

LE LABEUR

DES FOURNAISES

I. — LES FOURNIERS

En janvier dernier, un syndicat nouveau fit à la Préfecture de la Seine la déclaration de fondation prescrite par la loi de 1884. C'est le *Syndicat des Ouvriers fourniers spécialistes*.

La profession de ces ouvriers est ignorée du grand public, en raison de l'effectif restreint des fourniers et du travail très spécial qu'ils accomplissent : bâtir et réparer les fours des boulangers. C'est l'un des métiers les plus pénibles qui se puissent exercer. Le fournier doit travailler, couché sur le dos ou sur le ventre, dans un espace haut de 25 à 35 centimètres, sous une température qui atteint — et dépasse fréquemment — 70 degrés.

Un four à cuire le pain se compose d'une surface plane : la *sole* et d'une voûte basse, très cintrée : la *chapelle*. La longueur moyenne de ces fours est de 3^m70, la largeur de 3^m20 à 3^m50. Quant à la hauteur qui sépare la *sole* de la *chapelle*, elle atteint 35 centimètres à l'orifice, de 25 à 35 au centre, et de 25 à 30 au fond (1).

Dans le but de conserver la chaleur du four, la chapelle est

1) Ces mesures sont prises dans un four d'écurie, dont la hauteur est augmentée de ce fait.

couverte d'une masse de sable — la *charge* — du volume de sept à huit mètres cubes et du poids moyen de huit mille kilogrammes.

La *sole* est faite de carreaux en brique réfractaire dont le poids minimum est de 8 kilogs, maximum de 11 kilogs, alignés en files serrées, mais non cimentées ; l'ensemble — 170 carreaux dans un four moyen — forme une surface absolument plane où ne subsiste pas le moindre interstice. La *chapelle* se compose de 3.000 briquettes étroitement cimentées. Le poids de chacune d'elles est de 1 kilog. 100.

Pour chauffer son four, le boulanger utilise l'un de ces procédés : la chauffe *par systèmes* : un foyer central se place sous l'orifice du four. On l'alimente de bois et de houille. Par des pavillons en fonte appelés *phares* ou *généralards*, la flamme est projetée à l'intérieur du four. Mais le procédé le plus couramment usité est la *chauffe directe* : de longues bûches sont placées sur la *sole* et enflammées, la braise est retirée à la pelle, la *sole* est broyée et le boulanger enfourne.

La chaleur du four doit être alors assez considérable pour que se puisse faire deux *paivés* dans les fours ordinaires, deux, quatre et jusqu'à six *paivés* dans les *viennois* : on appelle ainsi, dans l'argot du mitron, l'opération qui consiste à défourner le pain cuit dans une partie du four, tandis qu'on enfourne dans l'autre.

Soumis quotidiennement à une très haute température, les carreaux de la *sole* et les briquettes de la *chapelle* finissent par s'écailler et se disjoindre, la voûte s'affaisse lentement. Le boulanger fait alors appel aux fourniers. Réparer la *sole* s'appelle faire un *carrelage*. C'est l'opération la plus fréquente. Les fourniers l'effectuent par équipes de trois : deux *compagnons* et un *aide* ou *garçon*. Ils se présentent dans les fournils à sept heures du matin, alors que les derniers pains viennent d'être retirés. Dans les foyers des « systèmes » le feu brille encore ; le four est alors en pleine chaleur. Et quelle chaleur ! on peut l'imaginer en se rappelant qu'il faut de 220 à 240° pour cuire le pain et que, pour les pains de « fantaisie » dits *viennois*, une chaleur supérieure est indispensable.

Armés de la longue pelle en bois des boulangers, les fourniers, la tête et le buste penchés dans le four, retirent de la *sole* les carreaux qu'il faut remplacer. Puis, ils arrosent l'emplacement *décarrelé*. Ils projettent environ 150 litres d'eau qui entre en ébullition et s'évapore instantanément. Le four s'emplit de

Ainsi se relayant, les fourniers alignent les quatorze rangs de carreaux qui constituent la *sole*. A mesure qu'ils approchent de la *bouche*, la chaleur diminue et leur séjour dans le four se prolonge. Mais la position du travailleur devient de plus en plus pénible : sur l'emplacement même qu'il occupe, il doit placer ses carreaux. Force lui est de se contorsionner, de se ramasser sur lui-même pour tenir la plus petite place possible. Lorsqu'au sortir, il redresse l'échine, la courbature lui arrache des cris.

Un carrelage ordinaire demande cinq heures de travail. Davantage lorsqu'il faut réparer les *pieds droits*. C'est le nom des briques qui, dans le pourtour intérieur du four, supportent la chapelle. Les *pieds droits* sont scellés solidement. Le fournier, couché sur le flanc, les détache au ciseau et au marteau, frappant de toutes ses forces, autant que le lui permet sa posture inconfortable. Quand la chaleur le chasse, un autre prend les outils : il faut parfois quatre hommes travaillant à tour de rôle pour remplacer un seul *piéd droit*.

Lorsqu'il a posé les carreaux du fond, le fournier est mouillé comme au sortir d'un bain. Sa respiration est courte et saccadée, ses tempes battent, il se plaint d'étouffements, de bourdonnements d'oreilles, de migraine ; le bas-ventre est douloureux, les doigts sont contractés comme par « l'onglée ». A la suite d'un séjour trop prolongé dans le four, le sang jaillit des oreilles d'un fournier ; l'homme demeura trente-cinq minutes évanoui dans les bras de ses camarades.

Le carrelage tel que nous venons de le décrire est l'opération habituelle. Il est deux cas où il se complique d'un supplément de souffrances pour l'ouvrier. C'est, d'abord, lorsqu'il lui faut réparer les fours munis de certain système (1) dont l'entrée mesure 23 centimètres. C'est par cet espace, où pénètrent difficilement les pains de six livres que doit se glisser le fournier. La *chapelle* étant également très abaissée — 24 à 25 centimètres à peine la séparent de la *sole* — la chaleur demeure toute dans le four : on s'imagine la situation de l'ouvrier dans cet enfer. Nombre de fourniers, d'ailleurs, refusent de réparer ces fours trop spéciaux.

C'est ensuite quand les fourniers doivent réparer les *fours*

(1) Il nous paraît inutile de le nommer pour éviter l'acoustion de dépeindre une marque industrielle.

superposés. Toutes les grandes boulangeries parisiennes possèdent deux fours superposés — parfois même trois ou quatre. — Dans l'un cuit le pain ordinaire, dans l'autre le viennois. Les bouches de ces fours sont tantôt dans la situation dite *tête-bêche*, à l'envers l'une de l'autre, tantôt sur la même face. Or, il arrive — et ce n'est pas un cruel caprice du boulanger qui l'ordonne, mais les exigences de la production — que *l'on chauffe le four inférieur, pendant que le fournier est étendu dans le four supérieur*.

Nous doutâmes de la réalité de ces faits jusqu'au jour où nous le constatâmes, de nos propres yeux, dans une boulangerie de la rue des Martyrs. Par nous-mêmes également, nous voulûmes juger de la situation du fournier durant son travail. On nous fit entrer dans un four de la même manière et dans les mêmes conditions que les ouvriers. Notre première impression fut celle d'étouffer, l'air nous manquait, nous haletions, congestionnés, les tempes battant. Déjà on nous retirait de la fournaise, mais nous voulûmes en atteindre le fond; nous nous traînâmes jusque-là. Les parois, le sable où nous rampions brûlaient comme des charbons rougis. Notre thermomètre marqua 71°. Au sortir, nous nous sentîmes écrasé de fatigue, incapable d'une pensée, incapable aussi de faire quelques pas. On nous allongea dans le fournil. Nous avions la gorge, le nez, les yeux secs, la peau brûlante. Un brouillard qui mit quelque temps à se dissiper flottait devant nous. Cette impression d'anéantissement dura toute la journée. Il en est ainsi de tous les débutants; à la longue seulement, les robustes se familiarisent avec le terrible travail du four.

Les réparations les plus fréquentes à la chapelle se dénomment les *reprises*. Des briquettes sont usées sur un point de la voûte. Il faut les remplacer. On accède à la charge soit par des passages réservés à cet effet dans certains fours, soit en perçant les murs de soutènement. Le fournier s'enveloppe les mains de vieux sacs et, accroupi, retire une partie du sable qui pèse sur les briquettes. Les particules de farine, de son, de charbon sont mêlées à ce sable toujours brûlant et en font une poussière meurtrière que les fourniers respirent à pleine gorge. Ils en enlèvent

un mètre cube environ et l'entassent dans un coin du fournil. Puis, l'ouvrier se glisse dans le four. Mais cette fois, c'est sur le dos qu'il s'étend. On lui passe les briquettes par deux et il les incorpore à la voûte, sur l'emplacement des vieilles. Le plâtras, les fragments de briquette, le sable, le mortier, tombent sur son visage, sur ses yeux que rien ne protège. Il sort du four quand ses forces l'abandonnent. Un autre prend sa place. Ainsi jusqu'à ce que soient remplacées toutes les briquettes hors d'usage. Le sable évacué est alors « rechargé » sur la *chapelle*.

Le boulanger voit sans plaisir les fourniers envahir son fournil. Il retarde tant qu'il peut le moment de réparer son four. Aussi, certaines *chapelles* fléchissent petit à petit, arrivent à bomber, deviennent absolument convexes, s'opposent au passage des bûches et menacent de s'écrouler sur la *fournée*. Le boulanger se voit alors contraint de faire exécuter une *reprise*. Mais les briquettes effleurent le front de l'ouvrier et c'est sa tête que l'éboulement menace. Il est un cas notamment où le fournier, entrant dans le four sur le dos, se demande s'il en sortira vivant! C'est quand il lui faut faire une *reprise en sous-œuvre*.

En de nombreux fours où l'architecte n'a pas ménagé de passage pour atteindre à la charge, les murs de soutènement ne sauraient être percés en raison de leur épaisseur. On pourrait, il est vrai, retirer les briquettes usées et laisser le sable tomber à l'intérieur du four, mais le travail ainsi exécuté exigerait un temps trop considérable pour que le four pût être en état le soir même. On se décide à retirer les briquettes par petits groupes et à les remplacer aussitôt, sans déplacer le sable qui les charge. Le fardeau se trouve alors supporté uniquement par une couche de plâtre épaisse de 2 centimètres 5. On ne s'étonnera pas quand nous dirons que le plâtre cède parfois sous le poids énorme et que le sable s'abat en avalanche sur le malheureux ouvrier pour l'ensevelir en le brûlant tout vif.

Ce n'est pas non plus sans appréhensions que le fournier procède à un *dérasement*. C'est la réfection de la *chapelle* dans toute son étendue. Il faut desceller 3.000 briquettes et les remplacer par d'autres; manier un fardeau de matériaux qui, plâtre et ciment compris, pèse environ 7.000 kilos. Il est indispensable de retirer rapidement la charge de sable tout entière. Lorsque les fourniers remuent ces huit mètres cubes de sable et de poussières diverses et les projettent dans le fournil, il s'élève un brouillard si opaque que la nuit absolue se fait dans le réduit. *Les ouvriers travaillent à tâtons : ils ne se voient plus*; ils lancent leurs

pelletées au hasard, devant eux. Aucun masque, aucun respirateur ne les protège contre les matières pulvérulentes. Leurs yeux ne sont pas plus protégés que leurs poumons. Qu'on ne l'oublie pas : ce sable est brûlant. Et c'est la raison qui interdit aux ouvriers de mouiller la charge avant de la déplacer, pour empêcher l'émission des poussières : un seau d'eau sur cette lave ardente se transforme immédiatement en vapeur qui emplit le fournil et le rend intenable. Force est donc aux compagnons de travailler à sec et de laisser la poussière détruire, rapidement et sûrement leur appareil respiratoire.

..

L'insalubrité de leur profession détermine, chez les fourniers, une mortalité considérable. Le seul séjour dans les fournils occasionne les maladies pulmonaires. Les caves où se fait notre pain, généralement étroites, mal aérées, où l'humidité s'allie à l'extrême chaleur, sont des réceptacles à poussières variées : particules de cendres, copeaux, farine, sarments de bois, cadavres d'insectes, etc. Un rapport présenté au dernier *Congrès international de la tuberculose* (1) a révélé que sur 400.000 ouvriers boulangers français, 280.000 sont tuberculeux. *Soixante-dix pour cent*. Le fournil est le séjour habituel des ouvriers fourniers.

Les changements de température auxquels ils sont soumis, multiplient pour eux les causes d'affections des voies respiratoires.

La différence moyenne entre l'atmosphère du four au début du travail de carrelage et celle du fournil est de 45°.

La besogne accélérée ne permet pas à l'ouvrier de se couvrir de chauds vêtements à chaque sortie du four, pour les quitter lorsqu'il y pénètre à nouveau. Il passe donc sans transition de l'extrême chaleur au brusque refroidissement.

En dépit de ses précautions, le froid du dehors, l'hiver, le saisit et le congestionne, au sortir des fournils. Il n'est aucun ouvrier fournier qui ne tousse. La grande majorité ne dépasse pas la quarantaine.

(1) Paris, octobre 1905.