

Léon & Maurice BONNEFF



La

Classe Ouvrière

Les Boulangers — Les Employés de magasin
Les Terrassiers — Les Travailleurs du restaurant
Les Cheminots
Pêcheurs bretons — Les Postiers
Les Compagnons du Bâtimement — Les Blessés

Nombreuses illustrations hors texte



Publications de la 1/2 1/2
" GUERRE SOCIALE "
8, rue St-Joseph, Paris

DES MÊMES AUTEURS

En vente à la *Librairie de la GUERRE SOCIALE*
8, rue Saint-Joseph, Paris

LES MÉTIERS QUI TUENT

Enquête auprès des Syndicats ouvriers sur les maladies professionnelles (*Bibliographie Sociale*)... 0 fr. 85

LA VIE TRAGIQUE DES TRAVAILLEURS

Enquêtes et monographies sur la condition économique et morale des ouvriers et ouvrières de grande industrie, d'industrie moyenne et sur le travail à domicile. Préface de Lucien DESCAVES, couverture artistique de STEINLEN (*Publications Jules Rouff et C^{ie}*)... 3 fr. 30

MARCHANDS DE FOLIE

Cabaret des Halles et Faubourgs. — Cabaret cantinier. — Cabaret tâcheron. — Cabaret placeur. — Cabaret de luxe. — Cabaret flamand. — Cabaret normand. — Au pays de l'absinthe. — A travers toute la France. L'infirmerie spéciale du Dépôt. — La maison de fous. (*Marcel Rivière et C^{ie}*)..... 2 fr. 40

*Toutes les monographies de corporations
qui composent le présent volume sont en vente séparément
sous couverture illustrée
au prix de 0 fr. 20 c. l'une franco
Librairie de la Guerre Sociale*



Les Boulangers

§ § §

Quand l'attention générale est attirée sur une blessure, la guérison tarde peu.

ALFRED DE VIGNY.

Le pain est le gâteau des Français. Nul peuple, autant qu'eux, ne l'apprécie. Chez nous, la consommation moyenne s'élève à 260 kilogr. par personne et par an. Mais combien la moyenne augmenterait-elle si les ouvriers français pouvaient manger du pain à leur appétit. Leurs salaires ne le permettent pas. Aussi voit-on, dans le Nord, des bureaux de bienfaisance distribuer aux fisseurs, le pain que la rémunération de dix heures de travail en atelier insalubre ne suffit pas à payer ; aussi voit-on, dans toutes les régions, les ménagères acheter le pain rassis, le pain dur, qui lasse les dents et dont on mange

moins que de pain frais, cette friandise. Aussi voit-on, dans l'Yonne, des bûcherons grévistes, affamés par leurs employeurs, se préparer une pâte grossière d'orge et d'avoine pour remplacer le pain auquel ils n'ont plus droit.

Ce pain précieux sort, dans les villes au moins, de caves malsaines ; les hommes qui le préparent travaillent la nuit, en dépit de toute hygiène comme de toute logique. Ils payent de leur santé la fantaisie gourmande des consommateurs qui veulent du pain frais le matin et non le soir.

Le fournil.

La boulangerie parisienne est la plus coquette des boutiques. Sur les tablettes de marbre, les pains longs ou ronds alignent leur croûte dorée que poudre la fleur de farine. Des montants de cuivre brillent comme des astres ; une bonne odeur de pâtisserie parfume le magasin.

Oui, mais voyez le fournil.

C'est le laboratoire où la farine croulante est transformée en miches solides. Les loyers coûtent cher, la place est mesurée avec parcimonie ; aussi le fournil, creusé en sous-sol, est-il tous les jours si étroit que les ouvriers doivent calculer leurs gestes pour ne point se heurter.

On y accède par un escalier de pierre étroit et bourbeux. L'obscurité est complète ; il faut tâter du pied chaque marche avant de se risquer. L'es-

calier, d'ailleurs, n'est point partout : il est des fournils où l'on descend par une échelle.

En bas, un réduit éclairé à peine. Il y fait chaud, on y respire mal, un soupirail, qui s'ouvre au ras du trottoir et que souvent des barreaux de fer défendent, livre à l'air du dehors un passage insuffisant. Dans des fournils du centre de Paris, il n'est point de soupirail (1).

Au fond, le four. Le long du mur, l'auge de bois qu'est le pétrin. Au-dessus du pétrin, la machine à tamiser que l'on appelle *la chambre de farine*. Le long des claies, des pannetons de toutes dimensions, en piles fragiles. Sur le sol gras que l'on foule, des seaux remplis de lait, découverts, vite parsemés de brindilles, de cendres et de mouches. La fine poussière de farine dissimule mal la crasse des murs. Les toiles

(1) Et l'inspection du travail ? nous objectera-t-on, pourquoi tolère-t-elle le maintien des fournils en un tel état ! L'inspection du travail ? Ecoutez ceci : fin mars 1909, l'inspecteur se présente chez MM. Gallier et Jeanjean, boulangers à Montpellier et demande à visiter le fournil. Les deux boulangers refusent. Procès-verbal. Le tribunal correctionnel condamne nos deux patrons à seize francs d'amende le 6 avril. Le 28 mai, la Cour d'appel casse ce jugement et acquitte les boulangers ; les inspecteurs du travail n'ont pas le droit d'inspecter les fournils !

Enfin, le 18 novembre, la Cour de Cassation donne raison aux inspecteurs du travail. *Désormais, ceux-ci pourront donc pénétrer dans les fournils.*

d'araignée sont partout. On ne nettoie jamais un fournil ; jamais on ne l'arrose.

Dans cette cave surchauffée, où le gaz brûle à feu découvert, l'équipe de deux hommes, le *brigadier*, qui veille sur la cuisson, et *l'aide*, qui pétrit, vont passer la nuit tout entière en épuisants efforts. Il faudrait à chacun dix mètres cubes d'air : ils n'en auront pas six pour deux. Dans beaucoup de maisons, ils seront *enfermés à clef* : le fournil donne accès dans la boutique, et le patron boulanger, méfiant, ne se soucie pas de laisser à ses ouvriers la clef du magasin. Pour fuir, en cas d'incendie, il leur faudrait enfoncer la porte à coups de hache. Pour satisfaire des besoins, ils auront le four qui brûle tout.

On pétrit.

L'aide descend au fournil à 4 heures de l'après-midi pour préparer les levains : il a prélevé, sur la pâte de la dernière fournée, un *chef*, une boule grosse comme la tête, qu'il brasse avec de l'eau. C'est le *levain de première* qu'il laisse pousser — ce terme de boulangerie équivalait à *fermenter* ou à *lever* — durant une heure ; il brasse ensuite son *levain de tout point*.

La préparation des levains dure deux heures. C'est une besogne supplémentaire imposée à *l'aide* : grâce à la diffusion de *l'appareil à levain* et aussi grâce aux protestations des syndicats

ouvriers, les *levains* sont préparés, en nombre de maisons, dès l'issue de la dernière fournée. Le travail de *l'aide*, durant l'après-midi, tend à se raréfier.

A sept heures et demie, commence la besogne de panification. *L'aide*, qui descend au fournil une demi-heure avant son *brigadier* dans la plupart des maisons, se met en tenue de labeur : il quitte tous ses vêtements, ne conservant qu'un tablier autour des reins et des jambes. Le pétrin est ouvert ; des planchettes mobiles le divisent en trois compartiments inégaux : dans celui du milieu s'amoncele la farine, si jolie à voir en sa douce blancheur : on dirait une petite montagne de lait solide et friable. Dans le compartiment de gauche, *l'aide* jettera la boule de pâte fermentée ; dans celui de droite, il placera la pâte pétrie. Il fait chauffer l'eau dans la chaudière qui flanque le four, la recueille en un seau qu'il vaut généralement mieux ne pas regarder, pour éviter le haut-le-cœur, et la jette avec la levure, émiettée puis dissoute, dans la tonne au levain. Quelques poignées de sel gris au fond du compartiment de gauche ; le levain est vidé dans le pétrin, la cloison mobile est retirée et la farine croule doucement dans l'eau tiède.

Alors commence le pétrissage. *L'aide*, de ses mains et de ses avant-bras croisés, malaxe la masse gluante. Au début, la besogne est facile : le mastic se laisse faire. Mais l'eau, bientôt, est « bue » par la farine, la pâte devient épaisse, elle résiste, et pour la tourner et la retourner encore,

les plus grands efforts musculaires sont indispensables. L'ouvrier est courbé sur le pétrin, ses bras sont enfouis dans la pâte, son visage et ses cheveux sont poudrés de farine, la sueur trace des sillons sur son masque enfariné. Il pousse des *han* douloureux, il geint — d'où le surnom de *geindre* qui le désigne dans le peuple — à chaque expiration, ses lèvres font entendre une sorte de glossement. Il s'arrête enfin, son corps luisant fume ; l'homme halète comme un cheval épuisé. Avec son *coupe-pâte*, que les Viennois dénomment un *kratz*, il râcle les parois du pétrin. Puis il se remet à pétrir. Maintenant la pâte est devenue d'un maniement si difficile qu'il ne peut plus, d'une seule étreinte, en soulever toute la lourde masse. Il en arrache des fragments, les étire, les retourne, les agglomère à d'autres, les jette pour les reprendre. La pâte retombe avec des *floc* épais et c'est bien l'impression d'une lutte entre la matière et l'homme, éreinté mais tenace, qu'éprouve le spectateur.

Des savants ont pu doser exactement la quantité de sueur que produit le mitron durant le pétrissage : entre le poids d'un ouvrier *avant* ce travail et son poids *après*, ils ont constaté une déperdition de 365 grammes. Trois cent soixante-cinq grammes de sueur qui sont tombés dans la pâte et qui assaisonnent le pain.

La première fournée de *pain français* est pétrie ; l'aide la détache par morceaux qu'il bat contre les parois du pétrin — cela s'appelle *pâtonner*

— puis il les lance dans le petit compartiment de droite.

Vite, pensons au *pain allemand* ou *viennois* qui se prépare à la levure ; on jette la farine dans le tonneau et, durant deux heures, on la laisse *pousser* sans plus y toucher.

On chauffe le four.

Pendant, le *brigadier* commence à chauffer son four. On sait que les fours de boulangerie, entourés d'une épaisse couche de sable qui « conserve la chaleur », ne se refroidissent jamais totalement.

Grande est la surprise du visiteur profane quand il voit le *brigadier* tirer du four des balais de bouleau usés, poussiéreux, fort répugnants. Ces balais séchaient dans le four : ils vont servir à le chauffer. Ce sont des balais municipaux réformés : ils ont longtemps balayé les immondi-ces des rues ; hors d'usage, ils brûleront directement sur le carrelage où le pain cuira aussitôt après.

Le four est chauffé soit au moyen de longues bûches, soit dans les *fours à système*, par la houille.

Il faut de 45 à 60 minutes environ pour élever la température du four.

On tourne la pâte.

Ce temps durant, on *tourne* la première four-née. De la *chambre de farine* coule dans le pé-trin la blanche cataracte. Immédiatement, le couvercle — le *tour* — est rabattu, l'aide tire des poignées de pâte qu'il pèse. Il les lance sur le *tour* ; le brigadier s'en saisit et les moule entre ses mains. La besogne va vite ; pas un mot, pas un chant, pas un rire : le jeu rapide et silencieux des mains qui empoignent la pâte grise, en ar-rachent le trop pesé, lancent les *pâtons* qui se-ront des pains tout à l'heure.

D'abord, on roule les *baguettes*, les *flûtes*. Puis c'est le tour des pains *polka*, des pains *boulot*. Le brigadier les aplatit, les modèle avec les avant-bras. Les baguettes sont rangées sur des *couches*, les pains sont allongés dans des panne-tons garnis de toile grise, saupoudrés de farine pour éviter l'adhérence. Les pannetons s'alignent devant le four ; les rangs s'étagent : on croirait voir des piles de petits berceaux. Certains sont des berceaux à deux places : ils recueillaient deux pains.

De temps en temps, le brigadier va surveiller son four ; il attise le feu, tisonne.

Dès que les pannetons de la première fournée sont empilés, l'aide pétrit la seconde fournée. Les pannetons sont recouverts d'une bâche, non pour les garder de la poussière — voilà un souci que l'on ignore, en boulangerie ! — mais pour empê-

cher la pâte de *croûter* : si la surface durcis-sait, à ce moment, l'intérieur cesserait de *pous-ser* et la mie ne serait pas mangeable.

Enfin, le brigadier estime que le four est chauffé à point : il le ferme. Il faut laisser la chaleur se répandre également sous la *chapelle* du four ; si l'on enfournait, sans attendre, le pain brûlerait par-dessous et ne cuirait pas à la surface.

Les Croissants.

L'heure est venue de pétrir les *croissants* que l'on croquera demain matin.

Dans les maisons très importantes, des ou-vriers spéciaux, les *Viennois*, sont chargés exclu-sivement de la préparation des croissants. Ils forment équipe de jour et de nuit — pour les croissants du matin et pour ceux de 4 heures. Certains commencent à minuit pour finir à sept heures du matin et reviennent au fournil de midi à 4 heures.

Mais il est entendu que nous vous avons con-duits dans une boulangerie moyenne : c'est l'équipe ordinaire qui fabriquera donc les crois-sants.

Ils sont faits d'une farine de choix — le gruau ; on mélange du lait à la levure et l'on pétrit. La pâte est étendue au rouleau, on la re-couvre de beurre — entre nous, dans la majorité des maisons, ce beurre est de la margarine, — on

rabat les côtés sur le centre, on fait du pâton une longue bande que l'on tourne et que l'on retourne en tous sens avant de l'enfermer dans un sac et de l'aller porter au fond du fournil pour qu'elle pousse en paix.

Sans perdre un instant, que l'on tourne la seconde fournée, car dans quelques minutes, lorsque le brigadier commencera la cuisson, il ne s'occupera que du four ; il appartiendra à l'aide de « se débrouiller » et de faire, seul, pétrissage, pesée et tournage.

Voici les pains de ménage ; voici les variétés de pains fendus : pains courts, grands pains marchand de vin. Le brigadier les fend avec l'avant-bras et l'aide jette sans cesse sur le tour des poignées de farine qui empêchent la pâte d'engluier le bois. Voici les couronnes : on les façonne comme les pains fendus, puis on les cintre et on les dépose en des pannetons cylindriques.

On cuit.

Au four, à présent ! Le brigadier, à l'aide d'une râclotte, retire la braise, il écouvillonne avec un long bâton armé, en son extrémité, d'un chiffon mouillé. Puis, sur la sole brûlante, il jette quelques gobelets d'eau afin que la vapeur emplant le four hâte la cuisson du pain et donne à la croûte la belle couleur d'or clair qui réjouit les yeux.

Il tire sa pelle de bois, dont le manche a quatre mètres de long ; sur la palette, il renverse le panneton. De la main, il polit le pain une dernière fois ; avec une courte lame, il dessine les losanges et les lignes sur la surface des *polkas* et des *boulots* ; vivement, il glisse la pelle dans le four, tout au fond, là où l'on ne distingue plus rien, et la ramène vide. Une pincée de *fleurage* sur la pelle, un autre panneton renversé, la palette retourne au four.

Cependant, l'aide reprend les croissants, il fait de la pâte des boules toutes menues : croissants d'un sou ; un peu plus grosses : croissants de deux sous. Il les laissera encore pousser durant une heure et demie, alignés sur une planche comme des billes, avant de les allonger, de les tourner en quartier de lune et de les cuire. Quelle odeur exquise flotte alors par le fournil ; il n'est pas d'aromates qui valent le parfum du pain en cuisson : c'est une odeur chaude et enveloppante, un fumet de bonne cuisine qui donnerait faim si l'on n'avait pas si chaud. Mais qu'il fait chaud ! On étouffe. De temps en temps, l'aide, ruisselant, va se placer sous la lucarne pour recevoir sur son torse, sur sa poitrine nue la douche glacée de la nuit qui rafraîchit, mais qui tue.

Et comme elle passe vite, la bonne odeur ; des émanations la remplacent qui asphyxient. La braise est mise à refroidir en des *étouffoirs* : ce sont des boîtes de fer mal closes, l'oxyde de carbone s'en échappe librement et porte la migraine

aux boulangers. Le brigadier sort une miche, la presse du pouce, la replace : le pain est bon à défourner. L'aide est allé chercher les hauts painiers roulants ; la pelle pénètre dans le four et ramène les pains dorés. On les empile. On roule les paniers sur le plateau du monte-charge et hisse ! La première fournée monte dans la boutique.

A l'aube, la porteuse brosera les pains... Mais, devant le soupirail, sur le trottoir, voici qu'apparaît un tablier blanc, puis une tête nue. Et quelqu'un crie :

— Ohé ! les gas, pour la *Grande Brasserie* ou pour la *Taverne alsacienne* !

C'est le garçon de café qui vient chercher le pain chaud des soupeurs. Il jette dans le fournil un chiffon de papier, on lui passe une brassée de pains longs et le brigadier fixe au mur par une épingle la note de commande que la patronne trouvera demain matin.

D'heure en heure, les fournées se succèdent ; la chaleur dans le fournil est presque intolérable (elle atteint et dépasse parfois 45°). Et les *étouffoirs* nauséabonds n'ont pas le temps « d'étouffer » la braise d'une fournée, que des braises fumantes leur sont rendues.

La nuit de labeur la plus courte se termine à 5 heures du matin. Alors, les ouvriers ont fait six ou sept fournées. Dans nombre de maisons, par exemple dans les VIII^e et XVI^e arrondissements de Paris, on fait dix et onze fournées qui

nécessitent quinze à dix-huit heures de travail (1).

A l'heure où joyeusement la ville s'éveille, à l'heure du labeur normal, le boulanger rentre chez lui. Il porte cette pâleur morbide que tous les hygiénistes, Ramazzini, Patissier, le professeur Layet, lui ont reconnue et qui est son masque professionnel, l'indice du surmenage, de l'anémie, de la vieillesse précoce et de la mort prochaine.

Où l'on pétrit avec les pieds.

Ainsi fabrique-t-on notre pain quotidien. Selon les régions, selon les villes même, la fabrication diffère en ses détails ; nous ne vous indiquerons pas toutes les variantes qu'apportent certains aux méthodes de panification ; nous n'avons pas la prétention de présenter ici un cours

(1) En un rapport adressé aux sénateurs lors de la discussion de la loi sur le repos hebdomadaire, le Conseil de la *Chambre syndicale des ouvriers boulangers de la Seine* s'exprime ainsi : « Nous pourrions citer des maisons où des hommes font des neuf et dix fournées de pain, travaillant dix-huit et dix-neuf heures par jour, où l'homme le plus fort est complètement épuisé au bout de trois mois de stage et qui épuisent ainsi une douzaine d'ouvriers annuellement. »

complet de boulangerie. Mais il en est une qu'il convient de ne point ignorer, car elle est d'usage dans toute une partie de la France : c'est le *pétrissage avec les pieds*, en honneur dans le Midi, à Marseille, à Nîmes, à Avignon et dans nombre de petites villes de Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et du Gard.

Le « mode opératoire » ? Voici : l'ouvrier se déchausse, tresse son jupon et entre dans le pétrin. Il foule, tourne, soulève et retourne la pâte. Puis il regagne le sol malpropre du fournil pour remonter sur le pétrin et s'enfoncer dans la pâte de la fournée suivante.

De pareilles méthodes apparaissent invraisemblables ; il nous faut donc appuyer de témoignages nos affirmations.

Un excellent homme, un défenseur très sincère des ouvriers boulangers, un savant modeste, M. le docteur Dumas, de Lédignan (Gard), ayant entrepris dans le *Petit Méridional* une campagne active contre le pétrissage à bras et le travail de nuit (1), reçut des patrons et des ouvriers de la région des documents édifiants. Il a bien voulu nous les confier.

Voici ce qu'écrivit un patron boulanger d'un chef-lieu de département :

(1) La campagne du Dr Dumas fut encouragée par tous les syndicats d'ouvriers boulangers du Midi et surtout par le Syndicat de Narbonne, promoteur du mouvement actuel.

Le pétrissage mécanique est, sans contredit, plus hygiénique et plus propre que le travail à bras, personne ne peut le discuter. Ni sueur, ni cafards, ni mouches, ni risque de se laisser prendre ; *plus de pétrissage avec les pieds* qu'avec les gros froids que nous subissons ces jours-ci, les ouvriers sont obligés d'employer s'ils veulent sortir un travail à peu près raisonnable. Bien souvent, ces ouvriers ne se sont pas lavé les pieds de six mois, et quand ils dansent sur la pâte, enterrés jusqu'aux genoux, ils ne prennent pas la peine d'étendre un sac par terre pour le moment où ils descendent du pétrin. Avec le pétrin mécanique, toutes ces petites choses (1) n'existeront pas.

Les pieds qui pétrissent ne sont pas seulement malpropres parfois. Ils sont aussi malades. Laissons parler le docteur Dumas :

.....
 Quand vint son tour, il entra, changeant lentement et avec précaution un pied après l'autre, et s'appuyant des mains sur tous les meubles à sa portée. Il atteignit ainsi le siège que je lui désignai et commença aussitôt le récit de ses maux. Il y avait trois mois environ qu'il était là sans travailler, pouvant à peine faire quelques pas, tant ses pieds étaient couverts de croûtes. Et tous les remèdes avaient échoué et tous échoueraient, il le savait bien, tant qu'on ne voudrait pas le croire. Son mal, il en était bien sûr, était une sueur rentrée.

— Pensez donc, monsieur le docteur, que je suis ouvrier boulanger et que, depuis plus de dix ans que j'habite la ville de X..., je pétris avec les pieds ; et comme il fait très chaud dans le fournil et que j'ai

toujours été un grand sueur, l'eau me ruisselait le long des jambes jusqu'aux pieds, noyés dans la pâte, comme s'il avait plu sur moi. Et voilà qu'un jour que je ne me sentais pas bien du tout, j'avais très chaud en pétrissant, mais je ne suais pas, et le lendemain mes pieds étaient couverts de petits boutons remplis d'eau. Je voulus pétrir quand même, mais il fallut bientôt y renoncer : mes pieds s'écorchaient, les petits boutons restaient dans la pâte.

Que l'on veuille bien ne pas nous reprocher ces détails répugnants, ils nous choquent autant que quiconque : nous mangeons aussi du pain. Mais est-ce en dissimulant l'horreur d'un mal que l'on en hâterait la guérison ? Au lieu de nous détourner avec dégoût des misères du travail, aidons les travailleurs à les guérir.

Les conséquences.

Quelle influence le séjour prolongé dans les fours insalubres que nous venons de visiter exerce-t-il sur la santé des ouvriers ? Les mitrons sont soumis à de grandes variations de température : chaleur cuisante lors du pétrissage, passage au courant d'air froid que souffle le soufflet, humidité qui se dégage constamment des murs. Les boulangers y gagnent des maladies des bronches, la perte de l'appétit, des céphalalgies fréquentes.

Les conséquences du travail à bras ? D'abord,

nous l'avons vu, l'énorme fatigue musculaire. Elle ne serait rien — quel est l'ouvrier qui ne connaît pas la fatigue musculaire ? — si, dans le sommeil, le mitron pouvait récupérer ses forces. Cette ressource, il n'en dispose pas ; nous allons rechercher pourquoi.

Ensuite, l'obligation inéluctable de respirer des poussières de farine. Plusieurs fois, on nous a dit — et des ouvriers boulangers eux-mêmes soulevaient cette objection — : Quel mal y a-t-il à respirer de la farine ? C'est bon, la farine, ce n'est pas malsain.

Pardon : c'est malsain. Toutes les poussières sont malsaines, les dures comme les molles. Les premières tuent plus vite, voilà tout.

Enfin, la longue station debout, en une posture particulièrement fatigante — la courbature du pétrin — gratifie de varices la majorité des ouvriers boulangers.

Les conséquences du travail de nuit ? Que l'on ne s'y trompe pas : le travail de nuit, pour la seule raison qu'il est travail *de nuit*, est plus épuisant que le travail *de jour*. La lumière est nécessaire à la santé de l'homme, elle constitue ce que le peuple appelle « un fortifiant » et les médecins « un tonique ». Le soleil est le meilleur agent de salubrité qui soit. Le travail continu dans les caves anémie les ouvriers.

Il attaque leur vue aussi.

La pratique me permet d'affirmer — écrit le secrétaire du Syndicat des ouvriers boulangers de Cette —

que le travail de nuit, fait à la lueur d'un mauvais lampion, épuise la vue. Beaucoup d'ouvriers, à quarante ans, pourraient adoucir leur besogne en ne s'occupant que de la cuisson, mais il leur est impossible, en raison de l'affaiblissement de leur vue, de se charger de ce travail.

La vie du mitron.

Enfin, il les prive presque totalement de sommeil. Accompagnons l'ouvrier boulanger à sa sortie du fournil. Il est sept heures. Son col relevé, son pain sous le bras, il s'en va, las, agacé, par les rues vivantes du matin. Il entre au cabaret : vin blanc, casse-croûte. Il rentre chez lui. Les enfants s'en vont à l'école, il les entrevoit à peine ; quand ils rentreront à onze heures, il dormira. Quand ils reviendront à la nuit tombante, il sera parti pour le fournil. Sa femme lui jette un bonjour hâtif et part : le salaire du boulanger ne permet pas à la ménagère de se consacrer toute à sa maison : l'atelier, les « ménages » — ceux des autres — la réclament. L'homme se couche. Il s'endort, écrasé. Au-dessus de lui, la machine à coudre de la lingère — quinze heures de travail, vingt sous de salaire — gronde en trépidant ; au-dessous de lui, dans la cour, le tonnelier ajuste ses douves à coups de maillet sonores ; près de lui, le cordonnier à façon — chaussures d'enfants : 3 fr. 60 la douzaine — cloue ses talons à coups secs et cadencés.

és dont la monotone répétition, un jour durant, constitue un supplice chinois ; de la rue monte le grand concert des petits marchands. Au-dessous d'un certain loyer, il n'est pas de « maison tranquille ». Aussi, le « premier sommeil » passé — deux heures, trois heures, — le boulanger s'éveille et se lève. Manger ? La nourriture l'éceûre : il lui faut des plats épicés, du vinaigre, des sauces âpres. Où aller, durant les quelques heures de loisir que lui laisse son sommeil interrompu ? En plein jour et en pleine semaine, il n'est point de distractions : pas de théâtre, pas de concert, pas de conférence. Les bibliothèques populaires même sont fermées. Seul le cabaret est ouvert. Le cabaret et le champ de courses. Le boulanger parisien les fréquente : où voulez-vous qu'il aille ? Et qui oserait le lui reprocher ?

En certaines villes cependant, les patrons boulangers offrent gratuitement à leurs mitrons, après le travail de nuit, une « saine distraction » : ils les envoient porter en ville le pain des clients, tout simplement. Au lieu d'aller se coucher, le geindre va se promener, avec 30 kilogs de pain sur les bras ! Heureux geindre ! Si vous doutez de son bonheur, lisez cette lettre : elle a été écrite par le président d'une Chambre syndicale patronale de boulangers, en une ville-préfecture :

Au sujet du travail de nuit, en ville, nous préférons le faire de jour, car nous pourrions surveiller nos ouvriers ; seulement comme beaucoup d'ouvriers portent du pain en ville, nous serions obligés d'y renoncer.

Il n'est, à notre connaissance du moins, qu'une seule grande ville du Midi où la besogne du portage soit imposée aux ouvriers. Mais elles sont nombreuses, les villes de province dans lesquelles les apprentis, des gamins de quatorze à seize ans qui ont passé la nuit au fournil, parcourent ensuite les rues pour déposer le pain au domicile des clients.

Porteuses de pain.

A Paris, la distribution à domicile s'effectue par *porteuses*.

L'usage du travail de nuit, qui a pour conséquence la livraison du pain à une heure très matinale, place ces femmes parmi les ouvrières les plus durement surmenées.

La porteuse se lève, en été comme en hiver, à quatre heures du matin. Elle entre à cinq heures dans la boulangerie. Elle nettoie la boutique, astique les cuivres, frotte les tablettes de marbre. Puis elle brosse les pains et les emporte.

Pour les tournées rapprochées, elle les enveloppe dans son grand tablier bleu. Pour les tournées lointaines, « tout au fond du quartier », elle les place dans sa haute corbeille roulante, garnie de toile grise.

Et en avant vers les étages ! Pour vendre un pain de deux livres, elle montera au sixième. La première tournée achevée, elle prend une au-

tre charge à la boutique et renouvelle les ascensions qui brisent les jambes et meurtrissent le ventre.

« Tous les matins — nous a dit une porteuse de Montmartre, — je monte et je descends *quatre-vingt dix étages*. Et il y en a qui ont encore plus à monter ! »

Avant de hisser le pain sous les combles, la porteuse range tant bien que mal sa manne pleine dans le couloir de la maison, si la concierge le permet. C'est là que trouve à s'exercer la méchanceté stupide des hommes et des gamins. Non seulement, il arrive que l'on vole des pains, mais on en abîme, on en souille, on en cache, sans intérêt, pour le plaisir de faire une « bonne farce à la porteuse ». Et les locataires qui, pour n'être pas dérangés, ordonnent de laisser au seuil de leur porte la *flûte* ou le *boulot*, et affirment ensuite qu'ils ne l'ont pas trouvé ! Et les galants clients, les goujats entreprenants, audacieux en face de l'ouvrière qui se présente, dès l'aube, à leur domicile !

La porteuse achève ses tournées entre midi et une heure. Sa tâche n'est pas terminée : il lui faudra encore, trois fois par semaine au moins, laver à grande eau les dalles de la boutique, recevoir les ordres de la boulangère, doubler la servante. Ouvrière que l'on traite en domestique, elle gagne dix-sept francs par semaine. En janvier, c'est elle qui remet aux clients la traditionnelle *galette des rois*, et certains lui donnent dix sous : ce sont ses étrennes.

Qui tient le ménage de la porteuse? Qui soigne ses enfants, qui les habille, quand la mère est partie avant le jour? Des voisins compatissants les conduisent à la crèche, à la crèche redoutable où la mortalité — le docteur Pierrot l'a démontré — épargne si peu de nourrissons!

Quand elle portera le pain l'après-midi, la porteuse pourra soigner ses enfants.

Résumons-nous : insalubrité des fournils, pétrissage à bras, travail de nuit altèrent gravement la santé des ouvriers, les prédisposent à la tuberculose qui frappe les deux tiers des mitrons. Le travail de nuit prive le boulanger des joies de la vie de famille, en fait un paria dans la société, le pousse à l'alcoolisme et au jeu.

Tout boulanger, comparé à la moyenne des hommes de son âge, est en état d'infériorité physiologique ; dans les épidémies, ces travailleurs sont enlevés les premiers.

Telles sont les conséquences, pour les ouvriers boulangers, de nos procédés de panification.

Le mauvais pain.

Mais ces conséquences, ils ne les subissent pas seuls : les consommateurs en pâtissent avec eux. Et c'est fort heureux, car si, d'une situation particulièrement attristante en une époque de progrès scientifique, les ouvriers étaient seuls à souffrir, ils souffriraient longtemps encore parmi

l'indifférence du bon public. Or, tenez-vous pour hygiénique, ô bon public, le pain pétri, façonné et cuit dans les conditions que nous avons essayé de vous dépeindre, par les hommes surmenés, suants et geignants que nous avons tenté de vous faire voir ?

— Bah ! disent les optimistes, le feu purifie tout !

Sans doute, mais encore faut-il que ce feu soit assez ardent ! Dans les fours de boulangerie, il ne l'est point assez : il purifie la croûte, il n'exerce pas son action sur la mie.

Un chimiste des plus compétents en toutes les questions de boulangerie qu'il étudie depuis quarante ans, M. Jacques Barral, en une communication retentissante au *Congrès international de la Tuberculose*, affirma que la cuisson du pain était insuffisante pour détruire les germes et microbes semés à foison dans la pâte au cours du pétrissage à bras.

Nous sommes allés trouver M. Barral dans son petit laboratoire de la rue Denfert-Rochereau. Il a renouvelé pour nous ses expériences.

La température du four doit être portée à 240 degrés pour assurer la cuisson du pain. Mais la température intérieure de la miche ne s'élève pas à 100 degrés : elle atteint 97 et 98 degrés. Elle ne monte pas davantage. M. Barral le prouve en plaçant un thermomètre maxima dans un pain que l'on enfourne. Le pain est retiré fort bien cuit, la croûte est brunie, la mie réussie à sou-

hait. Le thermomètre indique 97° 5 à son point culminant (1).

Donc, le feu ne purifie pas le pain : c'est un aliment impur qu'absorbe le consommateur.

Contre les fournils insalubres.

Si le consommateur le veut, tout changera : le pain deviendra un aliment sain, les ouvriers cessent d'être voués à la tuberculose par la nuit des fournils, par les souffrances du pétrissage. Si le consommateur se décide à défendre sa santé en exigeant du *pain propre*, les boulangers connaîtront la vie normale.

Pourquoi les fournils sont-ils, en majorité, les géoles empuantiées où la misère des murs semble un cadre préparé à la misère des hommes ?

La réponse, un patron boulanger nous l'a donnée :

(1) Les expériences de M. J. Barral sont confirmées par celles de M. Roussel. Au *Congrès d'hygiène alimentaire*, ce chimiste présenta un rapport sur la « survivance des bacilles pathogènes dans le pain après cuisson ». Il démontra :

1° Que les microbes pathogènes sont détruits à 72°, mais que leurs spores résistent à 102°, température la plus haute du pain ;

2° Que leur destruction complète nécessite 141°, température jamais atteinte dans les fours.

— Qu'est-ce que ça fait ? — a-t-il dit, — personne ne descend au fournil ; ça ne se voit pas.

Il faut que les fournils deviennent aussi propres que si « ça se voyait ». Il importe que les murs soient passés à la chaux, que le sol soit dallé pour que facilement on le puisse laver à grande eau, que des fenêtres soient percées, qu'un cube d'air normal soit assuré à chaque ouvrier.

Ainsi disparaîtra une première cause d'insalubrité.

Contre le pétrissage à bras.

Seconde cause : le pétrissage à bras. Alors que la mécanique a réalisé les inventions merveilleuses dont la vie sociale est toute transformée, la boulangerie perpétue les méthodes en honneur chez les Romains. Et pourtant, il est des appareils qui pétrissent le pain. Pourquoi l'usage en est-il si peu répandu, que parmi les 2.117 boulangers parisiens, 250 à peine l'ont introduit dans leurs fournils ? Parce que l'achat d'un pétrin mécanique provoque une dépense sans qu'une économie de main-d'œuvre s'ensuive. Quand une machine remplace dix ouvriers, on l'adopte. Mais, en boulangerie, elle ne permettrait pas de renvoyer les mitrons. Allez donc réduire une équipe de deux hommes ! L'aide dirigerait la machine, le *brigadier* continuerait à surveiller la cuisson. Le bien-être des travailleurs, la sé-

curité des consommateurs ne se monnayent point ; on n'adopte donc pas la machine (1).

Cependant, au cours de l'année 1909, les patrons boulangers marquèrent quelque sympathie au pétrin mécanique : beaucoup en étudièrent le fonctionnement, certains l'installèrent. Remords ? Résolution de mieux faire ? Non, mais les mitrons se montrent de moins en moins résignés, la propagande syndicale obtient parmi eux d'heureux résultats, les menaces de grève se multiplient. Le pétrin mécanique est apparu aux patrons comme un mitron qui ne ferait pas grève, un mitron qu'un manœuvre, qu'un chômeur, qu'un enfant saurait actionner en l'absence de l'ouvrier professionnel. L'appareil à pétrir deviendrait l'appareil à briser les grèves. La menace n'effraie pas les ouvriers ; ils savent qu'avec le pétrin mécanique ou sans lui, il faut des boulangers pour faire du pain. Les consommateurs se joindront à eux pour exiger partout le pétrissage à la machine.

Contre le travail de nuit.

Troisième cause d'insalubrité : le travail de nuit. Pourquoi prépare-t-on notre pain la nuit ?

(1) Il faut reconnaître aussi que l'on encourage peu les patrons boulangers à installer des pétrins mécani-

Pour la seule raison que le consommateur veut avoir, dès son déjeuner du matin, un pain frais et croustillant. Ah ! la belle, l'humaine raison ! Si la suppression du travail de nuit entraînait l'obligation, pour le consommateur, de manger son pain frais le soir et rassis le matin, un si petit changement d'habitudes nous semblerait fort acceptable.

Mais ce minime inconvénient peut être lui-même évité.

— Nos patrons, nous ont dit Bousquet et Savoie, les militants bien connus de la *Chambre syndicale parisienne des ouvriers boulangers*, ont proclamé la possibilité de travailler le jour sans qu'il en résulte, pour le consommateur, la privation la plus légère.

Il s'agissait de prouver que la « journée » de travail du mitron ne dépassait pas dix heures. M. Fromentault, alors président du *Syndicat patronal*, aujourd'hui conseiller prud'homme patron, l'une des lumières de la boulangerie, déclara au Conseil Supérieur du Travail : « La première fournée demande deux heures à deux heures et demie. En second lieu, on est arrivé, dans un certain nombre de maisons, à supprimer

ques, au contraire. L'installation d'un pétrin mécanique entraîne le passage de la cinquième à la quatrième classe des patentes, d'où un supplément d'impôts de 30 à 40 francs dans les petites villes, de 50 à 60 dans les moyennes et dans les grandes !

le dérangement de l'aide pour venir faire le levain : l'aide vient le soir, à l'heure où commence le travail. »

— Bon, répliquent Savoie et Bousquet, s'il faut deux heures et demie pour préparer et cuire la première fournée, la plus longue, il nous suffira de commencer à 4 heures du matin pour livrer, à six heures et demie ou à sept heures, du pain chaud ? Et ce pain sera plus frais que celui des premières fournées actuelles, cuites, d'après les déclarations des patrons, à neuf heures et demie ou à dix heures ?

Que peut-on opposer à ce raisonnement ?

Le gouvernement de la Commune avait supprimé le travail de nuit des boulangers. La Norvège l'a interdit depuis vingt-cinq ans. Le canton suisse du Tessin, l'Italie — depuis le 9 août 1908 — l'ont supprimé. On ne mange pas moins de pain en ces Etats ; les consommateurs ne se portent pas plus mal à présent qu'au temps où leur pain se fabriquait la nuit : les ouvriers boulangers se portent mieux. En sa thèse fort documentée sur *La Suppression du Travail de nuit en boulangerie*, M. Bouteloup a noté que le niveau moral de la corporation s'est fort amélioré, en Italie, depuis l'application de la réforme ; les poursuites pour rixes, coups et blessures, ont diminué de cinquante pour cent ; le nombre des mariages s'est accru, l'ouvrier est rendu à la vie de famille.

Depuis des années et des années, les ouvriers boulangers français réclament l'interdiction du

travail de nuit. Le Congrès des Chambres syndicales de la boulangerie, tenu à Paris les 14 et 15 septembre 1900 ; le Congrès national des Corporations ouvrières de l'alimentation (15, 16 et 17 mai 1902) ; le Congrès de Bordeaux (1908), formulent des vœux en faveur de l'indispensable réforme.

C'est en 1908 que la protestation des mitrons prend une forme plus énergique ; le Syndicat de Narbonne ouvre la campagne et, par circulaires, appelle à la rescousse tous les Syndicats de boulangers français. Il organise des manifestations, des pétitionnements, des tournées de conférences, des Congrès.

M. Godart, député du Rhône, dépose, le 24 février 1909, une proposition de loi portant suppression du travail de nuit. La grande presse se moque du projet. Les ouvriers l'accueillent sans enthousiasme, car il prévoit des dérogations susceptibles de compromettre l'efficacité de la loi.

M. Godart modifie son texte et ne conserve que l'interdiction du travail de nuit : « La fabrication du pain est interdite la nuit, c'est-à-dire entre neuf heures du soir et cinq heures du matin. »

Le Gouvernement fait savoir qu'il appuiera la proposition. On en discutera donc. Sans doute, même, la Chambre l'adoptera-t-elle, car les élections sont proches. Mais le Sénat veille et le Sénat se plaît à différer, à modifier ou à détruire les lois de protection ouvrière.

La suppression du travail de nuit ne sera réa-

lisée en boulangerie que par une énergique action syndicale, appuyée par l'action des consommateurs sur le patronat récalcitrant.

Salaires, placement, repos.

La convention signée, le 8 avril 1903, entre délégués des patrons et des ouvriers, fixa à 49 francs par semaine le salaire des mitrons. Toute fournie supplémentaire devait entraîner un complément d'un franc de salaire.

Pourtant, la Chambre syndicale patronale délivre journallement des *cartes d'embauche* à 42 francs.

Le placement est assuré par le Syndicat patronal, le Syndicat ouvrier et les innombrables marchands de vins qui, fondateurs de Sociétés philanthropiques fantaisistes, ont hérité de la clientèle des bureaux de placement, supprimés — sur le papier — par la loi de 1904.

La question du repos hebdomadaire provoqua plusieurs conflits entre ouvriers et patrons ; le donnerait-on *collectivement* — ce qui entraînerait la fermeture des boutiques — ou l'appliquerait-on *par roulement* ?

Les patrons ont trouvé, au problème, une troisième solution : ils ont, avec tranquillité, supprimé tout repos. Parmi plus de 2.000 boulangers parisiens, occupant plus de 5.000 travailleurs, il

en est à peine 200 qui laissent souffler leurs ouvriers un jour par semaine.

On peut conclure qu'heureux de leur sort les mitrons ne réclament pas le repos hebdomadaire, car s'ils le désiraient vraiment, ils sauraient sans doute l'imposer.