant la Boulangerie.

Cette fameuse Baguette que l'on retrouve dans toutes les Boulangeries FRANÇAISE m'évoque aujourd'hui encore la convivialité des pique-niques, des barbecues et des succulents sandwiches qu'elle nous permet de réaliser...

BOURNE NICOLAS



**FÉDÉRATION DE LA BOULANGERIE
ET BOULANGERIE - PATISSERIE
DE LA REGION CHAMPAGNE ARDENNE**

**Monsieur Dominique ANRACT
Président de la
CONFEDERATION NATIONALE DE
LA BOULANGERIE FRANCAISE
27 Avenue d'Eylau
75782 PARIS CEDEX 16**

Epernay, le 5 Septembre 2018

Monsieur le Président,

Certains se demandent si la culture et le savoir-faire de la baguette française méritent d'être reconnus par l'UNESCO ?

Bien sûr que oui mais pourquoi ?

Plusieurs raisons motiveraient une telle décision en voici quelques-unes :

- D'abord parce que la baguette, même si on en consomme moins qu'au début du siècle dernier, reste un aliment de base de la nourriture française, à preuve plus de 12 millions de personnes poussent tous les jours les portes d'une boulangerie.
- Ensuite pour le lien social autour de l'achat de cette baguette pour certaines personnes âgées la visite chez leur boulanger permet une rencontre et un échange quotidien indispensable à leur équilibre relationnel, à tel point que parfois elles divisent par deux leur achat journalier pour multiplier les rencontres.
- Enfin la renommée mondiale de la baguette française, d'ailleurs quand on veut représenter un français la baguette sous le bras est indispensable, et que dire du succès international de cette baguette dans tous les pays où des boulangers français sont implantés.

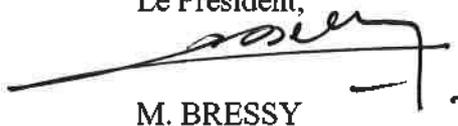
Mais on ne peut pas parler de la baguette française sans évoquer sa fabrication.

En effet, pour la réussir il faut un savoir-faire particulier tant au niveau des produits employés que du tour de main pour bien respecter la vie de cette pâte qui deviendra baguette. Mais aussi assurer avec patience le point le plus important qui donne ce goût si particulier et cet aspect si attirant, je veux parler de la fermentation en ses deux parties différentes que sont le pointage et l'apprêt.

On pourrait en dire beaucoup plus mais ne serait-ce que pour ces raisons on peut constater que la culture et le savoir-faire de la baguette française sont vraiment particuliers et incomparables.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations les meilleures.

Le Président,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Bressy', with a long horizontal stroke extending to the left and a vertical stroke extending downwards to the right.

M. BRESSY

MAISON BRIAS

Boulangerie-Pâtisserie

CC BEL AIR

07100 ANNONAY

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

ANNONAY

Le 16 juillet 2020

Monsieur le Président,

4^{ème} génération de boulangers à Peaugres, en Ardèche, j'ai un souvenir qui me hante depuis ma tendre enfance. Habitant au-dessus de la boulangerie familiale, l'odeur du pain qui envahissait les chambres dès l'aube ne m'a jamais quitté ! Cette odeur si alléchante qui venait me chercher par le bout du nez pour m'emmener jusque devant mon bol de chocolat chaud où m'attendait des tartines de confiture !!

Quel régal !

J'espère tellement que la culture de la baguette de pain devienne un patrimoine mondial en étant élue par l'Unesco.

Bien cordialement.

Emmanuel BRIAS

Artisan Boulanger à PEAGRES &
ANNONAY (Ardèche)

L'Atelier
Christophe Farigou
SARL Maison BRIAS
Pâtisserie - Chocolaterie
CC Bel Air - 07100 ANNONAY
Tél. 04 75 67 30 67
Siret 878 852 300 00010 - APE 1071D

Monsieur D. ANRHET
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
75006 PARIS

à MOSCOW, le 26/08/20

Objet: Soutien à la candidature "Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain" à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Le pain et la baguette sont la base du peuple français, c'est inscrit dans nos gènes, notre histoire, et notre quotidien, et de nos souvenirs.

Qui n'a pas des souvenirs nostalgiques en pensant au pain avec une bûche de chocolat, du pain avec de la confiture, du pain avec du fromage, du pain avec de la charcuterie, voilà pourquoi la baguette est la base du peuple.

Se voudrais vraiment que notre
savoir-faire artisanal devienne un
patrimoine mondial en étant élu par l'UNESCO

Cordialement,

Maxime CHRISTE



Artisan boulanger à BESANCON.

M et Mme Jérôme COLENSON
Boulangerie LOU PICOURET

7 Rue Curie

07350 CRUAS

M Dominique ANRACT
Président de la Confédération
Nationale de la Boulangerie Pâtisserie
Française
27 Avenue d'Eylau
750016 PARIS

CRUAS,

Le 8 juillet 2020

Bonjour,

A chaque début du mois de Juillet, c'est le même scénario. Nous prenons nos 3 semaines de congés et nos clients sont malheureux !

Alors, certains ont trouvé la solution : ils stockent ! 10, 20, voir 30 baguettes ! Cela ne les dérange pas car comme nous disait une cliente : « trouver du pain pendant vos congés, ce n'est pas un problème, mais trouver du BON PAIN...ça c'est un vrai problème. Alors, moi j'ai trouvé la solution et je ne vois pas la différence quand je le sors du congélateur ! Et puis comme ça, on n'a pas l'impression que vous êtes partis ! »

Toute notre équipe et nos clients espèrent que la culture de la baguette de pain soit élue par l'Unesco.

Bien cordialement,

Lou Picouret
Boulangerie / Pâtisserie
7 Rue Curie, 07350 Cruas
Tel / Fax : 04 75 51 41 11
N°siret : 82445624100016



Virginie et Jérôme COLENSON

**Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS**

Morteau 12/09/2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Pour moi la baguette représente jusqu'à présent le plus beau souvenir de mon métier. J'en ai passer des heures à m'entraîner pour que cette baguette (de tradition Française) soit la plus parfaite possible pour le concours de la meilleure baguette de tradition française 2019, grigne, couleur, alvéolage, poids et bien d'autres critères je n'ai pas compter mes heures en plus de mon travail de tous les jours. Mais ce jour de mai 2019 ou j'ai été récompenser pour mon travail aura été le plus stressant mais le plus beau de mon métier d'artisan boulanger.

J'espère tellement que la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité Cordialement,

**COURGEY MEHDI
Artisan boulanger à MORTEAU (25)**





FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS
DE MEURTHE-ET-MOSELLE
(Syndicat Professionnel fondé en 1881)

Mr Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

Vandœuvre, le 26 août 2020

Objet : Inscription de la baguette de pain française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Par ce courrier je viens apporter mon soutien à la candidature de la baguette de pain française, et le savoir-faire artisanal des boulangers français, sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Une baguette et un savoir-faire symboles de transmission, qui demandent de la formation, de l'apprentissage, de la connaissance, et de l'amour du travail bien fait.

Bien ancrée dans la tradition française, la baguette de pain est l'élément indispensable à notre culture culinaire et à la vie de nos concitoyens.

Elle est reconnue dans le monde entier, et une des premières spécialités que les touristes qui viennent en France cherchent à déguster.

Elle représente également ce qui manque le plus aux consommateurs français lorsqu'ils se rendent à l'étranger.

Un patrimoine culinaire qui doit être défendu et protégé.

Je vous réitère mon soutien dans cette action,

Et vous adresse, Monsieur le Président, l'assurance de mes meilleures salutations,

Jean-Paul DAUL,
Président
Artisan-Boulangier
installé à Homécourt (54)
pendant 26 ans

Monsieur Rémy DURAND
Boulangerie-Pâtisserie
« LE Carré DES RÊVES »
10, rue des Erables
54180 HOUEMONT

HouDEMONT, le 18 août 2020

Siret : 53299558600015

Monsieur Dominique Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Objet : Soutien   la candidature de la baguette au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Depuis tout petit je suis passionné par le métier de boulanger. Aussi, lorsque j'ai été en âge d'entrer en apprentissage, en 2003, c'est tout naturellement que j'ai choisi cette voie.

Depuis, la passion ne m'a pas quitté.

J'ai eu le bonheur de pouvoir créer ma propre entreprise en 2012 où l'on peut trouver la baguette de tradition française baptisée « Poupette », un clin d' il   ma grand-mère qui m'a toujours soutenu dans mes projets.

Auparavant, ce métier m'a permis de voyager et de me confronter à d'autres collègues puisque j'ai participé à de nombreux concours, dont :

- le concours de Meilleur Jeune Boulanger en 2005, pour lequel j'ai été titré
- les Olympiades des Métiers en 2007 et 2009 où j'ai pu suivre les épreuves internationales à Calgary au Canada et à Tokyo au Japon (j'ai pu mesurer alors combien la baguette et le savoir-faire français dans ce domaine étaient appréciés et recherchés)

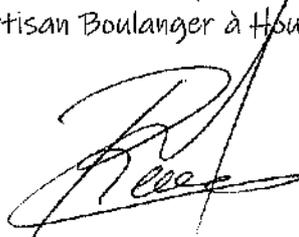
Aussi, je voudrais vraiment que notre savoir-faire artisanal et la baguette de pain française deviennent un patrimoine mondial en étant élus par l'Unesco ! Je soutiens donc leur candidature.

Merci, Monsieur le Président, de défendre nos traditions.

Bien cordialement,

Mr Rémy DURAND,
Artisan Boulanger   HouDEMONT (54)

CARRÉ DES RÊVES
EURL Rémy DURAND au capital de 100 000 à
Siège social : 10, avenue des Erables
54180 HOUEMONT Tél : 03 83 25 51 86
RCS Nancy 532 995 586
Siret : 532 995 586 00015 - APE : 1071C



Laurent ENCATASSAMY
133, route Louise et Jouan Le Guillaume St Paul
97423
Ile de la Réunion

Saint-Gilles, le mardi 17 juillet 2018

Objet : Lettre de soutien concernant l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à l'UNESCO.

Monsieur,

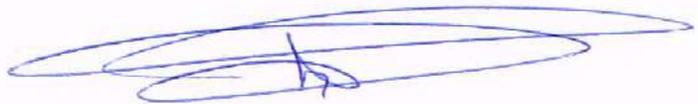
Lauréat du concours de la meilleure baguette de tradition française en mai 2018 à Paris, ma passion et ma mission sont de transmettre et défendre le goût et les valeurs de la baguette de pain française.

Créateur et gardien de ce patrimoine, je sollicite votre soutien pour l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à l'UNESCO. En effet, cet aliment emblématique de notre patrimoine alimentaire naît chaque matin des mains de nos boulangers. Ils transmettent ce savoir-faire artisanal et ce goût de génération en génération.

Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère social, la technicité que représente la baguette de pain française, rendent ses savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'UNESCO et inscrite à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Comptant sur votre soutien, veuillez agréer, Monsieur, l'expression de ma respectueuse considération.

Laurent ENCATASSAMY



à Nonlouban, le 20 juillet 2020



à l'attention de :

M. Dominique Anract
Président de la confédération
Nationale de la boulangerie
Pâtisserie française.

objet: Soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO.

Il n'a jamais été aussi important qu'aujourd'hui, que de se préoccuper de ce qu'il y a dans nos assiettes. Nous avons la chance de vivre dans un pays riche de sa culture culinaire, la baguette tradition en est un exemple parfait.

Je suis quelqu'un d'impliqué lorsqu'il s'agit de faire attention à ma santé, à mon corps. Je pratique régulièrement du sport, j'essaie de bien consommer, local de préférence. Je suis vendeuse en Boulangerie alors la tentation ça me connaît.

En France, nous raffolons du pain. Il y en a pour certains à chaque repas et on en consomme en moyenne une fois par jour si ce n'est deux fois pour les gros amateurs de pain, ou simplement par habitude, gourmandise. Moi la première je m'en passerai difficilement. Ce que j'ai appris c'est qu'il n'est pas forcément nécessaire de s'en passer, loin de là. Il suffit seulement de réduire la quantité et surtout de bien choisir son pain. Et c'est là qu'entre en scène la baguette tradition. Un pain mi campagne mi levain. Un soir fait artisanal, fabriqué avec une farine de qualité et locale qui plus est. Une superbe alternative au pain blanc qui lui rapporte aucun bienfait pour la santé. Je suis heureuse de voir que de plus en plus de gens chassissent cette alternative. La tradition est en effet la baguette que nous vendons le plus aujourd'hui. Si je devais décrire mon expérience avec celle-ci, c'est quelle m'a permis de me réconcilier avec le pain qui était jusqu'alors la bête noire des régimes en tout genre. Je suis heureuse d'en vendre et de pouvoir partager mon histoire avec la clientèle qui est elle aussi de plus en plus demandeuse d'un mode de vie sain.

Marie-Fabry Jemyfer
vendeuse en boulangerie

Marie

SARL LA GOURMANDISE
FIGARD Alexandre
13, B rue de la Grette
25000 BESANCON
03.81.58.68.90

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

A Besançon, le 27 août 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

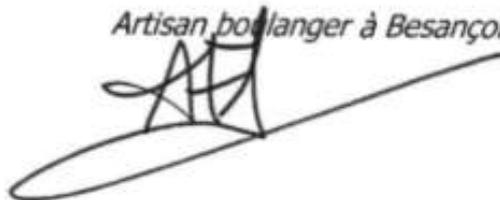
Par la présente, j'aimerais témoigner de mon intérêt à cette candidature. Le pain d'une manière générale a changé ma vie. Petit, je passais mes vacances scolaires chez mon oncle dans les Alpes, celui-ci était boulanger, je me rappelle encore des odeurs du pain sortant du four. J'ai tout de suite su que je voulais devenir boulanger ; travailler avec mes propres mains des produits à l'état brut afin d'en obtenir des baguettes et tout autre sorte de pain m'a toujours fasciné.

J'espère tellement que la culture de la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Avec mes salutations distinguées,

FIGARD Alexandre

Artisan boulanger à Besançon dans le Doubs.

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping letters that appear to be 'A', 'F', and 'I'.

Figuet Sylvie (et Laurent)

500 b chemin du malen

Chantemerle les blés le 9/7/2020

26600 Chantemerle les blés

ARTISAN BOULANGER à ANNONAY (07 France)

PENDANT 25 ANS

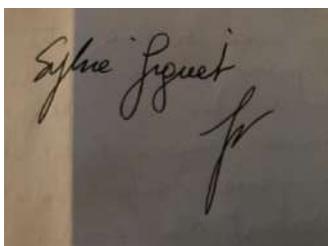
MONSIEUR LE PRESIDENT ANRACT

Par la présente, voici quelques anecdotes survenues dans notre carrière de boulangers artisans en Ardèche pendant 25 ans.

- Requête spéciale d'un client original à son boulanger et ami de lui fabriquer sa baguette préférée avec des épis sur un seul côté pour faire une surprise et plaisir à son épouse c'est ceci l'artisanat a-t-il commenté !!!
- 6 heures du matin, devant la boulangerie par tous les temps, fidèle depuis deux décennies inquiétude d'une petite mamie attendant sa boulangère qui est en retard sur une route enneigée ainsi que sa baguette quotidienne en prononçant son premier mot de la journée.
- Apercevoir tous les jours, l'acrobatie d'un client fidèle depuis deux générations de boulangers, en équilibre sur une planche pour rentrer dans le magasin pendant 6 mois de travaux de voirie pour venir soutenir son artisan de quartier et repartir avec sa baguette chérie comme il le disait le sourire aux lèvres.
- La volonté d'un artisan boulanger passionné de » faire plaisir à ces clients « en acquérant un magasin plus spacieux et fonctionnel pour leur éviter d'attendre leurs baguettes craquantes et dorées sortant du four sous la pluie lors de grande affluence de clients patients.
- La joie de voir briller les yeux des enfants croquants le bout de leur baguette toute chaude sortant du four fabriquée par eux-mêmes à l'occasion d'une sortie scolaire pour aller voir travailler boulanger, les voir mettre la main à la pâte à l'âge de 4 ans en repartant couverts de farine et surprise 16 ans plus tard lorsqu'un jeune de 20 ans vient vous raconter sa passion du métier découvert ce jour-là et la fierté de l'artisan : devoir de transmission accompli
- Retour de vacances à l'étranger d'une cliente qui nous raconte avoir languis sa baguette traditionnelle française tous les matins
- La question de notre fils qui demande à son père s'il livre du pain à 50 km de notre boulangerie car il se régale dans un petit restaurant rural avec une bonne baguette aussi croustillante et savoureuse que celle de son père.

Pour toutes ces émotions vécues et partagées, nous serions fiers que les savoir-faire artisans de la baguette de pain soient choisis par l'UNESCO et deviennent un patrimoine mondial

CORDIALEMENT

A photograph of a handwritten signature in black ink on a light-colored surface. The signature reads 'Sylvie Figuet' in a cursive script, with a large, stylized initial 'F' below it.



SARL FARINEZ-VOUS

Boutique et siège social
9bis rue Villiot - 75 012 Paris

2ème boutique
19 rue du château des rentiers - 75 013 Paris

Paris, le 26 juin 2018

Objet : soutien à la candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO

Madame, Monsieur,

Farinez'vous est une boulangerie artisanale, agréée entreprise d'insertion par le Ministère du travail et de l'emploi. Dans ce cadre, nous sommes amenés à accompagner des personnes connaissant des difficultés sociales et professionnelles importantes. Le métier de boulanger est un métier particulièrement riche en symbole et à la croisée des cultures de tous les peuples.

D'une part, le pain est un élément de base essentiel à la grande majorité de la population mondiale, quel que soit sa forme, d'autre part, son mode de production et la culture qui en découle depuis des siècles a permis d'inscrire une véritable culture du pain spécifique à la France et reconnu dans le monde entier.

Uniquement en France, vous ne trouverez cette typicité de la baguette de pain française, cette belle croûte et sa mie aérée. Cette particularité française mérite d'être reconnue pour le plus grand honneur des boulangers et le plus grand bonheur des habitants et leurs visiteurs.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.

Domitille FLICHY

Gérante SARL Farinez-vous
Boulangerie SARL Farinez-Vous
Siège social: 9 Bis rue Villiot - 75012 PARIS
Tél.: 01 43 07 32 39
Siret: 512 590 340 00018

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Ferrières d'Aunis, le 13/08/2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

C'est à l'âge de 40 ans, que j'ai pris conscience que le métier de la boulangerie m'attirait particulièrement. A l'époque, pourtant diplômé BAC+5 d'une grande école de commerce et manager en grande distribution, j'ai choisi volontairement de quitter ce secteur pour me former à l'INBP de Rouen et auprès d'un professionnel artisan boulanger et obtenir le CAP de Boulanger puis celui de Pâtissier. Un choix assumé car aucune baguette ne devrait être produite sans passer par la transmission et le savoir-faire artisanal.

Toute notre équipe et nos clients espèrent que notre savoir-faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Bien Cordialement.

*Mr Floch Pascal,
Artisan boulanger à Ferrières d'Aunis*

A handwritten signature in dark ink, consisting of a series of loops and a long horizontal stroke at the bottom.

BOULANGERIE FINE FLURY

75, rue de Soultz

68200 Mulhouse

Tel/Fax : 03.89.52.38.19

Siret : 504 867 508 00013 – APE 1071C

A l'attention de :

Monsieur Dominique ANRACT

Président de la Confédération Nationale

De la Boulangerie-Pâtisserie Française

27, avenue d'Eylau

75016 PARIS

Objet : Soutien à la candidature « Les Savoir-faire Artisanaux et la Culture de la Baguette de Pain », à la liste représentative du Patrimoine Culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Mulhouse, le 18 Août 2020.

Fils d'Artisan Boulanger j'ai grandi dans la passion du bon pain, déjà enfant le virus de la Boulangerie m'a été transmis.

Notre Boulangerie est à Mulhouse, nous avons régulièrement une clientèle Allemande et Suisse de passage dans notre ville (à 20 minutes de la frontière), ils viennent acheter une ou plusieurs baguettes, je fournis aussi deux restaurateurs allemands tout au long de l'année.

Et oui ! Ils viennent chercher la fameuse baguette qu'ils ont certes aussi chez eux..., mais eux même le disent aucunes de leur baguettes ne ressemblent à celle de l'Artisan Boulanger Français, le Savoir-Faire, le coup de main fait toute la différence, pour preuve les 3^{ème} Jeudis du mois de Septembre nous organisons les Boulangers de Mulhouse avec les Boulangers de Müllheim un Marché Aux Pains, bien entendu le produit qui a le plus de succès c'est la baguette, nous en vendons plus d'un millier en une matinée.

Vivement que notre Savoir-Faire soit élu par l'UNESCO,

Cordialement,

Pascal Flury,

Maître Artisan Boulanger,

Jean - Yves GAUTIER

Maitre Boulanger
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier

ST SEBASTIEN
sur Loire

le 24 juin 2020

Bonjour



Par cette lettre j'apporte mon soutien à la candidature de la baguette de pain au patrimoine immatériel de l'unesco

- Effectivement deux points personnels marquent mon esprit j'ai grandi dans les années 1965, 70 dans une commune rurale de 900 habitants où le boulanger confectionnait du pain et exclusivement du pain au quotidien. Sa clientèle venait d'ailleurs également des communes environnantes, il nous "savourait"

Cette boulangerie était restée traditionnelle avec comme matériel : un pétrin et un four à bois ; La consommation de pain dans cette commune rurale où les habitants mettaient toute leur ardeur au travail était principalement basée sur du gros pain : 2 livres, 3 l, 4 l, 6 livres

Et le dimanche, pour marquer la différence, le boulanger proposait 2 fantaisies : la baguette et la briochette

391, Route de Clisson & 10 rue du Capitaine Sevestre
44230 ST- SEBASTIEN / LOIRE
Tel : 02.40.34.24.11 - E-Mail : boulangerie.gautier44@gmail.com

Siret 402.620.116.00010 - APE 1071 C



Jean - Yves GAUTIER

Maitre Boulanger
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier

les années passant, il fut fortement incité à proposer des baguettes au quotidien. Ce qu'il fit d'ailleurs dans un contexte où il tournait les baguettes à la main, une à une et où le prix du pain était réglementé

- un autre point pour moi fut important dans cette même boulangerie

J'étais copain avec le fils du boulanger, qui un jour me fit passer dans le fournil où son père était en action; Je vous passe les odeurs et je reste marquée par les couleurs du feu dans le four à bois; au retour, donc zone passage, le père de mon copain enfournait les baguettes avec des gestes nets et sûrs. et là je décidai de devenir boulanger. J'avais 12 ans. Vœux d'ailleurs réalisés jusqu'à ce jour

Merci pour la lecture,
Sincères Salutations



391, Route de Clisson & 10 rue du Capitaine Sevestre
44230 ST-SEBASTIEN / LOIRE
Tel : 02.40.34.24.11 - E-Mail : boulangerie.gautier44@gmail.com

Siret 402.620.116.00010 - APE 1071 C

SARL GEORGES-WEBER
Boulangerie-Pâtisserie
15, rue du Général Leclerc
54360 DAMELEVIÈRES

Damelevières, le 20 août 2020

Siret : 51490783100010

Mr Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie



27, avenue d'Eylau

750016 PARIS

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Par ce courrier, je vous informe de mon soutien à la candidature de la baguette au patrimoine immatériel de l'Unesco.

En effet, boulanger depuis plus de 30 ans, à mon compte depuis 2009, je me rends compte que notre produit de nombreuses fois copié mais jamais égalé a besoin d'une reconnaissance.

Notre savoir-faire doit être protégé.

La baguette de pain est un symbole de la France, elle est reconnue dans le monde entier, alors elle doit être inscrite au patrimoine de l'Unesco.

Vous assurant encore une fois de mon plein et entier soutien dans cette démarche,

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Dominique GEORGES
Artisan-Boulangier à Damelevières (54)

Quand j'étais enfant, je garde le souvenir
du Boulanger qui venait chaque matin faire
la tournée dans nos petit village. Et c'était moi
qui allé chercher le pain et depuis se jour se me
sans toujours posé la question: "Comment peut-on
partir de blé faire une baguette aussi croustillante?"
Plus quelques années plus tard j'ai visité un
laboratoire de boulangerie où j'ai pu poser
toute mes question et les réponses que l'on
me donne c'est de faire soit pain avec
amour et passion et avec d'excellent farine
Cela ma beaucoup fait rêvé et ma domé
envie d'apprendre se métier fabuleux

Jean-Jacques Guillard

Quorien Boulanger



22 ans



Soutien A LA
CANDIDATURE DE LA
BAGUETTE A L'UNESCO.

**Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS**

BESANCON LE 27/08/2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Issu d'une famille de boulanger pâtissier j'ai souvenir de mes premiers pas dans le fournil de mes oncles très jeunes , mes premiers pâtons de baguettes jeter dans la façonneuse lors de mes petits extra fait pendant les vacances scolaires , et c'est a ce moment que le métiers m'a paru une évidence .

Ce serait formidable que la culture de la baguette de pain soit bientôt élue patrimoine par l'Unesco

Bien cordialement

Christophe Girod , artisan boulanger a Besançon

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the left.

MR GOSSET HENRI
8 RUE DES CYPRES
14840 DEMOUVILLE

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS



Démouville, le 28 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Il y a 36 ans la commune d'AVENAY dans le Calvados créait une fête autour du pain avec « un concours interrégional du pain ». Les professionnels de la boulangerie concourent dans diverses catégories, mais la plus prisée et la plus emblématique est depuis toujours « la Meilleure Baguette de Tradition Française » !

36 ans plus tard, le concours existe toujours, les boulangers sont toujours là et la catégorie « Meilleure Baguette de Tradition Française » bat son plein de concurrents !

N'est-ce pas là la meilleure des preuves du succès, de l'incontournabilité de cet aliment ?

Aussi, j'espère de tout cœur que notre savoir-faire artisanal devienne un patrimoine mondial en étant élu par l'Unesco.

Avec mes salutations distinguées,



Confédération Nationale de la Boulangerie
A l'attention du Président ANRACT
27 Avenue d'Eylau
75782 PARIS Cedex 16

Charleville-Mézières, le 11 Septembre 2018.

Objet : Lettre de soutien à la candidature
de la culture et des savoir-faire de
la Baguette de Pain Française à l'UNESCO

Monsieur Le Président,

Notre profession s'est engagée dans le processus de reconnaissance de la culture et des savoir-faire de la Baguette de Pain Française à la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité de l'UNESCO.

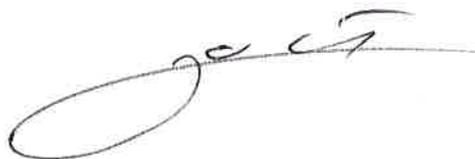
Je tiens par la présente à apporter mon plus vif soutien à cette démarche au nom de la Boulangerie Artisanale Ardennaise, la Baguette représentant le savoir-faire et la gastronomie française dans le monde entier.

Certain de l'aboutissement de cette démarche, je vous adresse mes plus vifs encouragements.

Je vous prie de croire, Monsieur Le Président, en l'expression de mes salutations respectueuses.

Le Président,

Jean Marc GOUT.



Boulangerie-pâtisserie

GRAIN D'FOLIE

12 rue Saint-Taurin

63190 LEZOUX

21.08.2020

Monsieur D.Anract

Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau

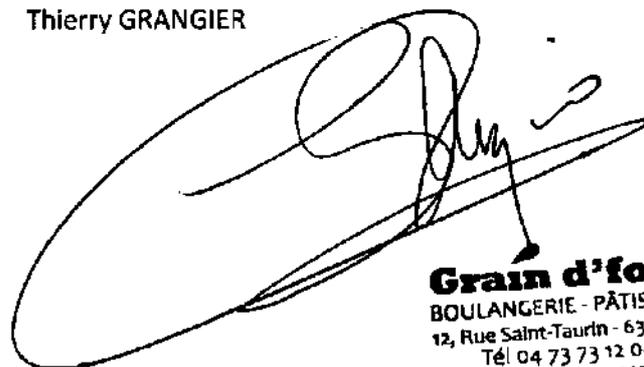
Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Ma vie professionnelle débute en restauration, période durant laquelle il m'a été possible de constater l'importance capitale que prenait le pain et surtout la baguette durant le repas. Vous pouviez réaliser le plat de votre meilleure composition, le petit mot de félicitation de la clientèle étrangère était pour la baguette servie à table. Durant ma carrière j'ai vécu une année en Belgique à Anvers la baguette dans les boulangeries se nommait « pain français » elle était servie dans une poche à baguette avec un logo représentant la tour Eiffel. Voilà plusieurs raisons et il en existe tant d'autres pour lesquelles nous souhaitons vivement que notre baguette de soit reconnue par l'UNESCO comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Veillez agréer Monsieur le Président mes sincères salutations

Thierry GRANGIER



Grain d'folie
BOULANGERIE - PÂTISSERIE
12, Rue Saint-Taurin - 63190 LEZOUX
Tél 04 73 73 12 08
Siret 493 273 726 00023



AU FOURNIL COMTOIS
23, rue Pasteur
25000 BESANÇON
Tél./Fax 03 81 82 18 83
SIRET : 511 835 209 00012 - APE 1071 C

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 Avenue d'Eylau
75016 PARIS.

Besançon le 10 septembre 2020

Objet = soutien à la candidature "les savoir-faire
artisanaux et la culture de la baguette de pain"
à la liste représentative du patrimoine culturel
immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Je garderais toujours comme image de mon
enfance mon père tenant sous les soirs
du travail avec une baguette sous le bras
comme premier aliment de la famille.

J'espère tellement que la culture de la
baguette de pain soit bientôt élue patrimoine
par l'UNESCO.

Bien Cordialement

Mr GURY Michel
Artisan boulanger
à Besançon

AU FOURNIL COMTOIS
23, rue Pasteur
25000 BESANÇON
Tél./Fax 03 81 82 18 83
SIRET : 511 835 209 00012 - APE 1071 C

le 24. Aout 2020.

54000 Nancy
19, rue Rompail
54000 NANCY
Site internet : www.mairie-nancy.fr

Objet : Lettre de soutien.

Je soussigné Fabrice Juszczak artisan
Boulangier à NANCY soutiens le
projet d'inscription la Baguette
Française à UNESCO.

Amicalement Fabrice Juszczak

54000 Nancy
19, rue Rompail
54000 NANCY
Site internet : www.mairie-nancy.fr

MR HAMEAU. Daniel. Président du Gk

20 rue des Coustettes

Gk 230. L'ESCAR.

REÇU

Le 31 JUL. 2020

Répondu le

J'espère que mon témoignage
aidera à inscrire le savoir-faire artisanal
de la baguette de pain au patrimoine
culturel immatériel de l'UNESCO.

L'Amour du bon pain a commencé
en 1973 lorsque j'ai rencontré ma
femme : c'était la fille du boulanger,
j'avais comme diplôme un CAP. BEP
mécanique générale.

Après mon mariage en 1974 mon
beau père m'a transmis son savoir
faire du bon pain.

Après plusieurs formations, je suis
devenu patron de la boulangerie.

J'ai transmis à mon tour ces valeurs
du bon pain français à une trentaine
d'apprentis.

À la retraite depuis 2019 je milite
toujours pour le savoir-faire de
la baguette française et du bon pain.

Dans l'espoir que ma lettre de
soutien puisse réactualiser le métier
des anciens boulangers.

Recevez mes salutations dévouées.



Mr HARDY Christophe
Boulangerie Au Moulin A Pain
Place de l'avenir
30250 JUNAS

JUNAS le 23 Mai 2020

Candidature de la baguette à l'UNESCO

- Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Par la présente je tenais à apporter mon soutien à la candidature de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

En effet j'ai 54 ans et pour moi la baguette est vraiment liée au patrimoine de notre culture et de notre pays.

Je me souviens dans les années 70 je n'étais pas bien grand et le boulanger de notre rue commençait tout juste à fabriquer des baguettes.

Elles étaient à l'époque longues et croustillante, il y en avait des moulées dans des plaques noire qui nous servent aujourd'hui à fabriquer nos baguettes viennoises.

Mais ce que je me souviens le plus c'est les baguettes dans cette corbeille en osier qui sortait du four car mon camarade de classe de l'époque avait la chance d'avoir un papa boulanger.

Nous trainions la plus part de notre temps dans le fournil, Gabriel (c'est le prénom de mon ancien camarade) s'activait à faire des taches ingrates que font tout les mitrons et moi je mettais les mains dans les sacs de farine, je m'enivrais de ces odeurs de froment et je projetais la farine sur le tour pour ensuite faire de jolies dessins sur cette précieuse matière qui jonché le tour en bois (on ne pensait pas à l'époque aux projections de farine.)

Bien sur après il fallait tout nettoyer sinon le père de mon camarade qui était d'une rudesse nous aurez surement sermonné pour nos bêtises.

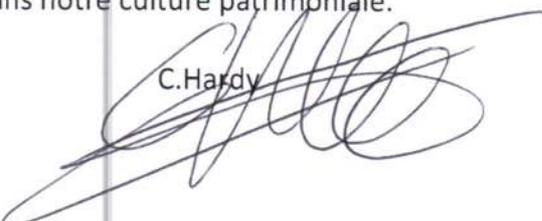
C'est là que j'ai eu la révélation de ce que je voulais faire, surement l'ambiance, les odeurs, les bruits des baguettes qui chantent (qui n'a jamais été émus devant le chant de nos baguettes)

J'ai plein de souvenir aussi en tant que formateur de voir la joie dans les yeux de mes jeunes quand les premières baguettes rectilignes et régulières sortant du four avec une grigne qui aurait fait pâlir la plupart des boulangers, il était tout simplement content de pouvoir réaliser leur propre baguettes de A à Z

J'aurais encore plein d'anecdotes mais il faudrait beaucoup plus de pages, mais ce que je sais à quelques années de ma retraite c'est que la baguette fait partie de notre patrimoine culturel gastronomique, social.

Aujourd'hui elle est de tradition demain je ne sais pas de quoi elle sera faite mais ce que je sais, c'est que la baguette existera toujours dans notre culture patrimoniale.

C.Hardy





Alain HAYEE
13 Boulevard Blossac 86100 CHATELLERAULT
Tél. : 05 49 21 03 94
E-mail : syndicathoulangerie86@orange.fr

Châtellerault, le 07.07.2018

La baguette de pain française est un aliment emblématique de notre patrimoine alimentaire.
98 % des Français mangent du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France.

Se rendre à la boulangerie est une pratique sociale populaire qui rythme la vie des Français et transcende les oppositions entre classes sociales, régions, villes-zones rurales, etc.

Réparties sur tout le territoire français, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et contribuent significativement à la préservation des centre-villes et au dynamisme des territoires.

Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social et familial véhiculés par la baguette de pain rendent ses savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'UNESCO.

La baguette française est l'emblème de la profession aux yeux des touristes, son goût inégalé dans le monde, est la saveur qui reste sur tous les palais,

INELUCTABLEMENT, sa candidature à L'UNESCO est légitime.

Je vous en souhaite bonne réception ;

Je reste à votre écoute.

ALAIN HAYEE

Matougues, Marne , France le 18 juillet 2020

Objet : soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Bonjour,

Nous sommes agriculteurs, hôteliers, restaurateurs et depuis peu boulangers.

Nous avons donc sur notre site un hôtel qui accueille majoritairement des anglais et belges et la boulangerie.

Notre clientèle sollicite largement la baguette avant de partir à tel point que nous offrons maintenant avec la chambre une baguette offerte au départ du client. Ils en sont ravis et se réjouissent de pouvoir continuer à déguster et partager une des tradition de notre France.

Pour en avoir discuté avec beaucoup de clients, la baguette représente un des symbole fort de la France et son savoir faire culinaire et artisanal.

Voilà pourquoi je soutien la baguette pour qu'elle rentre dans la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité auprès d el'UNESCO.

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.

Benoit Jacquinet -
Le Fournil des moissons
8 RD3 51510 Matougues
03.26.70.88.56
06.85.86.47.91

Boulangerie Sébastien JOCTEUR

Route Nationale 86

07800 BEAUCHASTEL

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

BEAUCHASTEL,

Le 8 juillet 2020

Monsieur le Président,

Artisan boulanger à Beauchastel depuis une vingtaine d'années, je n'ai, comme beaucoup, jamais connu une situation telle que ce qu'elle que nous venons de vivre avec le Covid 19. Jamais je n'aurais pensé devoir livrer des personnes, même âgées, à 50 m de ma boulangerie. Et pourtant ! La fragilité et la crainte de celles-ci ont fait qu'un matin, j'ai pris la décision de les appeler et de leur proposer mes services ! Qu'elle ne fut pas ma surprise de les entendre au bout du fil me dire combien elles étaient touchées par ma gentillesse et qu'elles pouvaient se passer de beaucoup de choses mais pas de manger du pain ! Alors, pendant ces quelques semaines, je leur ai livré le pain et autres marchandises avec beaucoup de remerciements en retour.

Cet exemple montre toute l'importance du pain dans notre consommation, surtout pour nos personnes âgées qui pour certaines, en ont été privées, pendant des périodes encore plus troublées que celle-ci.

Je demande donc que notre savoir-faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Cordialement,

Mr JOCTEUR


Boulangerie Pâtisserie Jocteur
Sébastien JOCTEUR
BASSE VILLE BEAUCHASTEL
Tél./Fax : 04 75 62 21 42
Siret : 494 060 502 00015 - APE 158 C

Monsieur D. Ancelet
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

A Rivières aux Salines le 25 août 2020

Objet: Soutien à la candidature « Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

- La baguette que je fabrique donne du plaisir aux gens qui la mange. Mon savoir faire joue un rôle mutuel, tout en apportant du bonheur, de part le producteur et de l'autre par le client, de celui qui est fier de vous vendre ce que il a fabriqué de ses mains.

« Si un savoir n'est plus un savoir le pain sera toujours la prise de la sucrée des hommes »

J'espère, que notre savoir faire de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO

Cordialement M^r KIEFFER Jérôme
Maître Artisan Boulanger à Rivières aux Salines.

KLEINHEINZ Nicol.
30 bis rue Charles Audelle
54600 villers l Nancy

villers l. Nancy le 19/8/20.

à l'Unesco.

objet: soutien de la candidature « les savoirs-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Madame, Monsieur,

par la présente, je voudrais vraiment que notre savoir faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Notre Baguette, est un élément incontournable, qui représente la France dans le monde entier, elle-ci est souvent imitée, mais jamais égale au niveau des autres pays mondiaux. c'est pour cela qu'elle, Notre fameuse Baguette de pain, artisanal doit être inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.

Bien à vous.

Nicolas Kleinheinz
ARTISAN Boulanger
à Jamille la Malgrange

Pedro LAMEIRO DA COSTA
Boulangerie « La Paneterie »
Le Bourg
63560 MENAT

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Menat, le 27 août 2020,

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Monsieur,

De nationalité portugaise et vivant en France depuis mon plus jeune âge, j'ai toujours apprécié franchir le pas des boulangeries ; regarder et goûter les différents pains proposés. Comme un grand nombre d'entre nous, j'ai toujours associée la baguette de pain à l'identité française...
Et maintenant depuis quelques années, j'ai la chance et suis fier d'être devenu artisan boulanger et de pouvoir mettre en valeur une partie du patrimoine français.(grâce à la transmission de ce savoir-faire français-).

Pour toutes ces raisons j'espère vraiment que les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain soient choisis par l'UNESCO.

Salutations distinguées,

Pedro LAMEIRO DA COSTA
Artisan Boulanger à Menat



Jean marc Larre
Co-président boulangerie 64
64210 BIDART.



Le 31 juillet 2020

Objet: soutien à la candidature « les savoirs-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain »
à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

J'ai épousé la profession de boulanger quand j'ai appris et compris que fabriquer du pain n'était pas mélanger 4 ingrédients, mais lancer un processus de vie à travers les fermentations... Cette culture et la maîtrise de son bon déroulement, se doivent d'être enseignées, protégées, et défendues pour que longtemps encore nous puissions nous régaler avec une baguette de tradition française.

J'espère que notre savoir artisanal faitier soit élu par l'UNESCO

bien à vous

Jean marc Larre
Artisan boulanger à BIDART

Larre

Michel Lecomte
Président
de l'Amicale des Anciens Boulangers du grand Paris
52, rue de Montmachoux
77940 VOULX

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO comité de suivi à la candidature.

Bonjour,

Dès 14 ans je m'engage dans ce beau métier de boulanger , une formation en entreprise et école de la meunerie avec le Professeur Calvel , ouvrier, chef, puis à 30 ans PDG de la Boulangerie des Grands Boulevards située à quelques pas du Grand Rex Paris 10ème.

J'ai observé l'attrait que pouvait représenter une belle et bonne baguette, pour les parisiens friands de son croustillant et les touristes du monde entier intéressés par notre gastronomie et la baguette fleuron de notre culture.

En retraite depuis 15 ans, je continue à aider les jeunes dans leur maturité professionnelle tout en faisant la promotion de cette baguette dans les concours, la fête du pain et le salon de l'agriculture.

Nous sommes convaincus que cette candidature donnerait au monde entier la chance de mieux connaître les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette Française.

C'est la raison pour laquelle nous acceptons de participer au comité de suivi de la candidature qui sera le garant de la candidature et veillera au respect des mesures de sauvegarde.

Bien amicalement.

Michel Lecomte.



L'ATELIER des BOULANGERS
SARL BJCK
590 rue des pierres dorées
LES OLMES
69490 VINDRY SUR TURDINE

LES OLMES le 22/08/2020

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Madame, Monsieur,

je soutiens le projet d'inscription de la baguette artisanale au patrimoine de l'UNESCO car je suis un très jeune artisan boulanger artisanale de 29 ans, chef d'entreprise depuis 8 ans et au contact tous les jours de mes clients qui font de cet achat de baguette un acte important de leur journée.

J'ai parlé de ce projet à mes clients et à toute mon équipe et les avis sont les suivants: Super, fiers de ce projet et de cette reconnaissance, respect du patrimoine et puis tous concerné en disant que la boulangerie est notre boulangerie plus que la boulangerie de Kévin LECOQ et qu'il impossible de concevoir une journée, un repas sans baguette.....

Nous sommes plein d'espoir de voir aboutir ce projet afin:

- Que notre savoir-faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO
- Que la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité
- Que les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain soient choisis par l'Unesco
- Que notre savoir-faire artisanal soit élu par l'Unesco
- Que la culture de la baguette soit choisie par l'Unesco
- Que la culture de la baguette de pain soit devienne un patrimoine mondial en étant élu par l'Unesco

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur nos respectueuses salutations.

Kévin LECOQ Gérant SARL BJCK L'ATELIER DES BOULANGERS

SARL BJCK
62 Grande Rue
69490 LES OLMES
Tél. 04 74 64 01 18
N° SIRET 753 757 863 00018



Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Aubenas, le 29 juin 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Je devais avoir 4 ou 5 ans, pourtant, ma mémoire n'a rien oublié. De multiples détails sont restés gravés à jamais. Tous les jours, mon grand-père chargeait sa Rosalie, puis plus tard sa 203 pour porter le pain dans un quartier excentré à l'époque. Il était boulanger à Aubenas, petite ville ardéchoise.

J'adorais l'accompagner. La voiture était remplie d'effluves de pain frais. J'étais devant, à ses côtés, j'étais fier, à l'époque point de ceinture ! Mon bonheur était à son comble lorsqu'il m'autorisait à Klaxonner pour annoncer son arrivée. Attention, c'était du sérieux, un code précis pour que les clients le reconnaissent !

Il se garait alors en un point central et les clients affluaient devant le coffre ouvert pour se servir. Il n'y avait que des habitués. Des personnes âgées, à qui mon grand-père amenait souvent quelques courses. Des enfants aussi, car c'était aux alentours de la sortie des classes, et le délicieux goûter se résumait alors en un morceau de pain et trois carrés de chocolat.

Les plus anciens échangeaient en patois.

La caisse était une simple boîte à sucre métallique. Lorsque mon grand-père s'éloignait un instant, les clients posaient l'appoint, voire même prenaient eux-mêmes leur monnaie.

J'étais heureux de reconnaître tous ces gens, de leur donner leur pain. Et tellement fier que mon grand-père soit ainsi attendu, tous les jours, sauf le dimanche, qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige !

Christian Martin
Artisan boulanger à Aubenas

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a horizontal line at the bottom, identifying the author as Christian Martin.

**Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS**

VALENTIGNEY LE 27/082020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Un jour, un client est entré dans mon magasin et m'a félicité pour notre baguette, il parlait difficilement le français, il était Australien, en vacances chez un de ses amis. Il a tenu à venir nous féliciter pour notre baguette et nous en a commandé pour le jour de son départ dans son pays. Vraiment fière de me dire que mes baguettes sont parties jusqu'au de l'autre côté de la terre.

J'espère tellement que notre savoir-faire artisanal devienne un patrimoine mondial en étant élu par l'Unesco.

Bien cordialement,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pascal Moreau', written in a cursive style.

*Pascal Moreau, Maitre Artisan boulanger à
VALENTIGNEY
dans le département du Doubs.*

M. et Mme NAULLEAU (ancien boulanger)
M. Lionel NAULLEAU Boulangerie du Théâtre
100, Rue du Théâtre 75015 PARIS



M. Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27, Avenue d'Eylau
75016 PARIS

Monsieur le Président,

Le pain dont la baguette tradition fait partie de la culture française.

Tous les ingrédients utilisés : farine et levures, sont des matières premières d'origine France.

Le savoir faire de nos boulangers est reconnu.

Partout dans le monde et en particulier aux États Unis, en Russie et Japon combien de boulangeries Françaises s'ouvrent pour faire profiter les gens de la baguette de tradition française.

Sans parler du sandwich typiquement français et connu mondialement ! Que serait-il sans notre baguette de tradition.

Son prix est raisonnable et il est un des éléments indispensables dans notre nourriture

Il est temps que notre savoir-faire soit reconnu dans le monde.

Nous comptons sur vous, cher Président, pour soutenir la candidature de la baguette de tradition française au patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Salutations boulangères fraternelles

M. et Mme NAULLEAU
Ancien Boulanger

M. Lionel NAULLEAU
Boulangerie du Théâtre

Signature of M. et Mme NAULLEAU
Paris le 16 juillet 2018
Signature of M. Lionel NAULLEAU

Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain »
à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur Dominique Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
750016 PARIS

La Rochelle, le 31 Juillet 2020

Monsieur le Président ANRACT,

La Baguette de PAIN est un symbole ancestral qui mérite d'être reconnu par l'Unesco comme étant un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Nous espérons vivement que les démarches menées par notre Confédération puissent aboutir pour honorer la Baguette – notre emblème national gustatif tellement représentatif.

Le PAIN, cet aliment naturel exceptionnel qui nourrit les peuples de la planète ne cessera jamais d'exister, il a traversé les millénaires, et nous sommes convaincus qu'il a sa place dans cette institution qu'est l'UNESCO, en digne complément de la gastronomie française y figurant déjà.

Il est de notre devoir de protéger et de préserver Le PAIN que les Boulangers s'appliquent à transmettre depuis la nuit des temps pour nourrir les populations, en le faisant figurer au patrimoine mondial de l'humanité, notre profession et toutes nos Organisations Professionnelles le méritent.

Si nous y parvenons, chaque Artisan-Boulangier pourra être fier de cette glorieuse réussite!

Monsieur le Président ANRACT, au nom des Boulangers adhérents à notre Fédération, je vous assure de tout notre soutien pour que les savoir-faire artisanaux et la culture de la Baguette de Pain accèdent à cette inscription tant attendue.

Et si vous aboutissez, quel rayonnement pour notre belle profession !

Bien à vous, avec toute notre reconnaissance.

Olivier NEVEU,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Olivier Neveu', enclosed in a thin black rectangular border.

Président de la F.D.B.P.17

**BOULANGERIE PAROLIN-MAURETTE
CHEMIN DU ROY**

09240 LABASTIDE DE SEROU

**Monsieur Dominique ANRACT
Confédération Nationale de la Boulangerie-
Pâtisserie Française**

27 avenue d'Eylau
75016 PARIS



Monsieur le Président,

La baguette de pain française est un aliment emblématique de notre patrimoine alimentaire. 98 % des Français mangent du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France.

Se rendre à la boulangerie est une pratique sociale populaire qui rythme la vie des Français et transcende les oppositions entre classes sociales, régions, villes-zones rurales, etc. Réparties sur tout le territoire français, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et contribuent significativement à la préservation des centre-ville et au dynamisme des territoires.

Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social et familial véhiculés par la baguette de pain rendent ses savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'UNESCO.

Par ce courrier, en tant que chef d'entreprise boulanger, j'apporte mon soutien à la candidature de la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française à l'UNESCO.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à mes plus cordiales salutations.

Anthony PAROLIN-MAURETTE

Claudine PEIRONE
850 avenue Henry Dunant
82000 Montauban
Mail delicedespains@orange.fr

Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie
Française
27 avenue d'Eylau 75016 Paris

Soutien à la candidature de la Baguette à l'UNESCO

À l'attention de

M. Dominique Anract, le 24 juillet 2020



C'est en 1999 que commence mon aventure avec la baguette.

A mon sens il n'y a pas de meilleur moyen de vous montrer tout ce qu'une simple baguette a à offrir qu'en vous racontant une partie de mon histoire. En effet vous comprendrez vite que sans elle rien de tout cela n'aurait été possible.

En 1996, je fais une rencontre qui va littéralement changer ma vie.

Celle de celui qui est aujourd'hui mon mari, un homme qui est plongé dans l'univers de la boulangerie depuis ses 16 ans. Moi qui travaillais à cette époque en maternelle, je me retrouve d'un coup devant un homme passionné et qui aime tellement son métier que je m'en trouve fascinée. Qu'on se le dise, j'adorais moi aussi mon métier mais je n'avais jamais rencontré une personne plongé corps et âme dans son univers, c'était plus qu'un simple travail qu'on accompli machinalement car il le faut, car la société nous le dicte, ici c'était vraiment l'amour du métier. Et c'est ainsi que sa passion devient la mienne. Il me montre que s'il y'a bien une chose qui rassemble tout français c'est la baguette. Dit comme ça, cela semble dérisoire mais j'ai réalisé qu'il avait raison. Peu importe les différences, dans sa boulangerie se croisent des personnes de tous horizons, de toute cultures, de tous âges. Car oui, nous avons tous ce rituel, celui d'aller acheter notre baguette et ici plus particulièrement, la Tradition.

Nous décidons de nous associer et il y a maintenant plus de 21 ans que nous avons créé notre entreprise : Delice des pains à Montauban c'est un changement professionnel radical pour moi mais que je ne regrette pas une seule seconde. On n'imagine pas toutes les portes qu'une simple baguette peut nous ouvrir.

D'une petite entreprise de village :Labastide st Pierre nous sommes devenus plus grand avec 3 points de vente avec 25 salariés quand il y a huit ans nous avons décidé de devenir propriétaires et de construire un nouveau local plus grand et plus à notre image.

Nous avons pu rendre tout cela possible que grâce à la fidélisation que nous à apporter la baguette tradition qui je peux le dire aujourd'hui est un produit indémodable, intemporel et qui permettra toujours de créer plus d'emploi et de satisfaire bon nombre de foyers.

Je peux même vous dire aujourd'hui que la baguette tradition peut être considéré comme indispensable quand en temps de crise comme celle que nous venons de traverser, en temps de confinement, mes fidèles clients ont continué à venir l'acheter.

Grâce à elle, j'ai eu une carrière réussie, Je me suis engagé dans la profession a différents niveaux. J'ai été nommé à l'ordre national du mérite, j'ai pu rencontrer divers présidents de la république française, je me suis rendue à l'Elysée, au Sénat, la Préfecture, les Mairies, le Conseil Régional Occitanie, et bien d'autres lieux tous différents et personnels.

Je peux vous dire aujourd'hui avec le recul que rien de tout cela n'aurait été possible sans ce que représente pour les français, la baguette.

De mon côté, je la remercie d'avoir pu m'apporter autant de richesses, sur le plan culturel, professionnel, social et surtout humain. La passion et l'amour de mon mari nous a permît de vivre une belle vie. Et je sais que même si je suis bientôt à la retraite, notre aventure ne s'arrêtera pas là car oui moi aussi je viendrais acheter ma baguette Tradition.

Cordialement Claudine Peirone

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Claudine Peirone', with a long horizontal flourish extending to the right.

G. Pelletier

Toulon 20/7/2020

2680, Av de la Résistance
83000 Toulon

M^R ANRAET
Président de la
Boulangerie Française
27 Av. d'Esplan
750016 PARIS

Monieur le Président.

Je vous félicite de vouloir inscrire la baguette
française au Patrimoine culturel de l'UNESCO.

En effet notre Baguette 1^{re} fait parti de la
gastronomie française et est inimitable dans le
monde. Une Baguette Bien cuite est le comple-
ment de la cuisine Française.

J'espère que votre action aboutira.

Recevez mes salutations distinguées, M^o le Président



**Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS**

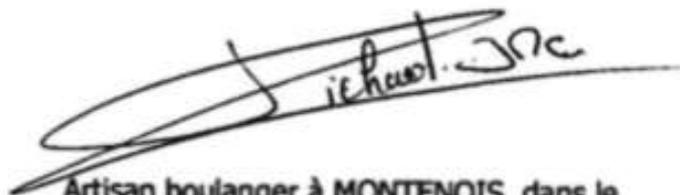
MONTENOIS LE 27/08/2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Dans notre boutique c'est le sourire des enfants devant leur quignon de pain .
Ainsi que la fierté qu'ils ont quand ils viennent pour la première fois seul acheter la baguette et que papa ou maman attendent dehors interdit de rentrer dans la boulangerie ils veulent être tout seul. dans ces moments là on n'est fière de notre métier et on se sent reconnue

Ce serait formidable que la culture de la baguette de pain soit élue par l'Unesco

Bien cordialement



Artisan boulanger à MONTENOIS dans le
Doubs depuis bientôt 45 ans

M. Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la
Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eyeau
75016 Paris

Fait le 10/05/2020, a Pourrières 83910

Objet : Soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Bonjour,

Je souhaite apporter mon soutien à la candidature de la baguette à L'UNESCO car pour moi, la baguette fait entièrement partie de la culture de la France, et je serais vraiment heureux de la voir rentrer au patrimoine mondial de L'UNESCO car elle véhicule beaucoup de souvenirs. Par exemple, ma sœur me laisse toujours le quignon car elle n'aime pas cette partie, qui est pour moi la meilleur partie d'une baguette de pain. Étant pâtissier travaillant dans une boulangerie, je suis sûr que le fait de faire rentrer la baguette à l'UNESCO donnerait un coup de pouce a mes collègues et aux artisans de la France qui leur permettrait de se démarquer des industriels de par la qualité ainsi que le goût d'une vraie baguette de pain.

J'espère que vous prendrez en considération ma lettre.

Je vous remercie par avance.

Cordialement

Louis Pierraccini
Pâtissier

A handwritten signature in black ink on a light beige background. The signature is written in a cursive style and reads "Louis".

Bonjour

Je suis là
Chaude, légère, magique
Sous votre bras ou dans votre cabas.
Laissez-moi donner le La
A votre journée d'oisiveté ou de labeur.

Je suis le fruit du travail de celles et ceux,
Qui, au fournil, au moulin, et bien avant, aux champs,
M'ont enrichie, se sont occupés de moi.
Depuis que je suis toute petite,
Pas plus grosse qu'une graine, qu'un grain.

Et en un tournemain, me voilà !
Croquez, partagez, savourez-moi,
Comme la vie
Chaude, légère, magique
Ici, aujourd'hui & au-delà.

Cécile Piot, boulangère
pour Pain, Partage & Fantaisie.

de consentement à la candidature de la baguette au patrimoine
culturel immatériel de l'UNESCO. Témoignage personnel

Le 26/6/2018
Nancy -

Cécile Piot
5 Rue Beegnier
54 000 Nancy

Dominique Anract
001/et
Géraldine Dormieu
C H B P F
27 av. d'Éylau
75016 PARIS.

Madame Dormieu,
Monsieur Anract,

Veuillez recevoir sous ce pli:
mon témoignage (très!) personnel
de consentement à la candidature
de la boquette au patrimoine
culturel immatériel de l'UNESCO.

En espérant qu'il vous convienne,
je vous adresse mes chaleureuses salutations.
C. Piot





Cécile Piot

Tél : 06 08 58 55 84

cecile.piot@pain-partage-fantaisie.com



<http://www.pain-partage-fantaisie.com> et



Alain REBERT
Boulangerie Alain REBERT SAS
1, rue des clefs
68280 ANDOLSHEIM

Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Andolsheim le 13 août 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

J'exerce mon noble métier de boulanger en Alsace, à quelques kilomètres de la frontière avec l'Allemagne.

J'affirme haut et fort, que la baguette est le produit Français par excellence, en voyant la frénésie qu'elle suscite auprès de nos clients d'outre Rhin quand ils entrent dans nos boutiques. Les travailleurs frontaliers achètent quotidiennement plusieurs baguettes pour fournir leurs collègues Allemand.

Certaines boulangeries Allemandes proposent des baguettes de piètre qualité, cela me réjouit de savoir que la « Deutsche Qualität » n'égale pas le « Savoir-faire » des boulangers Français.....et vive la Baguette Française !!

Ce serait formidable, que notre savoir-faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Salutations

Alain REBERT
Artisan boulanger en Alsace
à Andolsheim 68600



Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Gerzat,
le 29-08-20

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Depuis petite, le pain était important chez nous, alors que mes 2 parents n'étaient pas du tout boulangers (comptable et mère au foyer). Tous les jours, je devais revenir de l'école (en élémentaire) avec le pain, pris à l'épicerie où il y avait un dépôt de pain. Quel gêne pour moi, le jour où j'ai oublié ma pièce de 5 francs à la maison !! Pourtant l'épicière m'a dit que « c'était pas grave », le lendemain je suis revenue avec 2 pièces de 5 francs !! Mon père refusant de se mettre à table s'il n'y avait pas de pain, même pour manger de la pizza !! le pain était le centre du repas.

Et bien que je pensais que le métier de boulanger ne pouvait pas être pour une femme, j'ai fait une formation pour adulte. Où j'ai rencontré mon mari. Plusieurs années plus tard, il a insisté pour prendre une boulangerie. Vu les heures, les problèmes avec les salariés, et le peu de revenu honnêtement gagné, j'étais pas chaude. Mais les relations avec les clients m'ont enrichi chaque jour, liant des amitiés, des connaissances et tant d'autres émotions.

C'est tout ça le pain, pour moi : il se partage pour nourrir le physique, et par le partage du moment, il nourrit le psychique.

Je souhaite donc du fond de mon âme de française, que le pain français et son savoir faire soit choisis par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Sincères salutations



Sandrine REYNO - PORCHERON
Boulangerie du Gergerial
63 670 LA ROCHE BLANCHE



Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Annecy le 02/09/2020

Objet : Soutien à la candidature ((les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain) à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Un de mes plus beaux souvenirs a été lorsque j'avais décidé d'ouvrir une boulangerie et de reprendre un commerce, j'ai eu la chance de rencontrer la Minoterie Vuillemet, et j'ai fait la connaissance de Carlos de Oliveira, au moulin, MOF qui intervenait afin de me montrer ce que l'on pouvait faire comme produit de boulangerie, et lorsqu'il a sorti des tourtes de meule de pierre bio du four, je me suis tout de suite dit que c'était ce que je voulais avoir parmi ma gamme de pain, et depuis bientôt 10 ans en temps de chef d'entreprise, la tourte est devenue notre référence et ce par quoi le succès a tout de suite été au rendez-vous avec la baguette de tradition tant la qualité gustative et l'apparence de ce pain représente la France et son savoir faire.

Nous espérons vivement
que notre savoir-faire artisanal soit élu par l'Unesco

Bien à vous,

Michael Rispe
Artisan boulanger pâtissier ...



**Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS**

Guyans-Vennes le 25/08/2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Petit fils et fils d'artisan boulanger, lorsque j'ai repris l'affaire familiale en 1990, mon père m'a dit :

« Nous sommes dans un petit village et si tu veux que l'entreprise perdure, FAIS DU BON PAIN.. car seule la qualité de ton travail fera venir les clients. »

C'est ainsi que chaque matin je me lève pour faire des bonnes baguettes reconnues et aimées de tous.

Et cela dure depuis 30 ans.

Je voudrais tellement que notre savoir-faire artisanal devienne un patrimoine mondial en étant élu par l'Unesco

Cordialement

JOEL ROBICHON
MAITRE ARTISAN BOULANGER
11 GRANDE RUE
25390 GUYANS-VENNES



Je vais vous expliquer pourquoi j'aime le pain.
Pour pour commencer j'aime le pain car c'est un aliment
~~naturel~~ et qui symbolise la France. J'aime manger du pain
car son goût est meilleur et quand on passe devant une
Boulangerie et qu'on aperçoit une belle baguette par la
vitrine et qu'on sent la bonne odeur de pain sa mors donne
envie d'en manger.

Mon meilleur souvenir d'enfance est quand mes parents
avaient du pain le matin encore tiède sa me donne vraiment
envie d'en manger avec du beurre et un bon café.

Objet : Soutien A LA CANDIDATURE DE LA BAGUETTE A L'UNESCO.

Robinet Alexis Boulangier





REÇU

Le 3^e AOUT 2020

Répondu le

Boulangerie Les folies du Roy
Roy Sébastien
9, place de l'église
85700 POUZAUGES
lesfoliesduroy@gmail.com
02 51 65 94 82

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Pouzauges, le 25/07/2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

La baguette est pour beaucoup synonyme de magie... pour nous, boulangers et pour nos clients, cela l'est d'autant plus.

Quels produits ou objets en France, utilisé tous les jours, représente plus que la baguette de pain : le plaisir, le partage, la convivialité, la gourmandise ?
Tout simplement aucun et ces 4 mots peuvent être résumés en un seul : LE BONHEUR !

Nous serions tous fiers que la culture de la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Bien cordialement,



ARTISAN BOULANGER À POUZAUGES

EURL SAINT-SORNY Gilles
Boulangerie-Pâtisserie
63 Avenue du 8 Mai 1945
07300 TOURNON SUR RHONE

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

TOURNON

Le 13 juillet 2020

Monsieur ANRACT,

Boulangier depuis 3 générations à Tournon sur Rhône, le pain fait partie de ma vie depuis de longues années. Mais un souvenir me revient plus particulièrement lorsque j'étais enfant.

En effet, ma grand-mère qui était donc boulangère nous préparait le goûter à la sortie de l'école et c'était un régal : pas de pains au chocolat ni de croissants ou autres viennoiseries... le goûter tant convoité était un morceau de baguette tartinée de beurre et recouvert de chocolat râpé avec un couteau !

Nous serions si fiers que la baguette de pain soit bientôt élue patrimoine par l'Unesco.

Bien à vous,

Gilles et Marie SAINT-SORNY

Artisans Boulangers à TOURNON SUR
RHONE



EURL SAINT-SORNY Gilles
BOULANGERIE - PATISSERIE

63 avenue du 8 Mai 1945
07300 TOURNON / RHÔNE
Tél. : 04 75 08 08 42
Siret 499 833 598 00018 - APE 1071C
TVA FR 19 499 833 598

Objet : soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Le 3 août 2020

Bonjour,

Suite à la demande de rapporter le vécu de situations de notre patrimoine professionnel, voici 2 faits relatant l'importance et la valeur de notre pain français.

C'était en 1930, mon grand père Gustave SAUNIER, alors installé à VESSEAUX, commune agricole de 800 habitants avec 5 boulangers.

La concurrence était dure, les moyens limités. Seul le portage à domicile dans les fermes éloignées était le moyen de survie des petits commerces.

Pas de moyen de locomotion bien sûr, obligé de se déplacer à pieds. 3 fois par semaine, le grand père parcourait 12 km dans la montagne avec sa corbeille remplie d'une vingtaine de miches de pain. 6 H du matin: fonte du levain suivie du pétrissage manuel bien sûr, de la pétrie. 10 H les tourtes étaient

boulées, dans les paniers en osiers, prêtes à lever. Le four rempli de bois, la chauffe commençait. A ce moment là, la corbeille sur les épaules,

le grand père partait en tournée, livrer des clients fidèles depuis des décennies. Avant de partir il disait à Marie sa femme, en patois local évidemment :

Marie, si je ne suis pas revenu à midi, tu mettras une paire de fagôts de plus dans le four.

Pourquoi disait il ça? Il savait très bien qu'il ne serait pas rentré. Les clients étaient tous des connaissances depuis l'enfance. Le trajet était long et pénible par tous temps. 4 H de marche ça creuse et ça donne soif.... Un gaillard de 1 m 85 et 100 kg ne peut rester sans ravitaillement.

Par conséquent le ravitaillement dépassait largement les besoins surtout en alcool et le chemin retour était plus long que le chemin aller.

Sitôt arrivé, il enfournait les miches préparées le matin, qui seront, elles, livrées le lendemain. S'en suivait le rafraîchi du levain pour la nouvelle pétrie.

Ainsi se déroulaient les journées d'un boulanger de campagne au début du siècle précédent.

Autre fait marquant de cette période là vécu par la même personne qqs années plus tôt. Il était alors ouvrier agricole dans une ferme sur le massif du Coiron en Ardèche. Une ferme agricole essentiellement productrice de seigle.

Aux temps des moissons, il n'était pas rare de travailler avec une quinzaine d'hommes. Le travail se faisant entièrement à la main

Le repas partagé autour de la table où le maître trônait en bout de table, la miche de pain sous le coude.

Si un ouvrier désirait une tranche de pain, il devait demander toujours en patois local bien sûr (le français n'était pas la langue parlée) :

Monsieur COIN (le nom du paysan) donnez moi une tranche de pain sil vous plaît.

Il n'était pas rare qu'il lui soit répondu, toujours en patois: " Je trouve que vous en mangez un peu trop."

De tels faits authentiques et vécus permettent bien de faire voir que dans des temps pas si loin loin que ça le pain était une denrée respectée, rare , utile avec une place prépondérante dans l' alimentation.

Les lettres de noblesse de notre patrimoine professionnel commençaient à prendre toutes leur valeurs.

Je vous remercie d 'avoir soutenue votre attention et me vois honoré d'avoir pu contribuer à la valorisation de notre belle et vivante histoire patrimoniale de notre pain français.

Cordialement,

Yves SAUNIER,

Maître artisan ,
Rabelais d'or,

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'Y' and 'S' connected together.

REÇU

Le 12 AOUT 2020

Répondu le

Sarbach le 22.06.20.

objet: soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO.

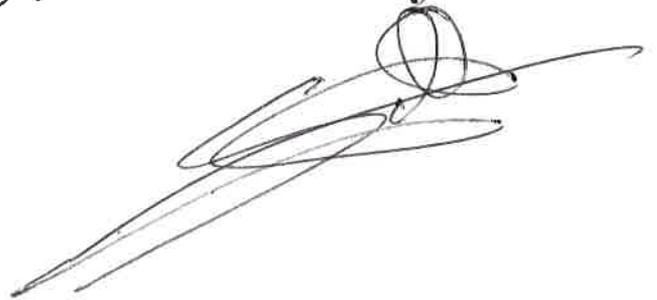
Le plus beau souvenir de baguette croûteuse
est celui de ma Grand-mère.

Quand j'étais en vacances chez mes
grands parents, ma grand-mère prenait une
baguette qu'elle coupait en deux, elle tartinait
d'un bon beurre et saupoudrait de poudre de cacao.

Un regard bienveillant et ses tartines
restent un de mes plus beaux souvenirs
d'enfance.

Sarbach le 22.06.2020.

SCHWABACH Jérôme MOF





Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

Falaise, le 9 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Ce serait formidable que notre savoir-faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Je suis issu d'une famille de boulangers (mes parents se sont installés à Falaise en 1958 où je suis né en 1961). L'appartement où nous vivions était juste au-dessus du fournil.

Souvent mes parents évoquent que, dès que j'ai commencé à parler, je formulais ces quelques mots : « ch'rai boulanger ».

A 3 ou 4 ans, je quittais mon lit pour rejoindre Papa au fournil. Il m'asseyait à l'extrémité du tour pendant qu'il faisait les croissants ou sur la table à façonner lorsqu'il allongeait les baguettes et les mettaient sur toile. Il faisait bon, une bonne odeur flottait dans le fournil.

Lorsqu'il enfournait ses baguettes et ses pains à la pelle, tous les gestes de mon père étaient précis. Il était si délicat avec la pâte ! Quelquefois, il me tendait la pelle, me prenait dans ses bras car je n'arrivais pas à la hauteur du four et je sortais les premières baguettes cuites avec cette pelle. C'était un bonheur fou ! Quelle joie de faire comme Papa !

Cette joie, j'ai voulu qu'elle m'accompagne toute ma vie. Et de boulanger, j'en ai fait mon métier ! J'ai repris la boulangerie familiale en 1988 jusqu'à aujourd'hui encore.

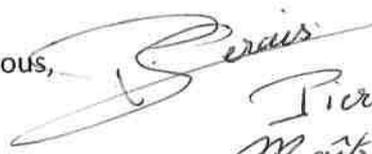
J'ai pu continuer davantage encore à défendre ce beau métier en m'investissant au sein du groupement professionnel de la Boulangerie du Calvados, d'abord comme délégué de ma ville de Falaise dans les années 1990, puis comme trésorier et pour en devenir Président en janvier 2013.

Beaucoup d'artisans boulangers comme moi ont des parcours sans doute bien différents mais une chose est sûre, c'est que nous sommes tous animés par cette passion commune de notre métier, passion que nous transmettons. Par ailleurs, les artisans boulangers participent au bien vivre à la française avec leurs boulangeries achalandées pour la plupart par leurs épouses. Vecteurs de bonheur et de lien social, tant en ville qu'à la campagne, les boulangeries artisanales offrent un service sans pareil.

La baguette de pain est un emblème de la France au même titre que la Tour Eiffel et il n'y a plus noble aliment que le pain.

Non seulement le savoir-faire artisanal et la baguette de pain méritent mais DOIVENT être reconnus et inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco !

Bien à vous,


Pierre Serais
Maître Artisan Boulanger
à Falaise



Fédération de la Boulangerie et Pâtisserie de la Région Grand Est

Alsace – Champagne Ardenne - Lorraine



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

Metz, le 12 novembre 2018

Objet : lettre de soutien

Monsieur le président,

Par la présente et au nom de tous les artisans Boulangers du Grand Est que je représente, je tenais tout d'abord à vous féliciter et à vous témoigner tout mon soutien dans cette belle aventure qu'est « l'inscription de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO ».

Nous le savons tous, la baguette de pain française est et a toujours été plus qu'un simple objet de consommation. Outre le côté alimentaire, la baguette de pain française porte en elle de nombreuses valeurs.

Elle est avant tout un vecteur social, et permet de rassembler quels que soient l'âge, le niveau social, l'origine. En effet, le contact de la clientèle tous les jours sur le lieu de vente est primordial, la baguette crée du lien social et ainsi facilite la communication aussi bien entre le boulanger et les consommateurs que les consommateurs entre eux, et pour beaucoup elle contribue à rompre l'isolement. Elle crée une synergie entre les habitants et les différents acteurs de la commune. Elle incite donc les gens à sortir de chez eux, à s'intéresser à quelque chose de différent de leur quotidien.

La baguette est également un symbole de partage et de convivialité. Elle évoque la tradition, mais aussi la chaleur d'un pain sorti du four, la douceur de sa mie, une bonne odeur de cuisson, un souvenir de jeunesse...

La baguette rassemble, une famille, des amis, parfois même des inconnus autour d'une table pour un bon repas.

Symbole de partage et de convivialité, elle est devenue un aliment incontournable de notre quotidien et il faut bien rappeler que la baguette est aussi importante à table qu'à l'équilibre alimentaire.

Le pain est indispensable à notre santé et notre bon équilibre alimentaire, c'est la vie, celle d'hier mais encore plus celle d'aujourd'hui et de demain, portée par les générations futures.

Un pain bien choisi rehausse aussi le goût d'un plat, le met en valeur, comme un vin. Les grands cuisiniers veillent à proposer des pains en harmonie avec leur carte.

Pour conclure, la baguette de pain française est un produit exceptionnel, un mets ancestral qui touche le cœur des foyers, même au-delà de nos frontières. Elle fait partie de notre patrimoine, de notre culture. C'est un produit gastronomique aux qualités nutritionnelles indispensables à l'homme, mais surtout un produit « plaisir », plaisir de créer, d'offrir et de déguster, elle est avant tout un produit de partage qui permet de créer des liens.

Et c'est bien pour toutes ces raisons que la baguette de pain française mérite qu'on la fasse reconnaître à sa juste valeur.

Je vous souhaite bonne chance et bien du succès dans la poursuite de cette belle aventure,

Et vous prie d'agréer, Monsieur le Président, mes respectueuses salutations.

Daniel SEYER
Président

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'D. Seyer', with a large, stylized flourish above it.

Mme Laurence SIMONET
3 grand's rue d'Andus.
82130 Lamoignon Capdeville
05 63 31 31 17

le 06 juillet 2020
à Lamoignon
Capdeville

lettre de Soutien de la baguette à l'UNESCO.

Baguette à l'UNESCO
M I Dominique ANRACT
Président Confédération Nat.
de la Boul. Pâtiss. Franç.
27 Avenue d'Eylau
75016 PARIS.

Madame, Monsieur,

Le pain, la baguette c'est mon métier depuis
14 ans je suis ARTISANE boulangère, par
Amour de mon mari artisan boulanger et
par amour du pain, de la baguette.
Mon mari m'a VIRUSÉ, il m'a transmis et
donné sa passion, son amour du métier, le
bonheur de fabriquer du pain, des baguettes de
tradition boulangères et française au quotidien.
c'est son savoir-faire qu'il m'a transmis et qu'il transmet.
Un métier dur, mais passionnant avec le respect
de fabriquer de ses mains, d'être de vrais artisans.
la Baguette,
C'est aussi la GOURMANDISE, les saveurs
d'enfance, le bonheur de manger, un produit
sain qui croustille, qui a du goût, qui représente
la France. la baguette c'est la gourmandise

des Touts petits, des plus grands, qui a un symbole
qui adore manger du pain pour faire leurs dents
de valeur du travail, "Avoir",
Le plaisir de discuter de la au moins du pain sur la table
J'ai transmis à mes enfants qui sont grands maintenant
l'importance du pain, de la baguette, dans l'alimentation,
dans le plaisir de croquer du pain, l'emblème de
nos traditions françaises, le respect et la valeur
du pain, le partage du repas, de l'amitié -
une symbolique forte qui est celle de
partager une baguette, la convivialité, le
bonheur simple et gourmand, Une culture forte.

la baguette est avec nous au quotidien et
à Tous nos repas avec une grande joie, Voici
pourquoi il est si important que la baguette soit inscrite
au patrimoine culturel de l'UNESCO.

Laurence Simone

Merci 
oooooooo

SINIC Kévin
Boulangerie LA MI DO RE
17 Avenue Jean Jaures
54500 Vandoeuvre les Nancy

Mr Dominique Anract
Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

A Vandoeuvre le 25/08/2020

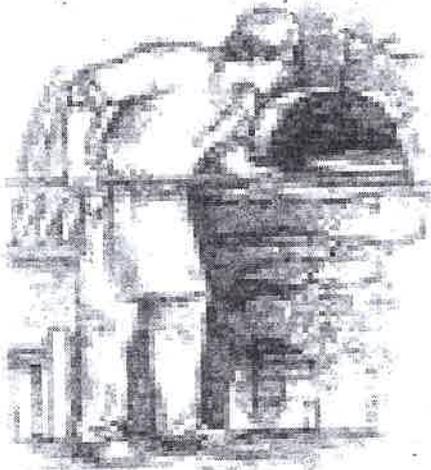
J'ai commencé ma formation de boulanger, pré-apprentissage, Cap et Bp soit 5 années de formation à l'âge de 14 ans. Après obtention de mes diplômes, je suis parti travailler 3 ans en suisse. Par la suite, j'ai décidé il y a maintenant 4 ans de m'installer à Vandoeuvre-les-Nancy.

Etant fier de mon métier et accordant une réelle importance à la qualité de mes produits et à la réalisation de la baguette de tradition française, j'ai présenté plusieurs fois ma tradition à des concours dont j'ai obtenu 2 fois le second prix de la meilleure baguette de tradition française de Meurthe et Moselle.

Aujourd'hui, voulant un peu plus de reconnaissance je suis pour l'inscription de la baguette de tradition française au patrimoine de l'UNESCO afin que notre savoir faire soit reconnu comme unique à travers le monde entier.

SINIC Kévin
Artisan Boulanger à Vandoeuvre-les-Nancy (54)





BOULANGERIE - PATISSERIE

I. SOURDON

32 rue du Général de Gaulle

27300 BERNAY

Tél : 02 32 43 20 78

Fax : 02 32 43 07 53

Siret: 347 416 638 000 26

TVA: FR58347416638

code APE: 1071C

RECÛ
Le 24 JUL. 2020
Répondre le

Fils de fermier dans une petite commune de Normandie Tocqueville! Le boulanger qui faisait des tounées passait deux fois la semaine pour nous déposer deux pains de quatre livres, et nous mettait en plus ce que l'on appelait une flute pour compenser la pesée! Baguette que l'on devait souvent avoir le repas du midi tout nous aimions la croute avec beaucoup moins de mie!

Des vacances chez mon oncle boulanger il m'en fallait pas plus pour que je'embrasse le métier de boulanger.

J'espère que la Baguette française qui me rappelle tellement de bons souvenirs de mon jeunesse sera bientôt élue au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco -



Boulangerie - Pâtisserie

6, rue Renaudière Devaux – 97420 LE PORT

☎ : 02 62 42 15 03

☎ : 02 62 43 85 49

Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale
De la Boulangerie Pâtisserie Française
27, Avenue d'EYLAU
75016 paris

Le Port, le 30 Septembre 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO

En 1995, avec l'aide d'un formateur de l'IBNP, avec mon équipe, nous avons lancé la baguette de tradition française à La REUNION. Face à la réaction des clients, j'ai interpellé le formateur, lui demandant si on ne faisait pas fausse route. Sa réponse a été immédiate : laisse moi faire et sois confiant car on en reparlera dans quelques temps !

Aujourd'hui, la consommation de pain par jour et par habitant a dépassé celle du riz.

Fier de cette évolution, je vous adresse par la présente mon total soutien à la démarche que vous avez initiée.

Toute notre équipe et nos clients espèrent que la culture de la baguette de pain soit élue par l'UNESCO

Je vous prie de croire Monsieur Le Président à l'expression de mon profond soutien.

Bien cordialement

Norbert TACOUN



Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
et de la Boulangerie-Pâtisserie Française
27 av d'Eylau
75016 PARIS

Paris, le 20 août 2018.

Objet : candidature de la baguette de pain française à l'Unesco.

Monsieur le Président,

La baguette de pain française est la plus populaire ambassadrice du pain. Elle est la plus célèbre et la plus consommée des pains français.

La baguette est également un mets de choix qui accompagne aussi bien le petit déjeuner que le fromage en fin de repas.

On en arrache le croûton pour la grignoter encore chaude, en sortant de la boulangerie.

La baguette de pain française implique toute la filière, du semencier jusqu'au boulanger en passant par le céréalier, le meunier et le levurier.

Elle est l'interprétation de quatre simples ingrédients par la main du boulanger.

A l'étranger, elle est un marqueur fort du savoir-vivre à la française.

Chaque année depuis 1986, la Fête du pain sur le parvis de Notre-Dame de Paris attire des milliers de visiteurs, tous intéressés à observer la fabrication de la baguette et impatients de la déguster.

Les visiteurs étrangers se font photographier avec une baguette et ces photos font le tour du monde sur les réseaux sociaux. Se représenter avec une baguette de pain, c'est être à Paris !

La France possède un tissu de boulangeries artisanales unique au monde, dans chacune de celles-ci, la baguette est confectionnée.

Répondant à un vrai savoir-faire français, la baguette mérite d'être distinguée et mise à l'honneur.

Je soutiens votre initiative pour inscrire « les savoir faire et la culture de la baguette de pain française à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco ».

Soyez assuré Monsieur le Président de mon soutien et de mes sentiments les plus cordiaux.

Franck Thomasse
Président.

**Mr Dominique Anract Président de
Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
27 Avenue d'Eylau
75016 Paris.**

Barbizon, le Dimanche 12 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Je vous prie de recevoir ce jour ce courrier de témoignage de ma part afin de soutenir la candidature de notre baguette Française artisanale au classement du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

En effet, on a tous en nous un souvenir de la première boulangerie de notre enfance... De la première fois où l'on est allé chercher son pain ! De la chouquette que nous offrait la boulangère... De la baguette dont on croquait le quignon sur le chemin du retour... !

On a tous plaisir chaque jour à aller chercher notre baguette chez le boulanger et à y retrouver au hasard des horaires de chacun, là notre voisin, ici un vieil ami... un ancien professeur, les parents d'élèves de l'école des enfants... Tailler 5 minutes la conversation ; Prendre des nouvelles de chacun, puis retourner vaquer ses occupations... pour mieux revenir le lendemain...

La boulangerie est un petit sasse rempli de multiples instants de vies qui s'y croisent... Elle participe à construire l'âme d'un village, d'un quartier. On y a tous une partie de notre histoire.

Nous sommes tous indéniablement liés à, et par, notre boulangerie et le plaisir que nous retrouvons tous à venir chercher et déguster, entre autres, notre baguette ...

... Ce sont principalement tous ces petits instants précieux qui me passionnent dans le métier que j'ai épousé avec mon compagnon !

Notre baguette fait partie intégrante de notre vie quotidienne à tous. Elle est devenue peut-être même tellement évidente qu'elle peut paraître banale aux yeux de certains français ... et pourtant...

Nous Français, nous ne nous rendons plus vraiment compte de la chance que nous avons que lorsqu'en séjour à l'étranger nous nous mettons en quête désespéré de d'une boulangerie Française ! Nous réalisons alors à ce moment-là le caractère exceptionnel de notre Baguette !

La boulangerie Française artisanale, et plus précisément sa traditionnelle baguette, relève d'un savoir-faire unique au monde déjà largement reconnu en dehors de notre hexagone...

C'est pour toutes ces raisons que je soutiens la Confédération Nationale de Boulangerie et pâtisserie Française dans sa démarche de vouloir faire reconnaître notre symbolique baguette au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Il s'agit de faire reconnaître un savoir-faire, mais aussi notre histoire commune... des lieux et des plaisirs, des souvenirs qui nous lient et nous relient tous !

Je ne peux pas douter de l'évidence de l'aboutissement positif de cette démarche !

Cordialement.

Mme Stéphanie Tiffonnet

Présidente de la Maison de la Boulangerie de Seine et Marne.

Et boulangère artisanale installée à Barbizon.

Mr et Mme Torres Bernard
563 avenue des fils Marescot
83200 Toulon

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS



Toulon le 20 Juillet 2020

**Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire
artisansaux et la culture de la baguette de pain » à
la Liste représentative du patrimoine culturel
immatériel de l'humanité de l'UNESCO**

Mr le Président,

Boulangier de père en fils depuis
plusieurs générations, la boulangerie
fait vraiment partie de notre vie.

C'est pour cela qu'il serait
formidable que ce savoir faire soit
reconnu par l'UNESCO et que la

« baguette de pain » soit inscrite au
patrimoine

Cordialement

Torres Bernard boulanger à

Toulon(83)





Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

à VIVEROLS le 21/08/2020

Objet: Soutien à la candidature «des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain» à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Après avoir passé quelques années en hôtellerie restauration, notamment en cuisine, je me suis senti un peu perdu, sans trop savoir quoi faire de mon avenir. J'ai alors tenté de rejoindre le monde de la boulangerie et ce qui m'a tout de suite surpris c'est comment avec simplement de l'eau, du sel et de la farine on pouvait obtenir un produit aussi bon que la baguette de tradition!

Cela a éveillé une telle curiosité en moi, j'ai retrouvé des valeurs qui me correspondent, faire un produit excellent avec des matières premières que l'on a à proximité. Je suis fier chaque jour de sortir de mon fournil cette belle baguette que seul un savoir-faire artisanal de qualité peut rendre exceptionnelle, une valeur forte.

Toute notre équipe et nos clients espèrent que notre savoir-faire artisanal devienne un patrimoine mondial en étant élu par l'Unesco

Avec mes salutations distinguées,

TOURNEBIZE Mathieu
Boulangers à VIVEROLS (63)

Madame Cécile TRACOL
Secrétaire du Groupement Pro de la Boulangerie-Pâtisserie
de l'Ardèche & de la Fédération régionale de la Boulangerie
Auvergne Rhône-Alpes

Ex-boulangère en Ardèche

550 Chemin de Vert

07300 ETABLES

M Dominique ANRACT
Président de la Confédération
Nationale de la Boulangerie Pâtisserie
Française
27 Avenue d'Eylau
75014 PARIS

Etables,

Le 7 juillet 2020

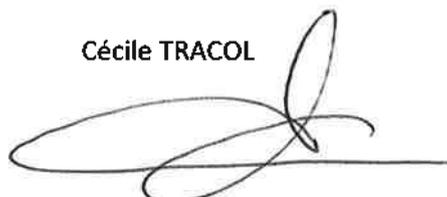
Bonjour,

Il y a quelques années, j'étais boulangère dans un petit village d'Ardèche, où je réside toujours. Nous avons repris, mon mari et moi, la boulangerie-pâtisserie familiale et de ce fait, étions la 3^{ème} génération de boulangers au village. Les tournées dans la campagne environnante s'imposaient. Après la naissance de nos 3 garçons, j'ai embauché une employée de vente au magasin et remplacé mon mari aux tournées. Cela ne fut pas sans mal car conduire un camion sur les petites routes d'Ardèche relève quelquefois d'une certaine dextérité ! Ce fut difficile mais j'ai été tellement récompensée par l'accueil de ces « clients » qui n'attendaient que ma visite pour pouvoir parler à quelqu'un, partager un verre ou une tasse de café, ou tout simplement se tenir informés de la vie quotidienne... ! Le pain était le lien et rien ne pouvait couper le lien, ni le mauvais temps, ni le retard de la livraison, ni la maladie. Nos congés étaient souvent mal vécus car cela supposait qu'ils devaient s'organiser pour s'approvisionner pendant notre absence et souvent, c'est nous qui trouvions la solution.

Je voudrais vraiment que la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité pour la raison que je viens d'évoquer car plus qu'un aliment, elle reste un lien entre les générations.

Bien à vous.

Cécile TRACOL



M. Hervé TRACOL
Boulangers
Le Village
07300 ETABLES

M. Dominique ANRACT
Président de la CNBF
27 Avenue d'Éylau
750016 PARIS

Étables,
le 15 Juillet 2020

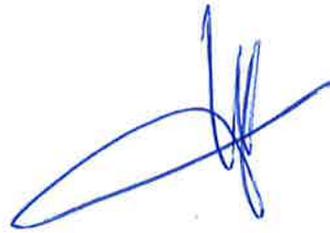
Bonjour le Président,

Artisan boulangers, ^gème génération, autant dire que le pain, je le connais sous toutes ses formes !
J'ai le souvenir le plus marquant de ce métier restera l'odeur ! L'odeur qui envahissait toute la maison dès 6h00 du matin, l'odeur qui se répandait, au magasin, dans la réserve et dans la rue ! d'odeur mais aussi le craquement de la croûte, le crépitement des baguettes à la sortie du four ... impossible d'oublier ces sensations, ces émotions !

Quel noble produit ! J'espère de tout cœur

que notre savoir-faire artisanal de la
baguette de pain soit inscrit au patrimoine
culturel immatériel de l'UNESCO.

Salutations,

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, sweeping loop on the left and several vertical strokes on the right.

J. Hervé TRACOL
Artisan Boulanger

EURL LE FOURNIL DE MON PERE

5 rue du Commandant Rolland

25310 HERIMONCOURT

Hérimoncourt, le 25/08/20

Monsieur D. Anract

Président de la Confédération Nationale de

La Boulangerie Pâtisserie Française

27 avenue d'Eylau

750016 PARIS

OBJET : Soutien à la candidature "les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain" à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Etant artisan boulanger pâtissier depuis 15 ans, je suis tellement conscient que nous nous devons de conserver et faire perdurer notre savoir-faire artisanal. Mon père était artisan également et c'est à travers les générations que nous nous accrochons à défendre les bons produits, fabriqués dans nos fournils avec des matières premières de base de qualité qui grâce à notre savoir-faire nous permettent de fabriquer une baguette de tradition.... ARTISANALE. Tellement représentative de notre pays la FRANCE.

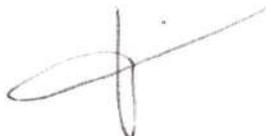
Les clients sont très attachés aux bons produits de qualité, et encore davantage face à la crise sanitaire que nous traversons, et qui les rend plus sensibles au fait de consommer à la fois local, en privilégiant l'artisanat.

Ce serait formidable que la culture de la baguette de pain soit reconnue par l'UNESCO comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Nous serions tellement soutenus avec une telle mesure.

Bien à vous,

Artisanement vôtre,



VALCIN Cyril
ARTISAN Boulanger à Hérimoncourt

EURL LE FOURNIL DE L'ISLE

14 Rue du Maréchal de Lattre de Tassigny

25250 L'ISLE SUR LE DOUBS

L'Isle sur le Doubs, 25/08/2020

Monsieur D. Anract

Président de la Confédération Nationale de

La Boulangerie Pâtisserie Française

27 avenue d'Eylau

750016 PARIS

OBJET : Soutien à la candidature "les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain" à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Je soutiens de tout mon engagement à l'artisanat, le savoir-faire de nos boulangeries.

Tout le travail effectué chaque nuit dans nos fournils, doit être protégé. Je suis artisan boulanger pâtissier depuis 10 ans et forme des apprentis pour que notre métier perdure et ne laisse pas la place à une boulangerie uniquement industrielle.

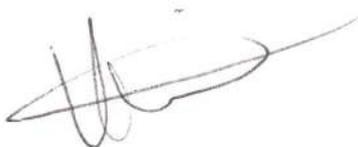
La baguette française artisanale doit être protégée et reconnue.

Nos clients sont sensibles à la qualité que nous produisons et ne manquent pas de nous dire comme ils apprécient de déguster une bonne baguette artisanale. Nous ne manquons pas de leur parler du projet que nous soutenons aujourd'hui.

Toute mon équipe, et nos clients espèrent donc que la culture de la baguette soit élue par l'UNESCO.

En y croyant très fort,

Cordialement



VALCIN Sébastien
ARTISAN Boulanger à l'Isle 16 - Doubs

Boulangerie LE FOURNIL SARRASSOIS

7 Place Bochirol

07370 SARRAS

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

SARRAS

Le 13 juillet 2020

Monsieur le Président,

Nous avons été témoins de l'assiduité d'un de nos clients pendant la période du COVID 19. En effet, cette personne, dont l'âge est déjà bien avancé, nous a épaté pendant le confinement car elle réside dans le département limitrophe et à tout de même un pont à traverser pour venir chercher son pain à notre boulangerie.

Son domicile étant à proximité d'autres boulangeries, nous étions certains de ne plus la voir pendant la période de confinement ayant une attestation de déplacement à fournir ce qui ne lui facilitait pas la tâche. Et bien non, confinement ou pas, attestation ou pas, ce monsieur nous a clairement expliqué que pour rien au monde, il ne changerait de boulangerie...que sa baguette de pain était « sacrée » et qu'il était prêt à l'expliquer à la gendarmerie !

Voilà pourquoi, nous espérons vivement que la culture de la baguette de pain soit inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Bien à vous,

Eddy VELIT

Artisan Boulanger

**SARL LE FOURNIL
SARRASSOIS**

Au Capital de 66.000 €

7, place Bochirol

07370 SARRAS

Tél. 04 75 23 08 79

SIRET 523 704 385 00013 - APE 4871 C

Boulangerie Viaux
des maonniers
10 grande rue
25530 Vercey
Tel. 03.81.58.39.02

Monsieur D. Anract
président de la confédération Nationale
de la Boulangerie pâtisserie Française
27 avenue d'eylau
750016 Paris

Avercel le 24/08/2020

Monsieur le président.

Toute nos équipe et nos clients espèrent vivement que
la baguette de pain soit reconnue par l'unesco comme
un patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Cordialement

Viaux Cyril et carole





Monsieur Dominique ANRACT
**Confédération Nationale de la Boulangerie-
Pâtisserie Française**

27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

Monsieur le Président,

La baguette de pain française est un aliment emblématique de notre patrimoine alimentaire. 98 % des Français mangent du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France.

Se rendre à la boulangerie est une pratique sociale populaire qui rythme la vie des Français et transcende les oppositions entre classes sociales, régions, villes-zones rurales, etc. Réparties sur tout le territoire français, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et contribuent significativement à la préservation des centre-ville et au dynamisme des territoires.

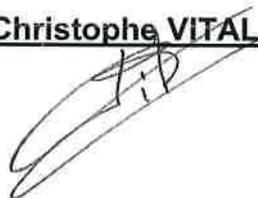
Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social et familial véhiculés par la baguette de pain rendent ses savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'UNESCO.

Par ce courrier, en tant que Président du Syndicat des Boulangers de l'Ariège, j'apporte mon soutien à la candidature de la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française à l'UNESCO.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à mes plus cordiales salutations.

Le Président du Syndicat des Boulangers de l'Ariège ,

Christophe VITAL



Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Besançon, le 27-08-2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

*petite anecdote: lorsque j'étais petit les rôles dans la famille étaient bien définis et le mien était d'aller chercher le pain frais tous les matins en vélo à la boulangerie du village
J'étais tout naturellement attiré et guidé par l'odeur du pain chaud et le boulanger était toujours de bonne humeur et me proposait de me faire visiter son fournil*

Toute notre équipe et nos clients espèrent que notre savoir-faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco
Avec nos salutations distinguées

*Mr Olivier Vonin
Artisan Boulanger à Besançon*



**Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS**

A Les Hôpitaux Neufs le 28 aout 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Depuis que je me suis mis à mon compte c'est avec un grand plaisir et un honneur que je vois les enfants en bas âge qui savent à peine parler et qui rentrent dans ma boutique et disent « pain, pain, pain ! » en tendant les bras vers leur parent qui achètent une bonne baguette tradition croustillante pour avoir un morceau à se mettre sous la dent.

C'est avec beaucoup d'humanité que mon équipe apprécie fournir des baguettes de qualités pour satisfaire petits et grands.

Toute notre équipe et nos clients espèrent que la culture de la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Bien cordialement,

Alexandre Vuez

Artisan boulanger à Les Hôpitaux Neufs





Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Laval , 9 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Boulangier ,c'est avant tout y mettre tout son cœur et son énergie
J'adore ça, l'odeur, la transformation du produit...l'expliquer aux clients , leurs donner envie !

Le pain, est un aliment journalier et incontournable de notre table
On a l'impression que l'on partage leurs repas .

Ce serait formidable que les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain soient choisis par l'Unesco

Bien à vous,

Artisan boulanger à LAVAL

Monsieur D.Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

Créon d'Armagnac,
Le 13 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Dans ma jeunesse, il y a presque 40 ans, j'avais effectué un job d'été dans une boulangerie ; à voir ce boulanger pétrir cette pâte et en sortir de belles baguettes bien croustillantes et de penser que cela donnerait du bonheur à ceux qui allaient les déguster, c'est cela qui m'a décidé à devenir boulanger.

Au jour d'aujourd'hui, j'ai toujours autant de plaisir à fabriquer ces baguettes pour nos clients qui nous remercient chaque jour de leur qualité.

Nous serions tous fiers que les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain soient choisis par l'UNESCO.

Bien à vous,



Artisan Boulanger à Créon d'armagnac

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
De la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Le 03 août 2020,
A Saint-Hilaire de Brethmas.

Objet : soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO

Quand en fin d'après-midi nous n'avons plus de baguettes et que les clients nous demandent pourquoi on reste ouvert alors que l'on a tous les autres produits de boulangerie, pâtisserie, snacking à vendre, cela nous montre toute l'importance de la baguette.

Nous serions tous fiers que la culture de la baguette de pain soit reconnue par l'UNESCO comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Cordialement

Artisan Boulanger
A Saint-Hilaire de Brethmas

A handwritten signature in dark ink is written over a circular stamp. The signature is cursive and appears to read 'D. Anract'. The stamp is faint and contains illegible text, likely the name of the bakery or the artisan's name.

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération
Nationale de la Boulangerie
Pâtisserie Française
27 Avenue d'Eylau.
750016 PARIS.

EURL BOULANGERIE
PÂTISSERIE BOSCO.
102 Rue Suffren 97410
Saint-Pierre.

A Saint-Pierre le 12/08/2020

Objet : Soutien à la candidature des savoirs faire artisanaux et
la culture de la baguette de pain à la liste représentative du
patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Ici, nous voulons tous que la culture de la baguette de
pain soit inscrite au patrimoine culturel immatériel de
l'Unesco.

Bien cordialement.

EURL BOULANGERIE
PÂTISSERIE BOSCO
102 RUE SUFFREN 97410 ST-PIERRE
SIRET: 853 021 087 00012
APE: 1071C

SARL DP21

LES DELICES DE LA PLACE

Boulangerie - Pâtisserie

20 Place des Carmes

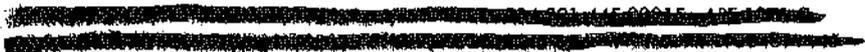
54300 LUNEVILLE

A l'intention de la fédération de la boulangerie

Bonjour,

Avec toute notre équipe ainsi que notre clientèle, nous espérons que notre baguette de pain soit reconnue par l'UNESCO comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Boulangerie Pâtisserie
"Les délices de la Place"
20, Place des Carmes
54300 LUNEVILLE
Tél : 03 83 89 24 54
SARL DP21 CS : 2 000 € APE : 1071C
N° SIRET : 801 914 235 00016 - RM NANCY





Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

à Chamblet le 19 Août 2020,

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Lors de mon enfance , je me rappelle de nos quatre heures en rentrant de l'école , Ma maman nous attendait mon frère et moi dans la cuisine pour nous demander ce qu'on voulait ,gâteau ou un bout de baguette beurrée parsemé de cacao , Mummm un régal , Je sens encore ce goût dans ma bouche , de se croustillant,

Je pense que mon amour pour le pain vient de la ,

Chaque personne a son histoire avec une baguette et moi, en l'écoutant chanter tous les matin a la sorti de mon four , je me dis que je n'aurai rien fait d'autre que de la faire naître , connaître et me battre pour la faire reconnaître

Nous espérons fortement que la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Cordialement

Artisan Boulanger à CHAMBLET (03170)



**FEDERATION DES BOULANGERS
ET DES BOULANGERS-PATISSIERS
DE SEINE-MARITIME**

150, boulevard de l'Europe
B.P.1032 - 76171 ROUEN CEDEX 1
Tél 02 35 58 17 60
e-mail : syndicat76@cannelle.com

C.N.B.F.
A l'intention de M. le Président
Dominique ANRACT
27, Avenue d'Eylau
75782 Paris cedex 16

Rouen, le 10 Août 2018

Objet : Soutien à la candidature de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Monsieur le Président,

Nous vous informons que les artisans boulangers de notre Fédération soutiennent unanimement votre initiative d'inscrire « la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française » à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

En effet, si nos artisans boulangers multiplient les variétés de pains pour satisfaire leur clientèle, la baguette demeure sans équivoque le pain quotidien préféré des français, qui vouent une passion quasi liturgique à ce symbole de la gastronomie française, couronné par un prix annuel décerné chaque année à l'occasion de la Fête du Pain sur le parvis Notre-Dame, rappelons-le.

Notre artisanat boulanger tient toujours, en France, près de 60% du marché du pain, et ce pourcentage, plus que conséquent, permet de maintenir un tissu économique de proximité et un lien social essentiel à l'équilibre de nos territoires, car la boulangerie reste un commerce fédérateur par excellence : c'est là que tout le monde se retrouve, où l'on envoie son enfant faire son premier achat (*la photo de Robert Doisneau est sans doute mondialement connue*) et où toutes les classes sociales se côtoient pour acheter leur baguette.

Sur notre seul département de Seine-Maritime, ce ne sont pas moins de 630 boulangeries artisanales et 4 000 personnes qui quotidiennement oeuvrent à satisfaire une clientèle au travers d'un service et d'une baguette de pain qui se veut de qualité.

Ainsi, s'il reste aujourd'hui un milieu indissociable de l'artisanat, c'est bien la boulangerie avec ses 10 millions de personnes qui franchissent quotidiennement les portes de nos commerces pour y acheter majoritairement leur baguette de pain.

Nous restons naturellement à votre entière disposition, Monsieur le Président, pour vous apporter le soutien qui vous sera nécessaire dans le cadre de cette candidature auprès de l'UNESCO.

Nous vous prions de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de nos sentiments les meilleurs.

Alain DECOUFLET
Secrétaire Général

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop followed by a horizontal line extending to the right.

Christian SOTTOU
46 Chemin de Perpignaa
64.110 JURANCON

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Pau le 17 juillet 2020,

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Le pain a toujours représenté l'aliment de base des repas , qui a unis les hommes à travers les siècles.

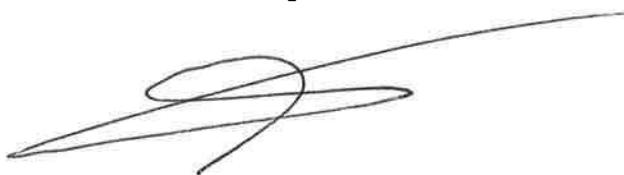
Les Boulangers Artisans, sont les premiers acteurs sur tout le territoire du lien social.

Ce vieux métier est plus que jamais moderne , grâce au maintien d'un travail de qualité.

La baguette Artisanale est bonne pour la santé, et répond plus que jamais aux préoccupations éthiques de la population.

Je souhaite très vivement que la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Christian SOTTOU
Secrétaire Général
Fédération Boulangerie-Pâtisserie 64



Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Châlons, le 30 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

La baguette de pain est pour moi indispensable dans mon quotidien ; au fil des années, elle a su se décliner dans de nombreuses recettes toutes aussi appétissantes les unes des autres. Ce qui fait sa richesse c'est qu'elle est différente d'une région à une autre, d'une boulangerie à une autre.....

J'espère tellement que les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain soient choisis par l'UNESCO.

Bien à vous.

Séverine Barré
Secrétaire de la Fédération de la Boulangerie et
boulangerie-pâtisserie de la Marne.



Mme Carole SCHOOR
7 rue de la Tuilerie
54115 VANDELÉVILLE

Vandeléville, le 25 août 2020

M. Dominique ANRACT
Président de la Confédération
Nationale de la Boulangerie
27, avenue d'Eylau
75016 PARIS

Monsieur le Président,

Je soutiens la candidature de la baguette de pain pour une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

La Baguette Française est un symbole du patrimoine culinaire de notre pays.

Chaque seconde ce sont 320 baguettes de pain qui sont produites et consommées en France, soit 20 milliards par an.

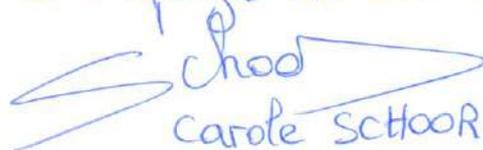
95% des Français consomment du pain.

Le savoir-faire de nos boulangers artisans est reconnu dans le monde entier.

Je défends cette profession depuis 40 ans en tant que Secrétaire Générale de la Fédération des Artisans Boulangers de Meurthe-et-Moselle, j'ai suivi son évolution.

Je serais heureuse de voir cette reconnaissance de la baguette de pain française à l'apogée de ma carrière.

Bien cordialement,


Carole SCHOOR

Structures d'enseignement, professeurs et apprentis

C.N.B.F.
A l'intention de M. le Président
Dominique ANRACT
27, Avenue d'Eylau
75782 Paris cedex 16

Rouen, le 10 Août 2018

Objet : Soutien à la candidature de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Monsieur le Président,

Nous tenons à vous féliciter et à vous faire part de notre entier soutien quant à l'initiative et aux démarches entreprises visant à candidater en vue de l'inscription de « la culture et les savoir-faire de la Baguette française » auprès de l'UNESCO.

En effet, et au delà du fait que notre baguette soit perçue comme un véritable symbole de la culture française et de son art de vivre, elle est emblématique de notre gastronomie et son savoir-faire s'exporte désormais aux quatre coins de la planète, au point qu'il reste peu d'endroits dans le monde où l'on ne puisse la trouver.

Si la France est réputée à travers le monde entier pour sa cuisine raffinée et de grande qualité, elle l'est aussi et sans aucun doute pour l'une de ses spécialités boulangère : la baguette de pain !

Nombreux sont les amateurs de cette baguette qui viennent depuis des années en France, notamment au sein de notre Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie, pour se former à la boulangerie et ainsi reproduire les mêmes baguettes d'exception que l'on connaît à la France.

Ainsi, ce ne sont pas moins de 20% des effectifs de stagiaires qui sont accueilli à Rouen chaque année en provenance de l'étranger pour se former au métier de boulanger, en sachant que nos formateurs assurent aussi de fréquentes missions de formation pour des entreprises et des écoles étrangères.

Parmi les tous derniers déplacements, citons bien sûr bon nombre de pays européens, mais aussi l'Argentine, la Chine, la Corée, le Japon, le Maroc, le Sénégal, le Mexique, la Russie, autant dire tous les continents.

D'une composition pourtant simple, la baguette est loin d'être un simple aliment et sa confection nécessite un savoir-faire, un apprentissage rigoureux sur un plan technique que notre établissement s'évertue à dispenser depuis maintenant plus de 50 ans à travers le monde.

Enfin, si notre métier d'artisan boulanger continu à susciter de nombreuses vocations sur l'hexagone, relevons qu'un nombre croissant de boulangers français s'exportent à l'étranger, tels de véritables 'ambassadeurs' de notre baguette, devenue l'un des symboles typique de la France.

Réitérant nos plus vifs souhaits de réussite à cette candidature à l'UNESCO portée par notre profession, veuillez croire, Monsieur le Président, à l'assurance de nos sentiments respectueux.

Jean-Paul MARTIN

Président

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J.P. Martin', enclosed within a large, loopy oval flourish.

REÇU

Le 06 JUIL. 2018

Répondu le

A l'attention de Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie française
27, rue d'Eylau
75016 Paris

Paris, le 30 juin 2018

Objet : lettre de soutien à l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO .

Monsieur le Président,

Bien que présent dans pratiquement toutes les cultures et dans tous les coins du globe, le pain dans sa forme baguette est autant un symbole culturel qu'un savoir-faire typiquement français reconnu internationalement.

Que ce soit avec humour, dans la représentation caricaturale du « français moyen », baguette sous le bras, ou dans sa version de consommation « sur le pouce », ancêtre du snaking et du take away, du fameux casse-croûte baguette/jambon de Paris, en consommation quotidienne et familiale, ou encore en déclinaison gastronomique aux farines et levains sélectionnés, la baguette est plus qu'un aliment de grande consommation, elle est un morceau d'histoire vivante, de pratique sociale, le reflet d'un mode de vie. Elle est trans-catégories sociales et économiques, on la trouve dans toutes les maisons particulières, dans tous les types de restaurants.

Appartenant au patrimoine commun des français, contrairement à d'autres types de pain élaborés dans d'autres pays, elle est avant tout le fruit du travail de professionnels, et non d'une fabrication ménagère. Ce savoir-faire, faisant intervenir technique et choix de la matière première est également très particulier à l'histoire de la boulangerie française que l'on ne retrouve pas ailleurs. A priori, il n'y a pas plus simple à faire : farine, eau, levain, sel... Et pourtant, selon les choix opérés, quelles différences d'aspect, de couleur, de saveur, de texture, de mie et de croûte... c'est tout le savoir du boulanger.

On ne peut passer sous silence l'importance en amont du travail des producteurs de céréales, des agriculteurs qui vont rechercher, cultiver les variétés qui vont donner ses spécificités à la baguette de pain française.

Ma position de directeur d'une école de gastronomie accueillant nombre d'étudiants du monde entier me permet de juger aisément la reconnaissance internationale de la baguette de pain française : ils viennent chercher en France un savoir-faire boulanger que l'on ne peut apprendre vraiment que dans le milieu culturel où il est né.

La baguette de pain est un modèle culturel complet, qui rassemble des pratiques agricoles, des talents, des techniques de fabrication et des coutumes et manières communautaires ancestrales. C'est pour toutes ces raisons que je soutiens l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'B. de Monte', with a stylized flourish at the end.

Bruno de Monte
Directeur de FERRANDI Paris

M. Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Paris, le 30 juin 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président, Cher Dominique,

J'ai pris connaissance de votre projet de candidature des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO et je tenais à vous apporter mon soutien dans cette démarche.

À l'École Cuisine Mode d'Emploi(s), que j'ai créée en 2012, nous proposons une formation en boulangerie en 8 semaines qui débouche sur un certificat professionnel permettant une mise à l'emploi en qualité de commis de boulangerie. À l'issue de cette formation, nous accompagnons nos stagiaires vers l'emploi pour nous assurer de leur insertion professionnelle.

Je suis convaincu de la possibilité d'innover en matière de transmission des savoir-faire boulangers et me réjouis du projet de création d'un Certificat de Compétence Professionnelle proposé dans la candidature, diplôme dont les porteurs de projets d'insertion ressentent aujourd'hui le manque.

Par ailleurs, je serais ravi de mettre à votre disposition mes différents ouvrages en lien avec la baguette pour aider votre projet de bibliothèque virtuelle.

Vous souhaitant une belle réussite pour votre initiative,

Bien cordialement,

Thierry Marx



Paris
Le 30 Août 2018

M. Dominique Anract
Président
Confédération nationale de la
boulangerie-pâtisserie française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Monsieur le président,

Objet : Soutien du projet d'inscription de la baguette de pain française sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO

Par la présente, les Compagnons du Devoir saluent l'initiative de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française de porter la reconnaissance de la baguette de tradition française au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Ce projet d'envergure représente pour nous la reconnaissance d'un produit mondialement connu qui implique le grand professionnalisme des femmes et des hommes de métier qui la fabriquent chaque jour à plusieurs millions d'exemplaires, dont la connaissance des techniques s'acquiert par la formation et la multiplication d'expériences, en s'appuyant sur les fondamentaux de la boulangerie française de l'exigence de la qualité et du service.

Ce professionnalisme transmis de génération en génération fait évidemment écho à l'objet de notre association : « Permettre à l'homme de s'accomplir dans et par le métier dans esprit d'ouverture et de partage », ce partage des savoir-faire, indissociable au savoir être, étant le socle même des Compagnons du Devoir.

Chaque année, les Compagnons du Devoir forment plus de 450 jeunes à la boulangerie du CAP à la licence. La baguette de tradition française est présente dans chaque programme de formation.

Depuis le décret pain de 1993, les Compagnons boulangers ont toujours été acteurs dans la mise en œuvre et la promotion de la baguette de tradition française, fleuron de ce symbole social que représente le pain depuis des millénaires. L'essentiel est de le fabriquer simplement et sans extravagance, sans additif et sans surgélation, à l'image de la baguette de tradition française.

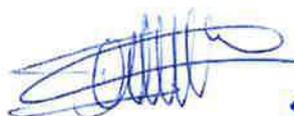
L'Association ouvrière des Compagnons du Devoir apporte son vif soutien pour la reconnaissance de la baguette de tradition française au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Cordialement

M. Jérémie Mosnier
Premier conseiller



M. Sébastien Chiron
Délégué des Compagnons
boulangers, pâtisseries
vignerons et charcutiers



M. Jean-Claude Bellanger
Secrétaire général



Monsieur Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
75016 Paris

A Shanghai, le 14 juillet 2018

Objet : Soutien à l'inscription de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Créé en 2008 par un groupe de bénévoles français qui souhaitent mettre leurs compétences au service du bien commun en Chine, le programme Shanghai Young Bakers aide les jeunes Chinois défavorisés à sortir de la pauvreté en leur offrant une formation intensive d'un an en boulangerie française.

Aujourd'hui, plus de 240 jeunes marginalisés ont ainsi pu acquérir des compétences reconnues et demandées sur le marché chinois, et vivre de manière digne et indépendante. Notre projet est soutenu par des dizaines de partenaires qui apprécient le professionnalisme et la pertinence de notre formation, et qui souhaitent contribuer au rayonnement du savoir-faire boulanger afin de préserver sa qualité artisanale.

La baguette est certainement le produit qui déconcerte le plus nos élèves lorsqu'ils commencent leur formation à Shanghai Young Bakers. Croûtée, salée, de forme singulière, elle représente ce qu'il y a de plus nouveau à leurs yeux. Et pourtant, à la fin de l'année scolaire, après s'être évertués, sans relâche, à maîtriser son façonnage, à développer une « belle grigne », c'est souvent le produit qu'ils apprécient sinon qu'ils respectent le plus. Les efforts investis sont en effet récompensés par la fierté de faire partie d'une longue tradition d'artisans expérimentés et respectés.

Pour notre équipe, pour nos élèves, pour leur famille, l'inscription de la baguette de pain française à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO serait la reconnaissance de leurs efforts, une récompense de leur engagement, la promesse d'un avenir meilleur.

Nous vous remercions pour votre appui dans ce projet.



Cécile Cavoizy
Directrice Exécutive
Shanghai Young Bakers

Shanghai Young Bakers
Centre de formation: 3/F, Building 2, 889 Suid Road, Putuo District, Shanghai, PRC
Adresse de l'association en France : 11 rue Pierre Brossolette 92300 Levallois-Perret, France
Tél : (86) 21 6380 4427 Email : info@shanghaiyoungbakers.com
www.shanghaiyoungbakers.com



*Mr Alain Désiré MARIE
Président de l'AAINB
Association Nationale des Professeurs de Boulangerie
Meilleur Ouvrier de France Boulangerie*

*Confédération Nationale de la Boulangerie
M le Président Dominique ANRACT*

Caen, le 21 aout 2018

Objet : Inscription au Patrimoine Culturel immatériel de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Le Pain a participé à l'évolution des peuples qui l'ont consommé comme aliment de base. Une longue domestication de ce produit, durant 2000 à 3000 ans entre l'Empire Byzantin et l'Empire Romain, a permis son épanouissement sur nos territoires.

La France est devenue symbole du bon pain, grâce à l'action conjointe de l'agriculture, de la Meunerie et de la Boulangerie. La vulgarisation de celui-ci, qui était la base de la nourriture du peuple, après de multiples aléas, a su se préserver de la banalité et trouver sa propre originalité : la Baguette française.

Celle-ci, consommée journellement, est devenue au cours de ce dernier siècle le produit emblématique de la population française.

La diversification de l'alimentation a certes atténué le niveau de consommation, mais la baguette reste toujours présente à tous les repas.

La baguette Française est devenue et reste le symbole qui rassemble notre population, elle est la convivialité et le partage.

La dénomination de la baguette française, devenue baguette de tradition française afin de la protéger des industriels, mérite toujours sa place et notre appellation lui a permis de rester notre pain quotidien.

C'est pourquoi, Monsieur le Président, je soutiens pleinement la demande d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité et j'espère que nous obtiendrons cette reconnaissance.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes meilleures salutations.

Alain désiré MARIE

Mr Alain LAFAYE
Vice-Président de l'Association Nationale
des Professeurs de Boulangerie
12, rue la Cordonnelle
24420 SARLIAC sur L'ISLE
Tel : 06 86 82 01 68

à

Mr Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
75016 PARIS

Objet : Demande d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Monsieur le Président,

C'est avec grand plaisir que j'apporte mon total soutien à votre demande pour l'inscription de la Baguette Française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

En effet, depuis plus d'un siècle notre baguette est associée de manière indéfectible à l'image du citoyen français. Pas seulement le citoyen, mais sur tout le territoire, la baguette française n'a pas cessé de se développer et de faire partie intégrante de la vie des français.

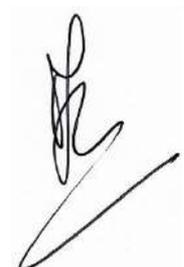
S'il fallait en témoigner d'ailleurs, il suffit de regarder l'image diffusée largement, du français avec un béret et une baguette sous le bras, et qui a été durant de nombreuses années, une caricature humoristique de notre population et de sa façon d'être.

Mais au-delà de cela, la baguette a validé ses lettres de noblesse, avec la création de la « Baguette de tradition française », en la préservant des excès des uns et en excluant de sa composition les additifs qui pouvaient l'entraîner vers des productions à caractère industriel, loin de sa nature originelle. La baguette a su rester fidèle à sa genèse.

Au cours de la formation des nombreux apprentis que j'ai eu en charge, lors de mes 35 années de professeur en boulangerie, la baguette Française a été au centre de mon enseignement, et faire découvrir par nos jeunes à la fois sa simplicité et toute sa complexité, en préservant ses qualités premières, n'a jamais cessé de me passionner et de m'enthousiasmer.

Monsieur le Président, j'espère que votre demande recevra un avis favorable et sera approuvée.
Dans l'attente de cette réponse, je vous prie d'agréer l'expression de mes respectueux sentiments.

Signé Alain LAFAYE
Vice-Président de l'AAINB



Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Poitiers le 27 juillet 2018

Objet : Consentement inscription de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Au nom des boulangers, vous avez souhaité inscrire la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. A ce titre vous avez souhaité recevoir mon soutien.

C'est avec plaisir que je vous l'accorde ce qui me donne l'occasion d'exprimer ce que la baguette représente dans ma vie professionnelle et personnelle.

La baguette, dans la catégorie des pains de farine de blé, est un pain qui présente deux particularités très spécifiques, la longueur et la répartition croûte/mie.

Sa longueur a pour contrepartie une faible section ce qui incite à la consommation et au partage sans qu'un instrument ne soit nécessaire pour la découpe.

En France, c'est un élément majeur dans la composition des pique nique, soit après transformation en casse croûtes soit pour une consommation en l'état accompagnée d'un autre produit fermenté, le fromage.

Par ailleurs, la dualité croûte mie est l'expression de la complémentarité de deux structures très différentes mais qui se soutiennent l'une l'autre, un yin/yang panaire !

La croûte est une cuirasse qui protège la mie du contact avec l'extérieure mais une cuirasse fragile dont la rupture provoque un plaisir organoleptique mais aussi auditif.

A la mastication, la croûte libère des arômes puissants de grillé, de caramel... La mie, quant à elle, est un univers de douceur tant par sa texture que par ses arômes délicats.

J'ai enseigné l'art de la boulangerie pendant plusieurs années. Il n'y avait jamais une journée de formation sans fabrication de baguettes.

D'ailleurs, la maîtrise de ce produit est indispensable si l'on veut obtenir la reconnaissance de ses pairs mais aussi celle des consommateurs. Tous les concours de boulangerie ont la baguette au programme. Pendant les dix années d'exercice de la fonction de formateur, je me souviens des discussions acharnées des apprentis autour du tapis de défournement pour déterminer qui a fait les plus belles grignes, qui est l'auteur d'un alvéolage sauvage et d'une mie souple mais légèrement élastique.

La discussion sur le goût ne venait qu'après et souvent en fin de matinée. C'est l'heure où la faim tenaille les estomacs et les quantités consommées dépassaient bien souvent le strict besoin de la dégustation...

La baguette contribuait alors à la satiété des jeunes mais elle devenait également une occasion de partage et d'échange sur un produit à la fois si courant mais également si riche de caractéristiques spécifiques et de symboles.

Gérard Brochoire

Ancien directeur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP)



Prénom Nom
Qualités

Signature

Lettre de soutien à la baguette française au patrimoine culturel et immatériel de l'UNESCO

Bonjour M Le Président, en tant que formateur et aillant voyager dans le monde entier grâce à mon métier je peux en parler.

Depuis 15 ans j'enseigne mon métier en France mais aussi à l'étranger, j'ai fait plusieurs fois le tour du monde et je peux vous affirmer que la baguette française est emblématique !

Tous les professionnels que j'ai pu rencontrer dans le monde ont pu me confirmer qu'ils aimaient la baguette.

J'ai également fait des salons professionnels dans le monde entier et la baguette est appréciée par les clients du monde entier.

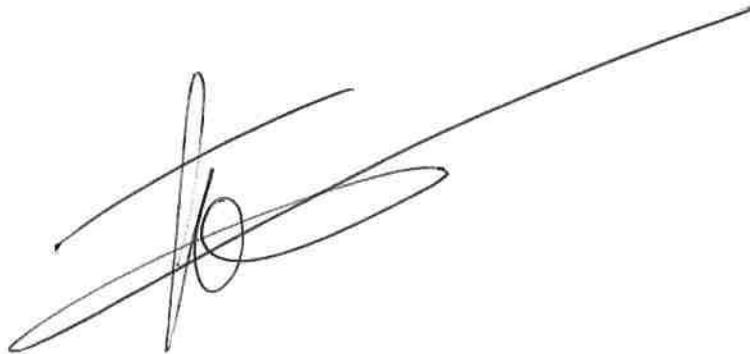
C'est pour cela que je vous envoie mon soutien car j'imagine la charge de travail pour monter des dossiers comme cela.

Bien cordialement.

Rodolph COUSTON

rodolph@hotmail.fr

Enseignant et référent en boulangerie au CFA D'Avignon

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Sainte Luce le 22/04/2020

A l'attention de M. Le président ANRACT
Confédération de la Boulangerie Pâtisserie
27 avenue d'Eyleau
75016 PARIS

Objet : Soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Monsieur Le Président,

Il m'est particulièrement agréable de soutenir la démarche de candidature de reconnaissance de la baguette et donc du pain Français à l'Institution.

Retraité de la boulangerie et de la formation en boulangerie, je suis « tombé » dans le métier dès la fin de ma scolarité à 14 ans. Il est évident que ce savoir est irremplaçable et doit perdurer pour les générations futures. La valeur de la baguette est aujourd'hui primordiale dans les familles Françaises.

Fait pour valoir ce que de droit. Le 22/04/2020

Roger FARJAUD

Retraité Formateur en Boulangerie

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Farjaud', is written over the typed name and title.

M. Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

CAEN, Le 29-04-2020

Objet : Soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

La baguette de tradition est l'emblème de la boulangerie Française.

Pour avoir participé à la dernière édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie.

J'ai pu constater que ce produit n'est pas seulement important aux yeux des Français mais aussi de toutes les nations.

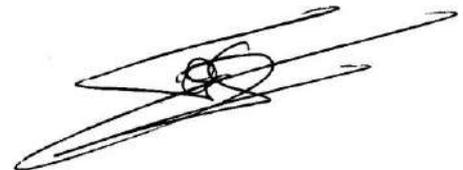
Véritable fleuron de la boulangerie c'est un produit qui m'a posé quelque difficulté lors de la préparation de ce concours.

En effet voulant allier goût, aspect, texture et rapidité cela s'est avéré complexe à organiser. Mais au final j'ai réussi non seulement à exécuter mon programme mais en plus en prenant plaisir à fabriquer cela.

Ce produit est très technique à réaliser mais celui qui s'y penche suffisamment prend beaucoup de plaisir à le faire et cela se ressent indéniablement dans le produit.

Aussi il serait regrettable de ne pas voir l'emblème de plusieurs génération de boulanger ne soit pas mis sur le devant de la scène internationale.

Valentin LEVRARD
Professeur de Boulangerie
Lycée François Rabelais IFS





Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

St Germain la Blanche Herbe le 11 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

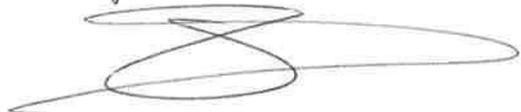
Dans ma maison, la baguette de tradition est synonyme de partage, de convivialité, de plaisir gustatif, 365 jours par an. Les expériences sont multiples, il y en a tellement que je pourrais presque vous écrire un livre. Mais je vous en soumetts deux qui auront sans aucun doute marquées ma vie et celle de ma famille.

Même confinés, la baguette de tradition, a été au cœur de nos préoccupations quotidiennes, remplir une attestation, s'échapper quelques minutes par jour, juste pour se procurer la « précieuse » et surtout échanger quelques mots à bonne distance avec le personnel de vente, les amis, les connaissances. En acheter une de plus, pour les oncles et tantes âgés et fragiles, leur déposer chaque matin à la barrière et voir leur visage s'illuminer, parce que cette baguette nous aura rapprochés comme jamais dans ces moments totalement surréalistes. Elle évoque également pour moi le passage chez l'artisan boulanger, au retour d'une pêche à pieds avec mon père, dans notre nord Cotentin chéri. Nous avons réalisé ensemble ce que nous appelions la « pêche de notre vie » deux kg de bouquets de taille exceptionnelle, que nous avons dégustés en famille, accompagnés de baguette de tradition, d'un beurre aux cristaux de sel de Guérande, le tout arrosé d'une bouteille de Sancerre blanc. Je pense que je n'ai jamais mangé autant de baguette de tradition sur un même repas depuis qu'elle existe. L'un des plus beaux souvenirs que j'ai partagés avec mon père aujourd'hui disparu.

Aussi, je voudrais vraiment que notre savoir-faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Avec mes salutations distinguées,

Dominique Martin
Enseignante en vente CIFAC de CAEN



M. Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

CUSSAC SUR LOIRE, le 15 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Depuis ma plus tendre enfance, j'ai été élevé à la baguette ! Non, ne croyez pas voir là un quelconque abus de l'autorité parentale, la baguette que j'évoque ici, c'est celle de mon boulanger : un véritable ami qui gardait sa tenue professionnelle pour faire ses tournées, veste blanche, pantalon « pied de poule », une figure du pays. Je l'écoutais arriver dans le silence du matin. Été comme hiver, le bruit de sa 2CV camionnette résonnait derrière la colline jusqu'à l'entrée de notre village. Un coup de klaxon discret pour ne pas réveiller tous les chiens du pays et le voilà garé. Les portes de maisons s'ouvraient sur Notre boulanger. Un personnage ! Il écartait tout grand les portes arrières de sa fourgonnette et là ... l'odeur de ce pain frais encore chaud, à peine sorti du four, venait caresser nos narines. Les baguettes nous attendaient, dorées à souhait, allongées sur le drap blanc qui leur servait d'écrin, prêtes à rentrer à la maison pour y être dégustées. J'avais alors ma pièce de 100 francs, il me rendait la monnaie et je recevais en échange le large sourire de ce Monsieur accompagné de ladite baguette. Quel homme pensait-on ! Levé très tôt et toujours ce mot d'humour et cette bonne humeur qui le caractérisaient. A midi, quel plaisir de retrouver cette baguette croustillante, odorante, capable d'accompagner n'importe quel plat et surtout le fromage d'Auvergne, ce merveilleux Saint Nectaire, cette fourme du Cantal ... tous ces symboles du savoir-faire français.

Plus tard, il m'a été donné de traverser notre beau pays de long en large, passant de tables d'hôtes à des restaurants de classe, et là dans chaque établissement, du petit-déjeuner au diner, l'empreinte de nos boulangers était là, systématiquement sur la table, coupée en tronçons droits, en biseau, en tartine, notre baguette nous suivait partout, sa couleur variant de l'ocre pâle au caramel, elle venait flatter nos papilles et le jeu du jugement de la meilleure baguette commençait.

Aujourd'hui, le temps a fait de moi un retraité un peu plus sédentaire, mais mon boulanger et sa baguette, c'est mon quotidien. Mon boulanger, ce n'est pas un commerçant comme les autres, sa baguette n'est pas une nourriture ordinaire, elle fait chaque jour l'objet d'une méticuleuse évaluation, bien développée, bien fendue, salée à point ...

Ancien enseignant en biologie dans un Centre de Formation d'Apprentis, cette baguette, je l'ai vue prendre forme sous les doigts habiles de futurs professionnels, sa pâte façonnée, le coup de lame donné, véritable signature de l'artisan, le glissement du tapis dans le four puis la sortie de ces œuvres d'art, brûlantes et craquantes. Mon boulanger d'aujourd'hui était mon élève d'hier, je lui ai seulement enseigné la partie scientifique de son métier mais je l'ai vu revenir comme enseignant en pratique boulangère puis comme jury d'examen ... c'est vous dire si la baguette est devenue son truc, son bébé, sa référence. Farinée ou non, je l'aime cette baguette, dans le magasin attendant au fournil d'où exhalent une délicate chaleur et de profonds parfums, elle est irremplaçable Notre baguette, elle est vivante, elle nous a fait et vu grandir. Il faut la vénérer, la célébrer, ... en faire un grand symbole national.

Rolland PORTE
Ancien professeur de Biologie au CFA de Bains en Haute-Loire



Objet : La baguette française

Le 20 août 2018

De la fantaisie à l'alimentation du quotidien, la baguette s'est façonnée pour s'inviter aux tables de la dégustation, du sensoriel et de l'histoire. Issue des pratiques d'une profession boulangère, elle s'est distinguée historiquement par la nécessité de créer ou d'innover par rapport au pain du quotidien fabriqué dans les campagnes souvent lourd et grossier.

La baguette tire, ses lettres de noblesses, ses caractéristiques descriptives, de pratiques boulangères françaises dont la spécificité est devenue, au fil des siècles, le développement de l'art du façonnage, de la fermentation et de l'optimisation d'une légèreté qui donneront naissance à une diversité de descripteurs de texture, de goût et d'arômes sur un même produit.

La baguette façonnée traditionnellement à la main, de manière douce, avec peu de compression garde au mieux la structure de la pâte expansée par les gaz de fermentation au cours de l'étape de pointage. Suffisamment serrée par la tension élastique initiée et maîtrisée des mains du boulanger, la pâte acquiert une stabilité suffisante pour la deuxième phase de fermentation, apprêtée ainsi à une optimisation de son développement jusque dans les premières minutes de cuisson.

La mécanisation du façonnage de l'après-guerre a contribué à faire évoluer vers une grande fermeté pour supporter les effets intenses de la compression. La mie de la baguette, plus régulière et plus souple, se rapproche ainsi des pains anglo-saxons et s'éloigne de fait de cette structure irrégulière qui lui est propre. La réaction des professionnels a été, après la reconnaissance du pain de tradition française, de réintroduire le façonnage manuel dans l'apprentissage en formation boulangère en 2002, forçant ainsi l'apprenti à s'adapter à des pâtes assez hydratées, difficile à maîtriser mais qui ouvre la voie à la création. C'est aussi la volonté de « recentrer » le métier autour de ce qui en est le cœur en France, à savoir, la maîtrise des fermentations et un savoir-faire manuel. Cette longueur d'avance par rapport à l'industrie de la boulangerie contribue ainsi à pérenniser l'activité artisanale de la fabrication de la baguette et du pain, très forte en France, et qui fait de la boulangerie artisanale française une découverte touristique.

Notre vocabulaire français, déposé et reconnu par la Food Agriculture Organisation (6), attribue aux pains français et à sa baguette des qualificatifs de croustillant, de craquant, de croquant qui permettent d'y associer des notions de friabilité que l'on ne retrouve pas pour qualifier la majorité des pains dans le monde. Ces caractéristiques à la fracture supposent la présence de croûte. Celle-ci est d'autant plus présente que la surface développée de la pâte et du pain sont importantes ; elle s'impose dans les formats de pains par le passage d'une forme boule à une forme longue. Ainsi la forme allongée de la baguette est avant tout la conséquence d'une recherche implicite de croûte pour obtenir ce côté friable du pain. Notre pain français peut-être en effet croustillant avec des techniques modernes dites intensifiées, craquant avec des méthodes traditionnelles plus lentes et conformes à une histoire de la profession voire croquant lorsqu'il s'agit de méthodes de pétrissage et de fermentation et de cuisson anciennes, tout simplement par la réalisation de structures alvéolaires différentes maîtrisées (5). Cette échelle de perception conduit non pas à figer la baguette mais à donner à sa croûte une diversité de résistance qui s'exprime dans l'expression « casse-croûte » ou « casser la croûte », que ce soit pour exprimer le passage nourricier du repas traditionnel à la table, de manière nomade, sous forme de tartines garnies, ou la rupture du morceau de pain que l'on mange après avoir rompu la baguette sans le besoin du couteau. Ces caractéristiques organoleptiques en font un produit aux attentes hédoniques diverses, du fondant à une longueur de

dispersion en bouche pour en apprécier les goûts et les arômes. La texture de la mie lui donne des qualités de souplesse et lui confère un moelleux sans prétention de comparaison avec les pains courants anglo-saxons. La mâche peut-être peu résistante et fondante mais aussi ferme sans être dure, appréciée ainsi par des consommateurs d'âges, de genre et d'habitudes alimentaires, différents. Si l'on classe le pain français dans le pain à croûte, la texture de la baguette française n'est pas uniforme. Elle est à la fois friable et souple, croustillante et moelleuse, sonore et douce ; cette diversité des perceptions en fait un produit moderne au sens de l'innovation et de la création actuelle pour sortir de la monotonie de certains aliments.

La texture ne fait pas tout, le goût, l'arôme et la couleur ont su marquer leur importance et leur place pour proposer une palette subtile de perceptions qualitatives dont l'optimisation s'est révélée dans la meilleure compréhension et la maîtrise de l'influence des techniques de pétrissage, de fermentation et de cuisson.

La baguette se goute sans garniture tout en étant un excellent support d'aliment pour le sandwich ou casse-croûte à la française, à la fois résistant, facile à tenir et à mettre en bouche. Les images et les photos du français jeune ou adulte sortant de la boulangerie et cassant le croûton pour le déguster sur le chemin du retour à la maison, nous sont familières. La croûte suffisamment cuite mais sans excès révèle une diversité de composés aromatiques originaux et qui au fur et à mesure de la dégustation pourront laisser la place à ceux de la mie. D'une couleur blanche à crème voire jaune, s'expriment à la fois le goût de noisette (1) issus des pigments caroténoïdes et des acides gras non oxydés propres à des méthodes peu intensifiées du pétrissage et des arômes souvent identifiés aux odeurs de céréales et des moissons.

Les périodes difficiles de la « dernière guerre mondiale » et d'espoir de l'après guerre ont corrompu la baguette la faisant passer d'une image de noire à blanche, de goûts agressifs et anormaux au fade et sans goût, sans originalités aromatiques, des années 1960. La profession de la boulangerie, de la meunerie et des métiers de bouche, de la recherche ont su collaborer pour redonner à la baguette une image ancrée dans l'histoire et diverse par ses caractéristiques organoleptiques. Cette responsabilité interprofessionnelle s'est concentrée dans le domaine de la recherche sur le goût du pain qui a rassemblé, pendant de nombreuses années, un collectif de chercheur et professionnels autour du pain français et de sa baguette (2), (3), (4), initié par le Centre National de la Recherche Scientifique. La recherche agronomique n'est pas en reste, elle a permis le maintien de la teneur en protéines et en gluten de référence. De la fin du XIXème siècle jusqu'à nos jours, avec une augmentation des rendements en culture multiplié par cinq, la teneur en protéines optimale et non pas maximale a été préservée. Cette proportion modérée est indispensable pour le caractère croustillant de la baguette sans le pénaliser comme le font les blés riches en protéines qui apportent le caractère élastique et non friable de croûte des pains de la célèbre marque McDonald's et des pains cuits en moule. Parallèlement, l'évolution qualitative des caractéristiques physico-chimique a permis, à partir des années 1960, de s'adapter aux techniques modernes de pétrissage intensifié et proposer aux agriculteurs les variétés adaptées au pain de tradition française qui demande des qualités de glutens plus souples avec une richesse en pigments caroténoïdes supérieures. Ces critères qualitatifs se distinguent de la demande mondiale très orientée sur la couleur blanche des blés et des pains.

Le décret pain de 1993, l'appellation tradition française conforme aux appellations des produits traditionnels européens et la spécificité du pain courant français dans la réglementation européenne sur les additifs, soulignent une reconnaissance de spécificité française et le résultat d'une dynamique professionnelle française dans le soutien apporté à ce produit.

La baguette, culturellement attachée aux habitudes et aux attentes du citoyens français apparaît comme spécifique et doit trouver sa place dans une diversité qualitative d'un univers mondial du pain. Je soutiens par voie de conséquence, la démarche d'inscription de la culture et des savoir-faire

de la baguette de pain française à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.



Philippe Roussel

(Enseignant en technologie céréalière et conseiller à l'Institut des Métiers du Goût de l'Association Ouvrière des Compagnons du Devoir du Tour de France, responsable de la formation ingénieur agro-alimentaire à Polytech Paris-Université Pierre et Marie Curie jusqu'en 2014)

- (1) Calvel R, 1990. *Le goût du pain, comment le préserver, comment le retrouver*. Jérôme Villette, Paris, 125 p
- (2) CNERNA, 1948. *Le pain, les journées scientifiques du pain, avril 1948*. Editions CNRS, Paris, 464 p.
- (3) CNERNA, 1962. *La qualité du pain, Novembre 1954 - avril 1960, tome 1 et 2*, CNRS, Paris, 927 p.
- (4) CNERNA, 1977. *Le pain*. CNRS, Paris, 243-306.
- (5) Roussel P, Chiron H (2002) *Les Pains Français ; évolution, qualité, production*. Ed Mae-Erti, Vesoul. 433p
- (6) Roussel, P., Chiron, H., Della Valle, G., & Ndiaye, A. (2016). *Recueil de connaissances sur les descripteurs de qualité des pâtes et des pains ou variables d'état pour la panification française. Glossaire terminologique appliqué aux pains français* Retrieved from http://agris.fao.org/agris-search/search.do?request_locale=fr&recordID=FR2014008034&query=&sourceQuery=&sortField=&sortOrder=&agrovocString=&advQuery=¢erString=&enableField=



À M. Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de
la Boulangerie-Pâtisserie
Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Eterville le 24 avril 2020

Objet : Soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

La baguette fait partie du patrimoine de la gastronomie Française au même titre que le vin, le fromage et la cuisine française dans sa globalité.

En tant que meilleur ouvrier de France en boulangerie je suis amené à faire de la formation à l'étranger et le produit le plus plébiscité reste la baguette Française.

Son process de fabrication, son évolution à travers le temps et ses caractères organoleptiques en font un produit d'exception reconnu dans tous les pays.

Plus qu'un produit de boulangerie elle est l'emblème du style à la Française. Elle possède également une place privilégiée dans tous les concours et référentiels d'examens.

La formation à la Française s'appuie sur ce produit d'exception pour former la future génération de boulangers afin de préserver ce patrimoine qui a traversé les âges sans prendre une ride.

La baguette avec sa croûte croustillante, sa mie onctueuse et moelleuse, son bouquet aromatique et son savoir-faire artisanal mérite de prendre de la hauteur en intégrant le patrimoine de l'UNESCO.

C'est pourquoi je soutiens la candidature de la baguette à l'UNESCO.

Yann TABOUREL
Meilleur Ouvrier de France en boulangerie
Enseignant au lycée de Ifs

**Objet : Soutien à la candidature de la
baguette à l'UNESCO**

M. Dominique Anract. Président Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau 75016 Paris

Espaly-St-Marcel 43000, le 5 juin 2020

Citoyens de la Vie, Le saviez-vous ?

Il était une fois dans ces régions que l'on dit de nos temps du Moyen-Orient, des gens ... Oui des gens ! C'était il y a très longtemps ... très très très longtemps !

Un petit groupe qui cheminait avait depuis plusieurs jours découvert une fleur de vie, une *tige* tout à la fois frêle et rigide, et, à voir sa fleur en épi, écrivait de pointes dressées tout autour d'eux pour les défendre, ses grains devaient lui être précieux !

Même qu'à bien les regarder, comme *elle* qui les portait, ils ressemblaient, ces grains, à l'or du Soleil Blanc ! Car là-bas le soleil est blanc. Blanc comme les pierres, blanc et blanc comme pour parler aux falaises !

On le sait maintenant, ces hauteurs rocheuses en murs blancs qui barrent les vallées sont à *jamais l'inerte poudre* de milliards et de milliards de coquillages abandonnés par des êtres, c'est là la loi de la vie. Ces falaises sont une leçon et comme message. Car les voilà, à nos yeux devenus pierres, broyés de millions et de millions d'années, remontés de fonds marins anciens pour voir le Ciel et ce fameux dieu Soleil qui les avait appelés à ... venir, dire leurs jours, mourir et disparaître ... qui pourtant les avait fait ...

... naître ... *et qui avait aussi fait naître cette tige claire et si fière de ses épis !* Elle ne le savait pas- du moins nous le voyons de nos yeux ainsi- mais elle allait devenir une promesse pour ces gens qui cheminaient ce jour-là, là-bas au pays du Soleil blanc ...

De nos jours, cette tige, de son onde, de son histoire et de ces gens, elle recouvre d'or les champs de nos étés. En pays de France nous l'appelons « blé ». ... « *dites-moi, où n'en quel pays* » est un nom plus beau alors qu'il est si simple et si doux à entendre ?

Pour ces gens qu'aussi nous devons respecter et que nous méditons ici leur aventure, il allait devenir *le pain à partager, à sentir et à vivre*. Et très bientôt une promesse pour leurs descendants. Et leurs descendants c'est nous !

« *C'est quoi le bonheur, ça se mange ?* » demandait l'autre jour à sa maman le petit Hugo dont je suis le fier grand-père.

On était en famille unis et comme on était bien « ensemble », quelqu'un a dû prononcer le mot « bonheur ».

Or, dans ce moment, le plaisir du petit Hugo -deux ans- était justement de venir et de revenir encore pour prendre et reprendre son doux morceau de bonheur : un bout de pain à grignoter. Et s'il y revenait ...

On connaît cela de tous les enfants et leurs mots qui vous déroutent ou vous réveillent d'un « mais c'est vrai ça !!! »

Moi son papi, esprit rêveur, je le regardais aller et venir et méditais tout cela qui voyais la baguette dorée perdre de sa longueur à lui donner ce *bonheur* qui s'inscrivait dans son enfance, vous savez cette *chose* qui compte et pourtant ne se compte pas.

Hé bien oui, le bonheur ça se mange. Car du pain, ce qu'on en a fait depuis ces gens du soleil blanc jusqu'à nos boulangers amoureux du bonheur, à force travail et de vouloir faire mieux, ces grains de leur or blanc se racontent dans la « baguette ».

Le bonheur qu'on y trouve est simple et beau comme le blé qui l'a fait naître. Savoir voir pour « *re ... garder* » ce bonheur comme un magicien simple des bonheurs simples ... Baguette magique ... soleil blanc ... bonheur des enfants et du petit Hugo !

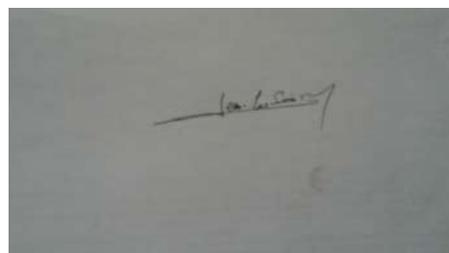
Peut-être, du moins je l'espère, réalisera-t-il cela en son intime vie quand il sera plus grand ou plus vieux comme moi ... qu'il saura méditer la longue Histoire qui continue les mers, les coquillages et les falaises, les murs blancs et cet épi du Soleil blanc.

Moi qui me rappelle de mes lectures ... Daudet, son moulin et son maître Cornille, et puis ces formules qui racontent des hommes en images ... « Bon comme le pain » ... « Long comme un jour sans pain » ... et le Vallès de « L'Enfant » qui un jour qu'il avait jeté son quignon de trop avait été rappelé par son père pour le ramasser ... car « Tu verras ce qu'il vaut ! » ... « *Je l'ai vu !* ».

La baguette est à *méditer de toute l'Histoire des Humains* depuis les gens du Soleil blanc jusqu'aux souvenirs de notre enfance, ce moulin qui tourne en soi au fond toute la vie, dur ou bon, c'est selon. **La baguette est le fruit de cette Histoire et des jours de bon vent ... Et ils sont en danger ! ... Il était une fois des gens qui cheminaient au Soleil blanc et qui avaient trouvé une promesse de vie et de bien faire. Ne laissons pas broyer nos œuvres et savoir-faire en murs de pierre morte et falaises terribles d'argent ... comptant ! L'Unesco, arche d'une Nouvelle Alliance, peut assurer à l'avenir de la baguette ce qu'Elle est : « un Présent ».**

Si l'on ne reconnaît pas ce qui est à y *apercevoir* ... « *entendons percer pour voir* » ... alors jamais on ne verra ni l'Histoire des Humains ni le bonheur qu'elle en aura dit là.

J-Luc SIMON.
Retraité enseignant et Habitant de France.
Espaly-St-Marcel 43000.



Thibault Evrard
41 rue du Cornulier
44000 Nantes



Mr. D. Anract
27 avenue d'Eylau
75116 Paris

A Nantes, le 20 juillet 2020

Objet: Soutien à la candidature "les savoirs faire artisanaux et la culture de la baguette de pain" à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

La baguette me fait rappeler mon enfance pendant que mon père le dimanche aller chercher de la baguette de pain à la boulangerie nous on dormait mon frère et moi. Quand on se réveille on sentait cette odeur, le croustillant de la baguette qui craque lorsque on coupe la baguette chaude. Le symbole de la baguette moments de plaisir ensemble. Ce serait formidable que les savoirs faire artisanaux de la baguette soient élu par l'UNESCO.

Cordialement

Apprenti boulanger en BP
chez Mr. Gautier au CIFAM
de Sainte Luce sur Loire

J'aime la baguette car c'est un produit français, j'en mange depuis que je suis petit, son goût me toujours plus. De plus avec, nous pouvons faire des sandwichs et plusieurs autres sorte donc ça a de quoi plaire à tout le monde peut importe nos goût.

Jérémy Dossaux - Fieulaine

~~Signature~~

Apprenti Boulanger.

REÇU
Le 12 AOUT 2020
Répondu le

Objet: Soutien à la candidature
DE LA BAGUETTE A L'UNESCO.

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO
Noms Prénoms : Biteau Olivier, Muriel Guyot-Pot
Qualité : professeur de boulangerie et professeure de français
Ecole : Lycée les Portes de Chartreuse 38340 Voreppe
Classe : 1^{ère} BAC PRO boulangerie pâtisserie
Nombres d'élèves : 27 sur 10 groupes.

Nos petits textes poétiques

Objectif : Nous avons associé l'enseignement professionnel et l'enseignement général (français) pour vous proposer des petits textes poétiques et des vidéos courtes travaillées en cours par les élèves avec pour objectif de soutenir la candidature de la baguette à l'UNESCO.

Thibaud et Baptiste	Léo et Léo
B ien cuite à souhait	Maître boulanger sur un four perché
A gréable à manger	Tenant en sa bouche une belle baguette
G outeux et savoureuse	Maître gourmand par l'odeur alléché
U nique en son genre	Lui tint à peu près ce langage
E nfant ou adulte, elle nous plaît	Et bonjour monsieur boulanger
T artiné au fromage ou en dessert	Que vous êtes doué que votre baguette me semble dorée
T oasté de bon matin	Sans mentir si votre façonnage
E ntièrement dégusté à la fin de la journée.	Se rapporte à votre lamage
	Alors vous êtes le phœnix des boulangers de notre territoire français.
	Mais, savez-vous ce qui serait encore plus beau
	Que grâce au poème de nos compères
	La baguette soit reconnue par l'UNESCO.

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Noms Prénoms : Biteau Olivier, Muriel Guyot-Pot

Qualité : professeur de boulangerie et professeure de français

Ecole : Lycée les Portes de Chartreuse 38340 Voreppe

Classe : 1^{ère} BAC PRO boulangerie pâtisserie

Nombres d'élèves : 27 sur 10 groupes.

Nos petits textes poétiques

Objectif : Nous avons associé l'enseignement professionnel et l'enseignement général (français) pour vous proposer des petits textes poétiques et des vidéos courtes travaillées en cours par les élèves avec pour objectif de soutenir la candidature de la baguette à l'UNESCO.

Sophie et Léane	Valentine et Zoé L
<p>Idéale pour tous les repas La baguette croustillante et aérée</p> <p>Avec sa belle couleur dorée</p> <p>Parfaite à transporter</p> <p>Avec du chocolat</p> <p>Ou pour saucer les bons petits plats</p> <p>La bonne odeur du pain</p> <p>Pour les goûters avec les copains</p> <p>Avec du Brillat-savarin</p> <p>Au retour de la boulangerie</p> <p>La belle couleur de sa mie</p> <p>C'est notre baguette chérie</p>	<p>La baguette, c'est la France,</p> <p>Des milliers de boulangers perpétuent cette tradition,</p> <p>Base de notre alimentation</p> <p>Elle est partout, présente à tout moment même en vacances !</p> <p>Adorée de tous,</p> <p>Elle rassemble toute la famille</p> <p>Du plus grand au plus petit</p> <p>Au milieu de notre table à tous</p> <p>Par-delà les frontières,</p> <p>Elle a su rester la même</p> <p>Et maintenant tout le monde l'aime...</p> <p>Mais comment faire pour lui résister ?</p>

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Noms Prénoms : Biteau Olivier, Muriel Guyot-Pot

Qualité : professeur de boulangerie et professeure de français

Ecole : Lycée les Portes de Chartreuse 38340 Voreppe

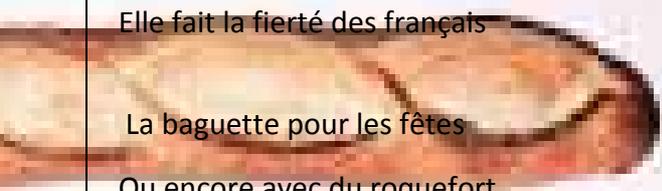
Classe : 1^{ère} BAC PRO boulangerie pâtisserie

Nombres d'élèves : 27 sur 10 groupes.

Nos petits textes poétiques

Objectif : Nous avons associé l'enseignement professionnel et l'enseignement général (français) pour vous proposer des petits textes poétiques et des vidéos courtes travaillées en cours par les élèves avec pour objectif de soutenir la candidature de la baguette à l'UNESCO.

Raphael et Marie



Pour tous les boulangers
La baguette est leur préférée
Bien croustillante et bien dorée
Elle fait la fierté des français
La baguette pour les fêtes
Ou encore avec du roquefort
En pain perdu ou en croûton
Pour pique-niquer ou juste déguster
Dans tous ses états elle est appréciée
Depuis 1856 elle accompagne les générations

Au bout de la baguette
Le quignon ne va jamais jusqu'à la maison
Tous les enfants lui font sa fête
En la croquant avec passion

Antoine et claire

Cette baguette d'artisan boulanger
Fabriquée façon française
Au petit déjeuner avec la confiture
Coulant dans des alvéoles trop grandes
A la montagne, baguette jambon-beurre quelle belle
alliance !
La baguette peut être sous différentes formes
Faisant plaisir à tout le monde
Cette baguette aujourd'hui est par tous reconnue
Elle est le symbole de la France
Pour les montagnards, pour les citadins
...et même pour les américains
C'est pourquoi elle mérite de trôner dans la vitrine de l'UNESCO

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO
Noms Prénoms : Biteau Olivier, Muriel Guyot-Pot
Qualité : professeur de boulangerie et professeure de français
Ecole : Lycée les Portes de Chartreuse 38340 Voreppe
Classe : 1^{ère} BAC PRO boulangerie pâtisserie
Nombres d'élèves : 27 sur 10 groupes.

Nos petits textes poétiques

Objectif : Nous avons associé l'enseignement professionnel et l'enseignement général (français) pour vous proposer des petits textes poétiques et des vidéos courtes travaillées en cours par les élèves avec pour objectif de soutenir la candidature de la baguette à l'UNESCO.

Florian et Alexandre	Mathieu et Julien
<p>Eh oui, vous allez trouver Cette baguette délicieuse Il y a d'abord le jeu subtil Dans le croquant de la croûte Il y a ensuite Le fondant d'une mie Joliment colorée, Fruit de l'équilibre Entre persévérance Et l'excellence. Il y a enfin l'indicible plaisir De l'accompagner grillée Ou nature, selon l'inspiration Du moment : au petit déjeuner Ou pendant vos repas Eh oui la baguette sublime C'est le goût du bonheur À partager sans modération</p>	<p>Artéfact divin Avec du fromage ou de la charcuterie Accompagnant le vin Sa croûte nous fait craquer sur son lit de mie Ha ! Cette baguette A la recette si secrète En apéro ou au repas Entre amis ou en famille A déguster ou pour saucer Au déjeuner ou au souper Maintenant je me souviens Qu'a cette baguette en fête Il ne manque plus rien... Si ! Qu'elle soit inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO</p>

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Noms Prénoms : Biteau Olivier, Muriel Guyot-Pot

Qualité : professeur de boulangerie et professeure de français

Ecole : Lycée les Portes de Chartreuse 38340 Voreppe

Classe : 1^{ère} BAC PRO boulangerie pâtisserie

Nombres d'élèves : 27 sur 10 groupes.

Nos petits textes poétiques

Objectif : Nous avons associé l'enseignement professionnel et l'enseignement général (français) pour vous proposer des petits textes poétiques et des vidéos courtes travaillées en cours par les élèves avec pour objectif de soutenir la candidature de la baguette à l'UNESCO.

Zoe Charvet, Hugo, Ricky	Morgane et Mélina
<p>La baguette française notre symbole Par sa pure mie blanche Egaie notre journée Par son odeur Eveille notre for intérieur Par son goût Nous rassasie à tous les coups Par son croquant Etonnamment craquant Par son moelleux Adoucit nos journées Par sa texture Rend notre journée moins dure La baguette française fait partie de nous Aidez-nous à la valoriser</p>	<p>Dans le four elle pousse elle pousse Pour prendre du volume Elle devient dorée dorée Quand je la sors du four Du matin jusqu'au soir Je la croque à chaque repas Sucrée ou bien salée Elle est agréable en bouche La baguette sera Reine ce soir</p>

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Noms Prénoms : Biteau Olivier, Muriel Guyot-Pot

Qualité : professeur de boulangerie et professeure de français

Ecole : Lycée les Portes de Chartreuse 38340 Voreppe

Classe : 1^{ère} BAC PRO boulangerie pâtisserie

Nombres d'élèves : 27 sur 10 groupes.

Nos petits textes poétiques

Objectif : Nous avons associé l'enseignement professionnel et l'enseignement général (français) pour vous proposer des petits textes poétiques et des vidéos courtes travaillées en cours par les élèves avec pour objectif de soutenir la candidature de la baguette à l'UNESCO.

Ma baguette / Sarah et Guilaine

C'est ton anniversaire mon amie
En souriant à la sortie du lit
tout ça grâce à tes tartines
182 ans et toujours aussi fine

Pain perdu sur la grille
chaque matin avec la famille
Et c'est parti pour le déjeuner
sandwich à volonté
bruschetta en entrée
croustillante à souhait

À la sortie de l'école
goûter dans la bagnole
pain chaud sortant du four
préparé avec amour

Pour le dîner après les devoirs
croûtons dans la soupe pour le soir
puis mouillette dans les œufs
pour faire des heureux

Joyeux anniversaire 182 ans
et j'espère encore pour longtemps

Professionnels liés aux savoir-faire artisansaux de la baguette de pain

CIFAP
CENTRE D'INFORMATION DES FARINES ET DU PAIN
66, rue La Boétie 75008 Paris • Tél 01 43 59 45 12 • 01 43 59 46 05

2018.12.01

Confédération nationale de la
boulangerie pâtisserie française
Monsieur Dominique Anract
Président
27, avenue d'Eylau
75016 PARIS

Paris, le 10 décembre 2018

Cher Président,

Aliment du quotidien, consommé par 98 % des Français, le pain est au cœur des travaux conduits par le Centre d'Information des farines et du pain (CIFAP) depuis 1995.

Nous le savons, les modes de consommation du pain se sont modifiés. Ils ont suivi l'évolution des comportements alimentaires. Aujourd'hui, le pain est à la fois un aliment plaisir que l'on savoure avec un bon repas, un aliment pratique de plus en plus apprécié par des consommateurs nomades et urbains, en quête d'un mets unique satisfaisant leur appétit et enfin, un aliment reconnu pour ses qualités nutritionnelles. De plus, les « atouts sociologiques » du pain sont démontrés : il favorise les liens entre les individus.

Cependant, si l'attachement au pain est réel, sa consommation devient de plus en plus occasionnelle. En attestent les résultats des récentes études réalisées par le Credoc à la demande du Cifap. La rupture générationnelle des habitudes de consommation est récemment apparue dans les enquêtes ; les jeunes adultes consomment moins de pain que leurs aînés au même âge.

Nous devons faire œuvre éducative car la transmission de la culture alimentaire et plus précisément de la culture pain sera garante de l'avenir du pain. Le pain, la baguette en tant qu'aliment culturel, symbolique et identitaire, nous permet de nous inscrire dans le « savoir parler du pain ».

CIFAP
CENTRE D'INFORMATION DES FARINES ET DU PAIN
66, rue La Boétie 75008 Paris • Tél 01 43 59 45 12 • 01 43 59 46 05

C'est pourquoi, au cœur de sa mission, le CIFAP s'est engagé à soutenir la consommation de pain en menant des actions de communication signées Observatoire du pain.

Aussi, je soutiens la candidature à l'inscription « des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain française » à l'Unesco et suis favorable à la valorisation de cette noble cause, via la signature Observatoire du pain.

Pour 2019, je formule le vœu que cette candidature soit couronnée de succès.

Je vous prie de croire, Cher Président, en mes salutations les plus sincères.



Bernard VALLUIS
Président



Petits
Moulins de
France

REÇU

Le 23 JUL. 2018

Répondu le

Monsieur Dominique ANRACT

Président CNBBPF
27, Avenue d'Eylau
75016 PARIS

Objet : Candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO

Monsieur le Président,

C'est avec fierté, et au nom des 60 moulins que je représente en ma qualité de Président de l'association des Petits Moulins de France, que je soutiens la candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO.

En effet, la baguette de pain française est à la fois un aliment et un symbole très fort pour tous les français.

Nulle part ailleurs dans le monde, on ne trouve un pain ayant à la fois sa forme, son goût, son croustillant, sa saveur et ses arômes. Parce qu'elle est unique. Parce que le savoir-faire est unique.

C'est le fruit du travail des acteurs de la filière française « Blé-Farine-Pain ».

Chacun à leur place, ils exercent leur métier dont le savoir-faire est ancestral. La technologie permet de mesurer, d'évaluer des caractéristiques à chaque étape de la production. Elle ne remplace pas l'expérience indispensable de chacun des intervenants : les agriculteurs, les meuniers, les boulangers.

Les agriculteurs cultivent des variétés de blé dits « panifiables » dont les caractéristiques correspondent à ce qu'attendent les meuniers et les boulangers. La richesse et la diversité des terroirs français, le climat tempéré dont jouit la France et la maîtrise des techniques de conduite culturale offrent un choix extraordinaire de plus d'une trentaine de variétés différentes.

Les meuniers sélectionnent chaque année les meilleures. Ils les assemblent pour obtenir un équilibre parfait et en extraient la farine. Que la mouture soit faite sur meules ou cylindres, que la force motrice soit l'eau, le vent ou l'électricité, la farine produite est la matière première principale d'une baguette de pain française. C'est elle qui apporte la texture, la couleur, le volume, les arômes.

Les moulins, encore au nombre de 400 en France, sont de tailles très différentes. Disséminés sur l'ensemble du territoire français, ils font partie de l'industrie de 1^{ère} transformation des céréales.

Ce sont aussi des acteurs du patrimoine vivant qui reçoivent de très nombreux visiteurs curieux de découvrir les principes de mouture mais aussi de génération d'énergie renouvelable grâce aux roues à aube et aux turbines.

Petits Moulins de France

6234 Route de Lyon - La Caborne

69440 Saint-Maurice sur Dargoire

Tél 09 79 01 50 24 / Fax 04 77 06 55 54

contact@petitsmoulinsdefrance.fr

www.petitsmoulinsdefrance.fr



/petitsmoulinsdefrance

Si la production de farine pour la fabrication de la baguette de pain française apporte sa contribution à l'économie française en terme d'emplois et de création de valeur ajoutée, nos outils de production, les moulins, font eux aussi partie de notre patrimoine culturel, technique et touristique.

Les boulangers fabriquent la baguette de pain française depuis Louis XIV. Le Roi Soleil préférait en effet la croûte à la mie et demanda que la boule de pain (qui a donné son nom aux boulangers) soit allongée en forme de baguette. Elle doit être dorée, croustillante, avec une belle grigne bien jetée, signature du boulanger. Il n'y a pas « une » mais « des » baguettes de pain françaises. Chaque boulanger apporte sa touche personnelle à sa fabrication. Tous les jours, à chaque fournée, il aiguise ses cinq sens : il touche la pâte, il voit comment elle se comporte au pétrissage et au façonnage, il entend la croûte chanter à la sortie du four, il sent la mie et goûte enfin le résultat de ses heures de travail.

Dans les 36.000 boulangeries de France (autant que de mairies), ce sont 7 milliard de baguettes de pain françaises qui sont vendus chaque année. Les boulangers ont une relation unique avec leurs clients puisqu'ils les voient tous les jours. Ils ont une relation privilégiée avec leur quartier, leur village. Ce sont parfois les seuls commerces de proximité qui subsistent.

La fête du pain rassemble chaque année des millions de personnes pendant une semaine au mois de mai. Sur les places, dans les boulangeries, dans les écoles, dans les restaurants d'entreprises, la baguette de pain française est à l'honneur, comme élément central de notre alimentation.

Tous les enfants ont connu la barre de chocolat glissée dans un morceau de baguette pour le goûter.

Les « jambon-beurre » dans une ½ baguette tranchée ont été déclinés dans de nombreuses versions.

Aujourd'hui encore, le morceau de baguette de pain française est servi gratuitement dans la très grande majorité des restaurants français. Comme l'eau. Comme le sel. Juste parce que c'est le cœur de notre patrimoine culinaire et que le pain, en France, se partage.

La transmission nécessaire des savoir-faire est assurée par les écoles dont la filière française Blé-Farine-Pain a su se doter, en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture et l'Education nationale. Agriculteurs, meuniers et boulangers forment chaque année des jeunes à leurs métiers, du CAP à l'ingénieur, le plus souvent en alternance. La formation des apprentis fait partie du métier de chaque acteur de la filière. Il arrive que l'apprenti dépasse le maître. L'apprenti devient ouvrier puis parfois son propre patron, en charge lui-même de former des successeurs qui réussissent.

L'école nationale supérieure de meunerie et des industries céréalières accueille chaque année des étudiants venant du monde entier pour se former.

Des boulangers français ouvrent des boulangeries et font découvrir avec succès la baguette de pain français aux quatre coins du monde.

Je soutiens l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à la Liste représentative de patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO parce qu'elle est plus qu'un aliment, plus qu'une contribution à l'économie nationale, plus qu'un

moyen de préserver un patrimoine historique et touristique.

La baguette de pain française est l'illustration que l'on peut atteindre l'excellence à partir d'éléments simples offerts par la nature pourvu qu'à chaque étape, il y ait le savoir-faire et l'envie de partager.

Souhaitant que la candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO soit retenue en 2019 et vous remerciant sincèrement pour cette initiative,

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, mes salutations les plus respectueuses.

Serge REYNARD
Président



Témoignage de soutien

Nous sommes meuniers de père en fils depuis 1895, nous travaillons exclusivement avec la boulangerie artisanale et nous sommes une entreprise familiale située à 80 km de Paris. La baguette de tradition française est pour nous une source de satisfaction quotidienne à plusieurs titres :

- **Elle concerne tous nos clients boulangers, qu'ils soient petits ou grands, célèbres ou anonymes** : par notre activité professionnelle nous avons la chance de voir tous les jours des fournils en pleine activité. Partout, la baguette de tradition française est un produit clé. C'est par elle que se construit le succès d'une boulangerie.
Si la plupart des artisans se passionnent pour la confection d'une bonne baguette, c'est aussi parce qu'elle est la synthèse de leur savoir-faire. Parler du temps de fermentation, de la précision de la cuisson, du bon alvéolage ou de la couleur de la mie, de la finesse et du craquant de la croûte, restent par exemple des sujets de conversation inépuisables et toujours renouvelés que nous aimons avoir avec eux. Ils font la saveur de notre métier, à tous les sens du terme.
Nous sommes d'ailleurs très fiers que de nombreux clients boulangers participent et s'illustrent dans les concours de la meilleure baguette de tradition française.
- **C'est un produit haut de gamme accessible au plus grand nombre** : Avec la baguette de tradition française nous faisons partie d'une filière qui apporte à tous un produit d'excellence. Nous avons des clients boulangers dans des quartiers bourgeois comme dans des quartiers populaires, en ville comme en zone rurale. Partout, la tradition française s'est imposée. Avec un prix unitaire qui reste modique un bon artisan sait la faire apprécier par ses propres clients de toute condition sociale et de toute origine.
- **C'est une forme de miracle de quotidien** : de la farine, de l'eau, de la levure ou parfois du levain, du sel, les ingrédients et les proportions sont dans l'ensemble les mêmes pour tous. Ce qui nous émerveille, le mot n'est pas trop fort quelque soit notre longue expérience professionnelle, c'est le tour de main de chaque artisan qui donne à son produit un caractère unique. C'est sans doute pourquoi chaque consommateur parle de « son » boulanger, préférant la baguette d'un tel à celle de tel autre et réciproquement. Tous comme les professionnels ils aiment parler de « leur » baguette.
- **C'est le fer de lance de notre activité de meunerie** : On ne peut conclure sans dire un mot de nos farines pour pain de tradition française. La qualité liée à cette baguette nous oblige. Nos farines sont bien sûr sans additifs et toutes ont un label de qualité, dont le Label Rouge pour deux d'entre elles. Pour répondre à la sensibilité qu'exprime chaque artisan, nous avons maintenant 3 farines pour pain de tradition française, composées d'assemblages spécifiques de blés exclusivement français. Qu'elles contribuent au succès de chacun de nos clients est une fierté. Nous sommes convaincus qu'ils vivraient avec nous comme une consécration, le fait que la baguette de tradition française soit admise à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Lundi 6 août

David et Julien Bourgeois

Monsieur Dominique Anract
Président de la Confédération
Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
75016 Paris

Fait à Nogent, le 08 aout 2018

Objet : lettre de soutien à la candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO

Monsieur le Président,

L'ensemble des 7500 collaborateurs du groupe que je dirige et qui œuvre essentiellement dans la filière des céréales et tout particulièrement du blé, se joignent à moi pour soutenir l'inscription de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Nous sommes en effet pleinement conscients que la baguette française est beaucoup plus qu'une simple forme de pain. Elle occupe depuis longtemps une place importante dans la vie de millions de personnes, en France et dans le monde entier où elle contribue depuis quelques années au rayonnement du patrimoine culinaire de la France.

Quelle fierté de pouvoir demain revendiquer que notre baguette, aliment emblématique, symbole national 100% français, soit l'un des produits reconnus mondialement par l'UNESCO, telle la culture de la bière en Belgique. Une forme unique, une recette incontournable, la baguette est une icône de la culture française.

Indissociable de la gastronomie, la baguette est aussi un aliment quotidien, qui reste abordable et populaire, accompagnant le développement des repas pris hors domicile en constituant la base du désormais classique sandwich.

Il n'y a pas de bon pain sans bon boulanger. Pour cela il faut surtout du cœur à l'ouvrage dont nos boulangers français ne manquent pas et un fameux tour de main acquis lors d'une formation de pointe. Le pain fait partie d'un patrimoine alimentaire très ancien et nous devons veiller à ce qu'il se transmette intact pour un nouveau millénaire.

Fruit de la passion et du savoir-faire des boulangers qui perpétuent de génération en génération une tradition artisanale ancestrale, la baguette de pain française est aussi un travail collectif de toute une filière Blé-Farine-Pain dans laquelle de nombreux talents interviennent pour maintenir la qualité.

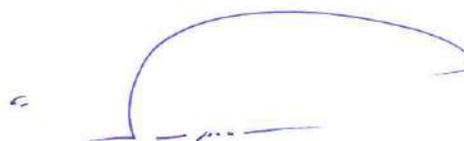
Les semenciers et les agriculteurs ont su s'adapter aux enjeux environnementaux et aux attentes des consommateurs pour produire des blés de qualité.

Dans les moulins, les maîtres meuniers, tel des œnologues, assemblent ces variétés de blés pour produire des farines d'exception, indispensables à l'élaboration du bon pain.

Dans le sillage de la baguette française, c'est toute la filière agricole française qui jouit d'une image d'excellence. La France est aujourd'hui un exportateur majeur de blé panifiable, et en cela la formidable image de la baguette française contribue largement à l'exportation des blés de meunerie partout dans le monde.

Impliqué depuis plus d'un siècle dans cette filière blé-farine-pain, depuis la sélection variétale jusqu'à l'accompagnement des boulangers artisans, le groupe familial que j'ai l'honneur de présider souhaite ardemment que cette candidature à l'UNESCO aboutisse à la reconnaissance de la culture et des savoir-faire liés à la baguette française.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'expression de mes sincères salutations.



Jean-Michel SOUFFLET

Président du Directoire
Groupe SOUFFLET



Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
75016 Paris

Objet : Candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO

Ivry-sur-Seine, le 18 Octobre 2018

Monsieur le Président, cher Dominique,

En tant que Directeur Général des Grands Moulins de Paris, je suis à la fois fier et heureux de vous apporter mon témoignage en vue de l'inscription de la Baguette française au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Notre entreprise est en effet partenaire de la Baguette de pain française depuis 100 ans.

L'histoire a commencé par la création des Grands Moulins de Paris en 1919, afin d'offrir à la ville de Paris et ses 4000 boulangers de l'époque, une farine de haute qualité leur permettant de fabriquer le pain qui fera la réputation de la France au plan mondial. Les Grands Moulins de Paris sont aussi les premiers à exporter la farine française dès 1924, devenant ainsi les ambassadeurs du savoir-faire français.

La qualité a toujours été au cœur des préoccupations de notre entreprise, qui a créé au début des années Trente, un laboratoire de contrôle des blés et fondé l'Ecole de Boulangerie en 1929 pour y assurer le contrôle de panification et former les boulangers à faire du bon pain.

L'excellence de la Baguette française trouve son origine dans le travail de toute une filière française, parfaitement tracée, depuis la sélection des variétés de blés françaises, en passant par des pratiques culturelles performantes, un travail de préparation et d'assemblage des lots de blés par les organismes stockeurs français et une production de farines assurée par des moulins français. Ainsi les boulangers français ont-ils à leur disposition la meilleure matière première qui existe pour assurer la fabrication journalière de millions de baguettes qui réjouissent le palais des petits et grands.

www.grandsmoulinsdeparis.com

Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 252 832 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil - 02/2014 - V1



Aux qualités gustatives exceptionnelles de la Baguette française s'ajoutent des qualités nutritionnelles non moins exceptionnelles : fabriquée simplement à base de farine, d'eau, de levure et d'un peu de sel, la baguette française ne contient ni sucres, ni matières grasses ajoutées, est source de fibres et de protéines végétales, et constituée majoritairement de glucides complexes dont la consommation est recommandée par tous les nutritionnistes de la planète.

Elle s'exporte dans tous les pays du monde : fraîche, odorante et craquante, elle se déguste à tous moments de la journée et s'adapte à tous les modes de consommation, traditionnels au cours d'un repas à table, ou nomade comme support de sandwich.

C'est pour toutes ces raisons, Monsieur le Président, que je viens au nom des Grands Moulins de Paris, soutenir officiellement l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Je vous prie de croire, cher Président, à l'expression de mes salutations les meilleures.

Pierre GARCIA-BENQUE
Directeur Général

Les Moulins **DUBOIS**

Meuniers des Hauts de France depuis 1914

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

Leforest, le jeudi 12 novembre 2020

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

Monsieur le Président,

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

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

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

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

.../...

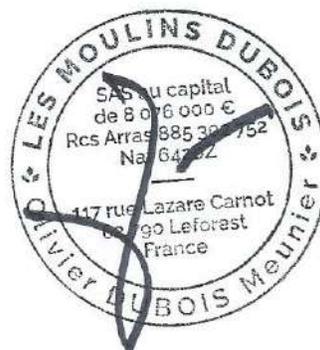
C'est ainsi que, chaque seconde, 320 baguettes sont produites dans l'hexagone et dégustées soit une demi-baguette par habitant et par jour. Et malgré la concurrence, baguette de tradition et baguette classique sont les deux pains les plus consommés...

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

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

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

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



Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Jeune je voulais être électricien, pour de l'argent de poche j'ai aidé le boulanger du village -
J'ai appris le métier de boulanger,
aujourd'hui je suis représentant chez un meunier
mais si j'étais devenu électricien je pense que
tous les maux actuels me rendraient
fous -

L'artisanat et le savoir faire du boulanger
avec sa baguette doivent être inscrits à
l'UNESCO -

Claude Héraud
Philippe Vincelottes

Monsieur Dominique ANRACT
Président CNBBFF
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

Paris, le 6 septembre 2018

Objet : Candidature à " l'inscription de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'UNESCO "

Monsieur le Président,

C'est avec une grande conviction, et au nom de l'association Passion Céréales que je représente en ma qualité de Président, que je soutiens la candidature à l'inscription de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'UNESCO.

En tant qu'agriculteur céréalier, la reconnaissance de la qualité de la baguette de pain française serait une grande fierté. En effet, nous portons une attention particulière à produire des blés de qualité dont la farine permet la réalisation d'un pain qui est devenu l'emblème de notre pays. A travers ce pain, c'est la diversité et la richesse des terroirs français qui sont valorisées.

Il est aussi la concrétisation du bon fonctionnement de notre filière, car tous ses acteurs : agriculteurs, collecteurs, meuniers et boulangers, sont impliqués dans la réussite de sa fabrication.

C'est pour toutes ces raisons, que je souhaite que la candidature de la baguette de pain français à l'UNESCO soit retenue en 2019.

Vous remerciant pour cette initiative, je vous prie d'agréer monsieur le Président, mes salutations les plus respectueuses.



Philippe DUBIEF
Président de Passion Céréales

PASSION CÉRÉALES

23-25 avenue de Neuilly 75116 Paris
TÉL. : 01 44 31 10 78 - Fax : 01 44 31 16 18
Email : contact@passioncereales.fr
N° SIRET : 483 901 096 00014 / APE : 9499Z

A l'attention de M. Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Objet : Lettre de soutien à la candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO

Paris, le 1^{er} octobre 2018

Cher Président,

La confédération que vous présidez a engagé une procédure pour inscrire la culture et les savoir-faire de la baguette de pain de tradition française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. C'est une excellente initiative que La Chambre Syndicale Française de la Levure, soutient avec enthousiasme et détermination.

Tout comme la culture de la bière belge entré en mai 2017 ou l'art du pizzaiolo napolitain entré en décembre 2017 au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'Unesco, il est plus que légitime que la tradition de la baguette française de réputation mondiale, et portée haut chaque jour par plus de 30000 boulangers figure aussi dans cette liste.

La baguette, dont les ingrédients de fabrication sont la farine, la levure, l'eau et le sel, est l'un des produits les plus emblématiques de la gastronomie française. Elle allie simplicité, saveur et qualité nutritionnelle.

Cette reconnaissance serait un nouveau pas pour la protection et le développement de la boulangerie en France. Elle récompenserait le courage et la ténacité des artisans-boulangers qui détiennent un savoir-faire unique qui se transmet depuis des générations en France et dans le monde.

Je vous renouvelle tout mon soutien pour cette fabuleuse initiative.

Dans l'attente de vous revoir prochainement, je vous prie de croire, Monsieur le Président, en mon meilleur souvenir.

M. Stéphane LACROIX, Président de la CSFL



REÇU

Le **03 SEP. 2018**

Répondu le

A l'attention de Dominique Anract,
Président, Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

Marcq-en-Baroeul, le 28 aout 2018

Cher Président,

La confédération que vous présidez a engagé une procédure pour inscrire la culture et les savoir-faire de la baguette de pain de tradition française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. C'est une excellente initiative que Lesaffre, acteur mondial de référence dans le domaine de la levure et de la fermentation, soutient avec enthousiasme et détermination.

Tout comme la culture de la bière belge entré en mai 2017 ou l'art du pizzaiolo napolitain entré en décembre 2017 au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'Unesco, il est plus que légitime que la tradition de la baguette française de réputation mondiale et portée haut chaque jour par plus de 30000 boulangers, figure aussi dans cette liste.

La baguette, dont les ingrédients de fabrication sont la farine, la levure, l'eau et le sel, est l'un des produits les plus emblématiques de la gastronomie française. Elle allie simplicité, saveur et qualité nutritionnelle.

Cette reconnaissance serait un nouveau pas pour la protection et le développement de la boulangerie en France. Elle récompenserait le courage et la ténacité des artisans-boulangers qui détiennent un savoir-faire unique qui se transmet depuis des générations en France et dans le monde.

Je vous renouvelle tout mon soutien pour cette fabuleuse initiative.

Dans l'attente de vous revoir prochainement, je vous prie de croire, Monsieur le Président, en mon meilleur souvenir.

Antoine Baule 



Monsieur Hubert François
Président du Salins de Midi

Clichy, le 27 aout 2018

Monsieur Dominique ANRACT
Président CNBBPF
27, Avenue d'Eylan
75116 Paris Cedex

Monsieur le Président,

Au cours de ma carrière de 20 ans passés au Grand Moulin de Paris dont j'ai été le Président, j'ai pu me rendre compte de ce qu'est une baguette de tradition française.

C'est un énorme travail humain, depuis le choix des blés, la mouture de la farine, le sel de mer français, la levure, la pâte, le façonnage, la cuisson....

Tout cela est un véritable ART qu'il convient non seulement de préserver, mais aussi, dans une tradition établie et rigoureuse, de développer, afin de faire profiter au monde entier d'un produit merveilleux et au prix tout à fait abordable.

Aussi, nous serons à vos côtés, si vous le souhaitez, pour élever cet art au rang du patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO, car je sais que vous y consacrez toute votre énergie.

Et alors, partout dans le monde, on pourra déguster dans des moments d'émerveillement cette mie crémeuse et alvéolée, cette croûte dorée et finement croustillante.

Dans cet espoir, je vous prie de recevoir, Monsieur Le Président, mes salutations cordiale.

Bien à vous

Hubert François



Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
75016 Paris

Paris, le 22 août 2018

Objet : Candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO

Monsieur le Président,

Avec les membres du SYFAB, Syndicat national des Fabricants de Produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, je tiens à vous exprimer notre soutien pour inscrire « la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française » à l'UNESCO, en partenariat avec les maillons de la filière et le ministère de la Culture.

Je veux à cette occasion souligner toute l'importance que nos adhérents, vos fournisseurs de Produits intermédiaires, attachent à la qualité des relations avec les Boulangers membres de votre Confédération.

Les Boulangers sont dépositaires d'un savoir-faire reconnu dans le monde entier, ce que les nombreux jeunes professionnels en formation qui terminent leur apprentissage dans notre pays démontrent chaque jour. Les fabricants de produits intermédiaires pour la boulangerie se tiennent à vos côtés pour faire vivre ces techniques et fournir au consommateur une baguette de qualité chaque jour de l'année.

Je souhaiterais saisir cette occasion pour vous proposer une rencontre lors d'un déjeuner pour vous témoigner, avec nos secrétaires généraux respectifs, ma sympathie.

Dans l'attente de vous rencontrer prochainement, je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Eric SCHUBERT

Président du SYFAB



Direction Générale

A l'attention de Monsieur Dominique Anract
Président de la Confédération Nationale de la
Boulangerie Pâtisserie Française

Monsieur le Président, Cher Dominique,

Au nom de METRO France, je vous apporte un soutien sans réserve pour l'inscription de la Baguette de Pain Française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Depuis sa création en 1971, METRO France a toujours été en 1^{ère} ligne pour soutenir le Commerce Indépendant, et à travers lui toute la richesse de nos savoir-faire métiers et de nos produits emblématiques de la Culture Culinaire Française.

Quoi de plus naturel que d'être aujourd'hui à vos côtés pour défendre ce beau projet, qui récompensera le travail passionné de tous les boulangers de France, qui se lèvent chaque matin très tôt pour fabriquer avec talent leurs fameuses baguettes de pain français, pour tous nos concitoyens et pour les millions de touristes qui nous visitent.

A travers cette reconnaissance de la Baguette française, je pense effectivement à nos 33 000 clients Boulangers pâtisseries que nous accompagnons au quotidien dans nos 98 entrepôts pour leur apporter tous les produits et les services dont ils ont besoin pour développer leur activité.

Soyez sûr que l'ensemble des collaborateurs de METRO France que je représente seront toujours à leur côté pour défendre leur savoir-faire, et garantir le maintien d'une Boulangerie Pâtisserie Artisanale indépendante et de qualité en France.

En tant qu'acteur majeur de la Distribution pour les Professionnels de la restauration et des métiers de Bouche, le groupe METRO a la volonté de contribuer au développement du métier de Boulanger, et à travers lui à celui de la baguette française en France et dans le monde. A ce titre, je vous renouvelle tout mon soutien et celui de mes équipes pour réussir à faire inscrire la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Benoît Feytit

CEO METRO France



CATHEDRALE NOTRE-DAME DE PARIS

Monsieur Dominique Anract

Président

Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française

27 avenue d'Eylau

75016 PARIS

Paris, le 18 septembre 2018

Nos références : PC 095/2018

Monsieur le Président,

C'est avec joie que je réponds à votre demande de soutien pour que la culture et le savoir-faire de la baguette de pain française fassent partie du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Chaque année, c'est un véritable plaisir d'accueillir, sur le parvis de la cathédrale, la Fête du Pain qui montre combien la baguette est au cœur de la vie des français.

Ai-je besoin de souligner combien le pain est au cœur de notre religion chrétienne, qui favorise les moments de partage et de convivialité, moments de paix et de retrouvailles.

Comme expert auprès du Saint Siège pour les questions éducatives à l'UNESCO, je souhaite que cette candidature soit retenue et j'y apporte mon total soutien.

En communion.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Patrick Chauvet'. The signature is stylized and includes a long horizontal line extending to the right.

Monseigneur Patrick Chauvet

Recteur-archiprêtre de la Cathédrale

Le Président

Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération nationale de la boulangerie
et boulangerie-pâtisserie française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

Paris, le 27 juin 2018

Monsieur le Président,

C'est avec plaisir et conviction qu'en tant que Président de la CCI Paris Île-de-France, j'apporte mon plein soutien à la candidature la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française, qui a engagé, en partenariat avec les représentants de la filière et le ministère de la culture, une demande pour inscrire à l'UNESCO « la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française ».

Représentant toutes les entreprises d'Île-de-France, toute taille et tout secteur d'activité confondus, la CCI Paris Île-de-France accompagne chacun de leurs projets tendant à favoriser le développement économique de la région et avec elle, de notre pays tout entier.

L'inscription de la baguette au patrimoine de l'Unesco serait la reconnaissance de notre savoir-faire gastronomique, véritable empreinte de la renommée de notre pays. Un savoir-faire que la CCI Paris Île-de-France s'efforce elle aussi de valoriser par son école FERRANDI Paris, qui propose une offre de formation unique préparant aux métiers de la gastronomie, et notamment à celui d'artisan-boulangier.

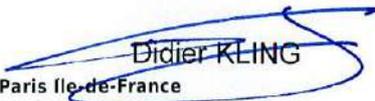
Cette reconnaissance honorifique participerait du rayonnement de l'identité, de la culture et du patrimoine français, et donc de son attractivité.

Elle offrirait en parallèle, aux entreprises et artisans boulangers comme aux consommateurs, une formidable opportunité économique en en garantissant, pour l'avenir, la qualité, la conservation et la transmission du savoir-faire et pour le présent, un véritable argument de vente et de communication.

Soyez donc assuré du plein soutien de la CCI Paris Île-de-France à votre candidature. Car à l'heure où le commerce et l'artisanat connaissent de profondes mutations liées à la transformation numérique et à l'émergence de nouveaux modes de production et de consommation, il est des traditions et créations originales qui ont valeur de symbole et suscitent l'attachement pour un pays.

Souhaitant que le soutien de la CCI Paris Île-de-France contribue à l'octroi de cette distinction légitime, je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'expression de ma considération distinguée.

W. Riambault


Didier KLING



Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
75016 Paris

Nos réf. : JLM/HH/JP2018-10-245
Objet : lettre de soutien « Baguette de pain
française »

Montauban, le 24 octobre 2018

Monsieur le Président,

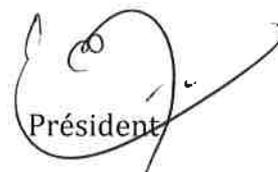
Vous avez engagé une procédure pour inscrire « les savoir-faire et la culture de la baguette de pain française » à l'UNESCO, en partenariat avec les maillons de la filière et le ministère de la Culture.

Nous tenons à soutenir véritablement votre action qui met en valeur un savoir français unique et inestimable, puisqu'il concerne non seulement notre culture mais des hommes dont le talent à dépasser les frontières de la France et de l'Europe. Beaucoup à l'heure actuelle s'essaie à cet art de par le monde, cependant il est important que les origines de ce savoir ne soient pas galvaudées et ne se perdent pas.

Notre territoire vit dans la culture de la baguette de pain et ne saurait mourir. Nous vous remercions d'avoir engagé cette action.

Nous vous prions de croire, Monsieur le Président, à nos cordiales salutations.

Jean-Louis MARTY



Président



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Assemblée Permanente

Le Président

N/réf. : DG-2018-907-D



Monsieur Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau

75016 PARIS

Objet : inscription de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Paris, le **08 AOUT 2018**

Monsieur le président,

En tant que président de l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat, j'ai l'honneur de représenter au quotidien les intérêts des 1,3 millions entreprises artisanales françaises.

De tous temps, les artisans boulangers ont toujours su attirer la sympathie et la bienveillance des français autour d'un symbole : la baguette de pain !

Je me permets d'employer le mot symbole, car la baguette de pain constitue une des caractéristiques de l'art de vivre à la française, dont la recette nous est enviée par d'autres hors de nos frontières.

En tous cas, si j'en crois tous ces passionnés du monde entier, qui viennent se former en France à ce savoir-faire si particulier, pour l'exporter dans leur pays.

La baguette de pain est donc aujourd'hui plus qu'un symbole, c'est un vecteur.

Un vecteur de partage au tour de la table au sein des foyers, s'accordant avec tout type de repas en toutes occasions.

Egalement un vecteur de cohésion dans la société, par les échanges quotidiens entre le boulanger et les consommateurs, rappelant cette relation si forte qui existe entre les artisans et les français.

Enfin un vecteur d'image, pour notre pays et pour nos savoir-faire.

Monsieur le président, je pense donc souhaitable pour tous, l'inscription de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Je sais que vous veillerez particulièrement au soutien de cette candidature, dans l'exercice de votre mandat.

Je vous prie de croire, Monsieur le président, à l'expression de nos sincères salutations.

Bernard Stalter

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté - Égalité - Fraternité

ASSEMBLÉE PERMANENTE DES CHAMBRES DE MÉTIERS

12 avenue Marceau - 75008 Paris - Tél. : +33 1 44 43 10 00 - Télécopie : +33 1 47 20 34 48 - Internet : www.artisanat.fr - Courriel : info@apcma.fr



Innovater accompagner et réussir



Monsieur Dominique Anract
Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS



FM-JS/2018-03
Dossier suivi par :
Johann SODINI

Guilherand-Granges, le vendredi 10 août 2018

Objet : Soutien à la candidature UNESCO pour la baguette de pain française

Monsieur,

La boulangerie artisanale est un secteur d'activité dynamique qui représente à la fois un enjeu économique et social dans nos territoires. Nous comptons en Ardèche 268 boulangeries et boulangeries pâtisseries artisanales. Ces entreprises sont bien souvent situées au cœur de nos villes et villages et, pour certaines d'entre-elles, font parties des derniers commerces dans nos communes rurales. Ces entreprises participent ainsi pleinement à la vie quotidienne de nos concitoyens.

La baguette de pain est un aliment essentiel dans la vie des français et bénéficie d'un savoir-faire unique porté fièrement par nos boulangers. Il est en effet nécessaire de justifier d'une qualification ou d'une expérience professionnelle suffisante pour ouvrir une boulangerie artisanale en France. La notion même de « boulangerie » est conditionnée à la préparation du pain au sein de l'entreprise (pétrissage, pointage, façonnage...). Ces conditions permettent ainsi aux consommateurs de trouver dans chaque boulangerie artisanale un produit de qualité qui est le fruit d'un travail maîtrisé et reconnu partout dans le monde.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche apporte donc tout son soutien en faveur de l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Je vous prie de croire, Monsieur, en l'assurance de mes respectueuses salutations.

Bonne nuit

La Présidente,
Fabienne MUNOZ



P.J : M. Christian MARTIN, Président du Groupement Professionnel de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche

Le Président



Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Lille, le 24 JUL. 2020

Nos réf. : LP/SC/VR/CB

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

Au 1^{er} juillet 2020, notre région Hauts-de-France compte pas moins de 2 083 artisans boulangers, métier de passion et de proximité. Ces artisans boulangers sont des professionnels de la fabrication du pain reconnus dans le monde entier, tout particulièrement pour la baguette de pain, véritable symbole d'un savoir-faire français.

Cette baguette réputée pour ses qualités gustatives et bien sûr pour sa forme allongée permet également la confection de sandwiches typiquement reconnaissables et unanimement appréciés.

Aussi, au nom de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France et de ces passionnés qu'elle représente, je souhaiterais que le savoir-faire artisanal de la baguette de pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

En vous remerciant de l'attention que vous porterez à ce courrier, je vous prie de recevoir, Monsieur le Président, mes salutations les plus distinguées.

1^{er} Vice-Président en charge de l'intérim



Luc POTTERIE

Présidence et Direction Générale de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France
Adresse postale : Place des artisans CS 12010-59011 Lille Cedex

Monsieur Dominique ANRACT
**Confédération Nationale de la Boulangerie-
Pâtisserie Française**

27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

Monsieur le Président,

La baguette de pain française est un aliment emblématique de notre patrimoine alimentaire. 98 % des Français mangent du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France.

Se rendre à la boulangerie est une pratique sociale populaire qui rythme la vie des Français et transcende les oppositions entre classes sociales, régions, villes-zones rurales, etc. Réparties sur tout le territoire français, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et contribuent significativement à la préservation des centre-ville et au dynamisme des territoires.

Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social et familial véhiculés par la baguette de pain rendent ses savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'UNESCO.

Par ce courrier, en tant que Président de la CNAMS de l'Ariège, j'apporte mon soutien à la candidature de la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française à l'UNESCO.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à mes plus cordiales salutations.

Le Président de la CNAMS de l'Ariège ,


Gérald SGOBBO



Monsieur Dominique ANRACT
**Confédération Nationale de la Boulangerie-
Pâtisserie Française**

27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

Monsieur le Président,

La baguette de pain française est un aliment emblématique de notre patrimoine alimentaire. 98 % des Français mangent du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France.

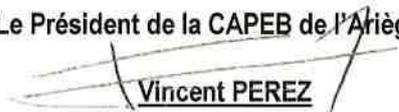
Se rendre à la boulangerie est une pratique sociale populaire qui rythme la vie des Français et transcende les oppositions entre classes sociales, régions, villes-zones rurales, etc. Réparties sur tout le territoire français, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et contribuent significativement à la préservation des centre-ville et au dynamisme des territoires.

Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social et familial véhiculés par la baguette de pain rendent ses savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'UNESCO.

Par ce courrier, en tant que Président de la CAPEB de l'Ariège, j'apporte mon soutien à la candidature de la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française à l'UNESCO.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à mes plus cordiales salutations.

Le Président de la CAPEB de l'Ariège ,



Vincent PEREZ

Monsieur Dominique ANRACT
**Confédération Nationale de la Boulangerie-
Pâtisserie Française**

27 avenue d'Eylau
75016 PARIS



Monsieur le Président,

La baguette de pain française est un aliment emblématique de notre patrimoine alimentaire. 98 % des Français mangent du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France.

Se rendre à la boulangerie est une pratique sociale populaire qui rythme la vie des Français et transcende les oppositions entre classes sociales, régions, villes-zones rurales, etc. Réparties sur tout le territoire français, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et contribuent significativement à la préservation des centre-ville et au dynamisme des territoires.

Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social et familial véhiculés par la baguette de pain rendent ses savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'UNESCO.

Par ce courrier, en tant que Présidente de l'UNAPL de l'Ariège, j'apporte mon soutien à la candidature de la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française à l'UNESCO.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à mes plus cordiales salutations.

La Présidente de l'UNAPL de l'Ariège ,


Virginie HOSCHEID-MAUGARD

Collectivités territoriales et élus

Saint Laurent du Maroni, le 10 Juillet 2018



Monsieur Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
à 75016 Paris

Objet : UNESCO

PRESIDENTE :

Mme Sophie CHARLES,
1ere Adjointe St Laurent du Maroni

VICE PRESIDENTS :

ST PIERRE ET MIQUELON :

Mme Karine CLAIREAUX,
Maire de St Pierre

MARTINIQUE :

M. Athanase JEANNE ROSE
Maire de Saint Joseph

GUADELOUPE :

Mme Marie Yveline PONTCHATEAU
Maire de Baillif

LA REUNION :

Mme Line Rose BAILLIF,
Maire adjointe des Avirons

NOUVELLE CALEDONIE :

Monsieur Jean Patrick TOURA,
Maire de Thio

POLYNESIE FRANCAISE :

Mme Sylviane TEROOATEA,
Maire de Uturoa

MAYOTTE

Mme Hanima IBRAHIMA
Maire de Chirongui

COLLECTIVITES

Mme Denise HOARAU
Conseillère Régionale 974

GROUPEMENTS DE COMMUNES

M. Maurice GIRONCEL,
Président du SIDELEC 974

SECRETAIRE GENERAL :

M. Maurice BONTE
Maire de L'Ajoupa Bouillon

TRESORIERE :

Mme Lucie WECK MIRRE,
Maire adjointe de Saint Claude

MEMBRES :

Mme Annick ARON LEVEILLE
1^{ère} Adjointe Sinnamary 973

M. Nestor GOVINDIN
Conseiller Municipal Cayenne

Monsieur le Président,

C'est avec beaucoup de plaisir que nous souhaitons apporter notre entier soutien pour inscrire « la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française » à l'UNESCO.

Heureusement que des boulangers expatriés permettent aux français en déplacement et aux habitants des pays étrangers où ils se sont implantés de découvrir cette spécificité bien française.

Partout chez nous dans les Outre Mer, territoires répartis sur l'ensemble de la planète, la baguette dans toute sa diversité est très appréciée et incontournable.

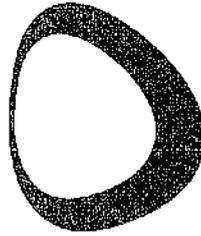
Je formule le vœu que cette candidature soit couronnée de succès.

Dans cette attente, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

La Présidente :
Sophie CHARLES

ACCD'OM – 215 BIS, Bd Saint Germain – 75007 Paris

Tel : 01 53 59 58 00 – Fax : 01 53 59 58 04 – contact@france-accdom.org



DEAUVILLE

LE MAIRE

Deauville, le 3 octobre 2018

Monsieur Pierre SERAIS
Président
6 bis rue Anton Tchekhov
14 123 IFS

Monsieur le Président,

Dans le cadre de la candidature nationale pour l'inscription de la culture et des savoir-faires de la baguette de pain français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, j'ai le plaisir de vous indiquer que la Ville de Deauville apporte son absolu soutien à cette initiative.

La baguette de pain française est un aliment important de notre patrimoine, par son histoire et la pratique sociale qu'il induit, 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France. Les boulangeries présentes sur tout le territoire participent largement à l'animation des centres villes et à leur attractivité. Elles sont un lieu de rencontre, de partage et de convivialité. Pour ces raisons la Ville de Deauville et moi-même, souhaiterions vivement voir reconnu la baguette comme une partie de notre patrimoine culturel immatériel.

C'est donc avec un grand plaisir, un réel souhait de soutenir votre candidature, que je vous adresse mes plus vifs encouragements.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Très cordialement

Philippe AUGIER

SM/PG

OBJET : LETTRE DE SOUTIEN A L'INSCRIPTION DE LA CULTURE ET DES SAVOIR-FAIRE DE LA BAGUETTE DE PAIN FRANÇAISE
AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL DE L'HUMANITE DE L'UNESCO

Que serait la France sans sa baguette ?

De la représentation populaire du Français avec sa baguette sous le bras au paiement sans contact, elle a traversé les modes et les époques.

Qui n'a pas couru, un dimanche à 19 h 00, pour acheter sa baguette, gage d'un repas réussi ?

Qui n'a pas regretté, lors d'un séjour à l'étranger, l'absence de la vraie baguette, gage d'un petit déjeuner réussi ?

Qui n'a pas noué des liens particuliers avec sa boulangerie de quartier ?

Le boulanger – la boulangère – voit grandir les enfants au fil des années, de l'enfant de 3 ans, fier comme Harpagon, payant pour la première fois avec ses petites pièces sa baguette, à l'adolescent de 15 ans affamé, attendant impatiemment son sandwich élaboré avec une vraie baguette française.

La baguette rythme la vie des Français.

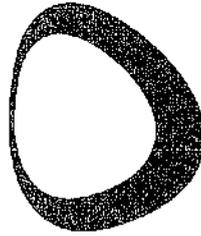
Dans un monde en constante évolution, la baguette est un pilier, un socle de la culture française ; elle lie les Français entre eux.

Pour toutes ces raisons, et même plus, afin de préserver ce savoir-faire, la culture et le savoir-faire de la baguette de pain française doit être inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Le Maire,

Dr Eric MACÉ





DEAUVILLE

LE MAIRE

Deauville, le 3 octobre 2018

Monsieur Pierre SERAIS
Président
6 bis rue Anton Tchekhov
14 123 IFS

Monsieur le Président,

Dans le cadre de la candidature nationale pour l'inscription de la culture et des savoir-faires de la baguette de pain français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, j'ai le plaisir de vous indiquer que la Ville de Deauville apporte son absolu soutien à cette initiative.

La baguette de pain française est un aliment important de notre patrimoine, par son histoire et la pratique sociale qu'il induit, 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France. Les boulangeries présentes sur tout le territoire participent largement à l'animation des centres villes et à leur attractivité. Elles sont un lieu de rencontre, de partage et de convivialité. Pour ces raisons la Ville de Deauville et moi-même, souhaiterions vivement voir reconnu la baguette comme une partie de notre patrimoine culturel immatériel.

C'est donc avec un grand plaisir, un réel souhait de soutenir votre candidature, que je vous adresse mes plus vifs encouragements.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Très cordialement



Philippe AUGIER

SM/PG

OBJET : LETTRE DE SOUTIEN A L'INSCRIPTION DE LA CULTURE ET DES SAVOIR-FAIRE DE LA BAGUETTE DE PAIN FRANÇAISE
AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL DE L'HUMANITE DE L'UNESCO

Que serait la France sans sa baguette ?

De la représentation populaire du Français avec sa baguette sous le bras au paiement sans contact, elle a traversé les modes et les époques.

Qui n'a pas couru, un dimanche à 19 h 00, pour acheter sa baguette, gage d'un repas réussi ?

Qui n'a pas regretté, lors d'un séjour à l'étranger, l'absence de la vraie baguette, gage d'un petit déjeuner réussi ?

Qui n'a pas noué des liens particuliers avec sa boulangerie de quartier ?

Le boulanger – la boulangère – voit grandir les enfants au fil des années, de l'enfant de 3 ans, fier comme Harpagon, payant pour la première fois avec ses petites pièces sa baguette, à l'adolescent de 15 ans affamé, attendant impatiemment son sandwich élaboré avec une vraie baguette française.

La baguette rythme la vie des Français.

Dans un monde en constante évolution, la baguette est un pilier, un socle de la culture française ; elle lie les Français entre eux.

Pour toutes ces raisons, et même plus, afin de préserver ce savoir-faire, la culture et le savoir-faire de la baguette de pain française doit être inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Le Maire,

Dr Eric MACÉ



Cabinet du Maire

Montauban le 31 Juillet 2018



Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération
Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française
27 Avenue d' Eylau
75 016 Paris

Objet : courrier de soutien
Candidature Unesco
Réf : BB/ SP
Téléphone : 05.81.98.20. 38

Monsieur le Président,

La baguette de pain est bien plus qu'un symbole de l'identité française car elle fait partie de notre quotidien depuis de très longues années.

En effet ses origines remontent déjà à l'époque de la Révolution, et plus précisément en Novembre 1793 où un décret stipulait que « tous les français doivent manger le même pain » .

En 1856, Napoléon III à son tour tente de réglementer la taille et le poids du pain, et après la seconde guerre mondiale elle se généralise partout en France : elle devient alors incontournable emblématique, et fait depuis partie intégrante de la vie des français.

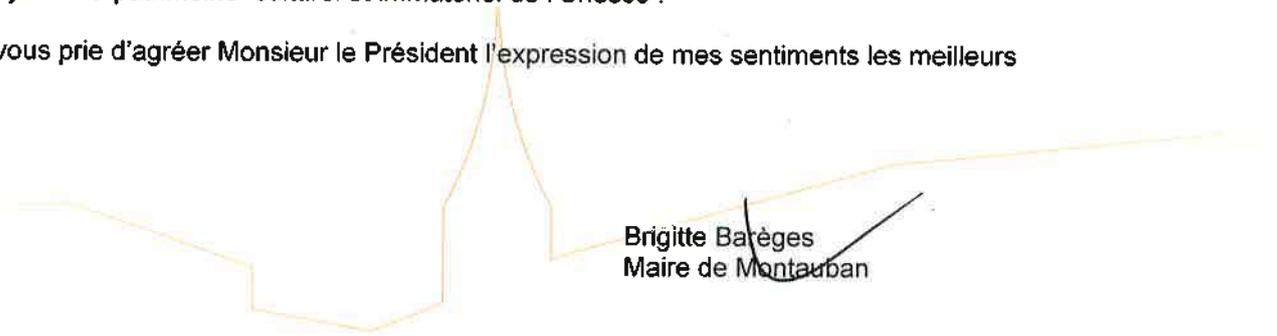
Avec son côté tout autant moelleux que croustillant, son aspect doré et son odeur suave, sa mie pulpeuse et rassasiant n'avons – nous pas là tous les éléments gustatifs réunis pour en faire un formidable outil promotionnel de notre pays à l'étranger.

Nous devons en préserver le savoir-faire et l'excellence de cette tradition transmise de générations en générations de boulangers.

Notre baguette, à l'instar de la pizza napolitaine que fait tourner le pizzaïolo du bout de son doigts, de par son caractère unique, de sa survivance à travers les siècles et de par son goût si caractéristique, mérite en effet notre soutien et sa mise en exergue apparaît amplement légitime.

Ce sont les raisons pour lesquelles j'ai décidé d'apporter mon soutien à la candidature de la baguette française au patrimoine culturel et immatériel de l'Unesco !

Je vous prie d'agréer Monsieur le Président l'expression de mes sentiments les meilleurs



Brigitte Barèges
Maire de Montauban

Chers Messieurs les Présidents,
Cher Dominique, Cher Franck,

C'est avec le plus grand intérêt que j'ai pris connaissance de votre courrier du 12 septembre dernier et de votre invitation pour le cocktail de lancement du comité de soutien Paris Ile-de-France en faveur de l'inscription de la baguette au patrimoine mondial de l'UNESCO, lundi 24 septembre prochain.

Je tenais à vous faire part de mon engagement sans faille à vos côtés afin de soutenir cette initiative défendue par vos fédérations professionnelles. Comme vous, je partage les valeurs qui animent vos métiers et je mesure bien l'importance de la préservation du savoir-faire de la baguette de pain française grâce à cette procédure. Le Grand Prix que nous organisons chaque année, et depuis plusieurs décennies, témoigne de cet engagement à vos côtés. Aussi, je vous adresse mes félicitations pour cette initiative qui nous rappelle qu'à Paris, le symbole de la baguette porte à lui seul la renommée de la tradition gastronomique de la France à travers le monde.

J'ai demandé à Olivia Polski, mon adjointe en charge du Commerce, de l'Artisanat, des Professions Libérales et Indépendantes, d'être auprès de vous lors de cet évènement afin de porter la voix de Paris en faveur de votre démarche. Je sais que vous avez à cœur de défendre l'excellence de vos métiers et leur compétitivité. Force d'innovation, de créativité et de passion, aimés et reconnus par le grand public, les artisans Boulangers-Pâtisseries sont unanimement reconnus en France et à l'international pour leur savoir-faire.

Je tenais à vous adresser mes sincères félicitations pour cette action et je vous prie de croire, Chers Messieurs les Présidents, Cher Dominique, Cher Franck, à l'assurance de ma considération distinguée.

Très Chaleureusement,

Anne Hidalgo
Anne HIDALGO

Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
Monsieur Franck THOMASSE
Président des Boulangers-Pâtisseries de l'Ile-de-France
27 avenue d'Eylau
75782 PARIS CEDEX 16



REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE - EGALITE - FRATERNITE
COMMUNE DE SAINT PIERRE DES NIDS

21 Rue du Docteur Poirrier
53370 SAINT PIERRE DES NIDS
☎ 02.43.03.50.13 - ☎ 02.43.03.65.27
e-mail : commune@stpierredesnids53.com
www.stpierredesnids53.com

Saint Pierre des Nids, le 20/07/2020

**Fédération de la boulangerie pâtisserie
Vendéenne / Fédération PDL
Madame la Présidente
Zone de Beaupuy
85000 MOUILLERON LE CAPTIF**

OBJET : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Nos réf. : 061-2020-PhD'A-SL

Madame la Présidente,

Les citoyens et élus de Saint Pierre des Nids se joignent à moi ; nous espérons vivement que le savoir-faire artisanal de la baguette et du pain soit inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Veillez agréer, Madame la Présidente, l'expression de mes sincères salutations.

Le Maire,
Philippe D'Argent



Alexandra CORDEBARD
Maire du 10^e arrondissement

Paris, le 1^{er} octobre 2018

Monsieur le Président,

J'ai bien pris connaissance du courrier en date du 12 septembre, par lequel vous m'invitez à m'associer au comité de soutien Paris – Île-de-France en faveur de l'inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO, et je veux vous en remercier.

Très attachée à la sauvegarde du travail, des métiers et des savoir-faire de nos artisans boulangers, ainsi qu'à la qualité de leurs productions, je suis par ailleurs convaincue de la place essentielle que tient la baguette, à la fois dans notre gastronomie et dans notre culture.

Comme vous le soulignez, elle est en effet un emblème de notre qualité et de nos modes de vie, non seulement en France, mais encore à l'échelle internationale, et tout particulièrement de la culture et de l'art de vivre des Parisiennes et des Parisiens.

C'est donc avec plaisir et conviction que je me joins à votre comité de soutien, afin que la baguette, les savoir-faire et l'art de vivre qui y sont attachés, puissent bientôt prendre toute leur place parmi le patrimoine immatériel protégé et promu par l'UNESCO.

Souhaitant que ce projet connaisse une prompte réalisation, et que les métiers et savoir-faire de nos artisans soit prochainement préservés par cette inscription, je vous prie de croire, Monsieur le Président, en l'assurance de mon très sincère soutien, et de ma considération distinguée.



Alexandra CORDEBARD

Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie française
27 avenue d'Eylau
75116 PARIS



Olivia POLSKI
Adjointe à la Maire de Paris
Chargée du Commerce, de l'Artisanat et
des Professions Libérales et Indépendantes
Conseillère de Paris et du 14^e arrondissement

Paris, le 22 mars 2019

Nos Réf. (à rappeler) : 1142
OP/ND/NM -

Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale de
la Boulangerie et Boulangerie Française
27 avenue d'Eylau
75782 Paris Cedex 16

Monsieur le Président, Cher Dominique,

J'ai bien reçu votre courrier du 12 mars dernier confirme le dynamisme et la volonté farouche avec lesquels vous portez la candidature des « savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Je tenais par ce courrier à vous réitérer mon soutien pour cette démarche courageuse qui, je n'en doute pas, portera ses fruits le moment venu.

Dans cette attente, sachez compter sur l'appui de la Ville de Paris pour toutes les démarches qui seront nécessaires au succès de cette entreprise.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, cher Dominique, en l'expression de mes salutations dévouées.

Olivia Polski

Le 15 JAN. 2013

Répondu le 11 JAN. 2013



Carole DELGA
Ancienne ministre
Présidente

Toulouse, le

11 JAN. 2013

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

NOS RÉF. : DGD-EIA/SM/AN/GS / **D18-08331**

AFFAIRE SUIVIE PAR : Agnès NADOT

CONTACT : agnes.nadot@laregion.fr

OBJET : Soutien à l'inscription des « savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française » à la liste représentative du patrimoine culturel Immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur,

La baguette française, en Occitanie Pyrénées - Méditerranée, comme dans les autres régions, est un symbole fort de la culture nationale. Au-delà des clichés, il véhicule une image positive de la France et de son attachement à la gastronomie.

Par la présente, je souhaite apporter mon soutien à la démarche engagée, par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, d'inscription des « savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO ».

Ce projet repose sur une forte tradition française qu'il convient de faire valoriser et de protéger. Il témoigne d'une forte identité culturelle, présente sur l'ensemble du territoire national qui perdure dans le temps.

Cette volonté de faire reconnaître formellement ce patrimoine culturel immatériel est en cohérence avec la politique menée en Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée. En effet, je souhaite particulièrement mettre en valeur les savoir-faire locaux, produits sur le territoire régional, en lien avec ma volonté de développement économique, d'aménagement et d'attractivité du territoire. De plus, cette démarche fait écho à la décision de la Région de faire de l'Alimentation sa grande cause 2018 avec pour objectif l'adoption d'un pacte pour une alimentation durable en Occitanie à la fin de l'année 2018.

Je vous prie de croire, Monsieur, à l'expression de mes salutations distinguées.



Carole DELGA



HÔTEL DE RÉGION



Conseil régional

Premier vice-président

chargé de la stratégie institutionnelle
et des relations internationales

Madame Catherine Dumas
Sénatrice de Paris
Palais du Luxembourg
15, rue de Vaugirard
75015 Paris

Réf : 2018-09-12D

Paris, le 19 septembre 2018

Madame la Sénatrice,

Catherine,

J'ai bien reçu votre courrier électronique en date du 18 septembre dernier, dans lequel vous me faites part du lancement du comité de soutien Paris Ile-de-France en faveur de l'inscription de la baguette à l'UNESCO.

Je suis moi-même un très grand gastronome et fervent défenseur du savoir français en la matière en France comme à l'étranger.

La baguette française est elle-même une des meilleures ambassadrices de cet héritage, et promeut les artisans et apprentis de ce patrimoine immatériel français.

C'est la raison pour laquelle je soutiens à vos côtés son inscription au patrimoine immatériel de l'UNESCO, et souhaite faire partie du comité de soutien Paris Ile-de-France.

Je vous prie d'agréer, Madame la Sénatrice, l'expression de mes respectueux hommages.

Avec tout, 

Jérôme CHARTIER



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Olivier AMRANE

Conseiller spécial délégué à la ruralité
et à l'innovation dans les territoires
Maire-Adjoint de Saint-Péray

Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération nationale de la boulangerie et
boulangerie pâtisserie française
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS Cedex 16

Nos réf. : VP19 I42554 L0255

**Objet : Soutien à la candidature de « la culture et
les savoir-faire de la baguette de pain française » au
Patrimoine mondial de l'UNESCO**

Le Conseil régional, le 06 février 2019

Monsieur le Président,

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que j'ai appris la candidature de la baguette de pain au patrimoine mondial de l'UNESCO. J'ai récemment eu le plaisir d'échanger sur ce sujet avec Monsieur Christian MARTIN, président du Groupement Professionnel de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche.

Je tenais ainsi à vous faire part de mon plein et entier soutien à cette initiative, qui à mes yeux, témoigne de l'importance qu'accorde les Français à la baguette.

La baguette de pain, c'est à la fois une pratique quotidienne bien ancrée dans nos territoires et un emblème de notre art de vivre à la française. Son inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO consacrerait l'importance symbolique de la baguette et serait aussi une belle reconnaissance pour les artisans-boulangers.

En effet, les artisans-boulangers contribuent fortement au dynamisme de nos territoires, en particulier les plus ruraux. Ils constituent parfois le dernier commerce dans nos villages et jouent ainsi un rôle indispensable à la vitalité de nos communes. Ils sont finalement les moteurs de notre ruralité. A ce titre, ils méritent tout notre soutien.

Demeurant naturellement à votre écoute, je vous prie de croire, Monsieur le Président, en l'assurance de ma considération distinguée.

Olivier AMRANE



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Jean-Claude FLORY

Conseiller régional
Maire de Vals-les-Bains
Président du SITHERE



Mr Dominique ANRACT – Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
Et Boulangerie Pâtisserie française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

Nos réf. :

JCF/AT/2018.385

Objet :

Appel en faveur de l'inscription des savoir-faire
Et de la culture de la baguette de pain française

Vals les Bains,

Le **30 JUL. 2018**

Monsieur le Président,

Par la présente, je souhaite vous faire part de mon entier soutien en faveur de l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO.

En effet, la baguette de pain française représente un aliment emblématique de notre patrimoine alimentaire avec plus de 6 milliards de baguettes produites chaque année en France, mangées par 98 % des français.

Elle représente les valeurs de convivialité, de partage, de lien social et de soutien au commerce local grâce aux boulangeries qui ont une fonction essentielle en milieu rural comme en milieu urbain.

Je ne peux qu'encourager l'inscription de la baguette française au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Je vous souhaite bonne réception de la présente,

Et vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le Maire
Conseiller Régional

Jean-Claude FLORY

Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes
Lyon
1 Esplanade François Mitterrand
CS 20033 - 69269 Lyon Cedex 2
Tél. 04 26 73 40 00 Fax. 04 26 73 42 18

Mairie
07600 VALS-LES-BAINS
Tél. 04 75 37 09 37
Mail mairie@vals-les-bains.com



Région

Hauts-de-France

Le Conseiller régional délégué

Pour toute correspondance :
11 MAIL ALBERT 1^{er}
CS 42616
80026 AMIENS CEDEX 1

Réf : JYB-2020-MM218

Dossier suivi par : Marion MERELLE

Tél : 03 74 27 56 31

Mail : marion.merelle@hautsdefrance.fr



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

Amiens, le 28/07/2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

La baguette de tradition française représente le partage, le plaisir et le savoir-faire artisanal. Particulièrement dans notre pays, cette nourriture du quotidien représente le travail et la compétence de nombreuses personnes engagées : semenciers, agriculteurs, meuniers, distributeurs et boulangers.

Issue d'une tradition gastronomique française, cette baguette se perpétue également grâce à tous nos enseignants et apprentis qui apprennent le métier. Ils contribuent ainsi à faire rayonner notre culture.

Je suis donc très favorable à ce que la démarche visant à faire inscrire le savoir-faire artisanal de la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO puisse aller à son terme et être couronnée de succès.

Soyez assuré de mon soutien, et je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

Bien cordialement

Jean-Yves BOURGOIS

Béatrice Lacroix Desessart
713 Avenue Philippe Courtial
60600 AGNETZ

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS



Agnetz, le 04 Aout 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

« Je suis née au-dessus du fournil, avec les sens en alerte, : les odeurs pour deviner ce que papa cuisait, les bruits pour savoir où en était la fabrication... », ai-je l'habitude de dire. Je suis fille d'artisan boulanger et je sais que ce noble métier de tradition, de produits de qualité, de lien social, a guidé toute ma vie. Si j'aime les bons produits, si je sais différencier la bonne nourriture, les aliments sains des autres, c'est indubitablement parce que très jeune j'ai été habituée à faire la différence ! Mes papilles ont été éduquées ! Si je suis aujourd'hui une élue aux services des autres, c'est parce que enfant, à la boulangerie, j'ai appris, à servir les autres, à rendre service, à les écouter.... Si j'aime ce que je fais, c'est sans aucun doute parce que mes parents m'ont transmis l'amour des gens, l'intérêt pour mon prochain, le souci des choses bien faites, la valeur du travail bien accompli.... La baguette de pain, c'est pour moi, un vecteur d'éducation au goût, un lien social, un aliment de partage avec les autres (famille, voisins, amis....) J'ai un seul regret, celui de ne pas avoir repris la boulangerie de mes parents !

J'espère tellement que la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Avec cet espoir, Je vous adresse mes meilleures salutations

Béatrice LACROIX DESESSART
Conseillère Régionale des Hauts de France
Déléguée aux petites entreprises



Le Président,

Monsieur Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale de la
Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie
Française
27 avenue d'Eylau
75782 PARIS CEDEX16

Auxerre, le 7 juin 2019

Monsieur le Président,

Vous avez bien voulu m'inviter à la Fête du Pain le vendredi 17 mai à Villeneuve-sur-Yonne.

Malheureusement, retenu par des engagements pris antérieurement, je n'ai pas pu m'y rendre et avait demandé à Madame Elisabeth Frassetto, Conseillère Départementale de Villeneuve-sur-Yonne, de me représenter.

Lors de cette manifestation, vous avez lancé un comité régional de soutien en faveur de l'inscription de la baguette au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Je ne peux que vous féliciter et vous encourager à continuer votre combat pour ce symbole de la France qu'est la baguette.

Vous pouvez compter sur notre soutien, nos élus étant attachés à la défense de notre territoire et à la promotion de nos richesses gastronomiques.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs. *cordiaux*

Patrick GENDRAUD





Dijon, le 10 DEC. 2018

Réf. : CAB/FS/SH/SP

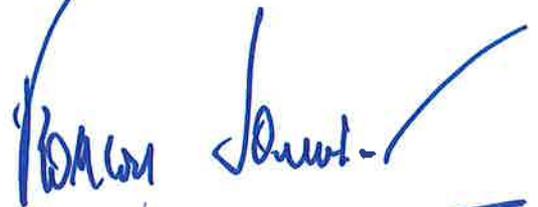
Cher Madame, Monsieur,

Lors de la session du Conseil Départemental de la Côte-d'Or du lundi 26 novembre 2018, les élus de la majorité ont adopté un vœu relatif à l'inscription de la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Pour information, je vous prie de trouver, ci-joint, ce vœu adopté à l'unanimité en commission puis en assemblée plénière.

Vous en souhaitant bonne réception,

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée.



François SAUVADET
Ancien Ministre

DÉPARTEMENT DE LA CÔTE-D'OR

EXTRAIT DU REGISTRE

DES DELIBERATIONS DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

2ème Commission Vœu n°1

~~~~~  
Séance du 26 novembre 2018 (Après-Midi)  
~~~~~

Date de la convocation : 8 novembre 2018

PRESIDENT : Monsieur François SAUVADET

SECRETARE : Monsieur Charles BARRIERE

LIEU DE LA REUNION : Salle des séances

MEMBRES PRESENTS : Mme Valérie BOUCHARD, MM. Hubert BRIGAND, Patrick CHAPUIS, Mme Emmanuelle COINT, M. Vincent DANCOURT, Mme Danielle DARFEUILLE, MM. Gilles DELEPAU, François-Xavier DUGOURD, Mmes Valérie DUREUIL, Martine EAP-DUPIN, Anne ERSCHENS, MM. Marc FROT, Dominique GIRARD, Mme Patricia GOURMAND, MM. Dominique MICHEL, Massar N'DIAYE, Mmes Anne PARENT, Laurence PORTE, M. Hubert POULLOT, Mme Christine RICHARD, MM. Ludovic ROCHETTE, Denis THOMAS, Laurent THOMAS.

MEMBRES EXCUSES : MM. Christophe AVENA, Michel BACHELARD, Lionel BARD, Hamid EL HASSOUNI, Mmes Dénia HAZHAZ, Sandrine HILY, Nathalie KOENDERS, M. Christophe LUCAND, Mmes Céline MAGLICA, Béatrice MOINGEON-HERMARY, M. Pierre POILLOT, Mmes Colette POPARD, Christine RENAUDIN-JACQUES, M. Paul ROBINAT, Jeannine TISSERANDOT, Céline TONOT.

MEMBRES EXCUSES et ayant donné délégation de vote : Mme Marie-Claire BONNET-VALLET à M. Dominique GIRARD, Mme Catherine LOUIS à M. Charles BARRIERE, Mme Christelle MEHEU à M. Vincent DANCOURT, Mme Marie-Laure RAKIC à Mme Laurence PORTE, M. Jean-Pierre REBOURGEON à M. François-Xavier DUGOURD.

RAPPORTEUR : Monsieur Marc FROT

OBJET DE LA DELIBERATION :

VŒU RELATIF À L'INSCRIPTION DE LA BAGUETTE DE PAIN FRANÇAISE AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO DÉPOSÉ PAR LE GROUPE MAJORITÉ DÉPARTEMENTALE CÔTE-D'OR

La Commission Aménagement du Territoire, Economie, Logement, Agriculture et Développement Durable est saisie d'un vœu dont le texte est le suivant :

« La baguette de pain française est un produit emblématique de la gastronomie française et l'attachement des Français à la production de pain artisanal est incontestable : près de 95 % de la population en consomment au moins une fois par jour. La baguette est le type de pain le plus consommé en France, 32 millions d'entre elles étant vendues quotidiennement en France.

À cet effet, la Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française a engagé une procédure visant à inscrire la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

L'enjeu est de taille, puisque le chiffre d'affaires annuel de la boulangerie-pâtisserie en France est d'environ 11 milliards d'euros selon l'INSEE. À la clé : plus de 180 000 femmes et hommes employés dans près de 32 000 entreprises sur tout le territoire.

En Côte-d'Or, l'Union Départementale des artisans-boulangers et boulangers-pâtisseries de Côte-d'Or s'associe pleinement à cette initiative. Notre département compte environ 265 patrons boulangers et pâtisseries, qui emploient près de 1 500 collaborateurs dans tous les cantons de la Côte-d'Or. Chaque jour, 8 pains sur 10 consommés en Côte-d'Or sont issus de l'artisanat.

Ainsi, derrière le symbole de la baguette de pain de tradition française, on retrouve tous les ingrédients de la vie dans nos territoires : l'excellence de l'artisanat, le maintien des commerces de proximité, l'accès à des emplois de qualité grâce à l'apprentissage, la recherche de l'innovation dans chaque produit.

La reconnaissance officielle du talent des boulangers de France serait donc plus que méritée. Dans un monde où tout semble aller plus vite, et où les échanges pourraient avoir tendance à devenir virtuels, les traditions, lorsqu'elles sont bonnes, sont à sacrifier.

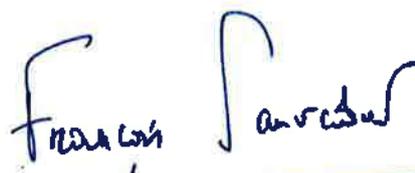
A cet effet, les Conseillers Départementaux soussignés appellent à préserver ce patrimoine commun et apportent leur soutien plein et entier au dossier de candidature de la baguette de pain de tradition française fabriquée par des artisans boulangers au patrimoine immatériel de l'UNESCO. »

La Commission Aménagement du Territoire, Economie, Logement, Agriculture et Développement Durable propose d'adopter ce vœu.

Mis aux voix, le vœu est adopté à l'unanimité.

Pour extrait conforme

Le Président



François SAUVALET
Ancien Ministre

**Pour extrait conforme
à l'original rendu exécutoire
à compter du : 27/11/2018**

**Date d'accusé de réception par la
Préfecture de la Côte-d'Or le : 27/11/2018**



TARN-ET-GARONNE
LE DÉPARTEMENT.fr

Le Président

Montauban, le 30 juillet 2018



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

Objet : « les savoir-faire et la culture de la baguette de pain française »

Monsieur le Président,

Madame Claudine Peirone, Présidente de la Chambre Professionnelle de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de Tarn-et-Garonne, m'a fait part du projet que vous portez au niveau national visant à obtenir l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO les savoir-faire et la culture de la baguette de pain française.

Je tenais à vous exprimer mon plus profond respect pour votre ambitieuse et légitime démarche, mais aussi et surtout, vous faire part de mes encouragements les plus vifs pour l'aboutissement de cette entreprise.

Issu de la culture paysanne et aujourd'hui Président d'un Département, je conduis aux destinées de cette collectivité, de ce territoire tarn-et-garonnais, en gardant toujours en mémoire nos racines et nos traditions. Ce sont pour moi des valeurs fondamentales qu'il convient de faire perdurer. Bien loin d'idées passéistes, ou d'immobilisme, ces valeurs peuvent, bien au contraire, nous aider à aller de l'avant, à tendre vers l'avenir et le modernisme.

Aussi, vous comprendrez ma sensibilité au métier de la boulangerie et à ce noble produit qu'est le pain, ancré à son niveau dans nos gènes et notre histoire. Quant à la baguette, plus précisément, elle est à elle seule le symbole qui unit la France des villes et la France des champs.

C'est en cela que je soutiens votre engagement avec force et vigueur, pour la reconnaissance par l'UNESCO de la baguette de pain française, emblématique de notre pays, emblématique d'une France unie.

Avec tous mes vœux de réussite, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération distinguée.

Christian ASTRUC



Lisieux, le 5 octobre 2018

François AUBEY
Président de Lisieux Normandie

à

Monsieur Pierre SERAIS
Président du Groupement artisanal
des boulangers pâtisseries du Calvados
6 bis rue Anton Tchekhov
14123 IFS

Cabinet du Président

02.50.68.90.31

Références : FA/ML/CH_2018-42

Objet : Culture et savoir-faire de la baguette de pain française à l'UNESCO

Monsieur le Président,

C'est avec fierté que je vous apporte le soutien des membres de la Communauté d'Agglomération Lisieux Normandie à la candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO.

En effet, celle-ci est un produit emblématique de l'identité nationale qui demande un savoir-faire unique.

La baguette est le fruit du travail de plusieurs filières : les agriculteurs cultivent le blé, les meuniers produisent la farine et les boulangers la fabriquent.

36 000 boulangeries en France qui participent à la vitalité des centres villes et sont parfois les seuls commerces de proximité qui résistent dans les villages. De nombreuses boulangeries ont vu le jour à l'étranger et y font découvrir avec succès la baguette française.

Vous souhaitant que la candidature soit retenue en 2019 et vous remerciant de cette initiative, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations distinguées.



François AUBEY

Président de la Communauté
d'Agglomération Lisieux Normandie

COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
LISIEUX NORMANDIE

6 rue d'Alençon
CS 26020 - 14106 Lisieux Cedex
Tél. +33 (0)2 31 616 600
Fax. +33 (0)2 31 616 601
secretariat@agglo-lisieux.fr

www.lisieux-normandie.fr

Toute correspondance doit être adressée
impersonnellement à Monsieur le Président

Creully-sur-Seulles, le 15 OCT. 2018



LE PRESIDENT DE SEULLES TERRE ET MER

à

Monsieur Pierre SERAIS
Président
Groupement artisanal des boulangers pâtisseries
Du Calvados
6 bis rue Anton Tchekhov

14123 IFS

Objet : Candidature de la culture et des
Savoir-faire de la baguette de pain Française
A l'UNESCO

Monsieur le Président,

Je fais suite à votre courrier en date du 10 septembre 2018 concernant le souhait de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, d'inscrire la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité auprès de l'UNESCO.

Je tenais à vous faire part de mon soutien à cette candidature qui me paraît importante pour notre patrimoine. La baguette de pain est reconnue par beaucoup de pays étrangers, comme un des symboles phare de la France.

Les boulangers au fil des générations ont acquis un savoir-faire inimitable très apprécié de par le monde et qui est très important dans la vie quotidienne des français. En effet, la baguette fait partie de l'histoire française et il est primordial qu'elle perdure pour les générations futures.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

LE PRESIDENT DE
SEULLES TERRE ET MER

Jean-Louis de MOURGUES



Les Monts d'Aunay, vendredi 19 octobre 2018

Maison de Services au Public
31 Rue de Vire
Aunay-sur-Odon
14260 Les Monts d'Aunay
Tél : 02 31 77 57 48
Fax: 02.31.97.44.36
Courriel : as.dgs@pbi14.fr

**GROUPEMENT ARTISANAL DES BOULANGERS
PATISSIERS DU CALVADOS
A L'ATTENTION DE MONSIEUR LE PRESIDENT
6 BIS RUE ANTON TCHEKHOV
14123 IFS**

Affaire suivie par : Céline Castel/MSi
Nom du service : Ressources

Objet : Soutien pour la candidature de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à l'UNESCO

Monsieur le Président,

Par la présente, je souhaite vous informer que la baguette de pain française est un aliment emblématique de notre patrimoine. Beaucoup de Français mangent du pain régulièrement.

Pour les Français, se rendre à la boulangerie est une pratique sociale populaire qui rythme la vie des Français et transcende les oppositions entre classes sociales, régions, villes-zones rurales, etc. réparties sur tout le territoire français, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et contribuent significativement à la préservation des centre-ville et au dynamisme des territoires. Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social et familial véhiculés par la baguette de pain rendent des savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'UNESCO.

Je vous souhaite bonne réception de ce soutien pour votre candidature de la culture et des savoir-faire de la baguette de pain française à l'UNESCO

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

**Le Président
Gérard LEGUAY**





Jean-Philippe ARDOUIN
Député de la Charente-Maritime
*Commissaire de la défense nationale
et des forces armées*

Saintes, le 19 juillet 2019

Monsieur Dominique ANRACT, *cher Dominique,*

Je vous remercie de votre attention au sujet de la candidature de la baguette de tradition française au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO.

Depuis mon élection en 2017, j'ai toujours axé mon mandat sur le développement de nos territoires, et sur le dynamisme des villes et des villages. Cela passe essentiellement par le soutien aux artisans passionnés que vous représentez.

Je suis convaincu que les Boulangers et les Boulangers-Pâtisseries sont les moteurs de ce dynamisme. C'est la raison pour laquelle je soutiens depuis la première heure, aux côtés du président de la République Emmanuel MACRON, la candidature de la Baguette de tradition française au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO.

Cette reconnaissance permettrait de valoriser l'artisanat français en transmettant cette richesse aux générations futures. Cette consécration vous récompenserait tous, et soulignerait l'excellence de votre travail, reconnu dans le monde entier.

C'est pour cette raison que je me trouverai toujours à vos côtés pour mener à bien ce formidable projet.

Je vous prie d'agréer, cher Dominique ANRACT, l'expression de mes salutations distinguées.

Bien à vous

Jean-Philippe ARDOUIN
Député de la Charente-Maritime

Membre des Groupes d'Études : *Enjeux de la ruralité
Modernisation des activités agricoles et structuration des filières
Vigne, vin et œnologie
Valorisation des activités touristiques
Gastronomie*

REÇU

Le 27 JUL. 2018

Répondu le

Hervé SAULIGNAC
Député de l'Ardèche
Conseiller Départemental

Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie - Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylan
75 016 PARIS

Réf. HS/FP/388

Privas, le 20 juillet 2018

Monsieur le Président,

J'ai pris connaissance avec une grande joie de la candidature de la baguette de pain française à l'inscription du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Je vous en félicite et vous apporte par le présent courrier mon entier soutien dans la démarche entreprise.

Imaginée dans les années 20 pendant l'entre deux-guerres, la baguette nécessite moins d'ingrédients, moins de pétrissage que les pains campagnards et se vend à moindre coût. Cela fait bientôt près de 100 ans qu'elle a séduit les français et que l'histoire d'amour dure. La baguette de pain française, c'est aujourd'hui 33 000 boulangeries qui fabriquent 6 milliards de baguette par an, soit 320 baguettes à la seconde ! La reconnaissance de l'UNESCO, un siècle après sa création, serait, à cet égard, une légitime reconnaissance.

La baguette est certainement ce qui symbolise le mieux la France dans l'imaginaire collectif. De nombreux artistes à l'instar de Dali, comme une multitude d'hommes politiques, se sont emparés à de nombreuses reprises de cet emblème.

La baguette est, tout d'abord, représentative d'un savoir-faire gastronomique. Seul un grand savoir-faire dans l'art du pétrissage, du façonnage et de la cuisson peut donner vie à des ingrédients de base que constituent de la farine, de l'eau, du sel et de la levure. Face à la mondialisation croissante et à l'industrialisation des techniques de fabrication, il est essentiel de protéger le savoir-faire artisanal des boulangers actuellement menacé, et de maintenir, à ce titre, la diversité culturelle des différents patrimoines.

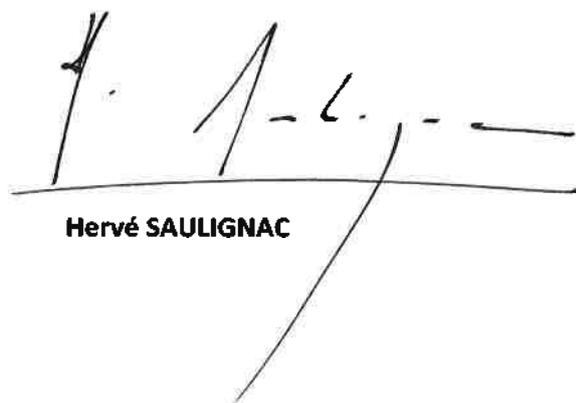
La baguette symbolise, par ailleurs, la vitalité de nos communes rurales. Les boulangeries sont bien souvent le dernier commerce qu'il reste. Elles contribuent significativement à la préservation des centres villes et au dynamisme des territoires. Je peux en ma qualité de Député d'un département rural en témoigner.

Les boulangeries rythment la vie des français et sont, en outre, facteur de lien social, de convivialité et de partage. Pivotal de notre alimentation, la baguette de pain est une denrée accessible à tous que les français partagent en famille ou entre amis. « Copain » est à ce titre une altération populaire de « compain » en ancien français qui signifie « qui partage le même pain ».

Pour l'ensemble de ces raisons, il me semble opportun d'inscrire la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Espérant que cette démarche, portée par un grand nombre d'acteurs, aboutira favorablement, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

Bien à vous



Hervé SAULIGNAC



M. Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
27, avenue d'Eylau
75 016 PARIS

Paris, le 25 juillet 2018

Monsieur le Président,

Le 12 janvier dernier le Président de la République a déclaré « *le pain c'est une histoire particulière !* », avant de se prononcer en faveur de l'inscription de la baguette française au patrimoine mondiale de l'Unesco.

Depuis, vous vous êtes mobilisés avec la mise en œuvre d'un comité scientifique qui a défini les axes du dossier de candidature à l'inventaire du patrimoine immatériel de l'Unesco. Cette candidature s'attache à mettre en valeur les savoir-faire gastronomique liés à la baguette et les apports culturels de cette tradition française.

Vous avez souligné à juste titre que le patrimoine culturel immatériel est nécessairement lié à des communautés, des groupes des individus qui le créent ou le pratiquent et qui le reconnaissent comme faisant partie de leur identité.

Dans cette perspective, la mobilisation des élus est primordiale pour donner un atout supplémentaire à cette candidature.

Député d'un département ancré dans la gastronomie française où de nombreux artisans boulangers maillent le territoire, je tiens à vous faire part de mon plein et entier soutien dans votre démarche. La baguette est l'une de nos traditions les plus vivaces et elle contribue à l'identité de notre pays.

Dans cette perspective, sachez que je suis prêt à participer aux opérations de promotion de la candidature en faveur de l'inscription de la baguette au patrimoine mondial de l'Unesco.

En vous remerciant de l'attention que vous porterez à cette suggestion, je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

*Avec mon soutien
et ma reconnaissance.*

FABRICE BRUN
Député de l'Ardèche



Eric WOERTH

Député de l'Oise
Président de la Commission des finances,
de l'économie générale et du contrôle budgétaire
Ancien maire de Chantilly

Senlis, le 28 juillet 2020



Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la
Boulangerie Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
750016 PARIS

N/Réf. : MM - n° 20.7176

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

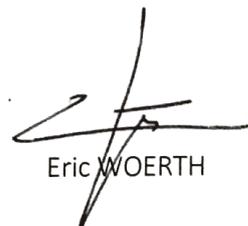
Monsieur le Président,

Permettez-moi d'apporter mon soutien pour que la culture de la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Les boulangers que je rencontre sont convaincus que cette inscription permettrait de sensibiliser à la richesse des savoir-faire liés à la préparation de la baguette et à l'importance de la transmission aux générations à venir.

La baguette est effectivement si emblématique de la France, au national comme vue de l'étranger. Elle est bien ancrée dans chacun de nos territoires, chez nos artisans boulangers, rappelant s'il y en avait besoin qu'elle est fédératrice de convivialité et de partage, véhiculant le lien social et familial si précieux de nos jours.

Espérant que cette démarche soit entendue et restant à votre disposition, je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de ma considération distinguée.



Eric WOERTH

REÇU

Le 12 OCT. 2018

Répondu le

M. Dominique ANRACT

Président

*Confédération nationale de la
boulangerie et boulangerie-pâtisserie
française*

27, avenue d'Eylau

75782 Paris Cedex 16

Paris, le 10 octobre 2018

Dossier : JL/LB/P/2018/10

Monsieur le Président,

Je vous remercie pour votre courrier en date du 23 juillet 2018 et pour les informations et données que vous avez bien voulu me transmettre concernant la candidature de la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO).

Je suis très sensible à votre volonté de voir reconnaître la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française, qui permettra de faire briller une nouvelle fois notre gastronomie, que ce soit au niveau local, régional, national et international.

Comme vous le savez, une des missions du député est celle de contrôle de l'action du Gouvernement. A ce titre, le député peut interroger le Gouvernement à travers des questions écrites qui sont adressées aux ministres dans le but d'obtenir des éclaircissements sur des points particuliers de la législation ou de faire préciser un aspect de la politique du Gouvernement.

Je tenais ainsi à vous informer de ma question écrite adressée à M. Jean-Yves LE DRIAN, Ministre de l'Europe et des affaires étrangères, sur les intentions du Gouvernement quant au soutien de la candidature, portée par la Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française, pour faire rentrer la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO).



15ème législature

Question N° : 13127	De M. Jean-Luc Lagleize (Mouvement Démocrate et apparentés - Haute-Garonne)	Question écrite
Ministère interrogé > Europe et affaires étrangères		Ministère attributaire > Europe et affaires étrangères
Rubrique > patrimoine culturel	Tête d'analyse >Candidature de la baguette de pain française	Analyse > Candidature de la baguette de pain française à l'UNESCO.
Question publiée au JO le : 09/10/2018		

Texte de la question

M. Jean-Luc Lagleize interroge M. le ministre de l'Europe et des affaires étrangères sur les intentions du Gouvernement quant au soutien de la candidature, portée par la Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française, pour faire rentrer la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO). La baguette de pain française est un aliment emblématique du patrimoine alimentaire national, culturel et gastronomique. 98 % des Français mangent du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France. En outre, se rendre à la boulangerie est une pratique sociale populaire qui rythme la vie des Français et transcende les oppositions entre classes sociales, régions, villes et zones rurales. Réparties sur tout le territoire français, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et contribuent significativement à la préservation des centres-villes et au dynamisme des territoires. Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social et familial véhiculés par la baguette de pain rendent ses savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO). Il l'interroge donc sur les intentions du Gouvernement quant au soutien de la candidature, portée par la Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française, pour faire rentrer la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO).

Charles de COURSON

Député de la Marne
Conseiller Départemental de la Marne
Conseiller Municipal de Vanault-les-Dames



Monsieur Philippe CHAUMEILLE
Président
Fédération de la Boulangerie de la Marne
2, rue Chanzy
51000 CHALONS-EN-CHAMPAGNE

Vitry-le-François, le 15 octobre 2018

MK/FB/18/90

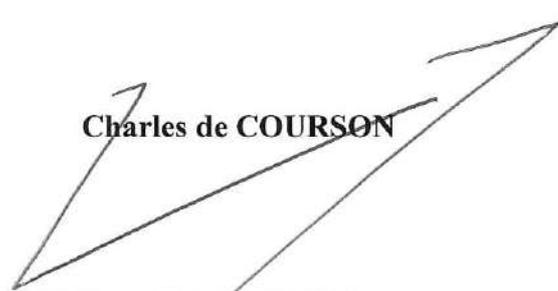
Monsieur le Président,

Depuis la création de votre Fédération départementale, vous œuvrez pour la valorisation du savoir-faire des artisans boulangers français. Votre organisation, qui regroupe actuellement environ 180 boulangers-pâtisseries marnais, met régulièrement en œuvre des manifestations autour de la culture de la « baguette française ».

Aussi, dans cette logique de promotion du savoir-faire et de mise en valeur de cette identité, vous souhaitez inscrire la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Je ne peux que soutenir votre initiative, qui s'inscrit dans une tradition française autour de la consommation quotidienne du pain. Par ailleurs, les retombées sont bien plus larges que le territoire national puisqu'elle devient un symbole pour les touristes et visiteurs venus de l'étranger.

Vous assurant une nouvelle fois de tout mon soutien dans cette entreprise, je vous prie de croire, Monsieur le Président, en l'expression de mes sentiments les meilleurs.


Charles de COURSON

Alain TOURRET

*Député du Calvados
Président du Groupe d'Amitié France - Japon*

Nos réfs. : AT/JP E-2018DOS330-001

Moult-Chicheboville, le vendredi 14 septembre 2018

Monsieur le Président,

L'initiative de Monsieur le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française visant à faire inscrire la culture et le savoir-faire de la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO me paraît devoir recueillir le soutien le plus large de tous les élus.

Indéniablement, la baguette de pain française est un symbole de la culture nationale. Elle met en valeur une technique particulière protégée qui met au centre de sa démarche l'activité de l'artisan qui fabrique un produit unique imprégné de sa personnalité et de son expérience.

La reconnaissance internationale fait de cette baguette un des éléments les plus représentatifs de la France à l'étranger.

Produit du travail de l'homme à partir d'éléments naturels, la baguette mérite, comme la bière belge, le régime méditerranéen ou l'art du pizzaiolo napolitain, l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Veuillez croire, Monsieur le Président, à l'assurance de mes sentiments cordialement dévoués.

Alain TOURRET



Monsieur Pierre Serais
Président
Groupement artisanal des Boulangers Pâtisseries du Calvados
6 bis rue Anton Tchekhov
14123 Ifs

Fabrice LE VIGOUREUX

Député du Calvados

Monsieur SERAIS
6 bis rue Anton Tchekhov
14 123 IFS

A Caen, le 14 novembre 2018

OBJET : AG/FLV – Aff. SERAIS

Monsieur Serais,

Dans un courrier en date du 7 septembre, vous avez appelé notre attention à propos de la démarche de la Confédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, d'inscrire culture et savoir-faire de la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, et nous vous en remercions.

En tant que Députés, et en tant que normands, nous sommes particulièrement attachés aux savoir-faire ainsi qu'au patrimoine gastronomique. C'est notamment la raison pour laquelle nous avons su nous rassembler pour interpeller le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation sur l'évolution de l'appellation d'origine protégée (AOP) du camembert de Normandie.

Au-delà de notre territoire, la France est un modèle en termes de gastronomie et notre culture culinaire nous est enviée et enseignée dans le monde entier.

La baguette de tradition française ne déroge pas à la règle bien au contraire. Elle est régulièrement associée à la Tour Eiffel dans l'imaginaire collectif des diverses évocations de notre pays.

Nous soutenons, au côté de notre Président de la République Emmanuel Macron, cette démarche de fierté et d'ambition internationale. Et si les napolitains ont réussi à faire inscrire la pizza au patrimoine mondial de l'UNESCO, nous avons toute légitimité à en faire de même avec notre baguette de pain !

Nous vous prions d'agréer, Monsieur SERAIS, l'expression de nos salutations distinguées.



Alain TOURRET
Député de la 6^e circonscription du Calvados



Christophe BLANCHET
Député de la 4^e circonscription du Calvados



Bertrand BOUYX
Député de la 5^e circonscription du Calvados



Fabrice LE VIGOUREUX
Député de la 1^{re} circonscription du Calvados



Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS Cedex 16

EC/RQ/2019/242

Grenoble, 11 FEV. 2019

Monsieur le Président,

C'est avec joie que j'ai appris que la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie et les 33 000 boulangers de France avaient engagé une procédure pour inscrire la baguette de pain à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Je tenais à vous féliciter de cette belle initiative et à vous apporter tout mon soutien dans cette démarche.

Cette reconnaissance internationale est une priorité pour préserver le rayonnement de ce produit emblématique de notre gastronomie et mettre en lumière les savoir-faire artisanaux français ainsi que le dynamisme de nos territoires.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations distinguées.

Emilie CHALAS



Emilie Chalas.

Lise MAGNIER
Député de la Marne

Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération nationale de la
Boulangerie-pâtisserie française
27, avenue d'Eylau
75016 PARIS



Paris, le 13 septembre 2018

Monsieur le Président,

La baguette de pain française est ancrée dans l'imaginaire collectif, aussi bien français qu'international.

Cette forme de pain, si traditionnelle pour chaque Français, se retrouve nulle part ailleurs dans le monde et engendre tout un fantasme gastronomique à l'étranger.

Quel touriste n'a pas mis sur son parcours en France la dégustation d'une baguette accompagnée de fromage, de beurre, de confiture, voire même sans rien. En effet, la baguette se suffit à elle-même par son croustillant extérieur et sa mie intérieure délicate.

Symbole de notre gastronomie tant dans notre pays que dans le reste du monde et, en même temps, vecteur de simplicité, car accessible à tous, la baguette de pain française mérite d'être inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

J'apporte donc mon soutien total à cette démarche et je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations les plus cordiales.



Lise MAGNIER,



Paris, le 8 octobre 2018

Cher Monsieur le Président,

Je tiens à vous remercier chaleureusement pour votre invitation au cocktail de lancement du comité de soutien Paris-Île-de-France en faveur de l'inscription de la baguette à l'UNESCO qui s'est tenu le lundi 24 septembre à 17h30. En raison d'un agenda contraint, je n'ai malheureusement pu être présente à cet évènement.

À l'image du Président de la République, je tiens toutefois à apporter mon soutien à cette démarche en faveur de la reconnaissance d'un savoir-faire culinaire, culturel et traditionnel français, connu et reconnu dans le monde entier.

Demeurant à votre écoute, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sincères salutations.

Tous mes encouragements,
Bien à vous,

Laurianne ROSSI



Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS CEDEX 16



Marie LEBEC
DÉPUTÉE DES YVELINES



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ

Monsieur Dominique ANRACT
Monsieur Franck THOMASSE
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27, Avenue d'Eylan
75782 PARIS CEDEX 16

Croissy-sur-Seine, le 28 septembre 2018,

Réf. : ML/AZ/280918

Objet : Soutien à l'inscription de la baguette à l'UNESCO

Monsieur le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française,

Monsieur le Président des Boulangers-Pâtisseries d'Île-de-France,

Je tiens à vous adresser mes sincères remerciements pour votre invitation au cocktail de lancement du comité de soutien Paris Île-de-France en faveur de l'inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Je regrette de n'avoir pu assister à ce lancement, étant engagée sur le projet de loi PACTE actuellement en examen.

Cependant, sachez qu'en tant que Présidente du Groupe d'étude *Attractivité de la France - Export - Investissement - Compétitivité* de l'Assemblée nationale, je ne peux qu'apporter mon soutien à cette initiative qui inscrit durablement la place de la baguette dans le patrimoine de l'humanité.

Symbole d'une culture gastronomique mondialement reconnue et d'un savoir-faire artisanal, la baguette est un symbole culturel et touristique fort pour notre pays et conduit à son attractivité.

Vous souhaitant bonne continuation pour la réussite de ce projet et restant à votre disposition,

Je vous prie de croire, Messieurs les Présidents, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Madame Marie LEBEC
Députée des Yvelines

*J'espère que votre démarche aboutira
Bonne nuit
Marie LEBEC*



Paris, le jeudi 18 janvier 2018

**CATHERINE
DUMAS**

**SENATRICE
DE PARIS**

Vice-présidente de la
Commission de la
Culture, de l'Éducation
et de la
Communication

Conseillère de Paris
(élue du 17^{ème} arr.)

Présidente du groupe
d'amitié parlementaire
France – Corée du Sud

Vice-présidente des
groupes d'amitié
parlementaire France-
Maroc et France-
Tunisie

Représentante du
Président du Sénat au
sein du Haut Conseil
des Musées de France

Monsieur Dominique ANRACT
Président de la CNBPF
27 avenue d'Eylau
75116 PARIS

Monsieur le Président, *A cher Dominique,*

Vous avez bien voulu m'associer au projet de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF), d'inscrire les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain française au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Présidente du Comité de soutien, qui regroupe notamment des élus de toutes sensibilités, en France métropolitaine et ultra-marine, je me réjouis du soutien exprimé par le Président de la République à l'occasion de la traditionnelle cérémonie des vœux et du partage de la galette tenue à l'Élysée la semaine dernière.

Comme le président Emmanuel Macron a pu le rappeler à cette occasion, notre baguette est enviée dans le monde entier. Il nous faut donc en préserver l'excellence et le savoir-faire. Cette baguette de pain c'est une histoire particulière pour les Français. C'est leur quotidien : matin, midi et soir.

Oui, il y a une culture et un savoir-faire de la baguette de pain française. Elle est le résultat de quelques ingrédients simples (farine, eau, sel, levure ou levain) sublimés par un tour de main. Elle est, en ce sens, le résultat de la transmission du maître-boulangier à plus de 22 000 apprentis.

Son goût est également transmis aux enfants dès le plus jeune âge. La boulangerie est d'ailleurs le premier commerce où l'on envoie son enfant faire une course tout seul !

La baguette est un symbole de partage et de convivialité. Par opposition aux pains individuels, la baguette est un pain que l'on mange généralement à plusieurs, c'est d'ailleurs l'étymologie du mot «copain».

La baguette est un véritable symbole de l'art de vivre à la française ! Une cohésion de notre communauté nationale, renforcée par le regard des étrangers : comment se représente-t-on les Français à

l'extérieur de nos frontières, si ce n'est avec une baguette sous le bras !

Certes la mondialisation est à l'œuvre. Souvent, elle standardise et fait évoluer certains de nos comportements. Mais, je suis convaincue que nous devons préserver et transmettre certaines de nos pratiques sociales.

Dans notre pays, le savoir-faire et la culture de la baguette rythme la vie des Français et transcende toutes les oppositions (entre classes sociales, classes d'âge, régions, ville ou campagne, etc.).

C'est d'ailleurs parce que ce pain typiquement français est présent sur l'ensemble du territoire national que nous lancerons des comités de soutien politique dans chaque région de France.

C'est avec beaucoup de plaisir que je constate la mobilisation croissante des élus locaux et nationaux.

Vous pouvez compter sur ma pleine mobilisation.

Recevez, Monsieur le Président, l'expression de mes respectueuses salutations.

A handwritten signature in blue ink, reading "Cath. Dumas". The signature is written in a cursive, flowing style. Below the signature is a single horizontal blue line.

Catherine DUMAS

**REÇU**

Le 07 JUIN 2018

Répondu le

Monsieur Dominique ANRACT
Président
Club de la Confédération nationale de
la boulangerie et de la boulangerie-
pâtisserie française
27, avenue d'Eylau
75016 PARIS

Paris, le 6 juin 2018

**FRANÇOISE
FÉRAT**

**SENATEUR DE LA
MARNE**

**CONSEILLERE
DEPARTEMENTALE**

Monsieur le Président,

Je viens de lire avec intérêt la note d'information n°2 de la candidature de la baguette à l'UNESCO. Je tiens à féliciter la profession de proposer cette initiative de reconnaissance au titre du patrimoine mondial de l'Humanité afin de démontrer le savoir-faire de la boulangerie française.

Vous pouvez compter sur mon soutien plein et entier à cette inscription auprès de l'UNESCO d'un aliment emblématique de la gastronomie française, du savoir-faire des artisans et de la culture populaire de notre pays. Les Français sont attachés à la baguette de pain française ; qui est reconnue et appréciée par les amateurs et gastronomes du monde entier. N'oublions pas que la baguette de pain est une caractéristique de la France dans l'imaginaire des étrangers !

Elle doit être le premier aliment acheté par les touristes lorsqu'ils séjournent en France afin de connaître le goût originel de ce pain confectionné par les artisans français à raison de 6 milliards de baguettes par an.

C'est une excellente initiative qui aura d'autant plus d'impact si elle est relayée par la population. En Champagne, le soutien populaire apporté à la candidature des Coteaux, maisons et caves de Champagne est un des éléments ayant contribué à sa reconnaissance. C'est pourquoi, j'imagine une cérémonie de lancement de l'appel à soutien dans une boulangerie de la Marne. La baguette accompagne souvent les apéritifs et les « casse-croûte » pris autour d'un verre de Champagne ! La Fédération départementale est en attente de cette initiative

La Champagne a pu inscrire ses Coteaux, Maisons et Caves de Champagne au patrimoine de l'UNESCO en raison du caractère particulier du Champagne et des ensembles qui se sont constitués autour de ce produit unique au monde, mais aussi en raison de son caractère universel.



Il est indéniable que la baguette revête aussi un caractère universel. Se rendre à la boulangerie est une pratique sociale populaire qui rythme la vie des Français et transcende les oppositions entre classes sociales, régions, villes, zones rurales, etc. Réparties sur tout le territoire français, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et contribuent significativement à la préservation des centres-villes et au dynamisme des territoires.

Les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social et familial véhiculés par la baguette de pain rendent ses savoir-faire et sa culture dignes d'être reconnus par l'UNESCO. Elle y a toute sa place !

Dans l'attente, je vous prie de croire, Monsieur le Président, à mon engagement aux côtés de la profession et à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Sincèrement

Françoise FÉRAT

République Française



Monsieur Dominique Anract
Président
CNBBPF
27, avenue d'Eylau
75016 Paris

HELENE CONWAY-MOURET

Paris, le 21 juin 2018

SENATRICE REPRESENTANT LES
FRANÇAIS ETABLIS
HORS DE FRANCE

VICE-PRESIDENTE DE LA
COMMISSION
DES AFFAIRES ETRANGERES,
DE LA DEFENSE
ET DES FORCES ARMEES

ANCIENNE
MINISTRE DELEGUEE
AUX AFFAIRES ETRANGERES
CHARGEE DES
FRANÇAIS DE L'ETRANGER

Monsieur le Président,

En tant que membre de la table française et ancienne Ministre déléguée des Français établis hors de France, j'aimerais soutenir la procédure d'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française au patrimoine de l'UNESCO.

Avec 6 milliards d'unités vendues à travers le monde chaque année, la baguette, au-delà du symbole très français, est un pilier de la diplomatie gastronomique. Son intégration à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, comme cela avait été le cas pour la gastronomie française, serait assurément une reconnaissance de cet artisanat séculaire.

Je suis très heureuse de faire partie de vos soutiens pour accéder à cette inscription. En espérant que celle-ci rencontre le succès escompté, je vous prie de croire, Monsieur le Président, en l'expression de ma considération distinguée.



Hélène Conway-Mouret



Monsieur Dominique Anract
Président de la CNBPF
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Paris, le 30 novembre 2020

JEROME BASCHER

SENATEUR DE L'OISE

SECRETAIRE DE LA COMMISSION DES
FINANCES

CONSEILLER DEPARTEMENTAL DE
L'OISE

Objet : Soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Inscrire la baguette au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, c'est avant tout reconnaître le talent de nos artisans boulangers qui œuvrent quotidiennement pour garnir la table de millions de Français.

C'est également reconnaître un des emblèmes de la France à travers le monde : adressez-vous à un étranger et demandez-lui les mots qu'il connaît dans notre langue. Il y a fort à parier qu'il vous réponde « baguette, fromage, croissant ». Tout un symbole !

Si la tradition gastronomique française est pleinement reconnue, celle-ci commence par le plus simple et le plus beau qui soit : la baguette, dont personne ne peut contester la spécificité, ni la saveur.

Car il s'agit de bien plus qu'un morceau de pain. C'est un morceau de France, un morceau de terroir, un morceau d'Histoire et de fierté française.

Et des histoires, nous en avons au moins tous une avec la baguette. Celle-ci commence souvent par une odeur de pain chaud qui se dégage de la boulangerie et embaume les rues aussi bien qu'elle réchauffe les cœurs.

Cette odeur, si particulière et familière, nous fait remonter de nombreux souvenirs d'enfance. Celui d'un grand-père accompagné de son petit-fils se rendant à pied à la boulangerie, celui d'un petit déjeuner basé sur une baguette encore tiède et une confiture faite maison...

L'amour de la baguette se transmet de génération en génération, telle une tradition. Ce patrimoine culinaire mérite aujourd'hui qu'on lui donne la place qu'il mérite : son inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Jérôme BASCHER



REÇU

Le 06 SEP. 2018

Répondu le

Monsieur Dominique ANRACT
Président

Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française

27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Paris, le 3 septembre 2018

Monsieur le Président,

Je souhaitais, par la présente, soutenir l'inscription *des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française* au sein de la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

En effet, depuis plus d'un siècle, la baguette de pain fait partie du quotidien de millions de foyers en France et dans le monde. Au fil des décennies, cette variété de pain est non seulement devenue indispensable aux repas, elle est aussi le symbole du savoir-faire et du mode de vie français.

Profondément ancré dans l'identité de notre pays, le goût de la baguette est transmis de génération en génération, assurant sa pérennité et son développement. Dans notre pays, ce sont plus de 30 millions de baguettes qui sont consommées chaque jour. Par sa popularité, ce pain est aussi un aliment de partage et de convivialité.

Enfin, parce que la fabrication de la baguette est réglementée, elle est garante du savoir-faire de tous les boulangers et contribue ainsi au dynamisme local par le maintien des boulangeries sur tous nos territoires.

C'est pourquoi, l'inscription du savoir-faire de la baguette au patrimoine immatériel serait une reconnaissance légitime d'un bien traditionnel français reconnu et apprécié dans le monde entier.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, à l'assurance de mes salutations distinguées.

YVON COLLIN

SENATEUR
DE
TARN-ET-GARONNE

VICE-PRESIDENT
DE LA COMMISSION
DES FINANCES

Yvon COLLIN



FRANÇOIS
BONHOMME

Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la
Boulangerie-Pâtisserie Française
27, Avenue d'Eylau
75116 Paris

SENATEUR DE
TARN-ET-GARONNE

Paris, le 30 janvier 2019

CONSEILLER
COMMUNAUTAIRE

CONSEILLER
MUNICIPAL DE
CAUSSADE

Monsieur le Président,

Je tiens, par la présente, à apporter mon total soutien à l'initiative de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) visant à inscrire « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à l'Unesco.

En effet, cette reconnaissance favoriserait le maintien d'un produit emblématique de notre patrimoine alimentaire en France. La baguette véhicule des valeurs de convivialité et de partage qui participent pleinement au rayonnement et à la qualité de vie de notre pays.

Bien cordialement,

François BONHOMME

Condé-en-Normandie, le 20 septembre 2018



Communiqué

Pascal Allizard, Sénateur du Calvados, soutient l'inscription de la culture et du savoir-faire de la baguette de pain française au patrimoine culturel de l'humanité de l'UNESCO

« J'apporte mon entier soutien à l'initiative prise par Dominique ANRACT, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, qui vise l'inscription de la culture et du savoir-faire de la baguette française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

PASCAL ALLIZARD

SENATEUR
DU CALVADOS

VICE-PRESIDENT
DE LA COMMISSION
DES AFFAIRES
ETRANGERES,
DE LA DEFENSE
ET DES FORCES ARMEES

VICE-PRESIDENT
DE L'ASSEMBLEE
PARLEMENTAIRE DE
L'OSCE

MAIRE HONORAIRE
DE
CONDE-EN-NORMANDIE

Le pain, « l'ami intime » selon l'expression du peintre Magritte, est l'aliment de quotidien depuis que les hommes se sont faits agriculteurs, meuniers, boulangers. Chiffres avancés par la profession : « 98% des français mangent du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année en France ».

La baguette de pain française, depuis ses origines que l'on dit ou révolutionnaires « le pain égalité » ou napoléoniennes, est indéniablement un emblème de notre Pays, de son savoir-vivre et de son savoir-faire.

Elle accompagne tous les repas, des plus simples aux plus sophistiqués, du casse-croûte aux tables réputées. Elle signifie à la fois la qualité de notre gastronomie, la convivialité et le partage du repas à la française que nous envient nos visiteurs étrangers, et bien-sûr la base de la nourriture quotidienne nécessaire à chacun.

Elu des territoires puis parlementaire, je témoigne de l'importance sociale et économique de la boulangerie. Au cœur du village, des quartiers ou au centre des villes, elle est un lieu populaire où les liens sociaux se maintiennent, elle est un élément de préservation de la dynamique commerciale, particulièrement en territoires ruraux.

Parce qu'elle perpétue une tradition artisanale et un rituel quotidien de la vie à la française, en cela devenue emblème de la France et figurant d'ailleurs comme tel dans l'imagerie populaire et artistique, la baguette de pain française doit être inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. »

REÇU

Le 05 NOV. 2018

Répondu le



Monsieur Dominique Anract
Confédération Nationale de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie Française
27, Avenue d'Eylau
75016 PARIS

Albertville, le 25 Octobre 2018

MARTINE
BERTHET

Nos Réfs : MB/DD

SENATRICE DE LA
SAVOIE

Monsieur,

*Membre de la
Commission des
Affaires sociales*

Par la présente, je vous confirme tout mon soutien à la candidature de la baguette française à rejoindre le patrimoine culturel de l'Unesco.

*Membre de la
délégation sénatoriale
aux entreprises*

En effet, la baguette réalisée en nombre quotidiennement et depuis toujours, par nos boulangers passionnés, représente un symbole de notre identité nationale.

CONSEILLERE
DEPARTEMENTALE DE
LA SAVOIE

Cette inscription permettrait non seulement de valoriser le travail de nos artisans mais aussi de participer au rayonnement de la France, reconnue pour sa gastronomie, au plan national et international.

Canton Albertville I

En vous souhaitant tout le succès dans cette entreprise, je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Bien sincèrement

Martine Berthet



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

Paris, le 5 juillet 2018

JOËLLE
GARRIAUD-MAYLAM

SÉNATEUR
REPRÉSENTANT
LES FRANÇAIS
ÉTABLIS HORS DE FRANCE

SECRÉTAIRE DE LA COMMISSION
DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES
DE LA DÉFENSE ET
DES FORCES ARMÉES

VICE-PRÉSIDENTE DE LA DÉLÉGATION
AUX DROITS DES FEMMES ET
À L'ÉGALITÉ DES CHANCES ENTRE
LES HOMMES ET LES FEMMES

MEMBRE DE LA COMMISSION
DES AFFAIRES EUROPÉENNES

PRÉSIDENTE DE LA COMMISSION SUR LA
DIMENSION CIVILE DE LA SÉCURITÉ
À L'ASSEMBLÉE PARLEMENTAIRE DE
L'OTAN

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE L'ASSEMBLÉE
PARLEMENTAIRE DE LA FRANCOPHONIE
(SECTION FRANÇAISE)

PRÉSIDENTE DÉLÉGUÉE DES GROUPES
SÉNATORIAUX D'AMITIÉ FRANCE-
AFRIQUE DE L'OUEST (PDTE SÉNÉGAL),
FRANCE-ASIE DU SUD-EST (PDTE
BIRMANIE) ET FRANCE-PAYS DU GOLFE
(PDTE ÉMIRATS ARABES UNIS)

REPRÉSENTANTE DU SÉNAT A
LA COMMISSION NATIONALE
POUR L'ÉDUCATION, LA SCIENCE
ET LA CULTURE (UNESCO)

MEMBRE DU BUREAU POLITIQUE
DES RÉPUBLICAINS
SECRÉTAIRE NATIONAL À LA
FRANCOPHONIE ET AU DÉVELOPPEMENT

Objet : Soutien à la candidature de la baguette de pain française au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Cher Monsieur le Président,

La gastronomie française représente un savoir-faire à part entière et sa mise en valeur est essentielle.

En effet, aux quatre coins du globe, de Los Angeles à Tokyo en passant par Sao Paulo, le goût et les saveurs de l'hexagone font rêver les étrangers. Quel meilleur emblème de ce patrimoine que la baguette de pain, consommée par près de 98% de la population locale et reconnue internationalement ?

Outre l'aspect culinaire, c'est le caractère populaire de cet aliment qu'il est important de souligner. Présente dans tous les foyers, elle dépasse les clivages sociaux et participe à l'esprit de convivialité, si cher à notre patrie. Mêlant artisanat et partage, la baguette de pain française demeure intemporelle et indémodable.

L'inscription de cette dernière au sein du patrimoine immatériel de l'UNESCO garantirait la transmission de cette tradition aux générations à venir. Ce symbole national contribue au prestige de notre culture et propage le mode de vie à la française par-delà nos frontières.

C'est pourquoi, en tant que représentante du Sénat à la Commission nationale pour l'éducation, la science et la culture de l'UNESCO et Présidente de l'Association pour le rayonnement français, je soutiens ardemment la candidature « des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française » déposée par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française et ceci d'autant plus que la baguette de tradition française a obtenu le prix du rayonnement gastronomique en 2017.

Avec l'espoir que cette candidature sera retenue par l'UNESCO, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes meilleures salutations, *et mes félicitations renouvelées pour votre engagement au service de notre tradition culinaire comme la baguette !*

Joëlle GARRIAUD-MAYLAM



M. Pierre SERAIS

**Président du Groupement Artisanal
des Boulangers Pâtisseries du
Calvados**

6 bis, rue Anton Tchekhov
14123 IFS

Paris, le 1^{er} octobre 2018

Corinne FERET

*Sénatrice du
Calvados*

*Conseillère
départementale*

Monsieur le Président,

En réponse à votre courrier daté du 7 septembre dernier, c'est avec plaisir et fierté, en ma qualité de Parlementaire, représentante du Calvados au Sénat, que je soutiens la démarche de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF) visant à inscrire la baguette de pain française au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO.

La baguette de tradition française n'est pas un simple aliment, c'est aussi et surtout un symbole très fort. Dès que l'on demande à un étranger ce qui pour lui symbolise la France, il répond la baguette!

Ce pain, de forme allongée, est ancré dans le quotidien de toutes les familles françaises. On le trouve à table, à chaque repas, et rien de mieux, pour régaler les enfants au goûter, qu'une barre de chocolat glissée dans un morceau de baguette. Je pourrais dire de même pour le « jambon-beurre » dans sa demi-baguette tranchée, célèbre sandwich aujourd'hui décliné dans de nombreuses versions. Si la baguette de tradition française est parfaite, c'est aussi parce qu'on peut la manger avec tout, à tous moments de la journée. Il est possible de la déguster fraîche, en mouillettes, en croûtons, en pain perdu... Dans les boulangeries, les foyers, les restaurants, les écoles, elle est partout à l'honneur, comme élément central de notre alimentation. C'est un produit accessible, populaire, qui mérite sincèrement de rentrer au patrimoine mondial de l'UNESCO.

La baguette de pain française est l'une des fiertés de l'Hexagone, enviée par de nombreux pays étrangers. Nulle part ailleurs dans le monde on ne trouve un pain ayant à la fois sa forme, son goût, son croustillant, sa saveur et ses arômes.



D'ailleurs, comme tous mes concitoyens, c'est la première chose sur laquelle je me précipite quand je rentre de voyage !

Notre baguette est unique, parce que le savoir-faire de nos agriculteurs, meuniers et boulangers est unique. La baguette de pain française, c'est une bonne farine de tradition, un pétrissage lent, peu de levure, mais une longue fermentation. Mais aussi, une cuisson au four et une bonne scarification pour que la mie et la croûte se développent bien, pour obtenir de belles alvéoles. Un véritable régal ! Elle est l'illustration parfaite que l'on peut atteindre l'excellence à partir d'éléments simples offerts par la Nature, pourvu qu'à chaque étape il y ait un véritable savoir-faire et l'envie de partager.

En France, plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Chez nous, les boulangeries ont une fonction sociale essentielle et participent à maintenir de la vie, de l'activité dans nos territoires, quartiers, villages. Au-delà d'un savoir-faire qu'il convient de reconnaître et de préserver, la baguette de tradition française porte en elle des valeurs de convivialité, œuvre au maintien des liens sociaux et familiaux. Décidément bien plus qu'un simple aliment, elle contribue à l'économie nationale et fait partie de notre patrimoine culturel, historique et donc touristique.

Au final, que dire d'autre, sinon que notre baguette est tout simplement un délice, une fierté ! Ce faisant, on comprend parfaitement pourquoi des boulangers français ouvrent des boulangeries et font découvrir avec succès la baguette de pain française aux quatre coins du monde.

Pour toutes ces raisons, j'apporte mon entier soutien pour que la culture et les savoir-faire de la baguette de tradition française soient inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations distinguées.

Cordialement,

Corinne FERET



PRÉFÈTE DE LA RÉGION NORMANDIE

La Préfète

Rouen, le

08 OCT. 2018

Monsieur le Président,

Par votre courrier du 7 septembre dernier, vous m'informez du souhait de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française d'inscrire la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité et sollicitez mon soutien. Je vous remercie de cette initiative.

Je pense en effet que votre projet mérite d'être soutenu. Vous l'exposez fort bien dans votre courrier : la baguette est à la fois un savoir faire et un élément de l'identité nationale. Elle fait partie de la culture culinaire des Français, elle est un élément de notre patrimoine.

Accessible à tous, elle est proposée par les plus grands boulangers dans le monde entier. Elle est symbole de partage et de convivialité. Ce serait reconnaître ces valeurs universelles que de la porter au patrimoine de l'UNESCO.

C'est donc avec réel plaisir lié à mon attachement au patrimoine culinaire français, que je soutiens pleinement votre projet d'inscription de la culture et du savoir faire de la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

*Avec vous, avec d'autres, d'avoir initié
cette démarche. La baguette de pain français
catalyseur au rayonnement de
la France dans le monde.*

Fabienne BUCCIO

Monsieur Pierre SERAIS
Président du Groupement Artisanal des Boulangers Pâtissiers du Calvados
6 bis rue Anton Tchekhov
14123 IFS

Copie :
Monsieur le DRAC de Normandie
Monsieur le préfet du Calvados



PRÉFET DE SEINE-ET-MARNE

Meaux, le **13 SEP. 2018**

Monsieur le Président,

C'est avec intérêt que j'ai appris que la Confédération Nationale de Boulangerie-Pâtisserie Française souhaite faire reconnaître la symbolique baguette française au Patrimoine Culturel immatériel de l'UNESCO.

Je tiens par la présente à saluer votre démarche. J'espère, au travers de cette lettre, exprimer mon soutien pour l'aboutissement de ce projet.

En effet, à titre personnel et surtout professionnel, ma carrière me conduit à occuper des postes à travers toute la France. A chaque prise de fonction, il m'a fallu connaître de nouvelles villes, un nouvel environnement et m'adapter. Il est vrai que la boulangerie devient très vite devenue le point d'attache ou de repère qui permet de créer des liens immédiats, de caler les habitudes, de faire des rencontres. C'est un réel plaisir de découvrir en chaque lieu la boulangerie qui offrira le bon goût du pain, plus particulièrement de la baguette. La baguette française, spécifique de part son goût, sa forme et sa texture, est reconnaissable pour chacun d'entre nous et fait partie intégrante de notre quotidien.

Actuellement sous-préfet de Meaux, je peux témoigner de l'énergie et de l'investissement des artisans Boulangers-Pâtisseries et avec eux le rôle important de la Chambre des Métiers et aussi de la Maison de la boulangerie de Seine-et-Marne. En effet, je sais pouvoir compter sur toute la profession à l'occasion d'événements organisés sur l'arrondissement visant à valoriser leur savoir-faire notamment au moment de l'Épiphanie.

Tels sont les éléments que je souhaitais porter à votre connaissance en espérant que ce beau projet permettra autant de promouvoir que de protéger nos savoir-faire et traditions.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à mon soutien sincère et l'assurance de mes salutations distinguées.

Le sous-préfet,

Gérard PÉHAUT

M. Dominique ANRACT
Président de la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française
27 avenue d'Eylau
75 016 PARIS

De : **Jean-Claude MIGNON** jean-claude.mignon@wanadoo.fr
Objet : **Candidature de la Baguette pour son classement au Patrimoine mondial de l'UNESCO**
Date : **21 sept. 2018 à 17:49:12**
À : **La Galerie des Pains à Barbizon** la.galerie.des.pains@hotmail.fr

Oui la Baguette, notre Baguette inégalée et inégalable a sa juste place au Patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO !

La France dans le monde c'est bien sûr la tour Eiffel, le béret, nos vins exceptionnels, et notre fameuse Baguette !

La Baguette a reçu dernièrement le Prix du rayonnement gastronomique décerné par un jury de Français vivant à étranger. Je peux attester en tant qu'ancien Président de l'Assemblée Parlementaire du Conseil de l'Europe, 47 États et plus de 800 millions d'Européens, que la Baguette française est appréciée à sa juste valeur dans toutes les capitales et sur toutes les bonnes tables réputées !

La Baguette Française c'est notre meilleure ambassadrice comme j'ai aussi pu le constater avec plaisir et fierté !

Je soutiens avec enthousiasme la candidature présentée par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie pour faire classer la Baguette au Patrimoine mondial immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Jean-Claude MIGNON
Chevalier de la Légion d'Honneur
Maire Honoraire de Dammarie-Lès-Lys
Membre Honoraire du Parlement
Président Honoraire de l'Assemblée Parlementaire du Conseil de l'Europe

Boulangerie française de Banja Luka en Republika Srpska de Bosnie-Herzégovine



Jean-Claude Mignon



Jean-Claude MIGNON

Chevalier de la Légion d'Honneur

Maire Honoraire de Dammarie-Lès-Lys

Membre Honoraire du Parlement

Président Honoraire de l'Assemblée Parlementaire du Conseil de l'Europe

Associations impliquées dans la sauvegarde

Le 29 juin 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO – Comité de suivi de la candidature

Bonjour,

Par la présente, nous tenons à apporter notre soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Nous sommes convaincus de la pertinence de cette candidature. Elle met en lumière la valeur patrimoniale des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain et nous espérons qu'elle permette d'assurer qu'ils continuent à être transmis de génération en génération.

C'est la raison pour laquelle nous acceptons de participer au comité de suivi de la candidature, qui sera le garant de la candidature et veillera au respect des mesures de sauvegarde.

Bien cordialement,



Dominique Anract
Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française



Bruno Laurioux
Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation



Roland Briodeau
Grand Maître de la Commanderie de France des Talmeliers du Bon Pain



Dominique Denoël
Président d'EKIP



Jean-Yves Gauthier
Président de la Commission formation de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française



Sylvain Herviaux
Président de l'Equipe de France des MOF Boulanger



Stéphane Lacroix
Président de la Chambre Syndicale Française de la Levure



Michel Lecomte
Président de l'Amicale des Anciens Boulangers du grand Paris



Jean-François Loiseau
Président de l'Association Nationale de la Meunerie Française



Alain Marie
Président de l'Association Nationale des Professeurs de Boulangerie



Pierre Sanner
Directeur de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

Commanderie De France Des Talmeliers Du Bon Pain

Le 9 juillet 2018

Roland BRIODEAU
Grand Maître

La Commanderie de France Des Talmeliers du Bon Pain, a été créée en 1986, à l'initiative des Boulangers Angevins, avec le soutien du Président National de la Boulangerie-Pâtisserie Française, Monsieur Jean Paquet, qui d'ailleurs fut nommé Grand Sénéchal.

Composée de 30 Dignitaires, majoritairement issus de l'Artisanat en Boulangerie, dont le rôle est de promouvoir le Bon Pain de France, et plus particulièrement la baguette Française, de transmettre le savoir faire, les traditions et usages, le respect des matières premières choisies, faire partager nos valeurs 'qualité', et reconnaître le caractère humanitaire du Pain. Notre devise est : IN PANE SANITAS.

Pendant des siècles, le pain a été la nourriture de base de l'Homme, et, la mythologie du pain s'est constituée autour de ce symbole très fort de « la vie et du travail de l'homme»

Le Pain Français a toujours été une exception, avec sa mie crème, ses alvéoles irrégulières, ses arômes de levain, sa croûte dorée, et au fil du temps, même avec l'évolution des modes de consommation, le pain accompagne toujours les repas et petits déjeuners en France, plus particulièrement sous la forme de baguette.

Réalisée avec ses gestes empiriques pour lui donner cette forme allongée, cette baguette Française remarquable, reconnue dans le monde entier, est devenue un véritable symbole, profondément ancré dans notre culture.

Plus particulièrement, depuis les années 1970, les boulangers Français ont ouvert la porte de leur fournil aux enfants accompagnés de leurs enseignants et, la encore la baguette opère sa magie, car si aucun n'ignore le pain partagé en famille, c'est l'émerveillement, devant cette pâte souple, blanche, un peu

collante, puis prend du volume, pour devenir blonde croustillante et même chantante à la sortie du four.

Elle a aussi cette grande particularité, se consomme fraîche, nécessitant chaque jour le passage à la Boulangerie, un rituel, un plaisir, avec une dose de fierté et de respect en la ramenant chez soi.

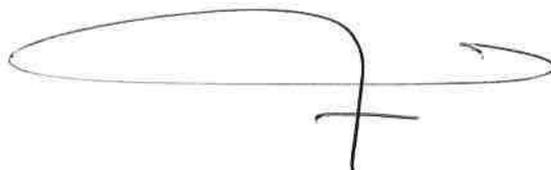
Chaque année en Anjou, depuis trois dizaines d'années, est organisé par les Boulangers une fête itinérante du pain , et depuis sa création, je reste encore surpris , étonné, (honoré en tant que boulanger), de voir des milliers de visiteurs , souvent de cinq à dix mille, consacrer un dimanche pour voir le pain exposé par les boulangers , pour le plaisir des yeux, le régal des papilles, , et s'immerger dans un immense fournil créé pour l'occasion, ou à la sortie des fours, les baguettes libèrent tous leurs arômes générés par cette longue fermentation de la pate à la française.

Notre Commanderie, dans sa mission, a intronisé à ce jour, 1226 personnalités, qui se sont engagées en prêtant serment à défendre du Bon Pain Vertus et qualités

De par sa forme, sa couleur, sa mie, ses arômes, son goût, ses symboles, sa particularité a être fabriquée pratiquement, dans chaque village chaque quartier pour être consommée dans la journée, sa reconnaissance nationale et internationale, la Baguette Française mérite son inscription à la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO.

La Commanderie de France des Talmeliers du Bon Pain apporte grandement son soutien pour la réalisation de cette reconnaissance.

Roland Briodeau
Grand Maitre



50 bd Du Doyenné 49100 Angers
roland.briodeau@wanadoo.fr
www.talmeliers.com

Commanderie de France des Talmeliers , 50 bd du Doyenné 49100 Angers

Le 9 juillet 2018

La baguette

Elle est apparue au début du 19 ième siècle mais chacun imagine sa naissance à sa guise .

Dorée , grignée , éclatée ,craquante à la croûte exubérante , ,toujours différente, avec son parfum noisette au caramel , elle mobilise, en France , chaque jour 12 millions de Followers ... d 'Aficionados... ou plutôt simplement d'amateurs amoureux du croustillant , du moelleux de sa mie , et du moment délicieux du partage .

La baguette symbolise le bonheur au quotidien , évoque ce point commun traditionnel à notre société , se met en quatre dans chaque famille , chaque génération l'adaptant à son goût ,elle se plie à toutes les sauces, au bon plaisir de chacun .

Le mot « baguette »est devenu universel

Pour ces raisons, je soutiens l'inscription de la culture et des savoir-faire de la baguette à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Symbole de l'art de vivre , toujours différente , indispensable sur la table au quotidien, elle est le manifeste de l'activité humaine au travers de sa fabrication. Chacun au travers d'elle entrevoit le Boulanger , rappelant la proximité de cet homme au milieu de nous ,responsable de notre qualité de vie , et qui , depuis des heures a œuvré .

Le Boulanger l'a imaginée.

Il a choisi sa farine, il a frâsé , pétri , pointé , divisé , mis en forme , façonné , tout en transmettant avec précision et exigence à son apprenti les tours de main appelés aussi « toucher de pâte » permettant la lecture de tous les stades de la maturation, jusqu'à la cuisson .

Cette transmission du savoir faire est la base du succès et de la régularité de la baguette de générations en générations.

Chacun de ces boulangers à ajouté de nouvelles techniques aux pratiques de leurs maîtres d'apprentissage .

Il faut avoir vu le boulanger, devant du four , mesurer le degré de cuisson de ses baguettes ,une baguette brûlante à la main et l'index replié , tambouriner sur le dessous du pain...

Cette Baguette de tradition Française , véhicule notre identité et représente la qualité de la transmission professionnelle qui autorise nos jeunes apprentis à devenir des Maîtres du pain grâce à leur travail .

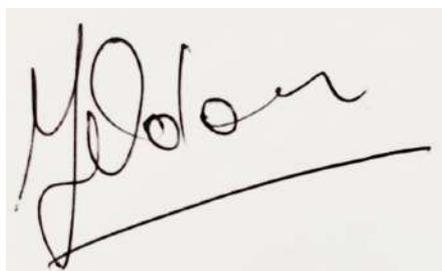
Nous les retrouvons maintenant dans tous les pays ,proposant ce produit quotidien à la curiosité du monde entier .

Et la qualité est au rendez-vous .

Encore merci à ces courageux artisans , notre Commanderie de France des Talmeliers du bon Pain vous salue et vous félicite d'honorer ainsi , par votre succès , vos Maîtres d'apprentissage qui découvrent vos exploits .

En quelque sorte la Baguette est le bâton témoin de notre course , nous vous souhaitons à tous les lauriers du héros .

Yves Ordonneau, Grand Chancelier des Talmeliers et Lauréat du Talmelier d'Or 2000

A handwritten signature in black ink on a light background. The signature is stylized and appears to read 'Yves Ordonneau'. It consists of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.

Paris, le 14 décembre 2018

Le Secrétaire perpétuel



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

Cher

Monsieur le Président,

La confédération que vous présidez a conçu le projet de demander à l'UNESCO l'inscription de la baguette de pain à la française sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO.

En tant que président de la Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires qui a porté avec succès en 2010 le projet d'inscrire « Le repas gastronomique des Français » sur cette même liste, je soutiens pleinement cette belle initiative.

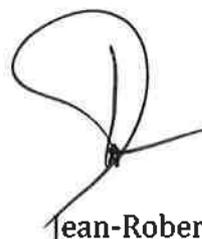
En effet, la baguette est l'une des formes de pain les plus populaires en France, dans les pays francophones (Afrique, Québec) et, désormais, sur tous les continents où s'ouvrent des boulangeries françaises dont le pain le plus vendu est la baguette. Je pense, en particulier, au Japon, à la Chine, à la Corée, à Taiwan. Ce pain est devenu un symbole fort de l'identité française et participe au rayonnement culturel de notre pays sous une forme sympathique et abordable pour toutes les bourses.

Il y a une autre raison qui milite en faveur d'une reconnaissance de l'art de confectionner de bonnes baguettes au levain, c'est que la boulangerie industrielle s'est beaucoup développée en relation avec la grande distribution et que la qualité du pain qui en provient s'est beaucoup dégradée au fil des décennies. Couleur, consistance et saveur des pains bon marché issus de cette filière laissent beaucoup à désirer.

Il y a donc péril en la demeure et si les Français n'y prêtent garde, c'est un pan important de leur art de bien manger, une facette du repas gastronomique reconnu par l'UNESCO qui risque de disparaître ou de survivre uniquement comme un produit de luxe. J'ajoute qu'une baguette bien réalisée et bien cuite est excellente d'un point de vue diététique. Il y a donc beaucoup de bonnes raisons d'inciter les Français à reprendre goût au bon pain.

Je souhaite le plus grand succès à votre belle initiative et vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations distinguées.

Bien à vous.

A stylized handwritten signature in black ink, consisting of a large loop at the top and a few strokes extending downwards and to the right.

Jean-Robert Pitte



**Le repas
gastronomique
des Français®**

Patrimoine de l'humanité

10^e
ANNIVERSAIRE

Paris, le 30 juin 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Madame, Monsieur,

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires salue et soutient l'initiative d'inscrire les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Ayant porté le dossier de candidature du « Repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, inscrit par l'UNESCO en novembre 2010, nous ne pouvons qu'accueillir favorablement cette démarche entreprise par les détenteurs de l'un des éléments les plus emblématiques de notre patrimoine gastronomique.

Si cette démarche aboutissait, la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires fournirait un appui au Comité chargé du suivi de la candidature des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain et le Réseau des Cités de la gastronomie soutiendrait et accompagnerait le projet du Conservatoire de la baguette.

Notre soutien à cette candidature s'inscrit dans les actions que nous menons en faveur de la reconnaissance des patrimoines et des cultures alimentaires comme éléments importants de la diversité et de la créativité culturelles et nous espérons sincèrement que cette candidature sera couronnée de succès.

Bien cordialement,

Pierre SANNER

Professionnels de la culture et de la
recherche, artistes

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Rouen le 17/07/2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

L'odeur de la baguette artisanale française accompagne ma vie depuis toujours et c'est sans nul doute la présence d'une boulangerie-pâtisserie de quartier au pied de l'immeuble familial et des vacances répétées dans le sud de la France à deux pas d'un vieux moulin qui a dicté mon parcours professionnel depuis.

Si les qualités olfactives et organoleptiques de ce produit sont indiscutables c'est aussi sa symbolique millénaire pétrie des us et coutumes de notre société qui m'a permis de me nourrir aussi intellectuellement au fil des ans.

La baguette artisanale française c'est un produit qui porte en lui des valeurs nutritionnelles incontestables mais également des valeurs sociétales de partage. C'est un produit merveilleux qui permet à chacun d'exprimer ce qu'il est et qui nous transmet le fruit d'une histoire.

Ce serait donc une vraie reconnaissance pour les milliers d'ambassadeurs de ce produit qui se lèvent aux aurores pour le fabriquer, que la baguette de pain soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Monsieur Fleury
Directeur du LEMPA
Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie ®





M. Dominique ANRACT
Président de la CNBPF
26 rue d'Eylau
75116 PARIS

Paris, le 24 août 2018

Objet : candidature de la baguette française au patrimoine immatériel de l'UNESCO

Monsieur le président,

Au nom du CEBP (Cercle d'Etudes de la Boulangerie-Pâtisserie), j'apporte mon soutien au projet d'inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO, tel que vous l'avez initié au début de cette année 2018, et qui avait d'ailleurs reçu le soutien immédiat du Président de la République.

Ce projet me parait en effet utile et opportun pour valoriser un produit emblématique de notre gastronomie nationale. En dépit de sa relative « jeunesse », puisqu'elle a vu le jour au début du XX^e siècle, la baguette s'est imposée très rapidement auprès des Français qui en consomment des millions chaque jour, mais aussi dans le monde entier, puisque c'est elle qui symbolise le pain français et le professionnalisme de nos boulangers sur toute la planète.

Le CEBP a la particularité de regrouper des acteurs de l'ensemble de la filière, des coopératives agricoles aux boulangeries, quels que soient leur taille ou leur modèle économique, en passant par les fournisseurs d'ingrédients ou de matériels de production. Tous ces professionnels s'appuient sur la baguette pour conquérir de nouveaux marchés, en mettant en avant un savoir-faire unique, farouchement préservé et transmis de génération en génération par les boulangers.

L'inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO sera très certainement vécue dans notre pays comme une reconnaissance légitime et méritée au niveau mondial. Elle

.../ ...



permettra aussi de valoriser toute une profession qui, depuis des siècles, a fait du pain français une référence dans l'alimentation de nos concitoyens, mais aussi dans celle de très nombreux peuples.

Enfin, elle permettra de mieux assurer la défense d'un aliment reconnu pour ses qualités organoleptiques et nutritionnelles à l'heure où la consommation de pain connaît une érosion significative, notamment auprès des plus jeunes.

Au nom du CEBP, je souhaite au comité qui œuvre sur ce dossier, pleine réussite dans ce beau projet qui doit réunir l'ensemble de notre filière.

En vous priant, monsieur le Président, d'agréer mes salutations les plus chaleureuses,

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'PL', is positioned above the typed name of the signatory.

p/o
Philippe Legendre
Président

LETTRE DE SOUTIEN DESTINÉE À LA LISTE REPRÉSENTATIVE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ DE L'UNESCO

La baguette, d'origine parisienne, est devenue au fil du temps le pain emblématique des Français. Son apparition à la fin du XIXe, début du XXe siècle, marque un tournant dans l'histoire de la panification française de par sa forme, son contenu, sa consistance. Peu à peu, la baguette va se diffuser en province sous le nom de flûte. A Paris, sa longueur, son poids et son contenu, vont varier tout au long du XXe et XXI siècles, et aboutir à la baguette actuelle, présente dans toutes nos boulangeries.

La baguette peut se consommer à tous les repas, et son goût s'accorde harmonieusement avec tous les mets. Sa forme est idéale pour faire des casse-croûtes de toutes sortes, en toutes occasions, ainsi que des tartines destinées aux goûters des enfants et aux tartines de chefs, lesquels rivalisent d'imagination pour marier les saveurs les plus sophistiquées.... Elle peut facilement se rompre à la main, et peu d'entre nous résistent au plaisir de mordre le quignon !

A l'instar du partage du pain, symbole de fraternité, de convivialité, au quotidien comme en période festive, j'ai souhaité pour ma part, partager la Culture du Pain de différentes façons :

La première manifestation à laquelle j'ai participé en tant que coréalisatrice, est l'exposition *Le Pain de l'Egalité* en 1989, lors de la commémoration du bicentenaire de la Révolution Française. Elle sera suivie par d'autres expositions de photographie dont celle réalisée en 2001, intitulée *Les Maîtres Boulangers d'hier et de demain*.

Le pain, aliment basique par excellence, est à la base de notre civilisation, de nos croyances, profanes et religieuses. C'est ce qui m'a motivée lors de la création de l'association scientifique *L'Europe, Civilisation du Pain* (1999-2009), en tant que présidente, dans le but de réunir des chercheurs, des professionnels de la filière céréales-farines-pains, des institutions, musées, amateurs de pain. D'engranger des informations sur les céréales, le pain et ses substituts, sur la spécificité des pains en Europe. D'informer le public à travers des animations, rencontres, conférences ou congrès. Diffuser l'information au moyen d'expositions, de publications, de projections. D'établir des contacts avec les écoles, les lycées et collèges sur le pain et la santé.

Les contacts avec les professionnels du pain m'ont donné l'occasion de faire partie de l'Amicale du Professeur Calvel, et de l'Association des Boulangers-Pâtisseries de Paris - Ile de France, qui organise la Fête du Pain chaque année au mois de mai. C'est ainsi que nous avons organisé la Fête du pain à Paris en 2000, avec la participation de boulangers en provenance de 12 pays de la communauté européenne. Fête du pain où la baguette est confectionnée sur place pendant plusieurs jours afin de permettre aux passants de la déguster.

Le syndicat de la Boulangerie-Pâtisserie organise un concours annuel de la meilleure baguette de Paris-Ile-de-France, concours auquel j'ai participé une fois en tant que membre du jury.

Le pain est l'aboutissement d'un cycle agricole et de processus techniques spécifiques (labours, moissons, battages, mouture), ce qui explique ma participation en tant que membre, à deux autres associations : l'AFMA (Association Française des Musées Agricoles), et l'AIMA (Association Internationale des Musées Agricoles).

La confection du pain fait suite à la mouture des grains, c'est pourquoi j'ai organisé en 2002, le premier Congrès international sur l'industrie meulière, à La Ferté sous Jouarre en Seine et Marne, avec 150 participants et 16 pays représentés. Congrès qui a fait l'objet de deux publications : *Les Meuliers, Meules et pierres meulières*, Ouvrage collectif Agapain (L'Europe, Civilisation du Pain / Agapi), Ed.

Presses du Village, Etrépilly, 2002, et *Meules à grains*, Actes du colloque, Ed. Ibis Press /FMSH, Paris, 2003

L'image est la meilleure façon de restituer le savoir-faire des artisans boulangers, et j'ai eu la chance de participer au tournage d'une douzaine de films sur les pains régionaux, commandités par Lionel Poilâne, ainsi qu'au tournage de plusieurs vidéos sur : Le pain en Europe (1999) ; la Fête du Pain à Paris (2000 et 2008) ; les Moulins Bourgeois, en Seine et Marne (2008) ; Jacques Mahou, Meilleur Ouvrier de France, à Tours (2008)

Chaque pain a une histoire, chaque pain fait partie du patrimoine gastronomique d'une région, d'une ville, voire même d'un village, c'est ce que j'ai essayé de montrer dans mon livre *Pains d'hier et d'aujourd'hui* (Hoëbeke, 2006), et plus récemment dans *Pains de Boulangers* (Gourcuff-Gradenigo, 2017), traduit en anglais sous l'appellation *French Regional Breads*, (Special Awards, Best in the world 2018), livres dans lesquels je consacre tout un chapitre à la baguette parisienne. Livres dans lesquels il ne s'agit pas seulement de valoriser les pains, mais également le savoir-faire de nos artisans boulangers auxquels je donne aussi l'occasion de s'exprimer. J'ai également participé au *Dictionnaire Universel du Pain*, ouvrage collectif publié aux Editions Robert Laffont en 2010.

A l'occasion de l'évènement mondial Goût de France, l'ambassade de France de Lisbonne a organisé en mars 2015, une soirée-conférences à l'Institut Français, au cours de laquelle j'ai parlé des pains régionaux français, dont la baguette. En juin de la même année, et à la demande de Madame Blarel, épouse de l'ambassadeur, j'ai présenté à l'ambassade, une conférence sur la baguette française et la *broa* portugaise, suivie d'une dégustation de pains.

Au cours des dernières années et pour faire suite à l'association *L'Europe, Civilisation du Pain*, j'ai fondé le site *on line Les Civilisations du Pain*, hébergé par la FMSH et Hypothèse.org, dont l'objectif est de mieux faire connaître la Culture du Pain, à travers les évènements, les collections des musées, les vidéos, les publications, etc.

J'ai mené parallèlement des recherches au Portugal, qui ont donné lieu à la publication de plusieurs ouvrages : *Terra-Mãe Terra-Pão* (Terre-Mère Terre-Pain), Ancora Editora, Lisbonne 2005, *O pão em Portugal* (Le pain au Portugal), Inapa, Lisbonne, 2008, considéré comme l'un des meilleurs livres de gastronomie, *A tradição do pão em Portugal* (La tradition du pain au Portugal), CTT, Lisbonne, 2011 (Premier prix Gourmand Awards 2012). *Pão das Mulheres* (Le pain des femmes), ouvrage sur le pain domestique au Portugal traduit à partir de ma thèse de doctorat, Ancora Editora, Lisbonne, 2016 (Troisième prix Gourmand Awards 2017). Reédition du livre *O pão em Portugal*, Scribe, Lisbonne, 2017 (Special Awards, Best in the world 2018).

Toutes ces initiatives et ces recherches sur le pain, en France comme à l'étranger, sont autant d'occasions de faire connaître les pains français et la baguette en particulier, reproduite un peu partout dans le monde. En effet la France a toujours eu une influence énorme dans le domaine de la panification, et le pain que les professionnels du pain cherchent à reproduire, d'une façon plus ou moins fidèle, est précisément la baguette.

Compte tenu de son importance au plan national et international, je soutiens donc l'inscription de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Paris, 7 Juin 2018

Mouette Barboff

Docteur en Ethnologie-Anthropologie sociale de l'EHESS de Paris

Membre du Comité de soutien

M. Barboff

Monsieur Dominique ANRACT
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau
75016 Paris

Grenoble, le 7 décembre 2018,

Objet : Lettre de soutien

Monsieur le président,

Votre Confédération, en partenariat avec le Ministère de la culture, a entrepris une procédure pour inscrire « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à l'UNESCO.

Maison d'édition indépendante, coopérative évoluant dans le monde de l'économie sociale et solidaire, les Presses universitaires de Grenoble s'associent à votre démarche pour soutenir votre candidature.

Depuis plus de 45 ans, les PUG défendent le patrimoine culturel et contribuent à le faire rayonner à l'échelle internationale. Elles savent l'importance de la transmission des savoirs pour mieux les préserver et les ancrer dans notre culture en tant qu'identité culturelle.

En témoignent les travaux scientifiques des historiens qu'elles publient au travers de plusieurs collections « tout public » permettant de découvrir différents champs de l'histoire, depuis l'Antiquité jusqu'au monde contemporain. Il y a quelques années, les PUG ont d'ailleurs publié ***La Pierre à pain*** d'Alain Belmont, ouvrage consacré à l'histoire des meules à pain. Deux volumes d'une étonnante richesse qui contribuent à retrouver la mémoire enfouie de l'histoire des carrières et des meuniers, alors que sans eux, la France ne serait pas reconnue aujourd'hui comme le pays « du meilleur pain du monde » !

En témoigne également leur collection *Français langue étrangère* qui contribue au déploiement de la langue française dans le monde entier en proposant des ouvrages d'apprentissage du français à destination des enseignants, formateurs et apprenants étrangers du français. Si elles sont reconnues aujourd'hui comme un acteur majeur dans ce domaine, ce n'est pas seulement grâce à la qualité des approches pédagogiques que leurs ouvrages proposent, mais surtout parce qu'ils appuient leur enseignement/apprentissage sur la mise en avant de la culture et de la civilisation françaises et de tous les savoir-faire qui y sont associés. La baguette de pain en fait partie !

Parmi les « best-sellers » de notre collection, figurent notamment *La France au quotidien*, *Je vis en France* ou encore *Je lis, j'écris le français*. Tous consacrent une unité, un texte ou une activité sur le pain et les pratiques usuelles qui s'y rattachent. Les apprenants en sont friands, ils sont curieux de découvrir ce pourquoi ils aiment notre langue et notre pays ! Le pain est l'une de ces valeurs.

Dernièrement, les PUG ont publié ***À table, à la découverte du repas gastronomique des français*** dans lequel le pain est largement mis en avant, car il n'était pas envisageable de consacrer un ouvrage sur la gastronomie française sans parler de la baguette de pain et de son savoir-faire artisanal. Une double page lui est donc consacrée ainsi que le portrait du meilleur boulanger de Paris.

Pourquoi ne pas imaginer ensemble l'élaboration d'un petit ouvrage consacré au pain et au savoir-faire artisanal qu'il représente en tant que patrimoine culturel français ?

De nombreux centres de langue avec lesquels les PUG travaillent régulièrement, organisent des ateliers culinaires et linguistiques autour de la fabrication du pain, pour le plus grand bonheur des apprenants et des boulangers qui peuvent, à cette occasion, faire partager leur passion et montrer leur savoir-faire. Disposer d'un ouvrage leur expliquant les usages, les pratiques, les produits et la fabrication de cet aliment emblématique français leur serait fort utile et permettrait d'ancrer ce produit dans l'histoire de notre civilisation.

Persuadées que notre patrimoine culturel doit être défendu et que la baguette de pain fait partie intégrante de l'identité française, attachées à la défense des actions qui permettent de faire rayonner les valeurs culturelles à l'international parce qu'elles l'ont inscrit dans leurs statuts de société coopérative d'intérêt collectif, les PUG s'associent à votre démarche pour soutenir votre démarche entamée auprès de l'UNESCO.

Avec mes encouragements les plus sincères au plein aboutissement de votre candidature, car synonyme de la défense du savoir-faire français et du patrimoine culturel français, je vous prie de croire, monsieur le président, en l'expression de mes salutations les plus cordiales.



Sylvie Bigot
Membre du directoire
Responsable commerciale et marketing



INSTITUT DE FRANCE
Académie des sciences

Le Président

Paris, le 11 juillet 2018

Les boulangers ont engagé une procédure pour inscrire « la culture et les savoir-faire de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO ».

J'apporte mon appui le plus total à cette initiative et je le fais en tant qu'amateur de pain et aussi en ma qualité de président de l'Académie des sciences et de spécialiste de la combustion et des transferts. La baguette et d'une façon plus générale le pain font partie de l'alimentation de base en France. Il y a une variété considérable de façon de préparer la baguette et c'est ce qui fait le charme de la découverte des produits issus des fournils des boulangers. Chaque village, chaque ville offre cette variété remarquable qui fait le charme des découvertes de nos régions lorsqu'il nous arrive de parcourir la France. C'est véritablement l'un des atouts de notre pays que d'offrir une superbe variété de pains, une caractéristique très prisée par les touristes qui apprécient la différence entre nos baguettes et les pains uniformisés que l'on peut trouver par ailleurs.

Il y a dans le domaine de la boulangerie un savoir-faire, unique, remarquable qu'il faut à tout prix préserver. Il y dans ce domaine à la fois des compositions originales et un procédé de mise en œuvre qui donne à la baguette, son goût mais aussi son apparence et ses caractéristiques mécaniques. Je suis toujours émerveillé par cet art unique qui consiste à avoir une pâte suffisamment aérée pour que la croûte soit dorée et qu'elle craque sous nos dents et suffisamment dense pour ressentir ce goût de pain si particulier. Sur le plan technique, on sait qu'il faut trouver le juste équilibre qui permet de réduire la conductivité thermique de la pâte pour que la croûte puisse prendre cette belle couleur que nous lui connaissons.

En espérant que l'UNESCO saura reconnaître les qualités de la baguette, objet emblématique de notre patrimoine alimentaire et élément d'une culture et d'un savoir-faire dignes d'être reconnu comme faisant partie du patrimoine culturel immatériel mondial, je soutiens pleinement cette candidature à l'UNESCO et à l'Inventaire national.

Sébastien Candel

Monsieur Dominique Anract

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Cléo & Herbert LÉONARD
11, rue Jules Bourdois
77630 BARBIZON

D. ANRACT
Président CNB
27, avenue d'Eylau
75016 PARIS

LA BAGUETTE UNESCO

Barbizon,
Vendredi 14 Septembre 2018,

Monsieur,

Comme tout Français, il nous paraît évident que la Baguette est un des emblèmes majeurs de notre Nation.

C'est un bien commun que l'on aime partager entre tous, tous les jours mais que l'on a envie de garder pour soi précieusement !

Et quand on a la chance d'avoir un Artisan Boulanger qui aime la Baguette comme ses clients l'aiment... alors là... alors là... c'est le plaisir et le bonheur du jour, jour après jour.

Faire connaître Notre Baguette dans le monde entier, c'est une ambition qui chemine déjà bon train. Mais la faire reconnaître comme le symbole français de la bonne chère et du bien-vivre national, devient une bataille que nous aimerions vous aider à gagner pour notre Pays.

Merci de mener cette aventure comme vous le faites.
Recevez nos salutations les meilleures.



Cléo & Herbert LÉONARD

MERMER John Wawapapi
Chez M. Jean-François Rabin
Quartier la boissière
07210 Chomerac

Mr Dominique ANRACT
Confédération Nationale
De la boulangerie et
Boulangerie- Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Le 8 août 2018

Je souhaite apporter ma modeste contribution au dossier de candidature en faveur de l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Je suis né à Vanuatu dans le pacifique sud à côté de l'Australie et de la Nouvelle Calédonie. Avant que le pays n'accède à son indépendance en 1980, il s'appelait les Nouvelles Hébrides et était sous domination Franco-Anglaise. J'ai grandi sur mon île et après l'obtention de mon bac, je suis venu en France pour faire mes études. Aujourd'hui, je vis encore en France et je suis intermittent du spectacle. Auteur compositeur, j'ai créé mon duo de reggae akoustik MANBOUSS il y a 20 ans maintenant et dont voici le site :

www.manbouss.com.

Mon travail consiste à faire des concerts et j'écris des chansons.

De toutes celles que j'ai écrites, il y en a une qui me tient particulièrement à cœur. Je voudrais vous en dire quelques mots ici car l'occasion m'est donnée. Elle s'appelle :

« LA CHANSON DU PAIN ».

Comme des millions de gens le font chaque jour, j'allais chercher ma baguette un matin, et cette chanson est née. Comme je suis guitariste, sur le chemin du retour, je mime l'instrument avec la baguette dans son papier et le son qui en ressort retient toute mon attention. Ce rythme viendra accompagner le texte que j'écris dans la foulée.

En France, la baguette a une place prépondérante dans l'alimentation. A Vanuatu, nous consommons du pain aussi et nous avons un fruit qui s'appelle le fruit à pain. J'ai été élevé dans l'entraide et la musique et quand nous partageons ce pain, nous disons que nous avons tout partagé.

Ecrire cette chanson vient pour moi comme une suite logique dans ma réflexion autour de cet aliment qui donne au mot partage tout son sens en permettant de réunir tout le monde lors de repas pour vivre ensemble les bons moments de la vie.

En espérant par ces quelques lignes contribuer positivement à votre mission, je vous prie de croire en mes respectueuses salutations.

MERMER JP Wawapapi





REÇU
Le 12 DEC. 2018
Répondre le

Cher Président,

En soutien à votre démarche,
Desilleys trouva jointe ce lettre
qui j'espère vous aidera à
aboutir ...

Très cordialement

A la-tot

par Dove
F. J. Stéphane

REÇU

Le 12 DEC. 2018

Répondu le

Jean-Pierre PJ Stéphan,

Président fondateur

Le FIPC soutient avec ardeur la belle et noble démarche de vouloir l'inscription par l'UNESCO des « savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

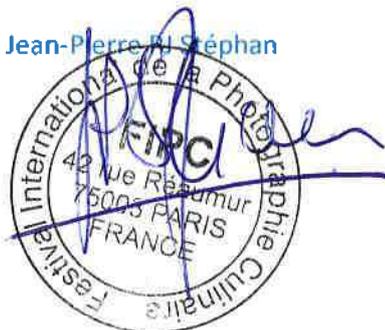
Depuis bientôt dix ans, le FIPC, l'unique vitrine culturelle internationale du beau et du bon réunissant des photographes professionnels plasticiens ayant pour univers de réflexion notre alimentation, n'a de cesse de promouvoir ces peintres de la lumière en faisant entrer à nouveau l'alimentaire dans la sphère artistique contemporaine.

Soutenu par les ministères des affaires étrangères, de l'agriculture et de la culture, placé sous le haut patronage de la présidence de la République, présent au sein du pavillon de la France à l'exposition universelle de Milan, le FIPC s'adresse à chacune de ses éditions à un très large public à la fois gastronome, esthète et curieux pour lequel s'offrir une photographie culinaire consiste à acquérir une œuvre d'art rassurante qui nourrit une envie collective : celle de se retrouver autour d'une table pour partager une émotion liée au goût, un plaisir lié à la transmission, un retour à des valeurs simples et vraies.

Et nous retrouvons dans la baguette de pain ces mêmes valeurs de partage, de plaisir et de convivialité. Les français ont un rapport fort, culturel et passionnel avec elle et de nombreux photographes festivaliers français et étrangers lui ont portée une attention particulière chargée d'émotion : merci Thomas Dhellemmes, Guillaume Ferrari, Jean-Michel Fouquet, Emilie Gentils, Andréa Maia, Alexandra Meurant, Patrick Rougereau... pour vos regards gourmands posés sur notre baguette de pain nationale !

Le Festival fort des ses photographes, de l'ensemble de ses partenaires institutionnels et officiels français et internationaux, soutient pleinement et ardemment l'engagement des boulangers français à souhaiter la sauvegarde, la tradition et la pratique de leur savoir-faire en inscrivant la baguette de pain à l'UNESCO.

Jean-Pierre PJ Stéphan



FIPC

42, rue Réaumur, 75003 PARIS

Particuliers amateurs de baguette

Marie BRETON
17, rue Pierre de Coubertin
56250 Monterblanc

Monterblanc, le 21 avril 2020

Confédération Nationale de
la Boulangerie-Pâtisserie Française
27 Avenue d'Eylau
75016 Paris

A l'attention de M. Dominique ANRACT

Objet : Soutien à la candidature de la baguette à L'UNESCO

Madame, Monsieur,

J'ai entendu parler de votre démarche et pour la soutenir voici un petit slam.

*Je suis une "croustillante" française
Suave et moelleuse sous ma croûte
Ne proférez pas de fadaïses
Mais promulguiez mon vent en poupe.*

*Je ne serai rien sans le blé
Semé par les agriculteurs
Travaillé par les minotiers
jusqu'au boulanger au grand cœur.*

*La farine qui me vaut saveur
Résulte de ces nobles labeurs
Et des efforts de très bonne heure
Rendant mes "accrocs" au bonheur.*

*Je fais l'euphorie des palais
Ma mie, alvéolée, tendre
Et ma croûte dorée à souhait
à se "damner" ou à se "pendre"*

*Toutes mes qualités susnommées
Sans vouloir crier "Cocorico"
ni même me vanter
Me porte candidate à L'UNESCO.*

Signé : La Baguette

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.



Marie BRETON

Sylvie Boyer
140, Rue Spéromène
Le Parc des Tillands B+BB
3100 TOULON

Président
M^r Dominique Ancoct
CONFÉDÉRATION NATIONALE
de la Boulangerie Pâtisserie
27, Avenue d'Eylan
75016 PARIS

Soutien à la candidature

"La tradition faire artisan aux et la culture
de la Baguette de pain" à L'UNESCO.

Toulon le 23 Juillet 20

Monsieur le Président

Je vous félicite de voir inscrire notre
Baguette à l'UNESCO.

En effet, dans notre gastronomie
Française en on certainement repris avec
une Baguette de pain et un verre de
vin rouge de nos cépages fait partie
de notre gastronomie.

Je soutiens à la candidature de la
Baguette à l'UNESCO.

J'espère vivement que votre action aboutira
Sincères et Cordiales Salutations

Sylvie Boyer
0650128730



Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

St Germain la Blanche Herbe le 10 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Monsieur le Président,

L'anecdote la plus significative qui me vienne à l'esprit lorsque je parle « baguette de tradition française » est celle de mon amie Fanny lorsque sa petite fille Elisa, à peine remise d'une grave maladie de la moëlle épinière et privée pendant ses longs mois d'hospitalisation de plaisirs gustatifs, lui a demandé de lui acheter comme premier aliment d'un retour normal à la vie « *une baguette de Tradition de chez le boulanger* » !

La baguette de pain est un aliment simple, sain et tellement bon qu'il se suffit à lui-même.

Aussi, je serais fier qu'elle soit reconnue par l'Unesco comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Recevez, Monsieur le Président, mes respectueuses salutations,

Claude Granoyne,
fidèle et fervent défenseur
de la Baguette de Tradition française

Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Nantes, le 30 juillet 2020

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Etant petite-fille de boulanger et nièce de boulanger, j'ai été baignée toute petite dans le monde de la boulangerie. Quel souvenir de passer dans le fournil et de repartir avec un morceau de pain, sans compter le plaisir à respirer les bonnes odeurs.

Mon souvenir d'enfance était la baguette avec dessus soit un morceau de chocolat ou soit directement le chocolat en poudre. Aujourd'hui, je suis la première à proposer cela aux enfants et ils adorent. Cela fait plaisir.

J'espère que les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain soient choisis par l'Unesco.

Bien cordialement

Isabelle CHOQUET



Marc DACHICOURT
32 rue Théodore Monod
77680 ROISSY EN BRIE

D.ANRACT
Président CNB
27 avenue d'Eylau
75016 PARIS

LA BAGUETTE UNESCO

Roissy en Brie le 22 avril 2020

Monsieur,

Que nous partagions un repas de famille ou un dîner d'amoureux, si une bonne baguette ne fait pas partie du voyage, le plat est amputé du plaisir.

Indispensable et savoureuse baguette, tu fais corps avec nos désirs.

Certes, le monde ne doit pas marcher à la baguette, mais la baguette doit se faire connaître au monde.

Que serait un chef d'orchestre sans sa baguette si elle n'était pas française ?

Merci de mener à bon port cette aventure et de défendre ce patrimoine français.

Recevez nos salutations les meilleures.

Marc DACHICOURT

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Marc DACHICOURT', written in a cursive style.



Monsieur Dominique Anract
Président
Confédération nationale de la
boulangerie-Pâtisserie Française
27 Avenue d'Eylau
75016 PARIS

Pérois, le 30 juillet 2018

Nos réf. : MD/SH

Objet : Dossier de candidature pour l'Inventaire
national du patrimoine culturel immatériel
« la culture et les savoir-faire de la baguette française »

Monsieur,

Par cette lettre nous tenons à soutenir la Confédération Nationale de la Boulangerie Française dans leur démarche pour inscrire « **les savoir-faire et la culture de la baguette de pain française** » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'**UNESCO**.

En effet, les Français adorent le pain et vouent un véritable culte à la baguette de tradition française. Il s'agit d'un symbole fort de la France et d'une des fiertés de l'Hexagone qui est enviée par de nombreux pays étrangers. La baguette est ancrée dans nos traditions, c'est un héritage culturel que l'on doit mettre en avant car elle est faite avec des produits du terroir et un savoir-faire ancestral.

Grâce à elle nous faisons perdurer des valeurs de convivialité et de partage car son caractère populaire représente le lien social et familial au sein de notre pays.

Honorer notre baguette c'est aussi remercier tous nos artisans boulangers qui font perdurer cette tradition française.

Nous renouvelons notre soutien à cette candidature et espérons que ces quelques lignes aideront notre baguette nationale à être reconnue Patrimoine culturel mondial.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.



Michel DEHORS
Expert Comptable Associé

Mais que dire de la baguette ?...

REÇU

Le 12 AOUT 2020

Répondu le

Le pain, c'est toute la vie, c'est tout un symbole !

Le blé, la farine, l'eau, le levain qui revient tous les jours après avoir été pétri sur notre table..

C'est une attente, un désir, une odeur, un parfum, un bruit.

C'est un moment de partage, de convivialité, de complément indispensable au repas.

A présent, il décline sous toutes ses formes, baguette, miche, petit pain, pain rond, couronne, agrémentés de graines, au levain, campagne, de seigle, aux noisettes et au raisin, au son...

Mais la baguette demeure pardessus tout notre préférence !

Craquante, croquante, elle fait la joie des petits et des grands !

C'est un compagnon de chaque jour !

La baguette fait nos rituels quotidiens matinaux avec le café, le beurre et la confiture. Elle continue d'être

le complément de nos déjeuners et de nos dîners,
sans parler du goûter !

Qui n'a pas eu pour quatre heures un morceau de
chocolat sur un bout de baguette ?

Bref, la baguette est un élément indispensable à
notre équilibre.

D'ailleurs, ne sommes-nous pas représentés, nous
français, avec un béret sur la tête et une baguette
sous le bras !

Puisqu'elle représente un peuple, son histoire, la
baguette mérite amplement d'être inscrite au
patrimoine de l'UNESCO.



DUFLOT JAMING Laurence

3b rue du Château

67230 BENFELD

Benfeld, le 4 juin 2020

Sylvie et Christian DURAND
352 chemin mas de Coutelle
30260 CANNES ET CLAIRAN,

Cannes et Clairan le 11/05/2020

Objet : soutien à la candidature du savoir faire
artisanal et de la culture de la baguette
à l'UNESCO,

Mr, ANRACT
Président Confédération Nationale de la
Boulangerie-Pâtisserie Française,

Monsieur,

Soutenir la candidature de l'entrée de la baguette à l'UNESCO, quoi de plus naturel pour nous, Quel plaisir chaque jour d'aller acheter notre baguette tradition bien cuite sortie du fournil de notre boulanger, nous ne pouvons pas nous empêcher de couper le quignon pour le savourer sur le chemin du retour, une habitude depuis toujours, Que ce soit au petit déjeuner avec beurre et confiture ou pour accompagner un bon repas, déguster un bon fromage de chèvre, c'est jamais sans notre baguette de pain,

Si le monde entier peut découvrir le savoir faire de nos artisans boulangers à travers la reconnaissance de la baguette à l'UNESCO, ce serait les soutenir et nous permettre à nous consommateurs de disposer de très bons produits,

Merci pour la bataille que vous menez,

Cordialement,

Sylvie et Christian DURAND,

Sylvie et Christian
DURAND

Mme FERNANDEZ MARTINE
57 rue des noyers
93230 Romanville

M. Dominique AMRAC
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie - Pâtisserie Française
27 rue d'Eyfaux
75016 Paris

Romanville le 20 Mars 2020

Objet: Soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Monsieur, Madame

En sortant de chez mon boulanger, baguette à la main, c'est difficile de résister à son charme. Pourtant, il y a toujours la petite voix de l'oncle qui me dit "Non, attends! attends d'être à la maison..."

La lutte est inégale, renouvellement chaque jour je succombe. C'est trop bon de croquer dans le bruit de la baguette, la suite de suite.

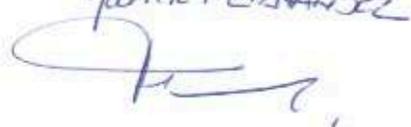
Le craquant, le bruit, le goût, tout y est.

Alors oui, je soutiens la candidature de la baguette à l'UNESCO

Il faut que le monde entier croque dans un même élan le grain d'une baguette pétrie et cuite par nos excellents boulangers.

C'est un cadeau et un geste de solidarité que nous offrons à l'humanité.

Bravo pour ce "combat" qui mérite, pour nos boulangers d'être mené.

Martine FERNANDEZ


Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'unesco



Une bonne baguette encore tiède, un peu de confiture... Et un vrai régal pour le petit déjeuner.

Quelques heures plus tard, avec du pâté, un bon fromage de pays (celui qui sent fort !) et enfin, mon régal, avec la mousse au chocolat...

Et le soir, les reste de pain de la veille en croûton dans la soupe. Sans parler du pain perdu pour le dessert.

Simple et pas cher, elle accompagne nos vies jour après jour.

Bonne chance à notre baguette !

Le 16 juin 2020

Mathilde Fischer

Madame Eugénie Grosbois
44 , Avenue des Brotteaux
69006 LYON

Mr D. ANRACT
Président de la Confédération
Nationale de la boulangerie Pâtisseries Française
27, Avenue d'Eylau
75016 PARIS

Objet : Soutien à la candidature « Les savoirs – faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Lyon, le 28 Juillet 2020

Mr le Président,

Je voyage beaucoup et le savoir faire FRANCAIS est très recherché notamment la bonne « baguette française » le nec plus ultra !!!!

Une anecdote je me souviens de mon grand-père qui chaque matin allait chercher son journal et sa baguette de pain , ce petit rituel lui permettait de garder un lien social avec le commerçant de son petit village : le Boulanger en Bourgogne du Sud .

30 ans après quand je viens en vacances dans la région je fais moi même le même rituel.

C'est pour cela qu'il serait formidable que ce savoir faire soit inscrit et reconnu au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Sincères et cordiales salutations

Eugénie GROSBOIS, MAIHLES
0632328060



Nadia Jugnet

Sans profession

Objet :soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

A l'attention de M. Dominique Anract

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

La baguette !!! toute mon enfance parisienne dans le quartier de Bercy y est attachée ! Née dans les années 60, aucun jour ne se passait sans son arôme de pain frais !! Papa nous la cherchait le matin pour le petit déjeuner. Maman, qui était d'origine allemande, me la servait avec beurre et jambon, la charcuterie étant de tradition pour elle le matin.

Rentrant de l'école, au goûter, c'était soit avec une barre de chocolat, soit avec un petit nappage que j'adorais : du sucre humidifié. Des plaisirs gustatifs simples mais dont je garde la saveur en bouche !

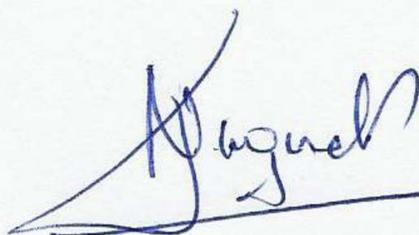
La baguette a toujours été la compagne de nos repas dans la famille, une évidence plus forte encore qu'une tradition !

Quand c'était parfois mon tour d'aller la chercher chez le boulanger, je ne résistais à cette habitude de croquer le croûton croustillant comme la plupart d'entre nous, même si je me faisais gronder en rentrant !

A l'école, j'avais une condisciple dont le père était boulanger, avec la classe, nous avons visité le fournil et sorti chacun notre petit épi de baguette du four, quel beau souvenir pour des enfants de 8 ou 9 ans, fiers de rapporter à la maison le fruit de leur exploit !

Aujourd'hui, avec mon mari, notre plaisir de certains soirs est d'en faire un repas avec de bons fromages et quelques fruits. Ou le week-end, non pressés et moi étant un peu nonchalante le matin, il arrive avec une baguette et deux croissants puisqu'il sort le chien. Comme une surprise !

Alors oui ! cette baguette faite avec passion par nos artisans boulangers est un patrimoine, un art qui reste en bouche ! Elle mérite d'entrer à l'UNESCO car nous sommes connus internationalement par elle.



Monsieur Kempf Michel
15 Rue Pierre Boudou
92600 Asnières sur Seine

Mr D. ANRACT
Président de la Confédération
Nationale de la boulangerie Pâtisseries Française
27, Avenue d'Eylau
75016 PARIS

Objet : Soutien à la candidature « Les savoirs – faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Asnières sur Seine, le 23 Juillet 2020

Mr le Président,

Je suis sans arrêt en quête de manger un bon pain du fait maison.

La baguette fait partie de ma vie de chaque jour le matin au petit déjeuner accompagnée de beurre et de confiture. Le Midi avec un bon sandwich une bonne baguette croustillante avec du jambon et du fromage et du beurre.

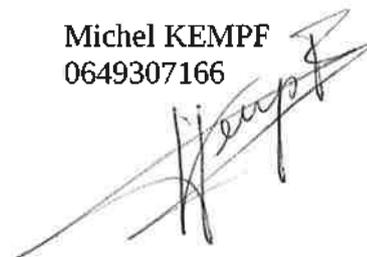
Le soir pour accompagner un bon fromage et un verre de vin. Quel régal !

Je voyage beaucoup et le savoir faire FRANÇAIS est très recherché notamment la bonne baguette française que ce soit à SHANGAI ou à NEW YORK à GENEVE le nec plus ultra !!!!

C'est pour cela qu'il serait formidable que ce savoir faire soit inscrit et reconnu au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Sincères et cordiales salutations

Michel KEMPF
0649307166



LARCHER Pascale

139 rue Pelleport

75020 PARIS

à Paris, le 15 mai 2020

Objet : inscription de la baguette française au patrimoine mondial de l'Unesco

Madame Monsieur,

Je suis une inconditionnelle de la baguette de pain française,

Chaque jour, à de rares exceptions près, je me rends dans la boulangerie de mon quartier afin d'acheter LA baguette, blonde ou dorée et croustillante, qui va enjoliver mes diners quotidiens en famille.

A quoi ressemblerait notre diner sans cette baguette toute chaude qui vient juste de sortir du fournil de notre boulanger de la rue de Belleville ?

Elle accompagne nos soupes, elle agrmente nos plats les plus divers et le plus souvent improvisés...d'ailleurs lorsqu'il manque de tout dans nos cuisines, avec une baguette de pain, une pointe de beurre, le diner n'est-il pas sauvé ??

Si la baguette de pain française est un des symboles de la France dans beaucoup de pays, ne pourrait-elle pas prendre place au patrimoine mondial culturel de l'Unesco ?

Elle est déjà récompensée chaque année par le Grand Prix de la baguette tradition française,

Avec cette inscription au patrimoine mondial de l'Unesco, ce sera avec elle, inscrire des ingrédients, un savoir-faire et un tour de main !

En vous remerciant par avance pour votre attention, veuillez recevoir Madame, Monsieur l'expression de mes sincères salutations,

Pascale LARCHER



Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
750016 PARIS

Objet : Soutien à la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

La baguette c'est la vie !

Je soutiens la candidature au patrimoine
de l'UNESCO.


Lecouet
Amélie

Course à pied "La Nièvre en courant"
Athlète - Amélie Lecouet.

Président Dominique Anract
Confédération Nationale de la
Boulangerie-Pâtisserie Française

27, avenue Eylau 75016 Paris

Boulogne-Billancourt, le 10 août 2020

Objet : Soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

La baguette est un symbole du pain français pour les Japonais. D'ailleurs son image est prestigieuse.

En 1954, Pr. Raymond Calvel, sollicité par le gouvernement français, a visité le Japon pour présenter la baguette authentique. Les boulangers japonais qui ont assisté à la démonstration du Pr. Calvel ont découvert pour la première fois la vraie baguette française avec émotion. Depuis, le savoir-faire a été transmis par les anciens élèves du Professeur à la génération suivante. La baguette a ainsi progressivement développé dans tout le pays. Aujourd'hui, la baguette est un produit indispensable dans la gamme de boulangerie japonaise. Elle n'est pas encore un produit quotidien, mais celui de valeur sûre.

Mme Eriko MATSUURA
Journaliste



Baguettes et pains au levain

Dans mon enfance, il y avait des pains au levain qu'on mangeait grillé le matin sur le four à bois en fonte. On ouvrait le couvercle du four pour faire arriver les flammes sur le pain, ça donnait un petit goût de bois au pain.

Il fallait attendre longtemps mais après quel régal ! Le beurre fondait sur le pain et les doigts... et nous le croquions en entendant le crissement des dents sur la mie un peu ou parfois trop brûlée ou même presque carbonisée.

Mais on l'aimait aussi toute fraîche sortant encore chaude du four du boulanger.

Pour que ces souvenirs perdurent de générations en générations...ce serait formidable que la baguette de pain soit reconnue comme un patrimoine culturel immatériel à l'UNESCO.

16/07/2020

M Bernard de Montgolfier

Client à la Boulangerie d'ETABLES (07)

M^{me} IRIS PRÉVOTTEAU.
142 ST 9TH STREET
BROOKLYN, NYC, 11217.

M. DOMINIQUE ANRACT
PRÉSIDENT DE LA CNRF
27 AVENUE D'ENLAIN
750016 PARIS

ÉTABLES, LE 9 AOÛT 2020

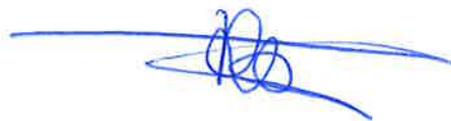
MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

VIVRE AU RYTHME DE LA BAGUETTE. ELLE EST
CHAUDE ET CRAQUANTE AU RÉVEIL. LE MATIN, ON LA
SAVORE AVEC UN PEU DE CONFITURE, EN DEMARRANT À
LA JOUÉE QUI S'ANNONCE. VIENS L'HEURE DU DÉJEUNER,
ELLE VIENRA EN ALLIÉE POUR NOUS AIDER À TERMINER
NOTS PLATS JUSQU'À L'HEURE DU FROMAGE. AINSI L'HEURE
DU GÔTER, QUAND LES ENFANTS SORTENT DE L'ÉCOLE ET
QUE PETITS ET GRANDS SE RETROUVENT AUTOUR DE
L'ODEUR DU PAIN GRILLÉ.

LA BAGUETTE, C'EST LES SOUVENIRS ET LES MOMENTS
PARTAGÉS AUJOURD'HUI ET DEMAIN.

JE SOUHAITERAIS VRAIMENT QUE LES SAVOIR-FAIRE ARTISA-
NAUX DE LA BAGUETTE DE PAIN SOIENT CHOISIS PAR
L'UNESCO.

SALUTATIONS



REÇU

Le 12 AOUT 2020

Répondu le

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Moi je suis tombée dedans quand j'étais petite comme Obélix. Mon papa est boulanger. Je suis née dans ces odeurs de bon pain frais.

J'ai eu la chance de pouvoir déguster beaucoup de sortes de pain. Mais j'ai toujours préféré la baguette. J'avais pour habitude de prendre un morceau, l'ouvrir et plonger mon nez dedans. On m'a souvent dit de ne pas faire ça. Et on m'a demandé « mais pourquoi tu mets toujours ton nez dedans ». Et j'ai répondu « parce que ça sent le bonheur ». On dit que la vérité sort de la bouche des enfants pas vrai ?

Aujourd'hui j'ai 30 ans et lorsque je vais acheter mon pain à la boulangerie, je prends toujours la même chose. Mon conjoint adore marier le pain avec nos repas (pain aux figues, aux lardons etc... etc...). Mais moi je reste attachée à mon premier amour. Vous avez deviné ? La baguette qui sent le bonheur !

Adepte de la baguette traditionnelle qui espère que sa candidature au patrimoine mondial de l'UNESCO sera retenue !

Dites oui au bonheur !!!

Rein Mélissa
Le 26 juin 2020



Jean-Pierre ROUSSEL
20, rue de la Gare
88510 ÉLOYES

Monsieur Dominique ANRACT
Confédération Nationale
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Éloyes le 17 juillet 2018

Bonjour monsieur Dominique ANRACT,

Contacté par la Secrétaire Générale de la Fédération des Boulangers de la Meurthe-et-Moselle, Carole SCHOOR, je souhaite apporter ma modeste contribution au dossier de candidature en faveur de l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain française à la **Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.**

Les arguments ne manquent pas pour parler de « savoir-faire », lorsque l'on évoque le travail journalier de nos amis les boulangers...

Un travail suivi, assidu, régulier et passionné.

Tout cela pour la plus grande satisfaction des consommateurs qui deviennent par leur fidélité à cette fameuse baguette de tradition française, des « consom'acteurs »

Une baguette qui demande de la formation, de l'apprentissage, de la connaissance, du travail avec l'amour du travail bien fait, pour une baguette, indispensable à la vie de nos concitoyens, il y va de leurs habitudes, de leur confort et de leur satisfaction... mais pas que...

Cette baguette, fruit des huit étapes de la production artisanale, elle doit être belle, bonne, de parfaite présentation avec ses scarifications qui deviennent des « grignes » et qui font son identité, sa reconnaissance, son image...

Cette baguette qui pour mériter sa référence, doit être jour après jour renouvelée, fabriquée par l'artisan avec cette exigence qui exprime sa régularité, non point un exploit d'un jour, mais une félicité de tous les instants.

Le poète disait : « le génie c'est de durer! » c'est tout à fait l'exploit de l'artisan pour la baguette...

Nous parlons d'image, c'est bien cette baguette que l'on retrouve dans l'imagerie populaire française avec le personnage au béret sur la tête. Loin d'être une caricature, elle est vision de la bienveillance du Français, de son attachement à son patrimoine culturel immatériel... un patrimoine qui demande à être connu, reconnu afin de perpétuer cette qualité de vie, qui s'exprime de diverses manières sur le terrain de l'Humanité...

Monsieur ANRACT, nous sommes des amoureux de cette fameuse baguette, aussi c'est avec force et conviction que nous souhaitons vous soutenir pour cette inscription si importante.

Espérant par ces quelques lignes, contribuer à votre mission, nous vous prions de croire en nos respectueuses et dévouées salutations.

Bien à vous,

Jean-Pierre ROUSSEL, animateur passionné par la baguette de pain française...

 Jean-Pierre Roussel.

Monsieur Dominique Anract
Président
Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris

Pénestin, le 29 avril 2020

Soutien à la candidature de la baguette à l'Unesco

Il paraît que j'avais tout juste 4 ans la première fois que j'ai acheté une baguette sous le regard fière de ma mère et avec la complicité bienveillante de la boulangère qui m'appela Monsieur pour l'occasion.

J'ai donné 1 francs (100 francs pour ceux qui ne s'étaient pas encore fait à cette terrible réforme qui datait pourtant de mon année de naissance) et récupéré 65 centimes et un bonbon.

Depuis cette date, j'ai dû acheter entre 15 000 et 20 000 baguettes.

La baguette est donc le plus fréquent de mes achats. Et nous sommes des millions comme ça, un peuple entier à aimer la baguette pour son goût merveilleux quand elle est faite par un artisan, pour sa capacité à nous rassembler 3 ou 4 fois par jour, pour toutes les richesses du style à la française qu'elle propage dans le monde.

Puisse le savoir-faire des 32 000 artisans de ce trésor national être vite honoré par l'Unesco.

Philippe Sachetti
Conseil en communication



Pascale SAVI
14 rue d'Issy
92100 BOULOGNE BILLANCOURT

Dominique M...
Président CRBPF
24 avenue d'Eylau
75116 PARIS
le 24 AVRIL 2020

Soutien de la candidature
à la baguette à l'UNESCO

Monsieur,
la baguette fait partie intégrante de notre vie.
Quel plaisir de se rendre chez mon boulanger
chaque jour pour pouvoir déguster cette baguette bien
cuite, dorée, croustillante qui accompagne tous mes
Repas.

Toutes les personnes qui se rendent dans notre pays
nous emportent cette baguette et le savoir faire de nos
boulangers.

J'apporte mon soutien à la candidature de la
baguette à l'UNESCO afin de faire connaître notre
baguette dans le monde entier, ainsi que le
professionnalisme de nos boulangers, afin de vous aider
dans cette belle et importante aventure.

Bien à vous.

Savi

Vincent TRACOL

32, rue de Barcelonne

72000 LE HANS

M. Dominique ANRACT

Président de la CNBPF

27, avenue de Eylau

75016 PARIS

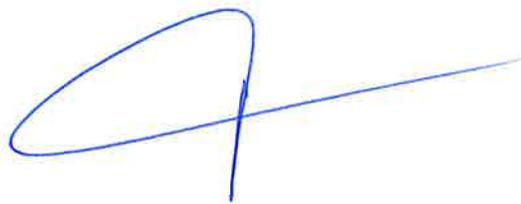
Le Hans, le 10 AOÛT 2020

Objet: Soutien à la candidature "Le savoir faire régional de la culture de la
baguette de pain" à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel
de l'humanité de l'UNESCO.

Enfant de plusieurs générations de boulangers, mes souvenirs
sortent du fournil! L'odeur de bois, de farine puis de
pain. La chaleur des baguettes à sortir du four, le craquant
de la croûte dorée. Et la fierté de vendre et proposer du
bon pain au client.

Je souhaiterais vraiment que les savoir-faire artisanaux de
la baguette de pain soient choisis par l'UNESCO.

Salutations,



Thibault TRACAD.
550 Chemin de Verv.
07300 ETABLES.



Monsieur D. Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau
75016 Paris.

Etable, le 11 Août 2020

Monsieur le Président,

Grand père m'a montré les premières facettes de la baguette.
Sa couleur, son odeur, ses saveurs. En traversant la France, elle
nous poursuit dès la sortie du four au lever du soleil.
Le souvenir le plus marquant c'est que son odeur me servait de
signal avant d'aller à l'école. Mes frères et moi fûmes
au linge dormaient au dessus du fournil. L'odeur
traversait les murs. C'est une fierté familiale et un réel
bonheur partagé à toutes heures de la journée !
Je souhaiterais vraiment que les savoirs faire artisanaux
de la baguette de pain soient choisis par l'UNESCO.

Bien Cordialement,

Thibault TRACAD

Etables,

Le 15 juillet 2020

Monsieur Dominique ANRACT

Président CNBF

Ah le pain, le bon pain de mon enfance.

Le mardi et le jeudi après-midi, tous les sens en alerte nous attendions la « tournée du Boulanger ».

Régulier dans son horaire de distribution nous surveillions son arrivée.

Près de la fenêtre l'oreille aux aguets, dès que nous entendions le klaxon de son « Tube » qui précédait de quelques minutes son entrée dans la cour, nous nous saisissions des pièces de monnaies réservées pour notre achat.

« Aujourd'hui ce sera deux flutes ou une couronne et une flute », la commande changeait peu. Parfois une plaquette de beurre ou un morceau de fromage venait la compléter.

Milou nous tendait le fruit de notre emplette et glissait les quelques Francs dans sa sacoche en cuir épais lustrée par les ans.

Alors nous remontions les quelques marches de la maison, la croute épaisse et bien dorée du pain nous râpait un peu les doigts.

Le goût du bon pain, sa texture ferme mais aérée, nous en salivions d'avance mais interdiction de casser le quignon avant d'ouvrir la porte. Mais c'était l'heure du gouter nous pouvions saisir le couteau et nous couper une tartine.

Le dimanche à la sortie de la messe tout le village se précipitait à la boulangerie, avant d'aller au café échanger les nouvelles de la semaine.

Pas question de prendre le risque de ne pas avoir le choix escompté. Certains étaient pro-flutes d'autres pro- gros pain d'autres pro- couronne. La variété portait sur la forme pas sur la composition de la pâte ; elle devait rester souple jusqu'à la prochaine tournée du boulanger dans quelques jours.

Et l'odeur du bon pain chaud venait vous chatouiller les narines et la farine blanchir nos habits.

Emplettes faites nous déposions délicatement le pain sur le siège de la voiture avant de retrouver nos parents ou camarades dans la rue du village.

Mission accomplie.

J'espère que la culture de la baguette de pain soit élue par l'Unesco.

Bien à vous,



Evelyne XAVIER

Cliente Boulangerie Etables (Ardèche)

Témoignages d'enfants et de leur famille, de jeunes et dessins d'enfants

REÇU

Le 12 AOUT 2020

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Repondu le

Recueil de témoignage

La baguette me rappelle des souvenirs quand ma Nanou me tartine de la confiture ou du fromage, mais surtout quand elle me met juste du beurre dessus au petit-déjeuner. Mon papa et ma maman me gardent toujours les croûtons car c'est ce que je préfère.

Capucine Urweiller (5 ans)

Durant mon enfance, ma grand-mère me tartinait souvent du beurre sur des tranches de pain puis elle saupoudrait du cacao en poudre par-dessus, j'adorait ça. Ce que j'aime le plus c'est quand le pain sort tout juste du grille-pain, la mie dorée.

La baguette est pour moi un symbole français, nous sommes très attachés à notre baguette traditionnelle. Je pense qu'un grand nombre de français aiment chercher quotidiennement leur baguette dans leur boulangerie. Cela me rappelle d'ailleurs lorsque j'étais partie avec une amie en Angleterre. Nous avons rencontré deux américaines durant notre séjour avec lesquelles nous avons beaucoup sympathisées. Échangeant sur nos différentes cultures, l'une d'elle nous avait demandé s'il était vrai que les français cherchaient leur baguette tous les matins. De même des amis sont partis vivre 3 ans aux Etats-Unis, ils nous disaient que ce qui leur manquait le plus c'était de ne pas pouvoir manger du bon pain français.

Perrine Frindel (maman de Capucine Urweiller)

Le 14 juin 2020



Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Recueil de témoignage



La baguette est de couleur marron clair avec des rayures croustillantes et parfois avec de la farine fabriquée au moulin. Il y a de la mie à l'intérieur, que je n'aime pas trop, mais ce que je préfère, ce sont les 2 quignons. Les tranches coupées sont de forme ovale et quand on la déplie, ça forme une ligne.

J'aime beaucoup que mamie me fasse des tartines de miel ou de fromage avec la baguette, ainsi que des bons sandwichs avec du saucisson et des cornichons.

Antoine FERREUX (4ans et demi)

REÇU

Le 12 AOUT 2020

Répondu le

Anna BORG 6 ans

Quand je vais à la boulangerie, je prends le petit quignon de la baguette en revenant à la maison.

A la maison, au petit déjeuner je prends une tartine de pain au chocolat et des tartines de baguette grillées. J'adore ça.

Laetitia BORG - VÉRI GNAUD (Nanan d'Anna)

La baguette, un merveilleux souvenir: mon père dans ses jeunes années a travaillé dans une boulangerie. Plus tard, il travaillait le nuit le week-end pour amandiner les fins de mois. Avant de partir travailler, le soir il préparait la pâte à pain. Elle levait pendant qu'il était au travail et quand il revenait à 5h00 du matin, il finissait de mettre en forme sa pâte en de belles baguettes. Quand ma sœur et moi nous nous réveillions, une bonne odeur de pain chaud nous attendait pour le petit déjeuner. A table, finir son morceau de pain était la règle. Sans une baguette sur la table, je serai bien malheureuse.

Catherine FRAIGNAUD (Grand mère maternelle d'Anna)

J'ai connu à mon époque le pain de 5, le pain de 2, le balard, la ficelle et l'éternelle baguette, les autres ayant plus depuis ces dernières années des noms distingués !! La baguette est quant à elle toujours fidèle et très caractéristique de la boulange française!

Objet: soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Recueil de témoignages



Callaghan GENOLHAC, grand frère d'Anna :

Rien que le croustillant d'une bonne baguette me fait frémir les papilles. Il y a de nombreuses manières de la savourer.

Combien de fois j'ai espéré qu'il reste un morceau pour qu'il durcisse et qu'on puisse en faire du pain perdu ou encore en donner sur la berge aux oiseaux.

Mais je pense que mon meilleur souvenir reste lorsque que nous préparions nos baguettes sur le grille pain en fer forgé à poser devant la cheminée.

Que de bons souvenirs à savourer seul ou à plusieurs...

Maud MOURGUES, tante d'Anna :

"Quel bonheur, à peine sorti de la boulangerie, presque à la manière d'un toc! de casser le quignon de la baguette toute chaude!

Pourtant, parfois, quand elle est très chaude, je résiste et rentre vite à la maison, pour faire fondre un petit morceau de beurre salé sur sa mie encore tiède, un délice!" Maud Mourgues

Diane MOURGUES, cousine d'Anna 7 ans :

"Moi je dis toujours que je n'aime pas le pain...mais que j'aime la baguette. Maman et Papa, ils me disent que c'est pareil et pourtant je trouve que c'est très différent moi. Quand elle sort juste du panier du boulanger, elle a une odeur de brioche, elle sent super bon. En ce moment, je suis pas contente parce qu'on doit porter un masque dans la rue, donc je ne peux pas manger mon petit morceau de baguette comme d'habitude dès qu'on l'achète, je dois attendre d'être rentrée, d'avoir lavé mes mains...c'est trop long car j'adore mangé un morceau de baguette dans la rue." Diane Mourgues

REÇU

Le 12 AOUT 2020

Répondu le

Paul MOURGUES, cousin d'Anna 10 ans :

Quand je suis né, j'avais parait-il de très grosses douleurs au ventre, je me tordais comme un ver, et les médecins ont finalement analysé que j'étais allergique au gluten.

Ils ont malheureusement décrété une éviction totale de tout aliment comportant du gluten.

A moi les galettes de riz et de maïs insipides, qui ne réussissaient jamais à satisfaire mes papilles excitées par ces choses incroyables que je voyais en vitrine ou pire que je sentais quand Maman y entrait pour faire ses achats - les baguettes, les croissants, les brioches, les pains au chocolat m'attiraient pourtant...et je redoutais que la gentille boulangère me tende un petit morceau de pain que je devrais forcément repousser...

Et puis quand je fus plus grand, on a rencontré un nouveau médecin qui m'a refait passer des tests et, sûrement parce que j'avais été très très sérieux, mon allergie avait disparu. Je vous laisse imaginer ma fébrilité quand Maman m'a tendu mon premier quignon de baguette, toute chaude, croustillante et moelleuse à la foi, et cette odeur! Mes papilles ont sûrement explosé de joie! Je me souviens d'une sensation, mais surtout je devine qu'aujourd'hui mon amour inconditionnel pour la baguette toute chaude et croustillante vient de cette première fois tardive et donc si forte et précieuse.

Paul Mourgues

Complet, aux céréales, trappeur, paysan, à la breïe ...
Que de pains différents et délicieux
Après la baguette, toute croustillante et paine sortie
du four, rien de tel pour un super petit déjeuner
à savourer tranquillement en bonne compagnie.
Christelle BORG - le 10/06/20

**Objet: soutien à la candidature de la baguette à
l'UNESCO**



La baguette de pain

Je suis allée au parc des loutres et des cigognes avec mamam, papie, mamie et mon cousin molam. Papi et mamie ont acheté des baguettes pour faire des sandwich pour le midi. Quand on allé à avoise aux tables, j'ai pris un sandwich au jambon beurre. J'ai mangé le jambon, mais, le pain c'est la cigogne qui me la pique des mains. C'est pas grave il y avait encore des sandwich dans le sac à dos.

MALET Maelys

REÇU
Le 12 AOUT 2020
Répondu le

Objet: soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

A l'attention de Monsieur Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Paris le 27 septembre 2018

Monsieur le Président,

Aujourd'hui élève de 1^{ère}, j'ai planché en mars dernier, alors que j'étais en 2^{nde}, sur un devoir de français dont le thème consistait à s'emparer d'une cause et la défendre. Sans connaître votre beau projet de l'inscription de la baguette au patrimoine mondial de L'UNESCO, j'ai imaginé ce texte qui m'a valu une bonne note et l'adhésion de mes camarades ainsi que celle de mon professeur.

Je vous transmets ma rédaction dont vous pouvez vérifier l'authenticité auprès de mon professeur d'alors : Philippe Obadia, professeur de français au lycée Fénelon Sainte-Marie à Paris.

Elle a pour but de vous assurer de mon soutien ainsi que celui de mon lycée pour votre démarche autant légitime qu'exaltante.

Merci de nous donner tant de plaisir par votre dévouement et votre travail admirables. Je vous transmets mes cordiales salutations ainsi que ma reconnaissance,

Ange Pezzini

Elève de 1ère S au lycée Fénelon Sainte-Marie à Paris

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ange Pezzini', written in a cursive style.

Sauvons La Baguette

Mes chers camarades,

Le sujet qui nous intéresse ici va nous mener à la baguette. Non pas celle du chef d'orchestre, non, encore que dans le domaine qui nous concerne, tout comme pour les musiciens placés sous la baguette de Stanislas Lefort, incarné au cinéma par Louis de Funès dans la Grande Vadrouille, on passe également souvent du très bon au très mauvais. La baguette de pain donc, dont l'inconstance quant à la qualité selon qu'elle soit produite ici ou là me désole. Car si la Tour Eiffel demeure le symbole de Paris, la baguette, elle, représente pour les étrangers un certain art de vivre à la française. J'ai appris récemment que la pizza napolitaine venait d'obtenir son entrée au patrimoine de l'humanité à l'UNESCO. Et je me suis posé la question : notre baguette nationale, fierté de notre beau pays, à laquelle tant de souvenirs demeurent attachés, ne mérite-t-elle pas protection et reconnaissance ? Ainsi que pour le mètre-étalon qui fut longtemps conservé à Sèvres au pavillon des poids et mesures, ne pourrait-on rédiger un cahier des charges précis afin que ne se nomme « baguette », que le produit dont on aurait scrupuleusement respecté les différentes étapes de fabrication ainsi que rigoureusement sélectionné les ingrédients ?

Nous ne parlons pas ici d'un produit de luxe mais du soin apporté à sa confection, même si, en ces temps incertains, quelques centimes représentent assurément des sommes importantes pour les plus démunis. Le pain a constitué la base de notre alimentation jusqu'à la moitié du siècle dernier. "Pas de pain de froment, on mange du pain d'orge", comme le dit Victor Hugo dans « les pauvres gens » de *La Légende des Siècles*, sans parler du pain quotidien que certains réclament au moment de la prière.

Affirmer que le prix de la baguette augmente régulièrement, c'est mal observer un phénomène dont je vais vous parler maintenant. N'avez-vous pas remarqué que la baguette supportait très mal le voyage, fût-il de quelques minutes, entre la boulangerie et le domicile ? Il n'est pas rare, en effet, qu'une fois arrivés à la maison, la taille et donc le poids de la baguette aient diminué parfois de moitié ? Qui peut en effet ici prétendre sans mentir, n'avoir jamais succombé à la tentation de prélever un morceau de ce pain frais, tout chaud sorti du four de l'artisan juste après l'avoir acheté ? Mes parents l'ont bien compris qui ne me confient plus cette mission depuis longtemps.

Pour un bon pain, à qualité de farine équivalente-et notre grenier à blé de la Beauce n'a rien à envier aux plaines d'Ukraine et ses champs enlisés-le secret, c'est le temps. Le temps accordé au pétrissage, le temps pour le levain de faire gonfler la pâte. Mais ces étapes sont souvent bâclées par souci d'économie en hommes et en moyens, ce qui donne des baguettes sans relief, sans odeur, insipides. La pâte n'est plus pétrie. Eh bien je vous le dis, Danton m'en est témoin : la pétrie est en danger ! Le fast-food est dans nos murs ! A chaque coin de rue fleurissent bars à salades, sushis bars (qui utilisent un autre type de baguettes, mais là n'est pas le sujet), marchands de hamburgers. La responsable de cette invasion ? La piètre qualité des sandwiches d'antan et donc aussi de celle de nos baguettes devenues caoutchouteuses et fades.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'L. L. L.' or similar, written in a cursive style.

Un sursaut est possible, et l'on voit déjà certains chefs entreprendre la reconquête du goût tel l'empereur du pain, le bien nommé Kaiser (Éric) et son idéologue Marx (Thierry) par exemple, sans oublier bien sûr tous ces artisans travaillant chaque nuit sans relâche pour le ravissement de nos papilles.

S'émouvoir quant au soin apporté à façonner un bon pain peut paraître dérisoire en cette période d'immédiateté mais cela procède d'un changement fondamental de notre rapport au temps qui passe : apprendre la patience et s'en trouver ainsi récompensé.

Qui n'a lu qu'un simple résumé des cinq tomes de La Lumière des Justes d'Henri Troyat, qui n'a écouté qu'un seul air des opéras Carmen ou Don Giovanni ne saisira jamais la profondeur et la complexité qui en font la grandeur de l'âme humaine. Il lui restera la sensation d'avoir goûté un fruit auquel on n'aurait pas laissé le temps de mûrir. Il en va ainsi de chaque œuvre et finalement, de chacune de nos actions.

Mes chers camarades je vous le dis : au-delà de notre propre plaisir gustatif, contempler le bien-être ineffable d'un couple de touristes attablés en terrasse pour un petit déjeuner et s'extasiant devant une baguette croustillante et dorée, est l'honneur des ambassadeurs sédentaires que nous sommes.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Eric Kaiser', written in a cursive style.

Objet: soutien de la
candidature de la
baguette à
l'UNESCO



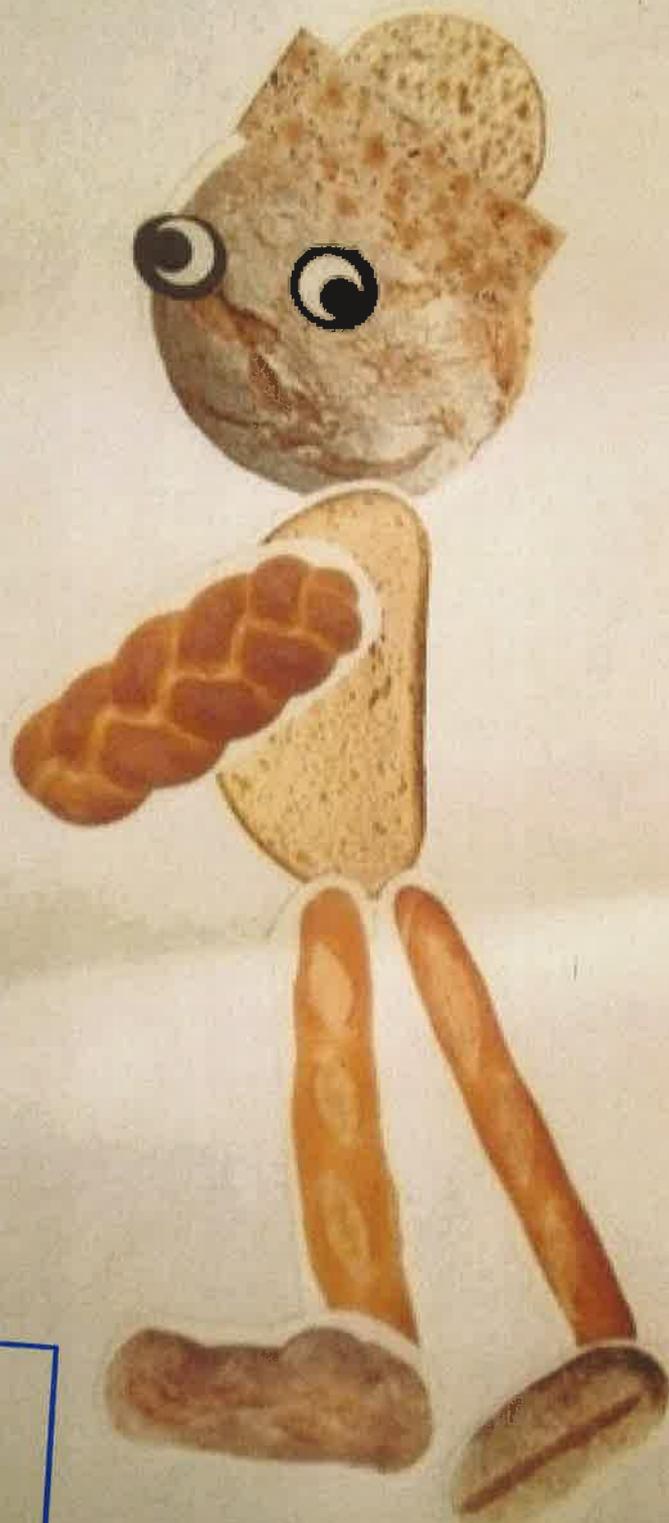
REÇU

Le 12 AOUT 2020

Répondu le

Nagaly Fischer

Objet: soutien de la candidature de la baguette
à l'UNESCO



REÇU

Le 12 AOUT 2020

Répondu le

gregory fischer

Objet: soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Une baguette de pain
Painpainpain
Et vous voilà,
plein d'entrain
Painpainpain!

REÇU
Le 12 AOUT 2020
Répondu le



ARBLINE LAPEYRE

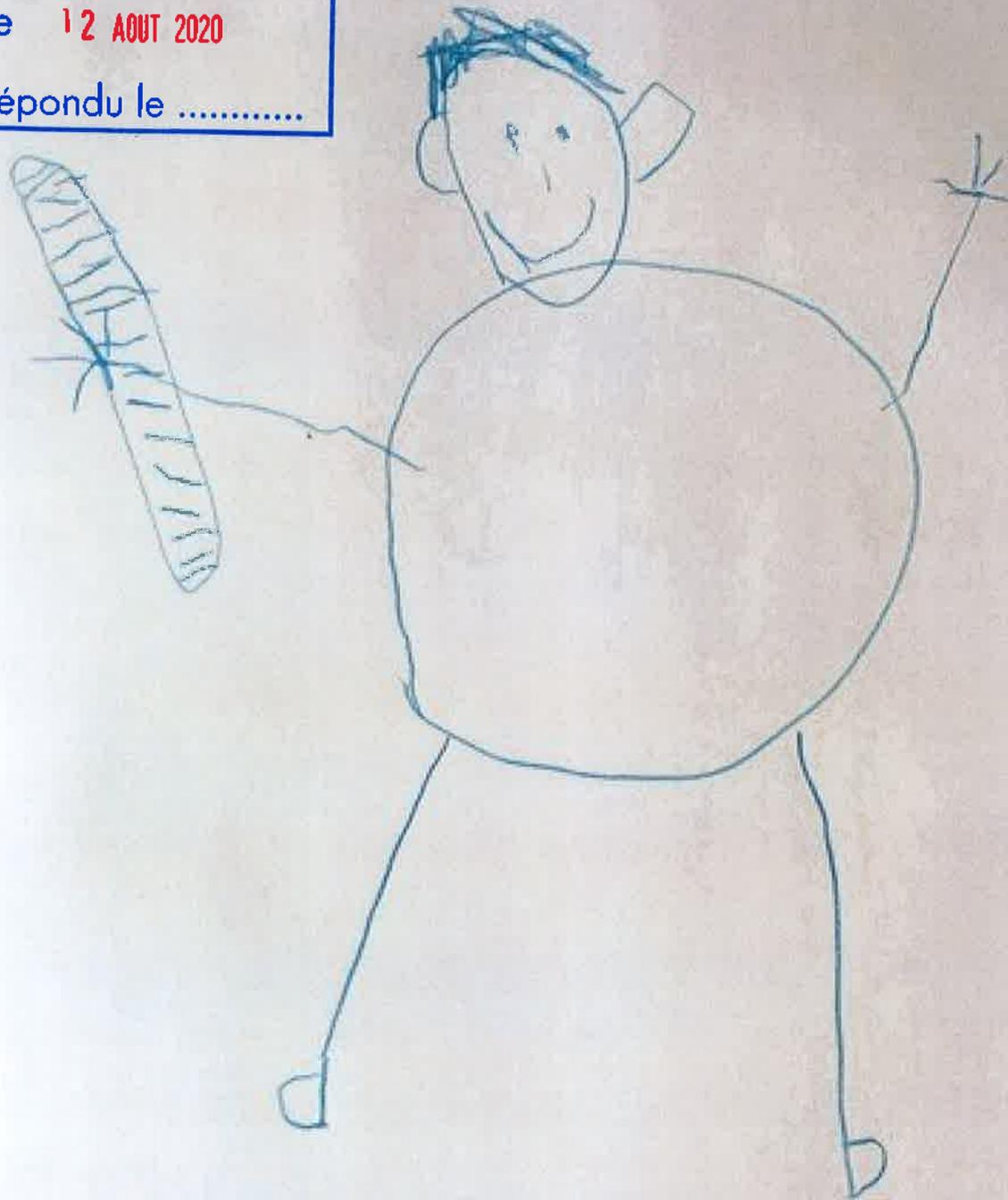
à ses parents

Objet: soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

REÇU

Le 12 AOUT 2020

Répondu le



Gaspard aime chercher une baguette de pain chez le boulanger et payer lui-même avec une pièce de monnaie.

GASPARD  Gaspard
STOECKEL

Revue
GR
ED
ER

Lana GREDER

NOIRIKIME

FAI REDES

PIOUFE - NIOU

PRINCE DES

BONS

WERNER
SAXANDWICHTS
Avec

DELABAGUETTE



REÇU
Le 12 AOUT 2020
Répondu le

Objet: soutien de la candidature de la baguette à l'UNESCO

LAURA GREYDER

J'ADORE

MANGER

DU CHOC QUATOUR

MES TARTINES

DE

PAIN AU

PEINT DE JEUNE

REÇU

Le 12 AOUT 2020

Répondu le



Objet: soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO

Objet: soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO



