

# L'histoire du pain

Plan :

Les galettes préhistoriques  
Le mystère du levain  
Les boulangeries d'Athènes  
Du pain et des jeux!  
La croûte des gueux  
Le pain révolutionnaire  
Le pain de l'âge industriel  
La rivalité seigle-froment

Saviez-vous que lorsque vous mangez une tartine, vous renouez avec un plaisir très ancien qui fait partie intégrante de l'Histoire de l'Homme?

L'histoire du pain est tellement imbriquée dans l'Histoire tout court que sa chronologie correspond à celle des manuels d'histoire de votre jeunesse. Depuis la préhistoire jusqu'à nos jours, le pain a vécu maintes aventures, participé au progrès, traversé des guerres. Il a été bon, cher, moins bon, moins cher, de seigle ou de froment, tantôt blanc, tantôt noir. Aujourd'hui il est toujours là, meilleur que jamais depuis que les boulangers renouent avec les produits authentiques et le souci de la qualité.

## Les galettes préhistoriques

Les origines de l'agriculture remontent à l'ère néolithique, au début de la sédentarisation et à l'apparition des premiers villages. Les chasseurs-pêcheurs-cueilleurs se mettent à récolter des céréales sauvages à la faucille pour les moudre et les broyer. Ils stockent le grain dans des grandes fosses qui servent parfois aussi de lieux de sépultures... Plus tard, entre 10.000 et 9500 ans avant notre ère, ils commencent à semer et s'installent de préférence sur des terrains propices à la culture.

Le berceau de ces transformations néolithiques se situe entre le Sinaï et le Khouzistan iranien, dans une steppe semi-aride où poussent des céréales sauvages. C'est dans cette région, correspondant grosso modo au fameux Croissant Fertile, que les hommes modernes supplantent les néandertaliens et imposent un nouveau style de vie: une existence sédentaire, organisée autour des récoltes dans des villages, où nos lointains ancêtres domestiquent les animaux et apprennent à maîtriser le feu...

Une fois mises en place, ces innovations et découvertes se répandent rapidement. En Europe, les premières sociétés agro-pastorales apparaissent vers 8000 avant J-C. en Thessalie, en Macédoine et en Thrace.

Au cours du millénaire suivant, la néolithisation gagne les Balkans et la côte adriatique, portée par des colons qui partent à la découverte de terres nouvelles, munis de leurs connaissances et outils.

La démographie galopante de cette époque donne au mouvement une ampleur considérable.

5000 ans avant l'empire romain et le christianisme, l'Europe était déjà unie par une même forme de civilisation: une civilisation d'agriculteurs-éleveurs qui mangeaient des galettes de céréales et croyaient en l'au-delà...

## Le mystère du levain

L'origine du levain est incertaine.

Les uns prétendent qu'il a été découvert à Babylone.

D'autres affirment que ce sont les Hébreux qui s'en sont servi les premiers.

Selon une troisième hypothèse, le pain levé serait né en Egypte au 5ème siècle avant notre ère. Son invention serait due au hasard: si l'on en croit les spécialistes, la première personne qui a confectionné un pain levé ne l'a pas fait exprès.

Ce serait un Egyptien distrait qui, après avoir préparé sa pâte de céréales, l'a oubliée dans un coin au lieu de la cuire tout de suite. La pâte a donc fermenté et a donné naissance au premier pain levé du monde.

Les partisans de cette théorie expliquent que les Egyptiens pétrissaient leur pâte avec de l'eau du Nil. Or l'eau du Nil est riche en ferments saccharomyces, les mêmes que les composants de la levure...

Les premières représentations de pain levé datent de l'Ancien Empire Egyptien. Elles ornent des tombeaux et témoignent du double rôle du pain: il était à la fois une offrande aux dieux et un viatique pour les défunts, partis pour un long voyage dans l'au-delà.

Des peintures funéraires plus tardives (2000 av. J.-C.) ont pour sujets les travaux des champs et représentent des artisans boulangers.

Cette place importante accordée au pain donne à penser qu'il était prépondérant dans l'alimentation des Egyptiens.

Leurs premiers pains étaient plats et ronds, coniques ou consistaient en larges miches ovales. Toutefois, ce n'est pas un Egyptien qui écrit le premier traité de boulangerie mais un Grec, Chrysippe de Thyane.

## Les boulangeries d'Athènes

Ce n'est probablement pas pour rien qu'Homère appelait les hommes "des mangeurs de farine": les Grecs de l'Antiquité étaient des grands consommateurs de pain.

Ils mangeaient le plus souvent des galettes d'orge non fermentées cuites sur des pierres chaudes et réservaient le pain de blé aux jours de fête.

Ils ont vraisemblablement emprunté la technique de la fermentation aux Egyptiens.

On leur doit le perfectionnement du four qui, avant eux, consistait en un simple moule chauffé ou une cloche de terre posée sur une pierre.

Progressivement, la confection du pain fut confiée dans les villes de la Grèce antique à des professionnels. Les premiers boulangers grecs utilisaient des esclaves pour assurer les tâches les plus dures, comme le pétrissage par exemple... Esclaves qui étaient souvent à peine nourris. Ces boulangers étaient donc bien organisés et astucieux.

Si bien qu'au 2ème siècle avant J-C, les boulangeries d'Athènes, très réputées dans le monde méditerranéen, étaient en mesure de proposer 72 variétés de pains et de gâteaux à leurs clients. Parmi les premiers: des pains aromatisés aux herbes ou garnis d'olives.

Dans la mythologie grecque, les moissons avaient leur déesse: Déméter, qui régnait sur les récoltes. Lorsque sa fille Perséphone fut enlevée par Hadès, le dieu des enfers, Déméter sombra dans le chagrin. Sous son influence, le grain refusa de germer et la terre devint stérile....

Mais tout finit par s'arranger quand Zeus trouva un accord avec Hadès et que Déméter obtint l'autorisation de voir sa fille une partie de l'année.

## Du pain et des jeux!

Les Romains ont découvert l'art de la fabrication du pain au contact des Grecs: les légions ont ramené à Rome des boulangers hellènes réduits en esclavage, qui leur ont enseigné leurs connaissances.

Les premiers boulangers sont donc apparus à Rome au 2ème siècle avant J-C. Les Romains ont alors rattrapé leur retard sur les Grecs (qui les traitaient de "mangeurs de bouillie") en réalisant d'importants progrès techniques (notamment en matière de pétrissage) et en faisant preuve d'un certain raffinement.

Les fresques de Pompéi témoignent de la fantaisie avec laquelle travaillaient les boulangers: on y voit des pains en forme de lyres, d'oiseaux, d'étoiles, d'anneaux entrelacés (pour égayer un banquet de noces).

Des pains grivois, en forme de vigoureux membres virils, étaient parfois servis aux convives pour détendre l'atmosphère...

La célèbre formule "Du pain et des jeux" date de l'Antiquité romaine.

C'est Juvénal qui en est l'auteur. Il l'a écrite pour évoquer les besoins fondamentaux du peuple de Rome qui vivait alors dans la misère. Pour éviter les émeutes et les révoltes, les consuls et les empereurs ont organisé des distributions de farine gratuite, avec l'aide des boulangers devenus fonctionnaires d'Etat au 2ème siècle avant J-C. Cette tradition s'est maintenue jusque sous Aurélien.

La variété de pain la plus répandue à Rome était la miche de pain d'orge. C'était la nourriture des gladiateurs, qui en mangeaient avant d'entrer dans l'arène pour se donner des forces.

Les soldats eux, recevaient du blé. Ils devaient le moudre et préparer eux-mêmes leurs galettes.

Et pendant qu'ils pétrissaient leur casse-croûte, Jules César mangeait des tartines frottées d'ail au petit-déjeuner....

## La croûte des gueux

Au Moyen Age, de nouvelles techniques sont apparues (notamment avec les invasions barbares) qui en théorie devaient faciliter la confection du pain: le collier d'attelage, la charrue à roue (sans doute d'origine slave), le fléau à battre et, last but not least, le moulin à vent.

Originnaire des pays d'Orient, le moulin à vent a remplacé le moulin à eau qui avait lui-même supplanté le moulin actionné par des animaux, successeur du moulin à bras.

Les ailes des moulins permettaient aux meuniers de communiquer certaines informations: les ailes en "x" signifiaient "Je ne suis pas là" et les ailes en "+" signalaient un décès...

Parallèlement à l'évolution technique, la répartition des céréales en Europe a subi de profonds bouleversements en quelques siècles: peu à peu le seigle et l'avoine, qui supportent mieux les sols pauvres, ont remplacé l'orge et le froment.

Dans le courant du IX<sup>ème</sup> et du X<sup>ème</sup> siècle, l'utilisation de ces céréales rustiques et résistantes s'est généralisée.

Au X<sup>ème</sup> et au XI<sup>èmes</sup> siècles, le réchauffement du climat a en outre contribué à l'abondance des récoltes...

Mais malgré ces changements, les simples manants peinaient durement pour gagner leur croûte. On peut même dire que c'était une vraie galère de se procurer du pain au Moyen Age quand on n'était pas fortuné.

Les fours et les moulins appartenaient aux seigneurs et les paysans devaient payer une redevance pour avoir le droit de les utiliser.

Il fallait d'abord trimballer ses grains jusqu'au moulin. Là, il fallait attendre pendant des heures que le meunier termine son boulot. Ensuite, il fallait rentrer chez soi avec sa farine, pétrir sa pâte et se remettre en route direction le four: une véritable épopée rendue souvent plus désagréable encore par des meuniers peu aimables qui mettaient parfois du sable dans la farine...

Pendant que les paysans trimaient pour mériter leur pain, les seigneurs festoyaient. Une des petites gâteries qui a fait les beaux soirs des dîners chics jusqu'au XVII<sup>ème</sup> siècle: le tranchoir, un pain en forme d'assiette sur lequel on déposait un morceau de viande et qu'on mangeait à la fin du repas, quand il était tout imbibé de jus de viande...

Ce n'est qu'au XII<sup>ème</sup> siècle que le tout venant des mortels obtint le droit de posséder son propre four en France.

A cette époque, le mot "boulangier" n'existait pas -dérivé du picard "boulenc" ("qui fabrique des pains en boule"), il est entré dans l'usage au XV<sup>ème</sup> siècle. On parlait des "fourniers"(de "four") ou des "pesteurs" (du latin "pistor").

Leur profession était réglementée par l'autorité royale. A partir du XIV<sup>ème</sup>, ils ont suivi comme les autres artisans les lois du compagnonnage. Ils étaient tenus de suivre une formation auprès des maître boulangers du pays. Au terme de leur apprentissage, les aspirants compagnons passaient une sorte d'examen: ils devaient confectionner une pièce décorative appelée "chef-d'oeuvre", et la soumettre à l'approbation de douze jurés nommés par le Grand Panetier...

Dès le XIII<sup>ème</sup> siècle, une grande variété de pains de bonne qualité étaient disponibles dans nos régions. Mais tout n'était pas rose pour autant: les récoltes étaient précaires et le réseau de transport à l'état embryonnaire...

## Le pain révolutionnaire

En France, à la veille de la Révolution Française, les problèmes d'approvisionnement étaient importants, d'autant plus que certains petits malins stockaient le blé en attendant des hausses des prix.

Comme si tout cela ne suffisait pas, le gouvernement prit en 1787 des mesures pour libéraliser

le transport et l'exportation des céréales.

Ces mesures entraînent une hausse des prix, que la mauvaise moisson de 1788 renforça.

Au cours de ces années-là, Parmentier commença à faire des recherches sur la pomme de terre. Son objectif, au départ, était de trouver une méthode pour transformer la patate en farine... mais personne ne voulut jamais goûter son pain.

Son rôle dans l'histoire du pain se borna donc à la rédaction d'un livre intitulé *Le Parfait Boulanger*, livre dans lequel il commente et explique les inventions de son temps: l'ajout du sel dans la pâte et l'utilisation de la levure de bière.

Ces innovations fondamentales n'empêchaient pas le peuple d'être affamé. Au point que des émeutes de la faim éclatèrent en province au printemps 89. Lorsque les révolutionnaires prirent la Bastille en juillet, ils s'attendaient à y trouver un stock de blé...

Après la Révolution et l'abolition des privilèges féodaux, les choses ne se sont pas vraiment arrangées: pendant plusieurs années, les mauvaises récoltes se sont succédé, l'agriculture française n'a pas progressé, l'inflation s'en est mêlée et les paysans durent abandonner leurs terres pour aller se battre contre les Autrichiens.

La famine régna en France jusqu'en 1796.

## Le pain de l'âge industriel

Même si le XVIIIème siècle est marqué par la famine, l'histoire du pain connut à cette époque un tournant important grâce à des améliorations décisives dans plusieurs domaines: des progrès en levurerie, la mise au point des premiers pétrins mécaniques, d'importants perfectionnements en matière de fours...

C'était le tout début, les premiers germes de la boulangerie industrielle.

Les moissons qui représentaient auparavant un travail énorme et nécessitaient une main-d'oeuvre importante se sont peu à peu modernisées.

D'abord, la faux (connue depuis les Romains) a remplacé la faucille. Ensuite, dès la fin du XVIIIème siècle, des ingénieurs ont cherché à inventer des machines capables de remplacer l'homme.

La première moissonneuse (conçue par l'américain Cyrus McCormick) fut présentée à l'Exposition Universelle de Londres en 1850.

Quelques années plus tard, la première moissonneuse-lieuse fit son apparition. Pour la tirer, il fallait la force de trois chevaux. Elle était toujours utilisée pendant la première guerre mondiale.

Ce n'est que pendant l'entre-deux-guerres que les chevaux ont été remplacés par des tracteurs.

Quant aux moissonneuses-batteuses, elles n'ont conquis nos campagnes que dans les années cinquante, même si les premiers exemplaires sont arrivés en Europe dans les années vingt...

Les premiers moulins à vapeur firent leur apparition sur les bords de la Tamise en 1780.

Malheureusement, des meuniers de Londres, inquiets des répercussions de cette invention sur leur métier, y ont mis le feu. Si bien que la découverte fut reprise et perfectionnée par un technicien de Philadelphie.

Cinquante ans plus tard, en 1830 donc, c'est un ingénieur de Zurich (un dénommé Müller, mot qui signifie ... "meunier" en allemand) qui, en discutant avec son dentiste, eut l'idée de remplacer les meules de pierre par des cylindres de métal.

Le XIX<sup>ème</sup> siècle vit aussi les débuts d'une nouvelle science: la génétique. Mendel fit des expériences d'hybridation végétales, dont les résultats furent appliqués au blé au début du XX<sup>ème</sup> siècle. L'objectif était de créer des variétés de blé de meilleure qualité, capables de résister aux climats défavorables et aux insectes.

### La rivalité seigle-froment

Au XIX<sup>ème</sup>, les habitudes de consommation changent: le pain de froment évince le pain de seigle qui était autrefois le plus consommé.

Mais il sera lui-même détrôné par des produits de substitution et de luxe au cours du XX<sup>ème</sup> siècle.

Une enquête, réalisée en Belgique en 1853, éclaire cette fluctuence de choix. Elle porte sur les revenus, les dépenses et les habitudes de consommation des familles et révèle que leurs différences de comportement s'expliquent par d'importantes différences de salaires et par l'écart entre le prix du seigle et celui du froment.

Vers 1850, le pain de froment était en moyenne deux fois plus cher que le pain de seigle. Plus les gens étaient aisés, plus leur pain était blanc.

Les riches indépendants refusaient catégoriquement de manger du pain de seigle.

Et dès qu'un ouvrier en avait les moyens, il préférait des pain coûteux...

Jusqu'en 1860, le prix du pain était fixé dans nos régions par les bourgmestres des villes.

A cette époque, le pain était encore l'aliment de base de la population. Vers 1850, il représentait environ 35% des revenus d'une famille ouvrière moyenne.

Quatre ans plus tôt, en 1846, des émeutes et des grèves ont eu lieu en Belgique à propos du prix du pain, auquel les ouvriers voulaient que leur salaire soit adapté.

La police, la garde civile et l'armée sont parvenues à écraser la révolte populaire.

La bourgeoisie, elle, a organisé des soupes populaires tout en prenant des mesures pour abaisser les taxes frappant l'importation des produits alimentaires. Quelques années plus tard, en 1870, la Belgique pratiquait le libre-échange avec assiduité.

Au cours de ces mêmes années, la productivité agricole s'est accrue et le froment est donc devenu facile à se procurer. Le prix du pain de froment a donc baissé progressivement, jusqu'à devenir inférieur à celui du pain de seigle...

Vers 1900, le pain de seigle n'existait plus que dans les campagnes, qui l'ont elles aussi abandonné après 1950.

Mais plus tard, il est redevenu à la mode dans les villes et a séduit les classes aisées...

### Le pain en guerre

Le pain continua de jouer un rôle primordial pendant la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle.

Lors de la première guerre mondiale, l'Europe survécut grâce à l'importation de blé américain.

Quand en 1917, les Etats-Unis refusèrent de livrer l'Allemagne et l'Autriche, ils accomplirent un acte politique décisif.

Pendant les années 20, régnait une insouciance propice à l'imagination: la fameuse baguette est née au cours de ces légendaires années folles et a connu un succès immédiat.

La suite de l'histoire du pain est moins gaie: dès 1935, l'Allemagne s'est préparée à la guerre en réquisitionnant six cent mille hectares de terres arables pour les transformer en terrains de

manoeuvres et en bases militaires.

Et dès le début de la guerre, les nazis se sont emparés des stocks de blé accumulés en Pologne, en Hollande, en Belgique et en France et les ont envoyés en Allemagne.

L'Europe occupée souffrit rapidement d'une importante pénurie alimentaire.

Le pain était rationné, et de mauvaise qualité: c'était un pain grisâtre au goût de papier mâché, préparé avec un mélange de farine complète de blé et de farines de fèves, de maïs, d'orge, de pommes de terre, de riz...

## Les hauts et les bas du pain superstar

Après la guerre, les gens gardèrent un mauvais souvenir du pain complet et se mirent à adorer le pain blanc.

Pour qu'il soit encore plus blanc, de nouvelles techniques de pétrissage furent mises au point... Le pain industriel se généralisa.

Hélas, il devint de plus en plus insipide et peu à peu, les consommateurs se lassèrent de lui. Ils en mangèrent de moins en moins: en 1945, la consommation moyenne en pain blanc était en Belgique de 140kg par an et par personne.

Elle n'était plus que de 80 kg en 1970 et a dégringolé jusqu'à 50 kg au début des années nonante.

Parallèlement, la consommation de produits de substitution (biscuits, tartes, sandwiches, couques, cramiques...) a augmenté.

La désaffection à l'égard du pain s'explique en partie par la baisse du prix du pain. A partir du moment où le pain n'est plus un aliment capable déclencher des émeutes et des révolutions, son statut et sa consommation changent: ils deviennent avant tout symboliques.

En période de crise économique, quand le pain devient plus cher, sa consommation augmente. Ce phénomène s'est produit pendant les deux guerres mondiales, dans les années 30 et les années 80.

La hausse du niveau de vie a évidemment joué un rôle dans la baisse de popularité du pain au cours de la seconde moitié du XXème siècle.

Quand les ouvriers ont commencé à consommer plus de viande et de produits laitiers, ils ont mangé moins de pain.

Aujourd'hui encore, dis-moi ce que tu achètes à la boulangerie et je te dirai qui tu es. Les mangeurs de biscuits et de petits pains sont en général assez aisés. Ceux qui consomment plus de 50 kg de pain par an ont des petits revenus....

La piètre qualité des pains industriels, qui se sont répandus après les années 50, est elle aussi responsable de la baisse de popularité du pain.

Mais dans les années 70, une ère nouvelle commença dans le monde de la boulangerie: le retour aux produits authentiques, au bon goût du vrai pain.

Fours à bois, levain naturel et pétrissage léger de la pâte... les méthodes à l'ancienne et le souci de la qualité sont devenues les préoccupations essentielles de bon nombre de boulangers.

Partout dans le monde, les consommateurs redécouvrent le plaisir de manger du bon pain, que seule une fabrication respectueuse peut offrir.

