

Adaptation de la boulangerie à son environnement

Evolution du produit

L'invention du pain blanc

Pour le consommateur qui sortait des années de guerre avec le souvenir d'un pain gris de mauvaise qualité, le blanc était la garantie du changement. Les boulangers souhaitaient augmenter le prix du pain, les pouvoirs publics étaient d'un avis contraire. La méthode « pain blanc » permettait de résoudre ce dilemme. Le poids des pains va alors progressivement baisser, alors que le volume lui, va augmenter grâce au pétrissage intensif. L'affaiblissement du goût est compensé par une augmentation de la dose de sel.

Aujourd'hui l'attrance pour le « naturel » progresse, les boulangers offrent une gamme de pain variée incluant des farines plus ou moins complètes, les temps de pétrissage ont diminué tout comme la dose de sel .

Dans les villes la panification sur levain avait disparu à la fin de la première guerre. Elle réapparaît mais il est maintenant possible d'utiliser des cultures de ferments qui facilitent la production.

Les pains multi céréales consommés il y a plusieurs siècles font partie de l'offre actuelle grâce à la fourniture de mélanges de farine pré dosés.

La consommation de pain a baissé, les boulangers ont diversifié leur offre, ils détiennent aujourd'hui 21% du marché du sandwich soit plus que les cafés.

Evolution des matériels

Dans les années 50 , il y avait une forte inclinaison à plus de confort. Il en était de même pour le boulanger. La mécanisation va contribuer à diminuer la pénibilité du métier avec l'introduction de diverses machines. On peut citer :

- La pousse contrôlée
- Les diviseuses
- Les façonneuses
- Les fours à chariot
- les fours à soles à étages avec un chauffage indirect
- les enfourneurs...

La plupart de ces matériels ont évolué pour permettre de se rapprocher des pratiques manuelles. Certains boulangers font des choix plus radicaux en éliminant les façonneuses par exemple.

Ces évolutions ont reposé sur plusieurs principes :

-Prendre en considération les demandes de chaque époque

-S'affranchir des idées reçues. Il n'y a pas d'innovation sans remise en cause de certitudes préexistantes.

- Ne pas craindre de remonter plusieurs générations en arrière pour remettre en vigueur certaines pratiques

-Multiplier les rencontres et les échanges entre professionnels. L'innovation ne naît pas de rien, mais un moment donné, elle surgit de la synthèse d'expériences faites par d'autres.

-Privilégier la démarche expérimentale. L'invention, au-delà de l'idée est le fruit d'une longue mise au point qui conjugue exigence pour l'objectif à atteindre, acceptation des résultats et mise en œuvre des corrections qui seront validées par une nouvelle expérimentation.

-Élargir son horizon à d'autres métiers. Nombre d'innovations sont le fruit d'une adaptation d'un matériel prévu pour une tâche à une autre tâche. C'est ainsi que l'inventeur de la pousse contrôlée observant un percolateur à café a résolu le problème de l'humidité dans ses chambres de pousse.

-Pratiquer la rigueur. Une méthode ne peut être stabilisée que si on se donne des moyens de contrôle. La reproductibilité est à ce prix. En introduisant le thermomètre dans le fournil et l'habitude du pesage de tous les ingrédients, les boulangers ont permis le développement des techniques modernes

La boulangerie au cours dans les dernières décennies a su intégrer les progrès matériels pour diminuer la pénibilité du métier et conserver son attractivité vis à vis des jeunes. En même temps elle a su conserver ou retrouver des méthodes de panification qui donnent au pain français son caractère original, et lui conserver son statut d'aliment symbole.

Gérard Brochoire
Institut National de la boulangerie pâtisserie
Saint Wandrille
Le 19/11/2005

INBP
150, Bd de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex 1

Tél : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86
Sites Web :
-www.inbp.com
-www.cannelle.com