



# Du blé français pour les croissants « Boulanger de France »

Avec sa nouvelle marque-label, Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie française milite pour les spécificités du « fait maison », en lien avec un approvisionnement de proximité.

## La Revue agridées : Quelles sont vos relations avec les agriculteurs ?

**Dominique Anract :** Nous avons depuis toujours des contacts avec les meuniers, mais historiquement peu avec les agriculteurs. Il y a quelques mois, j'ai entamé des démarches afin que l'interprofession céréalière française intègre la deuxième transformation, et que nous boulangers, puissions en faire partie. Nous souhaitons être partie prenante dans la sélection variétale des blés.

C'est aussi pour cela que nous demandons un cahier des charges à la meunerie pour la farine destinée au pain de tradition française. Il prévoit, entre autres, une diminution drastique des teneurs en contaminant et l'absence d'insecticide de stockage. L'origine géographique est un plus que nous aimerions communiquer à nos clients.

## La Revue agridées : Vous venez de lancer la marque-label Boulanger de France. De quoi s'agit-il ?

**D. A. :** En 1993 le « décret pain » a encadré la fabrication de la baguette de « tradition française ». Depuis les supermarchés ont monté des terminaux de cuisson, mais ils ne font pas la viennoiserie, ni la pâtisserie. Avec cette marque-label, nous

proposons aux 33 000 artisans boulangers-pâtisseries, qui choisiront de l'apposer sur leurs produits, de se différencier des préparations industrielles. Cette marque implique notamment de fabriquer soi-même son pain, sa viennoiserie, sa pâtisserie ou ses spécialités salées, mais aussi de s'approvisionner en circuit court, donc avec des blés français, et en produits de saison. Cela nécessite du temps, de la main-d'œuvre dédiée, des efforts qui doivent être reconnus. Autant d'engagements qui sont consignés dans une charte de qualité des pratiques, consultable sur [www.boulangerdefrance.org](http://www.boulangerdefrance.org).

## La Revue agridées : Votre nouveau challenge : inscrire la baguette au patrimoine culturel immatériel mondial de l'Unesco.

### Vous y croyez vraiment ?

**D. A. :** Bien sûr. Nous avons déjà réussi à obtenir la reconnaissance du savoir-faire artisanal et la culture de la baguette de pain à l'Inventaire national du Patrimoine culturel immatériel (PCI) en 2018. Nous nous attaquons désormais au dossier Unesco en faisant une étude anthropologique sur les 100 dernières années, et en identifiant 75 mesures de sauvegarde, car il s'agit d'un produit vivant que nous voulons transmettre et conserver. Nous remettrons notre dossier cet automne au ministre de la Culture. Rendez-vous sera pris au printemps 2021 pour savoir si notre dossier sera alors éligible. ▶

Propos recueillis par Isabelle Delourme



**Dominique ANRACT**  
Président de la  
Confédération nationale  
de la Boulangerie-  
Pâtisserie Française

## 6 milliards de baguettes par an

Avec environ 33 000 entreprises, la boulangerie-pâtisserie se classe au premier rang des entreprises du commerce de détail alimentaire.

Elle détient environ 55 % du marché du pain. Chaque année, ce sont plus de 6 milliards de baguettes qui sortent des fournils ! Aujourd'hui, la consommation de pain est estimée à, en moyenne, 94 g par jour et par personne. Le pain n'est plus un produit de nécessité mais un produit de plaisir. Les consommateurs privilégient désormais la qualité et l'originalité plutôt que la quantité.

Le pain de tradition française, défini par le décret de 1993, a initialisé un essor incontestable de la qualité et de la diversité des produits proposés en boulangerie-pâtisserie. Les gammes ne cessent de se développer pour satisfaire un consommateur toujours plus curieux mais aussi toujours plus exigeant.

Les professionnels s'adaptent également aux habitudes de consommation et proposent, en ville et périphérie de ville essentiellement, une large gamme de sandwiches, de produits salés tels que quiches, pizzas et produits traiteurs. Source CNBPF