

Dr. Widad WARRAK

widad.warrak@hotmail.com

Master 2 « Didactique du Français Langue Étrangère »

Module : « Techniques rédactionnelles »

Année universitaire 2019-2020

b. Principes du texte scientifique : en tant que jeune chercheur

b.1. Les activités d'analyse et de synthèse :

Les activités du résumé, du compte rendu et de la synthèse des documents font partie, didactiquement parlant, des activités les plus appropriées pour la compréhension et expression écrites :

« Ce sont des exercices de contraction de texte(s) et de reformulation objective qui engagent non seulement la compréhension des documents et l'expression écrite (production d'un texte cohérent et articulé), mais également la connaissance des règles méthodologiques » (Cuq et Gruca, 2005 : 450).

1. Le résumé :

C'est l'activité la plus contraignante et donc la plus difficile car il exige notamment le respect de l'organisation du texte initial et il interdit la mention du document source (du type « dans le texte, l'auteur pense que... »).

Autrement dit, votre travail consiste à contracter le texte en un nombre de mots imposé (le plus souvent un quart du texte original). C'est un travail aux contraintes bien définies qui apprend à dégager l'essentiel d'un texte et de le reformuler dans les mêmes termes et selon le plan du texte authentique donné. Il est capital de tenir compte de la situation d'énonciation. Par exemple, si le texte est à la première personne, il devra donc être résumé à la première personne.

2. Le compte rendu :

C'est un texte que vous allez rédiger avec vos propres mots et non pas avec ceux du texte. Seuls le ou les mots-clés peuvent être réutilisés. Votre texte vous sera donc

personnel mais il devra rester objectif ; en ce sens votre opinion personnelle ne doit pas apparaître.

Il sera d'une longueur égale à peu près au tiers du texte donné. On vous précise généralement le nombre de mots que vous pourrez utiliser. Même si vous en mettez cinq ou six en plus, cela ne nuit pas à la longueur exigée.

Vous n'êtes pas obligé de suivre l'ordre du texte initial mais vous devez reformuler à votre façon les idées essentielles que vous avez déjà rassemblées. Veuillez cependant à ce que le déroulement de votre pensée soit logique. Il arrive qu'un paragraphe puisse être résumé en un mot. Par exemple, si un paragraphe entier est consacré à une coutume qui se généralise dans les autres pays mais pas encore en France, il vous suffira peut-être de dire : « à l'exception de la France... » au début de votre paragraphe, et l'idée sera exprimée.

3. La note de synthèse :

La synthèse porte sur plusieurs documents de nature diverse (textes, schémas, photos, etc.), mais devant présenter la même problématique : vous aurez à travailler sur un ensemble de trois ou quatre documents traitant du même sujet mais avec des orientations sensiblement différentes. Le but d'une note de synthèse est de rassembler les éléments de connaissance sur ce sujet et de les présenter en un texte unique, simple et cohérent.

La méthode suivie :

- 1) Numérotez les articles.
- 2) Marquez les titres de chaque article avec ses références.
- 3) Notez (ou surlignez) les idées principales de chaque article.
- 4) Rassemblez les idées semblables ou proches dans chaque article et comparez-les. Ces idées seront la base de votre synthèse.
- 5) Écrivez un texte de synthèse des idées rassemblées avec le nombre des mots indiqué. Un plan est nécessaire car votre texte doit être structuré. Dès le début, vous exposerez la situation du problème, puis vous exprimerez la succession des différentes idées, et vous terminerez par une courte conclusion.

Le résultat :

- Votre texte doit être dense, concis. Il ne devra comprendre aucun commentaire personnel.
- Recherchez les verbes riches du sens.
- Évitez les mots au sens large (verbe être, verbe avoir, etc.). Utilisez toute la palette des verbes d'opinion que vous connaissez.
- Privilégiez la nominalisation.

Méthodologie proposée de travail :

I. Comprendre le sens :

1. Identifier le texte :

Son auteur, sa date de publication.

Sa nature : réflexion sur un fait de société, interview, article, présentation d'une émission radiophonique, ...

Cette identification peut être explicitée dans un compte rendu oral, ne devra jamais figurer dans un résumé et peut être tolérée dans un compte rendu écrit.

2. Identification matérielle du texte :

Titre : directif, allusif, imagé, sous-titre(s).

Présence d'image, de graphique.

Présence de paragraphe.

Présence de connecteurs en tête de paragraphe : les souligner s'il y en a.

3. Repérer et résumer les idées essentielles : éliminer ce qui est accessoire

- S'il y a des paragraphes :
 - Chaque paragraphe correspond-il toujours à une ou plusieurs idées principales ?
 - En cas de petits paragraphes, lesquels peut-on regrouper ?
 - Présence de connecteurs à l'intérieur d'un paragraphe.
- En cas d'absence de paragraphe et de liens logiques explicites : comment se fait la progression du sens ?
 - Repérage des mots-clés et des répétitions —> importance des synonymes.

- Présence de déictiques (mots renvoyant à la situation de communication : locuteur, auditeur, adverbes de temps et de lieu).
 - Présence de termes de reprise.
- Présence de scripteur et de lecteur :
 - Indices d'énonciation : marques renseignant sur la position du scripteur par rapport à son énoncé (pronoms personnels, déictiques, modalisations, termes exprimant directement ou indirectement un jugement de valeur, registres de langues).
 - Savoir interpréter les termes entre guillemets ou en italique, les citations, les passages au style directe.
 - Que faire des exemples ? seul conservé l'exemple argumentatif ; les autres exemples seront éliminés.
 - Résumez avec vos propres mots : les mots-clés et les connecteurs sont réutilisables.

II. Faire le résumé ou le compte rendu du texte :

Principales difficultés :

- La reformulation :
 - Savoir trouver le synonyme convenable (importance des nuances);
 - Savoir conceptualiser une idée (emploi fréquent de nominalisation et de termes génériques).
- L'enchaînement :
 - Par des connecteurs,
 - Par des termes de reprise.
- Respectez, absolument dans le cas du résumé, la situation d'énonciation ;
- N'ajoutez aucune remarque ni commentaire personnel.

Le résumé représente en général le quart du texte proposé.

Le compte rendu a également un nombre de mots limité : le plus souvent le tiers du nombre des mots du texte initial (+ ou – 10 % sont tolérés).

OUTILS UTILES

Principaux signes de ponctuation

Point	.	Indique la fin d'une phrase déclarative.	Ex. Les spectateurs avaient tous regagné leurs places. Le rideau se leva.
Point virgule	;	Indique une pause moyenne entre deux unités distinctes d'un même énoncé.	Ex. La salle se remplissait peu à peu de spectateurs : des mères qui avaient amené leurs enfants ; des bandes d'adolescents riant et parlant fort ; des retraités plus discrets.
Point d'interrogation	?	Indique la fin d'une phrase interrogative.	Ex. Pourquoi est-ce que tu ne m'as pas prévenu ?
Point d'exclamation	!	S'emploie après une interjection ou après une phrase exclamative.	Ex. Hélas ! Que de temps perdu !
Virgule	,	Sépare les parties semblables d'une énumération, des groupes de mots apposés ou juxtaposés. On ne met pas, sauf cas particulier, de virgule devant : <i>et, ou, ni.</i>	Ex. Paris, capitale de la France. Le 12 mai prochain, s'ouvrira le Salon du Meuble. Des coqs, des poules, des canards et des oies s'agitaient dans la cour.
Deux points	:	Précèdent une citation, une énumération, une explication.	Ex. Il a répondu : « Je suis entièrement d'accord avec vous. »
Guillemets	« »	Encadrent le texte littéral d'une citation.	Ex. Vous commenterez ce vers de Shakespeare : « Être ou ne pas être, voilà la question. »
Points de suspension	...	À la fin d'une phrase ou d'un membre de phrase indiquent que, pour diverses raisons, la phrase est inachevée.	Ex. Au printemps, vous pouvez planter toutes sortes de bulbes : narcisses, jonquilles, jacinthes, crocus...
Tiret	--	Indique le début d'un dialogue le changement d'interlocuteur. Deux tirets, encadrant une phrase, remplacent deux virgules ou deux parenthèses.	Ex. -- Avez-vous bien dormi ? -- Parfaitement bien, merci.
Parenthèses Crochets	() []	Servent à isoler, dans une phrase, des mots qui ne sont pas indispensables au sens général.	Ex. Admirer (Syn. s'extasier devant).
Astérisque	*	Indique un renvoi, souvent un appel de note en bas de page.	Ex. Ce tableau de C.E. Jeanneret* date de 1922. * Plus connu sous le nom de Le Corbusier

Connecteurs logiques

	Conjonctions de coordination – Adverbes	Conjonctions de subordination	Prépositions	Locutions diverses
Adjonction Analogie	et, aussi, de même, de plus soit, de nouveau, encore or voire	comme, ainsi que, de même que, plus/moins/autant que sans compter que	en plus de outre en sus de	ceci rappelle/évoque ceci fait penser/ressemble est semblable à ceci se rapproche de à ceci s'ajoute que
Disjonction	ou, ni soit... soit	soit que... soit que (+ subj.) non pas que (+ subj.)... mais à moins que (+ subj.) sauf/sinon que (+ ind.) excepté/sauf si (+ ind.)	sans excepté sauf hormis	ceci exclut/annule ceci diffère de ceci est incompatible avec
Illustration	par exemple, entre autres, notamment, en particulier à savoir autrement dit c'est-à-dire			ceci illustre
Énumération	d'abord, en premier lieu ensuite, après, enfin, finalement en définitive premièrement, deuxièmement			pour commencer pour finir/terminer tous comptes faits
Cause Explication	car en effet de fait	parce que, étant donné que vu que, comme, puisque, du fait que, dès lors que du moment que, c'est que, sous prétexte que, d'autant que (toutes + ind.)	à cause de, en raison de, du fait de, par suite de, à la suite de, au nom de, grâce à faute de à force de	ceci vient, provient de, ceci résulte, découle de, ceci dépend, procède de, ceci ressortit de

Conséquence Déduction	donc, aussi (en tête de phrase) par conséquent, en conséquence, alors c'est pourquoi	de telle sorte/manière/ de façon que (+ ind) si bien que si/tant/tellement que au point que assez/trop pour que + subj	au point de de façon à de manière à en sorte de de peur/crainte de	ceci, provoque, amène, cause, entraîne, implique, produit, suscite, occasionne ceci pousse à ceci a pour effet de
Contradiction Opposition Concession	mais, or cependant, néanmoins, toutefois par contre, en revanche inversement, au contraire	tandis que, alors que, si quand, au lieu que (+ subj.) ----- bien que, quoique, quoi que même si, encore que quelque/si/pour... que	malgré, en dépit de contre loin de	ceci empêche, contredit, interdit ceci s'oppose à avoir beau + infinitif
Transition	d'ailleurs d'autre part, en outre du reste par ailleurs			

Docteurs : la campagne à reconquérir

7

Certains généralistes grognent et s'inquiètent, regrettant un âge d'or. Pourtant, si la médecine n'offre plus les mêmes garanties, l'avenir est loin d'être sombre.

Les généralistes viennent d'apprendre à quelle sauce ils seront mangés cette année: 2,6 % seulement d'augmentation du chiffre d'affaires leur sont accordés. Au-delà de cette limite, les sanctions commencent ! En espèces sonnantes et trébuchantes. Voilà qui ne fait guère l'affaire des 62 000 omnipraticiens français en quête, comme tout un chacun, d'un niveau de vie meilleur. « Avec 17,55 €, vous n'appellez même pas un plombier », fulmine un généraliste. Il n'y a pourtant pas péril en la demeure, et le pouvoir d'achat des généralistes, selon le ministère de la Santé, n'a cessé de progresser, leur revenu net moyen se situant actuellement à 3 359 € par mois. La pilule n'en est pas moins difficile à avaler pour une profession qui estime payer chèrement ses privilèges en termes de charge de travail et d'horaires.

« Si les jeunes rencontrent des difficultés d'installation, ils ne peuvent s'en prendre qu'à eux-mêmes ! Voilà un siècle que les médecins se concentrent dans la région parisienne et le sud-est de la France. En zone rurale, on manque cruellement de médecins par endroits, et le phénomène ira en s'accroissant », prévient Richard Bouton, président de MG-France (Fédération française des Médecins généralistes). *Le mal premier des généralistes demeure l'héliotropisme.* » Cette élégante métaphore botanique dénonce leur propension à se tourner vers le soleil.

André Chassort, installé depuis une vingtaine d'années dans le Charolais, confirme : « Peu de jeunes acceptent de s'installer à la campagne. Pourtant, c'est une médecine complète qui permet de suivre les enfants, les grossesses. En ville, pour un bouton, les gens vont voir le dermatologue, pour un point de côté, le cardiologue...

Mais il faut être sur le pont dès 7 heures du matin et jusqu'à 7 ou 8 heures le soir, assurer des permanences sur des week-ends complets, les nuits de garde. »

Au cours des années à venir, les générations les plus nombreuses vont partir à la retraite. Et loin de craindre une surabondance de médecins, beaucoup d'entre eux redoutent au contraire une pénurie, pas seulement en rase campagne. « Faute de preneurs, on trouve maintenant des clientèles à vendre pour seulement un quart du chiffre d'affaires annuel », affirme ainsi Patrick Coste, secrétaire général de MG-France. Pourtant, le numerus clausus drastique qui restreint l'accès aux études de médecine vient seulement d'être augmenté de 300 places pour être porté à 3 850.

Une situation d'autant plus préoccupante que ces diplômés sont recherchés dans de nombreux domaines. L'industrie pharmaceutique emploie quelque 2 000 médecins pour promouvoir ses produits, faire de la recherche ou effectuer des essais. « Nous avons le plus grand mal à trouver des candidats ! Nos postes de médecins régionaux ouvrent pourtant d'excellentes perspectives », affirme Ludovic Jubé, qui a mis en place un réseau de « médecins régionaux », sortes de superviseurs médicaux. « Pour un premier poste, un jeune médecin peut espérer toucher entre 27 480 € à 30 535 € par an, avec une évolution rapide. Les plus chanceux parviendront à devenir président d'un laboratoire... », confirme Dominique Roynard, PDG de Dexpharm, un cabinet de recrutement spécialisé. La fonction publique est également très friande de généralistes. Elle en emploie au total près de 18 000, qu'ils soient médecins du travail, médecins scolaires, médecins des affaires sociales, médecins militaires... Ceux et celles qui débutent aujourd'hui leurs études devraient donc connaître un

sort très favorable à leur sortie, quelle que soit la carrière envisagée.

- 6) Quant aux jeunes médecins, la plupart s'accommode d'ailleurs déjà fort bien de leur sort. « Notre rôle change, les patients sont plus exigeants. Ce n'est plus l'âge d'or, et il existe sans doute des professions plus lucratives, mais c'est un métier extraordinaire avec de nombreuses possibilités. J'ai préparé un doctorat en épidé-

miologie, ce qui me permet de faire de la recherche tout en étant généraliste », témoigne par exemple Laurent Letreliart, en cours d'installation dans l'Ouest parisien. Un homme en blanc qui a sans aucun doute gardé la foi.

VÉRONIQUE RADIER

Le Nouvel Observateur, octobre 1998.

TERMES EXPLIQUÉS

En espèces sonnantes et trébuchantes = allusion à la monnaie d'or ou d'argent qu'on pesait sur la balance. § 1

Le *numerus clausus* drastique = le nombre extrêmement limité d'étudiants admis dans les études de médecine. § 4

PRÉPARATION À LA COMPRÉHENSION

- Signification du titre.
- Nature du texte.
- Repérage des paragraphes et des idées essentielles.
- Connecteurs ou autres formes de transition.
- Présence de l'émetteur et du récepteur.
- Idée principale du texte.

APPROCHE LEXICALE

1. Expliquez le sens des expressions prises dans le contexte

Regrettant un *âge d'or*, chapeau de l'article

À quelle sauce ils seront mangés. § 1

Fulmine un généraliste. § 1

Il n'y a pourtant pas péril en la demeure. § 1

La pilule n'en est pas moins difficile à avaler. § 1

Il faut être sur le pont. § 3

Beaucoup redoutent une *pénurie*. § 4

La *fonction publique* est très *friande* de généraliste. § 5 – Expliquez la métaphore.

17 DOCTEURS : LA CAMPAGNE À RECONQUÉRIR (p. 41)

TITRE

Les médecins doivent recommencer à travailler à la campagne + jeu de mot sur « la campagne à reconquérir » (métaphore militaire).

NATURE DE L'ARTICLE

Article de type informatif et contenant plusieurs témoignages illustrant les diverses étapes de la démonstration de l'auteur.

Le texte comporte six paragraphes dont le thème constant est le médecin.

PRÉSENCE DE L'ÉMETTEUR ET DU RÉCEPTEUR

Émetteur: pratiquement absent, peu de marques de subjectivité.

Récepteur: absent.

IDÉE PRINCIPALE

Il est à craindre qu'à l'avenir la campagne n'ait pas assez de généralistes, ceux-ci préférant s'installer en ville ou choisir des secteurs médicaux leur offrant des revenus plus importants.

PARAGRAPHE/S/CONNECTEURS/IDÉES ESSENTIELLES

1.

2,6 % seulement d'augmentation accordé aux généralistes.

Les médecins estiment que cette augmentation est insuffisante par rapport au nombre d'heures de travail effectuées et au tarif imposé des consultations.

Présentation de la situation actuelle des généralistes

2/3.

Si les jeunes rencontrent des difficultés/Peu de jeunes acceptent de s'installer à la campagne.

Si certains jeunes médecins ont du mal à se faire une clientèle c'est que la plupart préfèrent aller à Paris ou dans le sud de la France et peu acceptent de s'installer à la campagne où le travail est plus important et très diversifié.

Situation des jeunes médecins.

4.

Au cours des années à venir, les générations (...) vont partir à la retraite. Beaucoup redoutent une pénurie.

Malgré une petite augmentation du nombre de places proposées au concours de recrutement en médecine et avec les départs en retraite, il est à craindre qu'on manque de médecins et pas seulement à la campagne.

Avenir de la profession.

5.

Situation d'autant plus préoccupante (la crainte émise dans le § 4 est reprise ici) que ces diplômés sont recherchés dans de nombreux domaines.

On risque d'assister à une fuite des généralistes dans l'industrie pharmaceutique qui offre des salaires plus importants ou dans la fonction publique. Les étudiants en médecine ne devraient donc pas s'inquiéter pour leur avenir.

6.

Les jeunes médecins s'accommodent d'ailleurs déjà fort bien de leur sort.

Un dernier témoignage confirme que si ce métier n'est pas des plus rémunérateurs, il est passionnant et ouvre des possibilités très variées.

Finalement, les jeunes médecins sont assez satisfaits de leur sort.

PROPOSITION DE COMPTE RENDU

Si le ministère de la Santé pense que la situation des généralistes est plutôt satisfaisante, ceux-ci estiment que l'augmentation de 2,6 % du chiffre d'affaires qui leur a été accordée est totalement insuffisante au vu du travail et des horaires qu'ils ont à assumer.

Certains jeunes praticiens peinent à se faire une clientèle car beaucoup veulent exercer à Paris ou dans le Midi mais refusent d'aller en zones rurales où le travail est certes plus difficile mais tellement plus diversifié. Dans les décennies à venir, on risque donc d'assister, avec les départs en retraite et malgré une petite augmentation de places au concours, à une pénurie de médecins ruraux.

Ces circonstances sont aggravées car d'autres secteurs recherchent aussi des généralistes: l'industrie pharmaceutique qui leur propose des salaires attractifs ou la fonction publique dans des domaines plus variés.

Les jeunes médecins ne devraient donc pas s'inquiéter pour leur avenir. D'ailleurs la plupart sont satisfaits et déclarent que si ce métier n'est plus aussi rémunérateur, il reste passionnant et ouvert à d'autres activités.

171 mots

PROPOSITION DE RÉSUMÉ

Si le ministère de la Santé estime la situation des généralistes satisfaisante depuis l'augmentation de leur chiffre d'affaires, ceux-ci restent indignés au vu de leur travail et de leurs horaires.

Certains jeunes praticiens peinent à se faire une clientèle car ils s'obstinent à exercer à Paris ou dans le Midi. Ils refusent de s'installer en zones rurales malgré l'intérêt d'un travail diversifié.

Dans l'avenir, on risque d'accuser une pénurie de médecins ruraux, d'autant plus que certains secteurs comme l'industrie pharmaceutique avec ses salaires attractifs ou la fonction publique recherchent des généralistes. Pourtant les jeunes médecins semblent satisfaits face à la diversité de leurs perspectives.

105 mots

Exemple d'une synthèse pour deux articles :

Thème n° 1

LE PAIN

1

Tradition maintenue
chez un agriculteur de Mens (Isère)

Le pain de la mémoire

Tous les samedis en début de matinée, une petite fumée s'élève doucement au-dessus d'une ferme isolée au milieu des prairies et des champs de blé, visible depuis la route en surplomb juste avant d'arriver à Mens en venant de Grenoble. Cette image d'une vie paisible signifie que M. Jean Pétrequin, son épouse Georgette et leur fils Daniel sont en train de faire cuire le pain qu'ils viennent de pétrir. Plus original encore, la farine a été moulue dans leur propre moulin, à partir du blé qui a poussé à quelques pas de là.

Situé un peu plus loin, juste à l'entrée de Mens, sur la rivière l'Hôte, le moulin n'est pas reconnaissable de l'extérieur, car la grande bâtisse ne possède pas de roue. Jean Pétrequin, agriculteur à la retraite, l'a remis en état. Son arrière-grand-père l'avait construit en 1893 et il avait cessé de fonctionner en 1928. Cela uniquement pour le plaisir de rendre hommage à l'ingéniosité de ses aïeux, de faire vivre un petit morceau de passé. À l'entrée, les anneaux auxquels on accrochait les chevaux sont toujours là. Autrefois, il y avait bien une dizaine de moulins sur l'Hôte, mais leurs propriétaires les ont soit abandonnés, soit détruits : « On trouve même des meules en guise de décoration dans les jardins et ça fait colère... »

Selon un système qui devait représenter la pointe de la technique à l'époque de sa mise en place, l'eau retenue en amont est canalisée dans des conduites qui la projettent sur un arbre central ; lequel remonte les trois étages de la maison, entraînant par un engrenage mécanique les poulies en bois et les courroies, jusqu'aux meules. La farine obtenue n'est pas aussi purifiée que dans l'industrie et elle conserve donc une gran-

de valeur nutritive. La plupart des pièces sont en bois et leur bruit, régulier et assourdi, ressemble à celui que ferait un cœur gigantesque. Voir, entendre, sentir, toucher, goûter, tous les sens sont sollicités quand on fabrique intégralement du pain. « *Quand on moule, l'odeur du froment vous prend le nez* » et quand on cuit, c'est toute la famille qui entre en transe autour du four : « *C'est sensationnel ! L'odeur éternelle du pain...* » Avant d'en arriver là, Daniel, vingt-six ans, a préparé le levain, puis le pétrin dans le cellier de la ferme. Jean et Georgette se sont bien réparti la tâche. Pendant que lui détache des morceaux du pétrin qu'il pèse consciencieusement, les saupoudre de farine, les modèle en pains longs ou en tourtes, elle les prend l'un après l'autre pour les parsemer de son et les placer dans une « paillassse », c'est-à-dire théoriquement une corbeille en osier mais, comme on n'en trouve plus, souvent un bac à fleur, un cageot, voire un morceau de gouttière. Le four a été construit, on ne sait quand, à une dizaine de mètres de la ferme qui, elle, date de 1610. Jean l'a louée en 1946, achetée par la suite et donnée en exploitation à son fils.

À l'orée d'un chemin bordé de buis, les deux épaisseurs de briques d'une hauteur de 3 mètres sont abritées par un toit en bois, à côté d'un marronnier « *planté là comme exprès pour que celui qui a travaillé au four puisse trouver un peu de fraîcheur à l'ombre* ». À l'intérieur, les briques crépies en blanc virent au noir, puis de nouveau au blanc sous l'action de la chaleur. Après avoir extrait les braises au ratcau en bois, puis les cendres avec un torchon mouillé placé au bout d'une longue pique, Jean lance une poignée de

farine témoin. Si elle noircit trop vite, c'est le signe que le four est trop chaud. Dans ce cas il faut attendre, car il n'y a pas d'autres moyens de moduler la chaleur. Davantage par superstition que par nécessité, on jette tout de même à l'intérieur, au moment d'enfourner la trentaine de pains, une branche du marronnier « *pour faire baisser un peu la température* ».

En un petit quart d'heure, tout est joué. Puisque tout ce travail a creusé les estomacs, il ne reste plus qu'à aller « faire goûter », comme on dit dans le Trièves, avec le bon pain

tout chaud et croustillant. L'accueil est lui aussi à l'ancienne : « *Pourvu qu'on ne devienne pas le point de chute de tout le secteur, celui qui vient sera toujours bien reçu.* » Jean mange jusqu'à un pain entier par repas. Cet homme, que le hasard de sa date de naissance a fait échapper à toutes les guerres, n'a perdu l'appétit qu'une seule fois dans sa vie : après avoir visité un camp de concentration.

F. V.

Le Monde, 2-3 septembre 1990

Idées principales

Tous les samedis matins un agriculteur de l'Isère fait cuire son pain chez lui selon la manière ancestrale, dans la ferme remise en état de son arrière grand-père.

Quand on fabrique du pain tous les sens sont sollicités.

Toute la famille participe à la confection du pain.

Le four est à l'extérieur de la ferme. Les techniques pour vérifier sa chaleur sont rudimentaires.

Le bon pain chaud fait partie de l'accueil de la maison.

Bon comme le pain

Aliment de base durant des siècles dans notre histoire, le pain fait aujourd'hui l'objet d'un décret définissant le pain maison et le pain de tradition française. Un comble pour nous qui sommes si souvent caricaturés une baguette sous le bras! Mais il faut dire qu'entre la multiplication des pains, la diversité des prix, le développement des terminaux de cuisson, le consommateur a de quoi se perdre. Et le vrai bon pain dans tout ça? Un goût à redécouvrir.

Le premier boulanger était égyptien et vivait au temps des pharaons, 3000 ans av. J. C. De passage en Égypte, les Hébreux rapporteront la recette du pain et inventeront le levain. Au 1^{er} siècle ap. J. C., les Athéniens en fabriquent 72 variétés! Mais c'est un Grec, Chrysippe de Thyne, qui sera l'auteur du premier traité de la boulangerie. À l'origine, elle est familiale et ce sont bien souvent les jeunes femmes de la maison qui font le pain. Dans les villes le four banal est peu à peu remplacé par le boulanger qui pétrit et prépare le pain pour la communauté. En France, la corporation des boulangers voit le jour en 1260 et disparaît après la Révolution. Au 19^e siècle, la boulangerie devient communale, permettant une entraide entre boulangers. Aujourd'hui encore, même s'il ne figure plus toujours en bonne place dans nos habitudes alimentaires (160 g en moyenne par jour contre 900 g au début du siècle!), le pain reste chargé d'histoire et de croyances au sein de notre culture. Véritable foyer, lorsque le four s'éteint, le village meurt, tandis que les villes recherchent un supplément d'âme dans les boulangeries à l'ancienne.

Tout un art

Si ces dernières années la technique de « la cuisson différée » s'est développée – pâtons surgelés ou pains précuits sont livrés à des distributeurs équipés de terminaux de cuisson –, l'idée de bon pain chez le Français reste attachée au pain artisanal. 78 % du pain frais est d'ailleurs fait par les quelque 35 000 boulangeries artisanales, 200 boulangeries industrielles assurant la fabrication du pain frais et des pâtons surgelés destinés aux supermarchés ou à la restauration collective. « Le bon pain, c'est un travail suivi et une attention de chaque instant » explique André Berthier, président de la Fédération syndicale de la boulangerie du département de l'Isère, lui-même « dans le métier » depuis l'âge de 16 ans, et installé à l'Île Verte/Grenoble. Pétrissage (mélange des ingrédients qui vont former la pâte), pointage ou première fermentation (la pâte repose et lève), pesée (division de la pâte qui donne les pâtons et pesage), façonnage (on donne à chacun des pâtons la forme voulue), apprêt (les pâtons reposent pour une nouvelle fermentation), enfournement, cuisson, défournement et ressuage (sorti du four, le pain doit refroidir pour que la vapeur d'eau et le gaz carbonique s'en dégagent)... Il ne faut pas moins de 5 heures pour fabriquer du bon pain. Du temps et du savoir-faire aussi. Les gestes répétés de la panification ont tout d'un rituel. L'expérience les affine, et si les machines les facilitent, ils restent les mêmes à travers les siècles.

Sauver le goût du pain

Depuis le 13 septembre dernier, le pain a son décret. Seuls peuvent désormais revendiquer la dénomination de « pains maison », les pains pétris, façonnés et cuits sur le lieu de vente. L'appellation « pain de tradition française » désigne quant à elle le

pain sans aucun traitement de surgélation et sans aucun additif. « C'est une avancée pour la profession » précise A. Berthier. Et aussi une épreuve de vérité. Certains boulangers qui se sont peut-être laissés aller à la facilité devront réapprendre à faire le pain (sans additif, la panification est plus difficile). Mais, tout le monde y trouve son compte. Le consommateur a ainsi le moyen de reconnaître le bon pain tandis que le boulanger peut enfin authentifier sa production. Un goût que pourront d'ailleurs redécouvrir les Isérois avec la journée du pain

(dégustation chez votre boulanger, jeux avec RFI) organisée par la fédération le 9 décembre prochain. L'occasion aussi de reprendre définitivement le chemin du fournil de ces vrais artisans-boulangers qui répètent les gestes qu'accomplissaient déjà leurs ancêtres chaque jour que Dieu faisait. Un patrimoine gourmand toujours bien vivant qu'il est temps de retrouver et surtout de (re)savourer.

Sandrine DELOBELLE

Isère développement, 1996

Idées principales

Le pain existe depuis le temps des pharaons

Les Athéniens en fabriquaient 72 variétés.

C'est un Grec qui a écrit les premiers traités de boulangerie.

En France la première corporation de boulangers naît en 1260.

Au XIX^e siècle la boulangerie devient communale.

Le pain est l'aliment de base des Français qui continuent à rechercher les boulangeries à l'ancienne.

Ces dernières années ont vu l'apparition de la boulangerie industrielle : surgélation et développement de terminaux de cuisson.

Il reste 35000 boulangeries traditionnelles en France contre 200 boulangeries industrielles qui assurent une large distribution.

Depuis peu un décret gouvernemental précise les appellations. On distingue les pains maison, les pains de « tradition française », désignation qui informe que ce pain ne contient aucun additif.

Certains artisans-boulangers organisent une journée du pain pour réjouir leur clientèle avide de vrai pain.

Vous trouvez ci-après deux synthèses écrites par deux personnes différentes

II LE PAIN (p. 87-92)

SYNTHÈSE 1

Si le pain existe depuis les débuts de l'humanité, il fait partie depuis des siècles de l'alimentation de base de tout Français. La fabrication du pain est toujours une gourmandise, ne serait-ce que par la bonne odeur de sa cuisson. C'est dans les fermes que nos ancêtres fabriquaient leur pain; c'était alors un jour de fête pour la famille entière. Il y a quelques décennies, chaque village avait sa boulangerie, mais en raison de la désertification des campagnes, ce commerce s'éteint sensiblement chaque année et avec lui la vie de toute une population.

Lorsqu'un jeune couple courageux devant le travail redonne vie à une boulangerie dans une petite bourgade, toute une convivialité renaît autour de lui. La fabrication industrielle ne supplantera que partiellement la fabrication artisanale, car les Français et les boulangers fiers de leur métier, défendront toujours la qualité de leur pain qu'un décret récent oblige maintenant à étiqueter sous des appellations diverses régies par des normes précises.

160 mots

SYNTHÈSE 2

Le pain est né 3000 ans avant notre ère en Égypte, mais c'est un Grec qui a écrit le premier traité de boulangerie.

À l'origine, le pain était fait par les femmes dans les familles. Ce n'est qu'au XIX^e siècle que la boulangerie est devenue communale.

Si le pain a toujours été la base de notre alimentation, sa consommation a beaucoup baissé. Il faut dire qu'en ville, la technique de cuisson différée, autrement dit du pain surgelé finissant dans un terminal de cuisson, a sans doute fait oublier aux Français le vrai bon pain.

Heureusement un décret récent oblige les boulangers à préciser l'origine, la composition et l'appellation de leurs pains.

Dans un village, la boulangerie comme l'école est indispensable à sa survie.

On peut trouver, comme à Mens en Isère, une boulangerie tenue depuis cinq générations par la même famille qui perpétue la tradition de ce pain artisanal.

Par contre, il arrive qu'en raison de l'exode rural et de la dureté du métier des boulangeries ferment; on estime ces disparitions à 100 à 150 par an.

Les 200 habitants de Dannevoux et leur maire se sont battus pour garder un boulanger. Grâce au soutien général et à l'aide de banques, un jeune couple a repris le flambeau.

Les retraités de Dannevoux sont heureux: ils ont du pain à leur porte!

221 mots

Bibliographie :

CHOVELON B., MORSEL M.-H., (2003), *Le résumé, le compte rendu, la synthèse*, Coll. *fle*, Grenoble : PUG.

CUQ J.-P. et GRUCA I., (2005), *Cours de didactique du français langue étrangère et seconde*, Grenoble : PUG.