



**Oyez ! Oyez
Venez découvrir
le métier de
*boulangier.***

- 1 -

Un boulangier (appelé "Talmelier" au Moyen Age, nom dérivé du verbe "tamiser") est une personne qui fabrique du pain, la base de l'alimentation au Moyen Age.

Chaque personne en consomme à peu près un kilo par jour.



Dès le VIIe siècle, le roi Dagobert réglemente la vente du pain. À l'origine, les paysans devaient faire cuire le pain au « four banal ». Le mot « banal » vient de l'impôt instauré par le seigneur : le « ban ».

À la fin du XIIe siècle, les boulangers obtiennent l'autorisation de construire leur propre four.

Les boulangers font le pain en fonction des besoins des consommateurs.

- Pour les paysans, le pain doit être nourrissant, car ils travaillent toute la journée aux champs. C'est un pain noir à base de farine de seigle. Le pain gris est issu d'un mélange de farine de méteil ou d'épeautre. Il doit peser 5 kg.

- Pour les seigneurs et les autres personnes riches, le pain est léger et délicat. Il s'agit de pain blanc, à base de farine de froment (= du blé tendre). Les pains ont une forme ronde, et sont de petites tailles.

De là viendrait le nom de "boulangier", "celui qui fait des boules"

("boulenc" en ancien picard).

.../...