

Être boulanger au moyen-âge

Le boulanger appelé « talmelier¹ » au moyen-âge est une personne importante car il fabrique la base de l'alimentation à l'époque : le pain. Chaque personne en consomme à peu près un kilo par jour et son rôle est d'en faire en fonction des besoins des consommateurs.

Depuis le roi Dagobert au VII^e siècle la profession et la vente du pain est réglementée. Les paysans devaient faire cuire le pain « au four banal », un four édifié par le seigneur souvent dans l'enceinte de son château et qui est appelé ainsi en raison de l'impôt « le ban » instauré par ce dernier mais à la fin du XII^e siècle, les boulangers obtinrent l'autorisation de construire leur propre four. Le boulanger travaille ainsi avec sa famille qui lui est d'une grande aide, car il est contraint à se doter d'une organisation rigoureuse pour répondre à la demande surtout dans les lieux ou villes qui ne cessent de grandir à l'époque médiévale.

Sa production se doit d'être suffisante et nourrissante car elle doit répondre aux besoins de personnes qui travaillent dur toute la journée mais également aux plus aisés aussi. Il fabrique plusieurs sortes de pain :

- le pain noir à base de farine de seigle et le pain gris issu d'un mélange de méteil (mélange de seigle et de blé) ou d'épeautre pour les paysans. Chaque pain doit faire cinq kilos.
- le pain blanc, à base de farine de froment pour les seigneurs et gens aisés. De petite taille ils ont une forme ronde.

C'est de cette forme que vient le mot boulanger en langage de l'époque le mot « boulenç » signifie « celui qui fait des petites boules » par déformation le mot est devenu boulanger.

1-Talmelier : nom dérivé du verbe « tamiser »