

QUELQUES DOCUMENTAIRES SUR LE PAIN

par Marie Charet, bibliothécaire

Sur un sujet quotidien et pourtant mal connu, voici quelques livres qui s'adressent à des âges différents.

On pourra donner dès 8 ans **Comment fait-on le pain ?** édité chez Casterman. Ici, on part du produit, le pain, pour remonter tout au long de la fabrication jusqu'au blé. Ceci a choqué certains, pourtant l'éditeur avait suivi le conseil de pédagogues. L'information est donnée sous forme dialoguée. Les images sont stylisées, le vocabulaire simple. Ce sont les procédés modernes de fabrication qui sont montrés.

Le pain, des éditions des Deux coqs d'or, semble plus étoffé du point de vue documentaire ; il conviendra mieux à partir de 10 ans. La démarche inverse est ici adoptée : le blé est évoqué en premier. Il est fait mention à quatre reprises des procédés artisanaux du passé, illustrés de petites vignettes et également des procédés industriels de l'usine à pain. Le livre montre que le pain aujourd'hui semble fabriqué d'une façon plus conforme à l'hygiène, que certaines phases pénibles de sa fabrication, telle le pétrissage, ont disparu.

Robert, le boulanger, chez Nathan, s'attache essentiellement à montrer la fabrication du pain dans une boulangerie avant d'évoquer rapidement les usines à pain modernes et à l'opposé le retour aux techniques anciennes dans une boulangerie de Paris. Le sujet est traité en détail. Regrettons le ton grandiloquent par moments, qui donne une valeur quasi divine au pain et la mise en parallèle de cette fabrication avec les rites de je ne sais quelle obscure religion, ce qui semble parfaitement déplacé. Les photos sont bonnes, notons que certaines ont été utilisées deux fois dans le courant du livre, sans doute pour souligner le caractère répétitif des opérations. Les sujets annexes, comme le blé et la farine ne sont qu'effleurés. Le dialogue est ouvert entre Robert, le jeune mitron qui parle du présent et le vieux Marcel qui se souvient des procédés qui avaient cours dans sa jeunesse.

A partir de 12 ans on pourra lire **Le livre du pain**, éd. du Rocher, une histoire du pain de l'antiquité à nos jours avec un dossier sur sa fabrication, sa consommation et ses variétés, sur les boulangers et les meuniers, etc. Les auteurs tombent un peu dans le piège « célébration du pain » dénoncé plus haut, cependant il est certain que le manque de pain est un puissant facteur de troubles sociaux. Une orientation bibliographique est donnée en fin de volume. Bien qu'il y ait quelques dessins, l'iconographie est pauvre et le livre assez austère. Il a pourtant l'avantage de pouvoir être utilisé pour une recherche rapide.

Deux fascicules de la Bibliothèque de Travail donnent des précisions historiques et pratiques. BT n° 24, **Histoire du pain** : un aperçu de l'évolution des techniques de la culture des céréales, de la meunerie et de la boulangerie, depuis la préhistoire jusqu'au XX^e siècle. BT Junior n° 24, **Le pain** : un apprenti boulanger explique, photographies à l'appui, comment on fabrique le pain dans une boulangerie à la campagne.

Notons que ces livres ne posent jamais la question de la qualité du pain aujourd'hui par rapport à hier. Cela est normal, étant donné qu'ils ont sûrement été faits avec l'aide de professionnels de la boulangerie. Cependant, on peut se demander si après avoir subi tous ces traitements : lavage, brassage, essorage, conservation pendant de longs mois à l'abri des insectes par l'adjonction de produits chimiques, le blé peut encore garder tous ses principes nutritifs. Aux parents et aux éducateurs, s'ils le jugent bon, de parler de ce problème.