

COMMENT MESURER LA DIVERSITÉ DES PAINS ?

Qu'est-ce que le pain ? La question peut paraître saugrenue, tellement le pain — notre pain quotidien — fait partie de nos habitudes, à nous Européens en tous cas. Il faut pourtant observer que son importance n'est plus ce qu'elle était. Au début du XIXe siècle, il fallait plus d'une livre de pain par jour pour le Parisien moyen, il en faut à peine le quart. Le pain n'est plus la part essentielle de notre nourriture, même s'il conserve une place dans nos repas, et même s'il a gardé une large part de la valeur symbolique qui lui avait été donnée, entre autres, par le christianisme.

Cependant, si on consomme beaucoup moins de pain qu'autrefois, on le consomme sous des formes plus diverses. Dans les campagnes de naguère, si on laisse de côté les pains de fête ou de cérémonie, il n'y avait qu'un seul pain, celui que faisaient les ménagères jour après jour, ou plutôt semaine après semaine. Et il y a encore cinquante ans, les boulangeries ne vendaient de même qu'une sorte de pain « ordinaire », si on laisse de côté les pains spéciaux (pain de mie, pain au lait, etc.), qui relevaient un peu de la pâtisserie. Aujourd'hui, les boulangeries proposent toutes au moins une dizaine de pains différents, si bien que la diversité possible des pains, qui n'était perçue autrefois que par les voyageurs ou par les ethnographes, est devenue pour tout le monde une évidence. Il n'y a pas *une* sorte de pain mais plusieurs, même si cette pluralité est encore loin de la réalité. Car en réalité, les variétés de pains sont innombrables. Combien en existe-t-il de par le monde ? Nul ne le sait et nul ne peut le savoir, car pour les compter, il faudrait pouvoir dire de ce qui est du pain et de ce qui n'en est pas, ce que personne, à ma connaissance, n'est en mesure de décider.

C'est une question que je me suis posée il y aura bientôt une vingtaine d'années (Sigaut 1992, 1993). Un ensemble de questions, plutôt, car je m'étais aperçu, à l'époque, qu'il y en avait au moins cinq, que j'avais résumées ainsi :

- (1) À quoi sert le pain ? Sa place dans l'alimentation.
- (2) De quoi est fait le pain, avec quels ingrédients ? Inventaire des plantes « panifiables ».
- (3) Comment fait-on le pain ? Techniques de fabrication.
- (4) Avec quoi fait-on le pain ? Outillages, équipements, machines...
- (5) Qui fait le pain ? Des épouses aux boulangers.

Le temps disponible pour cet exposé ne me permet pas de proposer des réponses détaillées. Je renvoie pour cela à l'article déjà cité. Je voudrais seulement ici évoquer quelques points, importants ou pas, mais qui me paraissent mériter plus d'attention qu'on ne leur en prête d'habitude.

Question (1) par exemple. Le pain est un aliment, c'est évident, et un aliment qui a longtemps été essentiel, je n'y reviens pas. Mais c'est aussi un instrument, dont on se sert pendant les repas pour prendre des aliments autrement qu'avec les doigts. A-t-on une idée des modalités de cette fonction et de leur répartition géographique ?

Sur la question (2), je me borne à rappeler qu'en comptant les plantes utilisées en cas de famine, il y a pas loin d'une centaine d'espèces végétales dont on a fait du pain — même si ces « pains » de famine ne ressemblent guère à ce que nous avons l'habitude de considérer comme du pain. Mais justement, est-ce que nos habitudes sont la seule règle à observer dans ce domaine ? Nous avons besoin de critères plus objectifs, qui, eux, ne peuvent pas être évidents...

Or c'est en prenant en compte la question (3) que ce problème d'une définition « objective » se pose avec le plus d'acuité. Supposons par exemple qu'on fasse une pâte à pain, mais qu'au lieu de la faire cuire à sec (sur une plaque chaude ou au four), on la fasse cuire dans l'eau — les *Knödel* d'Europe centrale — ou à la vapeur — les *mantou* de Chine : est-ce encore du « pain » ou non ? Comment en décider ?

Pour savoir ce qui est du pain, encore une fois, il faut savoir ce qui n'en est pas, ce qui renvoie à un inventaire complet des produits céréaliers et de leurs équivalents. Vaste programme ! Le travail le plus suggestif que je connaisse dans ce sens est celui d'un chercheur japonais ayant travaillé en Inde, Mikio Kimata (1987). Dans le seul état du Tamil Nadu, cet auteur a identifié 16 espèces de céréales consommables, et 12 procédés de préparation alimentaire pouvant leur être appliqués. Si chaque procédé était applicable à chaque espèce de céréale, il y aurait, en théorie, $12 \times 16 = 192$ produits différents. En réalité, il n'y en a « que » 68, parce que tous les procédés ne s'appliquent pas à toutes les espèces ; mais même si on écarte tous les produits que l'auteur donne comme « rares », il en reste encore 52 ! Chiffre étonnant pour des Européens, mais qui, d'une certaine façon, donne au problème ses véritables dimensions. C'est par dizaines, sinon par centaines, que se comptent les produits céréaliers.

Il faudrait aussi parler de problèmes plus classiques comme la typologie des fours et leur répartition géographique (question 4). Un autre problème, moins classique, est celui de savoir (question 5) qui fait le pain — qui, hommes ou femmes ? Dans presque toutes les

régions rurales d'Europe jusqu'au moins la fin du XIXe siècle, le pain était fait par les femmes, les ménagères. Dans les villes, et cela depuis au moins le Moyen Âge, il est fait par des boulangers, qui sont des hommes. Cette opposition trop simple n'épuise pas une réalité dont nous savons tous qu'elle est plus complexe, je ne la donne que parce qu'elle permet de poser un problème essentiel : quelles ont été les modalités, les causes et les conséquences de ce changement fondamental des femmes aux hommes ?

Pour conclure, le voudrais insister une fois de plus sur l'immensité du sujet. La bibliographie publiée il y aura bientôt quarante ans par le *Brotmuseum* d'Ulm en Allemagne (Binder 1973) comptait 3.056 titres. À combien serions-nous aujourd'hui, si nous pouvions reprendre un travail semblable — à 30.000 titres, à 60.000 ? Il est évident que la grande difficulté n'est pas le manque d'informations, encore que le nombre des documents n'empêche pas qu'il puisse rester des zones d'ombre. La principale difficulté est de trouver les bonnes questions. C'est ce que j'ai essayé de faire avec vous.

François Sigaut

Le 17 octobre 2011

Références

Binder, Fred (1973), *Die Brotnahrung, Auswahl-Bibliographie zu ihrer Geschichte und Bedeutung*. Ulm/Donau, Deutsches Brotmuseum.

Kimata, Mikio (1987) „Grain Crop Cookery in South India“, in Sadao Sakamoto (ed.), *A Preliminary Report of the Studies on Millet Cultivation and its Agro-Pastoral Culture Complex in the Indian Subcontinent*. Kyoto University.

Sigaut, François (1992), “I Pani possibili”, pp. 17-28 in Cristina Papa (ed.), *Il Pane*. Perugia, Electa Editori Umbri. (Cet article est la traduction italienne du suivant.)

Sigaut, François (1993), « Le pain, histoire alimentaire, histoire technique », pp. 31-51 in José Muchnik (ed.), *Alimentation, Techniques et innovations dans les régions tropicales*. Paris, L'Harmattan.

Abstract

Being probably the most emblematic food in Europe, bread has been an object of great interest there for ages. What is new is perhaps that the number of different “breads” available in most baker's shops has much increased since the middle of the last century, making the

diversity of bread varieties more visible than in former times, when there was only one kind of “ordinary” bread in each region.

So that questions like the following come more and more to one’s mind. How many different kinds of bread are there in the world? How can we distinguish between them? And finally, what *is* bread and what is *not* bread? This last question showing the necessity to extend the investigation to all the cereal products and even beyond.

My aim in this paper is only to propose an idea of what lines such an investigation could follow, pointing out to five main ones:

- (1) What is the place of bread within food systems?
- (2) What is bread made of? Cereals and other plants used to make bread.
- (3) The making of bread: techniques of fabrication.
- (4) The tools and equipment used to make bread.
- (5) Who makes the bread, women or men?