

Subvention C.O.R.D.E.S. n° 43/76

RAPPORT FINAL, Vol. I

**UNE ENQUETE SUR LA BOULANGERIE ARTISANALE**  
**PAR L'APPROCHE BIOGRAPHIQUE**

***Daniel BERTAUX***

*Chargé de Recherche au C.N.R.S.*

*Centre d'Etude des Mouvements Sociaux – E.H.E.S.S.*

*54, Bld Raspail – 75006 PARIS*

***Isabelle BERTAUX-WIAME***

*Attachée de Recherche au C.N.R.S.*

*Groupe de Sociologie du Travail*

*Université Paris VII*

*2, Place Jussieu – 75005 PARIS*

Le présent rapport est microfiché au Centre de Documentation des Sciences Humaines du C.N.R.S.

Conformément aux spécifications du C.O.R D.E.S. toute autre reproduction, même partielle, est subordonnée à l'accord des auteurs.

Le contenu du Rapport Final n'engage que la responsabilité de ses auteurs.

## **INDEX**

<b>AVANT-PROPOS</b>	<b>I</b>
<b>LISTE DES ENTRETIENS ENREGISTRES</b>	<b>VI</b>
<b>INTRODUCTION</b>	<b>1</b>
<b>CHAPITRE I : DONNEES STATISTIQUES</b>	<b>3</b>
1 - LE NOMBRE GLOBAL DES BOULANGERIES ET PATISSERIES ET SON EVOLUTION RECENTE	3
2 - STRUCTURE DE LA BRANCHE, SELON LA TAILLE DES ETABLISSEMENTS.	10
3 - STRUCTURE FINE DE LA BRANCHE	15
4 - NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT DANS LA BRANCHE	17
5 - CHIFFRES D'AFFAIRES ET VALEUR DES FONDS	23
6 - STRUCTURE PAR AGE	26
7 - ECOSTATISTIQUES (ESQUISSE)	28
<b>CHAPITRE II : LE TRAVAIL</b>	<b>31</b>
1- LES HORAIRES DE TRAVAIL EN BOULANGERIE – VUE SYNTHETIQUE	31
2- ANALYSE DE LA STRUCTURE BIOGRAPHIQUE DU TRAVAIL, SELON LE TEMPS BIOGRAPHIQUE.	39
MONSIEUR ROBERT – NE EN 1909 DANS L'ALLIER – OUVRIER BOULANGER A PARIS	49
MONSIEUR BAPTISTE – NE EN 1909 DANS UN VILLAGE AU BORD DE LA LOIRE – OUVRIER BOULANGER A PARIS	69
A PROPOS DU RECIT DE MONSIEUR BAPTISTE	88
<b>CHAPITRE III : L'INSTALLATION</b>	<b>99</b>
1 – ARTISANS- BOULANGERS	99
2 – LA TRANSMISSION DES FONDS	102
3 – LA PRODUCTION DE BOULANGERES	107
S'INSTALLER OU PAS ? LE POINT DE VUE DES FEMMES.	109
MR ET MME ALAIN	121
MR. ALAIN, EX-ARTISAN BOULANGER, NE EN 1918.	122
MME ALAIN, EX-BOULANGERE, NEE EN 1920.	123

MR YVON	129
MR ET MME ARRUDY	136
MR ARRUDY, NE EN 1936 - ARTISAN BOULANGER.	136
MME ARRUDY	139

**CHAPITRE IV : L'APPRENTISSAGE COMME PROCES DE PRODUCTION DE BOULANGERS.** **144**

---

PIERROT, NE EN 1958 DANS UN VILLAGE DU CHER – APPRENTI BOULANGER AU VILLAGE PUIS A PARIS.	148
DEUX FRERES, APPRENTIS EN PATISSERIE :	157
JACQUES	157
FRANK	164
JEANNOT – NE EN 1951 DANS LA NIEVRE.	171
BREFS COMMENTAIRES	180

**CHAPITRE V : LA CONCURRENCE** **183**

---

<b>RESUME ET CONCLUSIONS</b>	<b>191</b>
------------------------------	------------

**DOCUMENTS** **199**

---

<b>FERMETURES D'USINES A PAIN ENVISAGEES AVEC SUBSIDES DE L'ÉTAT</b>	<b>199</b>
<b>COMMENT FAIRE POUR RESTER PETIT ?</b>	<b>200</b>
<b>LE PETIT BOULANGER (MOT A MOT : LE BOULANGER CHAUD) S'ATTAQUE AUX USINES A PAIN</b>	<b>201</b>
<b>COMMUNIQUE DE PRESSE</b>	<b>204</b>

**SYNTHESE** **206**

---

<b>VALIDITE DE L'APPROCHE BIOGRAPHIQUE</b>	<b>207</b>
<b>FORME ORALE, FORME ECRITE</b>	<b>209</b>

**LES TEMPS PARALLELES** **214**

---

<b>1- SPECIFICITE DES DONNEES DE TYPE LONGITUDINAL</b>	<b>214</b>
<b>2- TEMPS HISTORIQUE ET TEMPS BIOGRAPHIQUE</b>	<b>218</b>
<b>3- LE DIAGRAMME DES TEMPS</b>	<b>222</b>

**ANNEXES** **228**

---

## AVANT-PROPOS

L'enquête dont nous présentons ici les principaux résultats correspond à une préoccupation vieille de dix ans.

L'un de nous, D.B., désireux d'adjoindre à son activité principale de recherche qui portait sur l'analyse des flux de mobilité sociale en France une **enquête de terrain** mettant en lumière, sur un secteur délimité de la société française, la nature des rapports structurels sous-tendant la vie sociale, avait eu l'idée d'étudier **la production d'une marchandise familière**. Ce fut le pain qui finalement fut choisi.

Dans le même temps, cherchant à développer une démarche d'enquête qui soit autre que l'enquête par questionnaire, si en vogue à cette époque, D.B. avait commencé à expérimenter le **recueil de récits de vie**, également appelé méthode biographique ou **approche biographique**.

Un premier contrat fut obtenu du C.O.R.D.E.S., conjointement avec Mme Jacqueline FRISCH, chargée de recherche au C.N.R.S., pour effectuer des enquêtes longitudinales ; au sein de ce contrat, la tâche de D.B. était d'expérimenter l'approche biographique.

Ce premier contrat permit d'embaucher pendant treize mois deux assistantes de recherche, Mme Jacqueline DUFRENE et Mlle Danielle SCHULMANN, ainsi que trois vacataires : Jacques LORIEUX, Jean-Claude FOUBERT et Isabelle BERTAUX-WIAME. L'équipe décida de **concentrer** le recueil de récits de vie dans un secteur socio-économique spécifique, l'ainsi nommée "filère blé-farine-pain" qui inclut la production de céréales panifiables, la minoterie/meunerie, et la boulangerie. En parallèle avec le recueil et l'analyse des récits de vie, une étude de structure (D.B) et une recherche historique (I.B.W.) furent amorcées, pendant possible une première mise en rapport des trajectoires de vie et des systèmes de rapports socio-structurels qui leur avaient donné leurs formes particulières.

Au cours de cette première enquête, plusieurs dizaines de récits de vie furent recueillis auprès d'ouvriers boulangers, grâce à l'accueil plein de gentillesse du syndicat ouvrier (C.G.T.) pour la région parisienne, et auprès d'ouvriers agricoles de grande production céréalière. Mais par contre, malgré ses efforts, l'équipe ne réussit pas à obtenir plus que des conversations non enregistrées avec des céréaliers et minotiers. Quant aux premières tentatives auprès des artisans et patrons boulangers, elles se terminèrent toutes par des échecs. Ceux-ci ne sont dûs qu'en partie à notre inexpérience. On devine la méfiance de tout petit commerçant face à un agent de l'Etat, surtout si ce dernier se présente comme faisant une enquête. Après tout, c'était le Commissariat au Plan qui finançait cette enquête ; de quels sombres desseins était-elle le symptôme... Poliment mais fermement les boulangers nous renvoyaient au syndicat patronal ("là ils ont tous les dossiers, on vous renseignera").

Toutefois, si l'enquête sur le pain s'avérait à peine amorcée, l'expérience acquise au cours du travail de terrain dans le recueil de récits de vie se révélait précieuse : c'est elle et elle seule qui permit au responsable scientifique, une fois le travail de terrain achevé et l'équipe s'étant dispersée, de refaire une lecture **critique** des travaux anciens ayant utilisé l'approche biographique (Ecole sociologique de Chicago, 1918–1935 ; longue tradition des anthropologues nord-américains), et de proposer une façon nouvelle, plus structuraliste et objectiviste, d'utiliser les récits de vie. Ce travail aboutit à la rédaction et à la remise d'un rapport au C.O.R.D.E.S. qui a depuis été assez largement diffusé et discuté<sup>1</sup>).

L'enquête sur le pain était restée inachevée. Au cours de l'hiver 1973–1974, D.B. devait faire plusieurs exposés sur cette recherche dans le cadre de l'unité de valeur **Bioanalyse** proposée par Eric PESSIOT au département de science politique de l'université Paris VIII. Ces exposés intéressèrent suffisamment Mme Renée COLIN et Mlle Annie KOHN pour qu'elles entreprennent de continuer l'enquête inachevée, en se concentrant en particulier sur les conditions de vie des boulangères, sujet qui n'avait pas été abordé jusque là. Toutes deux effectuèrent un travail remarquable de recueil d'entretiens et de transcription, allant bien au-delà de ce qui était nécessaire pour l'obtention des crédits de l'unité de valeur. Certains de ces entretiens auprès de boulangères (Renée COLIN) ou d'ouvriers boulangers (Annie KOHN) figurent parmi les meilleurs du corpus (ainsi que certains entretiens d'ouvriers boulangers recueillis par Jacqueline DUFRENE lors de la phase précédente). Les frais correspondant à cette phase bénévole de l'enquête furent assumés par Renée COLIN. Pour toutes ces raisons, nous tenons à la remercier vivement d'avoir contribué au travail d'élucidation, et de nous avoir autorisé à utiliser les matériaux recueillis par elle-même et Annie KOHN.

• • •

Durant l'été 1974, nous avons présenté au C.O.R.D.E.S. un second projet de recherche portant sur les raisons de la permanence, en France et en France seulement parmi les grands pays industriels, de l'artisanat boulanger. Ce projet ayant été agréé pour les années 1975 et 1976, Isabelle BERTAUX-WIAME qui avait déjà fait en 1972 une brève étude historique de la profession, a pu y travailler à plein temps pendant deux ans. Travaillant en couple, nous avons enfin réussi à vaincre la résistance des artisans à se laisser interviewer ; ils nous considéraient – à leur image – comme un couple d'artisans, et c'est effectivement ce que nous sommes devenus.

Nos premiers entretiens auprès de couples d'artisans furent effectués en juillet 1975 dans le Béarn ; nous sommes par la suite retournés plusieurs fois en enquête dans cette région. Nous avons également fait du terrain ensemble à Lille, à Maubeuge, et en région parisienne. Dans cette dernière région, c'est grâce à l'attitude coopérative du syndicat patronal de la boulangerie-pâtisserie que nous avons pu finalement obtenir de nombreux rendez-vous pour entretien.

Nous avons également envisagé une enquête par questionnaire. Nous avons longuement travaillé le questionnaire, qui se présentait essentiellement sous la forme de séquences de questions permettant à chaque artisan de retracer sa trajectoire professionnelle ; au total plus d'une centaine de questions. Nous l'avons porté au secrétaire général du syndicat patronal ; il s'est montré très sceptique quant au taux de réponse car, dit-il, "les boulangers ne répondent même pas aux très courtes demandes de

---

<sup>1</sup> Daniel BERTAUX, *Histoires de vies – ou récits de pratiques? Méthodologie de l'approche biographique en sociologie*. Rapport au C.O.R.D.E.S., mars 1976 ; 236 p. Bibliographie. Une version modifiée de ce rapport sera publiée en 1981 aux éditions L'âge d'Homme, Lausanne.

renseignements que nous leur envoyons". "Ils sont fâchés avec les papiers", ajouta-t-il. A titre d'essai, nous avons quand même envoyé dix questionnaires en province, avec une lettre d'accompagnement présentant l'enquête sous un angle scientifique. Aucun ne nous est revenu.

Il aurait donc fallu les faire "passer" chacun par une enquêtrice (le féminin est intentionnel) ; nous n'en avons pas les moyens. Ce fut la fin de nos efforts pour nous assurer d'une "représentativité statistique".

Nous avons également préparé un questionnaire (différent) destiné aux ouvriers-boulangers ; il faisait lui aussi plus de cent questions. Là c'est l'absence d'un fichier national qui nous a empêché de définir un échantillon représentatif.

Cependant le travail investi dans la construction de ces deux questionnaires, ainsi que d'un troisième destiné aux boulangères, ne fut pas perdu : il nous a été par la suite très utile pour la conduite des entretiens biographiques.

Nous avons enregistré les récits de vie de près de soixante-dix personnes ; si l'on y ajoute les vingt-cinq entretiens enregistrés par Renée COLIN et Annie KOHN, ainsi que les entretiens non enregistrés que nous avons eu avec divers "informateurs centraux" (marchands de fonds, minotiers, petits meuniers, professeurs de centres d'apprentissages, enfants de boulangers parvenus à l'âge adulte etc...) le total monte à plus de **cent entretiens**, dont on trouvera ci-après la liste. Grâce à une petite rallonge du C.O.R.D.E.S., nous avons pu faire transcrire la plupart de ceux qui avaient été enregistrés, le corpus ainsi constitué s'élevant à près de **deux mille pages** de texte (dont une bonne part en simple interligne).

Nous avons également effectué diverses autres enquêtes de terrain: ainsi plusieurs visites et entretiens, individuels et collectifs, dans un centre d'apprentissage ; l'examen de 200 dossiers d'apprentis pour 1973 et 1974 (Isabelle B. W.), une visite d'usine à pain (D.B. et Jacqueline DUFRENE) ; une enquête à Marseille auprès d'un ouvrier boulanger militant, informateur remarquable (Jacqueline DUFRENE) ; ainsi que l'étude historique de la boulangerie artisanale (Isabelle B.W.), de la minoterie et de la boulangerie industrielle (D.B. et I. B-W.).

La documentation que nous avons trouvée dans diverses bibliothèques se compose surtout d'ouvrages techniques sur la fabrication du pain. Compte tenu de notre ignorance, nous en avons moins appris à sa lecture qu'en passant huit jours (c'est-à-dire huit nuits) dans un fournil, à faire le pain avec un artisan (D.B.).

• • •

Le présent rapport a connu plusieurs rédactions successives. Chaque effort de rédaction nous faisait prendre conscience de notre ignorance sur certains points et nous incitait à retourner sur le terrain (c'est là un risque que ne courent pas les auteurs d'enquêtes par questionnaire). Mais nous ne pouvions passer aussitôt à la pratique, car d'autres aspects de notre activité professionnelle nous en empêchaient. Ainsi nous avons choisi de retourner plusieurs fois dans le Béarn au cours de nos vacances (à nos frais bien entendu) pour compléter notre enquête, revoir nos premiers interlocuteurs, essayer de parvenir à une vue générale de l'histoire et de l'économie du pain dans cette région. Nous avons également tenté de comprendre comment et pourquoi la boulangerie artisanale avait disparu

aux Etats-Unis, et presque disparu en Grande-Bretagne ; ce qui s'est avéré impossible au moyen des sources disponibles à Paris.

De toutes les parties de l'enquête, la première à prendre une forme achevée a été l'étude particulière sur les conditions et les "vécus" de l'apprentissage dans l'entre-deux-guerres qu'Isabelle B.-W. a effectuée au cours de l'automne 1975. Une première rédaction en a été terminée au printemps 1976 ; quelque peu modifiée elle forme le volume II du présent rapport, volume qui a été tiré en 1978 à 200 exemplaires, dont 50 ont été remis au C.O.R.D.E.S.

Nous avons envisagé de produire le Rapport final sous la forme de trois volumes : le volume II, déjà mentionné; un volume I, constitué par un texte relativement court et facile à lire, présentant notre démarche et nos principales conclusions ; et un volume III composé d'un choix de récits de vie assortis de commentaires sociologiques, et de quelques documents historiques.

Mais un problème se posait : celui du caractère confidentiel des récits de vie, que nous ne pouvions pas laisser circuler sans contrôle.

D'un autre côté, supprimer le volume III eût été donner de notre travail une image tout à fait tronquée.

Nous avons finalement pris le parti de supprimer le volume III, mais d'inclure dans le volume I plusieurs récits de vie. On trouvera ceux-ci à la fin de chaque chapitre. Ce ne sont pas toujours les récits les plus révélateurs (les "meilleurs" du point de vue sociologique) que nous avons choisi d'inclure, mais ceux dont nous pouvions penser que leurs auteurs accepteraient de les laisser publier. Tels quels ils présentent déjà, nous semble-t-il, un intérêt considérable pour la compréhension de la dynamique interne d'une forme atypique dont la vitalité, en cette fin du XXe siècle hyper-industriel, surprend tous les étrangers.

Nous avons ôté des récits publiés certains éléments qui pouvaient permettre d'identifier leurs auteurs : ainsi les noms propres ont été changés, les noms des petites localités ont été supprimés. A notre grand regret nous avons décidé de ne pas inclure certains récits remarquables dont les auteurs, tel boulanger ou tel syndicaliste ouvrier très connus, auraient été facilement identifiables. Il reste que si ce volume vient entre les mains d'un familier d'un de nos auteurs de récits, l'identification sera aisée : pour la rendre impossible il aurait fallu dénaturer complètement le récit de vie. Nous prions le lecteur de s'en souvenir quand il envisagera de prêter son exemplaire.

• • •

Nous n'avons pas voulu réécrire les paroles prononcées. Il est possible que certains des auteurs qui se liront ici nous en tiennent rigueur. Nous avons encore en mémoire la réaction violente d'un ouvrier boulanger à qui nous avons montré la transcription dactylographiée de son entretien : "de quoi j'ai l'air avec toutes ces phrases de travers ? Vous me faites passer pour un imbécile ! Je ne veux plus avoir affaire à vous !". Nous n'avons pas su lui expliquer qu'il n'était pas le seul dans ce cas : **quel que soit le degré d'instruction**, personne et nous y compris ne parle selon les règles de la langue écrite (heureusement). L'un de nous a eu l'occasion d'enregistrer une discussion libre avec deux célèbres sociologues : quand ils ont relu la transcription de ce qu'ils avaient dit (ou essayé de dire), leur surprise horrifiée a été aussi grande que la colère de notre ouvrier-boulangier.

On sait que les "autobiographies au magnétophone" qui se multiplient depuis quelques années sont toutes **entièrement réécrites** par des spécialistes du genre. Par comparaison avec ce que l'on peut imaginer de leurs transcriptions initiales, sans doute littéralement illisibles sauf cas exceptionnel, il nous semble que nos artisans et ouvriers, qui ne s'embarrassent pas de phrases, ont réussi du premier coup à produire des textes relativement clairs. Notre travail ici s'est limité à un travail de montage, afin de restituer l'ordre chronologique. On trouvera plus de précisions sur ce travail dans le cours de ces deux volumes.

• • •

Il nous reste à remercier les institutions et les personnes qui nous ont aidés tout au long de cette enquête, et sans qui elle aurait été impossible. Parmi les institutions, nous remercions tout particulièrement les Syndicats Patronaux de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Parisienne et des Pyrénées-Atlantiques, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie, le Syndicat Ouvrier de la Boulangerie et Pâtisserie de la Région Parisienne (Confédération Générale du travail), et le Centre de Formation des Apprentis de la rue Ferrandi à Paris.

Les personnes qui nous ont témoigné leur confiance en acceptant de nous parler de leur expérience professionnelle sont nombreuses, mais c'est néanmoins à chacune d'entre elles personnellement que nous exprimons notre reconnaissance. Parmi celles qui nous ont le plus aidés dans notre recherche, nous tenons à mentionner ici (sans que cette liste, soit limitative) :

Mr et Mme ARGENTIN, Mr AZOULAY, Mr BAILLY, Mr BEDFERT, Mr DEROIDE, Mme ESPEL, Mr et Mme GORGE, Mr IDIART, Mr NOEL, dont nous tenons à saluer la mémoire, Mr RUAULT, Mr STORIONE et Mr WATTONE. Quant aux erreurs d'interprétation que nous aurions pu faire, nous en assumons seuls l'entière responsabilité.

Daniel BERTAUX et Isabelle BERTAUX-WIAME  
Sociologues au C.N.R.S.

Paris, mars 1980

## **LISTE DES ENTRETIENS ENREGISTRÉS**

On trouvera ci-après la liste des entretiens effectués, soit :

- 32 entretiens auprès d'artisans-boulangers ;
- 16 entretiens auprès de boulangères ;
- 3 entretiens auprès de femmes d'ouvriers-boulangers ;
- 19 entretiens auprès d'ouvriers-boulangers.

Outre les entretiens effectués dans le cadre du contrat, un certain nombre ont été effectués et transcrits bénévolement par Renée COLIN et Annie KOHN ; qu'elles en soient ici remerciées.

Le total des transcriptions avoisine 2000 pages.

Outre les entretiens mentionnés ci-après, nous avons enregistré également des entretiens avec :

- Deux marchands de fonds : Mr W.  
Mr S.
- Professeurs et animateurs du Centre de formation d'apprentis :
  - entretien de groupe
  - entretiens individuels.
- Apprentis :
  - entretiens de groupe auprès de deux classes
  - entretiens individuels.

## ARTISANS- BOULANGERS

Nom	Sigle	Année de naissance	Région d'origine	Profession du père ou de la mère	Nombre de pages transcrites
Mr Fe..	B1	1905	Somme	artisan boulanger	8
Mr HA..	B2	1906	Loiret	artisan boulanger	48
Mr SC..	B3	1906	banlieue parisienne	artisan boulanger	transcription partielle manuscrite
Mr COL..	B4	1908	Doubs	artisan boulanger	68
Mr F..	B5	1913	Paris	ouvrier boulanger puis artisan boulanger	26
Mr BE..	B6	1915	région parisienne	cultivateurs	4
Mr ARG..	B7	1917	Orne	ouvriers agricoles	44, Vol. I
Mr LA..	B8	1917	Béarn	artisan boulanger	tr. p. m.
Mr DE..	B9	1920	Charente	épicier forain	57, Vol. I
Mr LE..	B10	1921	région parisienne	artisan boulanger	tr. p. m.
Mr RU..	B11	1921	Sarthe	invalidé de guerre	76
Mr TH..	B12	1922	Paris	marchand de chaussures	56
Mr LAV..	B13	1923	Paris	artisan boulanger	tr. p. m.
Mr MON..	B14	1924	Beauce	cultivateurs	75
Mr AR..	B15	1925	Béarn	père décédé - couturière	32
Mr GU..	B16	1925	Paris	artisan plombier	tr. p. m.
Mr GRE..	B17	1926	Saône-et-Loire		tr. p. m.
Mr SE..	B18	1926	Paris		5
Mr BO..	B19	1926	Aisne	artisan boulanger	3
Mr BR..	B20	1928	Paris	artisan boulanger	tr. p. m.
Mr BED..	B21	1929	Bretagne	cultivateurs	61
Mr GO..	B22	1930	région parisienne	ouvrier boulanger	tr. p. m.
Mr GA..	B23	1930	Loire-Atlantique	artisan boulanger	156
Mr MA..	B24	1930	Normandie	cultivateurs	tr. p. m.
Mr MB..	B25	1932	Boulogne-Billancourt	ouvrier chez Renault	6
Mr A..	B26	1933	Cantal	restaurateurs	48
Mr HU..	B27	1935	Eure-et-Loir	cultivateurs	tr. p. m.
Mr HAR..	B28	1935	Béarn	maçon	24, Vol. I
Mr ID..	B29	1936	Pays basque	artisan boulanger	23, Vol. I
Mr VA..	B30	1937	Seine-et-Marne	artisan boulanger	24
Mr LO..	B31	1940	Paris	artisan boulanger	36
Mr BOV..	B32	1948	Lot-et-Garonne	cultivateurs	41

## BOULANGERES

Nom	Sigle	Année de naissance	Région d'origine	Profession du père ou de la mère	Nombre de pages transcrites
Mme B..	Be1	1902	Béarn	artisan boulanger	36
Mme F..	Be2	1913	Alsace	tailleur	16
Mme M..	Be3	1918	banlieue parisienne	père décédé - blanchisseuse	20
Mme ARG..	Be4	1919	Orne	contremaître	16, Vol. I
Mme RU..	Be5	1923	Paris	ouvrier boulanger	6
Mme AR..	Be6	1625	Béarn	cultivateurs	22
Mme MON.	Be7	1930	Beauce	ouvriers agricoles	tr. p. m.
Mme MA..	Be8	1932	Orne		tr. p. m.
Mme GO..	Be9	1931	banlieue parisienne	ouvrier	48
Mme GA..	Be10	1935	Loire-Atlantique	maçon épicière	68
Mme HAR..	Be11	1935	Béarn	cultivateurs	24
Mme A..	Be12	1936	Doubs	employé SNCF	47
Mme HU..	Be13	1937	Eure-et-Loir	ouvriers agricoles	tr. p. m.
Mme VA..	Be14	1939	Loiret	employé SNCF	40
Mme B..	Be15	1939	Sarthe	agriculteurs	3
Mme MB..	Be16	1940	Sarthe	ouvriers agricoles	8

## EPOUSES D'OUVRIERS-BOULANGERS

Nom	Sigle	Année de naissance	Région d'origine	Profession du père ou de la mère	Nombre de pages transcrites
Mme VY..	OBe17	1921	Paris	ouvrier	8
Mme V..	OBe18	1940	Vienne	(orpheline)	8
-vendeuse: Mme X..	Vendeuse 19	1945	Paris		36

## OUVRIERS-BOULANGERS

Nom	Sigle	Année de naissance	Région d'origine	Profession du père ou de la mère	Nombre de pages transcrites
Mr GU..	OB1	1900	Côte d'Or	peintre en bâtiment mère décédée	Transcription partielle manuscrite, Vol. II
Mr MO..	OB2	1904	Lorraine	ouvriers chapeliers	15
Mr GO..	OB3	1906	Corrèze	père décédé bonne	tr. p. m.
Mr MT..	OB4	1908			
Mr BA..	OB5	1909	Saône-et-Loire	ouvriers agricoles	56, tr.p.m., Vol. I & Vol. II
Mr BE..	OB6	1909	Eure-et-Loir	petit boulanger de campagne	15
Mr R..	OB7	1909	Allier	ouvrier maçon	26, Vol. I
Mr B..	OB8	1909	Marne	journaliste	11
Mr LE..	OB9	1912	Nord	père décédé - femme de ménage	tr. p. m., Vol. II
Mr VA..	OB10	1913	Saône-et-Loire	ouvriers	tr. p. m., Vol. II
Mr RO..	OB11	1913	Meuse	employé SNCF - couturière à domicile	15
Mr DA..	OB12	1914	région parisienne	cultivateurs	tr. p. m., Vol. II
Mr X..	OB13	1916	Paris		8
Mr N..	OB14	1916	Corrèze	sabotier -lavandière	16
Mr NOEL	OB15	1920	Algérie	pâtissier -petit artisan	37
Mr JA..	OB16	1921	Sarthe	cultivateurs	tr. p. m.
Mr AZ..	OB17	1923	Algérie		30
Mr X'.	OB18	1923	Oise	artisan menuisier	10
Mr MA..	OB19	1929	Oise	orphelin	52
Mr NO..	OB20				
Mr GA..	OB21	1930	Sud-Ouest (parents espagnols)	cultivateurs	tr. p. m.
Mr V..	OB22	1940	Vienne	chef cantonnier	33
Mr BO..	OB23	1943	Yonne	cheminot SNCF	36
Mr ED..	OB24	1945	Marne	ouvrier	32
Mr CHA..	OB25	1946	Loire	ouvrier métallurgiste	43
Mr X"	OB26	1950	Cantal	ouvrier boulanger	16
Mr MOR..	OB27	1948	région parisienne		tr. p. m.
Mr MAL..	OB28	1953	Yonne	ouvrier	tr. p. m.
Mr CO..	OB29	1953	Eure-et-Loir	cultivateurs	tr. p. m.
Mr LA..	OB30	1955	Pays basque	cultivateurs	3
Mr BA..	Ap31	1957	Cher	orphelin	37, Vol. I
Mr PI..	Ap32	1951	Haute-Loire	ouvrier, milieu rural	24, Vol. I
Mr JE..	Ap33	1951	Nièvre	cultivateurs	21, Vol. I
Mr AL..	Ap34				13
Mr HA..	Ap35	1957	région parisienne	ouvrier	tr. p. m.
Mr MAR..	Ap36	1958	région parisienne	gardiens d'immeubles	tr. p. m.

## INTRODUCTION

*"Pourquoi y a-t-il encore des boulangers en France ? Mais mon bon Monsieur, c'est une évidence : c'est parce que les Français aiment le bon pain !" (entendu cent fois)*

Le pain, le pain frais, le pain de fabrication artisanale, vendu sur place, le pain de boulanger en somme fait partie de notre univers quotidien. Cela nous paraît si naturel que nous en oublions à quel point est étrange l'existence, en plein milieu d'une des régions les plus industrialisées de la planète, de ce type de nourriture – de ce type de **marchandise**. Car enfin, il y a bien longtemps maintenant que les habitants de l'Amérique du Nord, de la Grande Bretagne, des pays scandinaves, des pays dits "socialistes", de la Hollande, de l'Allemagne, ne mangent plus de ce pain là.

Fini l'artisanat, dans tous ces pays. En France par contre, l'artisanat boulanger tient encore près de 90 % du marché du pain. Pourquoi ?

Est-ce un archaïsme destiné à disparaître, comme il le semble à première vue ? Pour le moment, cet "archaïsme" fait preuve de la plus grande vitalité, et il doit bien y avoir à cela des raisons structurelles qui reconstituent quotidiennement cette vitalité ; quand un archaïsme persiste c'est qu'il a des racines contemporaines.

Ces raisons structurelles, d'aucuns diront les comprendre : pour certaines productions qui demandent beaucoup de main d'œuvre, ce n'est pas selon eux l'usine mais l'exploitation familiale qui est fonctionnelle en milieu capitaliste ; car la surexploitation que ses membres s'imposent à eux-mêmes permet de produire à moindre prix que dans des rapports de production capitalistes.

Quant aux boulangers eux-mêmes, pour eux pas de problème : ils vous diront invariablement que si le pain en France est fabriqué par des artisans, c'est bien sûr parce que les Français aiment le bon pain.

Une question, trois réponses ; ce qui fait au moins deux de trop. Archaïque, la boulangerie artisanale ? Oui, par rapport à une définition de la modernité comme industrialisation à tout va ; mais c'est cette définition elle-même qui est en passe de devenir archaïque. Fonctionnels, les rapports de production artisanaux, pour la fabrication du pain ? Mais alors il faudrait expliquer pourquoi dans **toutes** les régions encore plus industrialisées ils ont sombré corps et biens, et sans rémission. Ou pourquoi les crémiers, ou les tailleurs, ont disparu ici.

Quant au goût des Français, de quel poids pèse-t-il ? Il est exact qu'en France, on apprécie la bonne nourriture ; mais ailleurs aussi sans doute, et cela n'a rien empêché. Peut-être les Français sont-ils plus acharnés que d'autres sur ce point ; après tout, les enquêtes comparatives de budgets – temps montrent que ce qui distingue les Français des autres peuples, c'est le temps passé à table. Alors que les Allemands de l'Est, à l'autre extrême (ou les Nord-Américains) picorent dans les pores de la

journée de travail, nous, nous travaillons entre les repas. Et nous dépensons plus pour la nourriture. Mais cela n'empêche pas les industriels de l'alimentation d'imposer leurs marchandises, vin trafiqué, lait écrémé, viande et volaille aux hormones. Les Français, ces champions de la bonne chère, peuvent bien maigrir en les consommant : cela n'y change rien.

Ainsi, les premières explications se révèlent trop sommaires. Mais poser la question du **pourquoi**, c'est peut-être aller trop vite en besogne ; il faudrait d'abord s'intéresser au **comment**. Quels sont au juste ces "rapports de production artisanaux" ? Quelle est leur histoire ? Quels modes de travail induisent-ils chez les boulangers, et quels modes de vie ? Quels sont les ennemis des artisans, ceux qui veulent les faire disparaître, et quels sont les éléments de ce rapport de forces ?

## CHAPITRE I : DONNEES STATISTIQUES

### *1 - LE NOMBRE GLOBAL DES BOULANGERIES ET PATISSERIES ET SON EVOLUTION RECENTE*

Combien y-a-t-il de boulangeries en France, et comment ce nombre a-t-il évolué depuis les années 50 ? A cette question simple en apparence, il est assez difficile de répondre.

On peut partir de deux chiffres : pour la France métropolitaine, l'INSEE dénombrait en 1954 59 878 "boulangeries et pâtisseries" ; au 1.1.1979, l'INSEE toujours en dénombrait 43 066.

Toutefois, conclure à la fermeture de  $59\ 878 - 43\ 066 = 16\ 812$  "boulangeries et pâtisseries" en vingt-cinq ans serait faux.

Les statistiques sociales ne sont simples qu'en apparence. Chaque dénombrement est le produit d'une série d'opérations complexes qui repose sur tout un **système**. Ce système, qui inclut à la fois l'appareil administratif réel effectuant les dénombrements, **et** les catégories statistiques utilisées, a ses propres biais, ou, pour être plus juste, son propre point de vue.

En l'occurrence, le chiffre donné pour le 31.12.1978, soit 43 066 boulangeries et pâtisseries, résulte de la mise en œuvre d'un **nouveau** système d'observation statistique, dit SIRENE. Ce système produit des résultats depuis plusieurs années, mais de l'avis même du statisticien interrogé, le chiffre de 1978 (31 décembre 1978) est le premier chiffre **fiable**.

Il y a dix ans, en 1970, l'INSEE donnait, comme effectif total des boulangeries et pâtisseries, le chiffre de 53 765 établissements (effectif tiré du fichier INSEE des établissements). Mais nous avons rencontré, à l'époque un haut représentant du syndicat patronal de la boulangerie-pâtisserie, qui nous avait dit que, du moins sur la région parisienne, l'INSEE mettait parfois plusieurs années à enregistrer les **fermetures définitives** (disparitions) des fonds de boulangerie et pâtisserie ; fermetures qui s'étaient multipliées à la fin des années 60. La diminution importante du nombre total des fonds dénombrés entre 1970 à 1978 ( $53\ 765 - 43\ 066 = 10\ 699$  fonds fermés, soit près de 20 % des fonds de 1970) est donc sans doute surestimée.

Ceci n'est qu'un exemple. Ce que nous voulons faire comprendre, c'est que tous les chiffres statistiques que nous allons citer dans la suite, bien qu'ils soient donnés à l'unité près, doivent être lus comme chiffres **approximatifs**. Nous ne sommes pas en mesure d'évaluer "l'écart au réel" de ces chiffres ; mais nous ne serions pas étonnés si cet écart se révélait être de 5 à 10 % des chiffres publiés (à l'exception des effectifs pour 1978 qui paraissent plus fiables).

Ceci n'a d'ailleurs qu'une importance relative pour ce qui nous occupe. Ce ne sont pas des effectifs globaux qui nous intéressent, mais des ordres de grandeur, des distributions (des "structures", par exemple la répartition en petits, moyens et gros fonds), et des évolutions historiques.

• • •

Revenons donc à la question du nombre de boulangeries et pâtisseries. L'INSEE distingue, à très juste titre, **quatre types d'établissements** selon la spécialité commerciale :

- les **boulangeries** (seules ou avec vente de confiserie),
- les **boulangeries-pâtisseries** (avec ou sans vente de confiserie),
- les **pâtisseries** (seules ou avec vente de confiserie, glaces ou plats cuisinés),
- les **boulangeries de détail associées à une autre activité**.

Cette nomenclature apparaît telle quelle dans les *Annuaire statistiques de la France* <sup>(2)</sup>.

Les distinctions qu'elle introduit sont pertinentes du point de vue "sociologique", ou pour mieux dire, du point de vue anthropologique. Expliquons-nous : très concrètement, ce n'est pas le même type d'homme que l'on trouve dans l'une ou l'autre de ces quatre catégories.

A la tête d'une boulangerie l'on trouvera un **boulangier**, ou exceptionnellement, la veuve d'un boulangier.

A la tête d'une pâtisserie, on trouvera un **pâtissier** (même remarque).

Du point de vue du métier, les deux types d'homme sont distincts : le boulangier a fait un apprentissage de boulangier ; en règle générale, il ne sait pas faire les gâteaux (à l'exception des plus simples). L'inverse est vrai pour le pâtissier : il n'a pas appris à faire le pain au cours de son apprentissage de pâtisserie.

Les **boulangeries-pâtisseries** peuvent être tenues soit par un boulangier, employant un ou plusieurs ouvriers pâtisseries pour la partie pâtisserie, soit par un pâtissier, employant un ou deux ouvriers boulangiers pour faire le pain. Les deux activités sont séparées : le travail de fabrication du pain se fait dans le **fournil**, avec un ensemble de machines et d'outils spécifiques. Le travail de fabrication des gâteaux se fait dans le **laboratoire**, également avec un ensemble de machines et d'outils spécifiques.

Ajoutons que ce que l'on appelle la **viennoiserie** (croissants, petits pains) fait partie du travail du **boulangier**.

Quant à la quatrième catégorie de la nomenclature, "boulangerie de détail associée à une autre activité", elle peut désigner des commerces qui seraient tenus par des non-artisans : par exemple un épicer ou un marchand de vins. Dans ce cas, le pain qui y est vendu est fabriqué ailleurs, chez la boulanger local (ou éventuellement, depuis quelques années, par une boulangerie semi-industrielle). Il se peut aussi que l'homme soit un boulangier qui ait peu à peu transformé sa boutique en épicerie,

---

<sup>2</sup> Exemple : *Annuaire Statistique de la France*, 1966, p. 340. L'édition de 1966 est particulièrement utile car elle est rétrospective. Dans la suite, on désignera ces Annuaire par le sigle *ASF*.

tout en continuant à faire le pain : mais nous tendons à penser que ce cas est plus rare (bien que nous l'ayons rencontré dans des villages).

Si de plus en plus de boulangeries font de la "revente" (confiserie, biscuits, pâtes, riz, voire conserves etc.), elles n'en conservent pas moins, au regard des statistiques, le statut de boulangeries.

Pour en revenir à ce que nous disions plus haut, l'INSEE a donc raison de distinguer ces quatre types d'établissements : car ce n'est pas seulement leur type d'activité commerciale qui les distingue, mais aussi le **type d'homme** lui les tient. Cette deuxième différence (qui est à l'origine de la première), comment la qualifier ? Le terme adéquat n'existe pas dans la langue : dire qu'il s'agit d'une différence "humaine" est bien trop vague ; et la qualifier de différence "démographique" serait étendre abusivement le sens d'un terme qui renvoie dans son acception usuelle à l'âge et au sexe. Il s'agit en toute rigueur d'une distinction par le **métier**, tel qu'il s'incarne en une personne à la suite d'un long apprentissage ; donc d'une différence dans la façon dont ces personnes ont été **produites** par leur expérience professionnelle. C'est pour désigner le processus jusqu'ici non conceptualisé, bien qu'immense, de **production** (différenciée) **d'énergie humaine** que nous avons proposé ailleurs le terme **d'anthroponomie** <sup>(3)</sup>.

Notre propos est d'étudier la boulangerie artisanale ; en toute rigueur, nous devrions donc exclure de notre étude statistique les pâtisseries, et celles des "boulangeries de détail associées à une autre activité" qui ne sont que des points de revente du pain. Cependant, plusieurs des séries statistiques publiées ne font pas la distinction ; ainsi les "effectifs de main d'œuvre employée en 1962" sont donnés pour la "boulangerie et pâtisserie" prise dans son ensemble, les quatre catégories étant confondues. Nous ferons la distinction chaque fois que cela est possible.

Ajoutons enfin qu'une cinquième et une sixième catégories sont ici absentes. Il s'agit, d'une part, des boulangeries industrielles ; d'autre part, des supermarchés à l'intérieur desquels s'effectue, entre autres, la vente de pain.

Comme il s'agit dans les deux cas d'établissements peu nombreux, leur absence ne modifie pas sensiblement les effectifs globaux. Bien entendu, leur rôle économique est beaucoup plus important que leur nombre.

• • •

Reprenons donc la question, décidément complexe, du nombre de "boulangeries" en France. Nous avons rassemblé sur un tableau les données statistiques que nous avons pu trouver dans les Annuaire de l'INSEE (tableau I-1).

Ce tableau est manifestement incomplet. <sup>(4)</sup>

---

<sup>3</sup> Daniel BERTAUX, *Destins personnels et structure de classe*, Presses Universitaires de France, 1977.

Le besoin d'un terme spécifique se fait de plus en plus visible à une époque où les problèmes de formation, de reconversion et de chômage prennent l'importance que l'on sait. Pour ne donner qu'un exemple, dans une récente étude publiée dans le journal *Le Monde* (Avril 1980) Gilbert Mathieu écrivait à peu près (je cite de mémoire) : "la conséquence humaine de la crise économique, c'est un million et demi de chômeurs". Il est évident que le terme "humain" est ici employé faute d'un terme plus adéquat.

<sup>4</sup> L'INSEE a publié récemment des chiffres beaucoup plus détaillés sur la **distribution** en France (c'est-à-dire le

**TABLEAU I-1- Evolution du nombre d'établissements, selon le type d'activité commerciale**

	1954	1958	1962		1966	1970	1974	1978		
Sources	I.N.S.E.E. Fichier des établissements ASF	I.N.S.E.E. Fichier des établissements ASF	I.N.S.E.E. Fichier des établissements, p. 209 ASF 1966	I.N.S.E.E. Fichier des établissements, ASF 1966, p. 340	I.N.S.E.E. Fichier des établissements, ASF 1968, p. 493	Recens de la définition	ASF 1974, p.449		Enquête Artisanat 1978 (publication 1980)	I.N.S.E.E. (pas publiée)
Boulangerie seule (1)				17 171 (30%)	13 188		9 921			
Boulangerie-pâtisserie (2)				26 442 (46%)	28 392		30 132			
Total (1)+(2)				43 613 (75%)	41 580		40 053	37 140	34 428	
Pâtisserie (3)				10 028 (17%)	9 876		9 987	6 672		
Total (1)+(2)+(3)	59 878	59 261		53 641	51 456		50 040			
Boulangerie associée à une autre activité (4)				4 109 (7%)	3 937		3 725			
Total (1)+(2)+(3)+(4)			59060 (dont boulangerie industrielle)	57 750 (100%)	55 393	54 084	53 765	43 812		43 066

Cependant, il permet de dégager deux types d'information : d'une part, sur l'évolution à long terme du nombre de "boulangeries et pâtisseries" en France, d'autre part, sur leur répartition dans les quatre catégories de la nomenclature mentionnée plus haut.

En 1962, la répartition des fonds selon la type d'activité commerciale était la suivante (au 31 décembre) :

- Boulangeries seules	17 171	(30 %)
- Boulangeries-pâtisseries	25 442	(46 %)
- Pâtisseries	10 028	(17 %)
- Boulangeries associées à une autre activité	4 109	(7 %)
		=100 %

On constate donc que les boulangeries et boulangeries-pâtisseries constituaient à elles seules les **trois quarts** des effectifs globaux (76 %).

Dans les années ultérieures, le nombre de boulangeries "seules ou avec confiserie", c'est-à-dire des boulangeries ne faisant pas la pâtisserie, diminuait rapidement :

#### **Boulangeries seules :**

1962	17 171	établissements.
1966	13 188	établissements (- 4 000)
1970	9 921	établissements (- 3 300)

Le nombre de **pâtisseries** restait constant : 10 000 établissements environ.

---

commerce) ; malheureusement, la boulangerie et la pâtisserie, qui ne sont pas simplement des commerces, ont été exclues de l'étude. On ne les retrouve pas pour autant dans les publications de l'INSEE sur les entreprises industrielles, puisqu'elles ne sont pas simplement cela, mais **aussi** des commerces.

Le nombre des "boulangeries associées à une autre activité", peu nombreuses de toute façon, diminuait lentement, passant de 4 100 à 3 700.

Par opposition à ces stagnations ou régressions, c'est la forme de la **boulangerie-pâtisserie** qui connaissait une augmentation :

**Boulangeries-pâtisseries :**

1962 :	26 442 établissements
1966 :	28 392 établissements (+ 2 000)
1970 :	30 132 établissements (+ 2 000)

Les boulangeries-pâtisseries constituaient déjà 45 % du total des quatre types de fonds en 1962 ; en 1970 elles en constituaient 56 %. Elles étaient devenues la forme majoritaire.

• • •

Pour ce qui est des **effectifs globaux**, leur évolution est la suivante :

**Boulangeries seules + boulangeries-pâtisseries + pâtisseries :**

1954:	59 373 établissements (au 31 décembre)
1958 :	59 261 établissements (au 31 décembre)
1962 :	53 641 établissements (au 31 décembre)
1966 :	51 456 établissements
1970 :	50 040 établissements.

**Toutes catégories (les trois précédentes, plus les "Boulangeries de détail associées à une autre activité") :**

1962 :	57 750 établissements,
1966 :	55 393 établissements,
1970 :	53 765 établissements,
1974 :	43 312 entreprises,
1978 :	43 066 établissements (après changement du système statistique)

La tendance est bien à la diminution globale. Cependant, cette diminution **n'est pas continue**.

Autant

que l'on puisse se fier aux chiffres publiés, il s'avère que :

- de 1954 à 1958, la diminution est faible : elle est de 600 fonds sur 60 000 (chiffres arrondis), soit 1 %,
- de 1958 à 1962, elle est beaucoup plus rapide : 5 500 fonds sur 60 000, soit presque **10%**. (Les intervalles entre observations étant systématiquement de quatre années, les comparaisons se font directement).

En 1962, il reste 53 641 boulangeries et/ou pâtisseries. A partir de cette date, nous rajouterons les "boulangeries de détail associées à une autre activité" (épiceries, marchands de vins et autres commerces vendant également du pain) aux trois premières catégories ; elles sont au nombre de 4 109 en 1962 ; le total des quatre catégories grimpe à 57 750 fonds et nous servira de nouvelle base de comparaison<sup>5</sup>.

De 1962 à 1966, la perte est de 2 400 fonds ( $57\,750 - 55\,393 = 2\,357$ ), soit 4 % en quatre ans.

De 1966 à 1970, la perte est de 1.600 fonds ( $55\,393 - 53\,765 = 1\,628$ ), soit de 3 % en quatre ans.

Jusque là, la diminution est sensible mais non catastrophique. Si elle continuait à ce rythme (c'est une supposition qui n'a aucun sens en tant que prévision, mais qui convertit en une durée, fictive mais concrète, un taux de diminution bien abstrait), la boulangerie et la pâtisserie artisanales en auraient encore pour un bon siècle.

La série comparative s'interrompt en tout état de cause avant 1978.

En effet, l'INSEE a changé son système de dénombrement au cours des années 70. Il était anciennement fondé sur le Fichier des Etablissements (lequel, on l'a vu, tardait à prendre en compte les fermetures définitives de commerces). Un nouveau système, bien entendu informatisé mais surtout, fondé sur un mode de recueil des informations statistiques différent, a été mis en place ; c'est le système SIRENE.

Ses premiers résultats **fiables**, de l'avis du statisticien que nous avons interrogé par téléphone, sont ceux pour l'année 1978 (31 décembre 1978) ; ils ne sont pas encore publiés, mais il a bien voulu nous les communiquer :

1978 : 43 066 établissements.

Il s'agit là, on le voit, d'une brusque diminution. **Si les chiffres de 1970 et de 1978 étaient comparables**, cette diminution serait de  $53\,765 - 43\,066 = 10\,700$  fonds en huit ans, soit un peu plus de 5 000 fonds en quatre ans, correspondant à un taux de diminution de **10 %** en quatre ans.

Mais selon toute vraisemblance, ces chiffres **ne sont pas** comparables ; car ceux de 1970 et des années précédentes étaient très probablement surévalués. Le taux de diminution n'est sans doute pas de 10 % pour quatre ans, mais plus proche de 5 % ; on le saura dans les prochaines années.

A l'heure où nous écrivons ces lignes, nous n'avons pu obtenir la répartition des 43 066 boulangeries et pâtisseries selon les quatre types d'activité commerciale de la nomenclature.

• • •

---

<sup>5</sup> Il est à noter que dans le même Annuaire Statistique d'où sont tirés ces chiffres (ASF 1966), un tableau différent, réalisé très probablement à partir d'une nomenclature différente sur le même fichier des Etablissements, donne un effectif sensiblement différent pour la "Boulangerie-pâtisserie", soit 59 060 établissements. Nous n'avons pu encore éclaircir tout à fait ce mystère. Mais nous avons vérifié que les effectifs donnés pour les années 1966 et 1970 se comparent, non pas à ce dernier chiffre, mais au chiffre de 57 750 : les nomenclatures utilisées dans les trois tableaux sont les mêmes.

Résumons cet essai d'évaluation du nombre global de boulangeries et pâtisseries, et son évolution. Leur nombre global, qui était d'environ 60 000 en 1954 (surestimation probable), est aujourd'hui d'environ 43 000. La tendance est nettement à la **diminution** ; cette diminution cependant n'est pas catastrophique, ou pas encore.

Elle porte surtout sur les boulangeries ne faisant que du pain, à l'exclusion de la pâtisserie.

Mais une étude des effectifs globaux ne peut suffire. D'autres séries statistiques existent, qui nous renseignent sur la structure interne de la branche selon la taille des établissements ; elles vont nous permettre de mettre en évidence le caractère très artisanal de la branche, ainsi que les catégories de taille qui sont le plus fragiles face à l'évolution générale.

## **2 - STRUCTURE DE LA BRANCHE, SELON LA TAILLE DES ETABLISSEMENTS.**

Quelle est la taille moyenne d'une boulangerie ? Un excellent indicateur de cette taille en est le nombre de salariés employés (ouvriers et vendeuses) : dans la suite, nous donnerons à la "taille" cette signification précise.

La répartition des établissements selon leur taille est connue de 1954 à 1978, avec un degré de détail variable ; nous avons regroupé tous les renseignements recueillis dans le tableau I-2 donné ci-après. Mais sa lecture nécessite une légère préparation.

La meilleure façon, sans doute, est de partir des données les plus récentes, celles données par le système SIRENE : elles concernent la répartition des 43 066 établissements de la "boulangerie et pâtisserie" selon le nombre de salariés qui y sont employés. Pour le 31 décembre 1978, les chiffres étaient les suivants :

0 salarié	15 299 établissements,
de 1 à 5 salariés	25 127 établissements,
de 6 à 9 salariés	1 985 établissements,
de 10 à 19 salariés	539 établissements,
de 20 à 49 salariés	104 établissements,
de 50 à 99 salariés	7 établissements,
de 100 à 109 salariés	3 établissements,
de 200 à 500 salariés	2 établissements,
 Total	 43 066 établissements.

Au-dessus de 20 salariés, on peut considérer qu'il s'agit d'une entreprise semi-industrielle ou industrielle. Au-dessus de 100 salariés, il s'agit, en tout état de cause, d'une entreprise industrielle.

Celles-ci semblent très peu nombreuses (5), ce qui apparaît en contradiction avec d'autres sources qui font état, pour le seul groupe Rank-Hovis, d'une vingtaine d'usines en France, implantées (ou rachetées) au cours des toutes dernières années ; auxquelles s'ajoutent les usines des groupes français.

Mais il suffit que les chiffres donnés par SIRENE aient exclu la boulangerie **industrielle**, répertoriée ailleurs, pour que la contradiction s'efface. Nous n'avons pas pu le vérifier, mais c'est hautement probable : quand l'INSEE effectue des enquêtes sur les activités **commerciales**, il exclut la partie industrielle.

Si l'effectif de très gros établissements est donc sujet à caution, par contre les effectifs des petits, moyens et gros établissements sont certainement très proches des effectifs réels **actuels**. Ce que ces

effectifs nous montrent, c'est le **caractère extraordinairement artisanal** de la branche. Plus de 40 000 fonds sur 43 000 emploient moins de six salariés ; et 15 000 d'entre eux n'en emploient **aucun** : ni ouvrier, ni vendeuse. Ce sont là des proportions considérables.

Qui plus est, en examinant les répartitions selon la taille pour les années précédentes (depuis 1954), on constate que si concentration il y a, elle est très lente puisqu'en 1962 déjà il n'y avait "que" 16 500 boulangeries n'employant aucun salarié ; et que la structure est encore plus artisanale qu'il n'y paraît, puisque dans la catégorie des "1 à 5 salariés", on comptait en 1962 32 000 fonds employant un ou deux salarié(e), contre 7 000 en employant trois, quatre ou cinq.

Le tableau I-2 rassemble les données statistiques sur la structure de la branche (par taille des établissements), données que nous avons recueillies dans divers Annuaire Statistiques. Nous avons calculé les pourcentages.

Un premier trait est inattendu : si le **nombre** des fonds n'employant aucun salarié a diminué de 1954 à 1978, passant de 13 100 à 15 300, par contre leur **proportion** du total des établissements a augmenté : elle passe de 30 % en 1954 à 35 % en 1978.

Ce résultat, s'il traduisait un phénomène réel, serait tout à fait étonnant. Cependant, il nous laisse un peu sceptiques (n'oublions pas que le système d'observation statistique a changé entre 1962 et 1978). Il nous laisse sceptiques, parce que sur le terrain, nous n'avons entendu et vu que des petits fonds, sans salarié, qui fermaient : c'est l'ancienne boulangerie de quartier à Paris, tenue par un couple de vieux, qui ferme définitivement à leur départ à la retraite ; c'est le boulanger de village que l'exode rural de la population conduit à plier bagages.

**Tableau I. 2 : Evolution de la structure de la branche, selon la taille des établissements.**

Année	1954	1958	1962			1966	1970	1974	1978
<b>Sources:</b>	I.N.S.E.E. (ASF) Fichier des établissements		I.N.S.E.E. (ASF 1974) Fichier des établissements	I.N.S.E.E. (ASF 1974) Fichier des établissements	I.N.S.E.E. (E 52) Enquête annulée d'entreprises dans le commerce	I.N.S.E.E. (SIRENE) Chiffres non encore publiés			
<b>Definition du champ</b>	(B+BP+P)	(B+BP+P)	(B+BP+P)	(B+BP+P+Bd=S)		S	S	S	
<b>0 salarié(-e)</b>	18066 (30%)	17150 (28%)	14954 (28%)	16614 (219%)	0 salarié(-e)	14406 (26%)		>12500	15299 (35%)
<b>1 à 2</b>	}41319 (30%)	33027 (56%)	29893 (58%)	31881 (55%)	1 à 2	28681 (52%)	Chiffres non comparables		25127 (58%)
<b>3-4-5</b>		7229 (12%)	6740 (12,5%)	7044 (12%)	3-4-5	942 (17%)			
<b>6-7</b>		905 (1,5%)	1081 (2%)	1121 (29%)	6 à 9	2092			
<b>8-9-10</b>		445 (0,7%)	558 (1%)	576 (1%)	10 à 19	592			
<b>11 à 20</b>		260	306	310	20 à 49	61			
<b>21 à 50</b>					50 à 99	4			
<b>51 à 100</b>		65	67	67	100 à 199/ 200	2			
<b>&gt; 100</b>					à 500				
<b>TOTAL des établissements</b>	59878 (100%)	59261	53641	57750		55393	53765	43812	43066

Abréviations utilisées:

ASF = Annuaire Statistique de la France

B= Boulangerie seule

BP= Boulangerie-Pâtisserie

P= Pâtisserie

Bd = Boulangerie de détail associée à une autre activité

S= B+BP+P+Bd

En fait, les chiffres comparables sont ceux de 1954, 1958 et 1962 (première ligne) : ils ne concernent que la boulangerie et/ou la pâtisserie, à l'exclusion de la boulangerie associée à une autre activité. Or, ils montrent une lente **diminution** des fonds sans salariés, en valeur absolue et en pourcentage :

1954 : 30 % de fonds sans salarié(e)  
 1958 : 29 %  
 1962 : 28 %

Comparables également sont les chiffres de 1962 et 1966 pour les quatre catégories confondues ; ils donnent ceci :

1962 : 28,7 %  
 1966 : 26,0 %

Il est impossible de se prononcer sur cette contradiction tant qu'il n'aura pas été procédé à une étude comparative approfondie de la façon dont les résultats statistiques ont été **produits** avant SIRENE et par SIRENE. Retenons en tout état de cause que le caractère **artisanal** de la boulangerie est établi, ainsi que sa permanence.

• • •

Plus de la moitié des fonds employent un ou deux salarié(e)s. Un salarié : ce peut être selon les cas, une vendeuse ou un ouvrier ; nous avons rencontré les deux types de cas sur le terrain. Deux salariés : c'est presque à coup sur une vendeuse et un ouvrier.

La proportion de ces fonds était de 55 % en 1958 et en 1962, de 52 % en 1966 ; c'est la forme majoritaire (Tableau I-2).

Pour 1978, nous n'avons que le nombre des fonds employant "de 1 à 5 salarié(e)s". Ils sont 25 127 ; soit **58 %** du total des 43 000 fonds.

En 1958 et en 1962, la proportion des fonds correspondant à cette définition, "de 1 à 5 salariés", était de **67 %** du total. Diminution ? En nombre absolu, certainement : on passe de 40 000 fonds "1 à 5" en 1958, à 36 700 en incluant la boulangerie associée à une autre activité ; et ces 39 000 sont devenus 25 000 seize ans plus tard, en 1978.

La diminution en pourcentage correspond probablement aussi à un processus réel, mais peut-être moins accentué qu'il n'y paraît, s'il se confirmait que le nombre des fonds n'employant aucun salarié en 1978 a été surévalué (ce qui entraînerait une sous-évaluation du nombre de fonds employant 1 et 2 personnes).

Un troisième phénomène apparaît sur le tableau I-2, c'est l'augmentation, en proportion et en nombres absolus, des gros fonds artisanaux et des établissements semi-industriels (employant plus de vingt ouvriers).

Les fonds employant de **6 à 10** ouvriers étaient au nombre de 1 350 en 1958, et de 1 649 en 1962 (+300). En 1978, ceux employant de **6 à 9** ouvriers étaient déjà au nombre de 1 985 ; en ajoutant le nombre (inconnu) de fonds employant 10 ouvriers, on dépasserait aisément 2 050 fonds.

De même, les fonds employant de **11 à 20** salariés étaient **260** en 1958, **306** en 1962 (+ 46) ; en 1978, on comptait 539 fonds employant de **10 à 19** salariés.

Les fonds semi-industriels, employant de 20 à 100 salariés, qui n'étaient que **65** en 1958, **67** en 1962, étaient au nombre de **111** en 1978.

Enfin, en 1978, on comptait 3 établissements employant entre 100 et 200 personnes, et 2 en employant plus de 200 (moins de 500). Selon toute vraisemblance, ces chiffres n'incluent pas les usines à pain, comptées comme entreprises **industrielles** tandis que les fonds de boulangerie et de pâtisserie sont comptés comme établissements **commerciaux**.

La tendance générale est donc au maintien de la structure **artisanale**, comprenant une forte majorité de petits et de très petits fonds ; mais au développement d'une couche de fonds moyens et gros, et à l'apparition d'établissements semi-industriels incluant une activité commerciale. Ces deux dernières catégories sont en augmentation mais elles sont encore peu nombreuses.

• • •

Ce qui se développe également, d'après des renseignements verbaux obtenus au cours de notre enquête de terrain à Paris, ce sont les **dépôts froids**. Il s'agit là de points de **vente** dans lesquels le pain est amené en camionnette depuis le point de fabrication, dit "point chaud", qui peut être soit une autre boulangerie artisanale, soit une petite usine fabriquant du pain de type artisanal (cas de Poilâne par exemple).

Un boulanger qui s'agrandit peut ainsi racheter les petites boulangeries voisines, fermer leur fournil et les approvisionner depuis son fonds principal. Cette solution est encouragée, en région parisienne, par le syndicat patronal.

D'un point de vue commercial, il est préférable de laisser les clients dans l'ignorance que le pain qu'ils achètent dans l'une ou l'autre de ces anciennes boulangeries transformées en dépôt froid ne provient pas de l'arrière boutique. En effet, à partir du moment où le lien direct entre la fabrication et la vente est rompu, le caractère spécifiquement artisanal de la boulangerie ou de la pâtisserie est rompu aux yeux de la clientèle ; il faut bien reconnaître qu'elle n'a pas tout à fait tort, puisque rien n'empêche dès lors d'approvisionner ces points de vente à partir d'une usine à pain.

En 1966, ce mode de fonctionnement était encore très peu répandu. Le recensement de la distribution effectué pour cette année par l'INSEE indique que, sur 53 597 entreprises commerciales de boulangerie et pâtisserie, 644 seulement étaient à établissements multiples, soit à peine 1 %. Il est vraisemblable que cette proportion a augmenté depuis.

La formule de l'entreprise à établissements multiples permet en effet de conserver la façade artisanale de la boulangerie et pâtisserie françaises, tout en trouvant une solution à la raréfaction de la main d'œuvre qualifiée **et surtout** à la raréfaction des candidats solvables au statut d'artisan boulanger ou pâtissier.

La formule de l'entreprise à multiples établissements (qui se limitent à deux ou trois, dans la plupart des cas) constitue un type original de concentration du capital : c'est une concentration "par le bas" et non par le haut. Elle rappelle les formes les plus primitives de concurrence commerciale de type capitalistique, dans lesquelles le concurrent situé de l'autre côté de la rue, une fois mis en faillite, était racheté par son vainqueur. Toutefois, d'après notre enquête de terrain, ce ne sont pas des faillites à proprement parler qui sont le plus souvent à l'origine de la multiplication des dépôts froids, mais un autre phénomène : la difficulté, pour les boulangers désireux de se retirer, de trouver acquéreur pour leur fonds. Cela fait baisser le prix des fonds et il devient rentable pour un concurrent local de racheter ce fonds et de le transformer en dépôt froid, manœuvre qui comporte un intérêt supplémentaire, celui de supprimer l'éventualité d'un jeune concurrent aux dents longues s'installant dans le fonds mis en vente.

### 3 - STRUCTURE FINE DE LA BRANCHE

Elle s'obtient en croisant deux types de caractéristiques : le type d'activité commerciale, et la taille des établissements.

Nous n'avons trouvé les chiffres correspondants que pour 1962 et 1966. Compte tenu des modifications importantes survenues depuis, les proportions de 1962 et 1966 ne peuvent être transposées telles quelles pour 1980. Leur calcul a donc surtout un intérêt historique.

Voici les données, reproduites des *Annuaire Statistiques de la France*, années 1966, p. 340 (pour les chiffres de 1962) et 1968, p. 493 (pour les chiffres de 1966) :

#### Etablissements commerciaux suivant leur activité et le nombre de salariés employés

Source: I.N.S.E.E. (fichier des établissements). Année 1962.

Numero de nomenclature	Activité économique	Nombre total d'établissements	Nombre de salariés employés								
			0	1 et 2	3 à 5	6 et 7	8 à 10	11 à 20	21 à 30	31 à 40	41 et plus
411	Boulangerie (seule ou avec vente de confiserie)	17 171	5 539	10 014	1 430	115	39	19	7	1	-
412	Boulangerie-pâtisserie (avec ou sans confiserie)	26 442	5 619	15 618	3 964	623	358	169	10	3	1
413	Pâtisserie (seule ou avec vente de confiserie gâteaux ou plats cuisinés)	10 028	3 800	4 256	1 346	293	161	118	30	4	1
414	Boulangerie de détail associée à une autre activité	4 109	1 660	2 088	304	31	18	4	3	-	-

#### Etablissements commerciaux en 1966 d'après leur activité et le nombre de salariés employés

Source: I.N.S.E.E. (fichier des établissements).

Numero de nomenclature	Activité économique	Nombre total d'établissements	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS AVANT... SALAIRES									
			0	1 et 2	3 à 5	6 à 9	10 à 19	20 à 49	50 à 99	100 à 199	200 et	
411	Boulangerie	13 188	4 175	7 378	1 443	154	28	2	0	0	0	8
412	Boulangerie-pâtisserie	28 492	5 142	15 353	5 806	1 351	728	23	1	0	0	88
413	Pâtisserie	9 878	3 321	3 829	1 917	531	223	34	3	2	0	18
414	Boulangerie de détail associée à une autre activité	3 937	1 467	2 021	375	56	15	2	0	0	0	1

Pour faire apparaître la structure fine, il faut calculer les pourcentages en ligne. Nous l'avons fait pour l'année 1966 :

#### TABLEAU I-3 bis

#### REPARTITION DES ETABLISSEMENTS SELON LE TYPE D'ACTIVITE COMMERCIALE ET LA TAILLE – ANNEE 1966. (en pourcentages)

	0	1 et 2	3 à 5	6 à 9	10 à 19	20 à 49	50	Total
Boulangerie	31	56	11	1,2	0,2	-	-	100 (13 181)
Boulangerie-pâtisserie	19	54	20	4,7	1,1	-	-	100 (28 392)
Pâtisserie	34	40	18	5,3	2,2	0,3	-	100 (9 876)
Boulangerie associée à une autre activité	37	51	9	1,4	0,3	-	-	100 (3 937)

Ce tableau fait apparaître :

- La similarité de structure entre la boulangerie seule et la boulangerie associée à une autre activité : près de 90 % des fonds y emploient zéro, un ou deux salarié(e)s ;
- la proximité de structure entre la pâtisserie seule et la boulangerie seule ; mais ceci recouvre des réalités économiques différentes (la pâtisserie est plus rentable) qui se reflètent dans le surnombre de pâtisseries importantes (6 à 9 employés) ;
- enfin, la structure différente de la boulangerie-pâtisserie : celles qui n'emploient pas de salarié(e) sont en proportion moindre, comme on pouvait s'y attendre (elles nécessitent en général l'embauche d'un ouvrier possédant la qualification complémentaire de celle de l'artisan). On en trouve de toutes les tailles ; d'entre elles (5 %) emploient plus de 10 salariés.

#### **4 - NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT DANS LA BRANCHE**

Deux catégories sont à distinguer d'emblée : les propriétaires et les salariés.

Le nombre des artisans correspond à celui des établissements ; il faut doubler ce nombre pour tenir compte du travail des épouses qui tiennent la boutique. On arrive donc à une première estimation de 110 000 personnes employées à leur compte dans les années 60, de 85 000 à l'heure actuelle. Le nombre des salariés, ouvriers et vendeuses peut être déduit de diverses sources statistiques qui ne se recoupent que partiellement.

Selon l'INSEE, la branche employait en 1974, 94 000 salariés (boulangerie industrielle exclue) ; ce nombre était stable depuis 1970 au moins. Quelle proportion de ce total désigne les ouvriers et quelle proportion les vendeuses ? C'est ce que nous allons essayer de déterminer.

• • •

Deux chercheurs de l'I.N.E.D., d'HUGHES et PESLIER, ont effectué un remarquable travail de réanalyse des données du recensement de 1962 portant sur les métiers artisanaux<sup>6</sup>. En fait, les boulangères et les vendeuses n'apparaissent pas dans leurs tableaux ; par contre, les effectifs des ouvriers et apprentis boulangers d'une part, des artisans et aides familiaux d'autre part, sont donnés avec précision :

##### **Recensement de la population, 1962**

Patrons et aides familiaux :	58 500 hommes 4 600 femmes,
Ouvriers et apprentis :	80 000 hommes, 3 700 femmes.

Manifestement, les boulangères et pâtisseries ont été omises du décompte qui se concentrait sur un dénombrement des personnes qualifiées (artisans ou ouvriers). Il est probable que les 4 600 femmes qui sont comptées comme patronnes ou aides familiales sont, au moins pour partie, des boulangères veuves, donc chefs d'établissement. L'INSEE ayant par ailleurs dénombré cette année-là 57 750 boulangeries et pâtisseries, on voit que sur 65 000 "patrons et aides familiaux" des deux sexes, la grande majorité sont en fait des artisans; il y a peu d'aides familiaux (ceux-ci correspondant probablement ici aux cas de la fille qui travaille régulièrement à la boutique, du fils qui travaille au fournil, parfois de la mère qui tient la boutique pour son fils).

Cette même étude de l'I.N.E.D. montre, par ailleurs, que 80 000 ouvriers et apprentis de sexe masculin de la branche avaient été recensés en 1962. Les chercheurs de l'I.N.E.D. apportent une précision intéressante sur leur niveau de qualification :

<sup>6</sup> Philippe d'HUGHES et Michel PESLIER : *Les Professions*. Cahier de l'I.N.E.D., n°51, Presses Universitaires de France, 1969.

Ouvriers "spécialisés" (sans qualification) :	11 000 hommes 3500 femmes
Ouvriers qualifiés :	70 000 hommes

Les O.S. sont probablement ceux qui travaillent dans les usines à pain ; il s'agit d'un recensement de la **population** qui ne les excluerait pas à priori. Ils ne constituaient à l'époque qu'une fraction minime de l'effectif total.

Quant aux vendeuses, elles sont manifestement exclues de ces décomptes.

• • •

L'INSEE donne la répartition des salariés de la boulangerie-pâtisserie selon la taille des établissements qui les emploient, en 1962 (ASF 1966, p. 209).

Salariés (ouvriers + vendeuses ?) : 114 121 personnes pour 59 060 établissements.  
En examinant la structure de ces effectifs par taille d'établissement, il devient clair que la boulangerie industrielle a été incluse ; ce qui n'est pas le cas lorsque l'INSEE donne la répartition des boulangeries et pâtisseries par taille d'établissement (nos tableaux précédents).

En effet, les 114 000 salariés se répartissent ainsi :

Nombre de salariés travaillant dans des fonds employant :

Zéro salarié :	zéro (16 905 établissements)
1 et 2 salariés :	41 858 salariés
3 à 5 salariés :	25 777 salariés
6 à 10 salariés :	13 471 salariés
11 à 20 salariés :	6 061 salariés
21 à 50 salariés :	5 743 salariés
51 à 100 salariés :	3 762 salariés
101 à 200 salariés :	5 561 salariés
201 à 500 salariés :	6 333 salariés
501 à 1000 salariés :	5 555 salariés
au-delà de 1000 :	zéro
Total des salariés :	114 121

Nombre d'établissements employant des salariés : 42 165 établissements

Total des établissements : 59 060

Ces résultats ont l'intérêt de rendre visible la partie industrielle de la branche, sur laquelle les statistiques publiées sont rares. On voit qu'en 1962, environ 17 000 ouvriers travaillaient dans des entreprises industrielles de boulangerie ou de pâtisserie employant entre 100 et 1000 personnes.

Nous n'avons malheureusement pas retrouvé, dans les Annuaires de l'INSEE plus récents, des tableaux tirés des recensements ultérieurs (1968, 1974) qui auraient permis une analyse de tendance. Les seuls tableaux publiés par la suite excluent manifestement la partie industrielle de la branche, dont les effectifs sont fondus par ailleurs dans un ensemble dénommé "Industries agricoles et alimentaires", pour nous inutilisable.

Rapprochons les "effectifs globaux" cités par l'INED et l'INSEE :

INED (d'après recensement de la population) :

70 000 ouvriers qualifiés,  
11.000 O.S. hommes,  
3 500 O.S. femmes.

INSEE (ASF 1966, p. 209) :

14 121 salariés pour 59 060 établissements.

On peut en déduire le nombre approximatif des **vendeuses**, dont nous n'avons trouvé nulle part trace de décompte : c'est la différence entre les 114 000 salariés décomptés par l'INSEE et les 84 000 ouvriers décomptés la même année par le recensement de la population. Il vient **30 000 vendeuses**.

Ce chiffre nous paraît vraisemblable. En effet, d'après le syndicat ouvrier de la boulangerie et pâtisserie, pour la région parisienne (CGT), les vendeuses représentent "au moins 40 %" des effectifs salariés.

Il y aurait donc eu, en 1962, dans la boulangerie et la pâtisserie (formes industrielles **exclus**), environ **65 000 ouvriers et 30 000 vendeuses**.

• • •

En 1967, l'INSEE a effectué un recensement de la totalité de l'**appareil de distribution** en France ; les renseignements recueillis (dont le chiffre d'affaire déclaré) portaient sur l'année précédente, 1966<sup>7</sup>.

Selon cette source, les boulangeries et pâtisseries employaient, en octobre 1966, **182 000 personnes**, salariés ou indépendants.

Par ailleurs, cette même enquête avait comptabilisé 54 047 établissements effectuant la vente. On peut estimer que dans la grande majorité des cas, ces établissements étaient tenus par un couple ; certains des plus petits étant tenus par un veuf ou une veuve. Si l'on estime à environ 90 000 le nombre des indépendants, hommes et femmes, dans les 182 000 personnes employées, il reste environ 90 000 salariés, ouvriers et vendeuses.

Ce dernier chiffre recoupe ceux trouvés dans les années ultérieures à partir des déclarations de l'UNEDIC, et publiés par l'INSEE : il s'agit des **effectifs de salariés** employés par chacune des

<sup>7</sup> *Recensement de la distribution. Année 1966*. Collections de l'INSEE, 1972. et: "Les structures du commerce de détail, d'après le recensement de la distribution", *Economie et Statistique*, n° 23, mai 1971, pp. 31-41.

quatre catégories d'activité **commerciale** (boulangerie, pâtisserie, etc.), année par année, de 1970 à 1974.

Les chiffres sont les suivants (tableau I-4<sup>8</sup>) :

Source: U.N.E.D.I.C

Numero de nomenclature (1)	Activité économique	Nombre de salariés au 31 décembre				
		1970	1971	1972	1973	1974
<b>41</b>	<b>BOULANGERIE-PÂTISSERIE (sauf boulangerie industrielle)</b>	93 643	94 078	94 947	94 629	93 725
411	Boulangerie	12 718	12 402	11 959	11 930	11 257
412	Boulangerie associée à la pâtisserie	58 096	58 600	59 548	59 320	59 441
413	Pâtisserie	19 087	19 573	20 105	20 072	19 740
416	Boulangerie de détail associée à une autre activité	3 742	3 503	3 335	3 307	3 287

Ce qui frappe d'abord, c'est la **constance** du nombre de salariés (ouvriers et vendeuses) de 1970 à 1974 : ils/elles étaient 93 643 en 1970, et presque exactement autant en 1974 (à 82 près, ce qui n'a aucun sens vu le degré de précision).

D'une année sur l'autre, les variations d'effectifs globaux sont si faibles (1 % au maximum) qu'elles n'ont guère de signification. Tout au plus note-t-on, sous toutes réserves, une augmentation de 1970 à 1971 (+435 salariés, soit 0,5 % des effectifs globaux) ; à nouveau une augmentation de 1971 à 1972 (+869 salariés) ; puis une décroissance de 1972 à 1973 (-318), et de 1973 à 1974 (-904, soit -1 %).

Cette stabilité ne recouvre pas un transfert de l'artisanat vers l'industrie, puisque la boulangerie industrielle a été **exclue** de ce tableau, vu la définition du champ (appareil de **distribution**).

En analysant le tableau ligne par ligne, on constate que cette stabilité globale recouvre quelques échanges. Le nombre de salarié(e)s employés par des "boulangeries seules" a diminué, ce à quoi on pouvait s'attendre (il s'agit d'une forme très artisanale et de type plutôt archaïque), il est passé de 12 700 à 11 250 personnes (1 450 emplois en moins, soit une diminution de -11 % en cinq ans). Ceci correspond très probablement à la **fermeture** d'un certain nombre d'établissements de ce type (et non à une diminution de leur taille moyenne, déjà réduite) et/ou à leur transformation en boulangerie-pâtisserie.

En effet, le nombre de salarié(e)s employés par les boulangeries-pâtisseries a augmenté : il est passé de 58 100 à 59 450, soit 1 350 emplois offerts en plus, qui compensent les emplois disparus dans les "boulangeries seules".

On note aussi que les effectifs de salarié(e)s employés par les pâtisseries augmentent un peu (de 19 100 à 19 750 = 650 emplois, soit +3,5 % en cinq ans) ; et que les emplois offerts par les "boulangeries de détail associées à une autre activité" sont en diminution constante (de 3 750 à 3 300 emplois, soit -12 % en cinq ans).

C'est en fait entre 1970 et 1972 que les changements (mineurs) ont eu lieu, la situation s'étant stabilisée de 1972 à 1974.

La traduction en pourcentages du tableau IV-1 permet de mieux visualiser la part d'**emplois** salariés

<sup>8</sup> Le tableau est reproduit directement de *l'Annuaire Statistique de la France*, 1976, p. 514.

que contient chaque type d'activité commerciale ; surtout, par comparaison avec le nombre d'**établissements**, elle permet de se rendre compte que la **taille moyenne** des établissements n'est pas la même pour chacun des quatre types.

TABLEAU I- 4 bis

**Proportion de salaires employés dans chacun des types**

	1970	1971	1972	1973	1974
Boulangerie	13,6 %		12,6 %		12,0 %
Boulangerie-pâtisserie	62,0		62,7		63,4
Pâtisserie	20,4		21,2		21,1
Boulangerie associée à une autre activité	4,0		3,5		3,5
<b>Total</b>	100 (93 643)		100 (94 947)		100 (93 725)

Ces proportions sont stables après 1972. On voit que les boulangeries pâtisseries emploient à elles seules les deux tiers des salarié(e)s, ouvriers et vendeuses ; avec les boulangeries seules, elles en emploient les trois quarts.

La comparaison de ces chiffres aux nombres d'**établissements** est très instructive. Nous avons déjà étudié ces derniers (voir tableau I-1). Pour 1970, les proportions des nombres d'établissements sont les suivantes : 18 % des établissements sont des boulangeries seules, elles n'emploient que 12 % des salarié(e)s. 56 % des établissements sont des boulangeries-pâtisseries, mais elles emploient 62 % des salarié(e)s. 17 % des établissements sont des pâtisseries, et elles emploient 18 % des salarié(e)s. Enfin 7% des établissements sont des boulangeries associées à une autre activité ; elles n'emploient que 4 % des salarié(e)s. Il est facile d'imaginer ce qui produit ces différences ; les boulangeries seules et les boulangeries associées à une autre activité, sont **des fonds de très petite taille**, qui souvent n'emploient **aucun** salarié (on le verra plus précisément dans la suite). Par contre les boulangeries-pâtisseries existent en quelque sorte dans toutes les tailles.

• • •

Le système a été transformé en 1974 ; c'est pourquoi les chiffres postérieurs à 1974 ne sont pas comparables aux chiffres antérieurs.

De plus, il semble qu'il faille quelques années de rôtage pour qu'un système statistique donne des résultats fiables.

C'est pourquoi les chiffres que nous donnons ci-après, et qui sont tirés de *l'Annuaire Statistique de la France*, 1979 (p. 606), doivent être considérés avec prudence.

On remarquera qu'ils indiquent une **croissance régulière les effectifs de salariés** pour la boulangerie-pâtisserie artisanale (et semi-industrielle). La boulangerie industrielle, explicitement exclue, ne peut être à l'origine de cette croissance.

### Nombre de salariés des établissements de commerce, situation au 31 décembre

Numero de nomenclature (1)	Activité économique	Unité: salarié		
		1975	p 1976	p 1977
38	<b>BOULANGERIE-PÂTISSERIE (sauf boulangerie industrielle)</b>	99 140	104 163	108 342
3840	Boulangerie-Pâtisserie	76 403	79 893	82 932
3850	Pâtisserie	20 699	22 048	23 120

• • •

Les résultats statistiques les plus récents que nous ayons pu trouver ont été publiés dans un document officiel du Département Entreprises de l'INSEE (*Enquête Artisanat 1978, Premiers Résultats*, Mars 1980). Ils ne concernent que la Boulangerie et la Boulangerie-Pâtisserie, à l'exclusion de la Pâtisserie. Ils ne sont donc pas comparables à ceux que nous venons de citer.

Ils donnent, pour **1978** :

- Nombre de boulangeries : 34 428 entreprises artisanales
- Nombre total les personnes occupées (indépendants et salariés) : 145 321 personnes

La ventilation par taille des entreprises est la suivante :

#### Principales variables selon l'activité et la taille IV. 4,2 : APRM Boulangerie, boulangerie-pâtisserie

	Nombre des personnes occupées	Chiffre d'affaires toutes taxes (10 <sup>3</sup> F)	Investissom. Bruts financés (10 <sup>3</sup> F)	Nombre d'entreprises
0 salaire	27 060	3 749 140	145 639	12 707
1 salaire	29 875	3 552 759	154 959	8 512
2 salaires	24 567	2 952 479	116 840	5 419
3 salaires	15 375	1 745 885	68 848	2 710
4-5 salaires	21 327	2 646 678	111 661	2 949
6-10 salaires	18 362	2 255 581	74 928	1 741
> 10 salaires	8 867	1 210 884	51 665	390
Total	145 431	18 113 406	724 540	34 428

## 5 - CHIFFRES D'AFFAIRES ET VALEUR DES FONDS

Les renseignements statistiques sur les chiffres d'affaires sont, on s'en doute, sujets à caution. Nous ne nous y attarderons pas, ce n'est pas notre objet principal. Cependant, un trait inattendu se dégage de l'examen des chiffres publiés.

Selon le recensement de la distribution effectué par l'INSEE pour l'année 1966 (*Economie et Statistiques* n° 23, mai 1971), 98,5 % des boulangeries et pâtisseries avaient déclaré pour 1966 un chiffre d'affaires inférieur à 500 000 F (50 millions d'anciens francs) ; tel était également le cas des boucheries et charcuteries.

Ces deux types de commerces, de nombres voisins (60 000 commerces de détail de viandes pour 54 000 boulangeries et pâtisseries en 1966) se répartissaient ainsi, selon le chiffre d'affaires :

Moins de 10 000 F/an en 1966 :

4,1 % des boulangeries-pâtisseries (BP)

1,2 % des commerces de détail de viande (CDV)

De 10 000 F à 25 000 F en 1966 :

8,2 % des BP

3,3 % des CDV

De 25 000 F à 50 000 F :

11,5 % des BP

4,0 % des CDV

De 50 000 F à 125 000 F :

**38,6** % des BP

17,4 % des CDV

De 125 000 F à 250 000 F :

**27,2** % des BP

**36,2** % des CDV

De 250 000 F à 500.000 F (1966) :

8,9 % des BP

**29,2** % des CDV

Selon ces chiffres, il apparaîtrait que :

- le chiffre d'affaires **moyen** des boulangeries et pâtisseries n'est pas très élevé, et le revenu **moyen** qu'il implique pour les couples de boulangers ou de pâtisseries n'est donc pas très élevé non plus,

- ce chiffre d'affaires moyen est sensiblement inférieur à celui des boucheries, charcuteries et autres commerces de détail de viande, qui sont réputés être sources d'excellents revenus pour leurs propriétaires.

Si, par contre, on examine des statistiques portant sur les **prix de cessions** des fonds de commerce, on arrive à un résultat **inverse** (source : *Annuaire Statistiques de la France*) : ainsi, de 1960 à 1971 (ASF, années 1966 à 1974), le prix moyen de cession des fonds des boulangeries-pâtisseries et des pâtisseries seules est supérieur (de 50 % environ) au prix de cession des fonds de commerces de détail de viande. Il y a là un résultat surprenant.

#### Prix de cession comparés :

- en 1960	Boulangerie seule :	26 570 F (603 cessions)
	Boulangerie-pâtisserie :	52 730 F (1 938 cessions)
	Pâtisserie :	40 860 F (362 cessions)
	Commerces de détail des viandes :	34 940 F (2 714 cessions)
- en 1970	Boulangerie seule :	64 125 F (413 cessions)
	Boulangerie-pâtisserie :	117 708 F (910 cessions)
	Pâtisserie :	86 739 F (211 cessions)
	Commerce de détail des viandes :	69 133 F (1 585 cessions)

Comment interpréter ce résultat ? Certes, les prix de cessions (réels) reflètent non seulement le chiffre d'affaires, mais aussi et surtout les bénéfices escomptés sur les années à venir. Mais cela ne fait qu'aggraver notre perplexité. Car on tend à penser que les bénéfices sont, relativement au chiffre d'affaires, plus élevés pour les commerces de détail de viande (où les prix sont libres) que pour les boulangeries (où ils étaient taxés jusqu'en 1978). Or, les prix de cession déclarés donnent le résultat inverse. L'explication qui nous paraît la plus vraisemblable est la suivante :

- les chiffres d'affaires sont sous-déclarés dans les deux secteurs, mais plus encore pour des commerces de viande que pour les boulangeries (surtout) et pâtisseries ;
- les profits le sont également,
- les prix de cession officiels, tels qu'ils sont inscrits dans la transaction juridique, sont largement inférieurs aux prix **réels** de cession (pour des raisons évidentes d'évasion fiscale) ;
- cependant, cette sous-déclaration des prix de cession est **beaucoup plus forte** pour les commerces de viandes que pour les boulangeries-pâtisseries.

Il ne faut pas oublier, en effet, que ces dernières ont été très étroitement surveillées jusqu'en 1978 : non seulement le prix du pain était taxé, mais les quantités de farine traitées étaient connues des inspecteurs du fisc avec la plus grande exactitude. Ce n'est que dans la partie "revente" (confiserie etc.) et dans la pâtisserie que des bénéfices invisibles pouvaient être dégagés.

En tout état de cause, ces prix de cession moyens nous paraissent ridiculement bas par rapport aux prix de vente ou de rachat des fonds que nous avons entendu citer au cours de l'enquête de terrain (compte tenu de l'évolution des prix par l'inflation).

L'un des mérites de ces statistiques officielles est néanmoins de montrer qu'en moyenne, une boulangerie seule se vend à **la moitié** du prix d'une boulangerie-pâtisserie, ce qui correspond à nos observations directes.

## 6 - STRUCTURE PAR AGE

La structure par âge de la population travaillant dans la boulangerie et la pâtisserie est **tout à fait particulière**.

Ici aussi, il faut remonter à 1962 pour en avoir une image précise, grâce au travail effectué par d'HUGHES et PESLIER sur le recensement.

Ces chercheurs écrivent :

*"La structure par âge des boulangers-pâtisseries étant la même que celle des bouchers-charcutiers, il a été procédé à une analyse démographique commune pour les deux groupes qui, ensemble, représentent environ 70 % des effectifs des métiers d'alimentation" (op. cit. p. 165).*

Cette analyse se présente sous la forme d'une pyramide démographique que nous reproduisons ci-après (figure 1). On remarquera, par comparaison avec la structure d'âge de la population ouvrière et artisanale dans son ensemble (figurée en grisé) **l'énorme proportion de jeunes de 15 à 19 ans.**<sup>9</sup>

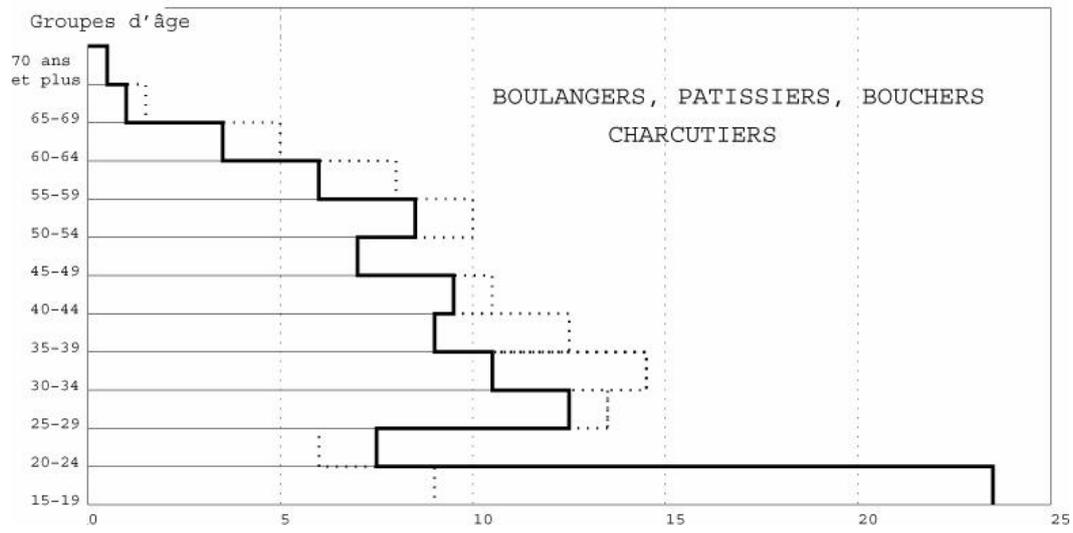
Il s'agit, pour les 15–19 ans, d'apprentis (15 à 18 ans) et de jeunes ouvriers. Dans la population ouvrière et artisanale globale, tous métiers confondus (environ sept millions et demi d'hommes), cette tranche d'âge fait 9 % des effectifs, mais dans la boulangerie et la pâtisserie, elle en constitue 24 % ! "C'est la proportion la plus élevée rencontrée dans ce groupe d'âges", écrivent d'HUGHES et l'PESLIER.

Que signifie ce phénomène ? Nous le verrons mieux lorsque l'enquête de terrain en décrira les composantes. Mais ce qui apparaît déjà avec force, c'est **l'abandon du métier** entre vingt et trente ans qui caractérise une masse de jeunes ouvriers.

Certes, la pyramide mélange ouvriers et artisans; il aurait été encore plus démonstratif de disposer des deux pyramides séparées, celle des apprentis et ouvriers d'une part, celle des artisans de l'autre. Cependant, l'interprétation est facile : il ne se trouve aucun artisan parmi les 24 % de jeunes de 15 à 19 ans (effectifs réels :  $0,24 \times 138\,000 = 33\,000$  apprentis et "commis" de moins de vingt ans). Les artisans constituent par contre une proportion, inconnue mais non nulle, des hommes âgés de vingt à trente ans : il est donc d'autant plus évident que beaucoup de jeunes apprentis des cohortes précédentes ont quitté le métier<sup>10</sup>.

<sup>9</sup> En 1962, sauf erreur, la durée du service militaire (qui commence à 20 ans) était encore de deux années. Il est donc normal que la tranche des 20–24 ans soit moins nombreuse que celle des 15–19 ans. Mais cette diminution se lit sur la pyramide en grisé (population d'ensemble des ouvriers et artisans). Compte tenu de ce biais, la surreprésentation des moins de 20 ans demeure considérable.

<sup>10</sup> En toute rigueur, bien entendu, il faudrait disposer de données longitudinales. Avec des données transversales, on risque d'être victime de toutes sortes de biais : variations de la taille des cohortes successives, etc. Toutefois, dans ce cas présent, ces biais éventuels semblent faibles par rapport à l'ampleur du phénomène réel. Sur la nécessité de disposer de données longitudinales, voir : Daniel BERTAUX : "Mobilité sociale biographique. Une critique de l'approche transversale", *Revue Française de Sociologie*, 1974 : 2.



**Figure n° 1. – Répartition par âge des boulangers, pâtissiers, bouchers, charcutiers en 1962. (Sexe masculin. En %)**

## 7 - ECOSTATISTIQUES (*esquisse*)

Mis à part la dernière section, sur la structure d'âges des artisans et ouvriers, les statistiques données jusqu'ici sont fort abstraites. Du point de vue de l'analyse sociologique le fait qu'il y ait, à l'heure actuelle, 43 000 boulangeries et pâtisseries en France, et non 60 000 ou 25 000, ne nous avance guère.

C'est un autre mode de présentation des données statistiques qui conviendrait mieux. Il prendrait pour point de départ, non pas les effectifs nationaux, mais l'entreprise elle-même, considérée comme une totalité concrète.

Nous avons fait de longues recherches sur un tel mode de présentation, en examinant des comptabilités de boulangeries, en effectuant des comptages sur le nombre de clients servis en une journée, en essayant de relier ce nombre aux chiffres de consommation de pain connus par les enquêtes sur l'alimentation des Français, etc.

Nous voulions parvenir à décrire de façon chiffrée les rapports concrets entre une boulangerie et son environnement ; ce sont ces chiffres que nous avons appelés "écostatistiques".

A l'heure où nous terminons ce rapport, nous ne sommes pas parvenus au bout de ce travail. C'est donc seulement à titre d'exemple, et pour donner une idée de ce que nous avons essayé de faire, que nous en publions ici un extrait très partiel.

• • •

Chaque jour, plusieurs millions de personnes franchissent le seuil d'une boulangerie pour y acheter le pain quotidien qui sera consommé par une famille (il existe environ 15 millions de ménages en France). Ces achats directs ne représentent qu'une partie du commerce du pain ; l'autre partie étant constituée par la vente à des cantines de collectivités (usines, bureaux, écoles, hôpitaux, prisons, etc.) et à des restaurants et cafés.

Peut-on mettre en rapport les chiffres de consommation individuelle connus et les volumes de fabrication des boulangeries ? Si nous y parvenions, nous aurions en main une image **chiffrée** de processus extrêmement **concrets**.

• • •

Nous allons tenter de mettre en rapport trois types de statistiques :

- le nombre moyen d'habitants pour une boulangerie (connu par département),
- les quantités moyennes de pain consommées par habitant (connues par CSP),
- les quantités de farine traitées par les boulangeries (connues par l'enquête de terrain).

Selon les départements, le nombre moyen d'habitants desservi par une boulangerie varie de 450 à plus de 1 200. Les chiffres les plus bas s'observent dans les départements du Sud, à prédominance rurale : Aude, Alpes de Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Vaucluse, Ardèche, Haute Loire. Dans ces départements, on compte une boulangerie pour moins de 650 habitants.

La consommation de pain est en baisse régulière dans tous les pays occidentaux depuis le début du siècle. Cependant, elle est plus élevée en France qu'ailleurs. Les chiffres globaux (moyennes nationales) sont les suivants :

Quantité de pain consommée, en grammes/personne/jour :

1781–1790 .....	552
1835–1844 .....	671
1885–1890 .....	811
1920–1924 .....	628
1960–1964 .....	300
1965.....	231
1967.....	207
1969.....	187
1971.....	173
1972.....	167

Les cinq premières estimations viennent de Jean-Claude TOUTAIN ; les cinq suivantes viennent des enquêtes de l'INSEE sur la consommation<sup>11</sup>.

Les quantités consommées varient beaucoup selon l'âge, le sexe, le type d'activité professionnelle, le climat, etc. Par exemple, la moyenne pour les hommes est de 220 g/jour, contre 120 g/jour pour les femmes. Elle est de 240 g/jour pour les familles de cultivateurs (femmes et enfants compris), de 190 g pour les familles d'ouvriers, de 120 g pour les familles de cadres<sup>12</sup>.

Supposons que dans un département très rural, la moyenne de consommation soit de 200 g/jour, cela fait 6 kg par habitant et par mois. Une boulangerie desservant 600 personnes fabriquerait et vendrait donc en moyenne 3 600 kg de pain par mois (on suppose que tout le pain sert à la consommation humaine). Il faut environ 77 kg de farine pour faire 100 kg de pain (la différence provient essentiellement du poids de l'eau dans le pain). Pour faire 3 600 kg de pain, il faudrait donc travailler  $36 \times 77 = 2\,772$  kilos de farine, soit **28 quintaux**.

Ce dernier chiffre nous permet de retomber sur nos pieds sociologiques. En effet, on dit dans la profession qu'une boulangerie qui ne travaille que 20 quintaux par mois est une petite boulangerie, la taille moyenne étant de 40-50 quintaux, et les grosses boulangeries commençant vers 70–80 quintaux.

Dernier point : fournir 600 personnes par jour, c'est fournir environ 150 familles. Ce chiffre est à mettre en rapport avec le nombre de clients qui entrent dans la boulangerie chaque jour, donc avec le

<sup>11</sup> M. F. ROLLAND et al. "Les consommateurs et le pain" dans *Le pain*, sous la direction de Jean BURE. Editions du CNRS, 1979.

<sup>12</sup> Enquête de l'INSERM, effectuée en 1972 : M. F. ROLLAND et al. op. cit.

travail de la boulangère et des vendeuses ; et, en zone rurale, avec l'ampleur des "tournées" par lesquelles le boulanger ou parfois la boulangère va vendre son pain dans les fermes et hameaux.

On pourrait faire un calcul analogue pour ces très gros fonds que l'on trouve dans les grands ensembles de banlieue, et qui desservent plusieurs milliers d'habitants. Mais pour faire le même calcul, il faudrait tenir compte de la part du pain consommé à midi dans les restaurants de collectivités, de la moindre consommation en milieu urbain, etc. Si, pour fixer les idées, on estime à 100 g/personne/jour la quantité de pain achetée directement chez le boulanger (ce qui correspond à peu près à une baguette de 250 g par jour de semaine pour un couple sans enfant), on obtient le résultat suivant:

$$\begin{aligned} 100 \text{ g/personne/jour} &= 3 \text{ kg de pain/mois} \\ &= 2,3 \text{ kg de farine/mois.} \end{aligned}$$

soit :                      23 quintaux pour 1 000 personnes,  
                                  75 quintaux pour 3 000 personnes,  
                                  150 quintaux pour 6 000 personnes.

Cela unifie salement que pour une boulangerie de 150 quintaux, c'est plus de 1 500 personnes qui passent quotidiennement acheter leur pain, ce qui signifierait un travail de boutique considérable.

• • •

L'intérêt des calculs qui précèdent n'est pas dans les résultats, qui sont très approximatifs. Il réside selon nous, dans la recherche d'une **méthode** pour donner, de processus extrêmement concrets, une représentation chiffrée. Car c'est d'une telle représentation "écostatistique", plus que de statistiques nationales (qui présentent par ailleurs un grand intérêt pour les économistes), dont nous aurions besoin au cours de cette enquête pour appuyer par des chiffres les observations faites sur le terrain.

## CHAPITRE II : LE TRAVAIL

### *1- LES HORAIRES DE TRAVAIL EN BOULANGERIE – VUE SYNTHETIQUE*

Nous avons choisi d'aborder la question du travail par celle des horaires. Pour d'autres branches, cela ne serait pas justifié. La semaine de travail se réduit couramment à 45 heures pour les ouvriers, 40 à 42 heures pour les employés, les fonctionnaires. C'est en pénétrant à l'intérieur de ces horaires normés, en s'attachant aux contenus même de l'activité laborieuse, que l'on peut commencer à voir apparaître les phénomènes essentiels.

S'agissant de la boulangerie, par contre (et de bien d'autres métiers artisanaux sans doute), un simple regard sur les horaires hebdomadaires suffit pour faire comprendre qu'on pénètre dans un monde particulier.

Aujourd'hui en 1979, à l'époque où la durée moyenne hebdomadaire de travail varie de 40 à 45 heures selon les catégories, où même compte-tenu des heures supplémentaires elle ne saurait excéder  $5 \times 10 = 50$  heures, (ou  $5,5 \times 9 = 49,5$ ), on aura le plus grand mal à trouver un ouvrier boulanger travaillant moins de 45 heures. Par contre l'horaire le plus fréquent sera de **54 heures** : soit 6 jours de 9 heures ; ou de **60 heures**, soit 6 jours de 10 heures. Et l'on arrivera sans peine à rencontrer tel ouvrier faisant ses  $6 \times 11 = 66$  heures.

Quant aux artisans, ils ne comptent même plus ; mais lorsqu'on leur demande d'évaluer tout de même le total des heures passées à travailler sur une semaine, ils proposent avec le plus grand naturel des chiffres pharamineux, 72 heures ( $6 \times 12$ ), 84 heures ( $7 \times 12$ ), plus encore. Et il en va de même pour les boulangères, tenant la boutique ouverte pendant 5 jours et demi au moins, 12 heures par jour bien souvent ( $5,5 \times 12 = 66$  heures), et une fois la porte fermée, travaillant encore 1 heure au moins, au rangement, nettoyage, comptabilité, etc.

Partir de ce fait massif, et non du contenu du travail lui-même, n'est donc pas sans intérêt ; quitte à revenir ensuite sur la fabrication du pain, les tâches qu'elle engendre, la technique utilisée, son évolution historique, les rapports de travail, la fatigue physique, etc.

• • •

Chacun ou presque de nos entretiens biographiques comporte des données, parfois fort détaillées, sur les horaires de travail.

Cela tient bien sûr à l'orientation que nous avons donnée aux entretiens.

Nous connaissons ainsi, pour certains entretiens particulièrement complets, sur ce point, l'évolution des horaires de travail sur la vie entière.

Connaître les horaires, ce n'est pas seulement connaître le nombre d'heures travaillées par semaine, mais aussi **l'horaire exact** : l'heure de prise du travail, (le plus souvent encore aujourd'hui, au beau milieu de la nuit, minuit, une heure, deux heures du matin, voire quatre heures au plus tard) ; l'heure de fin de travail (souvent midi au une heure de l'après-midi, pour les ouvriers du moins) ; la répartition exacte du travail le long de la semaine (portion de jours de congé) ; et par voie de conséquence, **la structure du temps à l'intérieur du cycle hebdomadaire**, avec les moments de sommeil, des repas et du temps libre... lorsqu'il en reste !

Lorsqu'on dispose de ces données tout au long d'une vie, on peut juger de l'évolution de cette structure hebdomadaire. Par-delà les fluctuations dues à des particularités relevant soit de l'individu (fatigue passagère, maladie) soit du poste occupé (qui demande soit un surcroît d'heures, soit au contraire un nombre réduit), on discerne bien vite deux grands ordres de déterminations pesant sur la durée totale du cycle hebdomadaire du travail. L'un relève du temps historique, l'autre du temps biographique.

Temps historique : en effet, l'évolution des techniques, la modification du mode de fabrication du pain, entraîne **en principe** une évolution, une diminution de la durée totale du cycle. L'évolution des lois sociales, et tes mœurs (week-end) devrait peser dans le même sens. Il reste à voir dans quelle mesure cette hypothèse d'ordre général se vérifie dans les faits ; quelques surprises nous attendent ici.

Temps biographique : une fois défalqués les effets de l'évolution historique (effets relativement faibles ici, on le verra) on s'aperçoit que la durée hebdomadaire du travail varie beaucoup selon les différentes phases du cycle de vie. Ces variations sont dues à plusieurs ordres de raisons ; mais voyons d'abord les faits.

Puisque temps historique et temps biographique sont deux des principaux champs d'où émanent des déterminations pesant sur la durée du cycle hebdomadaire de travail, il serait bon de les distinguer pour la présentation des données. Nous disposons de l'instrument pour le faire ; c'est le **diagramme des temps parallèles**, dont le principe est exposé plus en détail à la fin de ce volume.

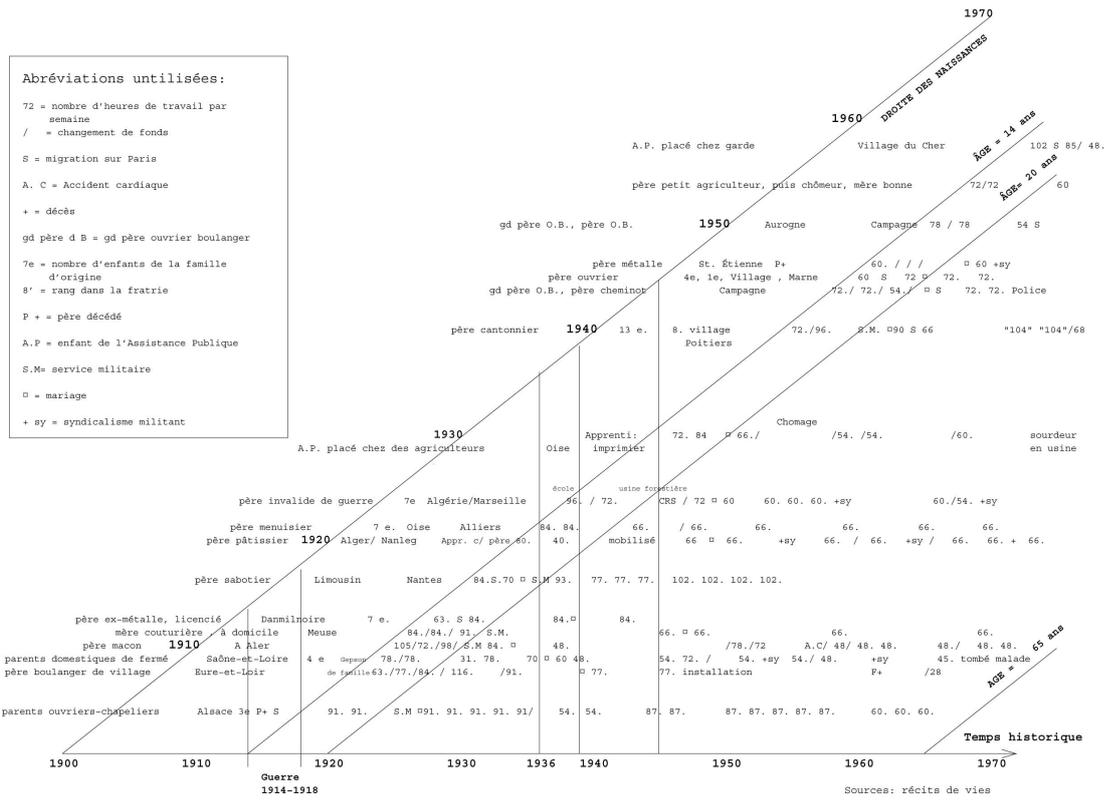
Nous ne présenterons que les données recueillies auprès des ouvriers-boulangers ; celles recueillies auprès d'artisans sont en fait d'une autre nature... (travailler pour soi ou pour un patron n'a pas la même signification).

Nous avons fait figurer sur le diagramme des ouvriers une vingtaine de vies de travail.

Les chiffres indiquent, pour chaque cas, la quantité d'heures hebdomadaires travaillées à une époque donnée (et donc, pour un âge donné). Soit par exemple, le cas de Mr. D., né en 1921 (père menuisier) ; on lit sur le diagramme qu'il a commencé son apprentissage à 14 ans, en 1935, en travaillant 84 heures par semaine (à Asnières). Ce chiffre est divisible par 6 ( $6 \times 14 = 84$ ), mais également par 7 ( $7 \times 12 = 84$ ), et l'on ne peut en conclure à la simple lecture du diagramme s'il s'agissait d'une structure basée sur 6 ou sur 7 jours, (en réalité il s'agissait de  $7 \times 12 = 84$ , le jour de repos étant rare avant 1936). En général cependant, le chiffre total permet de déduire la structure sous-jacente : 66 heures signifient  $6 \times 11$ , 60 heures =  $6 \times 10$  (et non  $5 \times 12$ , car on travaille au moins 6 jours par semaine en boulangerie),  $77 = 7 \times 11$ , etc....

Après son apprentissage, Mr. D. est passé jeune ouvrier ; à vingt ans il faisait 66 heures (6 x 11), et cet horaire est resté stable tout au long de sa vie (il a maintenant, en 1979, 58 ans). En cela il s'agit d'un cas exceptionnel.

Prenons maintenant, le cas de Mr. A., né en 1923. Son père ayant été blessé pendant la première guerre mondiale, avait le statut d'invalidité de guerre et tenait une cantine dans une base militaire. Il avait 7 enfants (noté "7 e" sur le diagramme). Mr. A. a passé son enfance en Algérie d'abord, à Marseille ensuite.



On a utilisé le diagramme des temps parallèles pour représenter les structures biographiques de travail de dix-sept de nos interlocuteurs. Chaque ligne représente un cas; seuls quelques périodes de la vie de travail sont figurées ici. La droite "Age = 14 ans" marque l'entrée en apprentissage. Noter les horaires correspondants.

A l'âge de 18 ans il travaille 96 heures par semaine (6 x 16 = 96, donc seize heures par jour!). Puis il change de fonds, et travaille 72 heures (6 x 12). Nous sommes alors en 1942.

Mr. A. quitte ce métier trop dur, s'embauche en usine (ceci n'apparaît pas sur le diagramme, où seules les heures travaillées **en boulangerie** sont mentionnées). La guerre le rejoint, sous la forme de la menace du S.T.O. Contacté par un ouvrier breton qui fait partie d'un réseau de résistance, Mr. A. prend le maquis dans les Alpes maritimes. Redescendu des montagnes, à la fin de la guerre (après avoir risqué sa vie dans plusieurs combats) il saute sur l'occasion lorsque les jeunes maquisards sont intégrés dans une Compagnie Républicaine de Sécurité nouvellement formée.

C'est ainsi que Mr. A. devient C.R.S., ce qui pour lui signifie la continuation du combat antifasciste républicain. Mais l'Histoire n'a pas dit son dernier mot : les deux compagnies de C.R.S. de la Côte

d'Azur, considérées par le gouvernement (dans le langage de l'époque) comme "noyautés par les communistes", sont, dissoutes à l'occasion d'une manifestation populaire à Marseille, pour n'avoir pas suffisamment protégé la Mairie (le maire a pris un bain forcé dans le Vieux Port<sup>13</sup>). Et Mr. A. se retrouve au chômage.

Il reprend alors un emploi d'ouvrier boulanger, à 72 heures par semaine (bien contre son gré, dira-t-il dans son récit de vie). Il se marie en 1949, à l'âge de 26 ans ; nous indiquons le mariage par le signe ♂.

Sitôt marié il change de place pour avoir un horaire moindre ; il travaille alors 60 heures par semaine (6 x 10) ; en pratique, il commençait son travail à 9 heures du soir, jusqu'à 7 heures du matin. Ainsi jusqu'en 1964 (ce qui est indiqué par la répétition du chiffre "60" ; si nous n'avions pas d'informations sur cette période nous aurions laissé en blanc).

Vers 1960 il commence une activité syndicale (indiquée "+sy") qu'il poursuivait encore à la date de l'entretien(1974).

En 1964, il change de place et passe à un horaire de 54 heures par semaine (6 x 9, en réalité de 2 heures à 11 heures (du matin). Ce chiffre particulièrement bas pour un ouvrier boulanger (mais déjà très élevé pour un ouvrier d'industrie) s'explique en réalité par l'activité syndicale de Mr. A. ; il consacre près d'une dizaine d'heures hebdomadaires au militantisme, bien entendu bénévole.

En 1970, tout au continuant à militer, il prend un autre emploi de 66 heures (6 x 11 : de 23 heures à 10 heures du matin). Il explique dans son récit de vie qu'il a pris cette place par nécessité financière : ses enfants grandissent, et de plus il a fait construire un appartement dans un petit immeuble en copropriété et doit rembourser le crédit.

Quand nous l'avons rencontré, en fin d'après-midi au siège du syndicat, la fatigue creusait ses traits. Malgré les 66 heures de travail il continuait à militer, s'efforçant de maintenir face au patronat une présence ouvrière, il nous montra sa main gauche à laquelle manquait deux doigts : un accident de travail, six mois plus tôt, par suite d'une inattention due au surmenage, à la fin d'une longue nuit. Il cherchait alors à trouver un emploi dans une autre branche, aux horaires moins démentiels. Mais déjà la crise arrivait, qui l'empêcherait une fois encore de quitter le métier.

• • •

Prenons encore un cas, afin de compléter l'apprentissage de la lecture du diagramme.

Mr. V. est né en 1940, dans un village du Poitou dont son père était le cantonnier. Il est le huitième d'une famille de 13 enfants (indiqué "13 e. ; 8°").

Il commence son apprentissage à l'âge de 15 ans, en 1955 ; il travaille alors 72 heures par semaine (6 x 12 = 72 ; de 2 heures du matin à 3 heures de l'après-midi ; l'heure du repas à été décomptée).

Changeant de place en cours d'apprentissage (le cas est assez fréquent), il tombe dans un fonds où on lui fait faire 96 heures (en 1958...) : 16 heures par jour pendant six jours, dont 3 heures de

<sup>13</sup> L'épisode est fort bien raconté et analysé dans l'ouvrage de Maurice AGULHON, *C.R.S. à Marseille*.

portage. Le samedi il fait 16 heures au fournil, pour cuire le supplément de pain nécessaire à la vente du Dimanche (la boulangerie fermant le lundi).

De 1960 à 1962, il effectue son service militaire (on est alors en pleine guerre d'Algérie). Il se marie en 1961 ("α").

Au retour du service, il travaille d'abord un an en ville (à Poitiers), 90 heures par semaine. Cette durée correspond à 6 nuits de 15 heures ( $6 \times 15 = 90$ ), qu'il commence à 2 heures du matin, jusqu'à 17 heures. C'est lui même qui a fait le compte, sans déduire l'heure du repas.

En 1963, il monte à Paris. Nous avons indiqué par le signe "S" la migration à Paris. Là, il trouve une place à 66 heures par semaine ( $6 \times 11$  ; de 1 heure du matin à midi).

Par la suite il change de place, pour un horaire, cette fois tout à fait exceptionnel, de 104 heures par semaine, transport inclus. Il part de chez lui à 22 heures et il est de retour dans l'après-midi, à 15 heures (il a de lui-même inclus le transport dans le compte des heures travaillées). De plus, une fois par semaine, l'avant veille du jour de fermeture, il travaille 19 heures d'affilée ; c'est le "doublage", qui consiste à fabriquer deux fois plus de pain, puisque la clientèle habituelle, en prévision du jour de fermeture, achète deux fois plus de pain la veille. Au total,  $5 \times 17 + 1 \times 19 = 104$  heures par semaine.

Même en défalquant 2 heures de transport par jour, soit 12 heures par semaine, le total des heures passées au fournil atteint le chiffre respectable de 92 heures !

Que Mr. V. ait spontanément inclus ses heures de transport dans la durée du travail est en soi intéressant. Jusque là il avait travaillé soit sur place, comme apprenti logé chez le patron ; soit à Poitiers et à Paris près de chez lui. Beaucoup d'ouvriers boulangers travaillent près de chez eux ; c'est d'une part rendu nécessaire par le travail de nuit, puisqu'ils prennent leur travail en pleine nuit, à une heure où les transports en commun ne fonctionnent pas (il est significatif que, dans cette place, Mr. V. parte de chez lui, à 22 heures, heure où le métro roule encore) ; c'est d'autre part possible puisque les boulangeries (il y en a plusieurs milliers à Paris, une pour 1500 à 2000 habitants en moyenne) constituent non seulement un réseau serré de points de ventes, mais également par la même occasion un réseau serré de places de travail. Sauf aux époques où il y avait du chômage dans la profession (l'immédiat après-guerre), il a toujours été possible de trouver une place dans le quartier, et de s'y rendre à pied ou d'un coup de bicyclette ou de vélomoteur.

Telle est donc la norme pour cette profession, norme particulière par opposition à celle qui domine à Paris, où la tension chronique sur le marché du logement qui empêche d'habiter près du lieu où l'on a trouvé un travail correspondant à ses attentes entretient la persistance de durées élevées des trajets domicile-travail. Mais la norme qui vaut pour les ouvriers-boulangers en général, et pour Mr. V. en particulier, c'est celle de la proximité domicile-travail ; elle contribue d'ailleurs à permettre d'aussi larges horaires de travail dans la branche. Si l'on incluait, dans les horaires des ouvriers de l'industrie, la durée passée dans les transports, ils se rapprocheraient nettement des horaires des ouvriers boulangers ( $45 \text{ h} + 5 \times 2 = 55 \text{ h}$ ), sans toutefois les rejoindre encore.

Mr. V. a donc tenu plusieurs années dans cette place. Au moment de l'entretien (1974) il l'avait quittée pour une autre où il ne faisait plus "que" 68 heures : 3 jours de 02 h 00 à midi, 2 jours de 02 h 00 à 14 h 00, et 1 jour de 02 h 00 à 16 h 00, ( $3 \times 10 \text{ h} + 2 \times 12 \text{ h} + 14 \text{ h} = 68 \text{ h}$ ).



Une première constatation se dégage donc de la lecture cas par cas de ce diagramme : les ouvriers boulangers travaillent beaucoup. Et c'est peu de le dire.

Nous avons rencontré en 1972 à Paris un ouvrier boulanger, également militant syndical, qui se battait pour faire aboutir une vieille revendication : l'abaissement de l'âge de retraite à 60 ans pour les ouvriers-boulangers. Si le rapport de forces était défavorable (les ouvriers-boulangers sont évidemment très dispersés, peu organisés, peu syndiqués), par contre ce n'est pas les arguments qui manquaient. Le travail de nuit, le travail dans les fournils surchauffés, cela seul aurait dû suffire. Mais également les très longs horaires de travail. Ainsi Mr. N. avait-il calculé que dans une vie de travail commencée à 15 ans, achevée à 65 ans, et compte tenu des horaires en usage dans la profession, un ouvrier-boulanger arrivant à l'âge de la retraite avait travaillé en moyenne treize années de plus qu'un ouvrier d'usine ! Il mit au clair sa démonstration et en fit une lettre que le syndicat envoya au ministre pour appuyer sa position. Cette lettre n'eut sur le moment aucun effet, et Mr. N. mourut trop tôt (des suites d'une opération chirurgicale, en 1975 à l'âge de 55 ans) pour voir aboutir ses démarches. C'était, nous pouvons en témoigner, un homme remarquable.

Le surtravail considérable ainsi fourni par les ouvriers boulangers a les conséquences que l'on imagine sur leur santé, sur leur vie de famille, sur leur vie tout court. Il existe d'ailleurs, semble-t-il, une enquête effectuée par un médecin (en 1967 ?) qui montrerait les conséquences de ce métier sur l'état de santé des ouvriers. Outre les maladies directement dues au travail, l'asthme par exemple (dû à la respiration d'un air chargé de poussières de farine), nous avons pu observer directement les effets généraux sur le corps d'un labeur effectué quotidiennement pendant de trop longues heures, dans de mauvaises conditions (fournils en sous-sol, mal aérés, mal éclairés ; efforts physiques intenses ; concentration nerveuse dû au rythme élevé du travail, à Paris en particulier) ; il y a également les effets du travail de nuit, et de ce qu'il implique : l'inversion du rythme circadien naturel, la difficulté à dormir l'après-midi, plus généralement le manque de sommeil. Nous aurons l'occasion de revenir sur ces points. Malheureusement l'enquête en question, malgré nos demandes, ne nous a pas été communiquée.

Au moment de rédiger la version définitive, nous avons joint ce médecin au téléphone une fois encore. Tout ce qu'il a pu nous dire, de façon très affirmative, c'est qu' "en boulangerie il n'y a **aucune** maladie du travail". Tel est le point de vue officiel.

Signalons donc qu'on n'en a pas fini avec la durée du travail lorsqu'on s'est contenté d'en établir les chiffres ; il faudrait en examiner toutes les conséquences, qui seules peuvent lui conférer sa pleine signification pour ceux qui fabriquent le pain quotidien.

A part le constat général de la très longue durée du travail, que peut-on lire sur le diagramme des temps parallèles ?

Ce diagramme peut se lire ligne par ligne, c'est-à-dire cas par cas. C'est ce que nous avons commencé à faire. Il s'agit d'une lecture selon le temps biographique.

Mais il peut se lire également selon le temps historique. Il s'agit alors de voir si la durée du travail a, ou n'a pas, évolué depuis le début du siècle. Nous disposons de données qui couvrent près de soixante années : quelle évolution reflètent-elles ? On pressent qu'il faudra lire alors le diagramme à

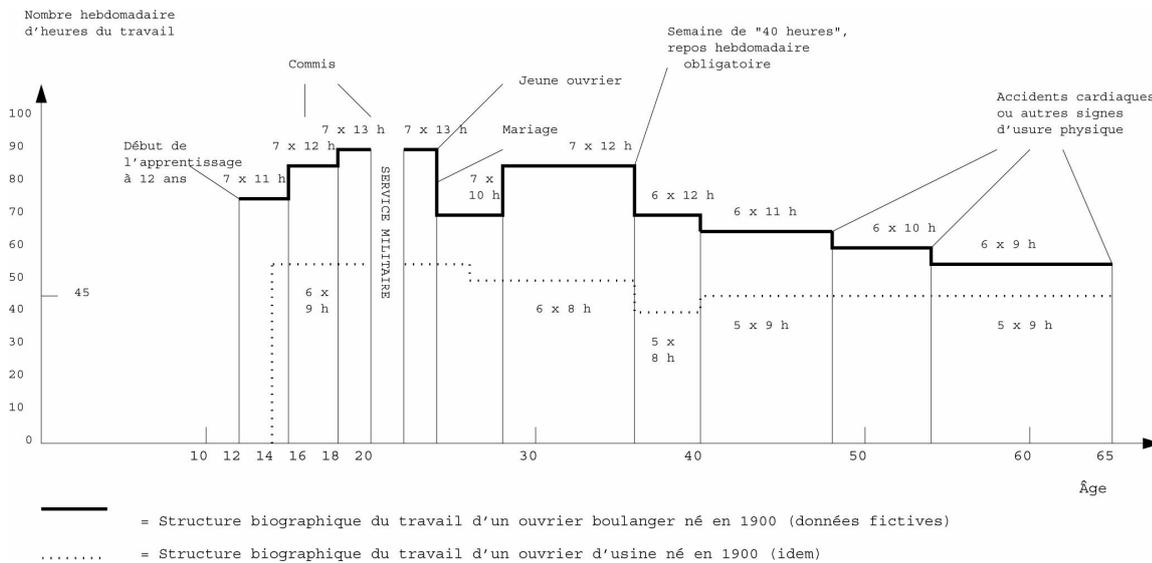
**âge constant**, puisque la durée du travail évolue le long de la trajectoire biographique, comme on l'a vu sur l'exemple de Mr. A.

Par exemple, on pourra examiner la longueur de la semaine de travail des **apprentis**, et voir si elle se raccourcit au fur et à mesure que l'on avance dans le siècle. La lecture se fera ici non plus ligne par ligne (temps biographique), mais selon les droites d'âge constant qui sur le diagramme sont inclinées à 45°.

A ces deux lectures possibles, temps biographique et temps historique, s'en ajoute une troisième. Il s'agit alors d'examiner dans quelle mesure la distribution du travail le long de la vie – **la structure biographique du travail** – évolue avec l'histoire.

Soit pour fixer les idées, la structure biographique de travail d'un ouvrier né au début du siècle. Supposons qu'elle ait l'allure suivante :

### Structures biographiques du travail



La question est de savoir si cette structure biographique du travail évolue ou non.

Pour cela, il faut d'abord étudier les structures biographiques de chaque cas, et tenter de reconstruire les logiques qui ont présidé à leur détermination. On pourra alors isoler ce qui relève du cas particulier, de ce qui relève du cas général ; et relier les formes du cas général à ce qui les produit, au niveau spécifique des rapports sociaux.

Passant à la seconde phase, qui est l'analyse selon le temps historique, on examinera en quoi l'évolution historique des lois, de la technologie, des rapports de production, etc..., modifie les déterminations des structures biographiques de travail.

On sera alors prêt à effectuer la synthèse des deux analyses, telle qu'elle s'effectue dans la réalité même entre les déterminants de type historique et les déterminants de type biographique. Il s'agira donc d'une étude du temps "synthétique", historico-biographique.

Remarquons au passage que si les temps biographiques s'insèrent dans le temps historique, l'inverse n'est pas vrai. Contrairement, à l'illusion de symétrie que nos raisonnements ont laissé planer jusqu'ici, il y a entre ces deux types de temps une profonde asymétrie. L'illusion vient de ce qu'au niveau individuel, les deux temps, coulant en parallèle, semblent être sur le même pied. C'est en multipliant les biographies que l'on réalise que si chaque vie possède un temps qui lui est propre (le temps biographique), toutes ces temporalités sont parallèles et en quelque sorte encadrées **par un seul et même temps** : le temps historique, qui est le même pour tous.

• • •

## ***2- ANALYSE DE LA STRUCTURE BIOGRAPHIQUE DU TRAVAIL, SELON LE TEMPS BIOGRAPHIQUE.***

C'est la première phase de l'analyse. On y fait abstraction des variations amenées par le temps historique. "Faire abstraction" est un terme approximatif : en effet, il n'est pas possible d'éliminer ces variations. Elles sont présentes dans les données mêmes.

Cependant, il se pourrait que la logique proprement "biographique" (qu'il nous faudra par la suite séparer en deux sous-ensembles de déterminants distincts) induise des caractères particuliers de la structure biographique du travail. Supposons, pour fixer les idées, que dans l'industrie métallurgique, sur une base moyenne de 45 heures par semaine, on constate que ce sont surtout les ouvriers âgés de 25 à 40 ans qui font des heures supplémentaires. Supposons également que, l'on observe des associations statistiques entre le fait de faire des heures supplémentaires et les caractéristiques suivantes : d'avoir des enfants en bas-âge ; avoir une famille nombreuse ; avoir contracté un gros emprunt ; être seul dans le ménage à ramener une paye ; inversement, n'avoir pas été victime d'un accident de travail important, ou d'une maladie grave (accident cardiaque, etc.). On pourrait en inférer qu'en moyenne, ce sont les ouvriers en pleine possession de leurs moyens physiques (qui déclinent à partir de 40 ans, et parfois bien plus tôt, selon le type de poste de travail occupé) qui **peuvent** effectuer des heures supplémentaires ; et ce sont ceux qui ont les plus lourdes charges de famille : un seul salaire, nombreux enfants en bas-âge, voire frais médicaux dûs à la maladie du conjoint ou d'un enfant, qui les effectuent **effectivement**.

Supposons également que l'on dispose d'enquêtes sur cinquante années, et que les associations statistiques observées se maintiennent en gros tout au long de ces cinquante années ; on aurait alors mis en évidence des **constantes biographiques**, relatives à la structure biographique de travail des ouvriers de la métallurgie.

Cette notion, toute simple en apparence, se révèle en fait complexe à l'examen. En effet, les constantes en question peuvent tirer leur existence d'au moins deux ordres de déterminations bien distincts (quoique non indépendants). Certaines d'entre elles relèvent clairement d'une logique "biographique" au sens du **cycle de la vie familiale** et de ce que l'on pourrait appeler le **cycle de la force physique**. Supposons que pour des raisons de vieillissement biologique, la force physique (au sens général : non pas en force des bras, mais celle du corps, sa capacité à soutenir un rythme élevé de travail, sa résistance à la fatigue) croisse jusqu'à vingt-cinq ans, passe par un palier maximum jusqu'à trente ou trente-cinq ans, et décline ensuite : ce "cycle de la force physique" serait constant à travers le temps historique. (Dans la réalité ce n'est pas le vieillissement mais **l'usure au travail** qui est la principale cause de déclin des forces).

Supposons également qu'au salaire direct ne s'ajoutant pas d'allocations familiales ; chaque nouvel enfant entraînerait un train de dépenses supplémentaires s'étalant sur n années au moins (n = âge de la fin de scolarité obligatoire), ce qui pousserait à augmenter le revenu salarial, pendant les quinze à vingt années suivant la naissance du premier enfant. On aurait ici un ordre de déterminations dépendant non pas de l'âge au sens usuel, mais de la position dans le cycle familial ; cet ordre de détermination ne dépendant pas non plus du temps historique.

Face à ces deux ordres de déterminations, liés à l'âge et au temps familial, (les ouvriers célibataires étant sujets au premier mais non au second) on peut en imaginer un troisième qui tire son origine d'un tout autre univers : celui de l'organisation de la production. Ainsi les compagnies minières ont-elles depuis longtemps conçu un "cycle du mineur" : chaque nouvel entrant, qu'il s'agisse d'un jeune apprenti de 14 ans ou d'un jeune homme de 20 ans recruté dans un pays du Tiers-Monde, doit passer par une série de postes de travail situés d'abord en surface ("au jour"), puis au fond de la mine, mais loin du front de taille, avant d'accéder à l'opération d'extraction du minerai, la plus dure, la plus dangereuse, et la mieux payée. Après un certain nombre d'années passées au front de taille, le mineur de fond serait retiré du front de taille, affecté à des tâches de fond (boiseries, etc.) pour finir à nouveau "au jour" ; tri du minerai, gardiennage, etc.<sup>14</sup> La courbe biographique du salaire suivrait le cycle du travail, cycle trouvant la logique non pas dans l'âge en soi ou le cycle familial, mais dans la politique de la compagnie. A supposer qu'il faille dix années pour accéder au front de taille, l'apprenti né dans une famille de mineurs y arriverait vers l'âge de vingt-cinq ans, et commencerait alors à toucher le salaire maximum ; le jeune marocain embauché à 22 ans atteindrait le même palier à l'âge de 32 ans.

On voit donc que la notion de constante biographique recouvre des ordres de déterminations distincts. Bien entendu, ces ordres ne sont pas sans relations entre eux. Ainsi la politique des compagnies minières est elle basée non seulement sur les durées jugées nécessaires pour assimiler les savoirs indispensables au travail dans un environnement toujours dangereux, mais également sur ce que nous avons appelé dans un ouvrage précédant une **politique anthroponomique**.<sup>15</sup> En effet, c'est en prenant également en considération l'équilibre des budgets des familles de mineurs (naturellement calculés au plus juste) que les compagnies ont conçu le cycle du mineur : au moment où par suite de l'usure physique, les forces du père de famille commencent à décliner, les salaires des enfants aînés –traditionnellement remis aux parents dans leur intégralité – viennent prendre le relais.

Poussés par l'encadrement idéologique à mettre au monde des familles nombreuses et donc à enclencher des cycles familiaux "lourds", les mineurs se trouvent ainsi conduits à mettre au travail leurs enfants dès que possible ; ainsi les compagnies ne risquent-elles pas de manquer jamais de main d'œuvre. On voit, sur cet exemple archétypique, comment s'intègrent les trois ordres de déterminations dégagés précédemment : le déclin des forces physiques, dû à l'usure au travail ; les contraintes du budget familial ; et la politique "anthroponomique" des compagnies. Ces dernières ne mettent pas en œuvre une simple politique de la main d'œuvre, mais une politique visant à réguler **l'économie de l'énergie humaine** (anthroponomie) sur plusieurs générations.

• • •

Pouvons-nous, en examinant les structures biographiques du travail des ouvriers boulangers, dégager des constantes biographiques ? On peut tout au moins dégager des tendances.

<sup>14</sup> Roger CORNU et Bernard PICON: *Mineurs cévenols et provençaux face à la crise des charbonnages*. Rapport au C.O.R.D.E.S., Mai 1975.

<sup>15</sup> Daniel BERTAUX, *Destins personnels et structure de classe*, P.U.F. 1977 ; chapitre 6 sur la fixation du prolétariat industriel.

Ainsi, très paradoxalement, le maximum d'heures travaillées est situé non pas au moment de la pleine force physique, mais au moment de l'apprentissage. A l'âge de 14, 15 et 16 ans, les ouvriers et artisans interrogés travaillaient généralement 72 heures et plus par semaine ! Les horaires de 78 heures (6 x 13) et même de 84 heures (6 x 14) sont, avec les 72 heures (6 x 12) les horaires **les plus fréquents**.

On trouve des horaires encore plus élevés : ainsi Mr. R. né en 1909 a-t-il commencé à douze ans à travailler, 15 heures par jour, sept jours sur sept ; soit 105 heures par semaine ! Ceci a duré trois années entières. Ainsi Pierrot, né presque cinquante ans plus tard (en 1957), a-t-il commencé à travailler comme pré-apprenti, à l'âge de 14 ans, environ 17 heures par jour (en 1971 !) pendant 6 jours ; soit 102 heures par semaine. Il est vrai qu'il n'a tenu qu'un an à ce rythme, et a quitté cette place pour une autre (chez des cousins à Paris) où il ne faisait plus que 85 heures par semaine... (Voir son récit de vie en fin de chapitre sur l'apprentissage).

A l'inverse, ceux qui étant apprentis n'ont travaillé "que" 54 heures par semaine, ou 48, voire 40, sont des exceptions : à la fois du point de vue statistique, et par les places qu'ils occupaient. L'un travaillait chez son père, à Alger ; il faisait 60 heures, ce qui est déjà peu ; et après les lois du Front Populaire (1936), il ne faisait plus que 40 heures (c'est d'ailleurs un des rares cas de semaine de 40 heures que nous ayons rencontré). Un autre était apprenti dans une coopérative (au Creusot) et ne faisait que 9 heures par jour, sept jours par semaine, puisque c'était avant 1936 ; soit un total de  $7 \times 9 \text{ h} = 63 \text{ h}$ .

Les horaires moyens des apprentis (entre 72 et 34 heures par semaine) sont à comparer avec ceux des ouvriers adultes, qui leur sont nettement inférieurs. Ici l'horaire modal se situe entre 66 et 72 heures par semaine.

Certains ouvriers adultes ont travaillé beaucoup plus encore pendant de longues périodes de leur vie (90 heures, voire 108 heures) ; d'autres ont travaillé moins (60 heures, 54 heures). Pratiquement aucun n'a travaillé durablement en dessous de 54 heures par semaine.

Enfin un certain décrochage de l'horaire en fin de vie est perceptible. Passé l'âge de cinquante ans, on ne trouve plus d'horaire dépassant 66 heures (sauf une exception) ; par contre, les horaires situés en dessous des 54 heures deviennent relativement fréquents.

Revenant à la période de la jeunesse on notera enfin que les horaires des "commis", c'est-à-dire les jeunes ouvriers n'ayant pas encore vingt ans, sont inférieurs aux horaires des apprentis, mais supérieurs à la moyenne des horaires des ouvriers adultes. Il faut ajouter que ces horaires sont probablement sous-estimés ; en effet ils ne tiennent pas compte des "saisons".

Par saison on entend l'embauche temporaire d'ouvriers pendant la saison d'été, par les boulangers des stations balnéaires et autres lieux de vacances. Dans ces lieux en effet, très nombreux en France (villes et villages de bord de mer, mais aussi de montagne, centres touristiques, stations de sports d'hiver, etc.), certaines périodes de l'année voient affluer une population vacancière nombreuse. Le problème se pose de faire le pain pour cette population supplémentaire, avec des moyens de production qui sont utilisés pour le reste de l'année, et qui restent bien évidemment les mêmes malgré l'afflux de la clientèle. La solution à ce problème est l'embauche de jeunes ouvriers célibataires, prêts à travailler nuit et jour pendant deux mois. Ces jeunes dorment un maximum de six heures par nuit, souvent moins. Le reste du temps, ils travaillent. L'artisan en fait autant. (Voir le récit de Jacques, en fin de chapitre sur l'apprentissage).

• • •

De cet examen d'ensemble se dégagent donc quatre constantes biographiques :

- les très longs horaires de la période d'apprentissage ;
- les horaires presque aussi longs de la période de commis ;
- la relative constance des horaires des adultes, 54 à 66 heures par semaine (horaires évidemment très longs par rapport à l'industrie, mais qui servent de référence interne à la branche de l'artisanat boulanger) ;
- la décroissance des horaires à partir de la cinquantaine.

L'interprétation de ces constantes est simple. Les très longs horaires des apprentis proviennent du statut d'apprenti ; en effet, l'apprenti n'a pas, en fait sinon en droit, le statut d'un ouvrier, d'un salarié, mais celui d'un "élève" et plus encore, celui d'un "fils". Il est logé chez l'artisan, prend ses repas avec la famille. Un triple rapport le lie à l'artisan : un rapport d'employé à patron ; un rapport d'élève à maître ; un rapport enfin de fils à père, puisque selon l'esprit même de la loi, l'autorité parentale passe du père de l'apprenti au maître d'apprentissage. Ces trois rapports sont trois rapports **sociaux**, et non interpersonnels ; ils s'appuient en effet sur trois institutions précises. Tous trois se conjuguent pour placer l'apprenti en position de soumission aux ordres du boulanger.<sup>16</sup>

L'apprenti se lève en même temps que l'artisan, et il effectue à ses côtés toute la partie "fabrication", c'est-à-dire une bonne nuit de travail (de minuit ou 2 heures du matin à midi). Après le repas et une brève sieste, l'artisan, en particulier le boulanger rural, part en tournée ; il emmène avec lui l'apprenti, qui va effectuer ainsi 3 à 4 heures supplémentaires, jusqu'à l'heure du repas du soir.

Il y a des variantes à ce schéma ; mais à travers ces variantes, le fond demeure : c'est parce que l'apprenti est attaché à la personne de l'artisan, et parce que les artisans travaillent énormément, plus encore que les ouvriers, que les horaires des apprentis sont aussi longs : ils ne sont qu'un décalque des horaires des artisans.

Comme, jusqu'à une date très récente (réforme de l'apprentissage, loi de 1974 entrée progressivement en vigueur), le triple rapport artisan/apprenti est demeuré le même, il a eu le même effet d'allongement extrême de la durée du travail de l'apprenti. Pour la période historique qui nous concerne, cet allongement maximum prend valeur de constante biographique.

Mais bien entendu, cette constante est de l'ordre de celles qui découlent de l'organisation du travail, elle n'est "biographique" que pour autant que la profession définit un cycle du travail au sens précisé plus haut sur l'exemple des mineurs de charbon. Que vienne à changer l'organisation du travail dans la profession, et cette "constante" viendra à disparaître ; c'est d'ailleurs ce qui commence à se passer en ce moment, puisque la nouvelle législation requiert que l'apprenti ne travaille qu'une semaine sur deux auprès de l'artisan, l'autre semaine étant consacrée à l'étude dans une école d'apprentissage. Dans les faits, si cette législation semble être entrée en vigueur à Paris, où l'on forme peu d'apprentis, on peut se demander s'il en est de même dans les bourgades et les villages, où sont encore formés la grande majorité des apprentis.

---

<sup>16</sup> Voir le développement de ces affirmations dans l'annexe au présent rapport, *L'apprentissage en boulangerie dans les années 20 et 30*, par Isabelle BERTAUX-WIAME ; en particulier la troisième partie.

• • •

La décroissance des horaires travaillés en fin de "carrière" est par contre une constante biographique de type "biologique" ; nous voulons dire par là qu'elle est très probablement liée à l'usure physique.

Bien entendu, l'usure physique elle-même est déterminée principalement par les conditions concrètes de travail, le travail de nuit, et la norme des horaires très élevés : c'est moins le vieillissement autonome du corps que les effets cumulés de ces causes externes (c'est-à-dire des rapports de production) tels qu'ils s'incarnent dans les corps, qui sont les responsables directs de l'usure physique.

Nous aimerions pouvoir développer ce point auquel nous avons déjà fait allusion ; mais les données sur l'usure physique font défaut (et ce n'est évidemment pas par hasard).<sup>17</sup>

Nous n'avons même pas pu trouver de données indiquant la courbe de mortalité-par-âge des ouvriers boulangers, dont nous pressentons qu'elle eût été fort instructive<sup>18</sup>. L'âge au décès est en effet un indicateur synthétique de l'usure physique, brutal et révélateur par sa sécheresse même.

Cependant l'hypothèse que c'est l'usure physique, autant et plus que la réduction des besoins d'argent du ménage arrivé à la phase post-parentale, qui entraîne une tendance à la réduction des horaires, ne tombe pas du ciel. Nous avons suffisamment rencontré d'ouvriers-boulangers âgés, assisté à des réunions de retraités, entendu tel ou tel nous raconter ses problèmes de santé, pour savoir à quoi nous en tenir.

Mr. T., né en 1911 et dont la vie de travail figure sur le diagramme des temps parallèles, nous a dit comment, après un sérieux accident cardiaque il avait dû passer de 78 heures par semaine à 48 heures.

Mr. Baptiste, en 1909, qui pourtant s'était ménagé tout au long de sa vie, s'efforçant de ne pas travailler plus de 54 heures, est pourtant tombé malade plusieurs fois de suite à partir de 50 ans. Il s'était mis à faire des remplacements, une stratégie qui permet de travailler de manière intermittente. Mais cela n'a pas suffi ; il n'en pouvait plus de souffrir au travail en attendant la date heureuse de son 65ème anniversaire. Les médecins du travail le renvoyaient sans cesse à l'activité. C'est finalement une rhumatologue, une femme, qui ahurie par ce que révélaient les radiographies des poumons et des os de Mr. Baptiste, a pris sur elle de le mettre en arrêt maladie pendant la dernière année.

Nous considérons quant à nous comme certaine l'existence d'un rapport réel entre la quantité d'heures travaillées au cours des trente premières années (14 à 43 ans) et l'abaissement des heures travaillées en fin de vie de travail. Ce rapport passe par l'usure physique due au travail.

• • •

---

<sup>17</sup> Le meilleur exemple que nous connaissions d'étude sociologique impliquant l'idée d'usure physique est l'étude d'Alain COTTEREAU sur la tuberculose au début du siècle: A.C., "Tuberculose et usure au travail", *Sociologie du Travail*, 1977. Voir également les travaux de WIESNER.

<sup>18</sup> Pour un exemple d'enquête effectuée par les ouvriers d'une usine de métallurgie sur l'âge au décès, voir D. Bertaux, *Destins personnels...*, o.c., p. 232- 233, où un bref compte rendu de l'enquête jadis publié par l'hebdomadaire *Politique-Hebdo* est reproduit.

Par contre, les données ne semblent pas confirmer l'hypothèse d'un surcroît de travail occasionné par l'élevage des enfants.

De façon plus précise, nous pensons que l'on pourrait observer les fluctuations suivantes :

- une **réduction** des horaires aussitôt après le mariage, afin de pouvoir profiter un peu de l'existence ;
- une **augmentation** des horaires à la venue, par exemple, du second enfant.

C'est en tous cas ainsi que Mr. Baptiste, notre premier ouvrier boulanger rencontré et interviewé (par Jacqueline Dufrière), avait procédé : ainsi qu'on le voit sur le diagramme (Mr. Baptiste est né en 1909), il est passé de 70 heures avant son mariage à 60 heures par semaine ensuite. Il est vrai qu'il a rencontré sa femme à l'occasion des manifestations du Front Populaire, et l'a épousée dans l'année.

Quant à l'effet des naissances supplémentaires sur les heures supplémentaires, c'est Mr. A., père de 3 enfants, qui nous avait dit avec sa lucidité coutumière :

*– Je sais bien que chaque nouvel enfant, c'est une on deux années de vie en moins. Ça signifie que je vais faire des heures en plus. Donc, pendant quelques années je ne vais pas prendre le temps de vivre. Et puis il y a la fatigue qui s'accumule, et en fin de vie ça se paie ; je mourrai un ou deux ans plus tôt.*

Cela nous avait évidemment frappés. Cependant nous n'en avons pas tiré assez vite toutes les conséquences. Il aurait fallu relever systématiquement les dates de naissance des enfants, pour pouvoir les mettre en relation avec les horaires ; nous ne l'avons pas fait. Comme par ailleurs nos informateurs n'échappent pas à l'habitude qui veut qu'un homme ne parle pas de sa vie de famille, nous n'avons comme informations sur le nombre des enfants, et leur âge à l'entretien, que des réponses à des questions, explicites de notre part ; questions qui n'ont pas toujours été posées.

Tout au plus pouvons-nous constater que Mr. A. est passé de 54 heures à 66 heures à l'âge de 45 ans, lors de la naissance de son troisième enfant ; que Mr. Baptiste est passé de 54 heures à 72 heures (pour 2 ans) à l'âge de 40 ans ; que Mr. N. est passé de 54 heures à 60 heures à l'âge de 38 ans. On conçoit que dans ces trois cas, vu leur âge, il fallait que la nécessité les y conduise.

Nous savons aussi que Mr. Maurice, dont les quatre enfants sont tous allés à l'université, cas tout à fait exceptionnel et dont il éprouve une fierté légitime, a travaillé 90 heures par semaine pendant la plus grande partie de sa vie (à Levallois). Ce n'est qu'à l'âge de 54 ans qu'il s'est décidé à ne plus travailler que 60 heures.

• • •

L'hypothèse de la réduction des horaires juste après le mariage se vérifie également, mais avec plusieurs exceptions. Sur onze cas pour lesquels nous avons les données nécessaires, six présentent en effet une réduction. Ainsi :

- Mr. T., marié à 34 ans, est passé de 91 à 77 heures ;

- Mr. Baptiste, marié à 27 ans, qui est à l'origine de l'hypothèse, a profité de 1936 pour passer de 70 à 60 heures.
- Mr. A., marié à 25 ans, est passé de 72 à 60 heures ;
- Mr. M., marié à 20 ans, est passé de 84 à 66 heures.

Par contre, trois vies de travail présentent le phénomène inverse. Ainsi Mr. Norbert, né en 1916, marié à 19 ans avec une vendeuse en boulangerie, est passé de 70 à 93 heures. Il est vrai que les 70 heures correspondent à ses horaires de commis ; il s'est marié juste avant de partir au service militaire, il a eu un enfant très vite. C'est lorsqu'il est revenu du service qu'il a pris une place où l'on travaillait de 6 heures du matin à 21 h 30, six jours par semaine ; soit un total de  $6 \times 15 \text{ h } 30 = 93$  heures. (Après 1936, il n'a plus travaillé que 5 jours par semaine, dans la même place avec le même horaire quotidien ; soit 77 h 30 par semaine).

Mr. V., né en 1940, s'est marié à 21 ans. Avant son service militaire en 1959, il faisait 96 heures par semaine dans une boulangerie de campagne. S'étant marié pendant son service militaire (deux ans en Algérie), il a dès son retour pris une place à Poitiers où il travaillait 90 heures par semaine. On ne peut considérer cela comme une baisse. Il est vrai qu'au bout d'une année, le couple montait à Paris, où Mr. V. trouvait une place à 66 heures.

Il se pourrait donc que ces deux exceptions ne fassent que confirmer la règle. Il s'agit en effet les deux fois de garçons s'étant mariés très jeunes (19 et 20 ans), contrairement aux autres. Dans les deux cas leur femme, ayant un enfant en bas-âge, ne pouvait travailler à l'extérieur. De plus, la période du service militaire représente pour les jeunes mariés un manque à gagner important : les simples soldats ne reçoivent qu'une solde symbolique, et ceux qui sont mariés n'ont absolument pas de quoi faire vivre leur épouse. Ceci pourrait suffire à rendre compte des horaires considérables dans lesquels ils se sont jetés à leur retour du service militaire.

La troisième exception ne peut s'expliquer que par un choix personnel. Mr. Bernard, né en 1943, s'est marié à 23 ans. Il était alors revenu du service depuis au moins un an, et travaillait 54 heures par semaine (6 x 9 heures), comme avant son départ pour le service. Après son mariage il s'est mis à travailler 12 heures par jour (y compris une heure de déjeuner, qu'il inclut dans la journée de travail) : de 6 heures du matin à 18 heures. Ceci pendant six jours par semaine, et pendant cinq années. A la suite de quoi il a préféré entrer "**dans l'administration**", c'est-à-dire en fait dans la police : ainsi qu'il nous l'a expliqué, c'était un an après Mai 1968,

*" ils recrutaient du monde et le concours d'entrée était devenu très facile".*

Il était toujours gardien de la paix, et satisfait de l'être, quand Danielle Schulmann l'a rencontré, et interrogé.

Ce sont surtout les cas de jeunes hommes n'ayant pas modifié leur horaire élevé de travail qui affaiblissent notre hypothèse.

Ainsi Mr. Maurice, déjà mentionné, qui engagea toute son énergie dans le travail (90 heures par semaine) pour pouvoir envoyer ses enfants à l'université.

Ainsi Mr. R., né en 1913. Après avoir travaillé 84 heures, puis 91 heures avant le service, il trouva une place comme ouvrier pâtissier dans un hôtel, à 66 heures. Il ne se maria qu'à l'âge de 33 ans, et ne changea pas son horaire pour autant.

Ainsi Mr. N., né en 1920, qui épousa à l'âge de 30 ans la fille d'un médecin de province et en eut sept enfants. Malgré sa nombreuse famille, Mr. N. qui militait au parti communiste et dans le syndicat des ouvriers préféra garder du temps et de l'énergie pour le militantisme. Il ne changea pas son horaire de 66 heures. Sa belle famille n'aidait absolument pas le ménage. Homme intelligent et volontaire, il essaya plusieurs fois de trouver un emploi hors de la branche ; mais ses efforts n'aboutirent pas. Tous les emplois trouvés étaient beaucoup plus mal payés.

Quant à Mr. E., né en 1945, il se maria dès son retour du service, et continua à travailler 72 heures comme il l'avait fait auparavant. Ce cas est à rapprocher des autres "mariés-jeunes" ; on peut penser que ce sont les besoins du jeune ménage qui ont empêché une réduction des horaires. Toutefois Mr. E. ne réduisit pas ses horaires par la suite ; la venue d'un enfant en fut probablement la raison.

L'analyse cas par cas n'infirmes ni ne confirme notre hypothèse, elle la transforme. Elle montre en effet l'existence réelle d'une propension à réduire les horaires après le mariage pour profiter des premières années de la vie du couple. Mais cette propension ne se traduit en actes que lorsque le couple en a les moyens ; c'est à dire si l'homme avait déjà vingt-cinq ans ou plus lors du mariage.

Au contraire, si le mariage a lieu alors que, le jeune homme en est au service militaire, pendant lequel on ne gagne rien et d'où l'on sort "*complètement fauché*", il faut bien se jeter à corps perdu dans le travail. D'autant que la jeune épouse se trouve rapidement enceinte et ne peut pas subvenir elle-même à ses besoins (toutes les jeunes femmes travaillaient avant leur mariage et auraient sans aucune doute continué si cela leur avait été possible). Dans ces derniers cas, on peut penser que le jeune couple n'a guère eu le temps de jouir de l'existence ; et ceci, malheureusement, est confirmé par une écoute en filigrane des entretiens.

• • •

Nous parlons des horaires comme si les ouvriers pouvaient les moduler à leur gré ; cela étonnera peut-être. Bien entendu, il n'en est rien. Cependant ce serait un non-sens d'appliquer à l'artisanat, sans s'en rendre compte, ce que l'on sait ou croit savoir de l'industrie en particulier sur cette question des horaires de travail.

Dans les administrations, dans les grandes organisations, dans les usines fussent-elles de taille moyenne ou petite, les horaires sont fixés par des règlements internes, et sont en principe conformes à la législation du travail.

A l'opposé, dans beaucoup de métiers indépendants, les horaires sont au moins en partie modifiables au gré du travailleur indépendant. Il n'y a pas d'horaire réglementaire pour l'agriculteur, pour l'artisan travaillant seul, qu'il soit maçon, plombier ou camionneur ; pour le représentant de commerce ; pour le vendeur ambulancier ; pour celle qui fait des ménages ; pour l'écrivain ou l'artiste. Ce sont seulement les nécessités de la production (pour l'agriculteur), ou la volonté d'arriver à un certain revenu ou une certaine accumulation, pour les artisans travaillant seuls, qui déterminent les horaires.

Mais ici, il s'agit d'ouvriers. Et il est assez clair que pour une boulangerie donnée, l'horaire est déterminé non par l'ouvrier mais par le patron. Tel boulanger a la clientèle pour une production qui ne nécessite qu'un demi-ouvrier en plus de son propre travail ; celui-là, ou bien travaillera encore plus, ou bien prendra un apprenti, ou bien s'efforcera de trouver des fournitures aux collectivités, et embauchera alors un ouvrier à temps plein, mais pour 8 à 9 heures seulement. Tel autre boulanger à du travail pour un ouvrier et demi, et il cherchera alors un ouvrier qui fasse non pas 9 heures mais 11 à 12 heures. Voici un boulanger de Paris qui aime travailler la nuit : il cherchera un ouvrier qui fasse le jour, c'est-à-dire de 6 heures du matin à 5 heures de l'après-midi ; tel autre préfère se lever tard (c'est-à-dire à 6 ou 7 heures du matin), et il cherchera un ouvrier arrivant à minuit ou 2 heures du matin ; il faudra quelque'un de confiance, car si l'ouvrier oublie de se lever, la boutique manquera de pain à l'ouverture et ce sera "la catastrophe".

De plus, chaque boulangerie augmente ou diminue sa clientèle par le jeu de la concurrence, et le travail ouvrier requis pour fabriquer les quantités de pain et de viennoiserie correspondantes variera en conséquence.

On comprend donc que si, pour une boulangerie donnée à un moment donné, l'horaire de l'ouvrier est fixé, par contre le système constitué par les boulangeries d'un quartier, d'une ville, offre un grand éventail d'horaires différents. C'est cette caractéristique, spécifique de l'artisanat en général et plus précisément encore de la boulangerie, qui permet aux ouvriers une certaine liberté dans la détermination de l'horaire travaillé.

Mais cette liberté n'existe en fait que dans les grandes villes ; elle repose en effet sur l'existence d'un certain nombre de boulangeries de tailles différentes. En ce sens, Paris constitue un éventail de places privilégiées (compte tenu des difficultés de transport exposées plus haut : il n'y a plus de métro à l'heure où la plupart des ouvriers boulangers se rendent à leur travail).

C'est donc en **changeant de place de travail** que les ouvriers des villes parviennent dans une certaine mesure à trouver l'horaire correspondant à leur vœu.

Toutefois, ces changements ne sont possibles que s'il existe un véritable marché du travail, c'est-à-dire, une mobilité des ouvriers et des fonds.

Or, la "mobilité" des fonds existe bien : nous l'avons vu, les clientèles s'accroissent ou décroissent par le jeu de la concurrence, entraînant une réorganisation de travail, provoquant embauches et débauchages.

Quant à la mobilité des ouvriers, elle correspond à une très ancienne tradition de la branche ; mais elle se maintient également pour des raisons bien contemporaines.

La tradition de mobilité se perd dans la nuit des temps. A l'époque des corporations, existait comme on le sait la coutume du "Tour de France". Chaque artisan ayant sa façon particulière de faire le pain (les pains, devrions-nous dire plutôt), passer de l'un à l'autre correspondait à une nécessité, celle d'apprendre le plus complètement possible le métier. Ceci se maintient encore aujourd'hui, car on ne

fait pas le pain de la même façon dans les campagnes (d'où proviennent beaucoup d'apprentis), dans les régions, et à Paris.<sup>19</sup>

Mais le Tour de France correspondait sans doute, du moins est-ce notre hypothèse, à une autre nécessité, celle d'apprendre à ne pas se faire exagérément exploiter. Partant de l'apprentissage, à travers lequel les jeunes garçons avaient été exploités au maximum, il s'agissait d'aller voir ailleurs, d'acquérir de l'expérience, de chercher à rejoindre le niveau d'une exploitation "normale". Aujourd'hui en tous cas, une idée très répandue chez les ouvriers boulangers est que, si c'est à Paris qu'on fait le plus mauvais pain, c'est aussi là que les salaires sont les plus intéressants. Ceci n'expliquant pas cela. La mobilité vers Paris se maintient donc en raison des différences de salaire.

Enfin, il faut bien dire que les conditions de travail étaient jusqu'à une date récente assez déplorables. Dans tels fournils en sous-sol, on respirait avec peine. Tel autre suintait d'humidité.

*(– Je dis au patron : eh bien dites donc, vous pourriez faire un élevage d'escargots ici !)*

Dans le troisième, le four était vieux, on enfournait à la main. Ici le patron a si mauvais caractère que les ouvriers ne font pas long feu. Là il est gentil, mais s'occupe mal de son fonds, et l'on n'est jamais sûr de ce qu'on va gagner dans la semaine, car le nombre d'heures est variable.

Aussi, pendant tout la période qui s'achève avec la modernisation, des fournils, les ouvriers changeaient-ils pour chercher le moindre mal ; et pour exprimer cela, Jacqueline Dufrière, qui a recueilli les premiers entretiens de cette recherche auprès d'ouvriers âgés, avait trouvé une expression adéquate :

"...ils changent de place comme quelqu'un qui, essayant de dormir sur un sac de noyaux de pêches, changerait de position constamment."

Avec cette dernière image on aura sans doute compris que si les ouvriers changent assez fréquemment de place, c'est moins dans l'espoir de tomber sur la place idéale que pour changer d'inconvénient.<sup>20</sup>

• • •

---

<sup>19</sup> Pour un très intéressant récit de tour de France effectué pendant plus de dix ans par un ouvrier-charpentier, il y a une vingtaine d'années, on lira l'article de Bernard ZARCA, "L'Ami du Trait", *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, n° 23, 1979.

<sup>20</sup> La description des opérations successives qui constituent le travail de fabrication du pain artisanal est donnée dans le volume II.

Sur la mécanisation des tâches, voir notamment Jean BURE (sous la direction de), *Le pain*, Editions du CNRS, 1978.

## **Monsieur Robert – né en 1909 dans l'Allier – ouvrier boulanger à Paris**

### **Entretien effectué par Renée COLIN en Mai 1974 à Paris**

#### Trajectoire

Mr Robert est né en 1909, dans un village de l'Allier ; son père était maçon. Des cinq enfants, seule une sœur a réussi à obtenir le certificat d'études. Il fallait travailler le plus tôt possible. Dès l'âge de 12 ans, en 1921, son père l'a placé chez un boulanger. Il y est resté trois ans. A 15 ans son frère lui a trouvé une place ailleurs, comme "petit ouvrier". A 18 ans il l'a quittée pour une troisième place, toujours en campagne, toujours avec de très longs horaires, mais "c'était le bel âge".

A 19 ans et demi il est monté à Paris, sans autre intention que d'apprendre à travailler, puis de retourner un jour au pays. Une de ses sœurs l'y a rejoint. Ils ne sont jamais repartis : elle est entrée dans l'administration, et lui s'est fait des amis, a mené joyeuse vie pendant huit années, et finalement s'est marié, à 28 ans, en 1937.

Monsieur Robert décrit fort bien ces années de jeunesse, années heureuses (c'étaient pourtant les années de la Crise 1929–1937) où les ouvriers boulangers gagnaient deux fois plus que les autres ouvriers, où les dimanches de printemps étaient autant d'occasions de partir en vélo à plusieurs explorer les forêts de l'Ile-de-France. L'ennui, c'est que les boulangers travaillaient tous les jours, même le dimanche. Alors Monsieur Robert quittait sa place le samedi soir, assuré qu'il était d'en trouver une autre le lundi matin.

Il s'est marié en 1937 ("je commençais à me calmer un petit peu"), a réussi à traverser l'Occupation sans trop d'encombres malgré des périodes de chômage. Le couple a eu deux filles – aux vacances on retournait dans l'Allier voir la famille.

Comme sa femme travaillait dans un bureau, Mr Robert s'arrangeait pour trouver des places où il finissait le travail à 11 heures, et arrivait à temps à l'école pour chercher ses filles, faire les courses sur le chemin de la maison, leur faire à manger et les raccompagner. Puis il se couchait pour dormir.

Quand les filles ont été plus grandes il a changé de place à nouveau ; six nuits de 12 heures de travail chacune (minuit-midi) lui permettaient d'avoir un bon revenu (100 000 A. F. par mois en 1955).

Malheureusement, la conséquence physiologique ne s'est pas faire attendre : un accident cardiaque en 1956, à l'âge de 47 ans. Il est parti se reposer 4 mois chez sa mère, et quand il est revenu à Paris, il a repris à un rythme moindre. Il fallait tenir encore près de vingt ans. Depuis cet accident, il passe ses congés d'été (23 jours) en cure à Royat, seul en général.

Quand il a été interviewé, en mai 1974, Mr Robert était à six mois de la retraite. Il n'envisageait pas de quitter Paris ; sa femme avait encore cinq années à faire pour atteindre l'âge de la retraite. Et puis, Mr Robert aime son quartier parisien.

### Représentativité

La trajectoire de Mr. Robert nous semble très représentative du flux d'apprentis nés et formés dans les villages et qui sont par la suite devenus et restés ouvriers boulangers à Paris. Elle rassemble des "éléments caractéristiques" fréquemment rencontrés au fil des autres récits de vie : l'origine familiale (famille rurale nombreuse, nécessité pour les enfants de travailler le plus tôt possible) ; l'apprentissage chez un boulanger de village qui cherche à s'approprier la **totalité** du temps et de l'énergie de l'apprenti ; quelques changements de patron sur place ; les copains, le vélo, les cinq heures de sommeil par nuit ; le déplacement à Paris pour apprendre le travail "à la parisienne" (baguettes, etc...) et puis le mariage, et une vie rangée. Mais aussi l'accident cardiaque, si fréquent ; le décalage des horaires quotidiens de l'homme et de la femme, et le faible nombre d'enfants ; le contraste entre les changements de place en boulangerie et l'enracinement dans un quartier populaire. On trouve aussi dans la vie de Mr. Robert les échos de grands mouvements historiques : la crise, la guerre de 39–40, l'occupation ; mais ces échos sont très assourdis, ce qui semble être une caractéristique commune à beaucoup de récits. Les salaires des ouvriers boulangers n'ont jamais été aussi élevés (relativement aux autres salaires ouvriers) que dans l'entre-deux guerres, et donc pendant les années de crise ; la "drôle de guerre" est comme une parenthèse qu'on a traversé passivement, heureux d'en sortir ; l'occupation comme une parenthèse plus longue où il a fallu "se débrouiller" pour nourrir la famille ; l'après-guerre évoque plutôt le chômage que l'allégresse.

La longue plage de temps 1945–1975, plage sans éléments historiques majeurs qui marquent la vie populaire en France, coïncide avec la longue plage biographique de la vie familiale : il n'y a guère à raconter. Le temps a passé.

### Tonalité

Bien qu'il ait toujours beaucoup travaillé, jusqu'à son accident cardiaque, Mr. Robert a su assez vite (19 ans) s'arranger des longs horaires, et y mettre fin si les copains (et les copines) l'appelaient pour une virée au grand air. On ne trouvera pas dans son récit d'animosité globale à l'égard des patrons. Quand il ne s'entendait plus avec l'un ou l'autre, il changeait de place ; et voilà tout. Il n'a jamais été un militant syndical. Il accepte son sort avec philosophie, et déroule le récit de son existence avec sérénité. Mais il n'est pas dupe, et ce qu'il dit par exemple du progrès technique, et de l'accélération des cadences qu'il engendre (ce qui fait que le progrès n'est guère... progressiste) va loin.

### Publication intégrale

Le récit de Mr. Robert est bien construit ; aussi nous donnons l'entretien **dans son intégralité**. Il nous paraît en effet intéressant de donner un exemple d'entretien "brut". Le lecteur pourra faire l'expérience suivante : biffer les questions de l'intervieweur, et voir en quoi le texte ainsi obtenu, tout en gagnant en lisibilité, s'éloigne du document original.

D'autres entretiens sont donnés "en version originale" dans le volume II. Comme les récits sont généralement moins "linéaires" que celui de Mr Robert, ils donnent du fil de la vie une image en ligne brisée. C'est une expérience banale que dans un entretien biographique improvisé, **le fil du récit suit bien plus le fil des associations d'idées que le fil de la vie**. En reconstruisant un récit

"linéaire", qui décrit une trajectoire de vie, nous sommes conscients de faire disparaître des associations d'idées qui sont en elles-mêmes signifiantes. Mais que l'on se rassure : nous gardons les cassettes ainsi que les transcriptions originelles.

### Enfance

– *Mon père était maçon. Alors il m'a dit "mon p'tit gars, tu feras pas le maçon parce qu'on est aux intempéries, j'veux pas que tu fasses le maçon parce que j'veux pas que tu fasses un métier dehors" et justement y avait deux boulangers dans le pays (parce que je suis de la campagne) et y en a un qui a dit un jour à mon père "Dis donc, ton gars il commence à avoir l'âge de travailler (j'avais 12 ans) – est-ce qu'il veut pas faire la boulange ?"*

*Alors mon père il m'a dit " Ça te plairait?" J'y ai dit " Ça ou autre chose, faut bien faire quelque chose..." J'avais hâte de faire quelque chose, de sortir de l'école, bien que j'avais que 12 ans. J'étais dans la promotion du certificat, mais j'ai pas été au certificat.*

*C'était en 1921. Je suis né en 1909. C'était dans le Centre, dans l'Allier.*

*Alors un dimanche matin, comme il ne travaillait pas, il me prend par la main, et puis on est parti voir le patron, puis ils se sont mis d'accord tous les deux, et puis j'ai commencé dans la semaine... je commençais à 8 heures... A ce moment-là je ne travaillais pas de nuit... et puis petit à petit c'est venu. Lui commençait à 3 heures du matin, alors petit à petit, il m'a dit : faut venir un peu plus tôt.*

*Alors, vous savez, à la campagne, y avait pas de lumière, pas d'électricité, on n'avait rien... Alors y avait un charretier qui s'en allait dans les bois, il passait devant chez nous, devant chez mes parents, le matin à 5 heures, alors moi comme j'étais pas hardi, vous savez à 12 ans on n'est pas courageux, surtout que j'ai commencé au mois de novembre, alors quand ma mère entendait le charretier, alors elle m'appelait en vitesse, vous savez à c't âge-là faut pas longtemps pour s'habiller...*

– Vous ne preniez pas de petit déjeuner alors...

*Oh non, non, mais je déjeunais en arrivant... Alors je m'habillais en vitesse, et quand le charretier passait, hop je montais sur le char et puis y m'emmenait pas tout à fait jusqu'au bout, pas jusqu'à la porte, mais enfin pas loin, je n'avais plus que quelques cents mètres à faire... c'était la nuit, et puis c'était l'hiver... C'était à peu près à 1 kilomètre de chez moi... et puis il fallait traverser le canal, y avait long qu'y avait pas de maisons, y avait le pont ; vous savez y'avait pas de maisons ni avant ni après, alors c'était là que j'avais le plus peur : pour traverser le pont, surtout vous savez à 12 ans ; après je m'y suis fait... puis alors après, j'ai commencé plus tôt, et puis à mesure qu'on prend un petit peu d'âge... alors je n'y suis resté coucher.*

*Je suis resté trois ans là et puis alors après j'ai un frangin qui a dix ans de plus que moi, et il travaillait à côté de Vichy ; il faisait le meunier, alors il m'a trouvé une place comme boulanger dans le pays ; mais alors là je commençais à 11 heures du soir, c'était pas tout à fait pareil, j'avais 15 ans... Je finissais le matin à 7, 8 heures et puis alors je cassais la croute, j'me r'habillais et puis j'allais porter le pain jusqu'à midi et demi, une heure, je faisais deux tournées, vous savez avec des petites voitures comme les porteurs de pain, comme à la campagne, à pied... Alors là j'ai été deux ans dans cette maison-la...*

– Et après à midi et demi ou une heure, qu'est-ce que vous faisiez ?

*Eh ben j'allais me coucher, je mangeais, puis j'allais me coucher.*

– Et qu'est-ce que vous aviez le temps de faire après, jusqu'au moment de reprendre le travail ?

*J'avais un cousin, qui était de mon âge, j'avais mon oncle et ma tante, j'allais chez eux mon jour de repos, parce que là j'avais un jour de repos, tandis qu'en apprentissage j'avais pas de jour de repos, pas du tout... Alors j'avais un jour de repos le lundi et j'allais le passer chez la tante.*

– Mais quand vous n'étiez pas de repos ?

*Ah ben quand j'étais pas de repos, c'était le boulot. Si je sortais c'était sur mon sommeil.*

– A une heure de l'après-midi quand vous vous couchiez, c'était jusqu'à quelle heure ?

*Jusqu'à 6 heures, et puis je me relevais pour manger la soupe, et puis je me recouchais après ; comme je fais à présent... la boulange c'est ça. Alors si on sort, c'est sur le sommeil, surtout à ce moment-là, on faisait des journées c'étaient des journées ! C'était pas des journées comme à présent. A présent, je fais 8 heures. A ce moment-là, on n'avait jamais fini, c'était 12-14 heures, 16 heures ; le jour qu'il rentrait de la farine, il fallait compter les sacs, il fallait plier les sacs, c'était des sacs de 100 kilos, des sacs en toile, il fallait les plier, les compter, et tout, ça c'était en plus du boulot... Quand il arrivait du bois, parce qu'on chauffait au bois, on n'avait rien que du bois, eh bien il fallait rentrer le bois, fallait mettre le bois à c'était en supplément du boulot.*

*J'avais 15 ans à ce moment-là, je n'étais plus apprenti, mais je n'ai pas fait mon apprentissage avec un contrat, à ce moment-là on n'en parlait pas... J'avais cent sous par semaine, 5 francs, comme apprenti, et logé et nourri... Et à 15 ans, j'ai gagné cent vingt francs par mois, tandis que quand j'étais apprenti, je gagnais vingt francs par mois, ils me donnaient une pièce de 5 francs par semaine, et moi j'étais content, forcément, c'était toujours ça, quoi, mais l'essentiel pour mon père c'était que j'apprenne un métier.*

*Et alors après, quand mon frère m'a trouvé une place, j'avais 15 ans, j'étais considéré comme petit ouvrier, qu'on appelait ça, j'avais 15 ans mais je faisais le travail d'un ouvrier, je faisais le même travail qu'un ouvrier je gagnais cent vingt francs par mois. Pour moi par semaine et pour mes parents ça faisait déjà une différence.*

– Parce que vous envoyiez de l'argent à vos parents ?

*Bien sûr, quand on est gosse vous savez... Ma mère m'avait dit, bon on va te prendre un livret de caisse d'épargne, tu nous enverras l'argent et puis on te le placera... Je me suis acheté un vélo, je me suis habillé, je n'étais plus à la charge des parents... Si j'avais de l'argent, j'en donnais à mes parents, si j'en avais pas, ben...*

– Et vous aviez beaucoup de frères et sœurs ?

*J'ai trois sœurs et un frère. Mon père était maçon, et ma mère a élevé ses enfants.*

*Mon frère était meunier, enfin il n'a pas de métier ; à présent il est paysan, il est pas mort, il a 74 ans ; mais avait pas de métier, alors il a fait le paysan, et puis il est allé travailler chez mon oncle, qui était meunier, puis il s'est marié avec une paysanne et il a fait le paysan.*

*J'ai deux sœurs, qui sont restées au pays, qui n'ont pas de métier et puis j'ai une sœur qui est ici dans l'administration, elle a une bonne place – je voudrais bien avoir une place comme ça – elle est agent technique, à la répression des fraudes. Elle, elle s'est débrouillée parce qu'elle était intelligente, c'était la plus intelligente de la famille, elle a été jusqu'au certificat d'études, y avait pas plus haut il aurait fallu avoir une bourse, et elle s'est débrouillée toute seule. Et puis elle a été malade, elle travaillait et puis elle s'est trouvé d'être malade alors elle a appris la dactylo. Et puis comme moi j'étais à Paris, elle est venue à Paris avec moi, c'est mon ainée ; mais comme elle était très menue, elle a deux ans de plus que moi, alors vous savez c'était elle la tête et puis moi les jambes... Quand on allait faire des commissions, ma mère nous envoyait tous les deux... Puis quand je suis venu à Paris, elle est venue après et puis elle s'est débrouillée pur rentrer dans l'administration, elle a 67 ans maintenant, elle prend sa retraite aussi cette année, au mois de juin.*

*A 15 ans, je travaillais donc à C. ; quand j'en ai eu assez de me lever à 11 heures – le patron m'appelait à 10 heures et demie pour commencer le travail à 11 heures, après avoir mangé la soupe – ... Alors après quand j'en ai eu marre, je travaillais dans un petit pays à coté, toujours dans l'Allier, à B... Alors là c'était, plus peinard ; je travaillais davantage, mais j'étais plus payé ; j'avais 18 ans ... On travaillait à deux, mais on était deux jeunes de 18 ans (dans l'autre place j'étais tout seul avec le patron). On travaillait plus, mais j'étais payé plus, je gagnais cent francs de plus, c'est-à-dire deux cent vingt francs... Je commençais à 3 heures du matin, mais on travaillait toute la journée, on avait fini quand on avait fini, on s'en allait le soir, c'est-à-dire à 5-6 heures – 7 heures, ou 3 heures, ça dépendait du nombre de journées qu'il y avait à faire, et puis du boulot... j'vous dis, comme à présent c'est le printemps, ben on n'avait pas de moment de libre, il fallait aller bêcher le jardin, il fallait tout faire à la campagne vous savez on fait tout... y a pas de moment de creux... Mais quand il faisait beau on faisait un tour de vélo, avec les copains, parce qu'il y a toujours des copains... y avait le boucher, à 18 ans on a toujours des copains à la campagne, et puis il y avait celui qui travaillait avec moi, on s'entendait bien avec...*

– Et avec le patron comment vous vous entendiez ?

*Oh ben ça allait, j'ai eu qu'une dispute une fois mais enfin ça allait. J'y suis resté trois ans là.*

– Et les patrons d'avant ?

*Oh ça allait aussi, c'est-à-dire... Faut que je reprenne au début. Chez mon premier patron, c'était un poivrot, alors des fois il se disputait avec ta patronne ; souvent, et puis ça gazait plus. Alors mon père le savait, il le connaissait bien; alors quand j'en ai eu marre, j'ai dit "il est tout le temps saoul", c'était pas des engueulades, mais quand on est gosse... c'étaient des remontrances... et puis une fois ou deux ça passe pas toujours, alors quand j'en ai eu marre, j'ai dit à mon frangin "tâche de me trouver une place" ; et puis je suis parti et puis il m'a trouvé cette place-là.*

*Et puis chez celui-là c'était encore pareil, il buvait aussi et tous les matins, quand les ouvriers s'en allaient travailler (vous savez dans ces pays-là on connaît tout le monde) alors il disait "alors on va boire un coup de blanc ?" ou "tu payes un coup de blanc ?" il avait les bras croisés comme ça devant la porte, et ainsi de suite.*

*Alors j'ai eu trois premiers patrons c'étaient de poivrots, mais le troisième c'était pas le même genre; il buvait des apéritifs, il buvait que le midi... à ce moment-là c'était le vermouth cassis, c'était la mode, alors il buvait que des vermouth cassis ; mais alors c'est pareil, quand il en avait un coup dans le nez, vous savez ce que c'est... Mais enfin moi à ce moment-là, vous savez on rouspétait pas... alors il nous faisait des remontrances. "Il faut aller au jardin ! Faut pas rester assis sur le pétrin ! Y a du boulot dans le jardin ! Faut désherber ceci, faut faire cela !" Alors on n'en finissait plus ...*

– Et tous les trois vous travailliez en même temps ?

*Oui, y en a deux qui travaillaient mais le troisième faisait des tournées, il avait deux voitures.*

– Et comment vous étiez logé ?

*Les trois premières places, c'étaient les places de campagne, j'ai été logé, la troisième c'était au-dessus du fournil, c'était dans un grenier mais enfin j'avais une petite chambre, c'était pas mal... les deux autres c'était dans l'appartement, une chambre quoi...*

*Mes premières années ne me laissent pas un souvenir trop dur, parce que c'était le bel âge, surtout ça... tandis qu'à présent il y a une grande différence de vie. Parce que à ce moment-là, on n'avait jamais fini, on se levait à 5 heures du matin, et tant qu'il faisait jour on travaillait, y a des jours qu'on n'arrêtait pas, comme au printemps... et on dormait quand on pouvait... on n'avait pas d'heure pour s'arrêter et puis on ne se déshabillait pas, on était habillé en boulanger comme à la campagne, on n'avait qu'une tenue et puis on allait se coucher, on se déshabillait en boulanger dans la chambre, pas comme à présent... On avait le tablier, on était en boulanger, on était plein de farine, surtout qu'à ce moment-là c'était des sacs... Qu'il fallait se coltiner ...*

### Jeunesse

*Et après je suis venu à Paris en 1929. Alors ça a changé. J'avais 19–20 ans... Je suis venu à Paris, parce que je voulais apprendre à travailler. Je pensais pas rester à Paris, et puis – je voulais retourner au pays, et puis les circonstances... On a fait des amis, des copains et des copines et puis on sort, on va au cinéma, on va au bal, on va un peu partout et puis... à ce moment-là j'aimais faire du vélo, j'ai trouvé des copains qui faisaient du vélo et puis alors je me suis racheté un autre vélo et puis on est partis faire des tours de vélo... et puis la vie à Paris était pas comme maintenant... et puis je ne restais pas longtemps en place... parce que quand les copains me disaient, comme par exemple pour Pâques, mettons que c'était aujourd'hui (vendredi) "Oh dis-donc, la boulange ! Dimanche, tu viens avec nous, on va à Dreux, on va à Chartres, ou on va à Chantilly ou n'importe où ?" Alors je disais "J'peux pas parce que je travaille - Oh ben, tu trouveras bien un autre boulot !" (parce que le boulot ce n'était pas comme à présent, on était plus nombreux d'ouvriers, et puis le boulot ce n'était pas le même non plus, parce qu'on faisait 12 heures on n'avait pas de jour de repos à Paris, on travaillait les 7 jours de la semaine... ).*

– Et est-ce que le rythme de travail était le même ?

*Non, on travaillait de façon normale, c'était le travail normal, on travaillait à sa cadence, on n'était pas bousculé comme à présent, tandis qu'à présent il faut y aller ; faut bourrer, sans arrêt. Tandis qu'on était deux, on faisait 5, 6 fournées à deux, c'était normal, et on gagnait bien sa vie à ce*

*moment-là. L'ouvrier-boulangier gagnait bien sa vie, on était mieux payés que les autres, parce que les copains avec lesquels je faisais du vélo... je gagnais presque le double qu'eux, je sortais avec des électriciens, avec des menuisiers... eh bien quand je faisais 70 francs par jour, eux faisaient 45 francs...*

*Des fois je travaillais pas, je laissais tomber le patron, je quittais la place, je disais "demain je reviens pas", pour pouvoir aller faire la ballade avec les copains... A ce moment-là, vous savez, j'avais 20 ans, 22 ans on n'avait pas de sous, mais on était heureux, on s'foutait pas mal de...*

– Et ça vous est arrivé souvent de changer de places ?

*Oh ben j'faisais que ça... changer de places... pendant deux, trois ans... C'était la vie... Puis on allait à la piscine, puis au cinéma, puis la danse... J'étais logé à l'hôtel. C'était en 32–33, après le régiment.*

– Et y a pas eu beaucoup de chômage à ce moment-là ?

*Si, y avait du chômage, mais enfin... ça m'a pas gêné, oh des fois j'étais quand même 15 jours sans travailler...*

– Et comment vous faisiez alors pour vivre ?

*Ah ben on tirait sur la ficelle, on allait au restaurant une fois par jour au lieu de deux, quand on travaillait on mangeait bien, quand on ne travaillait pas eh ben on mangeait moins bien... Mais moi je n'ai jamais souffert de ces années de crise, je me suis toujours débrouillé, et j'ai toujours fait la boulange.*

– Et votre service militaire, vous l'avez fait quand ?

*En 30–32, j'ai fait un an, à Brest, ça c'est passé comme tout le monde, quoi, tranquille, j'étais dans la marine... J'ai resté à terre, j'avais demandé la marine pour voyager et puis je suis resté à terre... parce que j'ai pas voulu faire l'essai : vous savez fallait faire un essai pour voir si vraiment on était boulangier et puis comme pour moi j'étais qualifié, vous savez ça faisait 7–8 ans que je faisais la boulange, quand j'ai vu qu'ils voulaient me faire faire un essai, j'ai dit "Moi, je suis qualifié, je suis boulangier, c'est à prendre ou à laisser, j'ai pas besoin de faire un essai" et puis j'ai pas voulu faire d'essai, alors on n'a pas voulu de moi... On m'a dit "Bon, si tu veux pas faire d'essai, tu restes à terre", et puis c'est tout et je suis resté à la caserne, au dépôt... rien que pour avoir voulu faire la tête... Mais enfin j'ai fait un an, j'ai pas fait de rabiote...*

*Quand je suis revenu, je suis revenu à Paris. Quand j'étais parti au régiment, j'étais rue du Commerce au 10 rue du Commerce ; et quand je suis revenu du régiment, comme je travaillais rue du Commerce avant (parce qu'on était placé par un bureau, nous, quand on n'avait pas de boulot, on n'allait pas dans les boutiques, on allait au bureau) je l'ai dit au placeur et il m'a demandé si je voulais retourner dans le quartier et j'ai dit "oui parce que je connais un peu le quartier et que ça me plairait de retourner dans le 15e"...alors il m'a replacé au 93 rue du Commerce et là j'ai été 6 mois à peu près...*

*Et une fois je vais à l'Uniprix boulevard de Grenelle et je vois l'ouvrier avec lequel je travaillais avant de partir et il me dit "tu veux pas revenir avec nous ? Le patron, le père M., voudrait bien te*

*reprendre, tu lui plaisais, il t'aimait bien". Alors je lui dis "Je travaille au 93, j'suis bien aussi, je travaille avec le patron, c'est pas le même genre de travail mais j'suis pas mal". Alors il me dit "Je vais lui en parler et puis tu viendras reprendre la semaine prochaine". Et puis je suis revenu, et puis un jour, après avoir travaillé 3 mois, on s'est engueulés avec le patron et puis on est partis tous les deux, le brigadier et moi, moi j'avais 22–23 ans, lui il en avait 10 de plus ou 15, et on est partis tous les deux un dimanche après-midi... parce que le patron nous avait fait des remontrances...*

*Puis alors après, j'en ai fait des places, je ne sais pas combien... jusqu'en 38–39... Là j'ai pris de l'âge, et puis je me suis marié...*

*Sinon, c'était la vie de l'ouvrier-boulangier de changer de place tout le temps...*

### Mariage

*Après, en 37–38 je commençais à me calmer un petit peu, alors je restais plus longtemps... et après la guerre est venue...*

*Je me suis marié à 28 ans ; j'avais pas tout à fait 28 ans ; c'était en 37, au mois de décembre... Je l'ai connue au bal et puis on est sortis un peu ensemble... Elle travaillait dans les bureaux ; et comme j'avais dans l'idée de ne pas me marier avec une vendeuse, je voulais me marier avec n'importe qui mais pas avec une vendeuse... parce que vous savez la boulange à cette époque-là pour les vendeuses c'était dur... Quand je suis venu à Paris, on disait qu'y avait trois métiers qui étaient durs : les vendeuses en boulange, les laitières et charcutières. C'étaient des métiers où il fallait vraiment se lever de bonne heure et puis sans arrêt jusqu'au soir, sans arrêt, sans arrêt, c'étaient les trois métiers les plus durs pour une femme... Alors je voulais pas me marier avec une vendeuse, je pensais pas que la vie serait venue comme elle est devenue... Et puis quand on a 20 ans on voit pas les choses comme on les voit à présent, surtout qu'on les étudie pas, personne vous fait la leçon plus tard... si vous faites des économies, vous faites des économiques... c'est le hasard... si on n'en fait pas, ben... vous savez : chacun son chemin... Mais enfin pour moi, ça c'est toujours bien, à peu près bien passé...*

– Et votre femme a continué à travailler après votre mariage ?

*Oui, elle a arrêté un moment pour élever les gosses quand ils étaient petits, une fille et une fille, puis après elle a continué, et puis maintenant elle travaille toujours... J'en ai une de mariée, l'autre qui fréquente... Je ne suis pas encore grand-père, malheureusement l'une qui était enceinte, elle a fait une fausse-couche, c'est un accident quoi, c'est pas de chance quoi...*

– Et quand vous vous êtes marié, avec les horaires que vous aviez, ça n'a pas été trop dur ?

*Non, j'ai jamais eu de questions de ménage, j'ai jamais eu à me plaindre... J'ai toujours travaillé de nuit, mais si je finissais trop tard, je ne restais pas dans la place. S'il fallait faire de 1 heure du matin jusqu'à 11 heures-midi, je travaillais deux ou trois jours et je ne revenais pas... Ce qui allait, c'était de 2–3 heures du matin jusqu'à 11 heures, comme ça j'avais le temps d'arriver à la maison, et puis comme ma femme travaillait (comme c'est le cas à présent) en arrivant à la maison, je faisais les courses, qu'il y avait à faire, ma femme me faisait un mot: "Si tu as le temps, va chercher ceci, va chercher cela" bon ben... Bien souvent on ne se voyait que comme ça, et à ce moment-là on n'avait pas le jour de repos non plus... malgré 36, ça a pas duré et puis l'appliquait qui voulait...*

*c'était pas obligatoire... C'est comme en ce moment, on a eu y a quelques années, un dimanche sur trois, mais personne ne l'a appliqué... ça fait qu'on travaille tous les dimanches...*

*On se voit tous les deux le soir, on mange ensemble.*

*Ça n'a pas posé de problèmes dans ma vie de famille... et après quand les gosses étaient petites, quand ma femme a repris le boulot, il fallait que je me débrouille ; il fallait choisir sa place pour pouvoir aller chercher les gosses à 11 heures et demie pour les faire manger, alors il fallait que je prépare à manger pour les gosses, et les ramener à l'école. Alors il fallait que je choisisse une place qui commençait à une heure du matin ou à deux heures et puis qui finisse pas plus tard qu'onze heures à cause du temps de venir à la maison et de préparer... Et le soir, je me relevais pour aller les chercher à cinq heures, à quatre et demie – cinq heures, alors vous savez le sommeil était compté... J'me rappelle pas bien si elles ont été à la crèche, j'crois pas, ma femme s'est arrêtée de travailler ; j'me rappelle pas bien au juste, parce que c'est elle qui s'occupait des gosses... Evidemment le dimanche... j'étais de sortie le mercredi, alors y avait pas de dimanche en famille.*

*En 36, on a eu les congés payés, on avait 15 jours, les premières vacances, on les a prises, on a été chez les parents dans l'Allier, on a presque toujours été là pour les vacances.*

*On a eu les gosses tard, on s'est marié en 37, et les gosses sont venues en 46, j'avais presque 40 ans et ma femme 35 ans, presque 10 ans après. Les filles ont un an d'écart...*

*– Et en 39, y a eu la guerre...*

*Oui, j'ai été mobilisé dans la marine, un an, à terre à Toulon. Parce que je suis de l'Allier, ils m'ont envoyé à Toulon. Puis je me suis fait démobiliser chez mon frère qui habite C... et je suis resté deux mois chez lui, de juillet jusqu'en septembre, comme paysan. Et après, en septembre, quand les Allemands sont partis, on avait le droit de revenir sur Paris ; je suis revenu chez moi.*

*Quand je me suis marié, j'avais une pièce et une cuisine rue de Plaisance, maintenant j'habite avenue du Maine, j'ai deux pièces-cuisine ; je ne suis pas très bien logé mais c'est deux pièces quand même, je l'ai eu en 41 ; parce que rue de Plaisance on n'avait qu'une pièce et on n'avait pas de cave, et puis vous savez le ravitaillement c'était difficile, alors tout ce qu'on trouvait, fallait le planquer sous le lit, sous l'armoire, il fallait le planquer comme on pouvait... Alors j'ai dit "faut qu'on se débrouille pour trouver autre chose", alors j'ai un copain qui m'a trouvé un deux pièces cuisine avenue du Maine, sur cour, j'voulais pas un logement sur la rue à cause de mes heures de sommeil qui étaient dans la journée. Alors je l'ai pris et je l'ai toujours.*

*Quand je suis revenu, à Paris après la guerre, je suis revenu où j'étais, le patron était prisonnier, la patronne voulait pas me reprendre parce qu'elle avait un ouvrier, un vieux, et le boulot avait beaucoup diminué ; il n'y avait plus personne à Paris, y avait plus d'hommes, beaucoup de gens avaient évacué Paris... Alors j'ai été au bureau et ils m'ont envoyé travailler rue du Louvre. J'ai travaillé je crois trois semaines, un mois, là, et puis après je suis retourné la voir pour un certificat et puis je lui ai dit "vous êtes obligée de me reprendre parce que la guerre ne rompt pas le contrat", alors elle me dit "le travail augmente un petit peu à présent, je vais vous reprendre"... et puis je suis resté 6-7 ans, tout le temps de la guerre, c'est la première où je suis resté le plus longtemps...*

*– Vous vous êtes marié en 37 ?*

Oui.

– Et de 37 à 39, vous avez fait plusieurs places ?

*Je suis venu en 38 rue de la Gaîté, pendant un an j'ai peut-être fait deux, trois places j'sais pas... je restais quand même un peu plus longtemps, je faisais moins de vélo, je sortais moins, puisque j'étais marié, je sortais moins alors y avait moins de raisons de quitter la place... Mais enfin c'était pour une autre chose, parce que le patron faisait des remontrances...*

*Puis je suis resté dans la même place jusqu'en 45, et puis toujours pareil comme la patronne me faisait toujours des remontrances, quand j'ai su que le patron allait revenir, quand j'ai su que les prisonniers allaient revenir, j'ai dit "ben moi, je fous le camp, puisqu'à présent votre mari revient" et j'ai été travailler au Trocadéro. Je commençais à 11 heures du soir aussi, ça me plaisait pas beaucoup mais comme c'était la guerre... jusqu'au mois de septembre, et au mois de septembre, le patron a voulu me faire commencer à 4 heures du matin et puis on n'avait pas de vélos, on n'avait pas de pneus... tout était rationné... alors j'ai dit "Moi je ne commence pas à 4 heures du matin, je commence au dernier métro ou au premier métro" – Il m'a dit "non, moi je veux à 4 heures du matin". Alors j'ai dit "Bon, moi ça me va pas" et puis je suis parti.*

*Et là j'ai quand même été trois semaines, un mois sans travailler, et après on a remis le pain fantaisie au mois de novembre, parce que jusque là on faisait pas de baguettes, on faisait que du gros pain, des pain de deux livres et des pains de quarte livres. Le 1er novembre ils ont re-accordé le pain fantaisie, et j'ai retrouvé une place avenue d'Orléans où je suis resté 4–5 ans aussi. A ce moment-là, ça allait déjà mieux, j'étais plus tranquille...*

*J'y suis resté jusque 51–52, puis alors après je suis parti, j'me rappelle plus pourquoi, et de là j'ai été travailler rue des Volontaires et j'y suis resté 4–5 ans. Là je restais déjà plus longtemps, j'étais déjà un homme, et puis il y avait le ménage, le ménage qui vous tenait quoi... c' était déjà plus pareil, et puis petit à petit pour une raison ou pour une autre je changeais de place, toujours pareil... Quand je suis parti de la rue du Louvre, c'était avec la patronne que je m'étais attrapé, elle me faisait des réflexions sur le pain, ce n'est pas une femme qui va m'apprendre mon métier, vous savez ce que c'est on a toujours son amour-propre quoi...*

– Et le patron il ne vous faisait pas de réflexions ?

*Si, mais le patron... Si, mais quand c'est un homme, c'est bon, on discute... Quand il vous dit quelque chose, ça va, vous l'acceptez ou vous l'acceptez pas, mais enfin c'est un homme... Tandis que la patronne qui vous dit soi-disant qu'y avait 4–5 pains qui étaient un peu lourds (vous savez, on pesait à la main, et il fallait que ça fasse le poids). Alors elle me dit "Vos pains sont trop lourds. Je dis "ça m'étonne..." parce que j'avais l'habitude, je pesais à peu près juste... Alors elle me dit: "Je vais pas fermer la boutique pour vous faire plaisir !" Alors quand j'ai eu un moment de libre, je suis monté à la boutique et je lui demande à voir ces pains... Elle me dit qu'il y en avait 4 ou 5 et qu'elle les a vendus. Alors je dis "bon, 4-5 pains dans une journée, c'était pas le diable, y a pas de quoi fermer la boutique..." "Et puis j'ai dit au patron, "J'veux pas avoir des réflexions de la patronne, vous me ferez mon compte". Il m'a fait mon compte et puis je suis parti, les vacances payées à ce moment-là bien sûr.*

*On était déjà payés à la semaine, parce qu'avant on était payés tous les jours et petit à petit ça s'est stabilisé, on a été payés à la semaine ; ils nous retenaient les assurances sur la semaine et ils nous payaient les vacances à l'année.*

*J'ai toujours pris mes vacances, j'ai jamais travaillé pendant les vacances. On a été longtemps dans l'Allier.*

### Age mûr et fatigue

*Et puis après j'ai travaillé avenue de Breteuil ; j'étais déjà plus vieux, j'avais 47 ans, et je suis tombé malade. J'avais de la tension. Je travaillais dur, je me tapais 12–13 heures dans cette maison-là, et j'ai attrapé de la tension ; je sortais pas, alors là c'était le cas de le dire, c'était boulot-dodo, je commençais à minuit alors je me levais à 11 heures – 11 heures et demie, je finissais à midi-midi et demie une heure, alors je mangeais, je me couchais, je me relevais... alors là parce que je sortais pas assez, je me suis asphyxié, c'est le médecin qui m'a dit ça... Je m'en suis aperçu quand j'ai été malade ; parce que, je gagnais bien ma vie... J'faisais un gros boulot, alors j'avais un rapport en conséquence... à ce moment-là je faisais 25 000 francs la semaine, ben en 50–55 ça faisait de l'argent... J'avais un jour de repos, le mardi. Ça faisait 100 000 par mois. Alors ça faisait déjà du pognon... Et puis alors je suis tombé malade et j'ai été obligé de m'arrêter 4 mois, c'est le seul accident que j'ai eu dans ma vie. J'avais de la tension et j'ai fait un commencement d'infarctus, soi-disant je suis toujours en cure, j'ai toujours une petite lésion au cœur et le médecin me dit que ça se ferme pas... Ca n'est pas pris comme accident du travail, c'est une maladie... J'ai été 4 mois chez mes parents, mon père était mort à ce moment-là, mais j'avais toujours ma mère. Et depuis je fais une cure, je vais à Royat, une cure pour la tension, tous les ans depuis 57; ça m'est arrivé en 57. Le médecin m'a dit que c'était pas grave mais qu'il fallait me surveiller ; et après quoi j'ai cherché du boulot moins dur. Alors je suis tombé sur une place rue de Tolbiac, j'y suis resté 4 ans aussi là ; je ne montais pas les paniers, j'avais un ascenseur, alors pour moi c'était déjà quelque chose ; c'est pour ça que je suis resté.*

*Je n'ai pas eu de maladies dues à la farine ; c'est la seule fois que j'ai eu quelque chose, sinon j'ai toujours été en bonne santé ; c'est la seule fois que je me suis arrêté pour maladie. Et quand j'étais plus jeune je faisais de la natation, du sport, un petit peu de tout et je faisais pas des journées comme on en a fait par la suite ; et puis je travaillais moins longtemps, quand y avait quelque chose qui me plaisait pas... je restais trois semaines, un mois, deux mois, ça gazait plus ; je faisais la valise...*

*Petit à petit avec l'âge on s'y fait, des fois on en a marre sur le moment et puis on sait qu'il faut... c'est comme là où en ce moment, ça fait quand même 7 ans que je suis là, y a des fois que ça gaze pas toujours, des fois je dis "je ramasserais bien mes savates, si j'étais plus jeune, y a longtemps que je serais parti", mais c'est l'âge qui vous tient et puis où voulez vous aller à mon âge ?*

*Rue de Tolbiac où il y avait l'ascenseur, je suis resté trois ans ; ben c'est pareil, je suis parti pour une bêtise, une bêtise de rien du tout ; une fois la courroie du pétrin, elle patinait ; alors y avait un type qui venait pour l'entretien mécanique des machines, alors il vient un samedi et je lui demande s'il n'a pas quelque chose pour arranger ma courroie, pour la couper. Et il l'a coupé un petit peu court, elle était vieille, elle était cuite, y a une agraphie qu'a sauté quelques jours après le patron me dit : "c'est vous qui l'avez coupée la courroie ?" Je lui dis : "non c'est pas moi, c'est le*

*mécanicien", il me dit "vous me l'avez pas demandé !" – "J'ai pas à vous le demander, vous avez bien vu qu'elle patinait... y avait plus moyen de pétrir". Alors il m'a menacé de "boulangier" à bras, à ce moment-là j'avais été malade, alors il me dit "si la courroie casse, c'est vous qui serez emmerdé, vous pétrirez à bras". J'ai dit: "Moi pétrir à bras ? C'est pas moi qui serai emmerdé c'est vous, parce que demain je reviens pas". Et ça, c'est terminé comme ça...*

*Quand j'ai commencé y avait pas de machines, j'ai boulangé à bras pendant 3 ans et puis j'ai eu le pétrin mécanique, et le moteur à essence... et maintenant y a beaucoup de machines.*

– Et vous trouvez que c'est mieux ?

*La cadence est pas la même... le progrès... le progrès est bien, la machine arrive mais la cadence est accélérée... Moi c'est ce qui me tue, c'est ce qui me tuerait à présent, c'est la cadence accélérée parce que vous savez plus ça va, plus il faut produire, et plus ça va, plus les pièces sont petites. Avant la guerre, dans une journée on mettait 80 pains de deux livres, on faisait principalement des pains de deux livres... à présent rien qu'en baguettes il faut mettre 150 baguettes et il faut mettre le même temps, ça fait le double de travail, le double de pièces pour le même temps, alors il faut se remuer... On gagne un peu plus c'est un fait parce que les petites pièces sont payées un peu plus cher que les grosses, mais il faut se remuer, il faut mettre le même temps, à peu de chose près...*

### Vie quotidienne

*Depuis les lois sociales, le travail est organisé ; je commence à minuit jusqu'à 8 heures – 8 heures et demie, je m'en vais quand j'ai fini, c'est à peu près 8 heures, 8 heures et demie, c'est à peu près normal quoi.*

*Je ne dors jamais le matin, je dors l'après-midi. Le matin, j'ai le temps de faire les courses, les courses et le ménage ! Je n'ai pas la télévision, parce que tant que je travaillerai j'aurai pas de télé... ma femme en parle, forcément si on avait la télé on la regarderait comme tout le monde, mais... Alors moi je me couche à 8 heures le soir, tous les soirs je suis au lit à 8 heures. Je me lève à 6 heures pour préparer, ma femme arrive vers 7 heures, j'ai une fille qui est encore avec nous qui travaille dans l'administration, elle arrive à 6 heures et demie, elle met le couvert, moi je prépare à manger, et puis quand ma femme arrive on se met à table, alors quand elles font la vaisselle, moi je vais me coucher, vers 8 heures, jusqu'à 11 heures – 11 heures et demie.*

*Le matin j'ai le temps de lire le journal, je le prends en venant.*

*Des fois le dimanche soir je vais au cinéma, puisque je suis de repos le lundi.*

*On n'a pas beaucoup le temps de voir la famille, on a des cousins, pas beaucoup d'amis, quand on veut les voir on y va le dimanche dans la journée, je dors pas ce jour-là ; et puis c'est tout quoi... toujours pareil... Comme là pour Pâques, on devait aller voir une cousine et puis justement il y a contr'ordre... on devait y aller en train... j'ai pas de voiture non plus puisqu'on n'est jamais de sortie ensemble... Depuis '35 j'ai mon permis et je n'ai jamais eu de voiture...*

– Et vous faites toujours du vélo ?

*Non, de la mobylette !*

*Le travail était moins pressé ; vous alliez voir un copain dans la journée tout en travaillant... vous aviez des copains de votre âge, par exemple j'étais copain avec le boucher, je savais qu'il était à l'abattoir, je prenais mon vélo pendant que le pain était au four, j'allais le voir. Je restais pas longtemps, mais... Tandis que maintenant, j'ai 8 heures, mais c'est pas pareil, y a pas de comparaison, je n'arrête pas ...*

– Qu'est-ce que vous préférez ? Avant ou maintenant ?

*Maintenant que je suis habitué, la vie d'avant je pourrais pas la faire, les journées seraient trop longues... j'arrive quand même à 65 ans... Je ne pourrais plus faire ce que je faisais avant ; avant je me levais à 3 heures, on se couchait à 9 heures du soir, ça faisait que 5 heures de sommeil mais vous savez quand on est gosse ça fait 5 heures d'affilée.*

*Quand à Paris j'allais au bal et que je faisais une connaissance, l'après-midi j'avais dormi eh bien j'allais au bal, je redormais pas le soir, je recommençais à 1 heure et demie ou 2 heures du matin, le bal finissait à minuit ou 1 heure du matin, le temps de revenir, se déshabiller et retourner au boulot.*

*J'ai pas eu d'années plus heureuses que les autres, ça a toujours été stationnaire, j'ai pas eu de moments hauts et bas, j'ai eu ma petite vie tranquille et agitée comme tout le monde, mais enfin... je n'ai pas eu ni de hauts ni de bas. Avant guerre j'étais heureux parce que quand on a eu les vacances payées, c'étaient des années heureuses... on était jeunes, j'avais un tandem, on allait en tandem, c'était la mode du tandem, on allait en vacances en tandem... on se tapait 350 km en 2 jours... ben on était heureux... c'était déjà 2 jours de vacances de pris et autant pour revenir, sur les 15 jours, il n'en restait plus beaucoup mais enfin on était heureux...*

*Je vais bientôt être à la retraite... au 1er octobre.*

– Et qu'est-ce que vous allez faire, là alors ?

*Eh ben, on fera comme tout le monde, on ira jouer aux boules. Je vais rester à Paris, ma femme travaille... pendant 5 ans encore... Je trouverai toujours à m'occuper, je ne suis jamais resté sans rien faire, voyez le matin, y a le ménage, y a les courses, l'après-midi y a une petite promenade, j'aime bien aller me promener autour du lac Daumesnil, eh bien tous les lundis comme c'est mon jour de repos, quand il fait beau je m'en vais au lac Daumesnil, je fais le tout, une fois, deux fois, si c'est l'hiver j'y vais à pied, j'y vais par le métro, je fais le tour à pied, quand il fait beau j'y vais en mobylette, je fais le tour... c'est mon plaisir.*

– Et vos relations avec les patrons ?

*J'ai été une seule fois aux Prud'hommes, c'était un petit récalcitrant, c'était pour un rappel, il m'a dit "on n'est pas obligé de vous le payer" ! Alors j'ai été aux Prud'hommes. Sinon quand quelqu'un me faisait une remontrance et que ça me plaisait pas, on s'engueulait et puis je ramassais mes savates, "Faites-moi mon compte !" et puis c'est tout, sur le champ, on n'a pas 8 jours à donner ni rien du tout.*

*Je regrette pas le métiers que j'ai pris, je suis content de moi, quoi.*

*Après la rue de Tolbiac, j'en suis parti vers 61–62, j'y étais rentré en 57, et puis j'ai été un an presque jour pour jour boulevard Lefebvre, puis de là je ne sais pas où j'ai été, et puis là je travaille boulevard de Port-Royal, depuis 66, j'avais 60 ans, et là je vais y rester jusqu'à la fin.*

– Et après quand votre femme ne travaillera plus ?

*Ah ben j'serai peut-être mort...*

– Vous n'avez pas fait construire une petite maison ?

*Si, ma femme a hérité d'une petite maison. Mais enfin c'est pas... Elle est d'Alsace, ma femme. Sa mère s'est remariée, et elle l'a héritée de son beau-père. Elle est à côté de Corbeil et elle a des cousins là dans le pays. C'est pas à moi, c'est à elle. On a fait notre appartement c'est déjà pas mal. Moi j'me plais à Paris, parce que vous savez si j'avais encore des parents à la campagne, on irait à la campagne, mais comme j'ai plus personne... Mes parents avaient une petite maison à la campagne, c'est toujours à nous, mais on est 5, c'est pas à moi.*

*Pour les vacances, je vais en cure, je prends mes vacances là-bas, 21 jours, aller et retour ça fait 23 jours et j'ai le frangin qui est à C... alors je passe un jour ou deux chez lui... je ne prends pas les vacances avec ma femme, rarement, c'est depuis que je suis malade... sinon on allait en vacances ensemble avec les gosses... Elle, elle va dans le midi pendant les vacances, elle s'y plaît, et puis elle vient me rejoindre en cure quand ça coïncide.... elle vient passer une semaine avec moi.*

*Notre ménage a toujours bien marché. On s'est toujours bien arrangés...*

*J'ai un régime sans sel, je prends trois cachets par jour, tous les jours depuis 15 ans, pour la tension, pour le sang, pour tout quoi...*

### Quelques commentaires

L'entretien avec Mr. Robert présente une structure visible : il se compose de cinq parties. Quatre d'entre elles relatent autant de "parties" de sa vie ; la cinquième décrit la vie quotidienne aujourd'hui. Les quatre "événements" qui marquent les changements de phase de sa vie sont :

la sortie de l'école et l'entrée en apprentissage (14 ans) ;

la montée à Paris (20 ans) ;

le mariage (28 ans) ;

l'accident cardiaque (47 ans).

Le terme d'événement est d'ailleurs mal venu, dans la mesure où il évoque un coup de tonnerre, totalement inattendu. Or il s'agit de tout autre chose. L'entrée en apprentissage était prévisible de longue date, au regard des conditions familiales ; et le pire l'avait envisagée à l'avance. La montée à Paris est un acte autonome, mais correspondant à une condition structurelle (l'absence de formation d'apprentis à Paris, et donc le recrutement des jeunes ouvriers en province). Le mariage devait arriver un jour ou l'autre. Et l'accident cardiaque, malheureusement, était lui aussi très fortement

probable. Aucun des quatre "moments charnières" n'est donc un événement imprévu, mais le passage, nécessaire d'une phase à une autre.

Chacune des quatre phases est racontée à part ; le récit est en fait d'une grande clarté. Nous pourrions développer notre commentaire sur la période de l'adolescence, car Mr. Robert a vécu un apprentissage et au post-apprentissage très représentatifs. Représentative aussi est la vie de Mr. Robert à Paris, comme ouvrier adulte, marié et père de famille : le petit logement ancien qu'on a toujours gardé, deux filles, l'intégration heureuse au quartier – mais aussi l'accident cardiaque, si fréquent chez les boulangers (ouvriers ou artisans).

Pourtant, en nous concentrant sur les aspects les plus "représentatifs", les plus communs aux trajectoires ouvrières, nous laisserions de côté l'aspect original, particulier, spécifique de la vie de Mr. Robert : la longue période de jeunesse célibataire (19 ans à 28 ans, à Paris). Une réflexion même brève sur la façon dont il a vécu cette période, sur ce qu'elle révèle, permet de **regarder autrement** ce qui est le sort commun : la vie de travail et de famille d'un ouvrier marié. L'exception révèle le sens de la règle, et elle est en cela infiniment "représentative", au sens où elle transforme les représentations que nous nous faisons.

A titre secondaire, on verra également que la prise en compte de cette phase de la vie permet d'interpréter beaucoup mieux des pratiques survenues par la suite à d'autres âges de la vie, car c'est en elle qu'elles trouvent leur source.

#### Le travail, le repos, et quoi encore ?

Dans la vie de Mr. Robert, un moment important se situe à 19 ans, quand il monte à Paris. Cette migration a été semble-t-il décidée de façon totalement autonome (il n'a pas été appelé par un boulanger parisien, il n'avait pas de frère, sœur, parent l'ayant précédé à Paris, il n'y a même pas eu, sur place, en province, d'événement particulier l'ayant soudain poussé à partir). La migration sépare l'adolescence, âge de l'apprentissage du métier, de l'âge de la "jeunesse" ; Mr. Robert vivra la sienne à Paris.

Une année environ à Paris (19/20 ans, 1929/30), puis une année de service à Brest (1930/31 ?), puis Mr. R. revient à Paris : commence alors une vie de jeune célibataire, assez mouvementée.

*"J'étais logé à l'hôtel... Puis on allait à la piscine, puis au cinéma, puis la danse... On a fait des amis, des copains et des copines et puis on sort, on va au cinéma, on va au bal, on va un peu partout et puis... à ce moment-là j'aimais faire du vélo, j'ai trouvé des copains (...) On est parti faire des tours de vélo... et puis la vie à Paris n'était pas comme maintenant".*

Cette description de la vie d'un jeune ouvrier célibataire à Paris, d'origine provinciale comme ils l'étaient souvent, dans l'entre-deux guerres recoupe d'autres témoignages. Ressort en particulier l'importance de la **virée** à plusieurs, garçons et filles, en vélos, motos, ou par le train, vers une forêt ou une rivière de l'Ile-de-France, au printemps ou en été ; cela fait partie de la culture ouvrière (de l'époque au moins à Paris) ; des photos jaunies en sont les témoins transhistoriques dans de nombreux albums de famille.

En hiver, à la virée vers la verdure se substituait la sortie avec le groupe d'amis sur les boulevards : "piscine, cinéma, danse", etc... Il s'agit ici, pour employer un terme savant, d'un des "modes

d'appropriation de la ville par la jeunesse des milieux populaires". La traduction en langage abstrait d'une pratique simple nous aide, malgré sa lourdeur, ou à cause d'elle, à voir ceci ; tandis que les milieux aisés, dans lesquelles les familles sont **propriétaires** de leur logement, fondent leur identité sur ce **logement**, son standing, son quartier, etc... au contraire c'est **à l'extérieur** du logement, dans la participation à la vie de la rue, du quartier, de la ville, que les hommes et les femmes des milieux populaires, les jeunes bien sûr mais pas seulement eux, s'approprient la ville et se construisent une identité d'habitant de cette ville.

Mais comment un jeune ouvrier boulanger, qui travaille **sept jours sur sept**, et douze heures d'affilée quotidiennement, peut-il y participer ?

Mr. Robert nous le dit :

*Quand les copains me disaient, comme par exemple pour Pâques, mettons que c'était vendredi: "Oh dis donc, la boulange ! Dimanche tu viens avec nous ? On va à Dreux, on va à Chartres, on va à Chantilly, ou n'importe où ?" Alors je disais : "J'peux pas parce que je travaille. – Oh ben, tu trouveras bien un autre boulot !"(...)*

*Des fois (...) je faisais tomber le patron, je quittais la place, je disais "demain je reviens pas", pour pouvoir aller faire la ballade avec les copains.*

*A ce moment-là vous savez, j'avais 20 ans, 22 ans ; on n'avait pas de sous mais on était heureux, on s'foutait pas mal de...*

Or Mr. Robert n'est pas un cas unique ; bien au contraire. Mr. D. par exemple, né en 1914, élevé dans l'Yonne, monté à Paris en 1934 à l'âge de 20 ans, a toujours aimé faire du vélo (c'est lui qui dit avec une certaine emphase : "j'aurais aimé être garde forestier... ou **facteur** ! à la campagne, je les admire les facteurs : ils faisaient du vélo"). Alors, quand la journée s'annonçait belle, Mr. D. décidait de ne pas aller travailler ; il descendait au café, appelait le patron au téléphone et lui disait : "je pars aux jonquilles!"<sup>21</sup>. Chaque fois, bien entendu, cela signifiait qu'il faudrait trouver une autre place. Mais il y a plusieurs milliers de boulangeries sur Paris...

Pour en revenir à Mr Robert, sa vie de jeune célibataire aura duré de 19 à 28 ans, âge de son mariage. Historiquement, il s'agit notamment des années de Crise les années 30–36, chômage, misère, déflation... le tableau d'ensemble est sombre, mais pour Mr. Robert, ce furent sans doute des années heureuses. Il avait pour lui un métier, dur mais dont il pouvait interrompre l'exercice à volonté (quitte à ne manger qu'un seul repas par jour en attendant d'avoir trouvé une autre place) ; un salaire, presque double des salaires des jeunes ouvriers menuisiers ou autres qu'il fréquentait (ce qui est moins étonnant qu'il n'y paraît : alors que les autres travaillaient sans doute autour de 48 heures par semaine, Mr. Robert faisait ses 12 x 7 = 72 heures hebdomadaires...). Enfin, il avait pour lui la jeunesse, et les conditions de liberté pour la vivre ; célibataire, habitant dans un de ces hôtels garnis peu chers qui accueillaient les migrants avant la guerre, disposant d'un bon revenu, et d'un groupe d'amis.

Cette longue période de jeunesse célibataire a sans doute permis à Mr. Robert d'acquérir **une certaine maîtrise de la ville**, du marché du travail, des conditions de vie. Sans doute n'est-elle pas

<sup>21</sup> Voir le récit d'apprentissage et d'adolescence de Mr D. dans le volume II, p. 52–55.

sans rapport avec le ton généralement optimiste de l'entretien, ni avec les **pratiques** de la phase suivante : la phase conjugale. Mr. Robert dit en effet avoir, certes sur la foi d'un mythe, consciemment choisi une épouse qui ne soit pas une vendeuse en boulangerie (métier alors réputé trop dur). Egaleme nt il a choisi consciemment une place de travail qui lui permette d'arrêter à temps (11 heures du matin) pour s'occuper de ses deux filles à midi (elles sont nées avec un an d'écart, presque dix ans après le mariage : 1946 pour 1937). Surtout Mr. Robert se trouve visiblement **bien** à Paris, et envisage avec plaisir d'y passer sa retraite. Il est devenu un Parisien ; cela ne s'est pas fait tout seul.

L'appropriation de la ville par le jeune célibataire (qui logeait à l'hôtel, comme à l'époque la plupart des ouvriers célibataires immigrés de province) lui a-t-elle permis de trouver un bon **logement** ? Cela n'est pas dit. Mais on remarque néanmoins que Mr. Robert a dû changer de logement tout en restant dans le même quartier, ce qui est essentiel pour l'enracinement dans la vie de quartier ; et surtout, que le sens de ce déménagement est d'ordre éminemment pratique. On était en 1941, il s'agissait moins de passer d'une une-pièce-cuisine à une deux-pièces cuisine (les filles n'étaient pas encore nées) que d'avoir une cave où entreposer "le ravitaillement". Sauf erreur d'interprétation, cela dénote une certaine maîtrise des réseaux de relations et de l'organisation de la vie quotidienne.

Cette maîtrise de l'existence dont fait preuve Mr. Robert nous a semblé relativement **peu** fréquente chez les ouvriers-boulangers ; et nous l'attribuons à l'envahissement de la vie par le travail. C'est un travail qui dure longtemps, qui de plus s'effectue en cercle très restreint ; qui est à contrecourant des rythmes de la ville ; qui enfin s'empare du travailleur dès le plus jeune âge, 14 ans.

Avant la guerre, puisque le travail s'effectuait 7 jours sur 7, la réaction des jeunes ouvriers qui voulaient vivre un peu, la seule réaction possible c'était de **quitter** la place de travail. Or, les récits abondent en anecdotes relatant comment, **à la suite d'une dispute avec le patron**, (ou d'une remarque acerbe de la patronne) l'ouvrier a "demandé son compte". L'entretien de Mr. Robert nous permet de passer derrière la description phénoménologique (une dispute entre deux personnes) et de poser une hypothèse nouvelle.

### Sur trois types de temps

Nous savions déjà par d'autres entretiens que les ouvriers quittaient parfois par simple fatigue, pour se reposer (voir Mr. D. vol. II, p.52 ; Mr. Robert, entretien, ci-dessus, Mr. Baptiste, entretien, ci-après etc...). Mais nous raisonnions alors à l'intérieur du couple des contraires, travail/fatigue, interprétant le non-travail comme temps de récupération, de reconstitution de la force de travail ; autrement dit comme un temps dont la finalité est encore le travail.

Mais le jeune célibataire que fut Mr. Robert arrêta it le travail non pas par épuisement de ses ressources d'énergie, mais au contraire parce qu'il lui restait assez d'énergie pour l'employer à tout autre chose que le travail : à vivre.

D'un point de vue sociologique, il n'est pas si facile de poser la distinction théorique entre le temps de repos et le temps "réellement" libre, entre le temps qui appartient au sujet et celui pendant lequel, bien que hors du travail, on ne fait que se préparer à le reprendre en réparant les dégâts qu'il a causés ; ce en quoi on lui appartient encore. Quant à mettre en œuvre cette distinction dans l'observation empirique, c'est encore plus difficile ; la "sociologie du loisir" en fait l'expérience. Pourtant le point à souligner ici, c'est que cette distinction qui peut, ainsi présentée, paraître abstraite et fort

évanescence, est au contraire **au cœur même** de notre civilisation ; non pas sous forme de frontière, mais de contradiction.

L'histoire de l'industrialisation, l'histoire de la "mise au travail" des paysans et paysannes déracinés, vagabonds, soldats démobilisés, enfants joueurs, dans les premières usines montre assez quels formidables efforts fit le patronat pour **réduire** la vie des ouvriers/ouvrières à la dichotomie travail/repos, en **excluant le troisième terme** : le temps **libre**, le temps à soi<sup>22</sup>. On **retrouve** dans les récits d'apprentissage que nous avons recueillis, la description de cet effort, toujours à reprendre : chaque patron impose une division circadienne des 24 heures en temps de travail et temps de repos (y compris les repas) à **l'exclusion du troisième terme** : temps pour s'amuser avec les copains – ou simplement, rester à ne rien faire, pas même à se reposer.

Tel est d'ailleurs, somme toute, le véritable sens de la coutume qui veut que l'apprenti loge chez le patron, même s'il habite à deux pas. C'est "pour l'avoir sous la main". Un artisan de province, Mr. Yvon pour lequel nous avons par ailleurs beaucoup d'estime, nous a expliqué qu'il avait tenu à ce que son apprenti, qui habitait non loin, vienne dormir sous son toit.

*Il a sa famille (donc il n'est pas nourri par Mr. Yvon). Par contre je le fais venir dormir parce que... d'ailleurs il a accepté très facilement ; ...parce qu'ils sont très nombreux, ils sont huit ou neuf dans la maison.*

*En boulangerie on a des horaires un peu chamboulés. Alors il est évident que si vous voyez que...*

*Surtout si vous le faites lever tard, au début je ne le faisais lever qu'à 5 heures ou comme ça, alors ils ne sont pas assez fatigués pour aller se coucher l'après-midi et ils restent.*

*...après ils manquent de sommeil.*

*Et puis en plus dans une maison où il y a tant d'enfants il est évident qu'il doit y avoir beaucoup de bruit, dans cet environnement il est quand même plus agité, et puis c'est un enfant quand même, c'est normal.*

*Alors, il vient, il se repose un coup.*

*Mr. Yvon, juillet 1975*

On ne saurait être plus clair : pour ne les apprentis puissent bien tenir le coup, il faut les obliger à dormir tout le temps qu'ils ne consacrent pas à travailler (12/15 heures) et à manger ; ou presque tout le temps. A partir du moment où on ne remet pas en question les nuits de travail de 10 à 12 heures, cela devient une nécessité – que les apprentis reconnaissent eux-mêmes. D'autant que l'apprentissage, en pesant pour inverser leur horloge circadienne, leur impose une tension supplémentaire. D'où la nécessité de la longue sieste (14 à 18 h) alors qu'on pourrait aller faire du vélo ; d'où la nécessité de redormir dès 20 ou 21 h. (on sera réveillé à 2 h du matin), alors que les copains vous appellent.

<sup>22</sup> Cf. Daniel BERTAUX, *Destins personnels et structure de classe*, PUF 1977, ch. 6 et les sources historiques qui y sont citées.

Aussi le patron se penche-t-il avec la même sollicitude sur le repos de l'apprenti que la maîtresse de maison bourgeoise sur l'emploi du temps de la bonne, qu'il convient d'occuper en permanence. Le rapprochement n'est pas fortuit : tous deux, apprenti et bonne, sont nourris, logés. Pour tous deux cela signifie une situation où l'appropriation **complète** de leur temps par le ou la patron(ne) est possible et recherchée. Cette appropriation complète ne vise pas à faire travailler 24 heures sur 24, ce qui est ("malheureusement ") impossible : mais à contrôler l'emploi de 24 heures sur 24, **contrôler l'emploi du temps**, selon le principe : tout ce qui n'est pas activité de travail doit être repos, et tout ce qui n'est pas repos (sommeil et repas) doit être activité de travail. On pourchasse les tentations de prendre un peu de repos au sein de la période définie comme active (les instants d'oisiveté, cette "mère de tous les vices" – et l'on parle ici en connaissance de cause – risquent de se multiplier comme pâquerettes au printemps, comme ces points de vert-de-gris qui apparaissent sur l'argenterie), mais on sait confusément que le véritable danger est que se développe une activité **au sein du repos**, car cela détruirait le repos comme période reproductive, ce qui affecterait l'ensemble de la journée de travail.<sup>23</sup>

Les apprentis, eux, selon leur caractère, intériorisent plus ou moins cette dichotomie. Quelques-uns se rebellent depuis le début, d'autres jamais.

En règle générale, c'est au fur et à mesure qu'au fil des livraisons ils font connaissance avec d'autres apprentis qu'ils sentent grandir en eux le désir d'échapper au cycle travail/repos. Mais tous disent après coup d'une façon ou d'une autre: "le temps de vivre, on le prenait sur le sommeil".

Est-ce trop charger de sens ces escapades que d'y lire le combat incessant de la vie comme (ré)appropriation du temps et de l'action, un pour-soi en acte, contre non pas le travail en soi, mais un mode de travail aliéné/aliénant, généré par une certaine forme de rapports de production ? Et est-ce un hasard si l'instrument social le plus puissant inventé par le patronat du XIXe siècle pour mettre en œuvre la dichotomie des jumeaux de fer, travail et repos, et réduire à rien le troisième terme, le temps libre, ce fut l'institution de la famille "ouvrière". (Plutôt : le modèle petit-bourgeois implanté dans la population ouvrière) ; tandis qu'au sein d'une profession, la boulangerie, où le travail dévore le temps et contraint à affecter au repos tout ce qu'il a laissé, c'est précisément un jeune célibataire qui réussit néanmoins à se ménager de larges plages de temps pour soi ?

### La valeur du particulier

Les développements qui précèdent paraîtront peut-être tout à fait disproportionnés, au regard de ce qui les a déclenchés et qui se réduit en apparence à quelques phrases. Il est d'ailleurs possible qu'avec le recul, nous estimions d'ici quelques années avoir généralisé trop hardiment. Mais c'est la **démarche** que nous voudrions défendre en terminant ce commentaire.

Nous sommes partis de ce que la trajectoire de vie de Mr. Robert présentait de particulier, et non de ce qu'elle avait de commun avec tant d'autres. Le positivisme ordinaire aurait été tenté de rejeter ce "particulier" ; dans la catégorie des aberrations qui font baisser les coefficients de corrélations ; le structuralisme ordinaire l'aurait déploré comme résultant d'un ordre de déterminations différent du

---

<sup>23</sup> Voir D. Bertaux et Isabelle Bertaux-Wiame, "Zur Geschichte der "Vergessenen Arbeiter" ; Lehrlinge und Hausgehilfinnen in Paris", in Gerhard BOTZ und Josef WEIDEN-HOLZER, Hg.: "Mündliche Geschichte" un Arbeiterbewegung Europaverlag. Wien, à paraître.

système structurant principal, une aberration qui trouble l'image pure du système de rapports de déterminations.

Pourtant, cette particularité peut aussi être considérée comme exemple de ce que le positivisme appellerait "variation d'une variable". Dans cette optique (encore positiviste), le cas "aberrant" permet de transformer une constante en variable, et dans la mesure où elle est seule à varier, d'examiner les effets de cette variation. Ces effets, nous croyons les repérer dans les pratiques urbaines subséquentes de Mr. R., qui nous apparaissent plus : autonomes que la moyenne. Ainsi peut-on redonner au cas particulier une valeur heuristique, au sein de l'épistémologie positiviste.

Ce n'est pourtant pas ce qui nous intéresse principalement. Il nous a semblé que l'évocation de sa jeunesse célibataire jetait une lumière nouvelle sur beaucoup d'autres vies, et segments de vie, même chez ceux qui n'avaient jamais connu pleinement cette phase de la vie. Un cas général éclaire en lumière directe ; un cas particulier peut lui aussi éclairer, par contraste. Or nous savons que travailler sur le sens consiste repérer les contrastes...

L'hypothèse du "troisième terme" qui échappe à la dichotomie travail/repos, dépense/reconstitution de la force de travail, nous paraît absolument essentielle pour pouvoir **sortir du structuralisme** (c'est à-dire aussi du fonctionnalisme conservateur et du marxisme économiciste); pour pouvoir commencer à parler **aussi** des autres en tant qu'êtres humains ; c'est dire son intérêt.

Bien entendu une hypothèse aussi importante ne peut pas être nouvelle. Elle existe certainement ailleurs sous de multiples formes. Mais sans doute ces formes sont-elles dominées, peu visibles, car forte est la tendance, chez ceux-là même qui se veulent critiques radicaux du capitalisme, à affirmer que le temps se divise en production et reproduction, ou ce qui revient au même, que "le capitalisme" domine intégralement toute la vie. Ce qui, selon nous, est loin d'être vrai, mais qui, peut-être, devient de plus en plus vrai à mesure que l'on y croit. Nous y reviendrons dans les commentaires faisant suite au récit de Mr. Baptiste.

## **Monsieur Baptiste – né en 1909 dans un village au bord de la Loire – ouvrier boulanger à Paris**

**Entretien effectué en Janvier 1971 par Jacqueline DUFRENE, et renouvelé en mars 1976 par Isabelle BERTAUX-WIAME**

Monsieur Baptiste (c'est bien sûr un pseudonyme, comme tous les autres noms propres donnés dans les récits de vie) n'est pas seulement le premier ouvrier boulanger qui nous ait fait le récit de sa vie ; il nous a beaucoup aidés au début de la recherche, et nous sommes longtemps restés en contact avec lui. Cette recherche l'intéressait ; peut-être s'intéressait-il à nous également. C'est chez lui une attitude constante et très profondément ancrée dans sa personnalité de porter attention aux êtres qui l'entourent.

Cela se reflète dans son récit de vie. Il est plus long que les autres, plus riche en portraits de personnages, en descriptions de scènes et de ce qui s'y joue. Alors que bien d'autres récits en restent au niveau des comportements personnels (ainsi que nous le voulions d'ailleurs), Monsieur Baptiste nous donne à voir tel ou tel patron, tel ou tel ami, et les relations entre eux et lui. C'est un narrateur.

Il dit quelque part : "j'ai toujours aimé vivre dans la société moi, et j'ai vécu en dehors" (vol. 11, p.56). Il est en effet très **sociable**, alors que les métiers qu'il a exercés, garçon de ferme à 12 ans, puis apprenti et ouvrier boulanger, sont des métiers où l'on travaille **seul** (ou à deux parfois). C'est pourquoi il s'est toujours efforcé de compenser cet isolement, en faisant du sport dans sa jeunesse (au Creusot), plus tard en militant pour le syndicat ouvrier. Ce constant désir de sociabilité se reflète dans le contenu même de son récit de vie : si le récit est jalonné de personnages, c'est parce que Mr. Baptiste vivait activement ses relations avec eux. A l'époque où nous l'avons connu, il se rendait bénévolement au siège du syndicat pour aider les vieux ouvriers à mettre en ordre leurs certificats afin de faire valoir leurs droits à la retraite. Le même trait de caractère – chaleur humaine, générosité – est sans doute à l'origine de son amitié pour nous, qui nous fut si précieuse.

Jacqueline Dufrene avait enregistré son récit de vie en janvier 1971 (elle avait devant elle la liste des places successivement occupées par Mr. Baptiste, liste qu'il avait préparée en vue de sa propre demande de pension. C'est en effet aux ouvriers eux-mêmes de faire la preuve qu'ils ont travaillé autant d'années, pour la période qui a précédé les lois instituant les caisses de retraite des salariés).

Cinq années plus tard, Isabelle l'a interviewé à nouveau ; elle faisait une enquête sur l'apprentissage dans les années 20 (voir le volume II de ce rapport). Elle en a profité pour enregistrer à nouveau son récit de vie, qui suit très fidèlement le récit fait cinq années plus tôt.

Ces deux récits très voisins ne font plus qu'un ici : cependant il est publié en deux parties. La première période de sa vie, des années d'école à la fin de l'apprentissage, a déjà été publiée dans le volume II. Nous n'avons pas voulu la reprendre ici, ni la résumer. Le lecteur est donc prié de se reporter à ce volume (récit de Mr B...), et seulement ensuite, il reviendra à ce qui suit.

(La première partie du récit se trouve dans le volume II, récit de Mr B...).

– Après le service militaire, je suis revenu au Creusot. Là, j'ai fait un extra de 15 jours ; je remplaçais un ouvrier qui se mourait.

*Je suis retourné chez mon premier patron qui était au Creusot ; là je suis resté du mois de novembre jusqu'au mois de juin. J'étais syndiqué mais je ne militais pas, j'étais déjà syndiqué à R., je m'étais syndiqué à la C.G.T. vers 18 ans peut-être... J'avais un autre ouvrier avec moi qui avait fait un peu de syndicalisme, il s'était battu justement pour avoir ses dimanches de repos ; comme il y avait un syndicat des boulangers à R., il m'a emmené avec lui".*

*Là au Creusot, j'avais un aide avec moi. Je suis resté huit mois. Le patron me donnait 500 F par mois. Puis il a fait installer le chauffage au mazout et il m'a dit : "je peux plus te payer, je vais te remplacer" mais en fait c'est lui-même qui m'a remplacé pour ainsi dire. Il n'avait pas osé me le dire. Il savait qu'il pouvait récupérer un peu de... sur mon salaire quoi, pour pouvoir payer son appareil au mazout, parce que vous savez, le Creusot c'est un pays...*

– Il y avait beaucoup de crédit ?

*C'est formidable ce qu'il y avait comme crédit ; évidemment chez les patrons c'était pareil, tout en ayant les moyens, des fois ils n'avaient pas à leur disposition pour payer, c'est pas pour autant qu'ils n'auraient pas pu y arriver vous savez. Pour être payé c'était autre chose, il payait tous les quinze jours quand il pouvait...*

*Je suis allé au bureau de placement ; c'est d'ailleurs le placeur qui m'avait averti, il faisait le marchand de levure et le matériel pour boulangers, c'est même lui qui lui avait vendu l'appareil, alors il m'a dit : "Ben, je vais te chercher du boulot". Il m'a envoyé dans la Nièvre, à D., pendant un mois, très bien payé pour l'époque, 900 F par mois. Là (le patron) voulait me farder, j'ai pas voulu parce qu'il n'y avait pas de jour de repos, jamais, alors tout compte fait j'ai dit non, je ne me plaisais pas.*

*Parce qu'il faut vous dire qu'au Creusot, entre temps, je m'étais mis au club nautique creusotin. Je faisais de l'avion : j'avais vu que le vélo, ça n'avait pas réussi, c'était pas le même genre de sport. On s'entraînait deux, trois fois la semaine, l'après-midi, le soir. Ça ne durait pas très longtemps, c'est un sport qui est violent mais on récupère très vite ; c'est un très bon sport des plus complets et puis plaisant, très agréable, ça fait quand même quelque chose à côté ça permet de connaître une camaraderie, j'ai toujours aimé vivre dans la société moi, j'ai vécu en dehors, c'est pour ça que j'aimais faire du sport.*

*Et c'est tout, j'ai acheté une moto également... En 32 en rentrant du service, pas tout de suite... on faisait des virées en moto, avec le sport, j'aimais bien. Faut bien le distraire ; déjà le Creusot c'est une ville très importante, très ouvrière d'ailleurs parce que il y avait Schneider comme usine, alors les gens sont très sociables ; ça permet d'avoir beaucoup de camarades et puis c'est du sport d'équipe d'une part et puis ça me plaisait beaucoup, le dimanche, on avait des sorties en autocar, une remarque on mettait tout les bateaux dedans, on allait dans les environs, Maçon, Villefranche, Besançon... Ça faisait des grandes sorties, c'était gratuit, aux frais de la Princesse, on faisait des compétitions... Dans la Nièvre, je pouvais plus, je travaillais tous les jours et le dimanche, je pouvais plus faire de sport, ça ne me plaisait pas.... J'aurais gagné le double ça ne me plaisait pas. Je suis revenu au Creusot, j'ai bricolé par là...*

– A cette époque, vous aviez combien de congés ?

*Ca n'existait pas les congés. On n'avait rien. Si on voulait prendre des congés, c'était à son compte. Quand on remplaçait un quelqu'un en extra, c'était quelqu'un qui prenait des jours de repos ou qui était malade, ça dépend, quand j'étais à N. c'était pour remplacer un ouvrier qui s'était cassé la jambe. C'est comme ça qu'on pouvait se reposer quoi. Autrement il n'y avait pas moyen. Les congés payés, c'est venu en 36, vous n'avez qu'à voir : là c'était en 1930–32.*

*En revenant de la Nièvre, je suis retourné juste chez le patron que j'avais fait en revenant du régiment, où le bureau de placement m'avait donné un extra... Là j'ai fait 3 ans, c'était au mois d'août 1931, et je suis parti au mois de février 34.*

– A cette époque vous ne pensiez pas à vous marier ?

*Non, mon plaisir, c'était le sport et le dimanche, après-midi, on allait au bal... Comme je vous dis, c'est un pays où on s'amusait très bien...*

– A quoi ça tient ?

*C'est très ouvrier et les gens sont très sociables, et ils aiment bien s'amuser, il y avait aussi du football, c'est quand même une ville de 34 000 habitants. Ils peuvent se permettre de faire quelque chose, surtout que c'était pas mal subventionné par Schneider tout ça, c'est eux qui payaient les bateaux, parce qu'un bateau en acajou ça coûte cher, un bateau de compétition, ça coûte énormément cher je veux dire... Toute la ville appartenait à Schneider, quoi pour ainsi dire... maintenant Schneider, il n'y en a plus, ça a été acheté par les Américains... Maintenant? L'ambiance, je peux pas vous dire ça fait longtemps que j'y suis pas allé ; ça doit être à peu près pareil ; certainement qu'il a dû y avoir une certaine évolution également, parce qu'il y avait beaucoup de choses à faire encore ; sur le plan politique, c'était très fermé : si vous n'étiez pas du côté des Schneider, vous aviez du mal à trouver du travail, d'ailleurs il avait ses écoles, formait ses élèves, tout. Il y avait l'école communale et il y avait l'école Schneider... Oui, j'étais syndiqué, mais un responsable des militants, il n'y en avait pas.*

– Comment êtes-vous venu à Paris en 34 ?

*Sans y penser comme ça. C'est un patron qui est allé s'installer à Paris. Au Creusot, je ne travaillais même pas chez lui... Après, il m'a écrit. Il était peut-être en panne d'ouvrier, je ne sais pas, il voulait un ouvrier de la campagne : comme beaucoup, il était plus sûr de l'avoir sous la main. Alors je suis venu : "tiens je peux toujours essayer".*

– Ca vous peinait quand même de quitter le Creusot, alors pourquoi est-ce que vous montiez à Paris ?

*Pour apprendre, parce qu'on n'en sait jamais de trop. Surtout pour apprendre le genre de fabrication de Paris... Oh, non, c'était pas plus moderne, mais la fabrication n'était pas la même. On travaillait surtout encore au levain ou sur pâte en province, tandis qu'ici on travaillait directement rien du tout avec de la levure, dans levain ni sans pâte ; et puis le système de fabrication n'était pas du tout le même, mais sur la question d'être en avance, ils sont toujours pas plus en avance ; la province, elle est plus en avance, même encore maintenant, vous avez pu le constater quand vous avez visité le fournil.*

*Quand je suis arrivé à Paris, c'était à peu près aussi pire que là-bas ; et puis ils se chauffaient aux copeaux alors que là-bas ils se chauffaient déjà au mazout... alors si c'est ça le modernisme à Paris ! Et pas de jour de repos, on travaillait 7 jours sur 7, alors que là-bas, j'avais tous mes dimanches. Je pouvais pas faire du sport... Là j'étais encore tombé dans un... guêpier pour ainsi dire. Il n'y avait pas de vie possible, qu'est-ce que vous voulez, si on sortait il fallait le faire sur son compte. Je vous garantis, j'avais presque envie de faire la valise.*

*J'étais payé 1200 Francs par mois et logé. C'est surtout ça qui m'a fait venir. Là-bas, j'avais 600 et ici 1200 dans les mêmes conditions quoi, sauf que j'avais pas de jour de repos. Au début je travaillais de 2 heures du matin jusqu'à midi ; c'était à peu près raisonnable pour l'époque... Tous les jours ; ça faisait 70 heures, avec le dimanche. Je travaillais plus à Paris que là-bas.*

– Et finalement vous êtes resté 5 ans chez lui, jusqu'à la guerre ?

*C'est-à-dire, ça a évolué très vite ; il y a eu 36.*

– Sur le plan syndicalisme, quand vous êtes arrivé à Paris, vous avez pris contact ?

*Non, pas tout de suite ; je ne militais pas, en 36, mais je suivais quand même ce qui s'est passé. On n'a quand même pas été en dehors de l'action... Il y a eu des grèves. On a eu une grande assemblée à la salle Wagram... C'était Marcel Cachin qui présidait. Il a fait son speech et toutes les batteries du syndicat quoi, mais enfin, j'étais même pas syndiqué puisqu'il n'y avait pas longtemps, que j'étais à Paris et comme je n'avais pas de jour de repos ni rien, vous voyez un peu les difficultés que ça représente des fois.*

– En 36, ça a dû vous faire réfléchir, les histoires de grève ?

*Oui, je pense bien. D'abord on a senti les effets par la suite. Le jour de repos hebdomadaire n'est devenu obligatoire qu'en 37, mais moi je l'avais pris avant. Quand je me suis marié j'ai dit " il y a pas de question, je veux mon jour de repos maintenant".*

*Je me suis marié le 5 novembre 1936, j'ai connu ma femme en pleine période, elle était en grève... Je l'ai connue au mois de juin, on s'est marié au mois de novembre... Elle était en grève, elle travaillait au Louvre, au service de publicité, elle était vendeuse aussi. Elle a été en grève pendant un mois ; les parents étaient tout à fait contre, ils me disaient : "J'espère bien que vous n'allez pas vous mettre en grève" alors je pouvais pas trop entamer la discussion là-dessus parce que je voyais très bien qu'ils étaient contre. Mais après, ils ont reconnu... C'est comme ça qu'on se rend mieux compte qu'il y a eu quelque chose (de bon) puisqu'avant, elle gagnait 500 F, et quand elle a repris son travail, elle en gagnait 1 100. Alors vous voyez, ça faisait plus de 100 %...*

*Mon beau-père était représentant en farine ; il avait été boulanger aussi, mais j'ai pas connu ma femme là, je l'ai rencontrée en dehors, par connaissance, comme ça.*

– Se marier, ça signifiait ne plus être logé...

*J'avais mon logement quand je me suis marié. J'avais cherché avant quand même, quelques mois avant, c'est-à-dire qu'on en trouvait plus facilement que maintenant... J'en avais trouvé un à côté,*

*un 2 pièces-cuisine... Je payais 1 600 F par an. Une fois marié, je n'étais ni logé, ni nourri, j'avais 100 F par jour à cette époque, ça faisait à peu près 2 500 par mois.*

*Mais 100 F de l'époque représentait plus que 10 000 F aujourd'hui. Parce que pour vivre on dépensait... Je sais pas pour vivre... on dépensait pas 10 F par personne par jour, oh non !*

*Ma femme a été enceinte, toute suite, elle s'est arrêtée de travailler quand elle a eu son bébé.*

– Vous pouvez me raconter comment vous viviez à cette époque ? C'était spécial de travailler la nuit ?

*Rien de plus normal, je partais à 2 heures, j'étais à deux pas, je mangeais un morceau vers 7–8 heures du matin et je finissais ma journée à 10 heures; Comme j'étais payé aux pièces, vous comprenez, j'étais payé pour ce que je faisais ; alors je faisais 3 fournées, ça représentait ma journée, je commençais à deux heures, à 10 heures j'avais fini, si bien que je faisais 7 heures et je gagnais 100 F par jour. Après, j'étais libre jusqu'au lendemain. Je montais chez moi, comme ma femme travaillait, j'achetais à manger, je faisais la cuisine à midi, elle rentrait manger à midi, je faisais un peu le ménage. Quand on est deux à travailler, il faut s'aider, surtout qu'il n'y avait pas d'enfants à l'époque et puis l'après-midi je me couchais un peu quoi, et ma femme rentrait vers 6 h et demi, 7 heures, elle avait fini sa journée. Le dimanche, on sortait, on allait chez mes beaux-parents, ou au cinéma, ou au théâtre, ça dépendait... Les pièces du Châtelet, au Mogador aussi, je préférais les opérettes à grand spectacle. Des pièces de théâtre de temps en temps aussi.*

*On allait facilement au théâtre, on pouvait se le permettre hein..*

– Vous viviez assez bien à l'époque ?

*Je pense bien ! Mieux que maintenant, on vivait même très bien, il y a pas de comparaison, 100 % de différence ! Je n'ai même pas besoin de retourner si longtemps en arrière (il y a encore 10 ans), j'avais 4 enfants à charge, ma femme ne travaillait pas encore, et on vivait mieux que maintenant.*

*Vous alliez au restaurant pour 5 F et je parle d'un restaurant, mais chez soi c'était encore meilleur marché, pour 50 F vous aviez à manger pour la semaine en faisant le marché. C'est ça, c'est le pouvoir d'achat qu'il faut regarder, c'est pas la somme que l'on gagne. En comparaison avec les autres corporations, on était comme ouvriers les mieux payés sur la place de Paris. Chez Renault, quand ils avaient 40 F, nous on en avait 100. Si vous prenez les banques, ils gagnaient 500 F par mois, nous on gagnait 100 F par jour. En comparaison de notre corporation, eux ils ont évolué.*

*On était bien logés, 2 grandes pièces, plus grandes qu'ici avec les waters et tout, eau, gaz, électricité et les waters. Pas de salle de bains ; ici non plus d'ailleurs, j'ai la place pour en faire... C'était mieux qu'ici. J'ai eu 3 enfants là-bas. Au troisième, j'ai cherché un logement plus grand. C'était trop petit. J'ai eu le garçon en 37, la fille en 40 : j'étais déjà mobilisé quand elle est née.*

– Vous vous doutiez qu'il y allait avoir une guerre ?

*Un peu : on voyait bien les événements ce qui se passait... C'est-à-dire qu'on a toujours l'espoir que ça s'arrange jusqu'au dernier moment. Vous savez la politique pour eux... C'est une guerre qui a été faite... Nous, on était pour ne pas bouger du tout pour ainsi dire. On les a laissés rentres en France comme ils voulaient, pour ainsi dire.*

– Comment s'est passée la mobilisation pour vous ?

*J'étais en vacances.*

– Vous aviez pris des vacances ?

*Ah, oui, on y avait droit ! Depuis 36, à 15 jours. C'était au mois d'août, j'étais en vacances et puis j'ai reçu un télégramme chez moi, en Saône-et-Loire. La concierge m'a envoyé un télégramme. J'étais obligé de revenir à Paris parce que j'avais pas ma feuille de route, ni mon livret militaire d'ailleurs. Vous voyez que je ne m'y attendais pas tellement... et puis sans ma feuille de route, je ne savais pas ou me rendre. Je suis revenu à Paris et c'est là que j'ai vu qu'ils m'envoyaient à Bizerte, en Tunisie. Je les ai rejoints à Marseille, la caserne des Incurables, ça s'appelle...*

*C'était moche, des vieux bâtiments plein de punaises, ça déshonorait la Marine, parce que c'est pas comme ça du tout la Marine, vous savez ; évidemment c'était une caserne de passage, pour attendre un jour ou deux les bateaux quoi, c'est tout. On a eu la Ville d'Oran comme paquebot. Ce que j'allais faire là-bas, j'en savais rien. On a mis 2 jours pour y aller. Il y a eu la déclaration de guerre pendant qu'on était en mer. Ils nous ont débarqué à Philippeville au lieu de nous débarquer à Tunis ou bien Bizerte. On a presque mis une semaine pour ainsi dire avant d'arriver là-bas.*

*Je suis resté un an. On m'avait versé les ballons captifs. On nous a détachés à Sidi-Hamed. Il y avait une escadrille d'entraînement et puis les ballons captifs qui s'en vont en mer pour surveiller, puis ils m'ont mis cuisinier dans la cuisine, pendant un an, j'étais bien.*

*Ma femme était ici à Paris. Elle était restée encore quelque temps là-bas chez moi et puis elle est revenue ici après... Heureusement qu'on avait des économies. On pouvait encore mettre de côté à cette époque. Elle a vécu sur les économies pendant la guerre. Elle avait un petit bébé et elle était enceinte du second.*

*J'ai été démobilisé en 40, au mois de juillet. Ma femme n'était plus ici, elle était partie...*

*Jusqu'au dernier moment on arrivait à s'écrire. Jusqu'à la débâcle. Je suis alors resté pendant je ne sais pas combien de temps sans nouvelles. Le courrier ne marchait plus en 40... Et elle était partie dans le Lot. Je ne savais pas où elle était. Je l'ai su longtemps après.*

*Je suis passé chez ma mère. Parce que j'avais encore ma mère à cette époque. Mon père était mort en 34. A la démobilisation, comme j'habitais Paris, ils ne démobilisaient pas, puisque c'était zone occupée. Ils ne voulaient pas me démobiliser. On avait bien signé l'armistice avec les Italiens et avec les Allemands. Mais comme c'était zone occupée, on ne démobilisait pas les soldats en zone occupée. Mais j'ai dit "je peux me faire démobiliser chez moi chez ma mère", on me dit "Saône-et-Loire, occupée partiellement on ne vous démobilise pas" – "alors, dans la Loire" – "Ça marche dans la Loire", il me dit. Bon je me suis trouvé une adresse d'un copain qui était avec nous là-bas. J'ai pris son adresse et j'ai pu partir tout de suite, autrement j'y serais encore. Je suis rentré chez moi, chez ma mère et puis je suis resté un mois en attendant.*

– Sans nouvelles de votre femme ?

*Non, peut-être que si... et puis c'était pas facile d'y aller, il y avait pas d'essence ni rien...*

– Qu'est-ce que vous aviez comme moyen de locomotion ?

*J'avais ma moto à cette époque là encore. Ma moto était restée là-bas. Seulement on n'avait pas d'essence. On pouvait en trouver dans le pays pour aller ; seulement, pour revenir... Je suis resté là-bas et au bout d'un mois j'ai dit, je rentre à Paris. Je suis monté à Paris et j'ai trouvé du travail tout de suite chez un de mes cousins, Av de Choisy. Je suis resté jusqu'au mois de septembre de l'année d'après. Ma femme n'est rentrée qu'au mois de septembre 1940 ; fin septembre début octobre. Je suis resté un mois seul. Sa sœur, qui était institutrice à l'époque, avait pu rentrer, sans enfants ; alors j'ai eu des nouvelles par elle. Mais comme il y avait sa mère avec elle et une grand-mère qui avait 80 ans et un oncle qui en avait 75, il fallait quand même qu'ils aient l'assurance pour rentrer. Ils ont mis presque 2 jours pour venir. C'est la question de ravitaillement qui jouait surtout. Les premiers temps, j'allais gare d'Austerlitz pour voir s'ils n'arrivaient pas ; on pouvait pas savoir quand ils devaient revenir ; presque tous les soirs, j'allais gare d'Austerlitz voir l'arrivée des trains. A la fin, j'y ai plus été, c'était pas la peine ; et puis un beau jour, je suis rentré et elle était là, à la maison qui m'attendait. Je revenais de manger, ça faisait plus d'un mois que j'étais rentré ; "c'étais pas la peine d'être en France, moi je suis allé en Tunisie et ça fait 2 mois que je suis rentré". C'était vrai pourtant.*

– Elle n'avait pas encore son deuxième enfant ?

*Si, elle l'avait eu au mois d'avril.*

– Pendant que vous étiez en Tunisie ?

*Oui, à Paris, elle était avec ses parents. La petite fille est née le 24 avril 40. Quand je l'ai connue, elle avait 5 mois... Surtout qu'elle l'allaitait, il n'y avait plus de lait, plus rien ; un voyage pareil ; on pouvait pas s'alimenter, c'est ça qui la faisait hésiter pour rentrer ; il fallait être sûr d'avoir du ravitaillement. Quand ma fille est née, j'avais droit à une permission exceptionnelle, évidemment on y avait droit. Comme c'était en France ils ne pouvaient pas me donner 3 jours, ils m'avaient donné 15 jours. On avait droit à 1 mois dans une année alors ils m'avaient dit : "prends toujours 15 jours, l'année prochaine, on ne sait pas où on sera". Je l'avais dans ma poche prêt à partir, comme maintenant pour partir le lendemain matin. Tout à coup, il y e eu des ordres, "toutes les permissions sont supprimées". C'est comme ça que j'ai pas pu connaître ma fille.*

*Puis, j'ai quitté parce qu'il avait un ouvrier qui avait été fait prisonnier et qui est rentré. Il était obligé de le reprendre. Alors j'ai travaillé un an dans deux maisons à la fois: une rue de Tolbiac et l'autre rue Dareau. 5 jours par semaine pour 500 Frs. Oui pas plus de 500 Frs par semaine parce qu'on avait pas le droit. 2 jours d'un côté et 3 jours de l'autre toutes les semaines. C'est pour faire un roulement, pour que les ouvriers, ne fassent pas plus de 5 jours. Parce que après 36, on avait obtenu la semaine de 5 jours pour résorber le chômage qui existait à cette époque, il y avait 1200 chômeurs dans notre corporation. 5 jours de travail, salaire ne devant pas dépasser tant et pour contrôler, une commission mixte patrons-ouvriers qui partaient dans les maisons pour contrôler les livres de paie.*

*Comme je n'avais pas trouvé autre chose en attendant j'ai pris ça. Je remplaçais les ouvriers, par exemple s'il employait 2 ouvriers, chacun un jour. C'est pas que ça me plaisait. Puis en 42, si j'avais trouvé une place, rue de la Glacière, une espèce de fou, un vrai fou... une espèce de cinglé. Je suis resté là 15 jours. Je l'ai envoyé promener, il criait, sa femme me disait : "c'est rien, il est*

tellement nerveux" oh, je suis parti! C'est là où j'ai abandonné mon emploi de rouleur et je suis allé au bureau de placement ; et comme sur ma carte c'était marqué rouleur, parce que il y en a qui ne veulent faire que ça, ils m'envoient rue de St Paul ; chez un gars 3 jours la semaine, en septembre 1942, 700 F pour 3 jours, alors je dis "ben ça va" ; j'en gagnais 500 pour 5 jours; 700 pour 3, ça va ; il vendait des machins au noir, des bretzels, il vendait ça au ticket, ça payait pas mal, plus le pain, 3 fournées de pain et j'avais 700 F pour 3 jours ; il était veuf avec 3 enfants, il avait une vendeuse. Quand je suis arrivé, il me dit "Vous travaillez pas autre part" qu'il dit, je lui dis "non j'ai juste vos 3 jours par semaine, comme je suis un rouleur, ils m'ont envoyé comme rouleur". C'est pas ça, ça m'arrangeait bien que vous travailliez toute la semaine"... Je lui dis: "ça ne me dérange pas du tout" ; alors au lieu de 700, ça m'a fait 1000 F par semaine. Je n'avais droit qu'à 500. Mais je ne faisais pas plus de 5 jours. Mais je ne faisais pas beaucoup d'heures non plus, et puis comme il faisait des bretzels au marché noir, chacun se défendait.

C'était l'époque du démerdage. On pouvait plus vivre, il fallait acheter au marché noir, encore que nous on était favorisé, on avait du pain. Quand ma femme discutait avec la caissière de chez le boucher, elles se parlaient entre elles, "qu'est-ce qu'il fait votre mari?" – "il est boulanger"– "ben, vous en avez de la chance, vous en avez de la chance". C'était la réflexion que les gens faisaient. S'il y avait pas des tickets, c'était tout de suite la... Moi, les tickets, quand j'en avais, si je ne les donnais pas au patron, je les échangeais pour avoir autre chose, de la marchandise. J'ai jamais fait de marché noir, mais, si j'avais des tickets, je les échangeais pour avoir autre chose avec, soit des cigarettes ou du beurre ; ma voisine recevrait pas mal de colis, je ne sais pas d'où, de la Mayenne, elle avait du beurre ; c'est comme le lait, comme on avait 3 enfants, on touchait du lait, il y avait pas mal de personnes qui n'avaient pas droit, ça aussi, ça s'échangeait avec les tickets ; ma femme allaitait son dernier, on avait peut être droit à 2 litres de lait par jour ; elle ça la gênait pas et nous, ça nous arrangeait. On s'arrangeait pendant la guerre. C'est venu comme ça, petit à petit, c'est tombé à l'eau tous ces accords ; c'est la guerre qui a tout fichu en l'air.

– En 42, vous avez eu une autre petite fille ?

Ça ne posait pas trop de problèmes; non. On arrivait à avoir du pain, obligatoirement. Ça nous a même aidés.

Je suis resté rue Saint-Paul jusqu'en 46. Ça a été une bonne place. Le fournil était de plein-pied, c'est pour ça que c'était bien.

– Pourquoi avez-vous quitté la rue St-Paul ?

Ça a été vendu. Trois patrons il y a eu dans cette maison. Le premier a vendu parce qu'il était seul ; j'ai été deux ans avec lui, et puis l'autre un an, puis après l'homme et la femme se sont séparés, alors ils sont partis chacun de leur côté ; et moi j'a fait un mois rue Monge. La patronne était caissière et elle avait besoin d'un ouvrier, elle m'a demandé et puis après elle acheté une boulangerie rue des Saints Pères ; j'ai été 6 mois là. Là aussi ça a été vendu. Par connaissance, j'ai trouvé alors quelque chose à Sèvres. Je suis resté de '46 à '51. J'y allais en métro, puis après l'autobus, quand il y en avait encore. Ça dépend à quelle heure je commençais, parce que si je commençais à 1 heure du matin, il n'y avait plus d'autobus.

A ce moment là je gagnais 7 000 F par semaine et 8 à 9 heures par jour. C' était le salaire normal, mais c'était pas très bien payé en fait parce qu'il y avait des semaines où on ne faisait que 5 jours. On travaillait à 3 ouvriers, on se relayait.

*En 51, j'ai quitté, à Sèvres. J'ai trouvé que c'était trop loin. J'en avais marre. Presque 2 heures par jour de transport. Et puis pas d'heures, des fois 10 heures du soir, des fois minuit, des fois 1 heure. Ça changeait presque tous les jours d'heure.*

*J'ai trouvé quelque chose près de Longchamp, dans le 16<sup>e</sup>. Alors là ça "arrange" les gens : au deuxième sous-sol, là on était enterré complètement ; entre les placards, les aspirateurs, les machines, oh ! C'était pas que c'était mal comme installation, mais c'est qu'on manque d'air, on étouffait là-dedans ; c'était un bain de vapeur continuuel ; c'était assommant. Je suis resté du mois de juillet au mois de février, quand j'ai vu revenir l'été, j'ai dit, je me sauve ; je ne suis pas resté.*

*Puis, c'était dur. On se tapait 1 400 baguettes à la main, il n'y avait pas de machine, 1 400 baguettes, 400 pains, les petits, pains, les ficelles, et tout ça tourné à la main, pesé un par un, il y avait rien, ah non ; maintenant il paraît que c'est bien. Cà, il a fait comme les autres, il s'est modernisé ; en attendant, il fallait y passer ; d'ailleurs on arrivait à deux jusqu'à 5 heures du matin, puis il y en avait un autre qui venait, on était 3... Je commençais à minuit jusqu'à 1 heure de l'après-midi. Minuit-midi, alors vous vous rendez compte. J'étais syndiqué.*

*Après j'ai été rue de Charenton. Là je commençais à 3 heures et je finissais à midi. C'était encore un plein pied là, un petit fournil de plein pied, il n'y avait pas de panier à monter. Là j'ai commencé à militer.*

*Avant j'avais des postes à 10–11 heures du soir, parfois minuit ; j'avais pas d'heures. Pour pouvoir militer il faut commencer pas trop tôt le matin et finir trop tard ; un horaire qui soit raisonnable. Qui vous permette de militer ; de se reposer aussi. 3 heures à midi, déjà ça va, vous avez le temps de vous reposer et d'aller aux réunions après. Des fois on faisait bien plus de 10 réunions par mois.*

*C'est là que ma section m'a présenté comme membre du conseil. C'est la section qui présente dans un syndicat... Tous les ans on renouvelle le conseil syndical. Il faut 35 membres. Le délégué qui fait la réunion demande au responsable de la section s'il a des candidats au conseil syndical. Moi, j'ai été présente, c'est comme ça que je suis arrivé. Du conseil, on m'a mis au bureau du syndicat, après j'ai été au secrétaire, après j'ai été secrétaire général adjoint, là j'ai recommencé à dégringoler... J'ai laissé la place aux autres...*

*C'est en '47 qu'on avait rattrapé notre retard de niveau de vie. On a eu 51 % d'augmentation d'un seul coup à la suite d'une grève. On a toujours eu une semaine de congé supplémentaire par rapport aux autres corporations. C'était pour compenser les dimanches et les jours de fêtes ; nous on n'en a jamais pour ainsi dire. Cette semaine, avec l'extension de la 4<sup>e</sup> semaine, elle est pour tout le monde actuellement et nous on est resté sur notre 4<sup>e</sup> semaine sans avoir d'autres avantages...*

*Surtout pour les avantages sociaux, on a redégringolé, et puis sur les salaires également...*

*Maintenant, être ouvrier boulanger, par rapport à notre qualification, ça ne correspond plus. On revendique 10,80 Francs de l'heure, ce qui correspondrait à notre qualification et à notre salaire d'avant la guerre.*

– Quelle est la période où vous avez la mieux gagné votre vie ?

*Avant la guerre, c'est-à-dire on vivait mieux... Après il y a eu des périodes qui ont été bonnes....) La vie augmente tous les ans : d'abord on revendique pour les salaires ; tous les ans, ça revient en cause les salaires, vous avez pu vous en rendre compte, quand c'est pas une fois c'est deux fois par an. Nous on vient d'obtenir une augmentation de salaire de 15 % mais ça fait deux ans que nous n'avons rien eu ; c'est pourquoi il faut tout le temps être à harceler les directions patronales et les syndicats pour obtenir quelque chose. Parce que si on tâche d'action...*

*Il faut quand même faire savoir qu'il y a un syndicat des ouvriers-boulangers qui existe, même si n'on obtient rien, par les affiches qu'on colle, sur les boutiques, n'importe où. Il faut toujours avoir une action ; qu'on revendique, soit sur les avantages sociaux, soit pour les salaires, ou autre chose ; il faut toujours être en action continuellement.*

*C'est beaucoup plus dur de se former comme ça en militant par soi-même sans passer par les écoles, par l'école fédérale, puisqu'ils subissent quand même des cours d'éducation syndicale qui les forment déjà sur beaucoup de choses, sur l'économie ou sur les formes d'actions syndicales, comment est-ce qu'il faut s'y prendre... Evidemment, on a beaucoup plus de mal à s'exprimer, on ne sait pas employer les termes qui sont nécessaires mais enfin on arrive quand même, à force de militer, de suivre chaque réunion et surtout à toutes les commissions paritaires entre patrons et ouvriers. On arrive quand même à une certaine éducation. C'est très utile, parce qu'on apprend beaucoup de choses, parce que le syndicalisme ne s'arrête pas seulement aux revendications, il y a des problèmes sur le plan national et même international, qui nous concernent, par corporation.*

*C'est comme ça qu'on a eu certaines relations avec le syndicat italien également. On les a reçus ici, pour des échanges de vue sur certaines revendications telle que le travail de nuit. Et puis étant donné qu'il y a un marché européen, qui concerne plusieurs pays de la petite Europe et peut-être qu'un jour ou l'autre puisque les industriels alignent leur prix sur le marché européen, il faudra peut-être qu'un jour pour éviter toute cette concurrence qu'on aligne également les salaires, c'est quand même en France et en Italie qu'on est les moins payés. Si on ce compare avec l'Allemagne ils sont des salaires qui sont bien supérieurs, ils ont également des avantages dans d'autres domaines qui sont plus avantageux qu'en France.*

– Au début vous n'aviez pas trop de difficultés à organiser vos réunions ?

*C'est-à-dire que c'était un peu gênant, on savait pas comment s'y prendre, on était un peu impressionné aussi... Quand on n'a jamais fait comme ça, on n'est pas très à l'aise, faut le dire, on n'est pas très hardos, mais il faut bien se mettre dans le bain ; d'ailleurs le syndicat fait une circulaire tous les mois qui indique le sujet principal qu'on a à discuter, l'ordre du jour, et qui déblaie tous les problèmes principaux ; cela vous aide à faire les réunions, comme un aide-mémoire...*

*On a beaucoup de mal à trouver des camarades qui veillent bien faire des réunions ; c'est regrettable... Je pense que pour apprendre à faire des réunions ils devraient en faire de temps en temps ; c'est très utile. On se trouve des fois devant des camarades qui vous demandent certains renseignements qu'il faudrait pouvoir leur donner ; alors si c'est un camarade nouveau qui va faire la réunion, qui est un peu timide, pas assez calé non plus, il est intimidé par tout ça. Si c'est un jeune, je l'aide à faire ses réunions. Il faut qu'on ait des jeunes pour remplacer les autres. S'il y a pas de suite, c'est un syndicat qui serait en perdition, faut bien le dire. Il faut bien qu'on ait une formation de jeunes militants.*

*Il faut déjà avoir la foi dans ce qu'on veut faire. Si on se bat pour quelque chose et qu'on n'y croit pas, on n'est pas combatif. C'est ça qu'il faut voir : c'est la combativité. Il faut être acharné même si ça dure plusieurs années, nos revendications ; c'est depuis 1957 qu'on revendique le dimanche à 50 % ; à chaque fois il est sur le cahier de revendications et on ne l'a pas encore obtenu ; c'est pas pour autant qu'on se désespère ; si on a une indemnité supplémentaire c'est toujours bon à prendre ; il faut convaincre, c'est un problème de conviction d'être militant. Il s'agit d'être capable de convaincre les autres qu'on peut arracher quelque chose ; si on est pas capable de convaincre les autres qu'il faut se battre pour obtenir quelque chose, c'est pas la peine de faire des réunions. Il faut avoir la conviction soi-même pour pouvoir convaincre les autres et être combatif...*

*Il arrive un certain âge, étant donné qu'il y a beaucoup de jeunes, ils préfèrent avoir un jeune délégué ; ça répond beaucoup plus aux aspirations des jeunes déjà. Un homme comme moi qui est déjà âgé, ils disent "tiens..." ils savent bien que je peux leur donner toutes les explications, documentation, je l'ai, mais ça ne fait pas le même effet pour eux. Il semble que pour eux un jeune comprend mieux leurs problèmes.*

*Je crois que la section la plus jeune, c'est en banlieue, à Rueil-Malmaison ; elle a été formée par un jeune. C'est tous des jeunes, je crois que ça va de 18 à 25 ans, je ne sais même pas si le plus vieux a 30 ans. C'est la seule section qui a pu faire du recrutement cette année. Pourquoi ? Parce qu'il y avait un jeune. Des jeunes ensemble c'est combatif, ils vont de l'avant, ils ont de l'espoir, ils veulent se battre. Tandis qu'avec des gens plus âgés, quand on s'est battu pendant 30 ans on commence à être fatigué. Il faut laisser la place aux jeunes, et c'est normal que les jeunes nous remplacent. Les jeunes, ils ont leurs problèmes ; ce sont déjà plus les mêmes que les nôtres. Ils sont différents sur le plan social, sur le plan culturel et même sur les loisirs. De mon temps on ne parlait pas de sports d'hiver. Alors que maintenant on réclame une 5e semaine pour les moins de 21 ans à prendre en hiver. Pourquoi ? Parce qu'il y a eu une évolution et que maintenant ça se généralise pour tout le monde ces sports d'hiver ; alors les jeunes en boulangerie et en pâtisserie voudraient bien en profiter comme tout le monde, avoir une semaine en hiver pour pouvoir aller aux sports d'hiver. Il n'y a pas de raison qu'ils n'y aillent pas ; ils y ont aussi bien droit que les autres. Alors évidemment, nous, on les revendique ; mais il s'agit d'avoir les résultats. La revendiquer, c'est une chose, signer un accord, c'est une autre.*

*Je suis resté rue de Charenton de mars 1952 jusqu'au mois de juillet 1959. C'était pas mal, c'était pas un très grand fournil. Un peu petit pour travailler à deux, mais enfin ça allait quand même. C'était avantageux d'une part parce que c'était beaucoup moins fatiguant, de plain-pied.*

*Pourquoi j'ai quitté ?...vous savez, ça arrive souvent comme ça, c'est parce que le patron l'a vendu.*

*Avec ce patron là on était rentrés le même jour dans la maison, ensemble, il m'a dit "je n'ai pas de conseils à vous donner, voilà la commande, vous vous en occuperez, je ne m'occupe de rien, vous verrez bien par vous-même" ; au bout de 8 ans il a vendu, il était obligé de prendre le fonds de sa mère qui était décédée, qui était à l'Etoile, donc il a vendu celle-ci pour prendre la succession de sa mère. Et avec son successeur, vous savez, tout le monde ne se ressemble pas, aussi bien les ouvriers que les patrons, ils n'ont pas tous la même mentalité ; ça n'a pas marché, lui voulait me donner... Ça marchait pas quoi. Alors, j'ai dit "ça va bien" alors je suis parti quoi, comme je ne m'accordais plus avec lui... Du moment qu'il y a une mauvaise ambiance...*

– Combien gagniez-vous à l'époque ?

*Par rapport au coût de la vie, beaucoup plus que maintenant. Je faisais 25, 27 000 la semaine, vous voyez en 59; on était toujours aux pièces à cette époque-là; il n'y avait pas de salaire horaire encore. Le coût de la vie était beaucoup moins cher. J'avais encore mes 4 enfants à charge : on vivait aussi heureux que maintenant ; je me trouvais moins gêné que maintenant, alors que je n'ai plus qu'un enfant à charge. Et ma femme ne travaillait pas à cette époque là non plus. Maintenant elle travaille et tout en travaillant, c'est beaucoup plus dur. Vous allez me dire que les conditions ont changé, qu'il y a eu une évolution... Si on fait quelque chose, il faut s'en servir...*

– Vous aviez des enfants qui avaient commencé des études à cette époque-là ?

*Oui, l'aîné. Il était à l'école professionnelle, au cours de dessin rue St. Maur. Il habitait à la maison. Je sais que je payais quelque chose, mais il avait une bourse... en supplément.*

– A quoi voyez-vous que vous viviez mieux ?

*La vie était beaucoup moins cher ; c'était abordable. On pouvait recevoir davantage de famille, on pouvait sortir. Ma femme ne travaillait pas ; mon jour de repos je pouvais sortir avec elle, on allait se promener en voiture avec les enfants. On allait en banlieue tous les jeudis – mon jour de repos, c'était le jeudi – alors on allait se promener. Les enfants étaient contents et nous aussi, ça nous faisait prendre l'air. On a fait tout le tour de Paris; on ne choisissait pas, on partait au hasard, souvent à la mer de sable, non pas à Fontainebleau, à Ermenonville. Les enfants aimaient bien aller là ; c'est magnifique là maintenant, c'est changé...*

*Jean Richard a acheté la mer de sable, c'est très bien même parce qu'il y a beaucoup de manèges pour enfants, des promenades en chameau, très agréable, il y a beaucoup d'enfants, des cars d'enfants tous les jeudis, c'est formidable de voir le nombre d'enfants qui y vont maintenant, des cars entiers. Et puis des fois ailleurs à Fontainebleau, la forêt de Sénart, partout, on a fait un peu tout le tour de Paris.*

– Maintenant, ça ne serait plus possible ?

*Ben, il y a d'autres conditions... Je suis de repos le dimanche ; je préférerais être de repos la semaine que le dimanche, par rapport à ça justement ; il y avait beaucoup moins d'embouteillages, on pouvait se promener tranquillement, tandis que maintenant, le dimanche, c'est une corvée ; c'est pas qu'on pourrait pas sortir le dimanche, mais ce qui me fait peur c'est ça. A cette époque là il y avait beaucoup moins de voitures. Et puis il y a la télévision qu'on a maintenant, et qu'on avait pas à cette époque là ; ça a beaucoup changé le mode de vie ça. Et puis on a plus les mêmes goûts non plus. Quand on est jeune, on aime beaucoup se promener et quand on est vieux, on aime rester chez soi ; l'âge joue un très grand rôle aussi là-dedans. Je peux dire que à mon avis, on était plus heureux, nettement ; le pouvoir d'achat était bien supérieur.*

– Combien d'heures travailliez-vous ?

*55 heures, pas plus. En 59, j'ai quitté, j'ai remplacé un copain Bd de Reuilly. Il partait. Voilà comment ça s'est passé ; j'aurais dû rentrer à la place où je suis actuellement, rue Caumartin. Parce que, c'était pareil, il y avait un camarade qui devait partir. Il faisait exactement le poste que je fais actuellement, je lui avais dit "tiens, ça me plairait bien ce poste-là" parce que j'aurais commencé à 6 h et demi comme maintenant jusqu'à 2 heures ; c'est un poste très agréable, surtout*

*pour moi qui militais, vous comprenez, on cherche principalement des postes comme ça pour pouvoir s'occuper du syndicat.*

*En fait c'était un nouveau patron qui venait d'acheter; il voulait un jeune, il me trouvait trop âgé déjà, j'avais 55 ans à l'époque ; comme mon copain Bd de Reuilly, c'était un jeune, je lui ai dit "tu peux y aller toi si ça te plaît" ; alors lui, c'était un responsable syndical et politique aussi ; il avait beaucoup de réunions à assurer le soir, tard, et il pouvait pas se réveiller le matin, c'est pour ça qu'il cherchait une place de jour ; il l'a prise quoi et il m'a donné sa place ; on a fait échange.*

– C'était comment Bd de Reuilly ?

*C'était très moche là ; c'était un sous-sol.*

*Il y a souvent des conditions d'hygiène très mauvaises, des fois on avait pas de douches. On a eu un mal de chien à installer des douches. Il fallait amener les inspecteurs du travail pour pouvoir... Regardez, moi, une fois il y avait la douche, il n'y avait que le mélangeur qui ne fonctionnait pas. Lui (le patron), il avait l'installation avec eau chaude et tout au premier étage. J'étais pas jaloux, au contraire. Je lui ai dit "tant que le plombier est ici vous pouvez faire réparer la douche" – "oui, oui" qu'il dit et le plombier est parti et la douche est toujours pas réparée. Alose après j'ai plus rien dit ; mais toutes les semaines je lui marquais : "Douche: 200 F", ça a duré 3 semaines pas plus, et puis la douche il l'a arrangée. J'ai eu la douche comme ça sans crier rien ; ça a été facile, du moment qu'on touche au tiroir caisse, ça va.*

*Alors, le sous-sol Bd de Reuilly, c'était affreux ; tous les matins quand j'arrivais, il fallait que je ramasse les limaces, vous savez des petites limaces grises, il y en avait partout, contre les murs, ça tombait partout, dans le pétrin ; inimaginable, c'est le seul fournil où j'ai vu ça, je ne sais même pas de quoi ça tient dans un fournil de voir des limaces, c'est peut-être de l'humidité, je n'en sais rien ; j'ai été 10 mois là-dedans, 10 mois à ramasser les limaces. J'ai dit au patron, c'était un petit jeune que je connaissais puis qu'il avait été syndique chez nous, il était gérant, "tu sais, moi à ta place, j'achèterais des coquilles d'escargots et je vendrais des escargots, je gagnerais du pognon" ; c'est absolument dégoûtant, vous voyez un petit peu les bazars qu'on peut trouver comme ça... Oui c'était sale, je peux pas dire que c'était propre. Ils ont bien essayé de tout pour supprimer tout ça mais rien à faire. Je suis resté 10 mois parce que lui était au bout de sa gérance, il est parti et moi aussi ; je suis parti 3 semaines après ; ça ne me plaisait pas... Là je gagnais 23 000 la semaine, avec l'horaire 3 heures du matin-midi.*

– Ça nous amène à mai 60, et alors là ?

*J'ai fait un extra aux Halles. C'était un copain qui se faisait opérer, je l'ai remplacé 3 semaines. C'était pas mal, ça allait, c'était potable quoi, pareil, 3 heures-midi.*

– Alors après les Halles ?

*Après les Halles, je suis rentré rue Picpus, alors là j'étais de jour. Je commençais à 8 h.*

*Ah là, c'était plus beau fournil que j'ai fait !*

*C'était tout en mosaïque, c'était de plein pied aussi, un fournil tout neuf et... en été on n'avait pas besoin de lumière, à 5 heures du matin on pouvait éteindre les lumières...*

*Oh, oui, c'était très agréable, c'était propre quoi, une maison neuve, très agréable, c'était pas fatiguant, quoi, alors là je ne gagnais pas beaucoup beaucoup, mais enfin, m'en arrangeais bien parce qu'il faut quand même tenir compte des conditions de travail. 22 000 pour la semaine, c'était pas beaucoup, mais enfin il y a certaines périodes où il faut essayer de se reposer tout en continuant, tout en travaillant, vous comprenez ce que je veux dire. Ce qui permet un peu de manger aussi, ceux qui veulent trop tout avoir, ben ils finissent dans un cercueil obligatoirement, ou ils sont obligés d'abandonner le métier... On en a eu des jeunes comme ça qui étaient obligés... C'est bien joli de vouloir gagner de l'argent mais si c'est pour le porter au toubib après ou bien vous vous retrouvez dans un sanatorium comme il y en a certains, c'est pas la peine vous savez. Il vaut mieux....*

*Ça été une période très agréable, parce que je commençais à 8 heures du matin et je finissais à 5-6 heures. Je revenais manger à midi chez moi et puis je retournais, j'avais un travail normal comme tout le monde, j'étais comme tout le monde. Oui, j'ai été deux ans là. Alors on a été tous licenciés, le patron est mort d'ailleurs... et puis la patronne a encore tenu quelque temps, je crois, un an et demi quand même et puis elle était déjà âgée alors elle a vendu ; puis le successeur, il nous a tous licenciés avant qu'il rentre parce qu'il venait avec tout son personnel, lui. Ca arrive souvent...*

*Oh, je serais bien resté moi... enfin vous savez, quand on change de patron, voyez, c'est rare quand ça va.*

*Alors là (en mai 62) en attendant de partir en vacances, j'ai fait des extras... Rue de Charonne là...*

– Dans votre carrière, vous avez toujours eu des vacances ?

*J'en ai toujours pris même quand ça n'existait pas. Je les prenais à mon compte. Je prenais 1 mois. J'allais chez moi, à la pêche, en Saône-et-Loire. J'ai une maison là-bas. C'est la maison qui était à mes parents, comme on était quatre frères alors ils n'en ont pas voulu, moi j'ai racheté leur part puisque j'avais plus rien...*

*Oh, c'était une vieille maison quoi... il y avait 2 grandes pièces, maintenant je l'ai fait arrangé, il y a 3 pièces, une cuisine qui fait 35 m<sup>2</sup>, presque aussi grande que mes 3 pièces ici et puis j'avais une grande chambre que j'ai partagée en 2.*

C'est là-bas que vous irez prendre votre retraite ?

*Ah oui, si j'y arrive, j'irai là-bas, oui.*

– Et vous allez à la pêche là-bas ?

*Toujours. Pas toute la journée, non, parce que... J'y vais un peu tous les jours quand ça mord, si ça ne mord pas, je reste pas longtemps. Enfin, c'est très reposant, hein, et puis on pense à rien, quand on pêche, on pense plutôt au poisson, c'est tout, c'est le principal ; alors tous les mois, heu oui, tous les ans j'allais là-bas et puis mes enfants... Alors, tant que ma femme n'a pas travaillé et bien, elle passait des fois 1 mois, 2 mois, toutes les vacances scolaires, des fois 2 mois et demi, là-bas.*

*Avec les enfants, elle revenait quand l'école reprenait. Elle a fait ça pendant presque plus de 20 ans quand même, comme ça, elle était plus tranquille, on n'avait pas à chercher pour partir en vacances, on était tranquille, et puis on n'embêtait personne, on est chez soi.*

– Vos enfants ne sont jamais allés en vacances ailleurs ?

*Ah, si, je les envoyais quand ils étaient un peu plus grands, de temps en temps, ils ont été en colonie. Ca ne leur fait pas de mal. Mon fils a souvent été ailleurs avec des copains, avec le patronage, à la montagne...*

– Au patronage ?

*Au patronage de l'église. Il y avait de jeunes abbés, ils avaient acheté un autobus, un vieil autobus désaffecté, ils les emmenaient avec, vous savez, ils se débrouillaient, ils étaient chouettes. Ils avaient une colonie de vacances en montagne qui leur appartenait quoi, les bâtiments, vous savez. Ils les emmenaient là-bas.*

*Alors en juillet 62 j'ai donc fait 2–3 extras, avant de partir en vacances. Et en revenant, au mois de septembre, j'ai retrouvé une place Faubourg St-Antoine.*

*La patronne, c'était une vendeuse qui était rue Picpus (où j'avais travaillé) puis elle avait acheté une petite maison, c'était pas très... puis il lui fallait un ouvrier. J'y suis allé.*

*C'était pas... comme fabrication, c'était pas que c'était mal mais le genre de fabrication ne me plaisait pas beaucoup... Il y avait un tas de catégories de pain qui n'existaient plus ailleurs quoi, vous comprenez... la vieille boulange, les boulangeries de quartier, il aurait fallu bientôt un pain pour chaque client, un pain spécial pour chaque client, quoi. Enfin, il y e eu des histoires là-dedans, elle est partie, elle s'est barrée, la patronne, pourtant ils étaient jeunes, lui avait 24 ans, elle avait peut-être 22–23 ans ; le ménage, ça fonctionnait pas, alors... enfin...*

*Elle est partie, alors il a fallu qu'il vende... Là j'ai encore eu un autre patron. Je suis resté, oh, pas pour longtemps...*

*J'ai essayé, oui, je suis resté, puis... c'était un petit jeune aussi de 24 ans. Un rigolo, celui-là. On en voit de drôles, vous savez, sa femme était très gentille mais, oh, je sais pas... c'est arrivé... Il a commencé par me chercher des histoires. Moi, je dis bon, ça va, je te vois venir ; je l'ai laissé faire. Un beau jour, il a éclaté "Vous n'avez qu'à foutre le camp" j'ai dit "moi, vous savez, on n'est pas mariés tous les deux, et, puis d'abord, vous savez, vous avez attendu 15 jours pour me dire ça, vous croyez que je vous vois pas venir ? Pourquoi que vous me chercher des histoires comme ça ? Il faut être franc dans la vie, tenez ; puis on est pas marié !" Il voulait plus de moi ; il avait qu'à le dire ; hein, il faut le dire, à quoi ça ressemble, ça existe plus ça, c'est fini ces histoires-là, "vous n'avez qu'à demander mon licenciement", "Oh, ben, il dit, parfaitement". Ben je lui dis, "il faut pas vous gêner, demandez-le, pourquoi ? Pourquoi qu'on va se bouffer le nez ? Hein ?" Alors il a demandé mon licenciement et puis au bout d'un mois, il me dit – parce que j'ai fait mon mois de préavis, j'avais droit à un mois de préavis, alors j'ai fait mon mois – celui-là, j'ai dit, si je peux te coincer, parce que t'es un peu prétentieux... surtout qu'il connaissait mes activités. Je lui donnais même des renseignements qu'il ne connaissait pas, bon, alors il connaissait mes activités... il m'a pas dit que ça lui plaisait pas mais enfin, il était pas obligé de me le dire : je me suis dit "celui-là je vais le coincer" Alors, j'ai fait mon mois de préavis, et au bout du mois il m'a dit :*

*"alors quand c'est que vous partez ?"*

*ben je dis :*

*"je m'en vais demain, voyez" (ça manquait un jour pour finir la semaine, quoi) ; "je m'en vais demain".*

*Alors il dit :*

*"bon..." Ah il dit : " on s'est disputés hein ?"*

*Alors je dis :*

*"Oui, c'est pas moi, c'est vous",*

*parce que quand il m'avait renvoyé il m'avait dit comme ça : "Ah, (il m'avait dit), si c'avait été que de moi il y a longtemps que je t'aurais mis à la porte, c'est la patronne qui n'a pas voulu" – "ah c'est pas la peine de me le dire, j'ai bien vu, qu'elle était plus intelligente que vous" ; et c'était vrai... et c'est possible... c'est certainement vrai même...*

*Alors quand j'ai fini mon mois comme je vous le dis là, alors il dit :*

*"Vous savez pas, vous pourriez pas le faire encore une semaine, en attendant, vous n'avez pas de place ?"*

*"Ah ben je n'en ai même pas cherché, je ne peux pas, je ne peux pas m'en chercher. Je ne peux pas m'inscrire au bureau du moment que je suis pas encore parti. Il faut que j'aie... il faut que vous me donniez mon certificat de travail."*

*Alors il me dit:*

*"Ca m'arrangerait bien que vous puissiez me faire encore une semaine".*

*Je lui dis : "mais avec plaisir" (alors là je vais te coincer toi !).*

*Alors il dit :*

*"On s'est disputés hein, mais vous savez si vous voulez rester vous pouvez rester".*

*Alors je dis :*

*"ben, on verra bien, si je trouve pas autre chose je resterai alors".*

*Je fais ma semaine et puis je reviens, et je commence ma deuxième semaine ; alors il dit:*

*"Vous n'avez rien trouvé ?"*

*Je dis : non, j'ai rien cherché.*

*"Ça c'est embêtant", qu'il dit.*

*Je dis : Pourquoi?*

*"Parce que j'en ai embauché un autre."*

*"Eh ben", je dis, " vous avez bien fait ; alors quand est-ce que je m'en vais ? ...je vais finir Dimanche ?"*

*"Ben oui, si vous voulez, jusqu'à Dimanche."*

*Je dis "bon", je dis rien, c'était pareil ; il m'avait pas embauché, alors puisque c'était pour me remplacer, il avait qu'à le dire ; il était bien libre de faire son boulot lui-même. Alors je suis parti Dimanche, j'avais fait venir un copain, on sait jamais, quoique c'était bien lui qui me renvoyait avec certificat et tout ça. On est partis bien copains, je suis même retourné pour faire remplir mes papiers comme quoi j'étais chômeur et tout ça ; vous voyez, j'ai fait remplir tout ça et puis alors comme j'avais fait mon préavis, qu'il m'avait réembauché, il aurait fallu qu'il me donne un autre préavis. Alors il s'est pas méfié du coup, là, alors j'ai été trouver le conseiller juridique du syndicat pour mon mois de préavis. "Il me doit un mois de préavis" ; il fallait qu'il me donne un autre mois de*

*préavis, comme il m'avait réembauché. J'ai dit au prud'homme, " il est obligé de me donner un mois de préavis sans travailler", comme ça... une histoire !*

– Il s'est mis en colère ?

*Oh, ben pensez s'il s'est mis en colère, oui.*

– Il a payé ?

*Ah, ben je pense bien qu'il a payé. Il voulait pas payer ; il avait demandé à payer en 3 fois, et puis j'ai vu qu'il payait pas, j'ai été trouver l'huissier, moi. C'est l'huissier qui l'a fait payer. Il paraît qu'il a engueulé l'huissier, alors, j'ai dit comme ça ça t'apprendra, ah, tu veux te foutre... quand j'ai dit ça au secrétaire du syndicat ! "Je vais te balancer". Il croyait ne pas céder ; "si toi je peux te posséder, celui-là" parce que c'est lui qui voulait faire son travail, il voulait me remplacer, oh, il est bien libre. C'est une petite maison, il avait embauché un petit pâtissier et puis lui, il faisait son pain ; alors pourquoi, il me dit qu'il en avait embauché un autre, c'était pas vrai ; du moment que c'était pour me remplacer, il était bien libre. Il aurait pu me dire, "bon, cherchez une place" et puis c'est tout, on se serait quittés en meilleures conditions... Mais là, là ça lui a coûté 100 000 F quoi.*

*Voilà, la j'ai fait deux extras, un à Oberkampf, et puis l'autre... et je suis rentré ici, je suis rentré chez ce patron-là, rue Caumartin.*

*C'est le copain que j'avais fait rentrer à ma place 5 ans avant, qui est venu me demander : "il nous en faut un" ; il y en avait un qui avait été renvoyé ; il en avait embauché deux autres, c'était des jeunes, ils trouvaient que c'était pas suffisant pour eux comme salaire. Alors lui, il a dit au patron ; "vous savez, des jeunes gens vous n'en trouverez pas pour ce salaire-là" ...je faisais 22 000 là à peu près... (en 64), parce que les salaires n'étaient pas augmentés, quoi ; ça a augmenté 3 fois depuis, 3-4 fois. En 64, 65, on est passé au salaire en pourcentage, on s'est fait augmenter aux pièces. Au même pourcentage.*

– Rue Caumartin, vous êtes toujours resté aux pièces mais vous vous êtes aligné sur les salaires horaires ?

*En pourcentage, successivement, à chaque fois. Alors il est venu me voir : "si tu veux venir, là-bas" ; j'étais embauché aussi Avenue Montaigne, alors avenue Montaigne, il fallait que j'y aille à 3 heures du matin, il n'y avait pas de transports, il fallait que j'y aille en voiture, ça m'embêtait ; 2 jours la semaine, il fallait que je fasse l'après-midi, ça me plaisait à moitié, alors... j'ai téléphoné pour dire que j'y allais pas. J'ai choisi celle qui me plaisait le mieux, vous comprenez ; l'autre, je gagnais plus mais les conditions de vie n'étaient pas les mêmes.*

*Alors, c'est le même patron qui cinq ans avant avait dit qu'il me trouvait trop vieux, qui m'a pris cinq ans après. C'est le même, exactement le même patron. Ce patron-là, c'est un des seuls patrons que j'ai trouvé... je crois, un des plus intelligents. C'était vraiment un intellectuel lui, c'était le... c'était déjà un personnage qui était au-dessus... d'une classe supérieure, vous voyez...*

– Il ne travaillait pas avec vous ?

*Oh non, il ne travaillait pas. Il travaillait du crayon, lui, il faisait des cours d'économie politique, tout ça. C'était un ancien cheminot, il était sorti à l'échelle je sais pas combien, mais il est sorti à l'échelle supérieure ; il s'est mis dans la boulangerie je sais pas pourquoi...*

*Il avait déjà acheté une boulangerie auparavant. C'était pas sa première ça. Peut-être qu'il avait des parents qui l'ont aidé au départ, j'en sais rien, moi.*

*Il était très intelligent, il connaissait tous les droits, on pouvait rien réclamer, hein ; ah, oui, il savait ce qu'il vous devait, ah, oui, et il savait combien chaque ouvrier gagnait, combien il lui coûtait et combien il lui rapportait ! N'importe quelle fabrication... Ah, ça oui ; et d'une politesse, c'était le monsieur, quoi. Très gentil, hein, jamais un mot plus haut que l'autre. Il disait pas "je veux que vous fassiez ça", il disait "j'aimerais que vous fassiez ça... j'aimerais que vous le fassiez comme ça". Toujours sans se fâcher. Vous savez, c'était pour moi... à côté de l'autre imbécile, qui avait 24 ans là Fbg St Antoine... Lui, c'était un homme correct... j'avais besoin de rien lui demander...*

*C'était bien tenu... impeccable. Je vous dis, c'est le patron... Il nous en donnait pas plus que les autres non, mais s'il y avait quelque chose qui n'allait pas, on pouvait le lui dire.*

*Et quand il avait quelque chose à dire, il le disait. Puis là, on avait les commandes, on savait ce qu'il y avait à faire. C'est quand même beaucoup plus agréable de travailler avec des patrons comme ça, parce que je vous dirais que l'ensemble c'est pas des lumières, les patrons-boulangers. Hein, ah, non. Il y en a qui sont... On peut pas dire qu'ils sont tous méchants, c'est pas une question de méchanceté, c'est une question de savoir vivre ; c'est des brutes. Il y en a beaucoup... C'est tous des anciens ouvriers principalement. Vous voyez, celui-là, il a travaillé un peu à la pâtisserie et puis "ça va bien comme ça, j'ai pas besoin de travailler en bas. Je vais travailler en haut, c'est suffisant..." Par exemple je suis arrivé ce matin, il y avait 450 petits pains à faire en plus, ben, je dis : "dites-donc, vous pouviez pas me le dire hier ?" "Ben, je le savais pas". Ben, je dis, il avait qu'à se mettre au boulot lui. "Ça va pas chez vous, je viens à la même heure et il y a 450 petits pains à faire en plus, vous vous rendez pas compte, vous, et le reste comment que je vais le faire, moi, il y a le reste qu'il faut faire en même temps, mais je peux pas faire les deux à la fois. Il me dit "of..." On y arrivait quand même, oui, d'accord...*

– A quelle heure vous avez terminé ?

*Ben à la même heure.*

– Comment vous avez fait ?

*J'ai été chercher le gérant, "il faut descendre, il faut venir m'aider parce que ça ne va pas" je dis, "vous comprenez, je peux pas faire les deux à la fois", moi, je dis, il fallait que je tourne les baguettes "et puis vous me donnez 450 petits pains, on fait pas ça en soufflant dessus !" Vous vous rendez compte ! Ben il est comme ça, lui. D'accord, il savait très bien qu'on ne le savait pas mais automatiquement il aurait dû se lever pour pouvoir les faire ; mais non, il est décontracté, celui-là.*

*(L'ancien patron) il avait le fonds depuis 7 ans. Je suis rentré ici en mars, il a vendu au mois de juillet, il a vendu à celui qui tient maintenant. Il a vendu pour 140 millions, je crois (en 1965). Alors quand j'ai vu que c'était vendu encore une fois (j'ai fait 3-4 maisons de suite comme ça moi...) "ça y est, je suis encore bon". Non, il a gardé tout son personnel celui-là... en principe il renvoie pas, si*

*on s'en va ben on s'en va, c'est plutôt rare quand il met quelqu'un à la porte. Alors, je suis resté là depuis quoi, ça va faire 7 ans au mois de mars.*

– Au point de vue syndical, quels étaient les faits marquants ? Quels sont les grands moments du syndicalisme ?

*Pour nous il y a 36. Après 36... Oui, d'accord, c'est du vécu, ça, quoi, mais enfin... Il y a eu 47, on a fait 5 jours de grève.*

– Tout le monde ?

*Ah, oui, c'était une grève à 90 %.*

*Ben, oui, parce que il faut vous dire que c'était l'époque, tout de suite d'après-guerre et qu'on a eu cette facilité pendant l'occupation tout au moins, on avait beaucoup de syndiqués ; il y avait une raison à cela, c'est que c'était notre syndicat qui avait des cartes de travailleurs de force, vous savez que certaines corporations qui étaient un peu pénibles, ils avaient une carte de travailleur de force, vous n'avez pas connu ça évidemment, ça nous donnait droit à des matières grasses et du vin en supplément, et du pain en supplément. Vous comprenez, ces travailleurs de force, pour les mineurs, les boulangers, tous ceux qui avaient des travaux pénibles quoi, ils touchaient sur le plan de l'alimentation des rations supplémentaires, alors comme il fallait venir au syndicat pour toucher ces cartes de force là... Tout le monde s'est syndiqué pour avoir une (carte de travail pour pouvoir travailler, c'était le syndicat qui vous donnait le bon. Alors ça nous a permis de faire un recrutement de masse à cette époque, hein, on était plus de... au moins trois – quatre mille à l'époque. On était syndiqué à 90 % ... trois mille cinq cents, quatre mille sur la région parisienne. La période d'occupation, oui, on avait un secrétaire, il faut dire qu'on a dit que c'était un collaboration déjà d'une part, pour que notre syndicat il tienne comme ça, il y avait certainement quelque chose, hein, alors bon, les choses étant ce qu'elles sont... bon, elles sont passées, donc il y avait un groupe de résistants qui s'était formé parmi les futurs membres de la direction du syndicat, mais ils étaient pas dans la direction, ils étaient dans un noyau de résistants et la libération ils ont pris la Bourse. Ils ont éjecté toute l'ancienne direction du syndicat.*

*C'est les nouveaux qui ont organisé la grève (de 47). Il y a eu des améliorations de salaire, je ne me souviens plus en quelle année, peut-être tout de suite après, je crois, oui (vous savez, il y a des dates qui vous échappent, ou ne peut pas tout retenir) ; principalement, il y en a eu, en 46 oui je crois, et enfin le plus gros morceau qu'on a arraché, c'est en 1943. On a fait grève 5 jours, on peut dire qu'on a fait grève à 90 % puisque la grande salle de la Bourse était pleine ; on avait bloqué le Bd Magenta, ça ne tenait pas à la Bourse, les ouvriers-boulangers, alors c'est pour vous dire qu'elle était assez conséquente... On a fait grève presque une semaine quoi, ma foi, on n'a pas signé l'accord dans l'immédiat puisque quelque temps après, je ne me souviens pas, exactement quand, à ce moment-là, je ne faisais pas partie encore de la direction, mais je me souviens qu'on a eu plus de 51 % d'augmentation avec rappel. Le période de rappel, je ne m'en souviens pas, c'est qu'il y en a qui ont touché de drôles de sommes, jusqu'à 100 000 à l'époque vous voyez, vous savez, c'est pas souvent : qu'on a 51 % d'augmentation d'un seul coup comme ça... c'était, je crois que c'est une période de l'Histoire...*

## A propos du récit de Monsieur Baptiste

### – Validité de la méthode biographique<sup>24</sup>

Le récit de vie de Mr Baptiste est le premier que nous ayons enregistré et transcrit. C'était en 1971. Nous n'en avons pas fait d'étude **systematique** ; mais nous l'avons souvent relu de '71 à '74, alors que nous travaillions sur la condition ouvrière en boulangerie.

Neuf ans plus tard, notre compréhension des rapports socio-structurels sous-tendant l'artisanat boulanger a considérablement progressé ; mais en relisant cet entretien pour en préparer la publication, nous avons été très surpris de constater que plusieurs des hypothèses que nous avions "découvertes" entre '74 et '79 s'y trouvent déjà ; en particulier l'idée (le constat) que beaucoup de boulangers sont d'anciens ouvriers ; et également l'idée, présente sous forme d'anecdotes, qu'un boulanger a besoin d'une boulangère, mais non l'inverse.

Nous nous sommes interrogés sur notre aveuglement. Certes il a des circonstances atténuantes. Ainsi, c'est précisément Mr Baptiste qui nous a affirmé un jour qu'il était impossible à un ouvrier de s'installer vu le prix des fonds "où voulez-vous trouver l'argent ?" Le chiffre de 140 millions (anciens francs) qu'il cite pour le fonds où il travaille est considérable. Il s'agit là d'un très gros fonds ; mais à l'époque où nous faisons l'enquête, nous n'entendions parler que de fonds de vingt, trente et quarante millions au moins ; c'était déjà **sans commune mesure** avec les salaires des ouvriers boulangers, et leurs possibilités d'épargne.

Une autre source d'ambiguïté réside dans le fait que **tous** les boulangers ou presque ont été ouvriers après leur apprentissage ; aussi, dire que "beaucoup de boulangers d'anciens ouvriers", dans un contexte d'où il semble ressortir par ailleurs qu'un ouvrier ne peut s'installer, peut s'interpréter comme un constat d'évidence.

Quant aux cas, cités par Mr Baptiste, d'un boulanger fermant boutique parce que sa femme le quitte, et d'une boulangère continuant au contraire son commerce après le veuvage, il aurait fallu les rapprocher et **expliquer l'hypothèse**. Pour en arriver là il aurait fallu employer la méthode que prennent nos collègues de Québec : lire de multiples fois le même récit de vie<sup>25</sup>. D'après ce qu'en disent Nicole GAGNON et Bruno JEAN le **sens** apparaît peu à peu – comme lorsqu'on trempe une épreuve photographique dans un bain de révélateur (nous les déchargeons toute responsabilité quant à cette dernière métaphore).

---

<sup>24</sup> Voir les travaux. d'Anne-Marie GUILLEMARD : *La retraite, une mort sociale* ; Paris, Editions X.. 1974 et Manuel CASTELLS et A.M. GUILLEMARD : *Sociologie du travail* ; 1972-1. Voir aussi texte cité dans *Destins...*, p.232-3, qui est issu d'une enquête menée par des ouvriers d'une usine métallurgique des Blois sur la fréquence des décès avant retraite.

<sup>25</sup> Voir par exemple Bruno JEAN: "L'ouvrier du textile". *Recherches sociographiques*, 1976.

Mais il y a une autre méthode, qui consiste à multiplier les récits de vie au lieu de multiplier les lectures d'un même récit ; c'est celle que nous avons prise. Les deux méthodes ne sont pas incompatibles ; bien au contraire, c'est leur combinaison qui permettrait sans doute de tirer le maximum des récits de vie.

Que plusieurs processus structurels cruciaux (nous venons d'en donner deux exemples) aient déjà été indiqués au sein du premier récit de vie – bien que sous forme d'indices minimes – mais que nous n'ayions pas sur le moment su en tirer partie, cela plaide-t-il pour ou contre l'approche biographique ?

A première vue, et par opposition avec le déroulement bien huilé (vu de l'extérieur et a posteriori) des enquêtes quantitatives, cette "erreur" semble apporter de l'eau au moulin des critiques de toute approche qualitative. "Le problème de ce type d'approche, entend-on fréquemment aux Etats-Unis, c'est que la procédure n'est pas standardisée. Donc ses résultats dépendent en fait du talent du chercheur – ou de son absence de talent (how skillful he is) ". Or, outre que ceci sous-entend que le quantitatif ne requiert aucun talent particulier – point fort intéressant, mais discutable – l'argument est généralement utilisé pour affirmer que les grandes réussites de l'approche qualitative – les travaux d'Oscar Levis par exemple – sont dues non pas à l'approche en soi, mais au talent du chercheur.

Or, ce que montre au contraire le récit de vie de Mr. Baptiste et notre incapacité initiale à en déchiffrer tous les contenus d'intérêt sociologique, c'est que ce sont les récits de vie eux-mêmes qui ont beaucoup de talent !

Dans notre exemple, c'est le chercheur qui a failli, et non la méthode en elle-même. Alors qu'on loue parfois le talent d'Oscar Levis pour mieux dévaluer sa méthode, jugée intransmissible, l'honnêteté nous pousse ici à reconnaître notre aveuglement, notre inaptitude passée à tirer parti de tout ce que la méthode nous apportait.

En réalité, la richesse même des récits de vie pose une dure exigence au chercheur : celle d'être en quelque sorte "à la hauteur" des matériaux qu'il recueille.

Il est exact qu'on ne peut standardiser la procédure d'**interprétation**, de déchiffrement herméneutique d'un récit de vie ; ni la procédure de **comparaison**, de mise en contraste des récits les uns avec les autres.

Cela est exact, mais simplement pour la raison que ces deux procédures intellectuelles s'appuient d'emblée sur les ressources des chercheurs, leur culture sociologique, leur intuition, leur imagination etc. ; et qu'elles les mobilisent en vue de générer des hypothèses. En ce sens, le résultat dépend effectivement de la capacité des chercheurs à tisser des liens entre le général et le particulier, le champ de la réflexion sociologique (que l'on possède à des degrés divers) et des occurrences particulières de mise en œuvre des rapports sociaux sous forme de trajectoires de vie. L'instrument principal du chercheur est ce qui s'est incarné en lui de culture sociologique. Et c'est parce que ce processus d'"Incarnation" n'est pas entièrement standardisable que la méthode ne peut être entièrement standardisée. Mais c'est plutôt bon signe – signe que la théorie est présente dans la démarche empirique.

S'il entre un élément personnel dans la démarche, cela n'indique pas que le **résultat lui-même** – la description des rapports sociaux sous-jacents au phénomène étudié – en dépende. Les propriétés du

radium ne dépendent pas du caractère fortuit de leur découverte par Marie Curie ; pas plus que celles de la pénicilline ou de l'ampoule électrique. On peut fort bien accepter que la démarche de découverte ne soit pas standardisée, à partir du moment où l'on adhère à un certain **réalisme des structures** – où l'on pense que les rapports sociostructurels, et par exemple les rapports institutionnels, existent bel et bien sous une forme précise bien qu'en elle-même totalement invisible. Telle est d'ailleurs la position épistémologique de Marx, celle aussi de Durkheim, et celle du structuralisme contemporain. C'est seulement lorsqu'on n'est pas trop sûr qu'un niveau proprement **social** sous-tend les comportements individuels et les attitudes que l'on est conduit, par la nécessité de donner une forme solide à au moins l'un des aspects de la pratique sociologique, à surinvestir dans la standardisation de la méthode. Bien évidemment, il s'agit alors d'une recherche superficielle de scientificité, d'un effort désespéré pour conférer une apparence de caractère scientifique à une démarche dépourvue de bases.

Pour nous qui connaissons bien Mr. Baptiste, et peut-être aussi pour le lecteur, une lumière particulière baigne le récit qu'il a fait de sa vie. Cette lumière si humaine tient à distance le commentaire sociologique ; il nous faut parler de l'homme avant de passer aux rapports socio-structurels, et aux rapports sociaux non structurels, qui ont contribué à former sa vie.

• • •

### Stratégie de vie et usure physique

Beaucoup d'autres ouvriers-boulangers ont vécu leur vie comme poursuite d'un but qu'ils s'étaient fixé, ou qu'ils avaient intériorisé. Il y a d'abord tous ceux qui ont voulu s'installer et y sont parvenus ; ceux-là figurent dans un autre chapitre, celui sur les artisans et patrons. Ensuite il y a ceux qui, n'ayant pas voulu ou pas pu s'installer, ont vécu pour préparer le cadre de leur retraite (c'est le cas de Mr. Norbert et de plusieurs autres), ou pour faire faire des études à leurs enfants : c'est le cas de Mr. Maurice.

Par contraste, ce n'est pas le but mais **le chemin suivi** compté dans la vie de Mr. Baptiste. Il n'a pas cherché à s'installer. Il n'a pas eu d'ambition de réussite sociale pour ses quatre enfants. La maison de vacances et de retraite, c'est celle de ses parents, celle où il est né, dans un village des bords de Loire, et dont il a racheté leurs parts à ses trois frères et sœurs.

Dire que Mr Baptiste a manqué d'ambition, serait porter un jugement de l'extérieur, un jugement qui n'apprendrait rien sur lui mais beaucoup sur la personne qui le porterait. Nous avons connu au moins deux autres cas d'ouvrier-boulangers, militants syndicalistes également (totalement bénévoles bien entendu, car le syndicat n'a pas de quoi s'offrir un seul permanent) qui n'ont pas cherché à s'installer ; l'un d'eux – qui vit au pays basque – a même refusé de s'installer quand on le lui a proposé. C'est qu'il savait fort bien, comme Mr Baptiste, ce que l'installation signifiait de travail forcené et de **manque** : manque de temps pour vivre, manque de temps pour soi, de temps libre. Deux d'entre eux, qui ne se connaissent pas, ont en commun cette ambition là : non pas de réussir socialement mais de se donner, dans la mesure du possible, le temps de vivre.

Toute sa vie, Mr. Baptiste a été très attentif à ne pas se laisser complètement dévorer par le travail ; et en boulangerie, ce n'est pas si facile. Ainsi lorsqu'à vingt et un ans il trouve une place très bien payée dans la Nièvre, il n'y reste pas – malgré l'insistance du patron – parce qu'il n'y a pas de jour de congé hebdomadaire. Même s'il avait gagné deux fois plus, dit-il, il n'y serait pas resté.

Est-ce à dire qu'au Creusot, où il travaillait avant ce passage dans la Nièvre, et où il est revenu ensuite, on ne travaillait pas le dimanche, déjà avant 1936 ? Cela paraît assez peu vraisemblable (la question n'a pas été posée). En tous cas ses après-midi y étaient libres, ce qui lui permettait d'aller faire du vélo et de l'aviron avec ses copains.

Son profond désir de sociabilité s'exprime dans tout ce qu'il dit du Creusot, ville " très importante, très ouvrière d'ailleurs (...) alors les gens sont très sociables ; ça permet d'avoir beaucoup de camarades et puis (l'aviron) c'est un sport d'équipe d'une part et puis ça me plaisait beaucoup ".

Plus tard, à Paris, Mr Baptiste investira beaucoup de son temps dans le syndicalisme ; et sans doute y aura-t-il cherché **aussi** un milieu des camarades engagés dans une pratique commune. Cette dimension de sociabilité était d'ailleurs très présente, et très explicitement, aux débuts du syndicalisme ouvrier et de l'action politique révolutionnaire à la fin du XIXe siècle : elle faisait intégralement partie du militantisme.

De même, la description qu'il fait des virées en famille dans les environs de Paris évoque une vie familiale intense.

Mais le problème, lorsqu'on est ouvrier boulanger, c'est de trouver du temps. Mr. Baptiste était très conscient du danger pour la santé de prendre sur le temps de sommeil et de repos. (" *Il y a des périodes où il faut essayer de se reposer (...) ce qui permet un peu de manger aussi (...) c'est bien joli de vouloir gagner de l'argent mais si c'est pour le porter au toubib après ...* "). Alors il ne lui restait plus qu'à prendre sur le temps de travail ; et c'est ce qu'il a choisi de faire. A partir de son mariage en 1936, il a rarement travaillé plus de 48 ou 54 heures, ce qui dans la boulangerie est en dessous de la moyenne ; de plus il s'efforçait de trouver une place dont les horaires lui permettaient de militer. Le salaire, l'argent ne passait pas en premier.

Mais ce soin porté à conserver sa santé n'a pas suffi. En nous montrant une photo de jeunesse il ajoutait, souriant pour dissimuler son embarras : "*vous n'allez pas me reconnaître... j'étais costaud à l'époque, j'étais plus gros que maintenant*" (vol. II, récit de Mr B...). Le fait est que quand nous l'avons connu, il était maigre et sortait du travail très fatigué. Puis quand nous l'avons revu en octobre 1971, il avait alors 62 ans et huit mois, il se trouvait en arrêt de travail temporaire, à cause de graves douleurs dans le dos. Voici ce que nous avons noté ce jour-là.

18 octobre 1971. Vu Mr B... au siège du syndicat. Il a l'air très fatigué, la mine grise. Il est en arrêt de travail depuis trois semaines (douleurs dans le dos). Il nous explique :

– *Le médecin du travail ne voulait pas me mettre en arrêt de travail ; il n'y avait rien à faire. A force d'insister j'ai pu obtenir de me faire faire une radio : il paraît qu'il y avait des "becs de perroquet" partout.*

*Avec la radio je suis allé voir le rhumatologue, une jeune fille. Quand elle a regardé elle s'est exclamé : "Ben dites donc, c'est pas beau ! Il y a longtemps que vous souffrez ?"*

*Une quarantaine d'années.*

*(J'avais 25 ans quand ça a commencé ; des fois je ne pouvais plus bouger).*

*"Et c'est maintenant que vous venez ?"*

*A force de demander à mon docteur... Je suis bon pour la casse... ? Vous n'avez qu'à me mettre à la retraite.*

*"Portez-moi vos feuilles d'inaptitude, je vous les signe tout de suite."*

*Alors j'ai fait remplir les feuilles : ulcère à l'estomac, etc...*

*Depuis le 25 septembre je suis arrêté. Elle m'a donné un mois.*

*Je vais avoir 63 ans en janvier.*

Quel est le sens de cette dernière phrase dans le contexte ? Elle n'est que la partie visible d'un raisonnement complet, esquissé dans nos notes de l'époque, où nous écrivions :

Travailler au fournil est devenu pour Mr. Bailly (à cause des douleurs de plus en plus vives dans son dos) une véritable torture.

L'arrêt de travail, obtenu avec tant de difficultés, lui avait apporté un grand soulagement ; cependant il tirait à sa fin. Nous étions le 18 (octobre 1971) ; le 25 il faudrait reprendre, et pour Mr. Bailly, cette perspective était un cauchemar. Aussi cherchait-il, avec l'aide des camarades du syndicat, à obtenir sa mise à la retraite anticipée pour raisons de santé.

Or les autorités administratives sont extrêmement avares de ce type de décision. *"Il faut vraiment qu'on soit bon pour la casse pour qu'ils acceptent de vous lâcher"*, nous avait dit en substance Mr. Baptiste quelque temps auparavant. Il parlait alors en termes généraux et ne nous avait rien dit de son état de santé. Il nous dit que le syndicat revendiquait depuis longtemps la mise à la retraite à 60 ans ; vu l'âge auquel ils commençaient, les heures travaillées, mais surtout "la fatigue" après un certain âge, à travailler en sous-sol surchauffé, mal aéré, de nuit, jouir de la retraite à 60 ans paraissait la moindre des choses. Mais le Ministère des Finances refusait net – et sans doute des ordres avaient-ils été donnés pour limiter au strict minimum le nombre de mises à la retraite anticipée, autrement, le syndicat aurait pu l'utiliser pour appuyer revendication... Autrement dit, pour Mr. Baptiste il ne s'agissait pas d'une "bureaucratie aveugle" qui aurait refusé de voir la peine des hommes, parce qu'elle avait jugé en fonction de critères abstraits (l'un d'eux, implicite, étant précisément : "en tous cas, pas de retraite anticipée avant 63 ans") Non ; il ne s'agissait pas de pesanteur administrative mais d'une **politique**, consciente et délibérée, qui consistait à presser le citron au maximum, et à ne le lâcher que quand il est complètement vidé de substance ; or pour jouir d'une retraite qu'on a par ailleurs méritée – ô combien ! il faut bien qu'il reste encore de l'énergie...

Partis du cas particulier de Mr. Baptiste, ne cherchant pas pour une fois à "socialiser" d'emblée mais à mettre en lumière une stratégie de vie **personnelle**, nous débouchons donc cependant sur une idée générale qui sera succinctement développée dans la section suivante.

Après avoir passé en revue des récits de vie d'ouvriers ayant fourni un travail absolument considérable toute leur vie, ou du moins aussi longtemps qu'ils le pouvaient (et nous aurions pu en citer bien d'autres de ce type), nous en sommes venus au récit de Mr. Baptiste. A l'examen, ce récit révèle une stratégie de vie très différente. Parce que Mr. Baptiste aime la vie, parce qu'il est très

sociable, il a toujours fait attention à se ménager. En cela il représente en quelque sorte le **cas opposé** ; opposé aux cas de ceux qui ont travaillé tant qu'ils le pouvaient.

Cependant, **cela n'a pas suffi** : lui aussi, malgré sa recherche d'un équilibre entre le travail (donc le salaire) et la santé, arrive exténué en fin de vie professionnelle ; et s'il faut plus d'un cas pour démontrer, celui-ci en tout cas **tend à montrer** que l'usure physique générale, et ses manifestations particulières (accidents cardiaques, ulcères) perte de sommeil, etc...), n'est liée ni à des "constitutions particulièrement fragiles" (argument complètement aberrant qu'il nous a été cependant été donné de voir imprimé ...), ni même aux choix personnels d'ouvriers ayant sacrifié leur santé à la recherche d'un meilleur revenu ; mais qu'elle est liée directement aux conditions de travail, et non seulement aux très longs horaires mais également au travail de nuit, au travail en sous-sol auprès d'un four, à la poussière de farine, etc...

### La dimension biographique de l'exploitation

Revenons à Mr. Baptiste, ou plutôt sur un aspect de son récit de vie qui nous inspire un développement théorique. Mr. Baptiste a tenté de se ménager, tout au long de sa vie ; cependant il a échoué à conserver sa santé jusqu'à la retraite. Les conditions de travail en boulangerie, mais aussi les médecins du travail, en sont responsables. Le drame qu'a vécu Mr Baptiste à la fin de sa vie professionnelle, celui d'être obligé de continuer à travailler alors qu'il n'en pouvait plus, n'est pas un drame personnel : presque tous ceux qui font le métier jusqu'au bout passent par là, et nous en avons connu qui n'avaient pas cinquante ans et qui déjà le sentaient venir.

Une sociologue québécoise, Astrid LEFEBVRE-GIROUARD, qui a réalisé une large enquête par questionnaires **longitudinaux** (pour une fois) sur les "petits salariés" de la ville de Montréal, a découvert que beaucoup d'hommes qui avaient été ouvriers de l'industrie au du bâtiment, se trouvaient obligés la cinquantaine venue de se reconverter dans des emplois moins durs. Il s'agit d'emplois de gardien d'usine ou d'immeuble d'employé à tout faire dans un bureau, etc... Classés dans les catégories des "services" ou des "employés", ces emplois donnent au statisticien une image fautive de la mobilité de ces hommes : elle apparaît en effet comme "mobilité ascendante". La réalité est bien différente : en quittant leur métier, qui leur donnait un salaire correct, ces hommes se trouvent tenus de louer leur énergie comme force de travail sans qualification, et force usée, leur salaire baisse d'autant <sup>26</sup>.

Ainsi l'usure physique qu'a connue Mr. Baptiste est une caractéristique de toute la boulangerie, et non seulement d'elle mais de la condition ouvrière dans son ensemble. Le phénomène étant mis en évidence, quelles réflexions, quelles conséquences en tirer ? Il y aurait toute une étude à faire de sa dimension **médicale** ; une étude sur l'usure physique au travail<sup>27</sup>. Elle est en dehors de notre compétence. Cependant on ne peut raisonner sans poser au moins une hypothèse, développée ci-après, selon laquelle ce n'est pas la dépense d'énergie en soi, mais **un surcroît** de dépense d'énergie, qui produit l'usure au travail.

Ce qui nous frappe également, c'est de constater combien d'ouvriers qui ont attendu toute leur vie l'heure de la retraite y arrivent trop épuisés pour en jouir. Il y a là pensons-nous une dimension

<sup>26</sup> Astrid LEFEBVRE-GIROUARD: "L'appauvrissement des petits salariés", IXe Congrès Mondial de Sociologie, Uppsala 1978 ; session sur l'approche biographique.

<sup>27</sup> Voir le remarquable article d'Alain COTTEREAU: "La tuberculose : maladie urbaine ou maladie d'usure au travail ?", *Sociologie du Travail*, 1978-2.

méconnue, et pourtant combien réelle, de l'exploitation. C'est cette question que nous voudrions examiner maintenant.

L'idée d'exploitation était présente, connue peut-être mais surtout **vécue**, bien longtemps avant Marx. Ce qu'apporte *Das Kapital*, ce n'est pas seulement le concept de plus-value, différence entre la valeur produite par le travail et la valeur reçue par le travailleur ; c'est aussi l'analyse fine des différentes stratégies du capital pour augmenter l'exploitation.

Si l'on réduit l'exploitation à la plus-value, comme le font la plupart des économistes marxistes, on s'enferme cependant à **l'intérieur même** du système conceptuel qui naît et se développe sur la base des rapports construits, et sans cesse reproduits, par "le capital" (les rapports de production de type capital/ force de travail). La forme achevée de ce système conceptuel intérieur au cercle capitaliste étant aujourd'hui... la dite "théorie économique marxiste" (à distinguer des écrits de Marx, que sous-tend une philosophie, de l'histoire, une recherche des voies de la libération humaine, et une morale).

En partant de l'idée **d'énergie humaine**, qui a été développée ailleurs par l'un de nous<sup>28</sup>, et en la complétant par la trichotomie proposée plus haut dans ce volume entre dépense de force de travail, reconstitution de la force de travail, **et** temps pour soi, on débouche sur une vue différente. La raison en est simple : elle ne tient pas seulement à ce que la dimension "production de l'énergie humaine" a été constamment oblitérée par les économistes marxistes (et bien entendu également tous les autres), ce qui a conduit à ne pas voir l'importance du travail domestique et à méconnaître la fonction proprement productive des "ménagères"<sup>29</sup> ; elle tient, plus fondamentalement, à ce que la catégorie du "temps-pour-soi" est, et ne peut que demeurer, totalement étrangère à la pensée économique. On pourra y voir le signe que la pensée économique est la philosophie d'une époque particulière de l'humanité, celle où un certain type de rapports socio-structurels tente de s'asservir **la totalité** de l'énergie humaine. La catégorie du temps-pour-soi proposée plus haut (commentaire du récit de Mr. Robert) affirme l'existence d'un espace non soumis à ces rapports, un ailleurs que la pratique de l'organisation sociale issue de ces rapports tend à réduire tandis que l'idéologie de cette organisation, l'économie, en nie jusqu'à la possibilité d'existence<sup>30</sup>.

Au demeurant, soit notre postulat selon lequel il peut exister à côté du temps de travail et du temps de repos, un troisième type de temps qui en serait radicalement distinct ; un temps absolument non aliéné aux rapports de production capitalistes ; un "temps-pour-soi". Il est clair que le caractère tranché de cette définition est contraire à l'esprit dialectique dans lequel nous essayons de réfléchir. Nous héritons ici du dogmatisme de la forme dans laquelle les théories économiques s'expriment, les unes contre les autres. L'esquive habituelle dans ce genre de situation consiste à se réfugier dans le nominalisme, qui autorise au théoricien toutes les libertés mais le décharge aussi de toute responsabilité vis-à-vis de la réalité concrète. Tenant à notre position réaliste, nous affirmons au contraire que la catégorie du temps-pour-soi désigne un caractère existant réellement dans le

<sup>28</sup> Daniel BERTAUX, *Destins personnels et structure de classe*, P.U.F. 1977.

<sup>29</sup> Cf. *Destins* ... op. cit. ch.2 et 3, et les travaux de féministes telles que Christine DELPHY, Maria Rosa delle COSTA, Margaret BENSTON, etc...

<sup>30</sup> Nul mieux que l'écrivain-philosophe Michel TOURNIER ne l'a mis en lumière, dans *Vendredi ou les limites du Pacifique*. Il a bien vu que le Robinson de Daniel DEFOE était l'archétype de l'entrepreneur (son vendredi étant l'archétype de l'ouvrier vu par l'entrepreneur). Alors, forçant le trait, il fait de Robinson un entrepreneur ultrarationnel qui tient minutieusement ses comptes, fait des plans d'investissement etc... et qui ignore que la vie peut être autre chose qu'une pratique d'accumulation. Mais soudain Michel TOURNIER fait basculer le conte : les potentialités ludiques du sauvage Vendredi finissent par enrayer la belle machine de *Robinson* et même, à l'en désengager. C'est la revanche du temps-pour-soi.

concret, mais pas, bien entendu, à l'état de corps pur. En le posant nous ouvrons pour nous-mêmes un champ de réflexion au relief inexploré et aux limites totalement imprévisibles ; nous ne traçons pas de frontières. C'est au contraire le mode de production contemporain qui trace **en pratique** des frontières entre le travail et le non travail, et d'abord en dégageant la notion de travail au sens moderne qui, on le sait, est une notion historiquement localisée.

Aussi insaisissable qu'elle puisse donc apparaître à première vue, la catégorie du temps-pour-soi nous est nécessaire pour poser ceci, que l'exploitation n'est pas seulement exploitation parce qu'elle ne restitue au travailleur qu'une fraction de ce qu'il a produit ; elle l'est aussi parce qu'elle touche, par-delà le cercle travail/repos, au temps-pour-soi.

Si ceci est passé inaperçu des théoriciens (mais pas des travailleurs...) c'est que précisément, l'exploitation parvient à réduire le temps-pour-soi à presque rien. Comment dès lors voir en quoi elle est responsable de la disparition de ce qui n'existe plus ? (Et, ajouterons les empiricistes, comment le démontrer empiriquement ? Puisque le cadavre a disparu, on ne peut prouver le crime...)

En effet, tout au long de la vie d'adulte d'un travailleur, le temps-pour-soi est réduit à très peu de chose ; il ne s'agit que d'instantanés fugitifs, ou de plages qui restent vides parce que trop espacées pour que l'on puisse y construire quoi que ce soit.

Toutefois, une institution relativement nouvelle, la retraite, a créé les conditions pour que le temps-pour-soi apparaisse en tant que tel. Voilà une situation (institutionnellement créée) dans laquelle la société ne vous demande plus de travail ; tandis qu'en vous restituant une fraction de ce qui vous a été pris, elle vous fournit de quoi subsister, sans limitation de durée. La retraite apparaît donc comme une plage continue de temps-pour-soi.

Ceci, du moins, c'est le principe. Et c'est un principe, qui est défendu, non pas par ceux qui organisent les formes sociales (et notamment les institutions), mais par les travailleurs ; le droit à la retraite est leur conquête, une conquête relativement récente, et même **très** récente si l'on estime que la situation de retraite inclut les moyens de la vivre décemment.

Incidentement, c'est bien parce que cette situation est nouvelle que, par exemple, Marx ne l'a pas prise en compte. De son temps, les ouvriers mouraient au travail. D'où son incapacité à penser le temps-pour-soi autrement qu'en termes philosophico-utopiques (dans les *Manuscrits de 1844* ou la *Critique du programme de Gotha*, par exemple) : cette incapacité a une cause structurelle. Elle tient également à la personnalité de Marx, toute entière orientée vers la **production** ; mais ceci est une autre histoire.

En se limitant au cycle quotidien de l'exploitation, Marx, et à sa suite les économistes marxistes (qui n'ont pas les mêmes excuses) ont fini par perdre complètement de vue l'existence – la possibilité d'existence – d'un temps qui ne soit ni de travail ni de reconstitution des forces (ou de production de forces nouvelles, voir l'apprentissage de nouvelles capacités). Comment dès lors penser le développement important du "temps libre" (congés payés, deux semaines en 1936 et encore à l'heure actuelle aux Etats-Unis quatre et cinq semaines en France ; samedis chômés) ? Le dit temps libre excède aujourd'hui pour **une partie** des travailleurs (une partie seulement) le temps de reconstitution du potentiel d'énergie. Ce qui s'y joue : envahissement par les médias, développement de la "consommation aliénée" pour les salariés les plus favorisés, rapport d'une autre logique ; l'effort constant des pouvoirs pour garder le contrôle de ce temps en excédent, éviter qu'il ne devienne du

temps-pour-soi, qu'il le devienne par exemple la base matérielle d'une sociabilité incontrôlée. Car le temps, malgré son apparence fugitive, est plus matériel encore que la matière.

En pensant l'exploitation transversalement, c'est-à-dire à l'échelle de la journée, on ne saisit qu'une de ses dimensions temporelles. En la pensant longitudinalement, c'est-à-dire à l'échelle d'une vie, on en saisit l'autre. Ici, les rapports sont à calculer non seulement en argent, mais en temps.

L'exploitation ne se mesure pas seulement à la différence entre l'argent versé pour la retraite et l'argent effectivement touché ; loin de là. (De plus on sait que "l'argent versé pour la retraite" est une fiction issue des rapports institutionnels qui en organisent le mécanisme social, une fiction qui travestit les flux réels d'argent, et à plus forte raison les flux de travail qu'ils recouvrent).

L'exploitation se mesure aussi par un **rapport de temps** : combien de jours faut-il avoir travaillé dans sa vie pour acquérir le droit à un jour de retraite ? Si l'on faisait le calcul, pour différentes catégories professionnelles, assez finement définies (en distinguant par exemple les ouvriers du bâtiment des autres, ou les ouvriers de l'industrie des peintures, etc...), en tenant compte bien évidemment de tous ceux qui meurent avant d'arriver à l'âge de retraite, on mettrait en évidence l'une des inégalités les plus flagrantes de notre système institutionnel<sup>31</sup>.

Ce n'est pas tout cependant. Tant qu'on mesure l'exploitation à l'échelon de la journée de travail, on fait nécessairement l'hypothèse implicite que l'énergie, la force de travail est **la même** à 24 heures près : elle s'est dépensée, puis s'est reconstituée. Mais dès qu'on prend la perspective longitudinale, cette hypothèse n'est plus tenable. "Les forces déclinent" ; ce n'est pas seulement dû à l'âge, mais, s'agissant des travaux manuels effectués sous l'autorité de rapports de production capital/force de travail, c'est **l'usure au travail** qui est principalement responsable de ce déclin.

Or ce déclin **n'est pas de même type** que le déclin journalier des forces, du début à la fin de la journée de travail. On pourrait s'y tromper : car ce sont les **mêmes** stratégies d'exploitation qui sont mises en œuvre transversalement et longitudinalement. Considérons trois de ces principales stratégies : à l'allongement de la **journée** de travail correspond l'allongement de la **vie** de travail. L'intensification des cadences a des effets transversaux et longitudinaux à exploitation intensive au niveau du quotidien, usure à la longue. Et l'abaissement de la valeur des marchandises nécessaires à la reproduction (stratégie perçue par Marx, sur l'exemple du blé, mais devenue universelle aujourd'hui) permet de faire stagner à la fois les salaires et les pensions de retraite.

Mais, tandis que l'exploitation quotidienne suppose une reconstitution quotidienne, l'exploitation biographique tout au contraire ne suppose rien. C'est pourquoi, alors que l'intérêt bien compris du patronat est de permettre à la force de travail de se reconstituer d'un jour sur l'autre, le même intérêt consiste au contraire à épuiser **totale**ment les ressources énergétiques du travailleur sur le long terme ; c'est autant d'énergie humaine qui s'incorpore au capital et, avantage supplémentaire, en avançant l'heure du décès on évite d'avoir à entretenir par le versement de pensions des hommes et des femmes qui ne sont plus rentables, parce qu'on n'en peut plus rien tirer. A la lumière froide de cet intérêt bien compris, l'âge de la retraite doit correspondre à l'âge où, **les bases physiques de la reconstitution d'énergie ayant été atteintes**, cette reconstitution devient impossible. Si l'âge de la retraite est plus bas pour les mineurs de charbon, ce n'est pas par philanthropie ; c'est le résultat d'une lutte syndicale, mais qui n'a pu qu'à peine faire descendre cet âge en-dessous de celui auquel, en moyenne, les ravages de la silicose atteignent la pile énergétique de l'organisme. Au-dessus de cet âge, le patronat minier perdait peu ; en-dessous, il commence à laisser filer cette précieuse énergie

<sup>31</sup> Voir *Destins* ..., pp. 231-234.

dont il fait sa richesse ; et sa résistance se fait infiniment plus forte. C'est tout cela que veut dire la constatation désabusée : "ils nous lâchent quand on est bon pour la casse", – ou l'image populaire du citron pressé.

Le corps n'est pas un simple réceptacle d'énergie, qui se viderait par dépense énergétique (travail ou autre activité) et qu'il suffirait de remplir à nouveau en y versant de la nourriture. Le corps est comme une centrale thermique dont les machines seraient nos organes ; y compris l'organe cérébral. Il produit une certaine quantité d'énergie par jour, qui est d'ailleurs en rapport avec la quantité de nourriture ingérée, comme on ne le sait que trop bien dans le Tiers Monde.

Cette métaphore extrêmement simpliste est utile pour comprendre la différence entre deux phénomènes foncièrement distincts, que le langage courant désigne du même terme de fatigue. La fatigue après une journée d'intense activité correspondrait, dans notre métaphore, à ceci : la quantité d'énergie produite en un jour est épuisée. Si l'on se représente l'énergie produite dans la "centrale thermique" par des réservoirs pleins d'un **fluide** (symbolisant l'énergie humaine), alors la fatigue quotidienne signifie simplement que les cuves sont vides. Il faut refaire un cycle de production pour les remplir à nouveau (repas, sommeil, etc...).

Même quand elle n'est pas branchée sur un réseau qui pompe son énergie (comme le font les rapports de production), la "centrale thermique" du corps doit produire de l'énergie **pour son propre entretien**. On ne vit pas longtemps sans manger, boire et dormir. Même en dehors de toute activité le cycle quotidien doit être accompli pour fournir l'énergie nécessaire au maintien en fonction des organes.

Dans la métaphore de la centrale thermique, on comprend que si **trop d'énergie** est pompée par le réseau, il n'en reste pas assez pour l'entretien propre de la centrale ; c'est alors qu'elle commence à se dégrader. Bien entendu, une métaphore ne vaut que comme métaphore, pas comme démonstration. Mais il reste qu'à côté la fatigue quotidienne normale, celle qu'efface un bon repas et une bonne nuit de sommeil, il en existe une autre sorte : celle qui s'accumule et finit par se traduire en **usure physique**. Celle-là correspond métaphoriquement, non plus à l'épuisement des cuves, mais à **l'usure des machines elles-mêmes**.

Dans son entretien, Mr Norbert remarque: "*Quand on est trop fatigué on ne peut plus dormir ; alors on est foutu*". C'est exactement de cela qu'il s'agit – et des ulcères, des déformations des os, de la dégradation des tissus, des accidents cardiaques ; des "dépressions" nerveuses, éventuellement. Il s'agit du processus par lequel, en demandant trop d'énergie à notre "centrale", nous produisons des surchauffes qui abîment les organes ; alors les outils de la production d'énergie humaine sont atteints. Constamment, dans les récits des boulangers, artisans comme ouvriers, il est fait allusion à ce processus.

Or si les organes sont gravement atteints, cela signifie que **même en arrêtant de travailler**, on reste incapable de produire quotidiennement assez d'énergie pour entretenir la centrale ; ou alors toute l'énergie y passe, et il n'en reste plus pour entreprendre les activités qui donneraient au temps-pour-soi son sens plein.

Pour beaucoup de travailleurs, le temps de la retraite, ce sera enfin le temps de vivre. D'ici là il s'agit surtout de tenir le coup. Les nécessités de l'existence contraignent à accomplir un travail que l'on n'a pas choisi. Un moment viendra cependant où cette contrainte prendra fin, et où l'on pourra jouir de la vie.

Mais dans la mesure où l'exploitation s'acharne à épuiser les ressources physiques en exigeant **plus** que ce que la centrale peut fournir chaque jour, dans la mesure où ceci entraîne à la longue une dégradation physique, dans la mesure aussi où l'âge de la retraite est repoussé jusqu'à l'âge où **l'on ne peut plus**, physiquement, travailler, ce qui signifie que l'on n'a plus d'énergie non plus pour autre chose; alors, le marché "travail contre retraite" devient un marché de dupes. L'exploitation a fait son œuvre tout au long de la vie. Ses effets ne se mesurent pas en termes monétaires, et restent invisibles aux économistes qui n'en soupçonnent pas l'existence. Cependant ils sont bien réels ! Ils sont inscrits dans le corps, dans les dégâts qu'ils y ont causé, et qui rendent incapables de tirer parti de ce temps-pour-soi si chèrement gagné. **Pour le système productif, le travailleur qui se repose le dimanche fait œuvre utile ; celui qui part en retraite devient définitivement inutile.** C'est seulement parce qu'il compte encore dans le système électoral que l'on veille à ne pas le laisser mourir de faim ; mais c'est déjà lui faire une faveur, et dans la stricte logique d'une recherche de rentabilité à la Milton Friedmann, on fait ainsi une grave entorse à la rationalité économique...

Voici ce que nous avons cru déceler à travers les propos de quelques ouvriers arrivant à l'âge de la retraite, à travers une grille d'interprétation qui plonge bien entendu ses racines dans le double humus de la sociologie et de la réflexion syndicale.

L'importance du problème posé, qui est sans commune mesure avec notre tentative limitée d'en commencer ici l'analyse, justifie que l'on ait pour s'écarter un instant de la boulangerie. Ceux qui connaissent la profession de l'intérieur savent que, malheureusement, nous ne sommes jamais sortis du sujet.

## CHAPITRE III : L'INSTALLATION

### *1 – ARTISANS- BOULANGERS*

Des artisans, nous en avons rencontré de toutes sortes ; leurs récits de vie composent un bouquet de trajectoires dont la variété est beaucoup plus grande que pour les ouvriers-boulangers.

Il y a celui qui a réussi, et ceux qui ont fait faillite. Celui qui a réussi est venu de son bourg de Bretagne à Paris, à l'âge de 17 ans – l'apprentissage terminé – bien décidé à "devenir quelqu'un" :

*"Moi, je suis né en 29 en Bretagne dans une petite petite bourgade de cinq cents habitants. A l'intérieur de la Bretagne, à 4,5 kms de la mer. Mon père avait une petite ferme, nous étions quatre ; et puis j'ai passé mon certificat d'études, j'avais 13 ans, en 42 ; en 42 c'était la guerre, il n'y avait pas de travail alors mon père qui était très dur– qui l'est d'ailleurs toujours, qui a la chance et, je lui souhaite de faire un centenaire, qui est toujours là – m'a dit : "à la maison pas de fainéant! Il faut que tu travailles". J'avais 13 ans, et 13 ans c'est très jeune et puis, je suis parti. J'ai d'abord réfléchi, qu'est-ce que je vais pouvoir faire ? Ben y'avait rien à faire pendant la guerre en Bretagne en 42 que de travailler dans les fermes ; ou alors **boulangier**, c'est le seul métier qu'il y avait de possible.*

*Donc j'ai fait ce métier. J'ai pris mon vélo, j'ai fait toutes les boulangeries en laissant mon adresse et puis huit jours après, j'avais une place d'apprenti. J'ai commencé comme cela en Bretagne dans une boulangerie ; puis j'en ai fait deux ; puis j'en ai fait trois ; et en 44 quand les Allemands sont partis, moi, je suis venu à Paris. Je suis venu à Paris tout seul, comme ça, sans travail.*

*J'avais 15 ans, et puis alors j'ai fait du porte à porte. Je suis arrivé à Paris mon sac sur le dos, je n'avais pas de valise (je n'avais pas les moyens d'avoir une valise), et puis ma foi, j'ai fait du porte à porte.*

*J'ai trouvé une place et puis j'ai travaillé bien sûr : j'ai travaillé. Et puis en revenant du régiment, je suis resté en Bretagne un an, j'ai fait deux saisons en Bretagne dans de stations balnéaires ; et puis après je suis revenu à Paris.*

*Je me suis marié en 52, et en 53 je me suis établi, je n'avais pas d'argent bien sûr, je n'avais pas un centime alors j'ai emprunté de d'argent ; un peu plus que la valeur de mon fonds parce qu'il fallait payer les frais d'enregistrement. J'ai pris une première affaire en Seine-et-Marne, une petite affaire ; seul au pays. J'y suis resté ; j'ai travaillé beaucoup c'est vrai. Dans cette affaire-là il y avait deux ouvriers, une vendeuse ; j'ai supprimé les deux ouvriers et la vendeuse et j'ai fait avec ma femme, j'ai fait le travail.*

*Je travaillais beaucoup, je travaillais 18 heures par jour et puis ma femme autant. Seulement, il est un fait certain que j'ai gagné beaucoup d'argent. J'ai repris une autre affaire en banlieue en 60, c'est une affaire que j'ai prise et qui faisait 60 quintaux par mois, quatre mois après j'en faisais 140 ; tout boutique hein ! C'est pareil, je travaillais énormément, je commençais tous les jours à minuit,*

*je finissais à 6 h, 7 h le soir. Alors là j'ai fait une très belle affaire parce que je l'ai revendue beaucoup plus cher que je l'avais achetée, du fait que je l'avais **quadruplée**, cette affaire : ce qui m'a permis de faire une création, de faire une ouverture dans une cité assez importante, avec **un** point de fabrication et **trois** points de vente. J'ai donc deux boutiques froides".*

Mr. B... se trouve aujourd'hui à la tête de deux de ces très grosses boulangeries qui desservent chacune un grand ensemble et dont l'apparition dans les années 50 et surtout 60 est le seul exemple de création de fonds nouveaux en France. Beaucoup de travail, une volonté farouche de réussir partagée par son épouse, de l'opportunisme en affaire et même un peu de chance, l'histoire de Mr B. montre qu'il est possible à un fils de petit paysans sans ressources, placé à 13 ans comme apprenti ("c'était la guerre, il fallait bien travailler !") de "se faire une situation".

Sa réussite a été foudroyante. Quand nous l'avons rencontré en 1975, il évaluait ainsi la situation:

*Ça fait dix ans que je ne travaille plus, ça fait dix ans que je ne fais plus de poste et je passe toutes mes nuits au lit, c'est important. Je me lève le matin parce que j'aime me lever tôt, je me lève à 5 h, 5 h 1/2 du matin, mais j'ai quand même beaucoup de temps de libre et j'ai le temps de gérer mes affaires. J'ai le temps de tout voir, alors pour moi c'est passionnant...*

*J'ai peut-être grillé les étapes ; je voulais aller vite... je voulais aller le plus vite possible, pour m'arrêter le plus vite possible de travailler...*

Nous avons rencontré d'autres boulangers qui ont "réussi". S'ils ne sont pas allés aussi loin que Mr B. c'est souvent, d'après leurs dires, qu'arrivés à un certain niveau ils ont limité leurs ambitions pour ne pas "casser leur vie de famille". Entre les deux extrêmes de la réussite et de l'échec, nous avons rencontré une grande variété de cas intermédiaires<sup>32</sup>.

Un schéma général se dégage, celui d'une trajectoire en marches l'escalier : une "marche" pour un fonds. Car beaucoup de boulangers changent de fonds au cours de leur existence, parfois plusieurs fois. La stratégie de celui qui veut réussir est d'acheter d'abord un petit fonds (à faible chiffre d'affaires) mais qui présente des possibilités de croissance : le défi consiste à enlever des clients, ou des "fournitures" (aux collectivités) aux boulangers environnants. Pour cela il faut faire ce que le couple qui a vendu le fonds, souvent un couple au bord de la retraite, ne faisait plus : mettre en vente des produits nouveaux (le "pain blanc" à une époque, plus tard le pain de campagne, puis le pain cuit "au bois", fait "au levain", le pain de seigle, le pain de farine biologique, etc...). On peut aussi multiplier les tournées (en campagne, dans les petites villes, dans les cités des grandes villes). On peut enfin, pour enlever à un collègue telle fourniture à une cantine, baisser le prix.

Monsieur Valentin raconte:

---

<sup>32</sup> Faillite et réussite constituent les pôles de la dimension commerciale, celle qui est sociologiquement la plus pertinente. Mais d'autres valeurs que la réussite commerciale existent et entraînent d'autres choix. Grande est la tension qui se développe entre vie de travail et vie de famille, lorsqu'on tend à sacrifier la seconde à la première. Nous avons rencontré souvent des boulangers qui, bien que cela ne soit pas explicite, semblent avoir fait le choix inverse. Leurs fonds sont modestes, assez mal situés, et ne sont pas ouverts douze heures par jour mais l'on sent entre les membres de la famille, parents et enfants, une qualité des relations que l'on rencontre moins souvent là où toute l'énergie et le temps ont été investis dans la réussite commerciale, et où de ce fait les enfants n'ont guère profité de relations affectives avec leurs parents. Nous y reviendrons plus loin.

*"On a commencé à travailler tous les deux avec un ouvrier-boulangier ; c'était une petite affaire. Ça n'a pas toujours été tout rose. A l'origine, je cherchais une gérance, je ne cherchais pas à acheter, parce que je n'avais pas les moyens. On est arrivés à emprunter un peu à droite à gauche et à acheter une affaire. Ça n'a pas été drôle surtout la première année ; parce qu'il fallait qu'on se fasse le plus d'argent possible. Donc on ne pouvait pas se permettre le luxe d'avoir du personnel.*

*Cette affaire était tenue par des personnes âgées, qui ne pouvaient pas tenir ça comme il faut. Il a fallu monter la clientèle assez rapidement. On a passé des journées et des nuits assez pittoresques. La première année, il m'est arrivé de rester pratiquement trois semaines, pendant les fêtes de Noël et du Nouvel An, sans me coucher ; je ne dis pas sans dormir. Quand on est vraiment fatigué, à bout, si on va se coucher, pour redémarrer ce n'est plus possible. Il fallait faire le boulot, je travaillais. Quand je n'en pouvais plus, soit dans la journée – ma femme était là – soit dans la nuit – mon boulanger était arrivé – je m'asseyais comme je m'asseyais là, et je faisais un somme pendant une demi-heure, trois quarts d'heure. Et puis je repartais. Quand j'en avais marre, je recommençais...*

*Je ne regrette rien, j'ai toujours aimé ce métier là, je l'aime toujours. Quand on a appris un métier, il faut l'exploiter au maximum..."*

Si le fonds marche bien, on peut soit l'agrandir, et tenter d'en faire le fonds principal du quartier; soit racheter un ou plusieurs des fonds environnants que l'on a contribué à faire "descendre" ; on le transforme alors en dépôt froid, c'est-à-dire qu'il devient un simple lieu de vente et non plus de fabrication. On peut aussi revendre son fonds à sa nouvelle valeur, et acheter ailleurs un fonds plus gros. C'est ce qu'il faut faire de toute façon si l'on sent que le quartier, par suite d'opérations de rénovation urbaine, est en train de perdre sa population ; ou si l'un des fonds voisins a été racheté par un de ces jeunes couples aux dents longues qui s'apprête à vous faire à votre tour ce que vous avez fait quelques années plus tôt à vos concurrents d'alors.

• • •

Une fois installé dans un de ces fonds "bien situés" du centre ville, d'un quartier commerçant, d'un quartier de gare, etc..., le couple peut choisir de souffler un peu. Après une dizaine d'années à fonctionner à plein régime, à la limite de l'effondrement, le corps rechigne à garder le même rythme. Ces fonds demandent du personnel, ouvriers et vendeuses, que l'on peut se contenter d'encadrer. C'est prendre un risque toutefois, et de toute façon il faut continuer à se lever à deux heures du matin pour vérifier que le premier ouvrier est bien arrivé.

Toute une série de composantes complexifient la situation ; notamment la dimension "épicerie" que prennent de plus en plus les boulangeries, car ce n'est pas sur le pain que l'on fait les meilleurs bénéfices, mais sur les gâteaux, les bonbons (près des écoles) et toute la revente : paquets de biscottes, de farine, de café, de pâtes, et... Une boulangerie qui ne vendrait que du pain ne rapporterait pas gros ; il faut au moins la transformer en boulangerie-pâtisserie (en embauchant un ouvrier-pâtissier).

Il y aurait beaucoup à dire encore sur le fonctionnement d'une boulangerie artisanale. Cependant, nous avons préféré laisser faire les descriptions par les artisans eux-mêmes : nous joignons à ce chapitre cinq récits de vie (parmi les 50 recueillis auprès de boulangers et de boulangères) ; ils contiennent une grande variété d'éléments d'information.

## 2 – LA TRANSMISSION DES FONDS

La transmission des fonds constitue l'un des processus centraux de la reproduction de la forme artisanale. Un fonds bien situé vaut plusieurs centaines de milliers de francs nouveaux ; mais il faut trouver acheteur, et c'est tout le problème. Certains boulangers évitent de l'affronter en choisissant de placer leur argent dans des appartements qu'ils louent et revendent, au lieu d'investir dans leur fonds. Mais la plupart, à l'approche de l'âge où il faut passer la main, se mettent en quête de successeurs.

La difficulté vient de ce qu'en général, ils ont fait faire des études à leurs enfants et leur ont donné un métier – un autre métier que celui de boulanger. Ou bien ce sont les enfants eux-mêmes qui sachant trop bien ce qu'est ce métier – ont refusé d'être placés comme apprentis, et qui ont insisté pour continuer leur scolarité ou encore faire un autre métier. Comme chaque famille a fait de même, c'est en vain que l'on cherchera chez tel ou tel collègue le fils formé au métier et qui pourrait, avec l'aide de son père, racheter le fonds que l'on voudrait vendre.

Cela pose de façon nouvelle le problème de la transmission des fonds. Car la nature même d'un fonds fait que seul un boulanger ou un pâtissier, et non un coiffeur ou un marchand de vêtements, pourra l'acheter à sa valeur pleine. Qu'est-ce en effet qui fait la valeur d'un fonds de commerce ? Ce ne sont pas les murs, dont le commerçant n'est pas, en général, propriétaire ; ni les quelques installations qu'il contient. C'est sa **clientèle**, c'est-à-dire le réseau de relations avec des clients qui a été tissé lentement à partir de la boutique. Une boulangerie moyenne, qui travaillerait par exemple quatre-vingts quintaux par mois, soit environ 350 kilos de pain par jour, fournirait ainsi en pain une moyenne de 500 familles. 500 clientes franchiraient donc le seuil chaque jour ; c'est leur nombre qui fait la valeur du fonds (d'où l'importance de gagner ou de perdre une cliente), ce sont elles ou plutôt les **relations** entre elles et cette boulangerie qui sont vendues lorsqu'un fonds passe d'une main à une autre. Il importe par conséquent de ne pas laisser fermer un fonds à vendre, car il perd aussitôt une bonne part de sa clientèle et donc de sa valeur. Du moins si l'acheteur sait que le fonds est resté fermé longtemps...

Mr. Gaston s'est fait prendre à ce petit jeu :

*"...Trouver une affaire sans argent, ça n'existait pas (rire), je ne le savais pas mais ça n'existait pas. Moi je croyais que... qu'on allait me faire crédit sur ma bonne mine. Ça s'est fait, elle était pourrie. J'étais en train de me faire avoir comme au coin d'un bois, l'affaire était complètement pourrie : on a passé la première nuit, la première fournée que j'ai pétrie, les bras du pétrin à cassé dans la pâte, donc pas de pain pour l'ouverture du premier jour; encore en plus, les oreillons ! ...j'entendais les gens qui disaient : "Eh ben, les jeunes qui prennent ça... ça fait déjà huit jours, ils ont pas encore trouvé le moyen d'ouvrir... on va être gâtés encore avec ceux-là".*

*Je me suis fait rouler par le notaire, j'avais réussi à rembourser ma première année avec beaucoup de peine parce que l'affaire était en faillite, je ne le savais pas, il me l'avait vendue "en vacances"...elle était fermée depuis trois mois et on nous avait fait croire, c'était pendant la période de vacances... au mois d'août, que c'était fermé pour la période des vacances..."*

Il est bien évident qu'un coiffeur ou un marchand de vêtements n'aura que faire du réseau de relations que constitue une clientèle fidèle de boulangerie. Il n'achètera que **l'emplacement**, soit quelque chose d'encore plus "abstrait" ou plutôt, immatériel : une place dans la structure spatiale urbaine, à transformer en position dans le réseau complexe des pratiques urbaines. Mais la clientèle du boulanger, patiemment construite et entretenue au fil des mois et des années, n'aura pour le nouveau commerçant aucune valeur.

Pour le boulanger qui veut vendre son fonds, et bien entendu à sa valeur réelle, il s'agit donc de chercher un acquéreur parmi les boulangers eux-mêmes. Si le fonds est important, très bien situé, il est possible de trouver un boulanger en activité qui désire passer d'un fonds plus petit et sans possibilités d'extension, à quelque chose de plus conséquent ; mais cela ne fait que déplacer le problème, et la reporter sur ce second boulanger. Plus généralement, si l'on considère **l'ensemble** de la population des boulangers, il devient clair que les départs à la retraite doivent être compensés par des entrées, faute de quoi une partie au moins des fonds (ceux qui ne sont pas transformés en dépôts froids) ne pourrait être vendue à sa valeur. Or si dans son ensemble, les familles de boulangers font de leurs enfants autre chose que des boulanger(e)s, il ne leur reste plus qu'à se tourner vers... les ouvriers-boulangers.

L'ennui, bien entendu, c'est que ces derniers n'ont pas un sou d'avance ; ni même la possibilité d'emprunter.

Et pourtant, il n'y a pas d'autre solution.

• • •

La situation que nous venons d'exposer, et qui est une situation profondément **contradictoire**, est historiquement nouvelle.

Que ce soit à l'époque des corporations, ou même tout au long du XIXe siècle, la règle était au contraire que pour accéder au statut de maître boulanger, il valait mieux y être né. Bien des caractéristiques réglementant la profession répondaient d'ailleurs à la volonté des boulangers organisés de réserver collectivement à leurs seuls fils la voie d'accès à ce statut : que ce soit le contrôle des examens de fin d'apprentissage par les maîtres, ou les règlements municipaux soumettant l'ouverture de nouveaux fonds à autorisation. Ainsi d'anciens ouvriers ayant profité du printemps 1848 pour s'installer furent-ils traînés devant les tribunaux quand l'ordre que l'on connaît fut rétabli. Ouvrier l'on était, ouvrier l'on restait ; ainsi l'accroissement de clientèle engendré par l'urbanisation profiterait aux artisans établis, et ni eux ni leurs fils ne seraient menacés par des concurrents extérieurs.

Nous pensions rencontrer des dynasties de boulangers. D'ailleurs, le mur de l'argent ne suffisait-il pas à tenir à distance les ouvriers ? Il faut plus de 200 000 F. en 1979 pour entrer dans un fonds modeste ; où les trouver, quand on gagne moins de 4 000 F. par mois, quand on vient d'une famille pauvre qui ne peut pas vous aider, quand on n'a rien à mettre en gage auprès d'une banque ou d'un prêteur ? D'ailleurs, on nous l'avait confirmé au syndicat CGT : "Comment voulez-vous faire ?"

A Marseille pourtant, un ouvrier syndicaliste, Mr A., nous avait dit au passage : "les boulangers d'ici, je les ai tous connus comme ouvriers". Mais en réalité, n'importe quel artisan a travaillé un temps comme ouvrier, puisqu'à la fin de l'apprentissage, à 17 ans, on est trop jeune pour tenir une

boutique. C'est la raison pour laquelle nous ne savions pas comment formuler en termes non ambigus notre interrogation sociologique sur la proportion de boulangers qui se sont installés "tout seuls", sans être aidés de leurs parents sous la forme d'un héritage, généralement anticipés.

Pourtant, quand nous avons enfin pu commencer à recueillir une série de récits de vie auprès de patrons boulangers, nous avons été frappés par la forte proportion de ceux qui disaient s'être débrouillés tout seuls. Fils de petits paysans, d'ouvriers agricoles, d'artisans ou de commerçants ruraux sans patrimoine, ils avaient été placés par nécessité comme apprentis ; ils avaient travaillé plusieurs années comme ouvriers ; puis, vers l'âge de 25–30 ans, ils s'étaient mariés et installés peu après. Mais l'argent ?

"On rembourse les billets de fonds tous les trois mois."

Telle était la réponse laconique ; une évidence sans doute pour tout boulanger ; pour nous une énigme. Comme cette réponse entraînait invariablement un discours sur le décalage énorme entre le travail fourni par les deux conjoints, et leur revenu réel ("au total on travaille chacun quatre-vingts heures par semaine et on gagne moins qu'un ouvrier") ; comme par ailleurs nous ne voulions pas par des questions indiscretes, dégrader la relation d'entretien – à tort, dans ce cas précis – nous sommes restés quelque temps perplexes ; jusqu'à ce qu'un marchand de fonds nous explique le mécanisme central.

Car c'est en effet le **couple vendeur** lui-même, celui qui passe son fonds à l'ouvrier qui s'installe, qui avance lui-même la valeur de son fonds. Plus exactement, il ne le fait pas payer immédiatement (il n'y a pas transfert d'argent) ; mais le jeune couple qui reprend le fonds s'engage à rembourser, en 32 versements trimestriels, capital et intérêts. Situation paradoxales que celle où viennent coïncider soudain les intérêts des deux catégories que les rapports de production opposent.

• • •

On comprend bien finalement les pratiques des artisans : elles vont dans le droit fil de leurs intérêts personnels. Mais y a-t-il des ouvriers boulangers pour répondre à leur attente, c'est-à-dire pour acheter les fonds en vente à leur vraie valeur ?

Certes, l'heure de travail est fort mal payée – il s'agit d'un travail qualifié, payé au tarif du travail non qualifié – et c'est seulement au prix de très longs horaires nocturnes que les ouvriers de la boulangerie parviennent à gagner décentement leur vie ; mais on peut alors se demander pourquoi ils continuent dans cette branche. En fait, la plupart des ouvriers adultes rencontrés nous ont dit avoir envisagé, ou même essayé en pratique, de changer d'emploi. Mais, dépourvus d'autre qualification que leur métier de boulanger, ils ne trouvent que des postes de 45 heures par semaine, d'où une baisse importante du revenu, inacceptable par ceux qui ont déjà la charge d'une famille.

Cependant les jeunes d'origine urbaine ne tardent pas en majorité à se rebeller contre un métier où il faut se lever à trois heures du matin au plus tard, travailler au moins six jours et cinquante-quatre heures par semaine et n'être jamais disponible ou dispos lorsque s'en vient le temps de s'amuser. Restent les apprentis d'origine rurale. L'apprentissage est très dur, cependant il est important pour eux d'apprendre un métier, un véritable métier ; et ce qui prédomine chez eux, c'est ce que l'on pourrait appeler **le projet d'installation** : devenir, à son tour, patron. Ce "mythe" (nous y reviendrons) est sciemment entretenu par les artisans qui répètent souvent aux apprentis, à propos de

telle ou telle faute ou en préalable à l'enseignement d'une ficelle du métier : "Quand tu seras patron..." Pour ces jeunes qui sont devenus apprentis parce qu'originaires de familles pauvres, ces mots prennent une forte résonance. Aussi l'apprentissage du métier se double-t-il bientôt d'une signification seconde : l'apprenti aujourd'hui, l'ouvrier de demain, deviendra "patron" à son tour. Tout concourt à leur faire accroire que le rêve de l'installation peut devenir réalité : le patron qui est souvent lui-même un ancien ouvrier, ses encouragements, l'esprit même du métier – dans la branche on emploie indifféremment le terme "boulangier" pour désigner un artisan ou un ouvrier, car il renvoie non à un statut social, mais à un savoir incorporé ; est boulangier celui qui est passé par l'apprentissage.<sup>33</sup>

Cela va si loin que lorsque le syndicat menace d'organiser une grève pour obtenir, enfin, une augmentation, le syndicat patronal rétorque qu'elle entraînera la fermeture de nombreuses boulangeries, **et le renforcement de la boulangerie industrielle**, et donc à terme la fixation à vie des ouvriers dans la condition prolétarienne. Certains leaders syndicaux chevronnés préféreraient d'ailleurs cette solution ("au moins on ne serait pas éparpillés comme on est là, on pourrait mieux s'organiser et se défendre"), mais ils savent bien que le gros de leurs troupes ne les suivraient pas dans cette voie.

Le projet d'installation qui existe si fort dans la tête de tant de jeunes ouvriers, entre 15 et 25 ans, est donc l'ingrédient idéologique qui les cimente à la condition ouvrière, précisément parce qu'en leur permettant de se construire une identité **autre** que prolétarienne (une identité de futur patron), il leur fait prendre leur mal en patience.

Au début de notre enquête auprès d'ouvriers syndicalistes, nous les avons crus : ces projets étaient de mythes, de rêves destinés à être déçus. Nous avons mis longtemps à comprendre que ce qui était "devenu vrai" pour ceux qui étaient alors nos seuls informateurs, ne l'était pas forcément pour tout le monde. Certains passent du rêve à sa réalisation.

• • •

Mais le marchand de fonds avait oublié de nous préciser delle choses : d'abord, qu'en avançant l'emprunt le couple vendeur court un risque considérable. Ensuite, que l'ouvrier qui veut s'installer doit se présenter muni, à défaut d'une garantie de remboursement, d'un atout essentiel : sa femme.

Le risque, d'abord : compte tenu de ce qu'est la nature d'un fonds, il suffit de peu de choses pour en casser la valeur. Il suffit par exemple, pour détruire la clientèle du plus gros fonds d'un bourg, que le jeune couple se laisse aller à vivre un peu : à fermer en début d'après-midi, à manquer de pain en fin de journée. Dans le cas que nous avons observé, la moitié de la clientèle avait été ainsi perdue au bout d'un an. Devenus incapables d'effectuer leurs versements trimestriels, les jeunes avaient dû abandonner, laissant au vieux couple un fonds dont la valeur avait diminué de moitié. Nouvel essai avec un autre jeune couple, nouvel échec : les vieux, qui habitaient juste en face se trouvaient aux premières loges pour assister à la fonte rapide de leur capital-retraite œuvre de toute une existence, se retrouvaient ruinés ; l'homme en est mort très vite. Quant au fonds, il est définitivement fermé.

---

<sup>33</sup> Parfois le patron va un peu trop loin dans le discours corporatif ; tel celui qui disait à son ouvrier : "Au fond on est tous pareils au fournil, on est une grande famille", à quoi l'ouvrier (qui racontait l'anecdote à Isabelle) de répondre : " – ben oui, il n'y a que le tiroir-caisse qui nous sépare". (" – Alors vous, vous êtes un révolutionnaire !, etc...").

Le risque ici n'est donc pas un vain mot<sup>34</sup>. Mais la méthode intermédiaire, celle de la mise en gérance libre n'est pas non plus la panacée : dans la mesure en effet où le jeune couple entend racheter le fonds en fin de compte, son intérêt est de faire baisser provisoirement la clientèle et donc la valeur du fonds qu'il rachètera ainsi à meilleur prix. A tout prendre il vaut mieux vendre, à condition de trouver un "bon" couple d'acheteurs.

Mais qu'est-ce qu'un bon couple ? Il faut que l'ouvrier sache travailler, et accepte de se "sortir les tripes" au maximum ; mais cela, c'est en principe le propre de tout ouvrier boulanger. Il faut surtout que la jeune femme fasse une bonne boulangère ; et tout le problème est là. Comment juger en effet de ses qualités, alors qu'en général, elle n'a jamais fait ce métier, ni même tenu une boutique ? Quelques conversations, des "renseignements" glanés ici ou là, l'évaluation de l'autorité que l'ouvrier a sur sa jeune femme (car à lui, en principe, on peut faire confiance : le projet d'installation, c'est de lui qu'il vient) ; enfin la période probatoire où, pendant quelques semaines, le couple qui cède la place se tient aux côtés des jeunes, en principe pour les mettre au courant, en pratique – d'après nous – pour les jauger : tels sont les maigres éléments d'après lesquels le couple âgé va devoir engager son capital.

Mais, puisqu'on ne trouve plus guère de fils de boulanger sur le marché, il faut bien en passer par là.

Du côté du jeune ouvrier qui voit enfin s'ouvrir la possibilité de mettre en œuvre son projet d'installation, les choses se présentent symétriquement. Lui qui pendant des années a travaillé pour des patrons qui s'efforçaient de l'exploiter au mieux, voit soudain ses intérêts converger exactement avec ceux du couple vendeur ; lui aussi a intérêt à travailler et vendre au maximum. Le problème, c'est la femme.

---

<sup>34</sup> Cet exemple est tiré de notre enquête en milieu rural. Il faut préciser que la valeur d'un fonds se compose en fait de deux parties : le fonds en tant que tel (la clientèle), et également le pas-de-porte, c'est-à-dire l'emplacement dans le milieu construit. Cette seconde partie, quasi nulle en milieu rural, peut devenir importante en milieu urbain, si l'emplacement est bon.

### 3 – LA PRODUCTION DE BOULANGERES<sup>35</sup>

Dans les faits, aucune des boulangères interviewées ne nous a dit avoir eu une quelconque "vocation" pour ce métier si astreignant.

C'est en étant amoureuse d'un jeune homme qui se trouvait exercer le métier d'ouvrier-boulangier et qui comme beaucoup d'entre eux désirait s'installer un jour, qu'elles sont devenues boulangères. "En épousant mon mari, j'ai également épousé son métier", dit en substance l'une d'elles.

C'est l'une des asymétries fondamentales du rapport homme/femme tel qu'il est constitué dans notre forme de société qui se révèle ici : une femme sans fortune peut rarement décider de s'installer ; le quasi monopole du projet d'installation revient aux hommes.

Dans le cas de la boulangerie artisanale, le monopole masculin des projets d'installation se double d'un aspect fort intéressant : pour pouvoir s'installer, un ouvrier-boulangier a besoin d'une femme. Une boulangerie artisanale en effet se tient à deux : l'homme fait le pain, seul ou avec un ou deux ouvriers ou apprentis ; la femme, elle, tient la boutique. Il n'est pas rare de voir une boulangerie fermer parce que la boulangère est décédée, ou simplement parce qu'elle a quitté son mari : celui-ci ne saurait la remplacer par une simple vendeuse qui n'ayant pas d'intérêt particulier à la vente, ferait son travail de façon routinière. Ainsi l'artisan-boulangier qui se retrouve seul, se voit presque obligé de fermer boutique et de redevenir ouvrier. L'inverse n'est d'ailleurs pas vrai : une boulangère seule peut embaucher un ouvrier pour fabriquer le pain et ainsi continuer à tenir son fonds sans inconvénient majeur.

L'origine de toute existence de boulangère installée se trouve donc en quelque sorte en dehors d'elle, dans le projet d'installation d'un jeune ouvrier qu'elle ne connaît pas encore.

Pourtant, c'est de la jeune femme en définitive que dépendra le sort de la boulangerie, et une faillite serait pour ceux qui avancent l'argent, catastrophique.

Tout cela, le jeune ouvrier qui veut s'installer le sait aussi : il sait qu'il lui faut trouver une femme capable de s'engager à ses côtés pendant de longues années. Et lorsque l'occasion se présentera de reprendre un petit fonds "valable", c'est-à-dire susceptible d'accroître sa clientèle, il lui faudra vite se marier s'il est encore célibataire.

Pour tous, mariage et installations se font d'un seul et même mouvement ; au point que lorsqu'ils en parlent dix ans plus tard, il leur arrive de commettre des lapsus révélateurs. Ainsi M. H. à qui nous demandions en quelle année il s'était marié, nous répondit (en présence de sa femme) :

*"Je me suis installé, je veux dire marié en 1966".*

---

<sup>35</sup> Cette section 3, de 26 pages, est extraite de: Isabelle BERTAUX-WIAME: "Femmes dans une entreprise artisanale Familiale ; les boulangères". Communication présentée aux Journées d'études Institutions familiales et travail des femmes, société Française de Sociologie, Nantes, 6-7 Juin 1980, 38 pages.

Le mariage et l'installation avaient eu lieu en l'espace de deux mois...

A trente kilomètres de là, un autre jour, Mr. I. fils d'un boulanger de campagne du pays basque, nous expliquait comment il en était venu à comprendre qu'il fallait partir en ville :

*– (...) J'avais dix-huit ans, par là, (vers 1957), je voyais que la campagne commençait à se vider. Moi, à mon tour, j'ai pensé qu'il ne fallait plus rester à la campagne. Si je me mariais, il fallait que je parte en ville : c'est ce qu'on fait. Je me suis marié, on a acheté ici une petite boulangerie.*

– Donc vous vous étés marié avant de...

*– J'étais déjà marié à ce moment-là ; c'était indispensable, je ne pouvais pas m'installer avant que... C'était la condition principale pour se marier, euh, pour s'installer.*

Mr. G. était, quant à lui, fils d'un boulanger de N. Il projetait bien entendu de s'installer n'importe où en France, et sans compter sur l'aide de ses parents. Dans un bal il rencontre une jeune fille qui, tout en gagnant sa vie comme ouvrière dans un atelier de couture, passait son temps libre avec des amis à mettre au point un numéro d'acrobate et à le présenter dans les villes de la région. Il raconte :

*J'ai connu ma femme qui était très sportive – elle était patineuse acrobatique sur patins à roulettes. C'est moi qui ai mis le holà ; parce que nous nous sommes connus en décembre, j'avais vingt-quatre ans et nous nous sommes mariés au mois d'avril.*

*J'ai dit: "Si on se marie, on n'a pas besoin de se marier dans dix ans, c'est tout de suite".*

*Et puis j'ai dit... je l'avais prévenue avant... "Je te préviens, si on se marie, eh bien, c'est pas pour rester à travailler toute ma vie avec mes parents... On prend les valises, on fout le camp, on partira avec rien !" ...elle dit : "Comment tu feras pour t'installer ?" Je dis : "Ça c'est mon affaire, on verra". Et on a pris, une affaire tout à crédit".*

On trouvera dans ce bref extrait tous les éléments du processus et leur agencement : la volonté déterminée du jeune homme de s'installer, son impatience ("j'avais vingt-quatre ans"), la rencontre d'une jeune fille, l'explicitation du projet (rendue nécessaire par l'hésitation de la jeune fille à abandonner non pas son emploi mais son activité artistique très fatigante) ; la rapidité d'enchaînement, rencontre-fiançailles-mariage-installation, le tout en six mois. Ce qui pour le jeune homme est début de concrétisation du projet de vie est au contraire pour la jeune femme rupture complète avec le passé et l'abandon d'un éventuel projet personnel. Lui, s'il ne l'avait pas rencontrée par hasard dans un bal, aurait trouvé une autre jeune fille qui serait devenue boulangère ; elle, par contre, ne le serait jamais devenue. L'asymétrie est manifeste.

Nous avons exposé la formation du projet d'installation chez les jeunes ouvriers boulangers, et la nécessité de trouver une compagne. Mais comment les jeunes femmes réagissent-elles à l'irruption dans leur propre existence d'un projet étranger qui vise à en changer le cours ?

### **S'installer ou pas ? Le point de vue des femmes.**

Les boulangères que nous avons rencontrées font bien entendu partie de celles qui ont accepté d'entrer dans le projet d'installation de leur mari.

Mais il y a aussi toutes celles qui refusent ce projet : ce sont les femmes des ouvriers-boulangers que nous avons rencontrés, et qui nous ont dit avoir été obligés d'abandonner leur projet d'installation parce que "ma femme ne voulait absolument pas".

Certaines vont même plus loin et insistent auprès de leur mari pour qu'il abandonne carrément son métier et les longs horaires de nuit qu'il implique ; comme l'explique Mme A., boulangère :

*Les ouvriers, on ne les trouve pas comme ça... Ce métier, personne ne veut le faire, surtout les femmes. Les jeunes qui se marient quittent le métier parce que leurs femmes ne veulent pas de ça. Elles ne veulent pas que leur fiancé ou mari fasse boulanger – elles ne veulent pas dormir toutes seules, elles ne veulent pas tenir un commerce, c'est trop astreignant ; ou elles ne veulent pas quitter leur place.*

– Comment vous le savez ça ?

*Les représentants, les réunions. On a des réunions de boulangers... On le sait parce qu'on a beaucoup de clients qui nous disent : "Mon neveu fréquente une jeune fille, il est boulanger (ou, il est pâtissier) et elle ne veut pas de ça, elle ne veut pas se marier avec un boulanger, parce que c'est une vie de fois, il faut se lever la nuit". Elle ne veut pas de ça, elle a bien trop peur qu'il s'installe un jour, elle ne voudrait jamais être commerçante.*

Les jeunes femmes qui incitent leur mari à chercher un travail de jour agissent en tant qu'agents de modernisation. Mais cela ne réussit pas toujours. Beaucoup d'ouvriers boulangers aiment leur métier, tout en déplorant les conditions dans lesquelles il est exercé aujourd'hui. De plus, il s'agit d'un travail qualifié ; et changer d'emploi, c'est aussi perdre beaucoup d'argent. Mais elles ont d'autant plus de chances d'y réussir qu'elles ont de leur côté un emploi régulier et correctement rémunéré.

Les cas de femmes qui acceptent que leur mari continue son métier de boulanger, mais qui refusent catégoriquement d'entrer dans son projet d'installation sont fréquents. Ainsi, d'anciennes vendeuses en boulangerie, ayant épousé l'ouvrier de la maison, n'ont pas voulu qu'il s'installe : elles ne savaient que trop, ayant observé le mode de vie de leur patronne, ce que cela impliquerait pour elles.

• • •

Les femmes qui acceptent le projet d'installation de leur mari peuvent le faire activement ou passivement, bien qu'à terme, ce soient seulement celles qui y adhèrent activement qui mènent le couple à la réussite.

L'acceptation passive peut tenir à plusieurs raisons. Mme G. dont le cas a déjà été évoqué, ne pouvait opposer à son fiancé qu'une activité artistique certes très plaisante, mais sans avenir

professionnel. Mme Ar, rencontrée en Béarn, était fille de paysans et n'avait jamais travaillé hors de la ferme familiale, où elle n'était pas payée : elle aide son mari comme elle avait aidé son père.

D'autres femmes ont un métier, mais c'est la force de conviction de leur mari (ou fiancé) qui emporte finalement leur adhésion. Mr. B., d'origine rurale, était comme beaucoup de jeunes ouvriers montés à Paris pour apprendre le travail "à la parisienne" :

*C'est à Paris, j'ai rencontré ma femme qui, elle travaillait dans une boulangerie. Et c'est en travaillant que j'ai fait sa connaissance. Elle a toujours été vendeuse en boulangerie, et comme ça lui a plu, elle y est restée... J'avais toujours eu l'idée de m'installer. Elle, elle était pas très chaude au départ pour cela, à cause justement... par rapport à la vie de famille ; parce qu'il faut faire beaucoup d'heures en boulangerie alors au départ, elle était assez réticente. Ensuite une occasion s'est présentée ici, alors j'ai réussi à la décider. Et puis on est venus ici.*

Mme L. 'avait un projet professionnel qui lui tenait à cœur ; mais son mari l'a rencontrée avant qu'elle ait eu le temps de le mener à bien :

*A quatorze ans, je n'ai plus voulu aller à l'école, je suis partie en apprentissage, je voulais faire couturière. J'ai passé mon brevet de maîtrise pour pouvoir m'installer. Je me suis installée mais j'ai fait du sport et je suis rentrée comme monitrice d'enfants tout en travaillant. J'ai fait les colonies comme monitrice et les ponts scolaires, je faisais de la couture chez moi. J'avais deux métiers.*

Mais la couture le retient trop enfermée à la maison. Elle voudrait devenir monitrice d'éducation physique à temps complet. Elle suit des stages et rencontre alors son futur mari :

*On s'est connus au mois de juillet, on s'est mariés au mois de décembre, contre le gré de mon père. Il ne voulait pas d'abord que je quitte mon métier (monitrice). Parce que vraiment j'aimais ça, et j'étais faite pour ça. Je le regrette encore. Ça m'arrive. J'ai pleuré pendant deux ans tout en étant très heureuse quand on s'est mariés. Mais je voulais reprendre mon métier. Mon mari, ne voulait absolument pas, il voulait qu'on s'installe.*

Mme G. confirme que son futur mari ne lui a guère laissé le temps de réfléchir. Elle n'avait que dix-sept ans et sa vie était partagée entre son travail et le patinage artistique.

*...alors moi, il n'était pas question de me marier puisque j'étais jamais là... J'avais pas le temps, c'est le cas de le dire, j'avais pas le temps.*

C'est une amie qui l'entraîne un soir au bal. Un jeune homme l'invite à danser : c'est Mr. G. Ils sortent ensemble mais elle n'est pas souvent disponible :

*Et puis un beau jour, il dit : "Ça va bien, j'en ai marre, tu choisis, c'est l'un ou l'autre." Moi j'avais quand même dix-sept ans, et lui il avait vingt-cinq ans... Vous savez, on s'est connus au mois de décembre et on s'est mariés au mois d'avril, alors on n'a pas eu beaucoup le temps de... J'ai pas eu beaucoup le temps de souffler.*

Trois mois plus tard – le temps pour elle de faire un stage de vendeuse dans la maison familiale et pour lui de trouver un fonds – ils s'installent. Revenant à la fin de l'entretien sur cette période cruciale de sa vie, Mme G. dira :

*Un beau jour, il m'a dit : "Maintenant tu choisis". J'ai dit : "j'abandonne. Tu vois... je suis là, je quitte tout, c'est fini, je ne vois plus ni les uns ni les autres." ...j'ai dit : "C'est fini, je ne chausserai plus un patin" ; et j'ai tout laissé, du reste, les patins et tout... Je crois que mon mari a dû savoir me faire oublier, je crois, c'est ça, c'est le... Il m'a accaparée dans la boulangerie.*

Le cas de Mme G. s'il met fort bien en lumière le rôle que joue la force avec laquelle s'exprime et se transmet le projet d'installation du mari, est cependant exceptionnel sur un point : la différence d'âge. Il est rare en effet que la jeune femme n'ait que dix-huit ans : pour tenir un commerce c'est quand même très jeune.

Mais même lorsque la jeune femme a quelques années de plus et serait mieux à même de résister au projet, intervient fortement le rapport affectif : le sentiment amoureux. Il pèse dans la décision de la femme car refuser le projet du mari, c'est détruire une partie de lui-même.

Mme O. :

*"Alors ce qui s'est passé, c'est qu'il a toujours eu l'intention d'être boulanger, d'être à son compte. Parce que son père a toujours été ouvrier-boulangier et il l'a toujours vu souffrir. Il l'a toujours vu partir la nuit, travailler, rentrer, être fatigué et dormir. Il n'a jamais eu de vie de famille dans le fond. Alors il a dit, pourquoi il travaillerait toujours avec des patrons... pourquoi il s'établirait pas... De toute façon il fallait qu'il ait mon accord, il pouvait pas le faire tout seul..."*

De même, Mme A. qui voulait apprendre un autre métier, rapporte ainsi les discussions entre son mari et elle :

*"Mais enfin laisse ton sport tranquille ! Monitrice! Monitrice !", il me dit, "Où est-ce que tu vas aller ? Tu ne seras jamais à la même place ! Tu crois que je vais déménager comme ça ?" ...vous savez, j'en ai entendu aussi ! Mais il est arrivé à me convaincre. Moi, j'avais peur de lui faire louper sa situation, alors que lui m'en offrait une, vous comprenez ?*

Le mari n'est pas toujours seul à exercer une pression sur la jeune femme. Ainsi Mme A. se souvient également de ce que lui disait sa belle-famille :

*"Mes beaux-parents étaient dans le commerce, hôteliers-restaurateurs... Je suis venue passer huit jours chez eux... Ça me plaisait, je ne connaissais pas la boulangerie, je n'avais jamais touché à la boulangerie. J'aimais le contact ; mon mari, de me voir toute épanouie, même au milieu de la vaisselle là-bas, il me disait... Ma future belle-mère me disait : "Mais vous feriez une bonne commerçante! Mais enfin, vous allez voir, mon fils vous fera du bon pain, il fera des gâteaux ; il faudra abandonner votre métier."*

Quant à Mme V., elle avait déjà un métier lorsqu'elle s'est mariée.

*"J'étais assistante sociale dans les écoles. Et je me suis mariée avec un pâtissier. C'est le jour et la nuit. On n'a pas pris la boulangerie tout de suite. Quand je l'ai connu, il était représentant de commerce. Il n'était pas pâtissier mais son métier lui manquait. Son métier, c'est sa vie. Il voulait s'établir. Alors, j'ai lâché mon métier et je me suis mise en disponibilité ; je n'ai pas donné ma démission : on ne sait jamais ce qui peut arriver dans la vie.*

Dans le cas des époux M., la jeune femme avait un métier (coiffeuse) et elle a bien failli s'installer, entraînant ainsi la fin du projet d'installation de son mari qui alors serait entré dans la gendarmerie. Les circonstances en ont décidé autrement pour ce couple ; mais pour un couple que la boulangerie a gardé, combien en a-t-elle perdus ?

Mme M. – *"Au départ, ça m'a changée (de me retrouver boulangère) mais enfin j'avais quand même l'habitude du client, j'ai été sept ans coiffeuse."*

Mr. M. – *"Puisqu'à ce moment-là, j'étais boulanger (ouvrier-boulangier) ; ma femme était coiffeuse. Sa patronne voulait lui donner le salon en gérance. Et moi – la boulangerie – j'ai dit : "Si toi tu prends le salon en gérance, moi j'abandonne la boulangerie".*

Mme M. – *"C'était plus facile pour moi de devenir boulangère que pour lui devenir coiffeur ! "* (rires).

Mr. M. – *J'ai dit : "Bon si tu fais la coiffeuse, j'entre dans la gendarmerie". Et puis, on n'a pas fait la coiffeuse : il n'y avait pas de logement (rattaché au salon de coiffure).*

Mme M. – *"C'est ça qui nous a arrêtés finalement; on a dit, " non allez je quitte la coiffure, je vais pendre la boulangerie, et puis on s'installera".*

En comparaison avec cette décision qui semble se prendre avec une certaine réciprocité dans les discussions, le cas cité plus haut de Mme G. pourrait donner l'impression d'un rapt délibéré de la part de Mr. G. ; si telle est la vérité sociologique de ce cas, ce n'est pas la réalité vécue. Car il faut préciser qu'en tout état de cause, Mr. G. était amoureux de sa jeune fiancée et vice-versa.

Il serait par conséquent réducteur de dire que le jeune homme utilise le sentiment amoureux pour s'attacher une personne dont l'activité sera nécessaire à la réalisation de son ambition. Le sentiment amoureux fonctionne dans les deux sens. Et ce même sentiment qui amène une jeune femme à rompre avec ses propres projets pour "embarquer" dans le projet de son compagnon, peut également si elle refuse, aboutir à la rupture du projet de vie de son mari. Dans ce dernier cas, qu'est-ce qui empêche le jeune homme de changer de fiancée et d'en trouver une autre qui accepterait, elle, d'entrer dans son projet d'installation, sinon précisément, le sentiment amoureux ? Et si c'est par amour que l'on devient boulangère, c'est aussi par amour que l'on peut renoncer à devenir artisan.

• • •

Certaines jeunes femmes, par contre, adhèrent activement et sans regrets au projet d'installation de leur mari. Ce sont elles qui feront les boulangères les plus dynamiques.

On pouvait penser, au départ, que les filles de commerçants qui ont grandi dans l'atmosphère du petit commerce étaient les plus aptes à adhérer spontanément et à s'engager activement dans le processus d'installation.

Pourtant, nous avons peu rencontré de filles de commerçants parmi les boulangères "installées" ; mais par contre beaucoup d'anciennes vendeuses ou ouvrières d'origine rurale. Pour ces jeunes femmes issues de familles populaires, et n'ayant pas de formation particulière, la perspective de l'installation signifie la possibilité d'acquérir un statut social envié. Elles savent que ce sera long et que ça demandera beaucoup d'efforts mais elles ont l'habitude de travailler durement depuis la fin de leur scolarité, et de gérer un budget modeste. Ce sont elles qui sont les plus disposées à faire leur le projet d'installation du fiancé, qui devient dès lors **un projet de couple**.

Mr. et Mme H. sont "partis de rien" et, en travaillant énormément, ont réussi à partir d'un bourg, à acquérir une clientèle importante : ils rayonnent à vingt kilomètres à la ronde. Lui, jeune ouvrier boulanger, était connu du minotier de la région comme un bon élément "capable". Lorsqu'un fonds, situé dans ce bourg, fut mis en vente par ses propriétaires trop âgés pour continuer le métier, le minotier prévint Mr. H. que ce fonds lui conviendrait bien si ce dernier voulait s'installer. Celui-ci n'était encore que fiancé à une jeune fille de la région qui travaillait comme ouvrière dans une usine

locale. Le minotier a donné ses conditions : le mariage dès que possible, évidemment, mais aussi que la jeune fille passe son permis de conduire ; il lui faudrait faire beaucoup de livraisons dans les hameaux voisins et les fermes environnantes.

Nous les avons rencontrés dix ans plus tard :

Mme H. – *" Je travaillais dans une usine et le dimanche, j'étais serveuse dans un café... Et puis quand on s'est mariés, évidemment, on s'est installés ici. Nous nous sommes mariés au mois de février et on est venus ici en avril. Après être restés deux mois chez mes beaux-parents. Mon mari a continué son travail (d'ouvrier-boulangier) et ensuite nous sommes venus ici ; on s'est installés et depuis ce temps-là, on est ici. "*

Mr. H. – *"J'avais su qu'il y avait un fonds... Moi, je voulais... C'est pas que j'étais mal ouvrier, loin de là, mais j'avais toujours eu l'idée de me marier... de... m'installer. Après je me suis marié ; ma femme n'avait pas de situation non plus, elle servait dans un café puis elle travaillait à l'usine... "*

Les premières années, le mari a travaillé jusqu'à dix-huit heures par jour pendant les mois d'été, jusqu'à l'accident cardiaque ("je marchais au café, j'y ai laissé le palpitant"). Sa femme travaillait régulièrement quinze heures par jour, non seulement pour tenir la boutique ouverte mais aussi pour livrer avant l'heure d'ouverture les premières fournées de pain. De plus, elle élevait sa petite fille tant bien que mal. Ils ont gagné assez d'argent pour songer maintenant à ralentir leur rythme de travail ; mais, comme ils ont éliminé leurs concurrents, ils sont tenus de fournir en pain plusieurs villages et pour l'instant de continuer à un rythme élevé. La réussite commerciale de ce couple vient en tout état de cause de ce que la femme a investi toute son énergie dans cette réussite, en même temps que son mari.

Autre cas, celui d'une boulangère parisienne. Ici le couple n'a pas cherché à réussir mais seulement à être indépendant :

*"Je suis venue de la Sarthe. J'avais une amie à Paris qui m'a cherché du travail parce que je voulais quitter la campagne. C'était ma première place. J'y suis venue comme bonne à tout faire, mais comme j'aimais mieux la boutique que le ménage, je me dépêchais de finir pour venir servir à la boutique. Et puis j'ai fini par faire seulement la boutique et mes patrons ont pris une femme de ménage.*

*Le jour de congé, le mercredi, je sortais avec mon fiancé qui était ouvrier où j'étais placée. C'est pour ça que j'ai dû quitter. Ça n'allait pas avec la patronne, parce que je sortais avec l'ouvrier boulangier de la maison.*

*On s'est mariés et pendant deux ans, on a vécu comme ça ; on a fait des économies pour pouvoir s'établir."*

Les formes particulières que peut prendre la relation qui s'établit entre les deux volontés respectivement du jeune ouvrier et de sa compagne dépendent de bien des facteurs ; mais, du point de vue des jeunes femmes, elles s'organisent toutes autour d'une contradiction, celle qui existe non pas entre femme et homme, entre travail et famille, mais plus spécifiquement entre le projet de vie personnel de la jeune femme et le projet que le jeune homme envisage pour elle, c'est-à-dire la place vide qu'il entend lui faire tenir dans son propre projet de vie.

De la résolution de cette contradiction dans un sens ou un autre découle finalement, soit l'abandon par le jeune homme de son projet d'installation (c'est-à-dire de ce qui était jusque là son projet de vie) ou une installation boiteuse qui s'achève bientôt en faillite ; soit une installation réussie qui peut

elle-même se maintenir à un niveau artisanal, ou se transformer en une réussite commerciale et sociale.

Ainsi, beaucoup d'aspects du cours ultérieur de la vie se jouent pour ces jeunes femmes au moment du mariage ; beaucoup mais pas tous, car pour celles qui ont accepté de s'installer avec leur mari, il reste à découvrir la dure réalité quotidienne de l'installation.

### La première année

Alors que les jeunes ouvriers qui s'installent se sont longuement préparés à ce moment, les jeunes femmes qui se trouvent liées à eux par le mariage ignorent souvent presque tout du rôle qu'elle vont avoir à assumer du jour au lendemain.

C'est sur le tas que se forment la plupart des boulangères, et cela ne va pas sans pleurs. Ceux-ci, les coups de fatigue, les crises d'angoisse, etc. sont autant de signes qu'un processus de formation par la pratique est à l'œuvre. Le boulanger, lui, a vécu cela au cours de son apprentissage ; notre étude particulière de l'apprentissage nous a amenés à avancer l'idée que l'enjeu réel de cette période initiale de la trajectoire professionnelle n'est pas tant l'acquisition d'un savoir-faire que la transformation du corps. Celui-ci doit apprendre à inverser son rythme : rester éveillé à partir de minuit ; dormir le jour ; travailler vite ; travailler longtemps, travailler vite et longtemps à la fois, etc... Au terme de ces trois années, l'apprenti est transformé.

N'y a-t-il pas pour les jeunes femmes un processus du même type à l'œuvre dans la boutique et qui conduit littéralement à la production des jeunes femmes en boulangère ?

Un apprenti peut toujours abandonner l'apprentissage. Pour la boulangère, c'est trop tard. Le bail a été signé, l'argent versé, le mari s'est jeté dans le travail à corps perdu : "il faut y aller". La jeune épouse ne peut plus reculer. Mr. B. exprime fort bien la dynamique initiale de l'installation :

*"Dans ce fonds, il y avait eu des patrons, deux ouvriers et une vendeuse. J'ai renvoyé tout le monde, j'ai fait le travail de deux ouvriers, ma femme a fait le reste. On n'arrêtait pas. Mais enfin, il y a eu du résultat. "*

En quoi consiste le travail de la boulangère ? Du point de vue de chaque client, ce que vend la boulangère, ce sont du pain, des gâteaux, des confiseries, etc... Mais du point de vue sociologique, ce qu'elle vend, c'est son temps.

Les boulangeries ouvrent très tôt et ferment très tard. Soit une journée de douze à treize heures parfois coupée d'une fermeture la mi-journée. Ce rythme se répète jour après jour, à l'exception d'une journée de fermeture par semaine (obligatoire seulement depuis 1936).

Mme V. :

*"J'ouvrais à 6 heures un quart... Pour vendre une demie baguette. Un premier client à 6 heures et quart, le deuxième 6 heures et demie... Ça a duré quelques mois. On a perdu un client d'une demie baguette mais on a réussi à arriver à 6 heures et demie. C'est que moi, j'avais du mal à me lever. Et puis je faisais treize heures de boulot, treize heures de présence, treize heures debout. J'ai eu mal aux jambes pendant assez longtemps. On fermait jamais. J'ouvrais, à 6 heures et demie et je fermais*

*à 8 heures, 8 heures et demie quelquefois. On a mis six ans à grignoter 6 heures et demie à 7 heures. Et puis on a encore mis six ans pour fermer 2 heures l'après-midi".*

La présence debout constitue donc la base du travail de la boulangère (on imagine déjà quelles contradictions cela produit pour une mère de famille). Elle comprend les va-et-vient avec le fournil pour approvisionner les grilles à pain, les vitrines à gâteaux. Elle comprend aussi l'encaissement de la monnaie.

A ce type de travail, s'en superposent deux autres : la tenue de la boutique, et les rapports avec la clientèle. Tenir une boutique implique une série d'opérations, qui vont du nettoyage (après la fermeture ou avant l'ouverture) à l'aménagement des vitrines et de la boutique, en passant par le renouvellement de l'approvisionnement en "revente" (commandes à passer), la comptabilité (effectuée pendant les temps de repos), etc.

Quant aux rapports avec la clientèle, c'est de leur qualité que dépend pour beaucoup le succès ou l'échec commercial. Les boulangères en ont une si grande conscience que l'une d'entre elles, à qui l'on demandait si son mari l'aidait parfois à la vente, s'écria : "Surtout pas!" ; et de raconter l'anecdote suivante : la seule fois où cela s'était produit, son mari, furieux devant le comportement d'une cliente qui tâtait du pouce le pain que lui présentait le boulanger le lui arracha des mains en l'interpellant vivement : "Qu'est-ce qu'il a mon bâtard ? Il ne vous plaît pas mon bâtard ?" Ce jour-là, j'ai perdu une cliente", conclut la boulangère.

Cette anecdote fait pressentir a contrario l'importance du sourire, d'une bonne présentation, de quelques mots par lesquels en construisant un rapport personnel avec les client(e)s, la boulangère peut se les attacher. Compte tenu de la densité des boulangeries en milieu urbain, et donc de la concurrence locale, cet effort de sociabilité tient une place essentielle dans la bonne marche du fonds.

• • •

Voici donc ce qu'il faut apprendre et cela ne va pas tout seul.

*"Non, elle ne connaissait pas le métier ; elle a connu le boulanger mais sans connaître le métier".*

Mr. R.

*"J'avais quand même des contacts avec une ancienne patronne à mon mari. J'avais des contacts avec elle, je voyais comment ça se passait... J'ai quand même eu très peur le jour où je me suis retrouvée toute seule, à 22 ans, mon mari en bas et moi en haut... Bon, eh bien, je me suis débrouillée ! "*

Mme R.

Apprendre à "se débrouiller" peut se faire au moment où le couple vendeur et le couple acheteur vont travailler ensemble pendant quelques semaines. Cette période probatoire dure assez longtemps pour que le jeune couple – et surtout la jeune femme – prenne le rythme ; mais pas trop cependant car cette coexistence produit des tensions éprouvantes pour les deux couples.

Une autre formation rapide consiste pour la jeune femme à s'engager comme extra chez une patronne, avant de s'installer. Il ne s'agit pas de faire la vendeuse mais de voir comment s'organise une boulangère et d'apprendre d'elle les ficelles du métier.

Pourtant il arrive qu'aucune de ces possibilités d'apprentissage ne se présente.

*"Et alors, je vais vous avouer quand on fermait l'après-midi à cette époque-là... J'avais personne pour me montrer, j'étais toute seule et j'avais une petite vendeuse qui ne savait pas comme moi... alors j'allais voir la pâtisserie, je copiais, je regardais. Je regardais la vitrine comme elle était faite, je revenais, et je refaisais, je n'y arrivais pas, je repartais... Pour envelopper les boîtes, une fois je suis allée chez une collègue acheter une petite boîte de chocolats pour voir comment elle faisait... On la défaisait et on refaisait exactement les plis".*

Mme R.

Pour certaines l'utilisation de compétences déjà acquises est précieuse : les métiers où le contact avec le client est essentiel facilitent l'apprentissage plus que d'autres :

*"Au départ, ça m'a changé, mais enfin j'avais quand même l'habitude du crient, j'ai été sept ans coiffeuse..."*

Mme M.

De même, l'habitude de travailler dur :

*"Comme j'avais fait un travail d'endurance, je supportais très bien le travail à la boutique. On était tous les deux et on avait un petit apprenti. Je crois que mon mari a su me faire apprendre le métier sans que je m'en aperçoive. Je ne m'en suis pas aperçue".*

Mme G.

Mme O. est devenue boulangère après avoir travaillé plusieurs années dans une banque, au service informatique ; elle s'était arrêtée quelque temps pour élever ses trois enfants. Puis le couple s'installe :

*"Ici c'était ma première boulangerie... Il m'a fallu quand même une adaptation, j'ai mis deux ans... l'adaptation de se mettre justement au service des autres, et c'est atroce ! J'ai eu l'impression que j'avais perdu le paradis. Pour moi, ça m'a fait une coupure brusque... Je pleurais tous les jours. Et j'ai été malade pendant deux mois... Le foie, les nerfs, le chaud du pain, la levure. Enfin dès que je sortais de ma chambre, je sentais cette odeur, je vomissais. J'ai vomi pendant deux mois... Je ne pouvais pas m'habituer.*

*Enfin, j'ai eu une petite jeune fille qui était avec les anciens patrons, qui était restée avec nous. Et j'ai eu aussi les clients qui ne voulaient pas se faire servir par moi, alors...*

*C'est qu'au début, une réflexion du client, j'allais pleurer. J'ai été pleurer pour des pains de campagne, des bricoles...*

*Moi, au début, je me sentais plus poussée à aller faire le ménage et à laisser la jeune fille à la boutique... et puis en fin de compte ça n'a pas été, parce que au bout d'un an la patronne, c'était la demoiselle, c'était pas moi. Je ne me sentais pas chez moi, j'étais la domestique... Je montais encore tout le pain (du fournil qui se trouve à la cave comme dans beaucoup de boulangeries parisiennes). Elle (la jeune fille) était là et moi je me tapais tout le boulot...*

*Puis au bout de deux ans, elle s'est mariée, alors là, il a bien fallu que je prenne les rênes. Pendant un an, je m'y suis bien mise et maintenant je suis bien rôdée".*

Les anciennes habitudes de vie sont dures à perdre :

*"Ce que j'ai trouvé dur, c'est d'être tout le temps enfermée ; ça a été une croix pour moi. Alors du jour au lendemain être fermée là et voir le beau temps dehors et pas pouvoir mettre le nez dehors, il faut être là attendre les clients, ça a été dur".*

Mme A.

La formation n'existe pas ; c'est donc par la pratique sur un temps plus ou moins long que va se modeler un profil de boulangère. Ce n'est pas sans certaines résistances parfois violentes dans leurs manifestations.

*"Moi j'ai posé un ultimatum à mon mari plusieurs fois, je lui ai dit : "Ecoute, moi je m'en vais, j'aime mieux m'en aller que d'être malheureuse toute ma vie !" J'ai pleuré pendant deux ans... Il me disait : "Tu vas t'y faire, prends patience, tu vas t'y faire, tu vois bien qu'on peut quand même s'installer, tu vois bien que ça va bien. Toi, tu vas bien au magasin, moi je fais du pain et des gâteaux, et tout marche bien".*

Mme A.

Le choc initial produit par le passage d'une vie "normale" à une vie de boulangère est long à surmonter.

*"Je me suis trouvée du jour au lendemain de mes écoles au magasin, sans personne pour me mettre au courant. J'ai pleuré ! Vous ne pouvez pas vous imaginer ! Je n'avais pas une minute à moi, pas une minute de détente. Le matin le magasin ouvre à six heures et demie, je ferme neuf heures le soir. On ne fermait pas le midi, j'étais toute seule. On a vécu cinq ans comme ça. Ça fait deux ans qu'on souffle un peu".*

Mme V.

De même lorsque derrière le rêve, se dessine la dure réalité :

*"J'ai pleuré toutes les larmes de mon corps parce que je ne savais pas du tout ce qu'était ce métier. J'avais emballé une boîte de bonbons, je n'avais jamais fait de paquets de pâtisserie de ma vie. Je ne pouvais pas deviner ce que ça cachait. Je n'avais vu que le magasin, j'avais vu le bon côté, je n'avais pas vu l'arrière".*

Mme R.

Nous n'avons rencontré que des jeunes femmes qui ont réussi à tenir le coup ; un certain nombre sans doute n'y parviennent pas, et le couple est alors conduit à fermer boutique, le mari redevenant ouvrier. Au demeurant, ceci peut être vécu non comme un échec mais comme le choix d'un mode de vie (salarié) plus tranquille.

Cependant lorsque le mari tient vraiment à son projet et sa réussite, il fera tout pour le mener à bien, même si, comme pour les époux G., aux difficultés inhérentes à l'installation s'ajoutent des complications supplémentaires.

*"D'abord on est parti. Mon mari a coupé les ponts... On s'est mariés au mois d'avril, on a quittés en septembre pour aller s'installer. Il m'en parlait, moi, jadis : "Tu sais, moi je veux bien... une boulangerie... tu sais, j'ai jamais été boulangère, moi, le commerce..." Remarquez le commerce, je connaissais puisque on (ma mère) tenait un petit casé... La clientèle je la connaissais quand même. "Je veux bien essayer mais je te promets rien du tout".*

*"Lui... je m'en suis pas aperçue... Il m'a embarqué sans que... Un beau jour, on s'en va en vacances, on passe par T. et là il avait relevé plusieurs affaires sur les journaux... et puis de fil en aiguille... nous voilà, on signe le bail. Et je l'avais très bien pris ça aussi. Il m'avait tout expliqué... je lui avais fait confiance, quoi, il avait vingt-cinq ans, il avait quand même 25 ans et moi j'en avais dix-neuf".*

*"... On a pris cette affaire... Les gens qui étaient dedans... elle était fermée sot-disant parce que c'étaient les vacances mais c'étaient pas les vacances, ils étaient en faillite ! (Donc, la clientèle était retombée à zéro)*

*Même pas le déménagement fait, mon mari tombe malade... Le déménagement sur les bras, tout sur les bras. Une boulangerie pour moi, je sais pas ce que c'était. On devait ouvrir. On avait marqué sur la porte telle date... on a repoussé l'ouverture... on pouvait même pas dire une date, puisqu'on ne savait pas.*

*Alors quand il a été sur pied, il a bien fallu commencer à... C'est une aventure remarquez ! Il fallait être jeune, il fallait vraiment en avoir envie... et puis pas de clients...*

*Avec notre courage, on a réussi à faire du pain, à le vendre... De jour en jour, on en faisait un petit peu plus... Le moral venait. C'est-à-dire moi, je ne me rendais pas compte. Lui il se rendait compte parce que il faisait de petites fournées... Pour lui, c'était affolant, il ne se voyait pas du tout en sortir. Moi, je ne me suis pas rendue compte. J'étais au courant de tout mais sans savoir comment on allait payer... "*

Mme G.

Il serait intéressant d'avoir des témoignages directs de couples qui ont fait faillite. Cerner les raisons qui ont conduit tel ou tel jeune couple nouvellement installé à l'échec aiderait à mieux comprendre tous les obstacles que ceux qui tiennent bon ont à surmonter. Dans la profession, lorsqu'un interlocuteur est amené à parler de telle ou telle histoire de faillite, c'est en général la femme que l'on rend la première responsable (ce qui peut être interprété comme préjugé anti-féminin peut aussi l'être comme hommage indirect aux boulangères).

Mme Bo. qui a eu le malheur de vendre son fonds, le plus gros du bourg, à un jeune couple qui n'a pas su le gérer, analyse ainsi cet échec :

*"Il faut être sérieux, vous savez ; quand on a un commerce, il faut se donner en entier à ce que l'on a fait. Tandis qu'eux, ils fermaient à midi ; ils faisaient des promenades ! Ils étaient jeunes, ils voulaient profiter un peu de la vie".*

Compte tenu de la concurrence, une boulangerie se doit de rester ouverte le plus possible. Un(e) client(e) qui trouve une ou deux fois porte close ne reviendra pas et changera de commerçant. De même, c'est avec le plus grand naturel que le client ou la cliente qui franchit le seuil de son boulanger (ou de son boucher), attend de la boulangère un sourire aimable. Nombreuses sont les

jeunes femmes qui préoccupées par tout ce qu'elles ont à faire ne le comprennent que trop tard. C'est une pression invisible mais considérable et sans relâche qui s'exerce sur la boulangère : pression à la présence, à la disponibilité, à la sociabilité. Celles qui ne le perçoivent pas, ou qui ne peuvent y répondre, vont à l'échec (en tant que commerçante).

Une autre raison mentionnée dans d'autres cas de faillite est la facilité avec laquelle la jeune femme puiserait dans la caisse l'argent dont elle a besoin. Or il faut rappeler que les jeunes couples nouvellement installés, ne sont établis qu'en apparence ; en fait, ils sont pour un certain temps lourdement endettés et doivent, s'ils veulent s'en sortir, travailler beaucoup et dépenser peu. L'argent dont peut disposer un ménage est ce qui reste dans la caisse lorsqu'on a tout remboursé.

Présence, amabilité, économie : on retrouve là en creux, à travers les raisons données par des tiers pour expliquer les échecs, les trois grands axes du travail de la boulangère.

• • •

La dominante du travail de la boulangère peut se résumer ainsi : pas de temps à soi. Si l'apprentissage de ce mode de vie nouveau n'est pas facile, il est pourtant possible. En quelques semaines ou quelques mois, la jeune femme, surtout si elle a déjà acquis un rythme de travail en usine, en atelier, ou dans un restaurant, peut rapidement s'y mettre. C'est alors qu'apparaît l'autre pôle d'une contradiction majeure :

*"Après, je suis tombée enceinte, alors ! à mon grand désespoir... alors là presque une dépression nerveuse. Alors mon mari ne comprenait plus, je me mettais en larmes. J' étais fatiguée certainement ; et puis ma foi ma fille est née.*

*Quand elle est née, ça a posé quand même des problèmes, parce que je pouvais pas... je ne pouvais pas prendre quelqu' un pour l'élever. J'avais l'appartement à côté de la boutique, je pouvais voir. Je regardais entre deux clients si elle n'avait pas quelque chose mais, jamais sur les genoux en train de boire un biberon, non ! je me demande des fois si elle n'a pas souffert... le commerce tenait toujours, mon mari travaillait très très dur, presque nuit et jour. C'est lui après qui était très fatigué... On a tenu là cinq ans et on remboursait nos dettes".*

Mme G.

On pourrait multiplier les témoignages qui, en ce qui concerne la difficulté d'élever des jeunes enfants, vont tous dans le même sens.

*"Ma première fille s'est élevée toute seule, attachée dans son lit. Je n'avais personne pour la garder. Tait qu'elle n'a pas marché, elle était toute seule et des fois j'avais tellement de monde le dimanche que je n'avais même pas le temps de lui donner son biberon de midi. Parfois de neuf heures du matin jusqu'à quatre heures de l'après-midi sans lui donner à manger ! Si vous saviez ce que j'ai pu pleurer ! "*

Mme V.

Un jeune enfant demande beaucoup de présence et de disponibilité. Une clientèle également. Or, la priorité va nécessaire à la clientèle. Par ailleurs, le jeune couple a rarement assez d'argent pour se faire aider ou faire garder les enfants<sup>36</sup>.

<sup>36</sup> Dans une enquête sur les provinciaux émigrés à Paris dans l'entre-deux-guerres, nous avons constaté que lorsqu'un jeune couple tenant un café ou un hôtel (cas fréquent chez les émigrés du centre de la France par exemple) avain un

Nous avons recueilli des témoignages de cette situation très tendue, parfois dramatique, tant auprès de boulangères parisiennes comme Mme G. ou Mme V. qu'auprès de boulangères de campagne comme Mme H. :

*"On a travaillé comme des dingues, on peut pas dire... J'étais obligée de me lever tôt et puis, je courais sans arrêt, sans arrêt. C'était même énervant parce que j'arrivais de ma tournée, j'avais les clients devant la porte, j'avais tout mon repas à faire et puis vous savez, dans un ménage il y a à faire... Deux tournées, je la laissais au lit toute seule (sa petite fille). Et que de fois ! : je lui donnais le biberon et je descendais servir un client, je remontais, je la laissais toute seule sur le lit ! "*

Le moment où le couple s'installe, investit toute son énergie dans le travail, réduit son niveau de vie au minimum indispensable, est aussi celui où naît le premier enfant, peut-être le second. Contradiction lourde de conséquences pour la vie quotidienne ; mais quel serait le sens de cet investissement de toute l'énergie dans un projet de couple sans la présence d'enfants ?

L'entreprise familiale, l'accumulation est faite pour l'enfant ; mais l'enfant concret, lui, ne peut guère qu'être sacrifié au profit du travail. La mère le sait et en souffre. Elle porte en elle l'image de ce que doit être la boulangère idéale, mais aussi l'image également forte de ce que doit être la mère de famille idéale. Or ces deux références sont totalement inconciliables dans la pratique... L'enfant réclame ce temps que les clients dévorent.

Pourtant, certains couples tenteront de concilier l'inconciliable, vie de travail et vie de famille, au prix d'un compromis, dont le résultat peut être heureux.

*"Mon mari ouvre la boutique à 6 heures et je la prends à 6 heures 30. On ferme de 14 heures à 15 heures 30 tous les jours depuis six ans. On l'a fait à cause des enfants pour pouvoir les emmener au square pendant tes vacances. Ça coupe bien la journée, ça permet aussi de faire des courses. Le soir on ferme à 20 heures 15-20 heures 30.*

*J'ai deux garçons. J'ai voulu absolument les élever moi-même, je n'ai pas voulu les mettre en nourrice... Ça a été très dur pour les élever.*

*Au début, j'ai essayé de me libérer pour eux en prenant une vendeuse, mais ça n'a pas été ; alors on a pris un ouvrier-pâtissier et une femme de ménage et c'est mon mari qui est venu me remplacer à la boutique le matin pour que je m'occupe des enfants".*

Mme Mn.

On voit très clairement dans cette tentative d'organisation la surdétermination de la vie familiale par le travail, malgré la volonté explicite de la mère et l'accord du père pour prendre le temps d'élever les deux enfants. Dans la contradiction insurmontable, le pôle dominant est constitué par les nécessités du commerce ; l'enfant est le pôle dominé. Les parents qui s'efforcent de maintenir un certain équilibre le font sans doute au détriment de la réussite commerciale ; c'est ce qui paraît se dégager de l'observation des itinéraires suivis par des familles boulangères dis ans après l'installation.

• • •

Nous ne sommes pas en mesure de dire quelle est la proportion d'héritiers et d'installés parmi les boulangers. D'après nos enquêtes de terrain, en tous cas, tant à Paris qu'au Béarn ou à Marseille, il semble que les installés soient de loin les plus nombreux. Nous avons passé en revue une liste de 140 boulangers d'un département en compagnie d'une personne qui les connaissait tous : il en ressortait que **les deux tiers au moins** étaient des installés.

Même parmi ceux qui sont nés fils de boulangers, on trouve de en plus de gens qui se sont installés par leurs propres moyens ; c'est par exemple le cas de Mr. Gaston ou G. qui racontait ci-dessus comment il s'était fait rouler à son premier achat ; ou de Mr. Valentin ou V., également fils de boulanger, ayant lui aussi presque tout emprunté lors de sa première installation.

Ce phénomène de l'installation d'ouvriers est historiquement nouveau, nous l'avons dit, et nous paraît avoir la plus grande importance pour la compréhension de la dynamique interne de la branche.<sup>37</sup>

• • •

Mais laissons maintenant la parole à quelques artisans et à leurs épouses.

### **Mr et Mme ALAIN**

Mr. Alain, né en 1917, a commencé très tôt à travailler. Il a appris le métier en six mois.

Il s'est marié en 1941, à vingt-cinq ans, et s'est installé presque aussitôt dans un fonds de campagne. Ils y sont restés dix-huit années, jusqu'en 1961. Puis, ils ont vendu, et repris un fonds à I., une ville ouvrière de la banlieue parisienne.

Ils y sont restés dix années, jusqu'à l'expropriation qui s'est fait dans des conditions très correctes. C'était en 1971 ; Mr. Alain avait à l'époque 43 ans.

N'ayant pas de fils pour prendre la succession, ils n'ont pas repris d'autres fonds. Ils ont pris la gérance d'une cafétéria dans une collectivité. C'est là que nous les avons interviewés en 1977. C'est d'abord Mme Alain qui nous a raconté ce que c'est que d'être boulangers dans un petit village en Normandie, puis de "monter" à Paris ou plus exactement en banlieue ouvrière parisienne. Mr. Alain finissait son travail pendant ce temps ; puis il vint ponctuer le récit de quelques précisions sur le métier. Il raconta aussi la période de son apprentissage.

---

<sup>37</sup> En réexaminant les données de l'enquête de l'INSEE sur la mobilité sociale, la sociologue Nonna MAYER a trouvé deux branches artisanales seulement où un nombre significatif d'ouvriers avait pu s'installer (sans que la profession du père puisse faire penser qu'ils avaient été aidés) de 1965 à 1970 : c'étaient le bâtiment et... la boulangerie. Ce résultat ne repose que sur 22 cas, mais qui ont l'avantage d'avoir été tirés au hasard. Voir Nonna MAYER : "Une filière de mobilité ouvrière : l'accès à la petite entreprise artisanale et commerciale", *Revue Française de la sociologie*, XVIII-1, 1977.

Leur vie est un bel exemple d'ascension sociale à force de travail. Ils venaient tous deux d'un milieu rural ouvrier. Ils sont devenus commerçants. Leurs deux filles ont réussi leurs études et, dans des branches différentes, sont devenues toutes deux fonctionnaires.

Nous tenons tout particulièrement à les remercier de leur accueil chaleureux.

### **Mr. Alain, ex-artisan boulanger, né en 1918.**

*Mes parents étaient des petits cultivateurs dans L'Orne. Ça me plaisait le métier, je suis allé très peu à l'école... j'ai perdu mon père à l'autre guerre, et mon beau-père... on m'a mis tout de suite en apprentissage. J'ai des demi-frères et sœurs, sept, tous mariés. Ma mère s'est remariée 5 ans après le décès de mon père. Elle a eu sept enfants avec son deuxième mari.*

*A 11 ans, à 10 ans je travaillais... C'était une grosse ferme, on allait dans les champs, on allait... même que il tenait un équarrissage, il cherchait les petits veaux qui étaient crevés avec une petite voiture qui était basse exprès. J'avais un moulinet, hop ! un petit cheval... Mes parents à l'époque étaient employés là. Alors moi, à 10 ans, je travaillais... et après j'ai eu l'idée de prendre le métier de boulanger, ça me plaisait, c'était un truc qui me plaisait.*

*J'ai débuté à 50 centimes par mois, des coups de pompe dans la derrière et des bassines d'eau la nuit pour me faire lever, et vas-y !*

*A 15 ans moi, chez le père V... Si je vous disais que j'étais chez le père V. où on se tapait 300 quintaux par mois, et... Avant je travaillais dans une boulangerie, puis, je ne sais pas... il y avait un gars qui avait raconté des conneries à des filles ; il y avait deux filles, deux vieilles filles, qui avaient 22-23 ans, mais enfin, le gars lui il avait à peu près leur âge, mais moi qui était bien plus jeune, qui avais 14 ans, 15 ans même pas, alors il... voilà les filles qui disent : " je vais le dire à maman, on va vous mettre à la porte !" Le gars il a pris la balle au bond, alors moi, j'ai dit : "si vous voulez, vous, vous partez de la maison, et moi aussi je pars. Et moi j'ai pas le journal, qui était à ce moment-là le "Ouest-France" du coin, et qui existait le dimanche matin, et je vois qu'on demandait un brigadier pour faire rien que le four. J'ai pris mon vélo, et me voilà parti.*

*Et le monsieur m'a dit : "mais mon pauvre petit gars tu vas jamais pouvoir faire ce truc-là !" J'ai dit : écoutez, si vous n'avez pas confiance, je veux bien ; si ça vous fait rien, prenez-moi à l'essai. Ah, qu'il dit, ma foi, on ne sait jamais ; il m'a pris à l'essai, mais au bout de trois jours, il m'a dit : "je te garde, mon petit gars, je te garde, mon petit gars". Je pense bien, je faisais plus de boulot que son gars qui avait 24 ans... Sûrement, quand vous êtes habitués à bosser ! (Comme, on est encore habitué à travailler, là ; et vous avez des gens qui nous disent : "vous en faites bien de trop !" On a tellement été habitués à... D'autres, vous avez une mentalité qui veulent rien foutre, d'autres, c'est ce qu'on fait).*

*Pendant 2 ans, pendant 2 ans et demi, je gagnais 350 francs par mois. Et puis j'arrive, chez une tante que j'avais, voilà, on vient à parler comme ça, elle me dit : "tu veux pas travailler en ville ?" qu'elle me fait. "Oh", je dis, "je sais pas, si quelque fois il y avait du travail, et puis ça dépend du prix". Alors on a été chez ce Monsieur...*

*C'est pareil, lui il me trouvait trop jeune. J'avais 17 ans, non, même pas 17 ans. Pensez que je connaissais pas... La deuxième fois quand je suis revenu, j'étais à 200 mètres de chez mon patron, j'ai pris un taxi !*

*Un beau jour –il avait pas tellement confiance parce qu'il me trouvait trop jeune – puis un beau jour, moi j'étais en boule, pensez que chez l'autre on mettait au four les journées entières et des 200 quintaux, à ce moment-là on cuisait 300 quintaux à deux fours, ben ça me faisait pas peur.*

*Alors, il ne pensait pas que je savais faire tout ça. Et puis un beau jour, j'étais en boule, j'ai dit : "dites donc", (j'avais trouvé une place à 700 francs) j'ai dit : "si vous m'avez embauché pour vous regarder," j'ai dit : "moi ça ne m'intéresse pas, moi c'est pour **travailler**." "Oh, ben ! qu'il dit, tenez, voilà la pelle, on va voir ce que vous savez faire ! Oh, je dis, ne vous en faites pas, je vais faire aussi bien que vous. Ah mais c'est que... J'étais sûr de moi ; c'était sa mort.*

*J'étais tout seul avec un petit gars, un petit apprenti. Il n'a jamais remis la main à la pelle, jamais, jamais. Et il partait le matin, c'était son malheur ; parce que, après, il s'est mis à aller au café ; il allait prendre un café avec Pierre, un café avec Paul, et tout ça ; puis il revenait le midi, il était à moitié (geste), comme on dit, il avait un petit coup.*

*Et quand on faisait du pain qu'on coupait avec une petite trame, on faisait un trait comme ça (geste) un trait comme ça, on reprenait le pain, on le remettait et un autre trait comme ça. Le pain quand il était dans le four il faisait ça, alors c'est tout...*

*Parce que si vous voulez, là-bas, le fournil, la cuisine, tout était ensemble. Alors quand il arrivait et qu'il voyait tout le pain qui était prêt, il faisait comme ça à sa femme : "oh dis donc, t'as vu, t'as vu son pain ? Mais j'en fais pas de même", qu'il dit, "j'en fais pas de même".*

### **Mme Alain, ex-boulangère, née en 1920.**

*Mon mari était de l'Orne, lui, il était de l'Orne ; il a fait son apprentissage et après il est venu quand il a connu son métier ; parce que vous savez dans le temps on apprenait son métier très vite, et puis quand ça plaisait, hein ! ...il est venu en ville, il avait trouvé une place où ça payait plus cher, déjà à l'époque, il est venu travailler et il est resté jusqu'à ce qu'il parte faire son service militaire ; et il est revenu ensuite.*

*Et alors, à l'époque son patron est mort, mon mari n'était pas marié, il voulait lui laisser son fonds déjà à l'époque, chose qu'on a bien regretté, bien des fois... parce qu'on se connaissait déjà, on se fréquentait, puis on n'a pas fait assez vite, et il est mort d'un cancer, son patron, alors il a dû vendre très rapidement.*

*Alors nous par la suite... une fois mon mari en se promenant comme ça dans la rue, il rencontre un copain de régiment qui lui dit : "qu'est-ce que tu fais ?" Il lui dit : "moi je suis boulanger là, je travaille là, je suis boulanger." L'autre il dit "moi je suis à mon compte". "Oh", il lui dit : "tu devrais pas rester comme boulanger", qu'il dit, "trouves-toi une affaire".*

*Tel que, et c'en est resté là. C'était pas tombé dans l'oreille d'un sound ; mon mari voulait toujours se mettre à son compte, et il a trouvé une affaire à côté de Caen.*

*Et à l'époque donc il a téléphoné à son camarade qui est venu tout de suite. Ils sont allés voir un cultivateur de la région, qui nous a prêté à l'époque 450.000 anciens francs : on avait notre premier fonds pour 450.000 anciens francs, en 1943. Et voilà, on est resté là, dix-huit ans dans le Calvados.*

*Si on n'avait pas eu ce garçon-la, je ne sais pas où on aurait pu s'adresser parce que, mon mari avait bien des clients avec qui... Il était à l'époque boulanger chez un patron qui lui disait : "Oh mon gars, le jour où tu t'installeras, tu pourras venir". Il avait voulu lui donner son fonds... C'est-à-dire qu'on n'était pas mariés à l'époque, on se fréquentait, mais on n'était pas mariés.*

*Mr Alain On a loupé une affaire du tonnerre, qu'on avait même pas besoin de nous prêter de l'argent. Il me donnait de l'argent et il me donnait de la farine et on ne le payait que quand on aurait voulu, ah oui ! Alors, comme j'étais pas marié, et que ma belle-mère faisait les gros yeux...*

*Mme Alain Maman ne voulait pas du mariage. On s'est pas fréquentés longtemps, on s'est fréquentés que six mois ; alors quand son patron lui a proposé... il venait de rentrer du régiment, lui, alors vous savez, il n'était pas décidé à se mettre à son compte ; on n'était pas décidés à se marier si tôt, tout ça. Et moi je travaillais chez un avocat, j'étais secrétaire chez un avocat. J'étais steno-dactylo.*

*Ah, j'avais une bonne place, oui, et voyez-vous je suis devenue boulangère ! (rire). Mais mon mari ça faisait sept ans que je le connaissais, sans le fréquenter, que je le connaissais. Dans notre famille, j'avais aucun boulanger... Parce que mon mari, je vous dis à l'époque, on les mettait à travailler très jeunes, c'était chez le boulanger qu'il y avait une place, allez hop ! Et ça lui a plu...*

*C'était un camarade, un camarade, oui, un camarade qu'on avait connu comme ça ; vous savez quand on est jeune fille, les ouvriers-boulangers, ils étaient à la porte, vous savez, entre une journée, quand ils attendaient que ça cuise, ils prenaient l'air, alors nous on était peut-être deux, trois petites jeunes filles : "Bonjour Mademoiselle", ceci, cela ; puis c'est comme ça, puis on se renvoyait au bal le dimanche, et ainsi de suite, c'est comme ça que je l'ai connu.*

*(Dans le premier fonds) on y est restés dix-huit ans (de 1943 à 1961) c'était un petit hameau aux alentours de Caen.*

*Et en plus en campagne il fallait aller faire son ravitaillement en bonbons, en gâteaux secs, en... si on voulait avoir quelque chose à vendre, il fallait aller chez les grossistes se ravitailler et tout ça. Et puis on allait chercher de l'avoine. On faisait le grain, en campagne on faisait le grain... Le blé... c'est la misère noire en campagne.*

• • •

*Et alors ce qui nous a décidés à partir c'est qu'il était venu des boulangers sur notre terrain, si vous voulez, et ils faisaient du porte à porte. Alors nous au début on n'a pas voulu bouger, on a dit : le porte à porte, ça nous intéresse pas, il y a la boutique et tout ce qui s'en suit. Et de jour en jour on n'est quand même aperçu que la clientèle baissait.*

*Ce boulanger-là avait profité que nous étions fermés une année en vacances pour venir... Quand on est rentrés, les premiers jours, quand les gens passaient devant la boutique ils nous le prenaient à nous, mais en temps ordinaire on ne les voyait plus, alors ça baissait, ça baissait.*

*Alors mon mari un jour a dit : il n'y a rien à faire, il faut bien qu'on démarre, il faut qu'on fasse des tournées. Il est allé pour essayer de récupérer les clients qu'il avait perdus avec son solex l'après-midi, et il y a des clients qui lui disaient comme ça : "voyez-vous, depuis le temps qu'on vous sollicite que vous veniez en tournée, vous n'avez jamais voulu, maintenant il y a un autre, écoutez, on veut bien vous reprendre, mais on prendra une semaine à vous, une semaine à l'autre, on fera le partage".*

*On a quand même fait les tournées pendant trois années, mais ça, vous savez, ça nous demandait un ouvrier supplémentaire pour remplacer mon mari qui était dehors avec sa voiture, des frais supplémentaires, et on ne vendait pas le pain plus cher. Par tous les temps, les intempéries, il allait sur la route, et puis vous savez ce que c'est en campagne, vous avez des petits pavillons, et les gens ne sortent pas quand il pleut, ils nous font signe à travers les carreaux : un ou deux pains. Et alors quand vous arrivez chez eux, ils vous disent comme ça : vous avez pas plus cuit, ou moins cuit ? Alors le boulanger reprend ses pains, retourne à sa voiture et retourne reporter un pain mieux à la cliente : ça, ça nous a dégoutés.*

*Alors toujours ce même monsieur qui nous avait installés nous a dit : "dès que je trouve une bonne affaire dans la région parisienne, il dit, "je te ferai monter à Paris". C'est comme ça qu'on est montés à Paris.*

• • •

*Là, en banlieue parisienne, le matin mon mari ouvrait la boutique à 6 heures et demi, et on fermait à 8 heures et demi, 9 heures le soir.*

*Et, on avait notre fermeture des congés annuelle quand même, oui, et puis une fermeture le lundi ; ah oui, on fermait le lundi. Mais, jamais dans la journée, non ; parce qu'on était sur le chemin des écoles, si on fermait au moment de la rentrée des écoles les bonbons, tout ça, les gosses, c'était pas rentable de fermer.*

*Là, on a vendu énormément du pain au poids.*

*Par exemple 4 livres, nous le plus qu'on a fait c'est 4 livres, on n'a jamais fait 6 livres, jamais, 4 livres, mais alors quand on mettait sur la balance... vous savez, ils le pesaient à combien à l'époque ? A 2,2 kg mais quelquefois cuits, ils ne faisaient que 1 800 gr, alors il fallait rajouter, recouper dans un autre pain de 4 livres une tranche pour remettre dessus. Le temps qu'on a été là on a toujours eu la balance. Je ne sais même pas maintenant comment ça se passe. On pourrait le demander, remarquez, mais les gens ne mangent plus de gros pain maintenant, d'ailleurs la consommation de pain a diminué terriblement, terriblement, les gens maintenant...*

*Et on avait du crédit, en campagne. Quand on a quitté, on a arrêté trois mois avant de reprendre À Paris, mon mari était très fatigué et tout, et ça nous a fait du bien parce qu'on a récupéré pas mal d'argent. Mais si on était partis immédiatement... on avait 400 000 anciens francs de crédit, là. On a*

*perdu peut-être 40 000 francs anciens, hein, pas plus. On était là, sur place, on était trois mois avant de reprendre l'autre boulangerie.*

*A la campagne on faisait gros ; c'était beaucoup moins rentable qu'à Paris, parce qu'on faisait beaucoup de gros pains, beaucoup de gros pain parce qu'il y avait beaucoup de cultivateurs et à l'époque il n'y avait pas de machines comme il y a maintenant ; quand ils faisaient la moisson, pour battre le blé, et tout ça, alors ils embauchaient des quantités de... Du personnel journalier. Ils les nourrissaient avec du gros pain, parce qu'ils n'allaient pas leur donner de la baguette ; ils demandaient énormément de gros pain. Puis ça s'est perdu quand même, à la fin on en vendait de moins en moins aussi. Il y a eu les machines à battre et tout ça, alors c'était fait en une journée...*

• • •

*On a vendu là-bas, très bien vendu, oui. Et on s'est installés en banlieue parisienne, mais pas avec la même somme. Dix-huit ans après c'est que ça avait changé ! Quand on a acheté (en banlieue parisienne) on l'a acheté 22 millions ! C'était pas ultra-moderne à l'époque, mais enfin on ne sortait plus ; mon mari travaillait ; on faisait la place d'un ouvrier, par le fait, ça nous faisait beaucoup moins de frais, c'était plus agréable.*

*On avait deux commis boulangers quand même, mon mari faisait la pâtisserie, et on avait deux vendeuses. Là, c'était la bonne boulangerie déjà. Et alors, dix ans après...*

*Quand on avait acheté on savait qu'on serait expropriés, mais nous on disait : si on a encore une dizaine d'années là, ça nous suffira, parce que après, l'âge vient, et comme moi j'avais que deux filles, pas de garçon pour faire la boulange... parce que sinon, quand on a été expropriés, on nous a proposé un endroit pour nous réinstaller (en 1971).*

• • •

*Comme j'étais tout le temps à la caisse, mon aînée c'est maman qui me l'a élevée ; mais alors ma plus jeune, quand on est arrivés à Paris, ma deuxième n'avait que quatre ans à l'époque et je me souviens qu'une fois comme ça on la cherchait partout ; elle était couchée à pleurer tellement elle s'était ennuyée ; on n'avait jamais le temps de s'occuper d'elle. Alors qu'est-ce qu'on fait ? On leur cède tout, remarquez, moi ça va bien parce qu'ils sont très gentils et tout, on leur cède, et puis ils veulent ça ? Bon ben, tiens, le voilà, fiche-nous la paix. Moi, autrement, je l'ai mise dans une école privée quand je suis montée à Paris.*

*Une école privée, parce qu'elle mangeait le midi, tout, et j'étais sûre que... je ne voulais pas qu'elle ait des cours, vous comprenez, et puis qu'une heure après elle ait un autre cours, parce que pendant ce temps-là...*

*Je la reprenais le soir, et puis alors avec mes petites vendeuses et tout ça, on arrivait quand même à s'en occuper. Ma grande à l'époque c'était pareil, je l'avais encore aussi et elles étaient chacune dans leur chambre à leurs devoirs. D'ailleurs je crois, voyez-vous, que ça fait beaucoup de bien à mon aînée ; parce que, on serait restés en campagne, elle avait plein de petites camarades qui ont toutes lâché leurs études ; tandis que moi à Paris – elle est montée à l'âge de 14 ans – mon aînée, elle s'est ennuyée au départ, et tout, alors elle s'est jetée dans les bouquins, elle a travaillé, travaillé,*

travaillé, et puis elle nous a sorti quand même quelque chose de bien. Ah oui, ça elle avait des aptitudes.

*Je les ai toujours gardées quand même, et ma mère venait à la maison. Alors, je ne m'en suis jamais occupée (de la première). Tandis que la deuxième, je vous dis, c'était maman que l'a élevée jusqu'à 4 ans aussi, eh bien là on a été vraiment obligés, mais elle s'est très ennuyée ; ça l'avait marquée.*

*Ma mère était couturière dans le temps, voyez-vous, elle était couturière. Sans avoir fait de grandes études, mais enfin maman a 88 ans maintenant voyez-vous, et elle avait eu à l'époque son certificat d'études mais au point de vue de l'écriture et tout ça, d'orthographe et tout ça, maman était très bien, oui.*

*Mon père travaillait aux hauts-fourneaux, il était contremaître aux hauts-fourneaux. J'ai deux frères, j'en avais qui était contremaître au Courrier normand, lui il était tôlier. Et j'avais une autre sœur aussi qui est à Paris qui était couturière. Elle avait pris le métier de maman, ça lui plaisait beaucoup.*

*A Paris on était ouvert à 6 heures du matin, on fermait à 9 heures le soir, et sans interruption le midi. Parce qu'on était à une arrivée de métro, alors j'aime mieux vous dire, c'était pas de notre intérêt de toute façon... Quand on est patron, on n'a pas d'horaires. Il faut demander ça à un ouvrier mais pas à un patron.*

*On ne fermait pas, nous ; on avait voulu fermer un moment donné, mais ceux de la Grande Rue ne fermaient pas ; alors on est restés ouverts. Tandis que maintenant il y a beaucoup de boulangers qui ferment jusqu'à 3 heures et demi, 4 heures, oui, beaucoup maintenant...*

• • •

*Quand on a débuté (en 1943) on n'a pas pris de personnel, vous savez, il prenait juste un gars pour l'aider ; alors mon mari passait des jours et des nuits, des jours et des nuits. La première journée, le gars qui devait venir n'est pas venu. C'est un ancien commis (du boulanger qui, cédait son fonds), on le gardait puisqu'il voulait bien rester ; la première nuit, vous savez, quand on ne connaît pas le four, ni rien, la première fois... surtout qu'à l'époque on chauffait au bois. Alors il avait fallu remplir le four de bois, donc, ce qui avait mis le four complètement à plat, comprenez-vous, et alors le gars ne venant pas, lui, il avait l'habitude de le chauffer après, tout ça. Alors, je me rappelle la première journée a été plate comme un... Oh vous savez, on a eu des ennuis dans la boulangerie.*

Mr Alain :

*(En banlieue parisienne), c'était un vieux four, un four à mazout. Avec une voûte, comment ça s'appelle, de la pierre réfractaire. J'ai vu des gars venir, puis dire "non mais, c'est encore un four comme ça ? Au revoir Monsieur".*

Mme Alain :

*Mais on était bien, oui, le fournil était... la boutique était là, le fournil était tout de suite sur la gauche... de plain-pied.*

*Oui, on était très bien logés, très très bien : c'était vieux mais c'était bien.*

*A l'époque quand on a débuté (En banlieue parisienne) il y avait beaucoup d'usines, et étant donné que ça s'exproprie, toutes les usines sont parties petit à petit. Il y avait notamment Moulinex, et puis d'autres que je ne me rappelle plus là ; ça employait énormément de personnel. Surtout avant de partir au boulot, les gens faisaient la queue.*

*Mon mari se levait tous les jours à une heure ; mais alors voyez-vous, le mercredi et le jeudi c'était la grosse journée : on avait énormément de boulangers fermés. Eh bien on commençait, les ouvriers commençaient à 10 heures le soir. Et si je voulais que mon mari se repose un petit peu, pour pouvoir prendre son travail à une heure du matin, moi j'étais à la fenêtre de ma chambre, qui regardais si l'ouvrier ne s'était pas endormi (lui à son tour, qui était fatigué également aussi) pour voir s'il était bien arrivé ; et quand il était là moi je me couchais et puis...*

Mr Alain :

*Et puis des fois il n'arrivait pas, alors je descendais...*

Mme Alain :

*Il redescendait pétrir, en attendant qu'il arrive. Vous voyez la vie des boulangers, c'est ça, hein.*

*Alors pour être sûre que mon mari ne s'endorme pas et que les ouvriers n'arrivent pas, moi j'attendais que tout le monde soit au complet.*

Mr Alain :

*Il nous est arrivé une fois de se réveiller à 5 heures du matin et personne n'était là.*

Mme Alain :

*Oui, oui, personne ne s'était réveillé, moi j'étais endormie. On téléphonait à un boulanger chez qui on allait chercher le pain : les baguettes, les croissants, tout ça, pour se dépanner. Tandis que maintenant, voyez-vous, une chose que existe maintenant, voyez-vous, il y a des usines à pain ; alors ça n'arrive plus au boulanger. Même s'il se réveille en retard, et téléphone, ça y est, on leur livre tout de suite une fournée entière de pain ; maintenant ça n'arrive plus. Nous, on a un ancien ouvrier pâtissier qui est boulanger à son compte maintenant. Quand il lui arrive de ne pas se réveiller le matin, il téléphone, on lui livre tout ce qu'il lui faut. Il y a des usines à pain... Enfin ça dépanne, une fois, et ça évite que les gens partent ailleurs.*

*Au début, on a été très surpris. On n'avait pas l'habitude d'avoir cette foule, parce que c'était pas la même allure quand on sert en campagne, et quand on sert à Paris. Les gens sont toujours pressés à Paris.*

Mr Alain :

*Moi je dis que c'est bien. C'est bien, un jeune gars boulanger, comme nous, si on était venus à l'âge qu'on s'est installé à F. (en 1943), si on était venus là, ah dis donc !!*

Mme Alain :

*Oui, parce qu'on aurait suivi le rythme mais à la fin on l'avait bien pris quand même, vous savez, on avait pris le rythme.*

Mr Alain :

*Oh oui, enfin, vous mettez un moment à le prendre, hein !*

Mme Alain :

*Mon mari, ça l'avait vieilli un petit peu au départ. Il était au fournil mais alors c'est que... le jeudi il fallait qu'il sorte une fournée toutes les 55 minutes. C'est que le magasin, hein, c'est... forcément, qu'est-ce que vous voulez ? Vous savez, on n'est pas à la meilleure place, nous dans la boulangerie, Dans la boutique on n'est pas à la meilleure place, on entend d'abord toutes les réflexions, les gens qui s'impatientent, qui s'en vont travailler, ils sont pressés, qu'est-ce que vous voulez.*

*On est restés dix ans, jusqu'à l'expropriation. On a fait jusqu'à 130 quintaux. Mais alors il était temps qu'on parte ! Parce que les deux dernières années ça expropriait autour de nous ; la clientèle s'en allait et moi, mon personnel je ne pouvais pas le diminuer parce qu le jeudi on avait cinq boulangers de fermés aux alentours de nous. Et alors il fallait ravitailler le monde, alors on ne pouvait pas supprimer du personnel ; pendant deux années...*

**Mr Yvon**

Nous avons rencontré Monsieur Yvon dans une petite ville de 30.000 habitants au pied des Pyrénées. C'est une ville ouvrière mais également une ville touristique : le travail de la boulangerie s'en trouve considérablement augmenté en été. Les boulangers doivent alors faire face à une clientèle beaucoup plus importante avec les mêmes moyens de production que pendant l'hiver. Aussi, les mois "forts" sont des mois de fatigue pour tout le monde.

L'un des intérêts de cet entretien biographique, c'est la succession de trois générations. Le grand-père avait construit lui-même son petit moulin. L'un de ses fils est devenu boulanger de campagne. A leur tour, les deux petits-fils sont devenus boulangers, mais en ville (l'un d'eux a fait faillite ; l'autre est Mr Yvon).

Ainsi l'on découvre l'une des voies qui a produit, au cours de la première moitié de ce siècle, les boulangers de campagne (qui n'existaient pas auparavant).

Mr. Yvon donne l'impression d'un homme qui réfléchit constamment sur sa situation et son environnement. C'est cette qualité sans doute qui fait la richesse de ce court entretien, richesse en remarques sur les processus sociaux que nous cherchons précisément à saisir. Certes, il faut parfois saisir l'allusion au vol.

Nous avons supprimé les questions et quelque peu réorganisé le texte mais nous n'avons pas modifié les phrases. C'est du parlé, transcrit tel quel, l'accent béarnais en moins.

L'entretien commence par l'évocation de l'action fondatrice du grand-père, qui se situe vers 1900.

Mr Yvon – artisan, fils d'artisan boulanger, petit-fils de meunier de campagne. Né en 1939 au pays basque. (Il évoque la situation dans les campagnes du pays basque au début du siècle).

*Alors la meunerie était... je ne sais pas comment dire, il y avait des meuniers, des petits meuniers un peu partout, et puis tous les paysans faisaient le pain à la maison, ils étaient de la campagne bien entendu, ils étaient au bord de l'eau évidemment, au bord d'un petit ruisseau. Et le grand-père avait fait un moulin avec un barrage, et puis ça leur suffisait pour vivre. C'est lui qui avait fait le moulin...*

*C'était un enfant naturel et il avait hérité d'une petite maison de rien du tout et d'une prairie d'une hectare comme ça ; ça se trouvait au bord de l'eau. Il était très ingénieux et très adroit de ses mains, il s'était fait un moulin, d'ailleurs il l'avait fait... même pour l'époque, c'était si on veut aller par là très perfectionné parce que, il arrivait à mettre le grain de blé dans un entonnoir et puis ça faisait un circuit dans toute la maison ; toute la maison avait été pratiquement sacrifiée ; il y avait trois chambres dans la maison, mais les trois chambres se trouvaient perdues sous les tuyaux et tout ça. Il avait tout sacrifié. Ça faisait un circuit au grenier et tout ça, ça retombait, alors à la fin ça sortait farine, son et enveloppes, tout séparé. Sinon il n'y a qu'au niveau de la minoterie (qu'on trouvait de pareilles installations).*

*Lui, d'ailleurs, il attachait les dents aux gens du coin, il avait des petites pinces ; il lisait la Bible, je sais pas ce qu'il arrivait à lire, mais enfin il trouvait un livre à lire, je sais pas même s'il savait trop lire, mais enfin il avait ses livres, il regardait du moins. Il était mort assez jeune parce que dans la famille, on a assez souvent des problèmes cardiaques.*

*Après, les boulangers... enfin, les paysans ont commencé un petit peu de se désintéresser à faire le pain, ils commençaient déjà aller un peu chez le boulanger, et alors évidemment, il y avait une petite ville, si on peut appeler une petite ville, une bourgade, peut-être de 1000 ou 1200 habitants, c'est là évidemment que dans le coin il y a eu les premiers boulangers. Les paysans commençaient à acheter du pain dans les premières boulangeries. Le grand-père avait senti que la meunerie allait baisser, et que dans cette campagne... enfin la maison se trouvait située au centre de trois villages, dans un triangle, au milieu d'un triangle de trois villages. Il avait supposé que ça allait être valable de faire un boulanger de son fils, que la meunerie allait petit-à-petit se perdre, et effectivement c'est ce qui s'est produit, il a eu raison. Son fils, il l'avait mis apprenti-boulangier dans la ville la plus proche, alors quand il a eu fini ses apprentissages et qu'il a terminé ses obligations militaires, il a fait un fournil au moulin, ils ont fait un fournil dans le moulin même, en 33, non... 32.*

*Il y avait 5 enfants, enfin il en avait même 7, et deux se sont noyés, attendez, oui deux ont été noyés, parce qu'ils étaient au moulin, l'un à 5 ans, enfin ils sont tombés dans un rien d'eau et... L'aîné a été boulanger, c'était mon père. Après, un autre était boucher ; un autre forgeron, parce qu'il n'y avait pas de forgeron au village donc il avait jugé qu'il y avait la place pour un forgeron et puis les deux autres c'était des filles, alors une s'était mariée avec un boulanger, et l'autre s'était mariée avec un instituteur. Et celle qui s'était mariée avec le boulanger également ils avaient tenu une affaire et ça avait pas du tout bien marché. Après, il y a eu la guerre et l'oncle a été prisonnier, et la tante seule, et puis il y avait des dettes et tout ça, elle avait baissé le rideau, et en définitive ça a été bien, parce que au retour l'oncle avait trouvé une place à la SNCF : la tante aussi avait eu une place de garde-barrière à la SNCF, et depuis, ils ont très bien marché, ils ont fait construire une maison et tout. Et mon oncle maintenant il n'a pas eu de chance, il a eu un cancer, et il est mort, mais enfin ils avaient construit une maison, ils avaient... et vraiment ils vivaient très correctement. Alors eux, c'était pareil, ils avaient leur tiroir à eux, et tout ça, et ils se débrouillaient mal. Après, quand ils étaient salariés ils se sont très bien débrouillés.*

*Le forgeron est mort également des suites... il a été prisonnier également mais 15 ans après ou comme ça, oui à peu près 15 ans après, en laissant même un enfant de 3 ans. Il était très adroit, alors dans ce domaine-là il avait hérité je pense un peu de mon grand-père, il était très adroit, il arrangeait aussi bien... il connaissait parfaitement les moteurs de voitures, il faisait n'importe quoi.*

*Justement il y a eu des tracteurs, le début des motofaucheuses et tout ça, alors vraiment il était capable. Lui, il n'avait pas de difficultés pour se reconvertir.*

*Pendant un temps il y a eu le jumelage, on faisait tout, la farine et puis le pain a commencé. Il a commencé à faire des pentes quantités, puis moi je l'ai connu vers les années 50, il avait fait à peu près 90 à 100 quintaux par mois... parce qu'on s'exprime souvent en quintaux, alors voyez pour vous donner une idée, la moyenne départementale de la boulangerie ici, c'est 65 quintaux comme ça, vous voyez, une boulangerie moyenne actuellement, 65 quintaux. C'est pour vous dire ; il faisait les livraisons... là le magasin n'existait pas, la maison était isolée, mais elle se trouvait à 2 kilomètres d'un bourg, à 2 kilomètres et demi d'un autre bourg et à 3 ou 4 kilomètres d'un autre bourg, alors il se trouvait quand même au centre... Il faisait les tournées à cheval. D'ailleurs, moi j'ai pas vu encore tout ça.*

*Après, de nouveau il y a eu une autre évolution, la campagne a commencé à se vider, vers... j'avais 18 ans par là, je voyais que ça commençait à se vider. Moi à mon tour, j'ai pensé qu'il ne fallait plus rester à la campagne. Si je me mariais il fallait que je parte m'installer en ville ; c'est ce qu'on a fait ; je me suis marié, on a acheté ici une petite boulangerie qui était tenue par deux vieilles femmes, elles faisaient un très petit travail, 40 quintaux. C'était en 62 : c'était très vieux, délabré, ici c'était à ciel ouvert.*

*J'aurais bien continué mes études, mais mes parents m'ont mis au travail à 14 ans, en apprentissage, dans la maison parce que... parce qu'il avait deux ouvriers et après il y a eu la Sécurité Sociale et tout ça, qui se sont trouvées obligatoires, qui ont été instaurées. A ce moment-là il (mon père) ne pouvait plus se payer deux ouvriers, il en a laissé un et c'est moi qui me suis mis à la place.*

*Le pain on devait l'avoir cuit pour 8 heures ou 8 heures et demi parce que c'était tout en tournées, alors il fallait partir en tournées, vous savez. Alors, je commençais à 10 heures, à peu près de 10 heures ou 10 heures et demi (du soir) jusqu'à 8 heures et demi à peu près, et puis ça dépendait, quelquefois, il y avait des jours, le lundi, je me rappelle plus, il y avait deux fours ou j'allais en tournée, jusqu'à midi.*

*Le directeur (de l'école) était venu plus d'une fois, on était à 12 kilomètres. J'étais en 4ème à ce moment-là, j'étais pas brillant mais enfin...*

*C'était les maths surtout, je voulais faire ingénieur ou rien, je sais pas, j'allais à l'école, je n'avais aucune... ça allait, à l'école, c'est tout ; qu'est que vous voulez, mes parents, mon environnement était très pauvre...*

*Surtout les maths. Quand on était en 5ème... on était la 4ème et la 5ème dans la même classe parce que il n'y avait pas assez d'élèves, à ceux de 4ème ils avaient donné les exercices du brevet et c'est que j'avais eu aucun mal à les faire, j'avais été le seul de la classe à les faire, enfin en maths ça allait très bien.*

*Mon frère... j'étais le fils aîné... effectivement a commencé à se lever tôt pour travailler, à l'âge de 18 ans, quand moi je suis parti soldat ; jusque là il a fait toujours le bon second, se lever à quatre heures du matin, alors que moi à 14 ans et demi déjà j'ai commencé à me lever à 10 heures et demi du soir. Mon frère a fait boulanger oui. Il s'est installé par deux fois, et ça n'a pas trop bien marché, maintenant il est ouvrier-boulangier. Il a commencé à 14 ans et demi, 15 ans. Il n'avait pas trop d'aptitude pour l'école, mais il se levait beaucoup plus tard, il se levait qu'à 4 heures, jusqu'à ce que je parte au régiment, il ne s'est levé qu'à quatre heures.*

*Ça n'a pas marché (pour lui)... je sais pas. La boulangerie, d'une part il faut connaître le métier, après si vous êtes livré à vous-même, si vous êtes à votre compte, il faut être un peu gestionnaire aussi quand même. Alors le métier, il le connaissait assez bien, même bien, mais il était peut-être pas trop... et puis dans une boulangerie artisanale il faut être le couple, c'est très important l'appui, l'aide que vous avez, que vous apportez... c'est même peut-être primordial. Parce que je vois en faisant des comparaisons que les boulangeries où la femme a vraiment du cran, de la méthode, de l'organisation, même que le mari fait des écarts même des fois assez importants, eh ben, ça marche quand même, à peu près du moins. Tandis que quand c'est l'inverse c'est rare, rare qu'une boulangerie se tienne bien, même que le mari ait beaucoup de qualités, ou alors il faudrait vraiment l'affaire assez importante pour que la femme puisse rester à l'écart, mais dans une affaire surtout comme dans notre petit commerce vous avez la caisse, mais c'est une recette ça c'est pas un bénéfice, il y a tout ça à sortir de là, il faut pas se faire... Il faut pas se tromper. L'argent qui est à la caisse, n'est pas à nous, il nous le semble mais c'est une erreur. A la fin du mois il nous faut tout déduire qui reste qui est non pas... toute la caisse. C'est très souvent la grande erreur que commettent particulièrement les femmes. Elles s'en servent, du moment que c'est dans la caisse il semblerait...*

*C'est là le grand problème. Et mon frère, maintenant qu'ils sont salariés, ils s'en tirent mieux. Parce que ils ont un grand fils, ils savent : voilà, ça c'est à eux, ça on peut le dépenser. Il faut quand même penser qu'il y a tout le mois à passer avec, mais il est à vous. Tandis que ça trompe un tiroir-caisse, parce que ça n'en finit pas, dans un commerce vous êtes assailli de toutes parts. Ceci cela à payer, ça n'en finit pas.*

*Vers 18 ans, j'avais... c'est à partir de là que j'avais commencé à nourrir l'ambition... je voyais qu'il n'y avait pas d'avenir à la campagne, pour pouvoir continuer le métier. Après le service militaire, je me suis marié, j'avais 23 ans. On faisait deux ans et demi. Une fois mariés on a acheté ici. Là aussi il y avait une autre chose, il fallait qu'on emprunte pour acheter, alors je savais que plus tôt on empruntait plus tôt ce serait remboursé, si on réussissait à amorcer.*

*C'est très dur. Ma femme... ma femme elle pensait qu'on serait restés justement là-bas, au village. Elle était de là aussi, pas très loin, à 40 kilomètres, mais elle était placée à Paris à ce moment-là, elle était employée de maison à Paris. On s'est installés ici, on a emprunté ; remarquez que, après c'est elle qui m'a pas suivi, autrement 5 ou 6 ans après, quand on aurait... on s'était mis à peu près à jour ici, j'aurais bien aimé continuer, venir à Paris. D'une part elle ne voulait pas quitter le pays et puis elle avait peur. Quand même là elle a fait un grand effort quand même, elle était pas habituée du tout au commerce et tout ça, et là-bas elle avait peur d'être dépassée. A ce moment-là c'était sa plus grande hantise. Après depuis... parce qu'on nous avait proposé une affaire très intéressante, avenue de la Grand-Armée. C'était un boulanger qui est venu ici et qui connaissait ce boulanger, et ce boulanger lui avait dit : cherche-moi quelqu'un, un jeune... C'était quelqu'un qui n'avait plus besoin de travailler et qui ne cherchait pas... enfin ne cherchait pas, savait qu'il ne pouvait pratiquement pas trouver quelqu'un qui aurait l'argent pour lui payer l'affaire à ce prix-là, alors il faisait des conditions ; ce qu'il voulait c'était trouver des gens en qui il pouvait avoir confiance, parce qu'il savait que s'il mettait des gens capables, comme avait tourné l'affaire, il serait remboursé.*

*Parce qu'il savait que s'il arrivait à faire rien que le même chiffre il savait ce qu'il pouvait demander comme remboursement. Il était sûr que l'affaire était vendable. Maintenant, c'est comme les minotiers : c'est les valeurs humaines qu'ils cherchent, ils savent que le qars qui aura 10 millions, il va certainement pas venir les placer dans une boulangerie, c'est assez rare, parce que*

*c'est assez dur comme profession, alors ils cherchent... je connais un minotier, le représentant à plein de notes sur tous les ouvriers qu'il juge capables de s'installer un jour. Dès qu'il voit un fonds il va les contacter et il sait ; comme, il y a un gars que j'ai très bien connu, c'est une personne que j'ai connue comme ouvrier, d'ailleurs il était ouvrier ici quand nous on s'est installés. C'est un gars, un très bon ouvrier, le minotier n'a pas hésité, enfin lui il était en gérance encore, mais dans d'autres cas même ils avancent l'argent, s'ils veulent devenir propriétaires, s'ils voient que le gars a une valeur.*

*Ce n'est absolument pas indispensable, d'avoir un apport initial, si vous êtes parrainé par un meunier ; en principe c'est le meunier le plus intéressé, si vous vous êtes fait remarquer par un meunier, et Dieu merci, ils surveillent, ils font attention à... parce que de toute façon vous êtes resté ouvrier chez quelqu'un et là où vous étiez il y a eu un meunier qui est venu fournir et qui sait très bien, le personnel qu'il y a. Les meuniers ont répertorié à peu près tout le personnel... enfin, "valable", parce que ils sont intéressés pour les placer.*

*Le marchand de biens aide quand même quand quelqu'un s'installe, quand quelqu'un prend une brasserie, tout ça, mais à Paris aussi je sais que les meuniers aident, mais par contre ils ne vont pas si loin certainement, ils ne font pas la recherche... ici non plus tous ne le font pas, mais enfin il y en a plusieurs qui le font quand même et qui font un peu l'agence pour l'emploi tout ça, ça leur fait une entrée, et en même temps ils rendent service.*

*On est venu donc ici en 62. Au moment où j'étais intéressé pour acheter une boulangerie, on a su qu'il y en avait à vendre ici, et puis une autre à Bayonne, celle-ci nous a plu davantage, elle était moins cher aussi... J'étais déjà marié à ce moment-là, c'était indispensable, je ne pouvais pas m'installer avant que... C'était la condition principale pour se marier... euh pour s'installer.*

*C'est ma femme qui est venue dans mon village, elle était copine avec une fille de mon village, puis elles sont venues à la fête... Après, on ne s'est plus vus pendant 6 ans, et puis je ne sais pas, c'est le destin.*

*Au début, moi je faisais le fournil, et puis avec la sonnette j'écoutais, j'entendais dans le magasin, et il y avait l'apprenti, que j'avais trouvé dans la campagne, qui était nourri-logé, qui vivait avec nous. Après on a commencé à prendre une petite commise, parce qu'on a eu un gosse, pour s'occuper, et de l'enfant et du magasin un peu. Et puis on fait les tournées aussi. Au début c'était ma femme, et moi-même une fois fini le travail j'en faisais également.*

*Maintenant on a deux femmes qui nous font les tournées et on a une femme... non, une jeune fille au magasin, je ne sais pas si elle y était quand vous êtes arrivés. Ma femme... on a des appareils dans les usines aussi, des sandwiches et des boissons, alors ma femme s'occupe de ça et puis après, elle retourne au magasin. Au fournil j'ai trois personnes, et puis j'y suis moi-même. Un boulanger, un pâtissier et l'autre c'est un apprenti.*

*Nos premières économies ça a été pour faire le magasin parce que de mes parents... bon, on était jeunes, et à voir le magasin qu'il y avait c'était pas très gai, mais il fallait bien commencer par un bout, et puis quand même ça faisait partie de l'appareil de vente. Alors en 64 on avait fait le magasin.*

*Oui, et puis après tout le temps, tout le temps on n'a pas arrêté. J'ai installé un assez grand four depuis l'été dernier, maintenant j'ai des boulangers de campagne, des boulangeries qui me*

*demandent de faire le pain. Eux par contre... le gars pour qui je fais le pain maintenant, pour un boulanger de campagne je fais le pain, il avait des problèmes cardiaques, en plus il a un petit restaurant, café-restaurant, il fait des aliments, marchand de vin, tout ça, alors il me fait fabriquer le pain, il vient le chercher... C'est encore une autre évolution.*

*Il s'occupe de la vente, il fait marcher mieux son restaurant. Lui, il fait beaucoup de tournées, alors dans la tournée il essaie de vendre le pain, des aliments, du vin, tout ça, pour profiter du même voyage. C'est comme ça, il fait les tournées en camionnette.*

*Des apprentis... on en trouve presque plus facilement maintenant, comme maintenant j'en ai eu trois qui sont venus s'offrir pour l'année qui vient. Il y a eu une période... bien que quand j'en ai eu besoin j'en ai toujours trouvé. Je pense qu'on n'est pas en retard question d'horaires, sur le plan social je pense que je suis plutôt en avance, alors ça fait que j'ai pas de problèmes.*

*Un apprenti, il faudrait même le faire lever, la législation du travail c'est 6 heures du matin, pas avant 6 heures du matin, c'est toléré 4 heures, parce que déjà à 6 heures on sait très bien que les pétrissages sont presque terminés, il ne verrait pas grand chose. C'est toléré à 4 heures par l'inspection du travail, moi je le fais lever la première année pas avant 4 heures, la deuxième année 3 heures et demi, 3 heures et quart. Et puis le salaire aussi évidemment il faut leur donner plus, bien que maintenant ils ont amélioré quand même. Il fut un temps où le salaire de l'apprenti, le salaire officiel, il y était minable, c'est-à-dire et n'y en avait pas, il y avait pas de salaire. Alors j'ai jamais donné ce salaire, parce que je pars du principe, moi j'aimerais bien gagner ma vie et je voudrais que ceux qui soient avec moi soient dans le même esprit ; ils travaillent comme on travaille, notre forme de société est comme ça, c'est au prorata de travail, et en plus notre profession en particulier c'est pas comme quelqu'un qui fait de l'immobilier, ou des assurances qui d'un seul coup peut avoir un cachet, qui en une journée peut gagner un million ou deux millions, chez nous c'est au prorata du travail, et puis c'est des produits taxés. J'essaie d'avoir cet esprit.*

*Moi j'en ai un là (un apprenti) maintenant, je comptais plus en prendre, et puis l'année dernière au mois d'octobre, une maman qui vient m'offrir son gosse, je demande où il était, et puis il était chez un autre collègue, il venait de faire sa première année avec un contrat pré-scolaire, vous savez, entre 14 ans et 15 ans, mais après il faut faire le contrat d'apprentissage, et il est réduit maintenant il n'est que de deux ans, étant donné que il y a déjà cette année qui peut être faite en contrat pré-scolaire. Le boulanger, là où il était, il voulait pas lui faire... je dis : bon, ça va me boulanger un peu, j'ai toujours deux mois à l'essai, alors on va toujours l'essayer, et puis ça va très bien, j'en suis content, ce qui est dommage c'est qu'il est d'un niveau très bas, autrement il a de la volonté, il est d'une famille nombreuse.*

*Je le fais venir dormir parce que... d'ailleurs il a accepté très facilement, parce qu'ils sont très nombreux, ils sont 8 ou 9 dans la maison. En boulangerie on a des horaires un peu chamboulés, alors il est évident que si vous voyez que... surtout si vous le faites lever tard, au début je ne le faisais lever qu'à 5 heures ou comme ça, alors ils sont pas assez fatigués pour aller se coucher l'après-midi et ils restent, après ils manquent de sommeil et puis en plus dans une maison où il y a tant d'enfants il est évident qu'il doit y avoir beaucoup de bruit, dans cet environnement il est quand même plus agité, et puis c'est un enfant quand même, c'est normal. Alors il vient, il se repose un coup.*

*J'aime pas me lever tard comme maintenant je commence... en ce moment on a des collègues en congé, tout ça, alors il y a un surcroît de travail et moi-même je commence une bonne demi-heure à trois quarts d'heure avant que tout le monde est arrivé.*

*J'apprends toujours à devenir un patron. Je sais davantage faire partager le travail et tout ça. Mais déjà je trouve que, un employé boulanger est handicapé par rapport à des gens qui travaillent à l'usine et dans la mesure de mes possibilités j'essaie d'atténuer le nombre d'heures.*

*Là, moi maintenant, exceptionnellement à onze heures et demi je commence ; le premier ouvrier arrive à minuit et quart, minuit et demi, et l'autre à une heure et quart. Et autrement en dehors des mois de juillet, août et septembre moi je commence à une heure, parce qu'il nous faut pas mal de pain à cause de ce boulanger qui... Et lui il lui faut tout d'un seul coup.*

*Il vient tous les jours, et il vient à 6 heures et demi, et pour quand il est chez lui, ça lui fait 7 heures et quart à peu près et il lui faut quand même le pain pour 7 heures et quart. Et je l'avais pas prévu ; autrement... avant quand j'ai commandé le four, j'avais pas prévu ça, et j'avais prévu pour commencer à 3 heures et demi, tranquille. Et alors, on a pris ça en plus.*

**Question :** Vous tournez à combien maintenant, de quintaux ?

*De quintaux, en moyenne, 140, 150. Actuellement dans les 200 mais la moyenne... comme le mois prochain ça va fermer alors ça fait baisser beaucoup la moyenne.*

*Pour ici, maintenant c'est à peu près... parce qu'après... on n'a qu'un fils, et il a de l'asthme, tout ça, alors de nouveau, vous savez, pour la succession, alors on ne va pas être constamment en train d'investir, maintenant je pense que le plus grand palier a été franchi. On approche des quarante ans, alors...*

*Maintenant c'est fini, oui, maintenant c'est fini. Il y a des périodes jusqu'à 32-35 ans je pensais que je serais parti très facilement. C'est dur de recommencer, il faut recommencer à connaître tout... comme contacts, tout ça. Il y a un âge pour faire ça, il faut une semi-inconscience, vous savez.*

*Après, quand l'âge avance, vous aimez avoir un peu plus de sécurité, un peu plus de confort aussi.*

*Dès la première année, malgré qu'on était endettés par-dessus la tête, on a toujours fermé (4 semaines par an) je pense que c'est nécessaire, c'est même indispensable je pense, parce que ça fait du bien un petit peu de contacter d'autres milieux, d'aller voir autre chose. Au début, j'en ai beaucoup visité, oui, de... je profitais de mes vacances pour aller visiter les fournils, sur la Côte (basque) ou comme ça. Maintenant un peu moins. C'est-à-dire avant j'avais pas eu la possibilité, parce que chez moi on ne prenait pas de vacances. Il n'y a que pour partir à l'armée que j'ai quitté, autrement tout le temps, tout le temps je me suis levé pour travailler. Mon père, partir en voyage, mon père... d'une part les moyens, c'était assez limité quand même, on vivait tranquilles à la campagne, mais enfin c'était des moyens assez limités quand même.*

*Et je pense qu'on aurait pas eu un sou d'économie de plus si on n'avait pas pris les congés, et puis on aurait été intoxiqués par notre vie infernale, parce que c'est un engrenage. Si vous ne vous en sortez pas, si vous ne faites rien pour en sortir, on travaillerait tous les jours. Il y en a beaucoup qui ferment le dimanche, mais évidemment c'est de la perte si vous voulez, mais, qu'est-ce qui est une perte, vous savez c'est difficile... en argent oui évidemment, mais vous savez, la santé...*

## **Mr et Mme ARRUDY**

Nous avons rencontré Mr. et Mme Arrudy dans la boulangerie de Larrios, un village béarnais. Larrios est au centre d'une petite plaine entourée de monts. Au sud commence la chaîne des Pyrénées, coupée en deux par la vallée d'un gave qui prend sa source sur les crêtes. C'est un pays d'élevage.

Le fournil est de plain-pied, il offre un espace bien éclairé. Au fond, il donne sur un jardin cultivé ; sur le côté, le garage où entre la camionnette de livraison. Car cette petite boulangerie dessert à elle seule plusieurs villages jalonnant la route qui s'enfonce dans les montagnes vers l'Espagne, ainsi que les hameaux et fermes isolées de la région.

Mr et Mme Arrudy sont tous deux originaires d'une vallée voisine. Ils ont entre trente-cinq et quarante ans. Lui est un ancien ouvrier, qui a pris ce fonds grâce à l'aide d'un minotier. Ils se sont mariés en même temps qu'ils s'installaient. Mme Arrudy précise même : "le minotier m'a demandé si je savais conduire, pour faire les tournées c'était nécessaire. J'ai passé mon permis à ce moment-là."

Pendant neuf ans, ils ont travaillé dur, très dur ; et si maintenant ils ont une fierté légitime devant leur réussite, ils préfèrent regarder l'avenir que se souvenir de leur passé :

*"Moi, je ne voudrais pas retourner mes neuf années en arrière", nous a confié la jeune femme."*

C'est en les rencontrant que notre enquête sur les artisans a véritablement commencé.

### **Mr Arrudy, né en 1936 - artisan boulanger.**

*Mon père était maçon... Il y a mon cousin, il était orphelin, et puis on l'a mis boulanger parce que sa mère... son père oui, son père était mort dans la guerre, des suites de guerre. De la guerre de 14. Il s'est fait boulanger, puis après il s'est marié à 25 ans, il s'est installé, et à ce moment-là, moi j'avais passé le certificat d'études, il fallait que j'apprenne un métier puisque je ne voulais pas aller à l'école, alors je suis parti chez lui, apprenti.*

*A l'époque j'avais 15 ans. On allait à l'école jusqu'à 15 ans, j'avais passé le certificat d'études à 14 ans, il fallait une année de plus. En ce temps-là, elles n'étaient pas respectées, les heures, je commençais à minuit jusqu'à onze heures-midi et puis je partais en tournée avec mon cousin jusqu'à deux heures de l'après-midi, tranquilles.*

*Je suis resté chez lui jusqu'au régiment, jusqu'à ce que je fasse la régiment ; je suis allé en Algérie pendant 36 mois... Et au retour, j'ai cherché une place à Pau... A Pau, je suis resté deux ans. Et puis après, j'en ai trouvé une à Oloron. C'était plus près.*

*A Pau, je faisais davantage d'heures, je faisais 12 heures par jour au moins, on commençait à minuit, jusqu'à midi, tous les jours. Enfin, on n'était pas encore entrés dans cette période de matériel, quoi, ça fait quand même, ça fait... j'avais 22 ans, ça fait 18 ans, on pesait à la main encore, on... pas pétrir non, mais on façonnait à la main aussi, on n'avait pas de... on perdait du temps, c'était du travail manuel, c'était pas des machines. Alors maintenant, un bloc de pâte, on en fait trente pains à la fois dans cette machine (il la montre), on pèse trente pains à la fois, qu'on divise. Là, c'est la façonneuse, on enfile là-dedans, ça sort automatiquement. C'est... le four, c'est pareil... on enfourne au tapis...*

**Question :** Vous vous êtes mariés en quelle année ?

**Mr Arrudy :** *Je me suis installé, euh je veux dire, **marié** en 1966.*

*Moi, j'ai toujours pensé que je m'installerais. Oui, ça n'a pas été un coup du hasard. J'avais pensé que je m'installerais. Et j'ai réussi parce qu'on a travaillé beaucoup premièrement. Et c'est un métier dur, il faut travailler, il faut être assidu, qu'on soit ouvrier ou qu'on soit patron il faut terriblement être assidu, contrairement à d'autres métiers, c'est pas pour une petite grippe ou parce qu'on tousse un peu ou parce que... qu'on peut arrêter, c'est normal. On sait à quoi on s'engage.*

*Au début, j'ai travaillé jusqu'à 19 heures par jour. D'ailleurs, j'y ai laissé le palpitant, c'est d'ailleurs pour ça qu'à la Noël je suis tombé : j'ai eu des battements de coeur, j'ai eu 23 de tension nerveuse. Alors là j'ai pris un porteur, je n'ai fait que le fournil. Alors, maintenant il y a du boulot mais en temps normal on fait 8 heures par jour, quoi, 8-9 heures et puis on fait les comptes.*

*En période estivale, si vous voulez, un bon ouvrier on arrive à le trouver encore, un bon ouvrier pour tout le temps, comme Jean-Louis là : c'est un bon ouvrier, on arrive à le trouver, on arrive à trouver un ouvrier ; mais pour trouver un ouvrier saisonnier on ne le trouve pas, on va trouver une cloche, on va trouver des... alors tout le monde a souffert de ce truc-là, Jean-Louis avec l'ouvrier et ça n'allait pas, moi je restais au fournil tant que je pouvais, je partais en tournée, il perdait du temps, il finissait pas, il se fatiguait, moi d'un autre côté je me fatiguais, ma femme se fatiguait, tout le monde en prenait, finalement. Tandis que là, ça va. Enfin quand on débute, on ne peut pas se permettre de ces fantaisies, de se prendre des porteurs, il faut travailler beaucoup plus, sans ça, sans ça on ne fait pas la différence.*

*Pour s'installer il faut déjà de l'argent. Ma femme avait mis un peu de côté, moi aussi. Comme dans tous les métiers, vous savez, vous faites... on ne peut pas marchander le prix des choses, de la camelote, de la farine et tout ça. Si vous ne payez pas régulièrement, on ne vous sert pas comme il faut.*

*Si ça ne va pas... là j'ai une farine qui a un bon rendement, mais pendant un mois : un mauvais rendement ; j'a téléphoné au minotier "je ne veux pas passer l'été avec des farines qui ont un mauvais rendement". Là on peut le faire quand on paie.*

*Si on ne paie pas, le minotier : "Les clients qui ne me paient pas, je ne les sers pas aussi bien que ceux qui me paient", de toute façon, c'est normal. S'il y a du pain rassis, ils vont le prendre. Il y a des minotiers qui vous aident, ils vous mettent des fois en gérance... Si vous n'avez pas d'argent, moi j'en n'avais pas tellement, mais enfin il faut faire comme je vous ai dit, vous travaillez 19 heures par jour, ou 20 heures, vous en gagnez. Il faut avoir la santé pour le faire, et avoir envie de le faire aussi, parce que... là maintenant autant l'ouvrier que moi, on sort du fournil, on boit l'apéritif, on*

*passé à table, on se lève de table, on s'en va au lit. Et on se relèvera pour revenir au fournil. Le mercredi où c'est un peu plus calme ; par ailleurs, je suis parti livrer les sacs. C'est un métier où il faut être terriblement sérieux... Après je dis pas qu'on gagne pas. J'ai connu ici deux boulangers qui ont fait faillite. Ils ne travaillaient pas.*

*C'est comme savoir si ça vaut le coup de le faire, il faut savoir ce qu'on gagne. Quand le porteur s'amène avec la sacoche, "alors tiens, on va au restaurant". Faut pas s'en faire une habitude.*

*Jean-Louis a joué au rugby dans un petit club, il a travaillé pendant 15 jours avec la clavicule fêlée et deux côtes... Alors tous les matins je le bandais, je le massais. Le docteur lui avait donné 15 jours de repos...*

*Au début, je commençais vers 11 heures, le samedi je doublais, je commençais à 7 heures le soir, et je me couchais pas du tout jusqu'au samedi soir, je passais des 30 heures sans me coucher. L'été, je vous dis, j'étais en train de prendre un café au lait dans le fournil, je m'endormais, le bol tombait... non, j'étais arrivé à un point où... on n'avait pas assez de matériel, alors ce qui fait que... Il fallait enfourner à la pelle ! Oui, le four n'était pas le même non plus. C'était un four, on mettait 100 pains dedans, il fallait l'enfourner à la pelle, le sortir à la pelle, avant d'enfourner il fallait chauffer 10 minutes ou un quart d'heure, avec un chauffeur au mazout à l'intérieur, ça prenait du temps. On perdait... Je travaillais moins aussi parce qu'il y avait un autre boulanger qui a fait de mauvaises affaires et qui est parti.*

*L'été il m'arrivait de ne pas me coucher de trois ou quatre jours l'été. Trois jours, je me rappelle, du vendredi au dimanche après-midi je ne me couchais pas. J'arrive de la tournée, il manque du pain, je me remettais du travail...*

*J'avais mon appétit, j'avais la santé ; du café ; je buvais du café, mais enfin pas excessivement.*

*Car l'été, ça. Pendant les deux mois d'été on ne ferme pas, on travaille tous les jours. Hier soir on a commencé à 11 heures, et on va finir à midi aujourd'hui... hier on en a fait un peu moins, demain on en fera un peu moins, samedi on va en faire autant, dimanche aussi, ça dépend des jours. Une moyenne entre 11 et 13 heures par jour, période estivale, avec ce matériel, sans perdre de temps, parce que... l'on était mieux organisé, on ferait 10 heures, pas plus... C'est pas un métier où on fait huit heures, on plie la valise et on s'en va. Il faut faire le travail qui y est ; peut-être un jour on fera 7 heures, mais enfin rarement quand même, on fera toujours plutôt plus de 8 heures que moins, c'est certain. Il y a beaucoup de gens qui abandonnent, plus personne ne veut le faire maintenant...*

*On en trouve aujourd'hui mais pas des ouvriers saisonniers comme avant, avant vous trouviez des gens qui allaient faire la saison pour gagner quelques sous. Tandis que maintenant, les gens... tout ce qui se présente ça vaut rien, ça commence à regarder les montagnes et à dire : "qu'est-ce qu'on va être bien, j'adore la montagne, j'adore ceci", mais tout sauf le travail ; alors ce qui fait que...*

*On leur demande pas tellement le CAP, on leur demande qu'ils aient envie de travailler.*

*De ce temps-là on était payés aux pièces, de mon temps... D'après les pièces qu'on faisait ou au mois ; et maintenant ils paient à l'heure, les saisonniers aussi sont payés à l'heure.*

*Moi je les paie au mois, ce n'est pas... Vous savez on a... je vois d'après le travail que j'ai fait, je le paie à ce travail-là.*

*J'avais su qu'il y avait un fonds... c'est-à-dire c'est un fonds qui était à A. que je devais prendre, un patelin à côté, puis après celui-ci aussi était à vendre alors, le minotier a fermé celui d'A. et on avait groupé les deux.*

*S'il y avait pas eu le minotier, je m'installais dans un coin de campagne. Moi je voulais... c'est pas que j'étais mal ouvrier, loin de là mais enfin j'avais toujours eu l'idée de me marier... de de... de m'installer quoi. Après je me suis marié, ma femme n'avait pas de situation non plus, elle servait dans un café puis elle avait travaillé à l'usine, le commerce, elle s'est dégourdie – sans vouloir lui lancer des fleurs, mais enfin il faut quand même... le matin c'est 5 heures, 5 heures et demi, 6 heures au plus tard, et c'est 11 heures tous les soirs ! Elle s'occupe des papiers, tout ça en plus, alors ce qui fait que forcément, là-dedans je n'y rentre pas. Je fais la fabrication du pain ; la vente aussi avant, là je ne la fais plus.*

*Tout ce qui est biscuit, tout ça, ça la concerne. Moi, je fais la farine, mais je ne fais aucun compte, je ne m'occupe de rien.*

*Elle s'y est mise. Ça c'est un engrenage, moi je sais que dans les papiers je suis complètement perdu. Des fois je dis, bon je vais m'y mettre parce que... les impôts, elle ne comprend pas, je dis bon je vais m'y mettre, mais en fait je ne suis pas branché parce que quand même, il y a la sécurité sociale, il y a tant de papiers...*

*On a un comptable, on lui amène les papiers, enfin là j'étais au forfait puis là, je passe au réel, alors là je vais devoir prendre un comptable, pas à plein temps, mais un peu plus souvent quand même, trois ou quatre fois par mois, ou cinq, six, je ne sais pas, parce que tous les mois il faut que j'aie présenter ma comptabilité aux indirects, et aux directs.*

*Mais à partir d'un certain chiffre d'affaires, on passe au réel. Pour les boulangers, c'est 50 millions de chiffre d'affaires et là cette année je les ai dépassés.*

*Si ma fille veut prendre la suite mais avec les enfants, on ne sait jamais. Si elle veut continuer là, et puis si à 18 ans elle n'est plus décidée à faire la boulangère, je ne sais pas si moi aussi, je continuerai dans dix ans d'ici parce que vous savez c'est un esclavage quand même. A partir de 50 ans il faut quand même commencer à vouloir souffler, c'est pas un métier, comme je vous disais tout à l'heure, on ne peut pas... c'est un métier où on est trop tenus pour espérer mener au-dessus de 50 ans.*

## **Mme Arrudy**

*Je travaillais dans une usine et le dimanche j'étais serveuse dans un café... Et puis quand on s'est mariés, évidemment, on s'est installés ici, à ce moment-là. On s'est mariés au mois de février 1966.*

*Nous nous sommes mariés au mois de février, et on est venus ici le 28 avril. Après être restés deux mois chez mes beaux-parents à Ar. Mon mari a continué son travail à Oloron et ensuite nous sommes venus ici, on s'est installés ici. Et depuis ce temps-là on est ici.*

*Au début, ça a été assez difficile, ça a été assez difficile, évidemment on a beaucoup travaillé parce que nous n'avions pas beaucoup de personnel, et ça a été assez difficile.*

*On avait un ouvrier. On n'était que trois. Mon mari faisait le pain ; pendant que le pain cuisait, vite vite il prenait la voiture et allait faire une tournée. Il revenait pour enlever le pain du four avec l'ouvrier – parce que nous avons des ouvriers pas trop qualifiés au début – et ensuite il repartait refaire une autre tournée, il revenait. Enfin, on a eu beaucoup de mal au début, ça a été dur.*

*Mon mari faisait le pain et les tournées. Et moi je faisais également un peu de tournées le matin, et ensuite je... il fallait que je rentre très tôt pour ouvrir le magasin. Nous étions à ce moment-là deux boulangers ici, et depuis ça fait 4 ans au mois de mars que l'autre boulanger a fermé, et que nous sommes seuls. Ils ont fait faillite.*

*Ça tient à tellement peu de choses que, il faut être sérieux, il faut faire attention. Premièrement ils avaient entrepris des tournées ils allaient faire des tournées jusqu'à Oloron, c'est pas rentable ; c'est pas rentable. En plus, pour essayer d'accrocher les clients ils vendaient du pain au rabais, c'est pas rentable. Ils allaient jusqu'à Oloron, je pense pas qu'ils travaillaient assez par ici, il avait tenté, et puis...*

*Ils étaient tous les deux, ils avaient trois enfants il me semble. Ce n'était pas des gens d'ici.*

*Ils avaient acheté le fonds. Tout d'abord, voyons, comment c'était ? C'était les B. qui étaient ici, des boulangers qui étaient originaires de Larrios même, qui avaient tenu cette boulangerie-là très longtemps, des gens qui avaient beaucoup, beaucoup travaillé ; et à leur retraite ils avaient vendu leur boulangerie à un jeune couple avec deux enfants, qui était resté trois ou quatre ans. Et puis je ne sais pas s'ils se plaisaient pas, ou s'ils faisaient pas tellement des affaires : eux, avaient vendu à ces derniers qui ont fait faillite. Alors vous voyez il y a eu trois... deux changements après les gens qui étaient originaires d'ici, depuis notre arrivée. Personne n'a repris.*

*Ici évidemment nous avons un très vieux fournil, tout a été transformé, on a tout démolé, il y a quatre ans, à la fermeture de cette boulangerie parce que, on n'aurait pas été capables de fournir le travail qu'il fallait faire. Nous avons un vieux four où il fallait enfourner à la pelle. Tandis que maintenant on a un grand four... à tapis, où on met je crois 20 pains, il enfourne 20 pains à la fois, c'est un four qui est très grand. Il y a aussi un grand pétrin, tout ce qu'il faut pour travailler facilement. C'est nous qui avons demandé les transformations parce qu'on ne pouvait plus faire le travail, ou alors il fallait refuser le travail, et il pouvait venir des concurrents de l'extérieur. Nous avons un vieux four qui était pas presque prêt à tomber, mais enfin mauvais état. Évidemment, il a fallu se précipiter quand la fermeture de l'autre boulangerie s'est faite -au mois de mars, je crois – ; et le 28 juin tout le bâtiment était installé pour reprendre. Pendant les travaux, on est restés deux mois en location à l'autre boulangerie. Quand ils ont quitté on a fait toutes les transformations, on a tout démolé ici, et pendant ce temps-là, on faisait le pain là-bas. On portait le pain depuis là-bas.*

*C'est le propriétaire d'ici qui s'est arrangé... Parce qu'ils avaient mis le four, mais il n'était pas payé ce four, vous comprenez, ils avaient je ne sais pas, une maison de crédit. Alors c'est le minotier qui s'est arrangé avec cette maison de crédit pour la location, je pense.*

*Le four a été repris. Il y avait du matériel neuf qu'on devait racheter, on a racheté un peu de matériel. Les gens qui ont fermé ici, c'est-à-dire, le monsieur était très très fatigué, il avait été opéré du cœur, enfin, alors ils sont partis à Pau, ils ont acheté...*

*Ils ont laissé la boulangerie, la dame tient une teinturerie maintenant. Ensuite, il y avait avec eux également un frère et une sœur qui n'étaient pas mariés mais qui travaillaient aussi tous ensemble, mais la dame aidait à faire le pain, ils n'avaient pas d'ouvrier. Vous voyez, c'est elle qui aidait à faire le pain, alors elle était très fatiguée.*

*La sœur célibataire, elle aidait également, mais surtout la dame aidait son mari et ensuite elle faisait les tournées. Alors je ne sais pas exactement, elle se levait peut-être à 3 heures du matin, parce que évidemment ils avaient une vieille installation. Ils n'avaient même pas l'installation que nous avons eue, ils chauffaient au bois, alors le pain était tout sale, la sole, vous savez, il fallait frotter les pains un par un alors vous vous rendez compte d'un travail qu'ils avaient. Nous, quand nous sommes arrivés on a installé un appareil à mazout. Eux chauffaient au bois.*

*Ils faisaient très très peu de choses, ils avaient un magasin où ils avaient très très peu de choses, et petit à petit on s'est agrandi.*

*Le minotier qui nous a installés ici avait une boulangerie à A. et comme ce n'était pas tellement rentable, c'était des personnes âgées qui tenaient ça, il a décidé de fermer la boulangerie à A. et il avait appris qu'ici le propriétaire voulait vendre, alors il a acheté ici, et comme nous étions décidés à prendre quelque chose en gérance, enfin à s'installer, on s'est mis en rapport avec lui et voilà. Nous sommes venus pendant, je ne sais pas, on est restés avec les propriétaires huit jours, une huitaine de jours... Pour se mettre un peu dans le bain avec eux.*

*Nous sommes gérants, nous sommes gérants ici, on n'est pas propriétaires. C'est le propriétaire qui a fait faire le bâtiment et le four, après le reste du matériel est à nous. C'est un industriel de Mauléon. C'est un minotier. C'est lui qui nous livre tout, la farine, tout. Nous payons un loyer, disons, il y a le loyer d'habitation, et le loyer commercial. Mais nous sommes tenus quand même d'acheter tous les produits que le minotier possède chez lui : les blés, tout ça, tous les produits qu'il a chez lui, nous sommes quand même tenue de les acheter. Pour les confiseries, tout ça, c'est à moi d'acheter à qui je veux.*

*...on a travaillé comme des dingues, on peut pas dire. J'étais obligée de me lever tôt, et puis je courais sans arrêt, sans arrêt. C'était même énervant parce que j'arrivais de ma tournée, j'avais les clients devant la porte, j'avait tout mon repas à faire et puis vous savez, dans un ménage il y a à faire. Ce qu'il y a, la petite, pendant les vacances, ma belle-mère la prenait. Quand elle était petite, elle a été élevée par ma belle-mère ; chez moi aussi, par mes parents.*

*Aux tournées, ben non, je la faisais au lit toute seule. Et que de fois je lui donnais le biberon, et je descendais servir un client, je remontais, je laissais toute seule sur le lit. J'avais simplement une femme de ménage qui venait dans la semaine une ou deux heures le matin, c'est tout.*

*Maintenant ça va mieux, on est déjà plus nombreux, c'est plus organisé mais au début c'était assez difficile.*

*Puis Marianne est venue en supplément l'été. Un garçon qui venait aussi en supplément parce que nous avons toutes les colonies de vacances en plus. Tandis que quand nous étions les deux boulangers les colonies étaient partagées. On avait simplement deux colonies, tandis que là maintenant on a toutes les colonies, alors les colonies.... ça double le travail par rapport à l'hiver, en ce moment.*

*On fait les tournées depuis 7 heures moins le quart à peu près jusqu' à 11 heures, midi, et puis des fois l'après-midi aussi, on a des tournées supplémentaires l'après-midi.*

*Nous avons des dépôts et ensuite on livre individuellement le pain aussi. Les gens qui ne peuvent pas... moi c'est surtout les dépôts, parce que nous avons également un porteur, lui va faire les livraisons individuelles. Le matin, je fais les dépôts, alors les clients qui n'ont pas le temps d'attendre le midi que le porteur passe, ils vont au dépôt en attendant. Il y a des gens qui se servent par habitude au dépôt, ça dépend.*

*Le porteur a ses clients mais enfin c'est difficile à prévoir parce que le client peut aussi bien prendre un pain, demain deux, c'est assez difficile à prévoir. Ce n'est jamais pareil. Il voit les gens, ça dépend, ça dépend des endroits. C'est pas régulier. Il y a des clients qui paient au comptant, il y a des clients au carnet, il y a des clients qui vous font marquer aujourd'hui, qui paient le lendemain, c'est assez varié. Il y en a qui paient au bout d'un mois, d'autres deux mois.*

*Les colonies en principe, c'est en fin de séjour. Il y a plusieurs séjours pendant la saison et à chaque changement de contingent en principe on est payé. Ça fait beaucoup de travail parce que nous avons des colonies de vacances qui prennent jusqu'à 80-90 pains, des pains de 500 grammes. Nous avons des carnets en quantité. Il faut pas oublier seulement de marques et ne pas faire des erreurs.*

*C'est moi qui fais les comptes, à ma façon. Mais enfin, heureusement, une tante qui est dans la comptabilité a pu nous aider en fin d'année pour les déclarations de fin d'année. Les comptes, autrement, c'est moi qui les fais.*

*Evidemment, l'hiver il n'y a pas de colonie de vacances, il y a simplement l'aérium, les foyers, mais c'est tout ce qu'il y a, la cantine scolaire, évidemment.*

*Fin mars, on a 72 gros pains, 645 "700", et 180 baguettes. Mais déjà en mars, la saison est un peu avancée, c'est pas le plein hiver. Décembre, janvier, c'est le plus creux, février aussi. Mars déjà les journées sont plus longues, on vend plus de pain, les gens travaillent dans les prés, les champs... Les mois les plus creux ce sont, décembre, janvier, février. Et encore décembre pas tellement parce qu'il y a les vacances de Noël et ça fait des gens en supplément, il y a des gens de passage, il y a des gens qui viennent pour les vacances de Noël. C'est janvier et février, quoi.*

*Voilà ce qui se passe. Aujourd'hui ils vont bien prendre une miche, mais demain aussi bien ils prendront un pain de 500, ils n'attendront pas, ça dépend, vous voyez, ce n'est pas régulier. Mettons aujourd'hui ils vont nous acheter trois pains, demain il va rester un demi pain, alors ils en prendront deux et une baguette, pour essayer de faire la différence. Et le lendemain, ça ne sera pas du tout bon, si bien qu'ils en prendront quatre, et puis pareil, vous savez c'est très varié. Et le temps aussi, s'il fait chaud on mange beaucoup moins, c'est très varié. Un jour il pleut, il fait froid, on mange beaucoup plus de pain.*

*En juillet, l'année dernière, 45 miches, 1126 "500" et 300 baguettes.*

*Je le pensais un peu, que ça serait dur, oui, enfin je sais très bien que la boulangerie c'est dur. Mais enfin j'étais habituée à travailler, ça ne m'a pas fait tellement changer. Ça me plaisait. C'est vivant, c'est très agréable. D'ailleurs, je crois que je n'aurais pas le magasin... mais des fois j'en ai marre, des fois vraiment c'est... c'est fatigant, surtout quand vous voulez... que tout le monde soit servi.*

*Ça fait neuf ans qu'on est là, on n'a pas encore pris un jour de vacances.*

*En ce moment on n'a pas de jour de fermeture. L'hiver le jour de fermeture c'est une demi-journée. Seulement à l'avenir il faudra essayer d'organiser autrement et de prendre des vacances...*

Question : Pourquoi vous ne fermez pas pendant l'hiver ?

*C'est pas possible, comment voulez-vous ? Ou alors il faudrait que, je sais pas, qu'on trouve des gens... Pour venir faire le pain. Et toute la responsabilité, vous avez la responsabilité quand même. Il n'y a pas de boulangerie, alors on ne peut pas même pas laisser les gens sans pain. Il y aurait un autre boulanger, bon, il y a toujours moyen de s'arranger.*

*Oh oui. Moi je voudrais pas retourner mes neuf années en arrière.*

## CHAPITRE IV : L'APPRENTISSAGE COMME PROCES DE PRODUCTION DE BOULANGERS.

La boulangerie artisanale se révèle être une voie d'ascension sociale pour les jeunes ouvriers ambitieux : ils ont pris la relève des fils de boulangers qui se détournent de plus en plus du métier. On comprend mieux dès lors pourquoi les artisans et même les jeunes ouvriers acceptent les horaires démentiels que semble impliquer la forme artisanale et qui font à la fois sa faiblesse et sa force.

L'ensemble ainsi formé est cependant fragile, car il repose de plus en plus sur l'existence d'une catégorie de jeunes hommes assez acharnés à passer du statut d'ouvrier à celui d'artisan-commerçant pour y consacrer toutes leurs forces et capables de mobiliser les jeunes femmes indispensables à la réalisation de leur projet de mobilité. Or, cette catégorie n'existe pas a priori : elle est **produite** par les rapports de production artisanaux eux-mêmes, à partir de la matière première humaine que sont les enfants de familles rurales pauvres. C'est ce processus de production que nous allons maintenant décrire.

Il y a encore une paysannerie en France, et dans les pays méditerranéens en général ; caractéristique qui distingue ces pays des pays anglo-saxons, et qui pourrait bien constituer la "raison" principale (ou mieux, la condition principale) de la résistance de la forme artisanale dans les pays méditerranéens. Encore faut-il examiner de plus près par quels processus concrets les enfants placés comme apprentis sont transformés en acharnés de l'installation. Que se passe-t-il donc au cours de **l'apprentissage** ?

Selon la règle actuellement en vigueur, il faut trois ans pour transformer un adolescent de 15 ans en jeune ouvrier. Trois années passées à travailler douze heures par jour, six "jours" (nuits) par semaine : est-ce bien nécessaire ? Autrefois le métier, plutôt plus complexe, s'apprenait en deux ans ; il est vrai que la réglementation ne s'en était pas encore occupée. Les apprentis n'existaient pas au regard des lois, puisque les lois sur le travail des enfants ne s'appliquaient pas aux entreprises artisanales, et que le droit du travail ne s'appliquait pas eux apprentis, mais seulement aux ouvriers. Si l'âge de début d'apprentissage est passé d'abord à 12 ans, puis à 14 ans, enfin à 16 ans et maintenant à 15, ce fut toujours par l'effet indirect d'une loi autre, celle qui définissait l'âge auquel la scolarité cessait d'être obligatoire<sup>38</sup>.

Il suffit de quelques mois à un adulte pour apprendre à faire du bon pain ; même si un adolescent met le double, on est encore loin des trois années actuelles, qui ne peuvent donc s'expliquer par des raisons "techniques". Il y a autre chose.

Ce qui saute aux yeux du premier enquêteur venu, c'est le régime d'exploitation forcée auquel est soumis chaque apprenti, surtout dans les régions rurales où s'en forme le plus grand nombre. On

---

<sup>38</sup> Sur cette question, et sur l'apprentissage en général, voir Isabelle BERTAUX WIAME, *L'apprentissage en boulangerie dans l'entre-deux guerres. Une enquête d'histoire orale*, 126 p. Rapport au C.O.R.D.E.S., 1978, vol. II.

peut le résumer en une formule simple : l'apprenti travaille constamment avec le patron, et quand on connaît les horaires des boulangers...<sup>39</sup>

Bien que la loi interdise de faire travailler un apprenti avant six heures du matin, c'est vers deux heures, à l'heure où le boulanger se lève, qu'il réveille l'apprenti logé sous son toit.

*Une bassine d'eau dans la figure pour me faire lever, des coups de pompe dans le derrière, et vas-y !*

Ce témoignage sur l'apprentissage à la fin des années 30 est encore valable aujourd'hui<sup>40</sup> :

*Au début c'était quatre heures du matin, après trois heures, et puis deux heures.* (apprenti en 1976, Boulogne Billancourt)

*A minuit tous les jours, jusqu'à midi. Au début c'était très dur ; on a vraiment envie de dormir.* (apprenti 1976, boulangerie rurale)

(un patron) : *Qu'est-ce que vous voulez, à six heures on a déjà presque fini ; si on ne le réveillait pas à deux heures il n'apprendrait jamais !*

On apprend d'abord les gestes simples : diviser la pâte en "patons" (les futurs pains), peser chaque paton et rajouter ou retrancher un peu de pâte (puisque le poids de chaque pain est normalisé, et parfois contrôlé par des inspecteurs). Bien sûr l'apprenti, qui a sommeil, a tendance à somnoler en accomplissant ces gestes répétitifs ; le voici par exemple qui entasse les patons les uns sur les autres sans s'en apercevoir. Une bonne bourrade le ramène à la réalité.

L'apprentissage se fait par "voir faire". Pas de discours : le maître (ou l'ouvrier) fait des gestes, l'apprenti observe et essaie d'en faire autant. C'est la méthode ancestrale.

*Un jour – j'étais en train de donner les coups de "ciseau" (lame de rasoir) sur le dessus des patrons, le patron me regarde, il me dit :*

*– Mais... tu es gaucher ?*

*– Mais non, pourquoi ?*

*– Ben alors, pourquoi tu tiens ton ciseau de la main gauche ?*

*– Ben, je fais comme vous !*

*– Oui mais moi, je suis gaucher !*

Il y a des opérations délicates (qui tendent à disparaître avec la mécanisation) : ainsi, mettre au four. Tant que l'apprenti ne les a pas apprises, c'est-à-dire pratiquées encore et encore, il ne peut quitter le maître pour aller chercher du travail ailleurs comme jeune ouvrier. Comme par hasard, beaucoup de

<sup>39</sup> Nous décrivons ici l'apprentissage tel qu'il se pratiquait jusqu'à il y a quelques années. La nouvelle réglementation en a transformé les conditions, dans les grandes villes surtout. Il est trop tôt pour juger des conséquences de cette réforme, qui tend à faire passer l'apprentissage sous le contrôle des écoles et ne peut qu'affaiblir à terme l'artisanat traditionnel. S'agissant de comprendre comment les boulangers actuels ont été produits, c'est bien entendu l'apprentissage traditionnel qu'il faut considérer.

<sup>40</sup> A ceci près qu'une loi récente (1974) oblige les artisans à ne faire travailler l'apprenti chez eux qu'une semaine sur deux, l'autre étant passée à l'école d'apprentissage.

patrons se réservent le monopole de cette opération. Autrefois, des apprentis profitaient de ce qu'ils étaient seuls au fournil, à mettre les bûches à sécher dans le four, pour s'exercer à enfourner en prenant le bois à la pelle (mais si le boulanger les y prenait, gare aux oreilles...

Quant à la partie la plus difficile du travail, la **conduite** – c'est-à-dire savoir organiser ses activités, lancer et surveiller plusieurs opérations en même temps, sans perdre une minute mais également sans se retrouver avec les croissants qui brûlent pendant que l'on travaille la pâte – l'apprenti n'est jamais en position de l'apprendre.

En réalité, le maître n'a pas pris un apprenti par souci pédagogique, mais pour bénéficier d'un manœuvre gratuit (nourri-logé... seulement). C'est pourquoi il lui affecte d'autorité les tâches de manœuvre : balayer, nettoyer les plaques, porter ceci ou cela, fendre le bois, etc...

De plus, lorsque la fabrication du pain est terminée, voici notre apprenti transformé en porteuse de pain (livraisons aux restaurants, etc...) et, l'après-midi, en garçon de courses : soit qu'il livre lui-même les pains dans les fermes environnantes à bicyclette ; soit qu'il accompagne le boulanger dans ses tournées. Au total, dix à quinze heures de travail quotidiennes. Et six heures de sommeil réparties en deux temps : 13 h–16 h et 21 h–minuit. Les témoignages abondent, et recourent tous celui de l'écrivain Bernard Clavel qui fut apprenti-pâtissier dans les années 30, en l'enrichissant d'un grand nombre d'anecdotes révélatrices.<sup>41</sup>

Ce qui autorise cette surexploitation parfaitement illégale, c'est l'autorité que le maître d'apprentissage retire... de la loi elle-même. Celle-ci ne considère-t-elle pas que le maître doit se comporter comme un père vis-à-vis de l'apprenti ? Voilà une heureuse formule – mais un père n'a-t-il pas vis-à-vis de ses enfants presque tous les droits ? En fait, l'apprenti a un statut d'enfant (ses parents continuent à toucher les allocations familiales) ; mais l'autorité parentale passe de son père à son maître d'apprentissage, chez qui il va habiter pendant trois ans. **Padre padrone** : aux rapports d'autorité patron/ouvrier, maître/apprenti, se superpose le rapport père/fils, qui se situe quant à lui au-dessus des lois.

• • •

Il y a donc surexploitation, et l'on pourrait s'en tenir là. Mais peut-être serait-ce manquer l'essentiel. En effet, en surexploitant l'apprenti, en le forçant à force d'engueulades, de bourrades et de bassines d'eau froide à s'incorporer le rythme forcené de la boulange, le maître en vient à transformer le corps même de l'apprenti.

---

<sup>41</sup> Bernard CLAVEL : *La maison des autres*. Robert Laffont. Collection "J'ai lu", 1962.

Le portrait que l'apprenti devenu écrivain trace de son patron est cruel. Il nous paraît unilatéral en ceci que tout est vu d'un point de vue particulier, celui de l'apprenti. Ceci dit, il recoupe les témoignages que nous avons recueillis auprès des apprentis (voir en fin de ce chapitre, quatre récits d'apprentis), ou ceux des adultes qui nous ont raconté leurs expériences d'apprentissage dans les années 20 ou 30 (voir les cinq récits d'apprentissages publiés dans le volume II). Mais précisément, cette unanimité à présenter les supports maître/apprenti comme des rapports de violence absurde tel ou tel maître particulier ; ce n'est pas une quelconque "méchanceté" personnelle qui les pousse à agir ainsi, mais la formidable pression des rapports socio-structurels (de concurrence, d'auto-exploitation) qui pèse sur eux et dont ils transfèrent une partie sur leur apprenti.

Ce n'est pas une transformation visible à l'œil nu. Et pourtant... Premièrement, le rythme circadien naturel du corps est diurne : dormir la nuit, s'activer durant la journée ; mais le corps d'un boulanger doit se transformer, s'habituer à travailler de nuit et dormir en deux fois, dont une de jour. Deuxièmement il existe un rythme naturel pour chaque travail (si l'on doit critiquer cette formule, ce n'est en tous cas pas du point de vue des Bureaux des méthodes, mais au contraire en exprimant le doute que le travail tel qu'il est défini aujourd'hui puisse être, quel que soit son rythme, assimilé à une activité naturelle) ; or le corps d'un boulanger doit travailler très vite, beaucoup plus vite que le rythme "naturel". Troisièmement, il doit aussi travailler très longtemps, savoir avaler la fatigue, trouver un second souffle, mobiliser par l'énergie nerveuse toutes les ressources d'énergie physique disponibles. Quatrièmement, ce corps doit apprendre récupérer vite, très vite : trois heures de sommeil dans l'après-midi et l'on part en tournée ; trois heures le soir, et l'on repart pour une autre nuit. Pour exercer le métier, il ne suffit pas de savoir faire le pain ; il faut surtout être capable de tenir ce rythme, comparable à celui d'un coureur de fond qui, nuit après nuit irait au bout de ses forces, tout au long de son parcours.

Sans que cela justifie l'apprentissage tel qu'il se pratique, il nous paraît permis d'y voir comme un **long entraînement** à ce que sera plus tard la vie d'un boulanger. De la pâte molle de l'apprenti débutant, pétrie par le travail, sortira un corps nouveau ; et lorsque se termine la longue nuit de l'apprentissage, le pain est cuit, l'apprenti aussi.

Si cette façon de voir est en quelque façon réaliste (ses conceptions en sont empruntées à la théorie de la production des êtres humains exposée ailleurs, cf. Daniel BERTAUX, *Destins personnels...* P.U.F., 1977, chapitres II et suivants), alors l'apprentissage est la clé de voûte de toute la branche. Pourraient-ils en effet supporter les énormes dépenses d'énergie que le métier suppose, ces boulangers, s'ils n'étaient passés par la dure école de l'apprentissage ? Et si celui-ci s'effectuait dans des écoles et non au fournil, comme le veut la nouvelle réglementation, ne faudrait-il pas transformer à terme les horaires, supprimer le travail de nuit, raccourcir la journée de travail, et la semaine, faute de quoi la nouvelle génération se détournerait d'un métier devenu subitement "impossible" ?

• • •

Les récits qui suivent montreront que nous n'avons rien exagéré. Nous arrêterons ici l'analyse de l'apprentissage, qui est poursuivie beaucoup plus longuement dans le volume II.

## **Pierrot, né en 1958 dans un village du Cher – Apprenti boulanger au village puis à Paris.**

Isabelle a interrogé Pierrot en juin 1976, à Paris. Il avait alors 18 ans, il terminait ses trois années d'apprentissage et songeait déjà à quitter la boulangerie pour un autre métier (en l'occurrence celui de serveur).

Petit mais costaud, le regard franc, l'accent du Cher dans la voix, Pierrot ne connaît pas ses parents naturels. Il fut placé très tôt, par l'Assistance Publique, dans une famille nourricière, dont le père est garde champêtre dans un petit village du centre de la France.

Du point de vue apprentissage, le cas de Pierrot est un cas limite : puisque son premier patron le fit travailler jusqu'à dix-neuf heures par jour, ce qui, compte tenu des repas et du transport, lui laissait... deux heures de sommeil par nuit ! Ceci pendant un an, et pour un salaire global de... zéro franc, zéro centime.

Cas extrême, donc (il fallait la très robuste constitution de Pierrot, et son entraînement au travail physique depuis le plus jeune âge, pour tenir le coup si longtemps) ; mais ce cas extrême illustre simplement une des composantes de la situation de **chaque** apprenti ou presque, à savoir la tendance du boulanger à faire travailler l'apprenti qui lui est confié au maximum absolu ; ce qui est possible si, ce qui est fréquent, le boulanger travaille lui-même au maximum absolu. Si le boulanger a les mains libres, s'il n'existe, en face de sa volonté de tirer le maximum de l'apprenti (et de payer ce maximum au minimum), aucune force qui s'y oppose : famille de l'apprenti, copains, syndicat local, inspecteur du travail (mentionné ici pour mémoire...) ; si l'apprenti est seul face au patron, la tendance du boulanger à exploiter jusqu'à épuisement se réalise dans les faits. C'est pourquoi, bien que cas limite, le cas de Pierrot est révélateur.

### Profil biographique reconstitué d'après l'entretien

Pierrot est né en 1958, et a été confié dans l'année par l'Assistance Publique à un couple de villageois. Le père était garde-champêtre. La mère ne travaillait pas (par la suite elle a travaillé dans un restaurant, puis a quitté son mari). Ils avaient déjà une fille, un fils (sourd de naissance, devenu ouvrier d'usine) ; ils avaient adopté un autre garçon (devenu également ouvrier d'usine), puis Pierrot.

Pierrot n'allait à l'école que de façon assez irrégulière.

Pierrot : *J'avais pas envie de travailler (à l'école). Ah non. Je travaillais avec mon cousin (plâtrier), avec un copain de mon cousin, dans les fermes, dans... partout ! Etant petit j'ai fait de la maçonnerie, j'ai fait de la peinture, j'ai fait de la ferme, j'ai conduit des tracteurs, j'ai servi de l'essence, j'ai à peu près tout fait là-bas.*

Isabelle : Oui, oui (rire) sauf d'aller à l'école quoi ?

*Oui, sauf d'aller à l'école.*

– Parce que tu devais manquer pas mal de fois non ?

*Ah ou, sûr, j'avais toujours une excuse. Soit j'étais malade, soit la mobylette était tombée en panne ou...*

– Et l'instituteur qu'est-ce qu'il disait ?

*Vous savez au début il a commencé à rouspéter, à dire à l'assistante puis après ils ont laissé tomber. Ils voyaient que je ne venais pas, ils ont laissé tomber.*

– Ils n'ont rien dit à tes parents ?

*Oh si, ils l'ont dit à mes parents ! Qu'est-ce que vous voulez qu'ils disent, mon père il savait: "il ne veut rien faire à l'école, il est aussi bien à travailler qu'à faire des conneries à l'école". Bon, et puis j'ai toujours travaillé.*

Il arrive ainsi à l'âge de 15 ans, en 1973. La scolarité obligatoire a été portée à 16 ans mais on peut effectuer la dernière année en préapprentissage. C'est bien sûr à cette orientation que pense le directeur de l'école. La boulangerie est l'un des métiers artisanaux qui acceptent les pré-apprentis. Et justement, Pierrot, qui a déjà tâté de bien des métiers, a essayé la boulangerie. En effet, un cousin de la famille nourricière est un jeune boulanger qui est monté s'installer à Paris, et qui avait fait venir le jeune neveu (Pierrot), alors âgé de 7 ans (!) pour qu'il tâte du métier :

*Je suis venu à Paris, chez mon cousin à l'âge de sept ans ; j'ai commencé à manier la pâte, alors j'ai dit "tiens, c'est un métier qui me plaît, et plus tard je le ferai". Ça m'est toujours resté en tête et puis j'ai commencé à faire le boulanger.*

Naissance d'une vocation ! Mais on peut faire l'hypothèse que cette "vocation" n'a pas été suscitée sans arrière-pensées. Ce n'est pas la première fois que nous tombons sur ce mécanisme : un boulanger nouvellement installé, qui "tire" au maximum sur ses forces physiques et sur son budget, qui refuse d'embaucher un ouvrier parce que cela coûte mais qui a besoin d'aide pour le travail au fournil, commence à s'intéresser de près à un jeune cousin, neveu, etc... qui va bientôt être libéré de ses obligations scolaires ... "Tu veux apprendre un métier ? Viens chez nous, tu seras nourri-logé, tu apprendras la boulange". Et l'apprenti se retrouve comme aide familial ; effectuant un travail très important, et cependant à peine rémunéré. Souvent on invite l'enfant qui a 12, 13 ans à venir passer une ou deux semaines, pendant les vacances, "pour voir" ; Pierrot, lui, avait 7 ans. Ca lui avait plu :

*Je suis venu les voir et je venais travailler dans le fournil comme ça manier la pâte, ça me plaisait – alors je dis "plus tard si ça se trouve, je ferai ce métier là" et puis du coup je l'ai fait.*

*Je les aidais. Je me levais à onze heures du matin. Je donnais un petit coup de main et puis... l'après-midi j'allais me promener.*

De cette expérience Pierrot avait gardé un bon souvenir ; aussi, lorsqu'il arrive à l'âge de quitter pour de bon l'école (qu'il ne fréquentait plus guère) le directeur de l'école lui trouve une place chez le boulanger d'un village voisin.

*C'était dans un petit village où il y avait 600 ou 700 habitants. Mais il travaillait bien : il faisait du bon pain et puis, il y avait tout l'entourage qui venait le dimanche chercher du pain et des gâteaux parce qu'il faisait vraiment de la bonne marchandise.*

*Il travaillait beaucoup. Le soir il faut quand même, le travail terminé, partir dans les campagnes faire les tournées en camion (...)*

*Une petite boulangerie, ils faisaient trente quintaux ; c'était le travail ancien, encore un vieux four qu'on allumait avec les mitraillettes à la main ; et puis on pétrissait à 15 minutes, on faisait le travail ancien, on le faisait à la main ; on tournait à la main, on n'avait pas de tourneuse ; au moins moi je trouvais que c'était un bon métier. Au contraire ça nous apprenait plus de choses : à peser à la main, à tourner à la main. Tandis que maintenant avec les machines, il suffit qu'un gars appuie sur un bouton et puis c'est terminé, on n'a même plus besoin d'être boulanger maintenant. Un manœuvre ça suffit.*

Pierrot avait le sentiment d'apprendre un métier, un vrai métier d'artisan. Il était content (au début), bien que, question d'heures :

*Je commençais tard le soir, le Dimanche soir à onze heures, et je finissais à sept heures le lendemain soir, le lundi soir.*

On a bien lu : voici une "journée" de travail qui, si elle s'achève à 19 h, a commencé non pas à 8 h du matin ou 6 h ou 4 h, mais ... la veille au soir à 23 h. Et cette journée se répète six fois par semaine... Cela paraît invraisemblable. Pourtant, avec le travail "à l'ancienne", il faut effectivement commencer vers onze heures – minuit pour que la pâte ait le temps de lever et que l'on dispose, à l'ouverture de la boutique, de deux ou trois fournées de pain frais.

Le travail du fournil proprement dit est terminé vers midi – une heure ; après le déjeuner et (parfois) une sieste rapide, le boulanger et son apprenti partent sur les routes pour faire des livraisons de ferme en ferme. Ceci les mène jusque vers six-sept heures du soir.

Tel a été l'horaire **normal** du boulanger de campagne jusqu'à ce que, au cours des années soixante, les machines et surtout le pétrissage rapide et l'utilisation massive de levure au lieu de levain permette de commencer le travail vers 2 à 4 heures du matin. Autant de gagné.

– Alors à ce moment-là, tu commençais à onze heures du soir ?

*Oui. Et j'arrêtais à midi. Je mangeais et après j'allais avec mon patron dans le camion pour faire les tournées, livrer les pains tout ça.*

*Oh, ça ne marche plus ! Surtout, toutes les semaines il fallait nettoyer la chambre à farine, fallait nettoyer les sacs à son, alors, c'est plus un travail ...*

– Qu'est-ce que ça signifie ça, nettoyer la chambre à farine ?

*Comme on avait des sacs à farine de 100 kgs en toile, alors toutes les semaines il fallait les secouer, puis nettoyer la farine pour en remettre d'autre. Tandis que maintenant on a des chambres à farine en vrac, on monte directement au tuyau et puis ça tombe directement.*

*Oh et puis les sacs à son ! C'étaient des sacs pour les cochons, tout ça ; alors à chaque fois qu'on livrait un client, il fallait reprendre l'autre, le secouer comme il faut, autrement le client rouspétait : "oui, votre apprenti ne m'a pas secoué mon sac, regardez-moi ça il m'a laissé ça tout dégueulasse, alors la prochaine fois il a intérêt de faire mieux ; autrement je ne vous en prendrai plus moi, j'irai chez un autre boulanger." Alors il fallait toujours satisfaire un client : alors non.*

Il lui arrivait aussi d'avoir à livrer le pain tout seul dans les fermes, tirant à bicyclette une remorque chargée à ras bords ; *"et dans les côtes ... pflouf !"*

On remarquera peut-être que les protestations de Pierrot visent non pas tant la surexploitation dans le processus de fabrication du pain lui-même que dans toutes les tâches **annexes**, qui n'apprennent rien ; comme de secouer les sacs de farine. D'autres apprentis ont fendu du bois chaque jour pendant leurs années d'"apprentissage" (par chance le patron de Pierrot avait un four à mazout) ; d'autres encore ont nettoyé régulièrement les plaques de croissants, lessivé la boutique, voire lavé la voiture du boulanger ou bêché son potager. Il entre dans la logique de la situation de faire effectuer précisément à l'apprenti les tâches de nettoyage, entretien, etc..., simples et répétitives, nécessaires à la reproduction des conditions de production, mais qui n'apprennent rien. Les apprentis, qui ne sont pas payés (ou à peine) parce qu'ils sont réputés apprendre un métier, ressentent toujours comme une brimade le fait d'avoir à effectuer ces tâches. On peut supposer qu'ils considèrent que, puisque ces tâches n'apprennent rien, celui qui les effectue devrait être payé comme travailleur.

Rappelons pour mémoire que **la convention collective de la boulangerie**, signée le 20 mai 1939 es toujours en vigueur (compte tenu des amendements) déclare :

*(Les apprentis) ne pourront être employés qu'à des travaux de panification ; il leur est notamment interdit de faire du portage de pain, de vider de la farine ou de nettoyer les bannetons. Ils ne devront pas être employés à la pâtisserie.*

Invariable depuis 1939, ce paragraphe de la Convention Collective, qui figure dans l'Annuaire du Syndicat patronal, est invariablement ignoré par les artisans boulangers ; ainsi d'ailleurs que presque chaque article du règlement édicté par la convention collective. Tous les apprentis reçoivent une formation poussée de... balayeur.

Les apprentis, qui ignorent, sauf cas très exceptionnel, le contenu et l'existence même de cette convention collective toujours en vigueur (une "vigueur" assez molle), font cependant très vite la distinction entre le travail de panification proprement dit et les autres tâches ; ils le font "d'instinct", c'est-à-dire que la situation vécue, la pratique, les amène rapidement à faire cette distinction d'eux-mêmes.

Unanimes à dénoncer l'obligation qui leur est faite d'avoir à effectuer ces tâches annexes, par contre presque tous acceptent de travailler très au-delà de la durée normale (et **légal**) du travail, pourvu que ce soit pour faire le pain. Pierrot ne fait pas exception ; lui, de plus, avait la "vocation".

*Remarquez qu'au début, je vous dirai que, quand j'ai commencé ce métier là, tellement que ça me plaisait je ne regardais pas les heures ! Du moment que j'avais du travail, ça ne me faisait rien.*

*Mais après j'ai commencé à dire, c'est quand même pénible, commencer à onze heures le soir ; surtout que j'avais 7 kilomètres en mobylette, alors le temps de revenir manger, à neuf heures j'étais*

*au lit et pour repartir pour onze heures, je ne dormais presque pas. Alors ça m'arrivait souvent de dormir sur des fournées, alors le patron il commençait déjà à rouspéter.*

*A la fin, j'ai dit non, j'arrête (...)*

– Oui, mais tu dis, "j'arrête", mais de toute façon tu étais obligé de continuer ton préapprentissage ?

*Ah ben oui ; un coup que j'ai eu fini mon préapprentissage, j'ai dit à mon père : de toute façon si je rentre apprenti dans une boulangerie, je ne commencerai jamais à deux heures du matin.*

On se demandera peut-être s'il faut ajouter foi aux déclarations de Pierrot ; ces horaires paraissent par trop extraordinaires. Au cours d'une première rencontre, il nous avait pourtant donné les mêmes horaires (de 23 h à 19 h), précisant seulement qu'en vertu du statut de pré-apprenti, il passait deux semaines ainsi chez le patron, puis deux semaines à l'école, et recommençait. On comprend mieux ainsi comment il parvenait à tenir le coup.

Il est possible que son patron ait eu deux apprentis, l'un venant pour une quinzaine et le second pour l'autre ; nous avons omis de le demander (mais nous avons rencontré ailleurs de tels cas). D'après Pierrot, ce boulanger avait 55 ans ; apprenti à 14 ans, puis ouvrier, il avait pris d'abord une gérance à Orléans, puis une autre dans le Val d'Oise, et était venu finalement s'installer dans ce village du Cher. Là, il n'avait jamais employé d'ouvrier, seulement des apprentis. C'est là le portrait typique de la petite boulangerie de campagne, trop petite pour permettre l'embauche d'un ouvrier, mais assez grande cependant pour offrir de quoi occuper un apprenti à la journée longue.

Notons enfin que, pour ce travail de forçat, Pierrot n'a jamais été payé, ce qui est carrément illégal.

– Et en préapprentissage, tu n'étais pas logé, nourri ?

*Ah non, non j'étais pas logé, nourri ; et puis j'ai travaillé un an pour rien je vous dis ! Sans être payé, sans rien.*

*Parce que l'école elle voulait pas, elle voulait pas qu'on reçoive d'argent ; autrement si on en recevait, on devait le donner à l'école, et à la fin de notre année de préapprentissage ils nous le rendaient. Mais comme le professeur l'avait dit au patron, alors lui s'est dit, "pour moi ça va, je vais avoir un gars à l'œil" et il ne donnait rien du tout. Et à la fin de l'année, je suis retourné pour lui demander quelque chose, mais il m'a dit "non je ne te paye pas". Bon alors j'ai dit ça va, au revoir messieurs dames, vous ne me reverrez pas ; surtout qu'ils voulaient me prendre en apprentissage, alors j'ai dit non ; non ce n'est pas la peine. Parce que normalement je pouvais faire mon apprentissage là-bas, mais quand j'ai vu tout ça, j'ai dit non, non ce n'est pas la peine, moi je m'en vais.*

Lié à son patron par un contrat de préapprentissage passé entre le boulanger et non pas son père nourricier, mais plutôt le directeur de l'école agissant en qualité de représentant de l'Assistance Publique, Pierrot **ne pouvait s'en aller**. Personne ne prenant sa défense (son père nourricier, au courant de la charge de travail, n'est pas intervenu), il lui a fallu tenir un an. Du moins l'école aurait-elle dû exiger le versement du présalaire prévu par la loi (et correspondant à... huit heures de travail quotidien, une semaine sur deux), et le lui reverser à la fin du préapprentissage. Il n'en a rien été.

C'est la raison pour laquelle, profondément écœuré, Pierrot a quitté son patron dès la fin du préapprentissage, et cherché en même temps, sa vocation passablement défraîchie, à quitter la boulangerie. De plus, raison supplémentaire, il avait de l'eczéma dû à la farine.

*Et j'ai continué quand même. Remarquez, c'est pas moi qui ai voulu non plus. Y'a l'Assistance qui a dit, tu as de la famille à Paris, tu vas monter à Paris, tu vas faire ce métier là et puis c'est tout. Moi j'ai dit d'accord. Autrement ce n'était pas ça que je voulais faire.*

– Qu'est-ce que tu voulais faire ?

*Je voulais être avec mon cousin, dans le Cher, comme plâtrier-peintre. Comme ils n'ont pas voulu, et puis après il y a eu des histoires, y'a ma mère qui est partie, à 55 ans, elle est partie se refaire une vie avec un gars de 32 ans alors ça a tout mis dans le bain, ils voulaient me retirer de chez moi ; alors comme je n'ai pas voulu, ils m'ont dit tu n'as qu'une chose à faire, soit aller à Paris, soit on t'emmène.*

– On t'emmène où ?

*Ben à l'Assistance quoi, retourner à l'assistance publique en attendant que j'ai mes 18 ans, que je sois majeur. Alors je dis non, j'aime mieux aller à Paris et puis c'est tout.*

Voici Pierrot qui monte à Paris, travailler comme apprenti chez son cousin, celui-là même qui lui avait montré le métier à l'âge de sept ans, et chez qui il était retourné plusieurs fois en juillet.

*Après mon préapprentissage, mon cousin est venu, il m'a demandé si je voulais signer un contrat d'apprentissage ; je lui ai dit d'accord. Bon ben tout au début tout allait très bien, j'ai signé mon contrat. Je commençais à deux heures le matin et je finissais à trois heures de l'après-midi. Alors après il fallait bien s'amuser. Alors je m'amusais ; à huit heures et demi on mangeait, alors ça me faisait coucher à neuf heures, neuf heures et demi, et le lendemain, pendant un an comme ça.*

Horaire de travail : de 2 heures du matin à 3 heures de l'après-midi (coupé par le repas de midi), soit 12 heures quotidiennes. Rappel de la législation pour mémoire :

*Article 18 : (...) les jeunes travailleurs et apprentis de moins de dix huit ans ne peuvent être employés à un travail effectif de plus de huit heures par jour et de quarante heures par semaine.*

*Article 19 : Aucune période de travail effectif ininterrompu ne pourra excéder une durée maximale de quatre heures et demie.*

*Article 26 : Le travail de nuit est interdit pour les jeunes travailleurs et apprentis âgés de moins de dix huit ans.*

*Article 27 : Par l'application de l'article 26 ci-dessus, tout travail entre 22 heures et 6 heures est considéré comme travail de nuit.*

*Article 28 : La durée minimale du repos de nuit des jeunes travailleurs visés à l'article 26 ne peut être inférieure à 12 heures consécutives.*

*(Ordonnance du 27 septembre 1967 prolongeant la législation antérieure en tenant compte de l'allongement de la scolarité)*

Pierrot (ou plutôt son employeur) se trouva donc en complète illégalité ; mais ni plus ni moins que la très grande majorité les apprentis boulangers de France.

Après son année de préapprentissage, Pierrot s'était pourtant juré de plus jamais travailler de nuit : "*A la fin j'ai dit non, j'arrête. Et paies après je suis venu là (à Paris) et puis ça recommencé, et puis je ne recommencerai jamais un travail de nuit*". Mais comment faire ? **L'usage**, dans la boulangerie, veut que l'apprenti se lève avec le patron, à deux heures du matin, quand le travail commence. Malgré sa résolution, Pierrot avait donc recommencé à travailler de nuit. Pourtant il était assez mûr, et en avait assez enduré, pour être capable de tenir tête à un patron. Cependant, il y avait cette menace de l'Assistance, de le reprendre ; et aussi le fait que ce nouveau patron était aussi un cousin.

*(Après la fin du préapprentissage) j'ai dit à mon père : de toute façon si je rente apprenti dans une boulangerie, je ne commencerai jamais à 2 heures du matin. Et puis le premier jour que je suis arrivé là, à deux heures du matin, j'étais dans le fournil à travailler.*

– Et tu as accepté parce que quoi ?

*Parce que c'était de la famille et ils m'avaient pris un peu en pitié mais maintenant c'est terminé, maintenant.*

– Ton contrat était signé aussi ?

*Ah oui mon contrat était signé.*

– Oui et sur ton contrat c'était évidemment pas marqué de commencer à deux heures du matin ?

*Ah non, c'était six heures.*

– Mais c'était, le salaire qu'ils te donnaient était supérieur à ce que normalement...

*Ah ben oui, c'était déclaré en moins sur les feuilles de paye, de reste ils me donnaient de la main à la main.*

Mais Pierrot voulait aussi vivre un peu, "s'amuser". Beaucoup d'apprentis boulangers font du sport, du vélo en province, et à Paris du judo, de la natation. Dans le Cher, Pierrot faisait du ping pong. A Paris il a essayé la boxe :

*J'ai fait de la boxe. J'ai arrêté (...) J'suis monté sur un ring. J'ai reçu des coups de poing dans la gueule. Ca m'a fait mal. J'préfère le ping pong.*

– Quand est-ce que tu trouvais le temps d'aller à la boxe ?

*Le soir. J'vais pas faire comme mon patron, travailler – manger – dormir.*

Pierrot ne dormait donc pas beaucoup. De plus, c'est à 1 heure du matin (et non à 2 heures) que son cousin, très vite, l'a réveillé. Et la journée de travail se "prolongeait" jusqu'à 17 heures, l'heure de la dernière fournée pour les clients qui achètent le pain en rentrant chez eux. Une semaine sur deux, Pierrot allait suivre des cours dans l'une des écoles d'apprentis de Paris. Cette semaine-là, il n'aurait pas dû travailler au fournil. Mais son cousin le réveillait quand même à 1 heure, et de 1 h à 6 h il avait le temps de faire trois fournées...

A ce rythme, Pierrot a tenu le coup un an. Et puis :

*Je ne suis pas tombé malade, non, mais j'étais fatigué. J'ai été voir un médecin et puis le médecin, il m'a dit, "il faut que tu arrêtes ça parce que autrement tu ne pourras pas continuer le métier parce que vraiment tu es à plat." J'ai donc dit à mon patron, excusez-moi mais je ne peux plus continuer jusqu'à deux heures du matin parce que mon médecin m'a dit que j'étais à plat, il faut que j'arrête. "Oui, c'est signe que tu ne veux plus travailler, bon ben dans ce cas là, on va baisser les horaires et puis on va baisser la paye !" Alors il a commencé à baisser les horaires, je commençais à six heures du matin et je finis à cinq heures du soir.*

*Alors au lieu de gagner 100 000 balles par mois, ben je ne me fais plus que 50 000 et comme je suis un fils de l'Assistance eh ben, il y en a la moitié qui va à l'Assistance, alors 25/25, c'est partagé.*

*Et puis maintenant, il y a des tas de problèmes, maintenant il en profite un peu de trop. Déjà je ne devais plus commencer à deux heures et puis j'ai laissé couler, le samedi, le samedi et le dimanche matin, je commence à deux heures du matin et je finis à deux heures de l'après-midi. Et puis à Noël, alors pour Noël ! L'année dernière, ma patronne a été accoucher, alors là je commençais à onze heures le soir jusqu'au lendemain pour faire les bûches et tout ça et puis garder la boutique, alors moi je faisais le pain, la pâtisserie, les bûches... alors j'ai dit non, il faut arrêter parce que je ne peux plus continuer quoi.*

*Alors maintenant c'est fini et puis comme la maintenant, j'ai de l'eczéma farineux alors j'ai été voir l'infirmière là, elle m'a dit : "tu ne pourras pas continuer le métier, tu vas être obligé d'abandonner."*

A 18 ans, Pierrot qui pourtant avait la vocation, est dégoûté du métier. Rester ouvrier, c'est trop dur. Devenir patron ?

*J'ai toujours dit que je ne m'installerais jamais parce que je ne pourrais pas commander un ouvrier. Je serais trop lâche envers lui. Ah non, jamais. J'n'ai jamais pensé m'installer. Toujours être ouvrier. D'une façon ou d'une autre, être patron ce n'est pas bien non plus : on est esclave.*

*Je vois, comme mon patron, le jour de son congé, il dort toute la journée, il ne sort même pas sa femme ni rien ; ce n'est pas la peine.*

*C'est pour ça qu'il veut arrêter le métier aussi ; il veut vendre la boutique et puis s'acheter un appartement, il veut se remettre ouvrier pâtissier.*

18 ans, c'est aussi l'âge de la majorité ; et la tutelle de l'Assistance prendra fin. Pierrot a son plan.

*Alors je vais jusqu'à mon C.A.P. Si j'ai mon C.A.P. ben de toute façon j'arrête quand même et puis je me mets dans la branche serveur, j'ai trouvé une place comme serveurs à Boulogne, un restaurant 4 étoiles luxe. Oui, parce que j'ai un copain, il y était commis de salle et puis là il va passer demi-*

*chef de rang ; ils recherchent un autre commis de salle alors il m'a dit "si ça t'intéresse tu peux venir", alors j'ai dit d'accord. J'ai été me présenter et puis c'est d'accord pour le mois d'août et de septembre.*

*C'est la pleine saison. Alors il y aura beaucoup de travail, mais ça c'est pas grave. On y est habitué.*

*C'est un autre métier, mais au moins on apprend des bonnes manières. C'est pas la même chose. On est toujours habillé correctement, on apprend à servir avec la fourchette, à l'anglaise, c'est deux fois mieux. Remarque qu'il y a les heures aussi, mais c'est un boulot qui est mieux que la boulangerie, parce que la boulangerie c'est bien mais c'est un métier où on ne gagne pas assez pour le nombre d'heures qu'on fait, et puis il n'y a pas assez de jours de congé. Juste un jour de congé par semaine, c'est pas assez.*

*Ils me prennent quinze jours à l'essai et puis si ça marche, ils me gardent.*

*Je commence à neuf heures le matin et à trois heures de l'après-midi j'arrête, à moins qu'il y ait des dîners, des lunchs et tout ça jusqu'à deux, trois heures du matin, mais les heures supplémentaires la nuit, c'est payé double. Y'a mon copain qui y travaille, il a 16 ans, il se fait 250 000 balles par mois et à 16 ans, il atteint ses 300, 350.*

*Si ça marche je reste. Autrement je continuerai dans le métier de la boulange ; mais je ne souhaite pas.*

(Entretien effectué en Juin 1976).

## **Deux frères, apprentis en pâtisserie :**

Jacques, né en 1951 à Saint-Chamond ; apprenti pâtissier, puis jeune ouvrier à Paris ; il a quitté le métier à 21 ans

Frank, né en 1953 à Saint-Chamond ; apprenti pâtissier, puis jeune ouvrier à Paris

(Entretien effectué par Jacqueline Dufrêne).

Les deux frères ont été interviewés ensemble en 1972 dans le foyer de jeunes travailleurs où ils habitaient à Paris. Ils avaient alors 21 ans et 19 ans.

Ils sont originaires des environs de Saint-Chamond, dans la Loire. Milieu rural ; le père était ouvrier d'usine, mais avait cessé de travailler régulièrement. La mère a dû assez vite élever les cinq garçons toute seule. Jacques s'est placé de lui-même comme apprenti pâtissier pour être nourri-logé. Frank a suivi la même voie deux années plus tard.

Jacques est monté à Paris à l'âge de 19 ans. Frank l'y a suivi au même âge. En plus de leur travail, les deux frères font autant de sport qu'ils le peuvent (judo, piscine).

Peu de temps après l'entretien, Jacques est parti au service militaire. Au retour il a abandonné le métier de pâtissier pour entrer dans une entreprise de nettoyage ; il y est vite devenu chef d'équipe. Puis nous avons perdu sa trace.

## **Jacques**

*Je suis né à Saint-Chamond dans la Loire, en 1951.*

*Mon père travaillait à l'usine. Nous avons une maison à la campagne ; on vivait à la campagne, dans un village à 20 km de Saint-Chamond.*

*On avait même des terres, un jardin, tout ça ; des arbres fruitiers, qui venaient du grand-père quoi : que mon père avait hérités.*

*Ma mère ne travaillait pas, elle s'occupait de la maison, du jardin.*

*On y a habité douze ans.*

*(Comme frères et sœurs) j'avais une sœur que je n'ai pas connue, elle est morte à l'âge de 8 ans, elle aurait 28 ans à l'heure actuelle. Un frère plus âgé que moi, né en 1947. Moi, en 51 ; Frank en 53 ; J.. en 55 ; et le dernier, en 61.*

*Je suis allé à l'école communale jusqu'à l'âge de 12 ans. Après mes parents se sont séparés parce que la vie n'était plus possible. Ma mère est revenue à Saint-Chamond pour travailler.*

*(Quand elle est partie) elle avait quatre fils à charge ; l'aîné lui, il avait 16 ans, il s'est débrouillé tout seul.*

*Nous, elle nous a mis en pension chez les Frères, moi, Frank et J.. Le petit frangin était placé dans une famille en nourrice. Ma mère travaillait chez un docteur (de Saint-Chamond), elle était nourrie, logée, ça lui permettait de nous payer notre pension et tout.*

*De toute façon il n'y avait pas d'autre issue possible : vu que ma mère quittait le foyer familial... mon père en somme il ne nous reconnaissait plus.*

– Pourquoi ta mère est partie ?

*Mon père il lui arrivait de rester quatre ou cinq mois en crise – même pas travailler. Donc il n'y avait pas de salaire qui arrivait à la maison.*

*Mon père il pensait pas du tout à notre avenir, mais ma mère elle y pensait : voilà pourquoi elle est partie.*

*(Donc) ma mère nous a mis en pension quand elle est partie ; quand elle est partie travailler.*

*A l'âge de 12 ans, je suis allé en pension ; jusqu'à l'âge de 14 ans ; ça m'a permis d'avoir un certificat d'études.*

*Je l'ai eu en somme en l'espace de deux ans parce que... jusqu'à l'âge de 12 ans, moi l'école ne m'intéressait pas. Je pensais plutôt à m'amuser à l'école, vu que les professeurs n'étaient pas sévères. Alors quand je suis allé en pension, là ça a changé. On m'a vraiment fait apprendre, ça m'a permis d'avoir mon certificat d'études.*

– Mais, alors quand vous reveniez de pension est-ce que tous le voyiez ?

*Oui. A la campagne dans la ferme de ma tante. La sœur de ma mère. On avait quand même un esprit de famille toujours. Pas du côté de chez mon père mais du côté de ma mère.*

– Et pendant les vacances ?

*J'avais toujours été placé dans une ferme dès l'âge de 8 ans. Chez de la famille, dans une autre ferme encore. Je gardais les vaches et puis alors après, quand je suis parti en pension à l'âge de 12 ans, là je me suis fait à la ferme. J'avais décidé de faire un métier : plâtrier-peintre. (Après le certificat) j'ai commencé pendant trois mois. Puis vu les conditions et tout je n'ai pas pu continuer.*

*Je m'étais fait une idée peut-être assez fausse du métier, dès l'âge de 7–8 ans quoi ; et puis quand j'ai, été dedans cette idée ne correspondait plus à...*

– Mais tu penses que c'est essentiellement parce que le métier ne te plaisait plus, ou bien parce que tu voyais qu'il fallait que tu ne sois plus à charge pour ta mère ?

*C'est un peu ça aussi. Je n'étais pas nourri, logé chez le plâtrier, et pratiquement pas payé parce qu'au stade de l'apprentissage... je n'avais pas signé de contrat d'ailleurs parce que... Il y a l'éloignement aussi puisque j'étais chez un patron à 80 km de chez moi alors je voulais être un peu... rentrer, être plus près de ma famille et tout. J'étais en Haute-Loire, dans un petit village (là où il y avait la pension)...*

*Voilà ce qui s'est passé : j'ai passé mon certificat au mois de juin, à la fin de l'année scolaire. Je suis rentré chez ce plâtrier. Mais comme la pension était fermée, il n'y avait plus d'élèves ; j'étais nourri à la pension (chez tes Frères) et j'étais logé là.*

*Alors il allait se poser un problème, c'est qu'à la rentrée, je ne pourrais plus faire bande à part vu que c'était un pensionnat et je ne pourrais pas. On m'avait permis de rester là deux ou trois mois mais après il fallait trouver une solution.*

*Alors il y a eu tout un concours de circonstances, vu le métier, vu l'éloignement. J'ai dit à ma mère : "ça ne marche plus !" c'est un peu moi qui l'ai décidée et qui l'ai forcée à me trouver une place.*

*J'ai dit : de toute façon pour s'en sortir il n'y a qu'un métier, c'est l'alimentation ou la cuisine ou la pâtisserie ; que je sois nourri-logé.*

– Tu n'as jamais envisagé d'aller à l'usine ?

*Non. L'usine ne m'a jamais attiré. Je ne sais pas pourquoi.*

– Ton père travaillait à l'usine, tu savais un peu ce que c'était de travailler à l'usine ?

*Justement, non, l'usine ne m'avait jamais rien dit.*

– Et tu ne sais pas, tu ne veux pas expliquer un peu pourquoi ? C'est les conditions de travail ou quoi ?

*Certainement. Et puis à la campagne, pour nous, l'usine c'était le... C'est un moyen de gagner sa vie, c'est sûr, mais... Comment m'expliquer ? On va à l'usine parce qu'on ne peut rien faire d'autre. Voilà ! On est un peu forcés dans l'usine, dans la région où je suis, tous les jeunes vont à l'usine parce qu'ils ne peuvent pas faire autre chose. Ou alors un métier artisanal, quoi.*

– Alors, toi, tu as choisi le métier artisanal ? Mais tu sais que dans la région où je suis (la Somme) c'est comme ça aussi ?

*Oui, je sais, à la campagne c'est toujours ça. Mais enfin on a moins d'écoles de formation, on est peut-être moins conseillés. Les jeunes ont chacun leur vie. La plupart sont agriculteurs, ils travaillaient avec leur père. Bon. Ils vont à l'usine pendant l'hiver. Enfin ils ont leur vie à eux, ils se débrouillent.*

– Alors, toi, tu as choisi de rentrer en apprentissage, et tu as écrit à ta mère de te trouver une place ?

*Oui. Elle a su par une connaissance que le patron où je suis rentré (après, à Saint-Chamond même) cherchait un apprenti. Elle m'a écrit, elle m'a demandé si le métier de pâtissier me plaisait, moi j'ai*

*dit : je vais toujours essayer. Et je suis rentré là dedans un peu les yeux bandés et au bout de deux mois j'ai bien compris que le métier ne me plairait jamais.*

*Parce que j'étais enfermé premièrement, et puis un tas de choses à côté.*

*Je ne sais pas, ça ne correspond pas du tout à mon caractère. Moi j'aime de l'action, j'aime bouger, la liberté oui et non, enfin un certain... Surtout à cause de ça je n'ai pas aimé le métier.*

– *Qu'est-ce que tu aimes bien, travailler à la ferme ?*

*Oui, voilà. Un travail manuel où j'aime bien me dépenser physiquement.*

*(Je suis donc revenu à Saint-Chamond et je suis rentré comme apprenti-pâtissier chez ce patron – à 14 ans – en septembre 1965). Au début c'était comme dans toutes les maisons : l'apprentissage, on commence par des bricoles quoi, ce qui n'encourage pas tellement le métier. Parce qu'au début, pendant les trois, quatre premiers mois, on ne touche pas vraiment du métier. En début d'apprentissage, je commençais à 5 heures le matin et je finissais vers les 16 heures. En période de fêtes on faisait un peu plus d'heures.*

*J'étais payé très peu. C'était surtout des étrennes, des trucs comme ça. (Dans les 50 F par mois) plus les livraisons, les pourboires que je pouvais me faire aux livraisons.*

*Alors et j'ai suivi des cours parce que je ne me suis pas buté. Je ne pouvais pas faire autrement. J'ai appris quand même le métier le plus consciencieusement possible vu que j'avais un bon patron d'apprentissage après tout.*

*Il y a des patrons qui ne s'occupent pas de leurs apprentis, c'est des larbins, c'est des boys. Tandis que là, non. Pendant six mois, bien sûr, on fait du travail... on fait la plonge, on fait des tas de trucs comme ça quoi. Mais alors après on fait vraiment le métier. On commence par les petites choses et puis ainsi de suite.*

*Je suis allé aux cours à Saint-Etienne. Pour avoir mon CAP. Une fois par semaine. On avait un service d'autocar, je payais moi-même l'autocar.*

*J'ai passé le CAP de confiseur-glacier-pâtissier : pour le passer il fallait savoir tout faire. Alors la première année je me suis mis dans le bain, dans l'ambiance. La deuxième année j'ai commencé à toucher un peu à la confiserie ; pour Noël, tout ça. Et puis la troisième année, je m'y suis mis. En fin d'apprentissage je savais tout faire ; tout ce qui se faisait dans la maison, j'avais passé partout. Mais j'ai jamais aimé ça.*

*(C'était pas une question d'être) allergique ni à la farine ni au sucre. Bien sûr il y a des pâtissiers qui attrapent une maladie des mains, qui ne peuvent pas travailler le sucre. Moi ça n'est pas pour ça. Non je n'aimais pas le métier, je n'aimais pas être enfermé. Travailler toujours devant un four ça ne me plaisait pas.*

*On était trois dans la chambre, deux ouvriers et moi. On était nourris-logés par le patron, question de ça, c'était bien.*

*On était bien copains. On sortait ensemble. Je commençais à sortir à l'époque. On allait au bal, on allait à la piscine. Après je suis devenu un peu indépendant, j'ai fait du judo.*

*Je finissais le dimanche vers les deux heures de l'après-midi et je reprenais le mardi. J'avais mon dimanche après-midi et mon lundi.*

*A l'époque je me suis acheté une petite mobylette quoi, vitesses. A mon cousin, je lui ai payé en un an et demi quoi, en lui versant cinq ou dix francs par semaine selon ce que j'avais. Et je me suis payé une mobylette comme ça.*

– Et tu allais souvent voir ta mère ?

*Oui je la voyais pratiquement tous les jours, je la voyais chez le docteur où elle travaillait. C'était une chose importante pour nous ; on avait été séparés pendant deux ans, on se voyait rarement ; c'était déjà une bonne chose.*

*Alors, après, pour avoir plus de liberté, elle a changé de travail, elle est rentrée dans l'hôpital. Et puis alors, on a cherché un appartement en H.L.M. J'ai arrangé tout ça quoi. Je me suis débrouillé. On a fait les démarches nécessaires. Dans la ville où je suis c'est pas ... C'est pas trop difficile. On a eu le H.L.M. au début de 68.*

– A l'hôpital qu'est-ce qu'elle faisait ?

*Femme de service.*

– Et elle préférait vivre comme ça ?

*Ben oui, elle avait plus de liberté.*

– Mais elle a repris tes frères alors ?

*Pas tout de suite ; quand ils ont eu fini leur scolarité. Bob est rentré en apprentissage deux ans après moi en somme.*

*Avant que je finisse mon apprentissage, il y a un ouvrier qui est parti et j'ai pris sa place. Donc j'étais presque ouvrier-pâtissier en étant encore sous contrat. On s'est arrangé avec le patron, comme je faisais le travail de l'ouvrier. En somme après deux ans et demi, même pas, j'étais payé de 45 à 50 000 francs par mois. Et en fin d'apprentissage, j'ai passé mon CAP ; alors là, j'avais un salaire plus élevé : 70 000 francs par mois à peu près, ça en 68.*

*Mon patron d'apprentissage a tenu à me garder pendant un an. Pour finir de me former. Il suivait bien ses employés, surtout ses apprentis, il les suivait bien. Quand on sortait de chez lui, on savait travailler en somme. Bien sûr, il en restait encore un peu, mais on apprend toute sa vie dans ce métier là. Lui, il aimait que ses apprentis restent. Premièrement, pour lui, c'était une bonne chose, on connaissait le métier et la maison.*

*Et puis pour nous c'était aussi... J'en ai eu l'expérience quand je suis parti de chez lui ; je suis allé en **saison** en Bretagne. Donc la pâtisserie changeait, ce n'est pas du tout pareil. Mais les bases sont*

*toujours les mêmes, et ça m'a servi d'avoir fait un an... Si j'étais sorti directement de mon apprentissage, ça n'aurait pas été pareil.*

*Ce qui se passe avec Frank en ce moment, c'est que... il vient de finir son apprentissage. Il est parti directement : il arrive à peine à se placer par ici (à Paris).*

– C'est très différent ?

*Les façons de travailler oui. Le métier, les recettes de base sont toujours les mêmes, mais il y a toujours quelque chose qui change, surtout par ici, où on ne fait pas de pâtisserie fine en somme. Dans la région lyonnaise, sans esprit de chauvinisme, on fait de la bonne pâtisserie. D'ailleurs tous les grands pâtisseries sortent de la région lyonnaise. Ça ne veut pas dire qu'en Bretagne il n'y a pas de bons pâtisseries ou en Normandie, ou dans le Nord, mais...*

– Alors tu es resté encore un an ? Et tu travaillais combien d'heures ?

*En période de fêtes, il fallait en mettre un coup ; il y avait beaucoup de travail. En période normale, on faisait 8 à 10 heures par jour. Pendant 5 jours et demi.*

– Ca fait quand même près de 60 heures par semaine.

*Oui, mais enfin... de toute façon, le métier c'est comme ça. A l'heure actuelle, c'est toujours pareil.*

*J'avais 70 000 francs, mais j'avais des avantages, j'étais nourri-logé, si on calcule avec les avantages que j'avais, je crois que c'était pas mal. Pour mon âge.*

*En province. Disons que c'était un salaire respectable. Parce que s'il avait fallu que je me trouve une chambre, que je me débrouille tout seul comme j'ai fait à Paris, bon disons que ça correspondait à un salaire de 120 000 francs.*

*Après mon CAP j'ai pensé continuer le métier, vu que j'avais une base. J'ai essayé de chercher à me plaire dans le métier. C'est-à-dire une place qui me plairait.*

• • •

*Je suis parti en saison : bon, j'ai vu ce que c'était que ces saisons. On en avait beaucoup parlé. C'est les horaires... On gagne de l'argent bien sûr.*

– Ah oui tu m'en as parlé. C'est là où tu m'as expliqué que tu t'étais mis à boire pour pouvoir tenir le coup ?

*Oui. Il y a un entraînement. On travaille en équipe. C'était à Quiberon. Alors là, on avait énormément de travail. C'est un fait. Et vu qu'on était dans une atmosphère de vacances, on était au bord de la mer, eh bien on ne pensait qu'à sortir le soir. On n'allait jamais se coucher.*

– Vous faisiez combien d'heures par jour ?

*Aux environs de... 18 heures par jour. On était payés en conséquence. A l'époque, je devais faire 150 000 francs par mois, nourri-logé. J'ai travaillé trois mois. Au mois de juin, on faisait 12 heures par jour. Les mois de juillet, et août, c'est les mois les plus forts. J'avais un salaire... fixé (d'avance) en somme, au mois de juin j'ai eu un salaire plus fort qu'au mois de juillet et au mois d'août. Puisqu'en juin je faisais moins d'heures et en août, plus. Moi personnellement, quand... j'avais la possibilité de dire à mon patron "ça va plus, je m'en vais", j'ai continué parce que je me trouvais bien.*

– Mais tu devais être drôlement crevé, non ?

*Oui. Mais un peu de ma faute, toujours pareil. Si j'avais réglé ma vie comme il faut, après mon travail...*

– Qui, mais quand on bosse 18 heures par jour, il ne te reste de toute façon que 6 heures et on ne peut pas que roupiller et 6 heures pour récupérer 18 heures, je trouve qu'il en manque encore !

*Oui bien sûr. C'est certain. Mais rien qu'avec ces six heures, j'aurais pu très bien me débrouiller. D'ailleurs, j'avais une vie dérégulée, je m'en suis aperçu après la saison. Mais on était tellement pris dans une ambiance que j'aurais pu rester en saison encore deux mois. Enfin, je faisais ça pour l'argent de toute façon.*

– Et qu'est-ce que tu en as fait de cet argent ?

*Ça m'a permis d'acheter certaines choses dont j'avais envie. Par exemple : un tourne-disque. J'ai pu donner de l'argent, m'acheter des vêtements, aider ma mère. Et puis après j'aurais pu prendre une saison ; une saison d'hivers alors j'ai dit : ça va être pareil, si je vais en saison, ça va être encore une vie complètement dérégulée. Alors j'ai dit : je reste dans le métier mais je reste à Paris.*

• • •

– C'est comme ça que tu as décidé de venir à Paris ?

*Oui. J'avais été conseillé en Bretagne par un copain qui avait été à Paris. Alors je suis venu à Paris. Là j'ai trouvé du travail très facilement. Je suis arrivé, je ne connaissais personne. Au début octobre, je suis arrivé en gare de Lyon à 7 h du matin ; à 3 heures de l'après-midi, j'avais une place, nourri-logé.*

*Ca m'a permis de passer mon permis. J'ai passé mon permis tout de suite en arrivant à Paris, parce que plus on attend là-dedans, plus ça devient difficile. J'ai eu la chance de l'avoir du premier coup. Alors après, j'ai changé de place.*

*J'ai acheté une voiture. Pas tout de suite mais j'ai eu une voiture à Paris. Je l'avais encore il y a trois mois. Pour pouvoir aller en vacances, tout ça. Pour avoir une facilité de transport. C'est ce qu'on recherche non ? Je l'ai achetée à un copain. Une Fiat 500. Une petite voiture parce que vu les frais et tout... Alors, disons que j'ai cédé. J'ai acheté une petite voiture d'occasion qui correspondait à mon standing de vie ! Je ne payais pas trop cher d'assurance. Je ne l'ai pas achetée très cher. Disons que je ne tenais pas à manger de l'argent. Ce que j'ai fait avec ma voiture cet été : j'ai fait 5 000 km. Je suis allé chez moi : j'habite déjà à 600 kms. Je suis allé sur la Côte d'Azur, J'ai*

*tourné pendant deux mois puisque j'ai pris deux mois de vacances. J'aurais pas eu le même plaisir sans la voiture. Et puis ça m'a appris à conduire vraiment. Là, maintenant, je l'ai revendue, parce que je m'attends à repartir au service militaire. Alors je prends les devants. Surtout qu'à Paris la voiture n'est pas tellement utile dans mon métier. Je m'en passe très bien.*

## **Frank**

*Moi, je suis donc né en 1953. J'ai été à l'école communale jusqu'à 8 ans, à Saint-R.*

*Comme après il y a eu la séparation entre mon père et ma mère je suis parti en pension avec mon frangin (à 10 ans).*

*J'étais en pension et puis pendant les vacances j'allais directement aider à la ferme, rester. Comme on n'avait pas de foyer en somme. Pendant les vacances on allait dans une ferme de paysans.*

– Pourquoi tu dis que vous n'aviez pas de foyer ? Ah ! Parce que ta mère travaillait ...

*C'est-à-dire qu'elle logeait chez le médecin où elle travaillait et on n'avait pas de foyer (...)*

*J'étais dans une ferme où je gardais les brebis. J'étais très bien. Puis bien sûr l'ambiance, toujours rester seul, ça ne me plaisait pas bien. C'était bien, c'était pas mal, il y avait de la vie de famille, de la bonne vie de famille, mais ... il n'y avait pas d'ambiance de jeunes.*

Jacques : *Il a changé de ferme je crois, surtout au point de vue ambiance familiale. Dans la seconde ferme il était dans une ambiance familiale qui correspondait même à ce qu'il cherchait.*

Frank : *Voilà. Puis cette ferme elle était à 6 km du pensionnat, ça faisait assez loin. L'hiver quand je partais j'y allais à pied ; j'étais assez chargé, j'avais une valise. Il y avait des hivers où il faisait très froid. C'était très dur des fois... J'y suis resté jusqu'à 12 ans et demi. Alors après j'ai changé de ferme. C'était mieux ; c'était à 1 km de la pension. La le gars il était mutilé, il lui manquait une jambe, il lui fallait un ouvrier.*

*Alors là j'y suis resté un an, un an et demi.*

– Un an et demi, tu veux dire à chaque vacance ?

*Oui, moi je compte une année scolaire, il y a des vacances, eh bien moi aux vacances au lieu d'aller chez moi je partais travailler dans cette ferme. Je restais toujours là haut. Je ne descendais pas parce que ça aurait fait trop de frais pour ma mère, comme elle avait un appartement, elle avait d'autres charges.*

*Alors je ne descendais pas. C'était en période de printemps ; les travaux commençaient, on allait casser du bois. On avait toujours du boulot, même l'hiver.*

*Jusqu'à 14 ans.*

*Et là j'ai passé mon certificat. Je l'ai eu. Je suis rentré en apprentissage en août 1967.*

• • •

(D'août 1967 à août 1971, Frank effectue donc son apprentissage de pâtissier à Saint-Chamond. Un accident marque cet apprentissage).

– Ah ! Je t'interromps mais tu ne m'as pas dit comment tu as eu ton accident à ton doigt ?

*Ça s'est passé en apprentissage. C'était... en 69. Le 28 octobre. Un mardi, donc. Je me rappelle très bien. J'ai pas eu de pot. C'était à midi. A midi moins le quart.*

*Alors voilà. C'était midi moins le quart ; on avait juste une commande de tartes. Moi je passais des ananas coupés en jus dans une machine. C'est très simple, c'est comme un presse-purée. C'est une vis sans fin qui va vers une grille et ça écrase les ananas et ça les passe en jus. Bon. Il ne me restait pas grand chose. Il restait ça du seau à passer (geste). J'avais mis la machine à la 3e vitesse. Alors quand ils retombaient, ils retombaient un peu partout. Il y avait deux barres dans ce presse-purée, deux barres de sécurité et il y en a un morceau qui est tombé sur la barre de sécurité. Et moi, j'ai voulu le pousser. Il est pas tombé, mais mon doigt est passé dedans !*

*Quand j'ai passé la main, la vis m'a attrapé et heureusement que le mélangeur était en 3e vitesse. Ça n'a pas fait le détail, ça l'a coupé net. Alors que si ça avait été en 2e, ça aurait tourné plus lentement. Ça aurait entraîné la main, ça aurait pu la casser ou... m'écraser la main.*

– (rire nerveux) et alors qu'est-ce qu'ils ont fait ?

*Ben j'ai dit : "Ah !". Ça a (inaudible), je me rappelle très bien. Les autres ils tombaient tous, verts de pomme. Il y en avait un qui commençait à s'affoler. L'autre il était pâle. Et l'apprenti, alors il est tombe dans les pommes. C'était la catastrophe. Le patron il n'était pas là. Il était parti. J'ai arrêté le mélangeur. Ça saignait. J'ai mis un chiffon propre pour arrêter un peu, parce que les autres, ils tombaient fous ! Alors il fallait arrêter le sang ! Et puis l'ouvrier, il m'a emmené à la pharmacie, il s'affolait vachement. Dans la pharmacie, on m'a... moi je... ça faisait mal. Sur le coup, ça ne m'a rien fait. Quand j'ai retiré ma main de la machine, toc, je me suis aperçu que le doigt il était resté dans la machine. J'ai pris un chiffon quoi, pour cacher. Le patron était monté se changer ; tout le temps qu'il se changeait, on avait été à la pharmacie, pour arrêter un peu le sang. Et on m'a envoyé tout de suite à l'hôpital. Le patron il était changé, en revenant il m'a monté à l'hôpital, directement. A 12 h 30 je passais sur le billard ; ils ont mis une heure et demie à peu près pour m'arranger la main. Et à 3 heures ils sont revenus me voir pour voir si ça allait. J'étais un peu dans les vaps. Je suis resté un jour et demi à l'hôpital. Une nuit.*

– Et après tu es allé en convalescence ?

*Oui j'avais 45 jours.*

– Et comment ça se fait que tu aies une pension aussi faible ? 800 francs par an...

*Alors là, ça s'est passé comme ça : comme j'étais en apprentissage, ils se sont basés sur le SMIG. A l'époque le SMIG, il faisait 680 francs. Et ils se sont basés là dessus parce que j'étais en apprentissage. Maintenant ça n'est plus pareil. Je devrais être basé sur...*

**Jacques :** – *Tu t'es mal débrouillé. Parce qu'un accident de travail se calcule sur le salaire réel ; pas sur le SMIG.*

**Frank :** – *Ben oui, mais sur mon salaire... Je gagnais moins que le SMIG.*

**Jacques :** – *Si tu te débrouilles on te l'a déjà dit, on te la fait revaloriser, ta pension.*

**Frank :** – *Je sais ! J'en ai écouté des gens, hein, mais personne n'est au courant ! Tout le monde me dit : "on peut ! On peut faire revaloriser" mais j'ai entendu un gars qui m'a dit : "maintenant c'est fini ! t'as été couillon une fois, maintenant c'est fini".*

**Jacques :** – *Regarde, dans ton métier, il y a des tas de trucs que tu peux pas faire.*

**Frank :** – *Même dans le métier, je peux pas continuer parce que... Il n'y a que ça : apprendre un autre métier. Alors là, je suis pris en charge par la sécurité sociale.*

**Jacques :** – *Si tu sais pas te défendre... C'est à toi de te débrouiller !*

• • •

– Quand est-ce que tu as terminé ton apprentissage ?

*Mon apprentissage... Il finissait en... fin septembre 1971. Je suis parti en septembre. Alors là il s'est passé une chose... Je ne voulais pas aller à Paris parce que ça me paraissait immense, et puis invivable. Je ne voulais pas être enrhumé. Alors j'avais connu en vacances, en Corse, des copains de Bordeaux. Ils m'avaient dit : "c'est pas mal. Comme tu fais du judo tu pourras aussi en faire. Tu peux apprendre dans un club" qu'ils connaissaient. J'y avais un peu pour le judo, pour le sport. Et puis c'était moins grand que Paris. J'arriverais mieux à m'y faire. C'était pas très loin de la mer. Quoique ce soit à 80 km, Le première place...*

*J'y suis allé. Je suis resté peut-être l'espace de... Je suis arrivé là bas vers 7 h du matin. Je suis reparti à 5 heures le soir. 5 h et demie, je repartais vers Paris. J'ai donc fait plus de 1 000 km en l'espace de deux jours. J'ai fait St-Chamond-Bordeaux et Bordeaux-Paris. Il s'est passé que... J'ai demandé dans une pâtisserie, comme mon frère avait fait à Paris. Là ils m'ont donné une adresse, j'ai pris un taxi. J'y suis allé. Alors là, pas de place nourri-logé. Moi je ne voulais pas m'embêter au début, à chercher une chambre : ça revenait trop cher. Je voulais être nourri-logé ; pas de problème. J'en avais une, nourri-logé, mais à 150 km de Bordeaux, à Bergerac. Alors j'ai dit, aller courir encore là-bas c'est pas possible. Alors on m'a donné trois adresses : c'est-à-dire, l'adresse des pâtisseries, du syndicat des pâtisseries. Là, j'avais été au syndicat de la boulangerie et de la pâtisserie. Arès j'ai été au syndicat des pâtisseries. Là, pareil : pas de place nourri-logé : c'était très dur... ça n'existe pas.*

*Donc, le matin, j'avais fait ça. Après j'ai été au self ; j'ai mangé. Après, vers les 2 heures j'ai téléphoné. Je me suis présenté au syndicat des pâtisseries. Et ils m'ont dit : "non, c'est pas possible, il n'y a pas de place nourri-logé". Bon. J'avais une autre adresse. Et puis en remontant, ça a été vite décidé, je me suis dit "jamais deux sans trois ...c'est terminé ! Je remonte direction Paris". Parce que mon frangin m'avait dit : "tu trouves facilement du boulot nourri-logé". Bon. Comme l'autre*

*syndicat, le syndicat des ouvriers boulangers et pâtisseries, il ouvrait à 6 h 30... Et que mon train partait à 5 h et demie, alors j'ai flâné dans les rues de Bordeaux, j'ai visité un peu. Et puis j'ai mis le cap sur Paris. Le matin j'avais laissé mes valises à la consigne. J'étais en liberté quoi – tranquille. Et le soir à 5 h et demie je suis reparti à Paris, direct.*

*Alors, à Paris, je suis arrivé, c'était les grèves du métro. C'était 10 du soir. Et puis dans le train, on avait été manger avec des copains ; tout de suite j'avais vu des marins, alors on s'est raconté des blagues, on a bien rigolé. Et puis vers les 7 h du soir on a été au wagon-restaurant. Et puis on est arrivés ; il y en avait un qui ne pouvait pas partir direct... on est arrivés, c'était 10 h 30, et il n'avait pas d'autre train qui partait en direction de Troyes. Il était de Troyes. Alors on a pris une chambre à deux. On a pris un taxi et on a pris une chambre... je me rappelle pas où... Je suis arrivé par la gare d'Austerlitz... sur le boulevard St. Germain, par là. Voilà. Et le lendemain, j'ai fait pareil que mon frangin, je suis entré dans une pâtisserie. Et là j'ai été mal conseillé, j'ai été au Syndicat des pâtisseries... (rires)...là c'était la grande erreur : c'est pas valable. Je m'en suis très vite aperçu. C'est pas valable !*

– Parce que toi (Jacques) t'étais pas à Paris à cette époque ?

*Si, j'étais à Paris, mais c'est aussi bien qu'il se débrouille tout seul.*

**Frank :** – *Oui, je voulais me débrouiller tout seul...*

**Jacques :** – *C'est une expérience qu'il a fait, bon !*

**Frank :** – *Oui, et j'ai trouvé par mes propres moyens. Alors je suis allé au syndicat des pâtisseries. Ils m'ont donné une adresse : l'adresse d'un fonds qui se trouvait de l'autre côté de l'Etoile, rue de la Faisanderie. Si vous connaissez... Il fallait prendre le métro, quitter à l'Etoile et prendre l'autobus, pendant peut-être un ou deux kilomètres, bon. J'ai pris le métro. On m'avait expliqué. Ils avaient donné un plan, mais je ne pouvais pas le lire, il était tout déchiré. On ne pouvait rien y lire, mais je l'ai tant regardé. Et le soir j'avais une tête : j'étais content de me coucher ! Croyez-moi ! Tout le vendredi matin, j'ai cherché.*

*Donc cette place, rue de la Faisanderie, elle était prise. Ensuite j'ai repris le métro, je suis redescendu au syndicat ; là ils se sont excusés. Ils n'avaient pas fait ce qu'ils auraient dû. Il fallait qu'ils annulent la place. Et ils m'ont donné une autre place. C'est-à-dire pas très loin d'ici, rue du Temple. Je suis resté trois mois. C'était pas mal. On commençait à 6 heures du matin. Je gagnais 35 000 anciens francs, nourri-logé. J'y suis entré le 15 octobre un samedi. J'ai été embauché et j'y suis resté jusqu'au 14 janvier. J'ai pris 15 jours de vacances à la campagne.*

*Après je suis descendu en province, et avant de descendre j'ai été voir mon frère, et je lui ai dit de me trouver une place. Comme je voulais être tranquille, je ne voulais pas dépenser trop d'argent pour remonter. Alors il m'a trouvé une place, tandis que... Je suis remonté le vendredi soir, samedi matin je débarquais à Paris de nouveau. Et j'ai été embauché le lundi... En février. Au début du mois.*

*Je faisais comme mon frangin. C'est-à-dire, j'étais payé à la semaine : 35 000 anciens francs, ça fait aux environs de 130 000 francs, nourri-logé.*

*Je fais légèrement plus d'heures (que lui), je commence à 4 heures du matin. On s'arrête une demi-heure, 3/4 d'heure pour manger. On finit... comme aujourd'hui, on finit à 5 heures. Des fois on finit à 6 heures, ça dépend des jours...*

– C'est beaucoup d'heures... oui.

*Oui, bien sûr. Mais faut regarder le salaire aussi !*

– Et comment tu arrives à te lever à 4 heures du matin ?

*C'est la résistance, encore plus : quand j'étais là-bas en apprentissage, après mon apprentissage je suivais des cours de judo et souvent j'allais au patinage. Je faisais 3 heures de patinage et après 2 heures et demie de judo. Comme ça... J'ai tenté l'expérience. J'ai fait encore plus : j'ai fait la piscine. Et le patinage. J'ai bien nagé. J'ai, tenté l'expérience mais le judo après, j'ai pas terminé le cours. J'ai fait à peu près deux heures de judo. J'ai fait la gymnastique ; et après les exercices et les combats, je ne les ai pas faits.*

*Maintenant ce qui se passe, c'est qu'à Paris, ça me manque. Il me manque cette détente.*

#### Quelques remarques sur les récits de Jacques et de Frank.

La mère des cinq garçons était nourrie-logée ; l'absence de logement familial a pesé très lourd sur l'entrée dans la vie de Jacques. Il s'est à son tour retrouvé nourri-logé. Frank a suivi la voie ouverte par son frère.

Tous deux, à vingt ans, ont déjà beaucoup travaillé. Frank y a laissé un doigt. Cependant il n'y a dans leur ton aucune amertume. Le dynamisme de Jacques est pour beaucoup dans le ton positif et même optimiste des deux récits.

#### La détermination du début de trajectoire par la question du logement

C'est une famille de cinq enfants, cinq garçons (la fille aînée est décédée à l'âge de huit ans). Ils vivent dans une maison avec potager dont le père a hérité de son père, dans un village. Lui travaille à l'usine ; la mère élève ses enfants. Ceux-ci, dès qu'il y a des vacances, sont placés dans les fermes avoisinantes à garder les vaches ou les brebis ; ainsi ils sont nourris. (Jacques l'a fait à partir de l'âge de 8 ans).

Au début des années 60, rien ne va plus dans le ménage. Les enfants ne donnent pas de détails ; bref, le père "ne les reconnaît plus". La maison est à lui...

Que faire ? L'aîné a 16 ans, il peut se débrouiller. La mère met les trois suivants en pension chez les Frères (Jacques a 12 ans, Frank 10 ans, J... 8 ans), et place le dernier (2 ans) en nourrice. Elle-même se place chez un médecin de la ville, nourrie-logée ; avec ce qu'elle reçoit en plus et les allocations familiales, elle peut payer les trois pensions et la nourrice.

Dès qu'il y a des vacances, les trois garçons vont dans des fermes, puisque "on n'avait pas de foyer", comme le dit Frank. Au début ce sont des fermes qui sont tenues par des tantes, cousins, etc..., de la

famille de la mère. C'est quand même dur, surtout aux vacances de Noël, en plein hiver. Par la suite, de 12 ans et demi à 14 ans, Frank fera à lui seul le travail d'un ouvrier agricole sur une autre ferme (le fermier est unijambiste).

Mais domestique de ferme, ce n'est pas un métier ; d'ailleurs ce n'est presque pas payé. On attend d'en avoir fini avec l'école obligatoire, pour enfin travailler, aider la mère. L'usine ? Oui si c'est nécessaire ; comme le dit Jacques :

*C'est un moyen de gagner sa vie, c'est sûr, mais... Comment m'expliquer ? On va à l'usine parce qu'on ne peut rien faire d'autre.*

Il s'agit en effet d'usines en milieu rural, de ces petites usines si bien décrites pour une région voisine par Pierre Maclouf et Dominique Paty dans leurs travaux : le patronat local profite de son quasi-monopole d'embauche pour payer au SMIG ou en dessous. Fabriques de tuiles, de briques, de contreplaqué, de papier-carton ; aucune qualification n'est demandée, et le travail n'enseigne rien. On n'y acquiert pas un métier. On travaille pour un salaire, et voilà tout<sup>42</sup>.

Mais de toute façon, ces usines n'embauchent pas de gamins de 14 ans.

Reste l'apprentissage d'un **métier artisanal**. Car l'artisanat, de par sa structure en micro-entreprises familiales, peut accueillir des jeunes de 14 ans.

Cependant c'est seulement l'artisanat de l'alimentation qui **loge** les apprentis. Jacques aurait voulu devenir plâtrier. Il se place à 14 ans chez un plâtrier, fin juin. Les Frères acceptent de le loger pendant l'été ; cela dure trois mois. Mais la rentrée s'approche ; avec elle, Jacques perdra son logement. Comment faire ? Il n'y a pas de "famille" dans le coin qui pourrait le loger. Sa mère elle-même, là-bas à Saint-Chamond, n'a pas de chez elle. Il ne reste qu'à se mettre apprenti dans l'alimentation : c'est-à-dire apprenti boulanger, pâtissier, boucher, charcutier, cuisinier.

Une fois de plus se révèle ici, de façon particulièrement limpide, le processus social, on est tenté d'écrire le **mécanisme**, par lequel les secteurs à structure familiale de l'alimentation recrutent non seulement leurs apprentis, mais – puisque les apprentis mûrissent – leurs ouvriers, et une bonne partie de leurs artisans. Pour dire les choses de façon sociologique : c'est ainsi que ces secteurs recrutent l'énergie humaine dont ils sont si grands consommateurs.

Le parallèle avec le recrutement des domestiques, elles aussi nourries-logées, est évident ; nous l'avons établi ailleurs<sup>43</sup>.

### Les horaires de l'apprentissage

Notons, pour confirmation, les horaires de Jacques et de Frank.

---

<sup>42</sup> Pierre MACLOUF et Dominique PATY : *Travail non qualifié et pauvreté*, Rapport du CREDOC, 1977, 161 pages.

<sup>43</sup> Isabelle BERTAUX WIAME et Daniel BERTAUX : "Zur Geschichte der vergessenen Arbeiter" in Gerhard Botz und Josef WEIDENHOLZER, Hg. : *Mündliche Geschichte und Arbeiterbewegung*. Böhlau, Wien 1984.

A 14 ans, Jacques commence à cinq heures du matin, termine à quatre heures de l'après-midi, soit 10 heures de travail (l'heure du repas étant décomptée), 60 heures par semaine. Par la suite, sans doute un peu moins : il a pris la place d'un ouvrier **tout en ayant encore le statut d'apprenti**.

Pas de précisions pour l'apprentissage de Frank.

A Paris, Frank travaille de quatre heures du matin à cinq ou six heures de l'après-midi ; treize à quatorze heures donc, avec un arrêt d'"une demi-heure, trois quarts d'heures pour manger". Soit 12 à 13 heures par jour pendant six jours : environ 72 heures par semaine.

Jacques en fait "un peu moins".

### Les horaires des "saisons"

Soit une station balnéaire, ou une station de sports d'hiver. Sa population double facilement pendant la "saison". Cela pose quelques problèmes pour le ravitaillement.

Pour tout ce qui est alimentation produite industriellement, il suffit de multiplier les livraisons : les rotations des camions de bière, de sodas, d'eaux minérales, et de tous produits d'épicerie s'accélèrent.

S'agissant par contre du pain, des pâtisseries et de la viande, il s'agit de produire deux fois plus – avec les mêmes outils. L'artisan embauche de jeunes ouvriers, et l'atelier travaille 18 heures par jour. Cet **horaire limite** décrit par Jacques pour la Bretagne, nous est confirmé par le récit de Mr Arrudy, boulanger dans un village du Béarn qui voit affluer les colonies de vacances pendant les mois d'été.

Qui peut tenir le coup à un tel rythme, sinon des jeunes au sommet de leur vitalité, des gars de 18–25 ans? Ce sont eux que l'on retrouve dans les "saisons".

Jacques ajoute que pendant que l'artisan-pâtissier (qui lui aussi fait ses 18 heures par jour) dormait, les jeunes pris par l'ambiance de vacances, "n'allaient jamais se coucher". Tant qu'on a la santé...

### L'accident

L'accident de Frank s'est produit à midi. L'accident de Mr Daniel (deux doigts coupés) s'est produit la même heure. L'accident de Mr Alain, encore à la même heure. Pourquoi ?

Midi, c'est la fin de la nuit. La fatigue vous tombe dessus, l'attention baisse, les réflexes se ralentissent. On a le ventre creux, aussi.

Midi c'est aussi l'heure du coup de feu, surtout pour les pâtisseries. Il faut aller très vite. Et c'est l'accident.

En soi le métier n'est pas particulièrement dangereux par rapport aux métiers du bâtiment par exemple. Pourtant il y a dans un fournil plusieurs façons de s'accider, avec le pétrin mécanique par exemple.

Ce sont les apprentis qui sont les plus vulnérables : ils n'ont pas encore appris à se métier des machines... Et surtout, ce n'est pas parce qu'un nouvel apprenti est au fournil ou au "labo" (en pâtisserie) que l'on va changer le rythme du travail : les clients, eux, n'attendent pas.

Peut-être est-ce l'une des raisons pour laquelle, les premières semaines, on ne confie à l'apprenti que des tâches de manœuvre (balayage, nettoyage des plaques, vaisselle, manutention) : il faut qu'il apprenne à se méfier des machines avant de trop s'en approcher.

Des statistiques d'accidents du travail en boulangerie existent probablement ; mais malgré nos recherches nous n'avons pu les localiser, si ce n'est dans le fameux rapport d'enquête médicale auquel l'accès nous a été refusé.

### **Jeannot – né en 1951 dans la Nièvre.**

Apprenti ; puis ouvrier d'une boulangerie industrielle en milieu rural  
(Entretien effectué par Jacques LORIEUX)

L'entretien qui suit a été fait dans un village de la Nièvre, en 1972. Jeannot y habitait encore chez ses parents, de petits agriculteurs. Il est l'aîné des garçons d'une famille de sept enfants. Son frère cadet est au collège, pour devenir aide-comptable. Une sœur aînée est déjà mariée ; l'autre travaille à l'usine Mazda de la ville voisine.

A 21 ans Jeannot a déjà fait beaucoup, beaucoup de pain – pour pas grand-chose.

Jacques Lorieux le connaissait, d'où le caractère très spontané de l'entretien, que nous avons tenu à conserver.

– Comment tu es venu à travailler dans la boulange ?

*Oh ben... comme ça... J'ai d'abord été chez mon oncle. Depuis le temps, j'en ai déjà fait du pain ! Je voulais être boulanger : j'ai été travailler chez mon oncle. C'est comme ça que c'est venu.*

*Mes parents, mes grands-parents, mes arrières grands-parents, ils étaient dans l'agriculture, ici dans la Nièvre. C'est qu'on était sept aussi ! Si les parents ils avaient plus été là, c'était la catastrophe ! Tout le monde aurait voulu sa part et puis ! Ou il aurait fallu tout racheter mais... mon père il me l'a assez dit d'ailleurs.*

*On est sept : cinq filles, deux gars. Je suis l'aîné des garçons. Serge est le deuxième.*

– Et t'as jamais pensé à reprendre la ferme du père ?

*Non. Et puis il veut pas ! Il aime pas que je fasse ça avec toutes les charges et puis tout qu'ils ont ; dans l'agriculture, il faut en avoir !*

*A ce moment là, c'est ça qui me plaisait : le métier de boulanger. Mais j'ai vite été déçu !*

– Tu t'attendais à quoi ?

*A pas être malmené comme ça, d'abord ! Et puis c'était la famille, ni plus ni moins quand même...*

*Mon oncle avait une boulangerie à G... près d'Autun, dans la Nièvre, quoi ! Lui et ma tante étaient venus une fois à Pâques et ils m'ont vu : "Tiens, le petit jeune, tu viens ? Tu iras en classe là-bas". J'y suis resté. J'ai fini mes écoles là-bas.*

– Il avait déjà dans l'idée de te prendre au fournil ?

*Oui, oui. Je travaillais le jeudi et puis le dimanche. J'y allais ! Je commençais le mercredi soir.*

– Pour eux, ils te logeaient et te nourrissaient, mais il fallait que tu marnes pour eux le jeudi et le dimanche ?

*Voilà ! A 13 piges, j'attaquais déjà.*

*A l'âge de 14 ans, quand je suis sorti de l'école quoi ! Toujours pareil ! Fallait bosser ! Pas tellement intéressant, dans la famille. Si tu veux, je travaillais comme un nègre là-dedans et j'étais pas payé. J'étais nourri, logé, mais enfin ! ...*

- Tu faisais combien d'heures ?

*A minuit, je commençais. Et le lendemain à midi, 1 heure on y était encore. T'as qu'à voir un peu ! Je faisais autant de boulot que les autres et je gagnais rien !*

*Rien ! Elle m'habillait, mais enfin... Les jours de fête, ils me donnaient 1 000 ou 2 000 balles, mais c'est tout !*

– Et t'avais un jour de repos ?

*Non, jamais ! Jamais ! **Toutes les nuits, toutes les nuits** pendant deux ans et demi comme ça. Et ça c'est dur ! Faut le faire ! Et je l'ai fait !*

– Tu sortais jamais ?

*Jamais !*

– Qu'est-ce que t'avais comme distraction à part le boulot ?

*Oh ! Comme distraction, y'avait pas le choix là-bas ! Avec les gars on s'amusaient un peu dans le fournil. On déconnait un peu ensemble quoi !*

*On était trois. Puis mon oncle ; mais mon oncle il travaillait pas ! Et puis le samedi tantôt, j'aidais encore ma tante à faire la pâtisserie ! Ah ! J'en ai chié tu sais, là. Faut le faire. Je risque de m'en rappeler ! Ca c'est des souvenirs qui restent ça !*

*Je suis resté deux ans et demi là-bas. Et quand j'ai vu que ça allait pas je suis parti.*

*Après, j'ai été en Alsace. Un an en Alsace. On mangeait pas assez là-bas. On mangeait **rien** là-bas : question travail, ça allait, mais on mangeait rien quoi ! Mon père connaissait les gars, alors ! Il est*

*venu me demander, là où je travaillais. Je dis "oh ! Je veux bien y aller, moi". Je m'attendais pas à ça en arrivant là-bas ! C'est comme ici tu dirais... mais question de boustifaille... C'était mauvais ! Je vous conseille pas d'y aller passer des vacances ! Il faudra plus m'y envoyer là-bas !*

– Et le boulot, là-bas en Alsace, c'était comment ?

*Oh ! Le même qu'ici !*

– Les horaires par exemple ?

*Oh ! C'était pas pareil. Je commençais le soir à minuit, une heure du matin, et puis je finissais à midi le lendemain.*

*J'étais seul avec lui.*

– Il te logeait, il te nourrissait ?

*Oui. Mais pas tellement payé... Cinquante mille (en 1970).*

– Et tu avais des jours de repos ?

*J'avais le samedi soir.*

– Et qu'est-ce que tu faisais alors ?

*Ben, je faisais du pain !*

– Oui mais après le boulot, qu'est-ce que tu faisais ?

*J'allais au lit à midi. Parce que tu sais, travailler la nuit c'est dur. Surtout se lever à une heure du matin ; c'est là qu'on dort le mieux. Alors je me levais à 1 h du matin. Je bossais. Je mangeais à midi. Une fois qu'on avait fini de manger, on partait se coucher, à 1 h, 1 h ¼. Je me couchais jusqu'à 8 h. Je me levais pour faire les levains pour le lendemain jusqu'à 9 h, 9 h ¼ ; et puis je me recouchais jusqu'à une heure du matin.*

– Et à côté de cela qu'est-ce que tu faisais ? A part la boulange ?

*Rien, rien d'autre.*

– Tu avais des jours de repos ?

*Le samedi soir.*

– Tu faisais quoi le samedi soir ?

*Le samedi soir j'allais au cinéma. Je traînais le samedi soir.*

– Et tes rapports avec le patron, ils étaient ?

*Pas tellement bien ! Et puis il avait deux filles que je pouvais pas saquer. C'était deux vraies tigresses. Incroyable ! C'est pas ... je sais pas comment t'expliquer ! Lui, il était bien gentil, tu me dirais ! Mais c'était les deux filles, elles étaient toujours en train de commander et puis il se faisait mener par le bout du nez, ce gars là ; c'était deux vraies tigresses, des tigresses comme j'en ai jamais vu ! Incroyable ! Elles commandaient. Il fallait laver la voiture en plein hiver des fois ! il me demandait de laver la voiture et c'était pas mon boulot ! Je voulais pas lui faire alors ça gueulait, ça foutait tout le monde en boule ! C'est pas mon boulot de laver une voiture moi ! Elle faisait les tournées et puis c'est tout. Le reste du temps, elle aidait sa mère, un peu le magasin aussi.*

*La mère était bien gentille. C'était une Allemande. Bien gentille. Mais les filles ! (bruit) J'étais bien content le samedi de foutre le camp ! Souvent il me voyait pas avant six heures du matin ! J'avais ma clef : je rentrais me coucher aussi sec. Des fois elles n'étaient pas rentrées chez elles ! Des fois elles me voyaient au cinéma ! Oh ! Ça leur faisait pas trop plaisir, parce que des fois elles étaient avec des jules et puis...*

*J'avais une piaule au-dessus du fournil. J'étais tranquille pour rentrer ; je dérangeais personne quoi...*

– Il faisait pas trop chaud là dedans ?

*Pas tellement, parce qu'il n'y avait pas de poêle l'hiver.*

– C'est la chaleur du fournil qui...

*Non, même pas. Ça chauffait même pas ! C'était un genre de briques... Alors, tu penses, ça chauffait pas ! J'avais quatre ou cinq couvertures et c'était pas de trop ! Une fois que j'étais réchauffé ça allait, mais le temps que j'aie chaud !*

– Tu avais quel âge ?

*J'avais 18 ans.*

– Mais 50 sacs par mois, c'était en dessous...

*Oh ! Ben c'était en dessous du SMIG. C'est pour ça que j'y suis pas resté.*

*Moi j'ai jamais rien dit mais si j'avais voulu leur faire des ennuis, tu sais...*

*J'ai rien voulu dire, jamais. Les 50 sacs, je les gardais pour moi. Je les plaçais sur le Crédit Agricole et c'était bon. Bof ! Je dépensais pas grand chose. A part le cinéma de temps en temps. Pas tous les coups, il y a des fois où j'y allais pas. Je restais couché. Quand j'avais dépensé 5 000 Frs (anciens) dans le mois, tu sais, c'était le tout ! Des fois je m'habillais quand même : j'achetais des pantalons...*

– Chez ton oncle, t'avais passé un C.A.P. ?

*Oh ! Ben non, j'avais passé l'âge. Je voulais le passer et puis... j'ai raté celui des écoles... (inaudible) j'ai eu la pratique mais j'ai pas eu la technique. L'oral si t'aimes mieux. Je me suis gourré. Ils me demandaient des tas de trucs. Je l'ai pas eu. J'aurais peut-être eu le deuxième. J'ai*

*retourné aux cours, le soir après 5 ou 6 heures jusqu'à 8 heures. J'avais recommencé. Et puis j'ai dit : c'est bon, j'arrête. Je suis jamais retourné. Les boulangers ils demandent plus de CAP parce qu'ils n'en trouvent pas d'ailleurs. C'est vrai, ils te payent pas comme tu aimerais être payé quand t'as pas de CAP mais enfin... Ils sont obligés quand même de payer parce que des ouvriers boulangers, ils en trouvent pas.*

– Et l'usine, tu y as songé ?

*Ben j'y ai bossé, trois mois. Comme émailleur. Je tombais malade à tout bout de chemin. J'avais des saignements de nez qui n'en finissaient plus. Je commençais à 4 heures du matin jusqu'à 1 h ¼. Ça faisait dur. Sans une demi-heure de repos, sans rien. J'accrochais des plaques, pas des petites : elles pèsent 30 kilos, quelquefois plus. Sur des crochets – sur la chaîne – ensuite elles allaient dans le four : à la cuisson quoi ! Dans un four, ça faisait 800°. Moi j'étais là, contre, eh ben il faisait chaud tu sais ! C'est pour ça que j'avais des saignements de nez et c'est pour ça que je suis parti de La Canche.*

*J'ai été voir des toubibs qui m'ont dit que j'avais la cloison du nez très fragile. Chaque instant j'avais des saignements de nez par les grosses chaleurs. Là, j'avais un boulot, ça allait. Mais j'ai pas pu rester : comme je saignais du nez. Autrement, c'est pas un boulot... enfin... dur... c'était quand même assez dur, mais pas trop poussé. T'es quand même ton maître, tu faisais ce que tu voulais. Moi j'étais pas poussé, là où j'étais : vu les petites pièces que c'était, ils poussaient pas. Celui qui faisait plus vite il était payé plus cher, il faisait plus de rendement. Là-bas j'avais une prime de rendement. Quand je suis parti, le patron il a demandé à ma frangine si je revenais pas, après mon arrêt maladie. Mais comme c'était à cause des fours, j'ai dit non. Il m'avait même donné un certificat de réembauche, mais j'ai dit non ! J'y retournerais maintenant, il me réembaucherait tout de suite.*

• • •

*Là maintenant, je travaille dans l'usine à pain, à côté de chez moi. Il y a une équipe de pâtes, qui arrive comme moi à 5 heures de l'après-midi, et une équipe de four qui arrive vers 9 heures et demi ou à 10 heures. Ils sont deux au four et trois aux pâtes. Mais cet été ils seront trois au four et trois aux pâtes. Il y aura un peu plus de travail.*

*Je suis aux pâtes, tout le temps, tout le temps... Je commence le lundi et je finis le dimanche soir.*

– Ça te fait huit heures par nuit ?

*Huit heures ?! Plus que ça : ça me fait 14 heures par nuit !*

*Il y a des nuits où je fais... 9 heures, 9 heures et demie. Ca dépend. Le mercredi, on fait 8 heures, parce qu'on a quand même moins de pain. On fait 8 heures.*

*Moi je suis toujours arrive à l'heure. Et puis attention : 5 heures, c'est 5 heures, c'est pas 5 h 5 et on attend une heure que les pâtes soient prêtes et tout. Mais l'heure c'est l'heure.*

*Je commence à 5 h jusqu'à 2 ou 3 h du matin, et on est pas à une demi-heure près !*

– Vous avez une coupure ?

*Non. En principe on devrait en avoir une pour casser la croûte. On n'en a pas. On n'a pas le temps. Quand c'est démarré on n'arrête pas ! On casse la croûte en vitesse. Quelquefois on prend une minute, et puis bop, on mange un bout.*

*Il y a un ou deux plus jeunes. Deux gars de La Canche. Un de La Canche et un d'Avenay. Un il a 16 ans, il est en apprentissage et l'autre il doit avoir un an de moins que moi. 19 ans. J'en ai 20.*

– Qu'est-ce que ça veut dire être en apprentissage ?

*Ben... Tu apprends le métier si tu veux. T'es payé moins cher qu'un ouvrier. Tu fais moins d'heures qu'un ouvrier. Quand il a fait six heures, c'est tout lui. Et il a une journée de congé encore dans la semaine. Plus son samedi, et le dimanche.*

*Ca va à peu près. C'est pas comme en Alsace ! Ici j'en ai 80 à peu près (80 000 anciens francs).*

– Et t'as un mois de congé ?

*Oui. Là je suis au congé dès aujourd'hui. C'est parce qu'on a moins de travail. Un peu quand même avec les fêtes de mai, mais c'est pas comme en juillet et août, jusqu'au 15 septembre, c'est les mois qu'on a le plus de travail ; après ça commence déjà à diminuer. Puis ces trois-là tu travailles ! Tu passerais tes journées et tes nuits là-dedans ! Et jamais assez de pain !*

*Récemment j'ai eu trois semaines de congé de maladie. C'est mon nez qui faisait que saigner. J'ai été voir le médecin à La Canche : il m'a dit que j'avais le nez très fragile. De respirer la farine ça me fait saigner du nez aussi. Hier matin encore. C'est pas grave, grave, si on veut, mais enfin. Il faut surveiller.*

*Depuis que je me suis arrêté, j'ai bien saigné cinq ou six fois. Et puis des malaises. En pleine nuit, il a fallu appeler le toubib. Il a dit que c'est la fatigue, le surmenage. Moi j'y crois pas ! Faut dire qu'aussi, je me repose pas tellement. Je suis pas rentré que trois heures après je suis debout ! Les champs à faire.*

– C'est ton père qui te le demande ?

*Non, non. C'est moi qui lui offre comme ça. Je suis réveillé, je me lève. Quand j'ai dormi, trois ou quatre heures, c'est suffisant, je peux plus. Je suis réveillé, je suis obligé de me lever, sinon ça va pas !*

– Et les vacances chacun les prend... ?

*Oui, par exemple moi je les prends au mois de mai.*

*L'année dernière, je les ai prises en octobre, parce que j'ai été faire les vendanges à St-Romain. Mais pas cette année ; c'est pour ça que je les ai prises au mois de mai... Mon patron m'a appelé au bureau et m'a dit : "Tiens, je donne tes vacances..." "*

*Il a fixé parce qu'autrement il y en avait un qui prenait 15 jours et l'autre 15 jours derrière, ça allait pas. Ce coup là, ils ont fixé des machins comme ça et maintenant ça va bien. Il y a pas de problèmes. Autrement, s'il y en a un qui prend 15 jours au mois de juillet, ça irait pas !*

*Moi j'ai mon mois. Avant j'avais huit jours et puis je prenais huit jours plus tard et encore huit jours et encore huit jours. Ça allait pas ! T'avais pas le temps de te reposer. Alors là j'ai pris mon mois. Comme j'avais été malade, j'ai pris mon mois entier et c'est fini. Après, peut-être que ça ira mieux. Me reposer comme il faut, et puis c'est bon. J'ai jamais eu un mois de vacances : jamais. J'avais huit jours, et les huit jours que j'avais, je travaillais avec le père dans les champs, alors !*

*Là je vais me reposer : je vais aller voir mon oncé à Lyon. Je vais être tranquille là-bas. Repos. Toute la journée je vais être dans la piaule et je vais lire des livres. La première semaine je vais aider mon père à planter ses pommes de terre, je peux pas le laisser tomber comme ça. C'est ça le métier ! Les inconvénients !*

*Oh le plus dur dans ce métier, c'est de travailler le samedi et le dimanche. Un samedi sur deux et un dimanche sur deux. Quand il y a la fête et que toi tu vois tous les copains qui y vont et toi t'es obligé d'aller bosser ! Très ennuyeux...*

*Et puis on s'y habitue. Mais les premiers temps, je te garantis que j'aurais foutu le camp comme rien ! On peut pas sortir le dimanche soir ; pas de samedi soir. C'est le bordel !*

*Mais au point de vue salaire, là tu gagnes 80 000 frs et en Alsace tu gagnais 50 000 francs nourri, logé. Finalement il y a pas une grande différence. Non, mais ici, je paye pas de pension. Mes parents ils me prennent rien. S'il fallait que je paye une pension, une chambre et tout ça ...*

– Et les salaires des autres ?

*Oh ben il a 97 000. Il arrive même pas à 100 000 ; mais c'est pas payé ça comme métier !*

– Pourtant quand on a discuté avec le patron il nous a donné le chiffre de 150 000 francs !

*Oui ! Mais le patron ! Lui il est fort, vieux ! Si j'avais mon portefeuille sur moi, je te montrerais ma feuille de paie ! Je l'ai pas là. Mais c'est pas vrai ! Tu peux aller les voir les uns après les autres : tu vas leur demander si ils gagnent 150 000 ! (ironique) Ah si on gagnait 150 000, je te garantis que je travaillerais samedi et dimanche ! Tu vois !*

– Alors il nous a baratiné ?!

*Alors en plein ! Alors moi je peux te jurer qu'il n'y en a pas un qui gagne 150 000. Le plus c'est 97, 100 ; encore 100 tu vois – et encore je sais pas ! Le chef pâtissier il les a pas les 100 000.*

– Et les heures de nuit ? Ca n'existe pas ?

*Ah non ! Oh si on voulait ! On pourrait rouspéter, il nous donnerait un peu plus, mais enfin... Moi j'ai mon beau-frère qui a travaillé là dedans : ben il est parti à cause de ça. Il gagnait pas assez. En principe on devrait gagner entre 100 et 130 000 au moins ! Et je dis que cela serait encore pas trop payé. Et on est loin du compte ! Qu'est-ce que tu veux si on lui dit ça, il nous répondra : "si vous*

*êtes pas contents, prenez la porte". Qu'est-ce que tu veux qu'on prenne la porte, si on trouve pas de travail après. Pour trouver du travail après, t'en fais pas, il ferait avoir chaud !*

*Faut se mettre en grève ! On en a déjà parlé. Mais il y en a un qui veut, l'autre qui veut pas, ça se contredit. Ça finit pas ! Ils sont pas syndiqués les boulangers.*

*Oh ! On aurait un syndicat, moi je dis que ce serait très très bien. On pourrait se défendre comme des ouvriers.*

*On pourrait discuter surtout du prix, des méthodes de travail. On pourrait peut-être avoir le samedi ou le dimanche. Le dimanche soir... Voilà, on n'a pas tout ça.*

*Il y aurait une usine qui se monterait à côté, c'est fini ! Tout le monde irait. On s'en va.*

– Vous avez des revendications de salaires, et puis sur le plan des conditions de travail, qu'est-ce que vous demandez aussi ?

*Qu'on ait notre samedi ou notre dimanche au moins. Et qu'ils augmentent notre salaire, c'est surtout ça ! Vu le travail qu'on fait, c'est pas un salaire sur la base du travail.*

– Et dans d'autres régions, la région parisienne, tu as l'impression que les gens sont mieux payés ?

*Oh oui ! Je vois sur Dijon déjà. Un gars, qui travaille 9 ou 10 h, il gagnera 160 000. Je vois mon beau-frère, il travaillait en extra le samedi, ben il avait 10 00 F. de sa nuit. Là ça valait le coup de travailler comme ça. Oh ! J'avais pensé à aller travailler avec mon beau-frère chez Mazda. Mais c'est toujours pareil : vous gagnez 110 000 et puis j'aurais 25 000 de chambre, tout ça : j'aurais pas plus de reste qu'ici. Alors je préfère rester ici plutôt que d'aller là bas gagner 110 000, ça reviendrait au même. La chambre. La pension. L'électricité. Et puis se nourrir ! Ma frangine elle a été travailler là bas, ben quand elle avait tout payé il lui restait pas grand' chose.*

• • •

– Mais comment tu vois tes projets ?

*Ben... C'est difficile à dire ! Je sais pas ce qui va se passer ! Je sais pas si je vais rester là, ou...*

– Ton travail idéal, qu'est-ce que c'est ?

*Ce serait payé plus large : 150 000 au moins déjà. Ce serait pas de trop.*

– Tu te vois comment dans cinq ans par exemple ?

*Oh ! Dans cinq ans ! ...il peut se passer bien des choses dans cinq ans. Je serai peut-être plus là ! ...je serai peut-être... Si je suis encore là, j'espère gagner toujours 100 à 110 000 sinon plus. Je peux pas rester ici à gagner 70 000 ! C'est pas possible ! Faut pas être fou ! Si un jour je me marie, ou ben... je peux pas vivre à gagner 70 000 ! Non ! Il faut que la femme travaille à ce moment là. Et puis encore ! Vraiment c'est des métiers qui paient pas, vu le travail qu'on fait !*

– Mais t'as déjà pensé à prendre une boulangerie à ton compte ?

*Non. C'est pas rentable. Celui qui veut se monter aujourd'hui, tu sais, il faut de l'argent ! Si t'as pas d'argent, c'est pas la peine d'essayer. Les impôts encore là dessus ! Non, c'est pas valable.*

*Les boulangers ils aimeraient bien vendre : mais ils trouvent pas. Je vois mon oncle, il y a longtemps qu'il voudrait vendre la sienne. Mais il peut pas ! Tu trouves pas d'acheteur ; ou ceux que tu trouves, ils veulent bien acheter mais ils ont pas d'argent ! Il y a plus d'acheteurs que de payeurs !*

• • •

– Et si c'était à refaire ?

*Oh, je sais pas ! J'aurais changé de métier. Je ferais le mécanique. Ça m'avait pas déplu. C'est des bons métiers qui paient bien. Dans la mécanique automobile.*

*Quand je suis parti à 12 ans, il (mon père) aurait voulu que je reprenne la culture à ce moment-là. Après, il a eu des avaries avec ses bêtes, tout ça, il m'a déconseillé. Et puis ça me plaisait pas tellement. C'était boulanger que je voulais être. Quand on a une idée dans la tête, c'est fixe et puis ça y reste.*

– Mais c'est ton oncle ...?

*Oui. Il m'a dit que boulanger c'était bien. Alors moi je suis parti. Mais c'est pas pareil ! Fallait bosser !*

– Tes parents t'ont jamais dit "tu ferais mieux de faire ci, de faire ça" ?

*Non jamais. Si une fois ils m'ont dit qu'ils me verraient bien maçon. Mais maçon ! Tout ça c'est pareil. C'est pas payé non plus. Ouvrier maçon, non ! C'est pas payé. Si ce qu'il faudrait être, c'est manœuvre dans une grande entreprise. Ça paye encore assez. Ils ont pas mal de boulot et ils embauchent pas mal de manœuvres comme ça. Là ça paye pas mal. Enfin. Mais un maçon qualifié, je parle. Ça m'aurait pas déplu maçon ! Bof ! Ils m'auraient foutu encore là où ça gagnait rien. Je me serais retrouvé avec des payes de 70 000 ! J'aime mieux rester un boulanger !*

– Et l'agriculture ça t'aurait botté ?

*Oh ! Oui ; un peu. A ce moment là : non. Maintenant je dis pas... Je vais aux champs avec mon père, un peu partout : ça me déplairait pas.*

– Le travail est moins pénible ?

*Oh ben oui. Là, toutes les nuits sont bonnes ! Oh ! On sait jamais, plus tard peut-être, je reprendrai ! Je sais pas. Suivant les ...(grand silence)...*

*Oui c'est ça la vie.*

(entretien effectué en mai 1972).

## Brefs commentaires

Le récit de Jeannot est un témoignage parmi d'autres. Ce qu'il a vécu est certes une situation extrême, au sens où il aurait été difficile de l'exploiter plus encore. Cependant cet extrême a été, et reste jusqu'à nouvel ordre le sort **moyen** des apprentis.

Revenons d'abord sur quelques points.

### De quel type est le rapport de production qui sous-tend l'apprentissage ?

Cette question est traitée dans le volume II. Rappelons ici nos conclusions :

– il y a une complicité générale pour définir le rapport maître/apprenti dans des termes familiaux. La loi la formule ainsi :

Article 8 : Le maître doit se conduire envers l'apprenti en bon père de famille (...)

Article 11 : L'apprenti doit à son maître fidélité, obéissance et respect (...)

(Voir Isabelle Bertaux-Wiame, volume II de ce rapport, Ch.I.).

Les boulangers quant à eux ne manquent jamais de dire aux parents de l'apprenti : "il sera traité comme un fils". L'apprenti logera sous son toit, prendra ses repas avec la famille, comme un fils ; et le boulanger est rendu responsable des activités de l'apprenti. **L'autorité paternelle** lui est dévolue. Tout y concorde : non seulement la loi mais les conditions concrètes, la jeunesse de l'apprenti, sa qualité de nourri-logé, le caractère familial de l'entreprise artisanale.

S'agit-il d'une réalité, ou du travestissement d'un rapport de production ? Car en fait, et le récit de Jeannot comme ceux d'autres apprentis le démontrent, la réalité concrète est celle d'une surexploitation sauvage. Le rapport maître/apprenti est bien, à toutes fins pratiques, un rapport patron/employé ; ce qui le sous-tend c'est bien un rapport structurel capital/ force de travail, puisque le pain que contribue à faire l'apprenti est vendu par le patron. Ce caractère "productif" du rapport ne vient-il pas à l'encontre de l'apparence "familiale" du rapport ?

En fait, c'est tout le contraire : c'est précisément le caractère "familial" donné au rapport maître/apprenti par les coutumes, et inscrit dans la loi, qui permet au caractère productif du rapport de fonctionner à plein. En effet, les pères ont pratiquement tous pouvoirs sur leurs enfants mineurs ; et la loi, on le sait, évite de s'immiscer dans les familles tant que ce qui s'y passe ne déborde pas sur l'extérieur. Par conséquent, en définissant le rapport maître/apprenti comme une sorte de rapport intrafamilial, la loi se lave les mains d'avance. En niant le caractère de "production" de ce rapport, en le tirant en quelque sorte hors du droit du **travail**, les législateurs ont livré les apprentis aux maîtres.

Quand l'apprenti est fils de boulanger et qu'il commence avec son père, en règle générale il trouve le rythme "plutôt peinard". Quand il est placé chez un patron quelconque, le rythme est beaucoup plus dur, la tendance est à exploiter au maximum la jeune force de travail ainsi livrée ; dans ce cas cependant, l'apprenti a la possibilité théorique de repartir. Il est rare qu'il le fasse, et s'il le fait (cas de Mr Baptiste) il arrive souvent que les parents le ramènent au maître. Mais la possibilité existe : on peut rompre un contrat d'apprentissage, surtout à l'époque où ces contrats étaient... purement verbaux.

La situation la plus dure est celle où le maître d'apprentissage est en relation avec la famille – où il est par exemple un oncle ou un ami des parents. Dans ce cas la complicité des adultes joue : l'apprenti **sait** que les parents le renverront chez le maître. L'habillage "paternaliste" du rapport de surexploitation est parachevé.

L'apprenti n'est pas le seul à le savoir ; l'oncle le sait aussi, qui regarde grandir le neveu et s'efforce de le persuader de venir "tâter du métier" chez lui. Dans quelle autre branche peut-on espérer bénéficier pendant **plusieurs années** d'une force de travail pratiquement **gratuite**, et dont l'élevage ne vous a **rien** coûté ?

On entend dire parfois qu'un apprenti ne sait rien faire, qu'il représente surtout une perte de temps, et des gaffes en perspective. C'est sans doute vrai au début ; mais le jeune apprend vite. Au bout de six mois, il est en général capable de faire toutes les opérations (voir volume II, Ch. III) sauf l'enfournement, que le maître se garde bien de lui apprendre : ceci afin de conserver le caractère inachevé de la jeune force de travail, et donc de la garder sous la main.

Il existe de multiples preuves de l'hypothèse que l'apprenti effectue très vite un travail hautement rentable pour le boulanger. Tel boulanger renvoie son ouvrier quand il réalise – au bout de trois mois ! – que l'apprenti fera aussi bien, sans être payé (récit de Mr & Mme Alain). Tel autre renouvelle ses apprentis tous les deux ans (récit de Mr. Benoit). L'oncle de Jeannot employait trois jeunes de moins de 20 ans, un jeune apprenti, un apprenti de troisième année et un jeune ouvrier de 19 ans ; moyennant quoi il ne mettait plus la main à la pâte ! Le patron de Mr Bruno l'a employé trois années, se réservant la mise au four et lui laissant faire tout le reste ; ("*il ne se levait plus le patron, au bout de six mois d'apprentissage !*"). Au bout des trois années, quand il lui aurait fallu commencer à payer Mr Bruno comme jeune ouvrier, il l'a renvoyé, ce qui est d'ailleurs la pratique habituelle. Il avait repris un jeune apprenti mais celui-ci "*ne s'y mettait pas*" : il n'arrivait pas faire tout le travail demandé si bien que le patron a réembauché Mr Bruno pour un an ; jusqu'à ce qu'il parte au service militaire.

En réalité, l'énorme travail gratuit fourni par les apprentis est ce qui permet à bon nombre de **petites boulangeries** de tenir. C'est d'ailleurs dans ce type de boulangeries que la plupart de nos ex-apprentis disent avoir commencé leur carrière.

Ces petits fonds sont nombreux (sur 43 000 boulangeries et pâtisseries en 1978, 13 500 n'employaient aucun ouvrier, 25 000 n'en employaient qu'un) ; en particulier dans les zones rurales. Les artisans qui les tiennent ne pensent qu'à leur intérêt en prospectant les campagnes pour recruter ces jeunes qui les aideront à tenir. Cependant quand ils prennent un apprenti, les conséquences de leur action dépassent le cercle limité de leur fonds. C'est un homme de plus qui rentre dans le métier. Un boulanger de campagne qui a travaillé trente années comme artisan peut ainsi avoir **recruté** dix, quinze jeunes hommes pour la profession au cours de sa carrière.

Tous ne resteront pas boulangers (le cas de Mr Bruno devenu C.R.S., est loin d'être unique). Mais ceux qui resteront travailleront encore quarante années ; les uns comme ouvriers, les autres comme artisans ou patrons après une **installation** réussie. Ces derniers feront plus encore que les premiers pour le patronat boulanger dans son ensemble : en rachetant les fonds de boulangerie, ils maintiendront leur prix à un bon niveau.

Ainsi les artisans qui recrutent des apprentis, bien qu'ils ne poursuivent que leur intérêt propre, contribuent-ils à la vitalité du caractère artisanal de la branche dans son ensemble. A condition toutefois de ne pas exagérer dans la surexploitation ; car nombreux sont les apprentis qui, dégoûtés du métier dès l'apprentissage, s'efforceront ensuite de le quitter.

Tel a été le cas de Jeannot.

## CHAPITRE V : LA CONCURRENCE

C'est à partir d'un point situé quelque dix ans après l'installation que nous avons observé les trajectoires de vie. En ce point, l'essentiel est déjà joué.

Des couples sont parvenus à la réussite commerciale ; certains continuent encore à développer leur affaire, les autres s'en tiennent là et préfèrent souffler. D'autres encore sont dans des fonds qui stagnent et ont abandonné l'espoir d'une réussite commerciale. Ils en parlent avec amertume ou avec philosophie. Enfin, de nombreux couples ont abandonné en route par faillite ou par choix ; ceux-là, nous n'en reparlerons plus.

Les raisons données par nos interlocuteurs de leur réussite ou de leur échec relatif sont de tous ordres : tantôt internes, tantôt externes ; tantôt subjectifs ou "psychologiques", tantôt objectifs ou structurels.

Certes, l'urbanisation, la transformation des structures commerciales, des modes de consommation, la montée (relative) de la boulangerie industrielle pourraient rendre compte des phénomènes observés. Cependant, l'évolution d'une situation structurelle ne fait que créer les conditions pour la praxis des couples de boulangers, qui à son tour confère sa réalité aux rapports structurels. C'est une relation dialectique.

• • •

Les 30 000 et quelque fonds de boulangerie en France ne sont pas tous semblables. Près de 10 000 "petits fonds" n'emploient aucun ouvrier : ce sont les petits boulangers de village ou de campagne, de bourg ou de vieux quartier urbain. Ces fonds souvent anciens sont tenus en majorité par des couples âgés car ils ne pourraient suffire à faire vivre une famille. A l'autre bout, en excluant l'usine à pain bien sûr, on trouve de grosses boulangeries artisanales employant une vingtaine d'ouvriers. Entre les deux, la boulangerie de quartier, forme la plus courante, n'emploie qu'un ou deux ouvriers et une vendeuse.

Telle est très schématiquement la structure du réseau des fonds de boulangerie.

Spatialement parlant, cette structure est très stable ; mais cela ne signifie pas qu'elle est inerte ; bien au contraire, elle forme le cadre de mouvements internes très intenses. D'une part, les couples de boulangers changent plusieurs fois de fonds au cours de leur "carrière". D'autre part, les zones commerciales couvertes par chaque fonds se recoupent largement, provoquant ainsi une très vive concurrence. Un quartier compte non pas une mais plusieurs "boulangeries de quartier", et la part de clientèle que chacune l'accapare dépend non seulement de sa situation spatiale mais aussi de l'habileté du couple qui la tient.

La stratégie de réussite commerciale rapide résulte donc de la combinaison des deux types de mouvements internes à la structure spatiale des boulangeries : la circulation des boulangers dans les fonds et la concurrence locale. Cette stratégie consiste à prendre un petit fonds ayant peu de clients et donc cédé à bas prix ; à le "monter", c'est-à-dire à augmenter sa clientèle ; puis à le revendre plus cher pour acheter un autre fonds plus important mais présentant aussi les mêmes virtualités d'accroissement de la clientèle.

Mais tous les couples installés ne font pas de cette stratégie de réussite commerciale leur stratégie de vie. Et derrière une typologie des fonds, se dégage une typologie des stratégies de vie des couples eux-mêmes, au sein desquelles apparaît à nouveau l'effet de la praxis des femme qui pèse sur le choix de telle ou telle stratégie.

Ceux qui ont tenté et réussi à mettre en œuvre la stratégie de succès commercial décrite plus haut, exploitent leur succès de deux manières : soit en poussant la réussite en boulangerie aussi loin que possible en multipliant les fonds, en montant un atelier de fabrication, en desservant de multiples points de vente ; soit une fois atteint un bon niveau de revenus, en plaçant leur argent et en prenant éventuellement une retraite anticipée, ou du moins une semi-retraite.

Dans les deux cas, la réussite commerciale prévaut sur le temps consacré aux enfants. Cependant le rapport aux enfants semble orienté différemment, en ce sens que les premiers entendent bien offrir une place à leurs enfants dans la gestion des affaires familiales, tandis que les seconds orientent fortement leurs enfants hors de la branche artisanale et commerciale. Ca ne réussit pas toujours, naturellement ; mais ce qui importe ici, c'est de voir que pour comprendre les stratégies commerciales, il ne suffit pas de connaître les conditions structurelles et les possibilités commerciales qu'elles offrent ; il faut prendre en compte les stratégies de vie des agents dans leur ensemble, y compris leur dimension familiale.

Parmi les familles boulangères qui en grand nombre sont stabilisées à un niveau moyen, voire faible, de succès commercial, deux grands types se dégagent à l'observation : dans un premier cas, c'est l'aspect commercial du métier qui domine, dans le second cas, c'est l'aspect artisanal.

On sent chez les premiers une tension permanente, non seulement vers un but mais également entre les membres de la famille : la projet de réussir est toujours là mais tout n'est pas encore joué et une vigilance dans le travail est requise sans relâche, au détriment d'un certain climat familial.

Le contraste peut-être parfois saisissant avec les seconds, alors qu'ils travaillent à peu près dans les mêmes types de fonds. Pour ces derniers faire le pain et si possible du bon pain, est ici un moyen de gagner sa vie et rien de plus. La boutique offre moins de confiserie coûteuse que d'articles courants d'épicerie. La vie familiale déborde sur la boutique et même si des contradictions surviennent, on tente de faire coexister d'une manière heureuse les deux sphères, professionnelle et familiale. Là, les parents n'évaluent pas leur situation par rapport à une hypothétique réussite à venir mais par rapport au chemin parcouru jusqu'à maintenant. Et ce chemin est estimé satisfaisant dans la mesure où leurs enfants peuvent également en bénéficier.

L'activité artisanale n'est pas une activité uniquement réglée par des contraintes matérielles, ou des normes imposées. L'artisan et sa femme peuvent dans une certaine mesure choisir leur propre rythme de travail. "Choisir" n'est pas exactement le terme qu'il faudrait : le boulanger doit compter avec les remboursements des emprunts et la pression des concurrents ; la boulangère, quant à elle,

sur qui se répercutent ces deux pressions, se trouve en plus située au cœur d'une contradiction insoluble, celle qui oppose son rôle de boulangère à celui de mère de famille.

• • •

Nous avons tenu à commencer ce chapitre sur la concurrence par une évocation de sa dimension "humaine" : il ne s'agit pas seulement en effet d'un **mécanisme économique**. Ceci dit, passons rapidement en revue quelques unes des stratégies qui s'offrent objectivement à l'artisan pour augmenter son chiffre d'affaires.

Il faut d'abord préciser un point. Il est vrai que les **bénéfices** d'un boulanger-pâtissier, ou d'un simple boulanger, ce font surtout sur d'autres articles que sur le pain. C'est sans doute moins vrai depuis la libération du prix du pain (août 1978) ; mais avant cette date historique, il était bien connu que les boulangeries seules faisaient surtout des bénéfices sur la viennoiserie (croissants, etc.), et sur la **revente** de confiseries (boulangers situés en face des écoles), de produits d'épicerie courante tels que pâtes et biscuits (quartiers populaires et boulangeries rurales) ; tandis que les boulangeries-pâtisseries dégageaient l'essentiel de leurs profits sur la partie pâtisserie, non taxée, et sur la revente de produits d'épicerie (y compris d'épicerie fine).

Ceci ce reflète dans les statistiques globales. Ainsi, en 1974, la boulangerie-pâtisserie comme secteur d'activité avait fait au total un chiffre d'affaires (toutes taxes comprises) de 11 milliards de francs, dont 6,2 milliards seulement pour le pain, 2 milliards pour la viennoiserie et la pâtisserie, (8,2 milliards pour les produits fabriqués sur place) ; la différence venant pour l'essentiel de **revente** de produits fabriqués ailleurs (2,2 milliards, dont 640 millions pour la biscuiterie et la pâtisserie industrielle, 616 millions pour la confiserie et chocolaterie, 540 millions pour l'épicerie, 73 millions pour les boissons, etc.<sup>44</sup>

Le pain fabriqué sur place ne constituait donc que 56 % du chiffre d'affaires, et la viennoiserie et pâtisserie, 18 %.

Les statistiques indiquant les **profits** n'existent pas à notre connaissance ; mais d'après notre enquête de terrain (effectuée avant août 1978), c'est dans les 20 % restants de **revente** que se dégagent le plus facilement les profits<sup>45</sup>.

---

<sup>44</sup> Source : Monique FONDEVIOLE, Paule LUCCHI et Martine DARRET: *Enquête annuelle d'entreprise dans le commerce, Principaux résultats relatifs à 1974* : Collections de l'INSEE, n° E 52, 1978 ; Tableau. 5 1, p. 153.

<sup>45</sup> Ajoutons au passage que, selon notre opinion, l'augmentation du prix du pain après la libération de son prix a été dans l'ensemble parfaitement **normale** : on l'aura peut-être compris en lisant notre chapitre sur le travail. Ce qui a été "exagéré" et "scandaleux" n'est donc pas cette augmentation, comme l'a dit la presse unanime emboîtant le pas au gouvernement, mais c'est précisément cette campagne de presse. Tardivement, un journaliste économique du **Monde** a d'ailleurs fait le point des hausses sur divers articles de consommation, fin 1979, et il s'est aperçu à cette occasion que de nombreux autres articles, qui souvent prennent une part bien plus grande du budget des familles, avaient augmenté autant et plus que le pain dans la même période. Compte tenu de la quantité de travail qualifié qui est inclus dans le pain frais, il nous semble qu'il est **encore** vendu, en 1980, largement **au-dessous** de sa valeur (quand il est bon) **par comparaison avec** les produits de consommation qui sont d'origine industrielle. D'ailleurs, il suffit pour s'en convaincre, de comparer le prix au kilo du pain d'artisan et du pain industriel...

On pourrait donc penser que l'une des stratégies d'accroissement du chiffre d'affaires est d'augmenter la revente au détriment de la vente de pain.

Mais ce serait raisonner de façon abstraite. En effet, la clientèle ne se rend pas dans une boulangerie pour acheter des chocolats ou des biscuits si profitables pour le boulanger, elle s'y rend pour acheter du pain et, **à cette occasion**, complète ses achats avec des articles en revente.

Ceci explique le paradoxe apparent qui veut que la valeur d'un fonds de boulangerie s'estime non pas relativement au chiffre d'affaires, mais à la quantité de farine panifiée (en quintaux par mois), alors que ce n'est pas sur la farine que se dégage l'essentiel des profits (et en tous cas, des profits faciles) : en effet, la quantité de farine panifiée est le seul indicateur sûr du volume de la **clientèle**. Au boulanger, ensuite, et surtout à la boulangère, d'arranger sa boutique de telle sorte que cette clientèle, attirée ici par le pain et rien d'autre, y fasse des achats en surplus.

• • •

Qu'est-ce qui conduit les client(e)s à préférer telle boulangerie plutôt que telle autre ? Ce processus est complexe, et nous ne ferons qu'en aborder l'analyse.

Nous avons mentionné déjà le sourire de la boulangère. Il faut ajouter, bien entendu, la qualité du pain.

Selon une remarquable enquête de l'INSERM, déjà citée au chapitre I, 63 % des personnes interrogées (n=1089, surtout des citadins) disaient faire un détour pour acheter le pain qu'elles préfèrent<sup>46</sup>.

La question de la qualité du pain semble donc jouer un rôle important dans la concurrence entre boulangeries<sup>47</sup>. Mais cette question est complexe ; il ne s'agit pas seulement du talent plus ou moins poussé de tel ou tel boulanger à faire du "bon pain".

Selon nous, n'importe quel ouvrier-boulangier et donc n'importe quel artisan **sait** faire du "bon pain". Si le pain n'est pas bon, c'est pour d'autres raisons que l'inaptitude à le faire.

Ce peut être pour des raisons d'économie. Tel boulanger achètera au rabais de la farine de médiocre qualité. Tel autre réduira le temps de cuisson du pain ; ainsi le pain vendu contiendra, à poids égal,

<sup>46</sup> M.F. ROLLAND, C. CHABERT, Y. SERVILLE et al. "Les consommateurs et le pain", in Jean BURE (sous la direction de) : *Le Pain*. Editions du CNRS, 1979 ; p. 206.

<sup>47</sup> Notre objet **n'est pas** le pain, mais la boulangerie ; c'est pourquoi nous n'abordons pas la question difficile de la qualité du pain dans ce rapport, sauf sous l'angle de la concurrence. Sur cette question, on pourra consulter les nombreux ouvrages techniques ; ainsi Jean BURE. *Le pain*, Editions du CNRS, 1979, déjà cité, qui contient plusieurs articles traitant de la question ; ou, en langue anglaise, A. SPICER (Ed) : *Bread*, Applied science publishers, Basingstoke, Hants, 1975. Cet ouvrage contient des études essentiellement techniques, mais s'ouvre sur un remarquable article de l'anthropologue Mary DOUGLAS sur la consommation de pain et (surtout) des biscuits dans quatre familles anglaises. Cet article est basé sur un rapport de recherche, écrit par Michael NICOD, un étudiant-chercheur de Mary DOUGLAS, qui logea plusieurs semaines dans chacune de ces familles. Voir Mary DOUGLAS, "The Sociology of Bread", in SPICER, op. cit., et Michael NICOD, *A method of Eliciting the social Meaning of Food*, Report to the Department of Health and Social Security-London, 1974.

une quantité d'eau supérieure. Tel autre encore, qui s'est engagé à fournir des collectivités, se trouve conduit à accélérer au maximum le processus de fabrication, à "charger" en levure et en pétrissage accéléré, ce qui détruit la saveur du pain.

Beaucoup d'ouvriers, surtout les plus âgés, mais pas seulement eux, se plaignent d'être obligés par leur patron de faire du mauvais pain ("on fait de la savate"). Rappelons en effet que ce ne sont pas seulement des artisans mais des ouvriers qui font le pain que nous mangeons ; cependant, l'opinion populaire a raison de rendre l'artisan et lui seul responsable de la qualité de "son" pain : c'est lui, en effet, qui détermine les conditions de fabrication.

La concurrence ne joue pas seulement sur la qualité de la baguette, mais également sur l'innovation. Le succès de Poilane dans les années 60 le montre immédiatement. Rappelons cependant, que ce succès fut très long à venir, puisqu'avec exactement le même type de pain – une grosse miché à mie grise Poilane avait dans les années 40 la réputation de faire le plus mauvais pain de tout le quartier...

Les boulangers qui ont "fait le trou", prenant un brusque avantage sur leurs concurrents, sont ceux qui les premiers se sont mis au pétrissage rapide après 1956 et proposé du pain à la mie très blanche. Ce sont ceux qui vers la fin des années 60 ont les premiers perçu la lassitude des consommateurs pour ce même pain blanc (devenu complètement insipide) et qui ont les premiers proposé du "pain de campagne", lequel avait l'avantage supplémentaire pour eux de ne pas être taxé... Ce sont ceux qui vers le milieu des années 70 ont les premiers senti la désaffection de la clientèle sur les "pains de campagne" qui n'avaient de rural que le nom et l'apparence, et qui ont proposé les pains "complets", "biologiques", "pains au son" et autres innovations. Ceux-là, à chaque fois, ont vu des queues se former devant leurs boutiques pendant quelques mois au moins, jusqu'au moment où les boulangers voisins se sont mis à les imiter<sup>48</sup>.

• • •

Si donc la qualité du pain vendu par un artisan, et surtout son aptitude à prévoir avant ses concurrents l'évolution capricieuse du "goût du public", sont deux des facteurs principaux dans la concurrence pour attirer la clientèle, il est d'autres façons de s'enrichir vite, et qui poussent au contraire les boulangers à faire du pain de qualité médiocre.

---

<sup>48</sup> Il convient de signaler ici que la baisse de saveur du pain ordinaire, particulièrement sensible de 1957 à 1978, n'est pas imputable aux seuls boulangers. Cette période a vu également une augmentation considérable du rendement à l'hectare des blés (allant parfois de 15 à 45 quintaux à l'hectare !) grâce à l'adoption de nouvelles variétés qui présentaient la particularité malheureuse d'être de moins en moins panifiables. En 1979, c'est seulement 35 % du blé produit en France qui s'est avéré panifiable... (selon un article du *Nouvel Economiste*, n° 190, 2/7/1979, qui cite le directeur des études des Grands Moulins de Paris). L'organisation du marché du blé étant ce qu'elle est – elle protège les agriculteurs européens de la concurrence et les assure que toute leur production sera achetée un bon prix – cette situation est là pour durer, puisque d'elle dépend l'orientation du comportement électoral des agriculteurs. Il faut ajouter que les techniques de mouture moderne (mouture par cylindres) ont été parfois mises en accusation, et que certains meuniers expérimentent un retour au style ancien de mouture (qui remonte à la fin du XIXe siècle) ; en principe, les pains "biologiques" ne sont faits qu'avec de la farine issue de cet ancien type de mouture.

Nous avons mentionné quelques astuces pour augmenter le profit tiré du pain au détriment de sa qualité. Il faut y ajouter un point capital : la passation de contrats de fournitures aux collectivités. Des cantines scolaires aux restaurants d'entreprise en passant par les colonies de vacances, hôpitaux, casernes, prisons et autres collectivités, c'est toute une variété de points de restauration collective qui demandent la fourniture quotidienne de grandes quantités de pain (dont une bonne partie est gaspillée). Beaucoup d'artisans boulangers ont l'équipement nécessaire pour assurer ces livraisons. Mais cela représente un surcroît de travail, l'embauche de personnels etc. Le profit escompté n'est pas très important, relativement à la quantité fournie : en effet, les intendants des collectivités jouent sur la concurrence entre boulangers et, entre eux et les boulangeries semi-industrielles et industrielles. Ce pain est donc vendu à bas prix. Ceci entraîne inévitablement une forte baisse de qualité ; mais les usagers des cantines n'ont pas le choix. Un artisan boulanger qui, pour faire tourner au maximum ses équipements (c'est souvent quelqu'un qui a besoin de rembourser le crédit qu'il a pris) s'engage dans les fournitures aux collectivités, ne peut se payer le luxe de fabriquer deux types de pain, l'un pour la boutique, l'autre pour les collectivités ; d'où une baisse de la qualité de pain en boutique. Mais ce qu'il perdra en clientèle de boutique, il peut le regagner et au-delà grâce aux fournitures. On le voit, la concurrence ne pousse pas toujours à l'amélioration de la qualité.

• • •

Nous avons jusqu'ici traité de la concurrence comme s'il s'agissait uniquement de la lutte que se livrent entre eux les artisans. Mais n'y-a-t-il pas également un rapport de concurrence entre les artisans pris globalement et les boulangeries industrielles ?

Ce dernier point est devenu récemment du domaine public, puisque le gouvernement, quelques mois après la libération des prix d'août 1978, a argué des "hausse excessives" du pain de fabrication artisanale pour menacer la profession d'une aide à la boulangerie industrielle si les artisans ne se montraient pas plus raisonnables.

• • •

La brusque irruption du spectre de l'industrialisation du pain sur la scène publique ne nous a pas surpris ; nous en étions en effet arrivés à la conclusion que, bien que la boulangerie industrielle – définie généralement comme constituée des établissements qui emploient plus de 20 personnes – ne fournisse que quelques pourcents du marché du pain (environ 7 %), elle constituait **potentiellement** l'ennemi le plus redoutable, le concurrent théoriquement le plus dangereux de la boulangerie artisanale.

Contrairement aux apparences, cette conclusion n'avait pas été facile à poser. En commençant l'enquête, nous savions bien entendu que dans d'autres pays industriels, la boulangerie industrielle avait en quelque sorte raflé la totalité ou la quasi-totalité du marché du pain. Quelques chiffres l'indiquent (ce ne sont que des ordres de grandeur) :

Part de la boulangerie industrielle dans le marché du pain :

U.S.A.	Près de 100 %
Canada	Idem
U.R.S.S.	Probablement voisin de 100 %
Pays de l'Europe de l'Est	Idem
Suède	70 %
Grande-Bretagne	70 %
Pays-Bas	56 %
Allemagne	35 %
France	7 %
Italie	5 %
Espagne	5 %

Il s'agissait de déterminer pour quelles raisons la boulangerie industrielle n'avait pas "percé" en France : était-ce faute d'avoir essayé, ou bien les essais avaient ils été infructueux ?

• • •

Nous sommes rendus compte assez rapidement que les essais pour implanter la boulangerie industrielle en France avaient été nombreux depuis plus d'un siècle, **et qu'ils s'étaient tous soldés par des échecs.**

Napoléon 1er avait fort bien compris le caractère éminemment **politique** du pain (manque ou cherté du pain = émeutes à Paris) ; il avait envisagé de transformer les boulangeries parisiennes en **service public** ; ce qu'elles étaient déjà à toutes fins pratiques à Rome, deux mille ans plus tôt : non seulement les boulangers romains n'avaient pas le droit d'abandonner leur métier, mais leurs enfants étaient condamnés à le reprendre ; quant aux ouvriers, c'étaient soit des esclaves, soit des citoyens enrôlés de force, parfois sous les prétextes les plus futiles (ivresse d'un soir), à l'égal des galériens. Du service public, on serait vite passé à l'industrialisation. La Restauration a mis fin à ce projet.

Au début des années 1850, il en fut à nouveau très fortement question : l'artisanat parisien serait remplacé par de grandes usines (qu'on ne pouvait, dans le contexte de l'époque, imaginer autrement que comme entreprises privées). Après de multiples réunions au niveau gouvernemental, et devant la complexité d'une question qui, à l'examen, ne s'avérait pas du tout simple, une enquête fut décidée. Nous avons la chance qu'elle ait été confiée à un esprit remarquable, l'un des premiers sociologues, Frédéric LE PLAY<sup>49</sup>.

Il est absolument hors de question de résumer ici son excellent travail. Mentionnons seulement quelques points. D'abord son objet :

*La principale question posée aux Sections réunies (du Conseil d'Etat) du commerce et de l'intérieur était de savoir s'il y a lieu de modifier l'organisation actuelle de la boulangerie, et notamment de*

<sup>49</sup> Voir ses deux rapports d'enquête et, en particulier: *Question de la boulangerie du département de la Seine. Deuxième rapport aux sections réunies du Commerce et de l'Intérieur sur les commerces du blé, de la farine et du pain.* Conseil d'Etat, n° 1143, distribution du 22 août 1860. 299 pages.

*substituer aux six cent un petits ateliers existant dans l'ancienne enceinte de Paris, un nombre restreint de grandes usines.*

*F. LE PLAY, op. cit. p. 7.*

Ensuite, ses conclusions après deux années d'enquête (1857-1859) :

## **RESUME ET CONCLUSIONS**

*(...) Le régime réglementaire que l'on a créé si péniblement chez nous depuis soixante ans, pendant qu'on le détruisait chez les autres peuples, n'entraîne plus désormais, pour le consommateur, que des charges sans compensation (...);*

*Ainsi, la limitation et la taxe imposant aux consommateurs de Paris, en sus des prix payés par ceux de Londres et de Bruxelles (...) une charge annuelle de 9.000.000 francs.*

*(...)*

*Le changement nouveau que l'on propose, et qui consisterait à substituer de grandes usines aux petits ateliers (...), entraînerait, dans l'hypothèse la plus favorable, une nouvelle surtaxe de 6.000.000 francs.*

*Le comparaison des boulangeries de Londres, de Bruxelles et de Paris confirme la justesse des principes qui se discutent en France depuis 1763, que pratiquent maintenant tous les autres peuples, et dont nous nous écartons chaque jour un peu plus.*

*Le libre commerce du blé, de la farine et du pain, peut seul atténuer la variation excessive de ces denrées ;*

*(...)*

*Il n'y a donc pas lieu de compliquer l'organisation présente de la boulangerie parisienne, et notamment de substituer aux petits ateliers actuels les meuniers-boulangeries proposées par Mr le Préfet de la Seine.*

*(...)*

*Il y a lieu d'abroger, en tout ou en partie, le régime réglementaire, sur la demande des municipalités, dans (toutes) les villes de l'Empire.*

*F. LE PLAY, op. cit. p. 110-112.*

Ces conclusions sont, on le voit, très claires : non seulement Frédéric LE PLAY estime que le remplacement des 601 artisans par quelques usines, loin de faire baisser le prix du pain, le ferait monter (il se base notamment pour l'affirmer sur l'étude d'une boulangerie industrielle en activité, la meunerie-boulangerie des hospices, dite usine Scipion) ; mais il contrattaque en réclamant la totale liberté les prix.

Dans le cours de l'ouvrage, on découvre les résultats d'une enquête sur la meunerie et la boulangerie à Londres, d'où il ressort qu'il existe dans la capitale de l'Angleterre 2 800 artisans qui font le pain

pour les 2 400 000 Londoniens. L'Angleterre, première nation industrielle du monde, est donc prise comme modèle pour établir l'efficacité de l'artisanat ! Aujourd'hui, à Londres, les instruments de travail de l'artisan boulanger sont devenus des reliques exposées dans les musées, comme l'écrit avec quelque nostalgie un ancien boulanger<sup>50</sup>.

L'usine à pain étudiée, qui travaille pour les hospices parisiens, **n'est pas** en situation de concurrence directe avec les artisans, puisqu'elle ne produit pas pour le marché, LE PLAY estime avoir prouvé, par l'examen de sa comptabilité (dont il nous livre les détails), que si elle fonctionnait en concurrence avec eux, elle serait en déficit et devrait bientôt fermer ses portes...

Bien que la démonstration ne soit pas entièrement convaincante, l'avenir lui a donné raison. En effet, il y a eu depuis un siècle de nombreuses tentatives pour monter des boulangeries industrielles, et jusqu'à ces dernières années, elles se sont toutes soldées par des échecs.

Ces boulangeries étaient généralement construites auprès des cités ouvrières. La plupart étaient faites à partir de capitaux privés ; mais une tentative fut faite également, après 1918, d'une boulangerie coopérative ouvrière qui ne travaillerait que de jour. Elle aussi fut un échec.

A l'étranger, dans le même temps, des dizaines de milliers d'artisans boulangers établis en Angleterre, aux Etats-Unis, au Canada, étaient proprement acculés à la faillite par les usines à pain montées, en général, par les grandes minoteries. C'est après 1918 que cette transformation massive se produisit.

Pourquoi pas en France ? Ici aussi la minoterie est très concentrée ; la concentration s'est accélérée au cours de la guerre de 14–18 (Les Grands Moulins, et en particulier la famille Vilgrain, Grands Moulins de Paris, ayant su obtenir le monopole des fournitures aux Armées), elle s'est accélérée dans l'entre deux guerres, pour en arriver à la situation actuelle dans laquelle trois grands groupes (Grands Moulins de Paris, de Strasbourg et Marseille, de Pantin) produisent plus du tiers de la farine moulue en France, exportations comprises. Il était naturel de supposer que ces groupes s'intéressaient à imiter leurs confrères anglo-saxons ; toutefois, jusque vers la fin des années 1970, aucun événement concret ne permettait de l'affirmer<sup>51</sup>.

---

<sup>50</sup> History Workshop, n° 4.

<sup>51</sup> On nous a raconté l'histoire suivante, que nous n'avons pas été en mesure de vérifier entièrement, et que nous donnons donc ici **sous toutes réserves**. Au début des années 60, des négociations auraient eu lieu entre les Grands Moulins de Paris (GMP) et le gouvernement pour la construction d'une immense usine à pain sur les terrains parisiens de bord de Seine appartenant aux GMP. Le gouvernement ayant donné son accord pour l'opération, des plans de l'usine auraient été préparés dans le plus grand détail.

Cependant, instruits par les échecs des précédentes tentatives pour imposer la boulangerie industrielle en France, et l'enjeu étant de taille, les GMP auraient cherché à "casser les reins" des boulangers avant de lancer l'opération. Pour ce faire, ils auraient tiré parti du quasi-monopole de la livraison de farine aux artisans parisiens pour les informer, un certain jour de 1966, que désormais la farine ne leur serait plus livrée que par camions entiers ; ce qui conduisait à la faillite tous les petits et moyens artisans, qui n'ont ni les moyens de stockage ni surtout un chiffre de vente suffisant pour recevoir et écouler tant farine.

Après quelques jours d'effolement, les artisans se seraient adressés à des petits moulins de la grande couronne, travaillant très en dessous de leurs capacités, ceux-ci n'étaient que trop contents de pouvoir tourner à plein.

Au bout d'un mois, la première phase de l'opération s'avérait être un échec pour les GMP, qui voyant que de plus ils perdaient leur clientèle au profit de concurrents qu'ils avaient cru définitivement éliminés, reprirent leurs livraisons et remisèrent au coffre-fort les plans de l'usine géante.

Une conversation que nous eûmes avec un minotier, P.D.G. d'un des plus grands groupes, apporta des éléments nouveaux. A notre question : "Envisagez-vous de monter une boulangerie industrielle ?", il répondit d'abord par la négative. Puis il nous raconta la triste fin des semouliers de Provence.

Sur tout le littoral méditerranéen existaient en effet "depuis toujours" de petits fabricantes de pâtes alimentaires, aussi artisanaux que les boulangers, souvent d'origine italienne, qui vendaient leurs pâtes fraîches sur le marché local. Ils s'approvisionnaient en farine de blé dur (semoule) auprès des semouliers de la région, des entreprises de taille moyenne qu'ils mettaient en concurrence entre elles, et qui sont l'équivalent, pour le blé dur, des moulins moyens pour le froment. Or un très grand fabricant industriel de pâtes alimentaires, ayant décidé de conquérir ce marché, proposa aux principaux semouliers des contrats très intéressants pour la livraison **exclusive** de semoule. Ceci fit bientôt monter les prix de la semoule et les artisans, coincés entre l'élévation du prix de leur matière première et l'inondation des magasins par des pâtes industrielles à bas prix, soutenues par une campagne publicitaire intense, furent conduits à la faillite les uns après les autres.

Ceci fait, l'industriel, qui avait éliminé ses concurrents artisanaux du marché des pâtes et se trouvait enfin en situation de monopole, se retourna contre les semouliers. Dénonçant les contrats, faisant pression pour obtenir un prix de la semoule inférieur au minimum, il les conduisit rapidement à la ruine les uns après les autres et racheta les meilleures installations, par exemple celles qui avaient été modernisées, sur la foi des contrats passés, au moyen d'un fort endettement...

L'analogie était évidente. C'est pourquoi, conclut notre minotier, nous surveillons très attentivement ce qui se passe ; et s'il se trouvait une firme pour tenter le même coup avec les boulangers, nous interviendrions aussitôt ; car nous risquerions de perdre nos débouchés.

Il ne précisa pas quel type d'initiative il prendrait alors. Mais plutôt que de voler au secours des boulangers, il nous paraît beaucoup plus vraisemblable qu'il envisageait de créer, lui aussi, une boulangerie industrielle pour s'assurer de débouchés en aval.

• • •

Faute d'usines à pain de grande taille, nous découvrons donc l'existence d'une **menace** latente sur l'artisanat ; latente mais cruciale puisqu'il s'agissait tout simplement de son élimination possible. Nous étions également amenés à comprendre que la concurrence entre artisans et industriels ne se ferait pas par le rapport qualité/prix, mais à travers d'autres types de pratiques. En effet, tant que c'est le seul rapport qualité/prix qui est en jeu, l'industrie semblait condamnée à perdre.

Il est vrai, toutefois, que la "qualité" du pain étant pour une large part affaire de goût, et les goûts étant éminemment manipulables, une certaine marge de manœuvre existait là aussi pour les industriels. C'est ainsi que dans les années 50 des articles sont apparus presque simultanément dans de nombreux journaux, et particulièrement les journaux féminins, insistant sur l'idée que "le pain frais fait grossir". Suivaient des conseils diététiques d'origine américaine visant à orienter la consommation vers les biscottes et autres produits industriels, de fabrication américaine.

---

Les artisans mirent du temps à réagir. Leur syndicat finit par demander à les nutritionnistes français d'étudier la question ; ceux-ci rappelèrent les aspects diététiques du pain frais lui-même (ceux que l'on redécouvre aujourd'hui). Mais ces nutritionnistes n'étaient que des scientifiques, et ce n'est pas avec de la bonne science que l'on fait de la bonne idéologie : leurs conclusions n'eurent que peu d'écho<sup>52</sup>.

Il semble que ce qui a sauvé alors les artisans, c'est l'évolution du goût des consommateurs se déplaçant du gros pain vers la baguette, du pain-mie au pain-croûte. Par une heureuse coïncidence, la baguette comme pain de croûte prenait en effet à revers le tapage publicitaire "diététique" qui stigmatisait les effets grossissants du pain frais, entendu comme pain de mie.

Le sociologue doit d'ailleurs se demander si le goût intervient comme variable indépendante dans la concurrence, ou s'il n'en est pas plutôt le produit. Il nous semble, en effet, que les artisans ont été pour quelque chose dans cette "évolution du goût des consommateurs", même s'ils n'en sont pas conscients. Est-ce un hasard en effet si la définition du "bon pain" que les Français sont censés aimer a évolué dans le temps jusqu'à se renverser ? Pendant des siècles le pain s'est fait sous forme de grosses miches de plusieurs livres (deux livres au strict minimum, mais surtout quatre, six, huit livres) et c'est sur la mie que l'on jugeait de sa qualité ; les croûtes, les quignons, la partie sèche du pain étaient pour les mauvais jours, les pauvres et les chiens. On jugeait d'autre part ce pain à ses qualités de conservation (dans les campagnes, le pain n'était cuit à la ferme que tous les quinze jours).

A l'inverse, la baguette d'aujourd'hui se périmé en une journée à peine : selon le temps, elle sèche et prend une ridicule forme de matraque convexe, ou au contraire elle se ramollit au point qu' "on peut s'en faire une cravate" comme le disait M. BAPTISTE. Ainsi la définition du "bon pain" s'est-elle déplacée jusqu'à connoter un pain qui ne se conserve pas, un pain qu'il faut chaque jour renouveler. Comment ne pas voir que ce renversement avantage l'artisanat, dont l'un des rares atouts face à l'industrie est précisément de pouvoir produire frais, alors que l'industrie au contraire, tenue à une production de masse, veut pouvoir stocker, transporter sur un large marché, et re-stocker ?<sup>53</sup>.

• • •

Entre la forme artisanale et la forme industrielle existe cependant une forme intermédiaire : celle de la **boulangerie semi-industrielle**. Il est indéniable que cette forme se développe depuis une vingtaine d'années.

Il s'agit ici, pour l'essentiel, d'ateliers de fabrication de **pain frais**, que rien au stade de la vente ne distingue du pain artisanal. Ces ateliers ont été montés dans de nombreuses villes de France par

<sup>52</sup> Ces travaux remarquables ont été publiés. Voir : *La qualité du pain*, Editions du CNRS, 1967, 2 Vol., 967 pages. Signalons tout particulièrement les études du Professeur Jean TREMOLIERES.

<sup>53</sup> L'industrie agro-alimentaire tend toujours à la production de marchandises standardisées et "stérilisées" ; des marchandises mortes que le temps d'atteint plus et qui peuvent, par conséquent, être stockées, transportées, re-stockées sur les rayons sans dommage. Des légumes frais à la conserve, de la viande fraîche au corned-beef et au congelé, du lait frais au "8 S" et au lait en poudre, du poisson frais au surgelé, c'est la même logique de transformation qui est à l'œuvre. En passant de la fabrication artisanale à la fabrication industrielle, le pain lui-même a changé de forme : de pain frais, il est devenu pain en conserve. Ce dernier constitue déjà, sous la forme de toasts et de sandwiches, un ces aliments de base de toute l'aire anglo-saxonne.

d'anciens artisans montés en graine ; il y en aurait aujourd'hui plus d'une centaine. Ils emploient en général quelques dizaines d'ouvriers, la plupart non qualifiés, souvent des immigrés. Ou plus exactement, ce ne sont pas les ouvriers mais les postes de travail qui ont perdu toute qualification : les processus de fabrication sont très largement automatisés. Certains des ouvriers qui y sont employés, qu'ils soient français ou non, sont d'anciens ouvriers-boulangers, réduite ici au rôle de pousseurs de charriots (voir l'entretien de Jeannot dans le chapitre sur l'apprentissage).

Si ces grands ateliers ou petites usines font des économies d'échelle sur la fabrication, par contre, elles supportent des **coûts de transport** qu'évite le boulanger de quartier. Leurs débouchés en effet sont constitués principalement par des cantines de collectivités et des supermarchés<sup>54</sup>.

La multiplication des grandes surfaces de vente va globalement dans un sens favorable aux boulangeries industrielles et semi- industrielles ; et c'est précisément dans les régions où elles se sont le plus implantées (le Nord et le Midi) que ces formes nouvelles se sont développées le plus rapidement. Mais là encore, on peut lire en filigrane le travail de la logique dégagée plus haut : on ne va pas tous les jours au supermarché, on n'y achète donc que des marchandises qui se conservent une ou deux semaines ; ce qui conduit les supermarchés à substituer au pain frais un pain en conserve, et à peser avec les industriels pour déplacer le goût des consommateurs vers ce type de pain.

• • •

Jusqu'ici, les artisans se souciaient assez peu du développement des boulangeries semi-industrielles qu'ils estimaient devoir se limiter par nature à la fourniture aux collectivités<sup>55</sup>.

Dans, les toutes dernières années toutefois, un fait nouveau est apparu avec l'entrée en force sur le marché français du plus grand groupe minotier anglais Rank Hovis Mc Dougall, 3ème minotier mondial, qui avec son concurrent, l'Associated British Food, contrôle plus de la moitié du marché anglais du pain (entre autres). La stratégie de Rank Hovis a été de racheter en 1974 le groupe français Sofrapain, qui depuis, rachète à son tour de nombreuses boulangeries semi-industrielles, voire même une usine à pain construite par le groupe français Syda à Aubervilliers<sup>56</sup>.

<sup>54</sup> A noter qu'aux Etats-Unis, la position des boulangeries industrielles montées par les minotiers géantes (General Mills, etc.) a été affaiblie lorsque les chaînes de magasins ont entrepris de monter leurs propres usines à pain. Non seulement cela réduisait leur marché mais les supermarchés ont souvent vendu leur pain à perte en en faisant une marchandise d'appel, ce qui contribuait à faire baisser le prix moyen du pain. Seule une politique de marque a permis aux boulangeries industrielles de résister, ainsi que d'interminables procès "anti-dumping".

<sup>55</sup> Il n'en a pas été ainsi partout. Ainsi, à la suite d'information parues dans la presse et faisant état d'une manifestation conjointe d'artisans et d'ouvriers dans les rues de Maubeuge contre la concurrence déloyale d'un boulanger "industriel", nous sommes allés enquêter sur place. L'industriel en question était en fait un ancien ouvrier boulanger ayant monté un atelier de fabrication employant une douzaine d'ouvriers ; son tort principal ayant été de ne pas s'être contenté de livrer aux collectivités et supermarchés, mais d'avoir attaqué le marché des H.L.M au moyen d'une dizaine de "camionnettes-ventouses". Voir les articles de presse en annexe au présent chapitre.

<sup>56</sup> Avant que la Sofrapain ne devienne une filiale de Rank Hovis, elle s'était associée avec la Générale Alimentaire, un très grand groupe agro-alimentaire français. Mais les artisans boulangers avaient boycotté les produits de la G.A., la forçant bientôt à rompre l'association.

Le rachat de l'usine Syda d'Aubervilliers a donné lieu à des grèves dans cette usine de 157 ouvrier(e)s et chauffeurs. Voir le communiqué de presse de divers syndicats CGT en annexe à ce chapitre.

Il s'agit là de grandes manœuvres, dont l'un des derniers épisodes est le rachat d'une usine à pain à Evreux (Paindor, une centaine d'ouvriers et chauffeurs) par un conglomerat comprenant Sofrapain (20 % des actions) et les Grandes Boulangeries Associées (60 %), la famille propriétaire de Paindor conservant 20 % des actions. Sofrapain, filiale de Rank Hovis, voulait être le seul acheteur, mais le Ministère des Finances ne l'y autorisait pas ; il favorisait par contre l'association du groupe Jacquet, de la banque d'affaires Unigrains (céréales et Crédit Agricole) et de boulangeries industrielles régionales au sein d'un nouveau groupe, les Grandes Boulangeries Associées, capable de tenir tête à Rank Hovis<sup>57</sup>.

• • •

Ainsi nos suppositions antérieures se révèlent-elles fondées : de grandes manœuvres sont en route, et elles visent à terme l'élimination des artisans.

En effet, on peut imaginer que les grands groupes industriels qui s'attaquent au marché du pain ne s'en tiendront pas au statu quo, mais chercheront à étendre leur emprise.

Ce n'est sans doute pas par hasard que la constitution d'un groupe français de boulangerie industrielle, construit avec la bénédiction des Finances et appuyé par les gros céréaliers et le Crédit Agricole, s'est faite en 1978, date historique de la libération du prix du pain... qui profite aussi bien aux industriels qu'aux artisans.

Ceux-ci toutefois n'ont peut-être pas dit leur dernier mot ; il nous reste quelques pièces à verser au dossier.

• • •

Il y a d'abord l'amélioration de la qualité du pain de fabrication artisanale, sensible depuis quelques années et tout spécialement depuis 1978. Ainsi tend à disparaître l'un des principaux points faibles de l'artisanat.

Il y a ensuite le fait que le petit commerce forme système. Tant que les consommateurs continueront à acheter quotidiennement leur viande chez le boucher, leur lait et leurs légumes à l'épicerie ou au marché, ils passeront également chez le boulanger. **Ils se maintiendront ou disparaîtront tous ensemble.** C'est sans doute à Paris et dans les grandes villes "bourgeoises" qu'ils ont les meilleures conditions pour résister : car c'est là que le succès des supermarchés est le plus hypothétique.

Mais il y a aussi ces informations surprenantes qu'un collègue hollandais nous a envoyées : d'après ces articles de presse (parus en 1975) que nous avons fait traduire, les boulangeries industrielles qui tenaient 56 % du marché du pain au début des années 70 auraient vu leur part réduite à 50 % par un déplacement des consommateurs vers les dernières boulangeries artisanales (4 500, pour une population de 13 millions d'habitants). Les groupes industriels opérant en Hollande envisageaient à l'époque de fermer plusieurs de leurs usines à pain (voir articles en annexe à ce chapitre).

---

<sup>57</sup> Jacques BARRAUX, "L'économie du pain", *Le Nouvel Economiste*, n° 190, 2/7/1979.

Enfin, il y a l'interprétation sociologique que nous faisons de l'ensemble de nos observations. Elle nous conduit à mettre l'accent sur la **praxis** des agents de la boulangerie c'est-à-dire sur leur action volontariste.

Nous avons assez mis l'accent jusqu'ici sur l'extraordinaire dépense d'énergie de tous les agents de la boulangerie pour qu'il ne soit pas besoin d'y revenir. On pourrait penser que c'est le caractère artisanal du mode de production **et surtout du mode de propriété** qui est responsable **en soi** de ce rythme forcené du travail. Mais plutôt que le caractère artisanal **en soi** des rapports de production, c'est peut-être le fait qu'ils sont insérés dans un environnement industriel qui conduit les artisans à "tourner" à plein régime (jusqu'à la trop fréquente crise cardiaque). Par delà la concurrence visible entre boulangers du même quartier, c'est une autre concurrence, invisible celle-là mais combien plus menaçante, qui force les artisans **dans leur ensemble** à ne céder aucun pouce de terrain : c'est la convoitise latente de grandes firmes qui voudraient bien mettre la main sur le marché du pain. Et bien que les artisans ne songent qu'à travailler pour eux-mêmes, bien qu'ils soient à cent lieues de concevoir leur activité comme un activisme, il est permis de penser qu'en dépensant leur énergie sans compter pour eux-mêmes, ils agissent "objectivement" en activistes de la forme artisanale. Par cette folle dépense d'énergie, ce ne sont pas seulement leurs concurrents qu'ils tiennent à distance, mais aussi, tous ensemble, la convoitise des grands industriels.

Chacun travaille au maximum de ses possibilités, ne pensant qu'à ses propres intérêts, et qu'à reprendre des clients à ses concurrents immédiats, les autres artisans. Mais considérés tous ensemble, les artisans impriment de ce fait un tel rythme à la branche entière qu'il devient très difficile **pour l'industrie** de les éliminer. Ce sont donc également les intérêts collectifs de l'artisanat pour lesquels le "militent" ainsi sans le savoir.

Le maintien d'un tel rythme de travail sur une durée longue paraît impensable pour des commerçants embourgeoisés ; et de fait il l'est. On a vu en effet que les boulangers bien établis détournaient leurs enfants du métier. Mais ce rythme de travail prend une **toute autre signification** s'il permet à des ouvriers d'accéder au statut de commerçants aisés, dont leurs enfants, sinon eux-mêmes, profiteront. Ce rythme correspond à l'effort requis pour une **ascension sociale**.

En s'imposant à eux-mêmes, à leurs femmes, à leurs apprentis, à leurs vendeuses et à leurs ouvriers un tel rythme, c'est, par le jeu de la concurrence, à **l'ensemble de la branche** que les ouvriers installés artisans l'imposent.

• • •

Il reste donc à savoir si la forme artisanale en tant que structure vide trouvera encore longtemps à recruter des hommes et des femmes prêts à assumer un tel rythme : c'est finalement sur cette question "anthropométrique" de recrutement que repose son avenir.

A cet égard, les signes de tarissement du recrutement des apprentis, et surtout des apprentis d'origine rurale, est un signe inquiétant pour l'artisanat.

Mais on peut se demander aussi, bien que les observations manquent, si les candidats à l'installation continueront à trouver des femmes prêtes à les accompagner dans le long marathon de l'installation.

Si toutefois le recrutement dans les campagnes françaises venait à tarir définitivement, il se pourrait que les campagnes du Sud de l'Europe ou d'Afrique viennent prendre le relais ; on l'a vu pour les épiceries de quartier, qui résistent à la concurrence des supermarchés parce que les Français y ont été remplacés par des Marocains et Algériens (des Indiens et Pakistanais en Angleterre) qui peuvent s'appuyer, comme autrefois les Aveyronnais, sur l'utilisation d'une main d'œuvre familiale quasi-gratuite. Certes le problème posé par la boulangerie, qui n'est pas seulement un commerce mais aussi un artisanat, est différent : il faut de la main d'œuvre qualifiée, il faut des hommes de métier. Mais on sait aussi faire le pain, et de l'excellent pain, sur tout le pourtour de la Méditerranée.

En quelque sorte, rien n'est joué. C'est seulement une nouvelle bataille qui commence.

## DOCUMENTS

Nous donnons ci-après la traduction de trois articles parus dans la presse hollandaise il y a quelques années.

Ces articles nous ont été communiqués par un collègue hollandais, Lo BREMMER. Ils ont été traduits du néerlandais par Lydwin VERHAEGEN, notre collègue de Bruxelles. Nous les remercions tous deux très vivement pour leur aide fraternelle et bénévole.

Certes il ne s'agit que d'articles de presse ; mais le processus qu'ils décrivent nous paraît extrêmement intéressant.

En 1960, nous disent-ils, il y avait encore 10 000 boulangeries artisanales aux Pays-Bas. Il n'y en a plus que 4 500, et un tiers d'entre elles sont tenues par une seule personne, sans doute une veuve ou un veuf dans la plupart des cas : celles-ci fermeront bientôt leur four définitivement. Dans le même temps, 110 usines à pain ont couvert le pays, elles appartiennent pour l'essentiel à deux grands groupes industriels multinationaux, Meneba (marque King Corn) et Scholten-Honigconcern (marque Juweel en Hollande) ; les autres sont regroupées en une fédération qui vend ses produits sous la marque Bum.

Jusqu'ici rien de surprenant : le processus de décomposition de l'artisanat, de conquête du marché du pain par les firmes industrielles, apparaît simplement plus avancé aux Pays-Bas qu'en France ; l'industrie aurait déjà pris 50 % du marché du pain (7 % seulement en France).

Mais voici l'inattendu : les consommateurs s'intéressent à nouveau au pain-artisanal, celui qui est produit par ceux que l'on appelle joliment en Hollande les "warme bakkers", les boulangers chauds. Des queues se forment devant leurs boutiques. Parallèlement, les ventes de pain industriel baissent au point qu'une surcapacité de production apparaît, et que l'Etat s'en mêle puisqu'un plan de fermeture de plusieurs usines employant au total plus de mille ouvriers a été mis sur pied. Revanche de l'artisanat ?

Nous n'avons pu recouper ces sources, mais elles nous ont paru suffisamment intéressantes pour être reproduites ici : elles ouvrent une voie de réflexion intéressante, et avertissent du danger qu'il y aurait à penser l'avenir de la boulangerie comme une évolution linéaire et irréversible vers la fabrication industrielle. Le réel socio-historique est plus complexe et surtout plus dialectique que cela.

### ***FERMETURES D'USINES A PAIN ENVISAGEES AVEC SUBSIDES DE L'ÉTAT***

Amsterdam 9 mai – Le groupe Koninklijke Scholten-Honig annonce un assainissement de ses douze usines à pain. Combien en seront fermées ? Ce n'est pas encore connu. Ce sera décidé en juillet par

l'autorité sur l'avis d'une Commission de structure de la boulangerie, où tous projets d'assainissement pouvaient être déposés jusqu'à samedi.

L'industrie du pain connaît des difficultés depuis longtemps. C'est la raison pour laquelle une politique de vente à l'aide de l'Etat a été mise au point. Les usines à pain qui veulent fermer, peuvent demander un subside de réalisation. Condition de la poursuite de la restructuration : au moins 20 % de la capacité de production de l'industrie néerlandaise du pain doit être concernée.

Scholten-Honig a déclaré que toutes ses fabriques "JUWEEL", comptant plus de 1000 travailleurs, étaient concernées ; ce qui ne veut pas dire que toutes fermeront leurs portes. JUWEEL est la deuxième firme industrielle de pain de notre pays. La plus importante est le groupe MENEBA (King Corn, Bakker Bas) ; elle a annoncé l'assainissement de quelques usines seulement. Un porte-parole de MENEBA refusait ce matin de dire si son entreprise avait elle aussi introduit toutes ses usines dans son plan de réorganisation.

• • •

### ***COMMENT FAIRE POUR RESTER PETIT ?***

L'histoire fluctuante du petit boulanger indépendant en est aujourd'hui à un nouveau chapitre. Après qu'il ait dû pendant des années mener une lutte inégale contre les grandes fabriques de pain, les rôles sont maintenant inversés. Paradoxalement, le problème le plus important qui se pose maintenant au petit boulanger "chaud" semble être celui-ci : Comment faire pour rester petit, et éviter grâce à cela de connaître dans quelques années les mêmes difficultés que celles rencontrées actuellement par les grandes boulangeries industrielles ?

Le nombre des petits boulangers chauds diminue depuis déjà plusieurs années de quelques centaines par an. En 1960 ils étaient encore environ 10 000 ; actuellement, à peine 4 500. Cette diminution a été la conséquence claire de la pression des grandes boulangeries industrielles.

A l'origine elles livraient surtout via leurs propres magasins (les dépôts froids) et leurs propres tournées de quartier ; plus tard elles allaient viser la livraison de pain aux supermarchés et autres chaînes d'alimentation.

Elles semblaient ainsi jouer le bon cheval, car au fur et à mesure que diminuait le nombre des boulangers chauds et les livraisons à domicile, la part des industries alimentaires croissait rapidement dans la vente totale du pain. Or depuis un ou deux ans, la situation s'est radicalement modifiée. De plus en plus de consommateurs se sont lassés du pain industriel et ont retrouvé le chemin du boulanger chaud, qui s'était efforcé de garder un plus grand choix et un produit plus frais et plus savoureux. La boulangerie artisanale, dont la part du marché avait régressé à 50 %, a pu en deux ans remonter à 56 %.

C'est probablement aussi grâce au produit artisanal que la chute ininterrompue de la consommation du pain s'est stabilisée : après un minimum de 62 kg par tête<sup>58</sup> en 1971, on connaît une légère hausse continue de la consommation du pain. Les grandes entreprises n'ont cependant pas pu en bénéficier,

---

<sup>58</sup> 170 g/ jour/personne.

car leur part dans la vente nationale du pain a précisément diminué ces années-là. Avec l'aide de l'Etat une restructuration a été mise au point, qui vise à fermer un certain nombre d'usines à pain et ainsi à faire disparaître la surcapacité de production de ce secteur.

Entretemps la plupart des boulangeries chaudes ne parvient pas à satisfaire la demande sans cesse croissante. Il semble que même dans l'industrie alimentaire, on considère avec intérêt les files de clients qui sont de temps en temps signalées devant les boulangeries. Localement on trouve des supermarchés qui vendent du pain de boulanger chaud ; et récemment des initiatives ont été menées pour stimuler ce phénomène à plus grande échelle.

L'un dans l'autre, la pression s'accroît sur le petit boulanger. Les possibilités de vente de son produit se diversifient, et la tentation d'agrandir son exploitation est grande. Plusieurs petits boulangers ont installé ces dernières années derrière leur petit magasin, un nouveau fournil qui dépasse bien souvent la taille d'une exploitation artisanale. Le danger se précise que le petit boulanger soit entraîné vers la production à grande échelle, et se détache à nouveau du consommateur par la production de masse, alors que ce consommateur s'est précisément adressé à lui en raison du caractère artisanal de son produit. Au vu du sort que connaissent actuellement les usines à pain, l'artisan ferait bien de s'assurer qu'il ne devient pas trop grand.

• • •

### ***LE PETIT BOULANGER (MOT A MOT : LE BOULANGER CHAUD) S'ATTAQUE AUX USINES A PAIN***

Par un de nos rédacteurs :

SITTARD, 9 mai – Un certain nombre de boulangers mécontents, dispersés sur tout le pays, va tenter d'écouler aussi ses pains et sa viennoiserie à grande échelle via des self-services et des supermarchés, qui à ce jour se contenaient généralement de se fournir auprès des grandes usines à pain. Le boulanger B.A. Hendriks de Sittard vient de prendre l'initiative de former un club local de plusieurs centaines de boulangers, qui veulent tous ensemble, sans préjudice de leurs propres commerces, fournir aux grands supermarchés.

L'artisan boulanger (le "boulanger chaud") peut nettement se réjouir ces dernières années du succès qu'il récolte auprès du public. Tandis que les 110 usines à pain ont de sérieux problèmes de marché, les chiffres d'affaires de ces 4 500 petits boulangers ne cessent de progresser. Toutefois nombreux sont encore ceux qui abandonnent le métier : ceux qui cessent leur commerce, sont plus nombreux que ceux qui s'installent. C'est un phénomène auquel un certain vieillissement de la corporation des boulangers n'est pas étranger : environ 1 500 boulangeries sont exploitées par une seule personne, et quand leur propriétaire cesse son exploitation, cela veut dire aussi qu'un four de plus est éteint définitivement.

#### Dépendance

En raison de la disparition progressive de la livraison du pain, et de la naissance de nouveaux habitats (quartiers) sans boulangerie, il y a de plus en plus de consommateurs qui dépendent

entièrement pour leur nourriture des produits d'usine vendus au supermarché. Vu la préférence marquée ou public pour le pain artisanal du boulanger, il arrive déjà souvent que le supermarché se fournisse chez le boulanger local. Mais les plus grands centres commerciaux continuent cependant à s'approvisionner auprès des usines, en raison de leur importance.

Le boulanger Hendriks s'emploie cependant à organiser un réseau rural (ou local ?) de boulangers, qui pourrait assurer aux filiales des grandes surfaces et aux autres chaînes de produits alimentaires leur fourniture journalière de pain frais.

Hendriks : "Nous cherchons dans tout le pays environ 300 petits boulangers, qui sont capables de cuire plus de pain qu'ils ne peuvent en vendre. Notre organisation VOLMA fait l'intermédiaire entre ces boulangers et les organisations de grandes surfaces, en échange d'une indemnité déterminée. A ce jour nous avons pu réunir une centaine de boulangers de toutes les régions du pays. Nous négocions quotidiennement avec un certain nombre de supermarchés à propos des fournitures journalières". L'une des chaînes qui vendra prochainement du pain de boulanger par l'intermédiaire de VOLMA, est la chaîne de magasins SIMON du groupe Albert Heijn. Hendriks ne souhaite pas donner d'autres noms.

Il est clair que les grandes boulangeries industrielles qui perdent ces dernières années de plus en plus de clients au profit des petits boulangers, auront un concurrent de taille si l'initiative de Hendriks porte ses fruits. Son groupe VOLMA comprend notamment des boulangeries moyennes, qui livrent le pain déjà coupé et emballé industriellement.

Il espère de cette façon prendre d'assaut la position solide des industriels du pain, en s'appuyant sur la variété et le caractère artisanal de ses boulangers pour conquérir le marché de la fourniture aux centres commerciaux d'alimentation.

### Géants

Jusqu'à il y a peu il n'y avait que trois grands groupes opérant dans tout le pays : groupe MENEBA (marques : KING CORN et BAKKER BAS), le groupe SCHOLTEN-HONIG (marque : JUWEEL), et le groupe de moyennes boulangeries qui est connu sous la marque BUMS. On peut désormais s'attendre à ce que les petits boulangers chauds interviennent dans la concurrence entre les trois grands.

F.N.T.I.A. (Fédération Nationale des Travailleurs des Industries Alimentaires)

U.D.S.I.A. RP (Union des Syndicats de l'Industrie Alimentaire de la RP)

CGT Union locale CGT d'Aubervilliers

• • •

### **Voix du Nord (12.2.1975) :**

« Les habitants de Maubeuge et Hautmont n'ont pas trouvé de pain hier matin chez leurs boulangers habituels : ils étaient tous en grève avec leurs mitrons.

Une cinquantaine de représentants de la profession ont défilé dans les deux villes en brandissant des banderoles protestant contre la production industrielle de pain et les "fauteurs de chômage".

Comme ils l'ont exposé à la mairie de Maubeuge, où ils ont été reçus en délégation, les boulangers des deux villes réagissent ainsi au "porte à porte intensif" que pratique de plus en plus une boulangerie industrielle de Feignies dont la production atteint 900 quintaux par jour. » (Actualités régionales)

• • •

**Libération (13.2.1975) :****Boulangers et mitrons...**

« Pas de pain mardi à Maubeuge et Hautmont : boulangers et mitrons en grève ont défilé dans les deux villes en protestant contre la production industrielle de pain et les « fauteurs de chômage ». Ils visent une boulangerie industrielle, établie à Feignies, dont la production atteint 900 quintaux par jour en plus le système de vente par porte-à-porte. »

• • •

**Voix du Nord – Maubeuge (12.2.1975) :****Malaise chez les boulangers de la sambre : pas de pain, hier, à Maubeuge et Hautmont**

« Il y a un malaise dans la boulangerie à Maubeuge. Hier, impossible pour les Maugeugeois de trouver un pain dans le centre de la ville. La situation était identique à Hautmont.

La raison du mécontentement des boulangers est simple : ils entendent protester contre la concurrence qu'ils estiment déloyale de l'un des leurs. En effet, ancien ouvrier boulanger, M. Meniszez s'est installé à son compte il y a dix ans à Feignies. Petit patron, son affaire n'a cessé de prospérer et, il y a quelque temps, il a modernisé entièrement son entreprise, n'hésitant pas à organiser des tournées dans les faubourgs de Maubeuge. Louvroil, Hautmont et de quelques autres communes du bassin de la Sambre.

« C'est le client qui est roi, affirme-t-il pour sa défense. Si les gens préféraient mon pain à celui de mes collègues, c'est qu'il est tout simplement meilleur ».

De fait, il semble bien qu'il y ait un véritable engouement pour le pain fabriqué selon des procédés ultra-modernes par cet ancien ouvrier boulanger. Même des Belges n'hésitent pas à franchir la frontière pour s'approvisionner chez ce boulanger de Feignies.

Pour un certain nombre de boulangers de Maubeuge et d'Hautmont qui doivent faire face à un collègue et concurrent aussi dynamique et devenu un véritable petit industriel de la boulangerie, le malaise est évident. La vente de pain stagne ou même baisse sérieusement. Les ouvriers boulangers eux-mêmes sont mécontents. Pour certains, leur paie a baissé. Et si la situation se prolonge, ne vont-ils pas perdre leur emploi ? La question est posée.

Déjà, la semaine dernière, des ouvriers et patrons boulangers d'Hautmont avaient bloqué une camionnette de livraison de M. Meniszez car, assuraient-ils, la vente de pain Meniszez constitue une menace directe pour l'emploi local, voire un risque de faillite.

Hier les boulangers de Maubeuge et d'Hautmont sont allés plus loin : ils ont refusé de vendre du pain à leurs clients habituels. Ils sont même descendus dans la rue et ont défilé en bon ordre avant de se rendre à la mairie de Maubeuge pour faire connaître leurs doléances.

Mais peut-on interdire la concurrence ? Faut-il obliger M. Meniszez à faire du pain moins prisé ? En cette affaire ce sont toujours les clients qui, auront le dernier mot. »

• • •

## ***COMMUNIQUE DE PRESSE***

### **LE FABULEUX CADEAU DU GOUVERNEMENT AUX MONOPOLES : LA LIBERTE DES PRIX ET SES CONSEQUENCES**

Dans les Industries Alimentaires, un exemple parmi tant d'autres...

Dans la Boulangerie-Pâtisserie Industrielle, SUPRA PAIN -groupe à capitaux anglais, financé par la 1ère minoterie anglaise, 3ème au plan mondiale) la Rank Hovis Mac Douglas – qui detient en France plus de 50% du marché industriel et une vingtaine d'usines, veut imposer sa dictature et son autoritarisme pour accélérer la concentration dans cette branche en fermant des entreprises.

SYDA, Boulangerie-Pâtisserie industrielle à Aubervilliers, qui employait 157 travailleurs, n'échappe pas à cette politique.

SOFRA PAIN, après avoir mis cette entreprise en difficulté, l'absorbe en contrat de gérance d'exploitation d'un an, et d'entré de jeu veut licencier plus de 60 travailleurs et remettre en cause tous les avantages acquis.

Grace à l'action du syndicat CGT soutenue par l'ensemble des travailleurs, SOFRA PAIN est contraint de reculer, mais ne renonce pas pour autant à ses objectifs : il fait une sélection de la clientèle de SYDA et détourne la fabrication de l'usine d'Aubervilliers vers ses usines de la Banlieue parisienne : Trappes, Morangis et Roissy. Pour se justifier de ce hold-up de la clientèle de SYDA, SOFRA PAIN provoque des conflits en remettant en cause les avantages acquis que la direction avait pourtant elle-même reconnu dans un accord signé au mois d'Avril, avec le syndicat CGT.

Depuis Octobre 1979, SOFRA PAIN refuse toute négociation avec le syndicat CGT et refuse de verser les indemnités de salaires restant dues ; d'autre part, aucun formulaires permettant aux travailleurs de se faire inscrire aux ANPE et de toucher les indemnités de chômage et d'ASSEDIC n'est rempli correctement.

Malgré les démarches entreprises auprès du Ministre du Travail, du Ministre de l'Industrie et de la chambre patronale, aucune réponse favorable n'a été donné pour que s'ouvrent de véritables négociations sur :

- le maintien de l'activité de SYDA à Aubervilliers
- le retour de la clientèle SYDA à Aubervilliers
- la garantie de l'emploi,
- le maintien des avantages acquis.

La liberté des prix qu'offre le Gouvernement aux gros industriels ne sert qu'à augmenter leurs profits, la mise en difficulté de l'artisanat, les fermetures d'entreprises, la suppression d'emplois, la déqualification professionnelle, la baisse de la qualité du pain.

De Février 1878 à Janvier 1980 la baguette a subi une hausse de 39,13 %, dont l'industrie a bénéficié au même titre que l'artisanat alors qu'aucune amélioration sociale n'a pu être arrachée dans la branche industrielle de la profession.

#### LE PAIN EST-IL APPELÉ À DEVENIR UN PRODUIT DE LUXE ?

Il est scandaleux que le gouvernement favorise cette politique de démantèlement au profit des monopoles et des groupes venant de la communauté européenne et du semi-industriel français, alors même que ceux-ci s'attaquent à la qualité du pain, ferment nos entreprises, licencient et plongent les travailleurs et leurs familles dans une crise de plus en plus insupportable.

Paris, le 15 Janvier.

## SYNTHESE

Ce que nous pensons avoir appris de la boulangerie artisanale peut fournir matière à plusieurs volumes, mais également se résumer, si l'on s'en tient à l'essentiel, en quelques paragraphes. Voici comment, dans ce dernier cas, nous le formulerions.

Si la forme artisanale réussit à tenir à distance la convoitise des firmes agro-alimentaires, c'est grâce aux fantastiques quantités de travail que tous ses agents y investissent : boulangères et boulangers, ouvriers, apprentis et vendeuses.

Ce sont bien sûr les rapports de production spécifiques à la branche qui les contraignent à effectuer tout ce travail ; non pas directement, mais à travers des médiations qui sont des rapports de force. Ce qui contraint à tenir ce rythme, c'est pour les artisans, la concurrence entre eux ; pour les boulangères, le rapport au mari ; pour les apprentis, le rapport au maître ; pour les ouvriers, le rapport de forces collectif qui ne leur est guère favorable.

Ce fonctionnement "à plein régime" des agents de la branche est renforcé par la transformation du processus de recrutement des boulangers. Parce que la branche a gardé son caractère artisanal, la mécanisation n'y a guère diminué la longueur de la nuit de travail ; la tendance à se surexploiter soi-même au maximum (et sa femme avec) tendance inhérente au statut d'artisan et encore plus, à celui d'artisan traditionnel en économie concurrentielle, cette tendance qui entraîne à la fois et pour le même homme une accumulation rapide de capital et une dégradation rapide des forces physiques, est à la fois la raison du rythme très élevé de travail, de la vitalité de la branche dans son ensemble, mais aussi de la distance croissante entre les conditions de vie générales déterminées par la dynamique du capitalisme développé, et les conditions de vie particulières à l'artisanat boulanger, qui par comparaison deviennent "archaïques". Ceci entraîne la désaffection des fils de boulangers pour le métier, phénomène récent à l'échelle de l'Histoire (une génération).

Par contre la réalisation en fin de carrière de la pleine valeur des fonds entraîne la nécessité, pour les patrons, l'aider de jeunes ouvriers à s'installer en leur avançant (virtuellement) tout l'argent nécessaire, à rembourser par un surcroît de travail. **Ce processus paradoxal fait maintenant de la boulangerie une authentique voie de mobilité par laquelle des ouvriers d'origine rurale pauvre peuvent accéder au statut de commerçants aisés.** Mais cette transformation se paye d'une accélération supplémentaire du rythme de travail, jusqu'aux limites physiques. En imposant à eux-mêmes, et à leurs épouses, ce rythme de vie forcené qu'exige leur projet d'ascension, les jeunes installés l'imposent également – par la concurrence – à tous les artisans et par ricochet, à la branche dans sa totalité ; ce qui renforce encore sa vitalité, sa spécificité, son archaïsme, la fuite des fils de patrons, et les possibilités de mobilité. Mobilisation et mobilité se renforcent donc mutuellement, car non seulement la mobilité suppose la mobilisation, mais celle-ci, à l'échelle de la branche toute entière, éloigne les héritiers et appelle les mobiles.

Peu d'hommes sont capables de tenir le rythme imposé – ou de **vouloir** le tenir ; car il nécessite un engagement total. C'est à l'âge de l'adolescence, alors que ni le corps ni la vision du monde et de soi dans le monde ne sont encore cristallisés, qu'un processus particulier d'une violence restructurante

implacable saisit des jeunes au sortir de l'enfance et les transforme en hommes du métier. Mais c'est seulement chez un type particulier de jeunes, ceux qui viennent de milieux ruraux touchés par la pauvreté, que ce processus trouve un terrain favorable ; eux seuls peuvent s'y investir entièrement et convertir ce métier qu'ils en sont venus à incarner en destinée et, pour certains, en force ascensionnelle.

La chance historique de l'artisanat boulanger en France a été de trouver de jeunes hommes sur son chemin. Jusqu'au début de ce siècle, la boulangerie n'était qu'urbaine. En se répandant dans les campagnes, elle a touché une nouvelle couche de jeunes, un nouveau type d'apprentis. Ces jeunes, une fois formés, étaient rejetés par leurs maîtres et prenaient tôt ou tard le chemin des villes, dans lesquelles les jeunes ouvriers d'origine urbaine délaissaient ce métier trop dur, ce métier que bientôt les fils d'artisans eux-mêmes allaient à leur tour abandonner. Les jeunes ouvriers d'origine rurale sont arrivés à temps pour prendre la relève.

Mais une page vient d'être tournée. La constitution (1978) d'un grand groupe français de boulangerie industrielle, en réponse aux premiers assauts sérieux d'un grand groupe anglais sur le marché du pain en France, marque le début d'une violente bataille. Les prix sont libres, les capitaux sont lâchés : un très dur combat s'engage, où tous les coups seront permis. Qui en sortira vainqueur, nul aujourd'hui n'est en mesure de le prévoir.

## ***VALIDITE DE L'APPROCHE BIOGRAPHIQUE***

C'est principalement au moyen de récits de vie que nous avons cherché à accéder à une certaine connaissance concrète d'une réalité dont nous ignorions tout. Comme il s'agit d'une démarche relativement neuve, elle mérite quelques explications.

D'abord, éclaircissons quelques malentendus. En interrogeant les agents de la boulangerie, nous l'avons pas cherché à connaître leurs "vécus". Non pas que nous considérions "le vécu" sans intérêt ; mais pour comprendre sociologiquement celui d'une personne particulière, il nous paraît nécessaire de connaître les rapports sociaux dans lesquels elle est insérée, et c'est ce sur quoi nous avons concentré notre attention.

Nous n'avons pas cherché non plus, en recueillant des récits de vie, à connaître les biographies **d'individus** particuliers. La trajectoire sociale de tel ouvrier boulanger devenu par la suite agent de police, ne nous intéresse que dans sa portion boulangère (y compris la "sortie" de la boulangerie). Ensuite c'est une autre histoire qui commence ; et nous ne cherchons pas à la connaître.

Autrement dit, nous n'avons recueilli des récits de vie que comme moyen d'accès à la connaissance des **rapports sociaux** qui sous-tendent l'activité des agents de la boulangerie. Mais les récits ne pouvaient traiter **directement** des rapports sociaux ; on ne saurait sans ridicule demander à des acteurs de parler le langage de la recherche sur le social-historique. C'est pourquoi nous avons orienté les récits vers la description des **pratiques**, par opposition à la description des opinions, attitudes, représentations et valeurs ; l'hypothèse sous-jacente étant évidemment que **les pratiques sont les meilleurs révélateurs des rapports sociaux qui les sous-tendent**.

Nous n'avons interrogé que quelques personnes (une centaine au total), sur les 200 000 que compte la branche. Nous n'avons pas réussi à faire parler un "échantillon représentatif". Cependant nous prétendons parler de la branche dans son ensemble. Ce qui nous en donne la capacité tient en un seul mot : **saturation**.

Par exemple, le premier entretien avec un ouvrier boulanger nous a appris beaucoup ; le second également, et le troisième. Les suivants n'ont fait que confirmer ce que les premiers avaient révélé sur les incroyables horaires de travail suivis tout au long de l'existence ; mais ils nous ont aussi appris beaucoup sur d'autres domaines de la vie auxquels nous n'avions tout d'abord prêté aucune attention. Deux grands types de trajectoires se sont dégagés. L'accumulation d'anecdotes nous a permis de mieux percevoir le niveau des rapports sociaux, et en retour, de mieux comprendre la portée générale d'anecdotes, d'événements racontés dans les premiers récits de vie. Au bout d'une dizaine d'entretiens notre représentation du niveau des rapports sociaux constituant la condition d'ouvrier boulanger nous a paru stabilisée, et les entretiens suivants n'ont fait que la conforter et l'enrichir de variantes de détail. Telle est une illustration de ce que nous entendons par "phénomène de saturation". Nous l'avons retrouvé dans nos entretiens d'artisans, bien qu'en raison de la plus grande variété des trajectoires, la saturation ait mis plus longtemps à se manifester et à se confirmer.

Ce phénomène de saturation constitue la clef de voûte épistémologique de notre démarche. Sans saturation, nous ne pourrions légitimement généraliser à partir de cas particuliers. Inversement, si nous pensons pouvoir généraliser, ce n'est pas en raison du phénomène de saturation en soi, mais parce que nous pouvons interpréter les saturations récurrentes comme autant **d'effets d'un niveau précis de rapports socio-structurels**. Il ne s'agit pas de la répétition, d'un discours à l'autre, d'opinions stéréotypées telles que l'I.F.O.P. les normalise, mais de la présence récurrente de pratiques, de séquences d'actes, de stratégies conscientes (voir l'exemple du mariage), dont la répétition d'une vie à l'autre est le signe de l'efficacité implacable du niveau des rapports socio-structurels.

Soit enfin ce fameux problème de l'**analyse** des matériaux recueillis. Au sein de l'épistémologie néo-positiviste, c'est probablement un problème insoluble. Par contre, dès que le niveau de rapports structurels est perçu, dès que l'attention se concentre sur lui, et que l'on recueille et écoute les témoignages des agents pour entendre, à travers eux, le chant assourdi des rapports socio-structurels, le fameux problème de l'analyse se dissout. On peut bien sûr, et c'est fort utile, reprendre les récits de vie et les analyser par thèmes (par exemple rassembler tout ce qui s'y trouve en matière de description des rapports de travail). Mais l'essentiel est en ailleurs, dans la représentation que l'équipe de recherche construit progressivement de ce niveau de rapports.

Ce niveau **existe** ; son existence est même ce qui fait que la sociologie en général, et notre démarche en particulier ont un sens. Les mêmes rapports sont à l'œuvre pour structurer le travail et l'existence de tous les ouvriers boulangers, des quelques-uns que nous avons interrogés comme des milliers que nous n'avons pas rencontrés. Une dizaine d'entretiens nous a suffi pour voir apparaître la configuration spécifique des rapports recherchés. Ce qui a pris beaucoup plus de temps, et d'énergie, c'est le travail préalable nécessaire pour assimiler le point de vue sociologique et le fameux concept de "rapports sociaux". Pour cela il nous a fallu plus d'un millier d'heures de lectures, de réflexions, de discussions, de retour sur l'expérience vécue ; plusieurs années de vie en somme, mais peut-être sommes-nous particulièrement lents.

C'est là, dans le cheminement nécessaire pour acquérir un point de vue sociologique et anthropologique, que réside la véritable difficulté de l'approche ici proposée. Aucune "méthodologie

de l'analyse des données" ne peut ne substituer à l'assimilation du mode de pensée qui fut celui de Marx, de Durkheim et des plus grands anthropologues. Le raccourci qui semblent offrir des méthodes d'analyse standardisées semble plus court et moins fatigant ; mais il ne conduit nulle part.

• • •

Il faut préciser qu'on ne peut être assuré de la saturation que si l'on a consciemment recherché la **variété** dans les cas choisis pour observation. Dans l'idéal, notre description du niveau des rapports doit permettre en effet de rendre compte de **tous** les cas observés ; faute de quoi il faut modifier la représentation que l'on se fait de la configuration des rapports sociaux. Aussi cette démarche d'apparence "qualitative" est-elle finalement beaucoup plus exigeante que la démarche quantitative, qui se veut rigoureuse mais ne s'offusque pas de multiplier des tableaux croisés dans lesquels une bonne partie des observations se trouve en dehors de la diagonale, c'est-à-dire dont on avoue implicitement ne pas connaître les déterminations. Accepter à tout coup 40 % de cas aberrants, est-ce là le nec plus ultra de l'esprit scientifique?

• • •

Enfin les récits de vie ont une qualité singulière, qui contient toutes les autres : ils confèrent d'emblée aux observations une dimension **historique**. Ce simple mot signifie beaucoup. Par opposition aux données issues des questionnaires habituels, les récits de vie restituent la dimension temporelle inhérente à toute activité. Par opposition à la plupart des autres types de données sociologiques, quantitatives ou qualitatives, les récits de vie restituent la profondeur historique des processus sociaux. Temps biographique et temps historique, distincts l'un de l'autre, et tous deux absents des données issues d'enquêtes par questionnaires, sont ici conjointement présents. Or cela entraîne une conséquence fondamentale, celle de rendre à son tour perceptible le caractère "praxique", non-prédéterminé, du cours de chaque vie, et du cours de l'Histoire qui les englobe toutes ; d'où un basculement complet du socle épistémologique lui-même. Car s'il s'avère exact que la nature profonde du réel social-historique est celle d'une **drame** plutôt que celle d'une mécanique régie par des lois, alors la sociologie, pas plus que l'économie, ne seront jamais des sciences exactes. Certes elles peuvent et doivent chercher à contribuer **au mouvement historique des rapports sociaux**, la synthèse de ces contributions revenant semble-t-il aux historiens. Mais pour remplir leur tâche au mieux de leurs possibilités, peut-être convient-il qu'elles se débarrassent de leurs fausses prétentions à devenir des sciences exactes. Nous ne sommes encore devenus des robots.

### ***FORME ORALE, FORME ECRITE***

(A propos de l'entretien de Jeannot : quelques problèmes de transcription).

Chaque entretien subit plusieurs transmutations avant d'arriver sous les yeux du lecteur ; pour celui de Jeannot, elles sont particulièrement importantes bien que nous ayons tenu à les réduire au minimum.

L'entretien, au départ, est une **conversation orientée**, sous-tendue par une **relation d'interaction** (qui dans ce cas avait une histoire : Jeannot et Jacques Lorieux se connaissent bien, leur rapport est de confiance mutuelle). Et passant sous la forme d'une bande magnétique, l'entretien devient un **enregistrement**... qui n'a pas tout enregistré. Sont perdus les gestes, les mimiques ; également, la situation d'entretien elle-même (la perception de l'enquêteur par l'informateur oriente ce qu'il dit, et ce qu'il tait). Un enregistrement au magnétophone restituerait les gestes et mimiques, mais non la **totalité** de la situation : par définition, ce qui en elle n'est ni visible ni audible – par exemple, les perceptions réciproques, l'histoire de la relation qui a contribué à les former – ne sera pas saisi.

Une seconde transmutation s'effectue lorsque l'on passe de la bande enregistrée à sa transcription. Ce que l'on perd en route c'est **la voix**. Dans le cas de la voix de Jeannot, très expressive, la perte est substantielle. De manière générale, la **tonalité d'ensemble de la voix indique le rapport du locuteur à son récit, et par delà, à ce qu'il a vécu**. Outre la tonalité générale, les intonations particulières transmettent également un sens qui est très largement perdu dans la transcription : les points d'exclamation ne rendent qu'imparfaitement la colère rétrospective, le ressentiment que Jeannot éprouve à l'évocation de ses premiers patrons...

C'est au cours de la transcription qu'apparaît la **punctuation**, qui s'efforce d'exprimer sous forme écrite les scansions du discours oral.

On pourrait s'en tenir là : certains textes publiés ici, le récit de Mr Robert par exemple, suivent de très près la transcription écrite. Mais souvent il faut faire un **montage**. Dans le cas de Jeannot, il n'a pas fallu moins de **seize** coupures et renvois pour passer de la transcription initiale à un texte suivant l'ordre chronologique. Ce chiffre particulièrement élevé tient essentiellement à la situation d'entretien : au début de l'entretien, Jeannot, intimidé, ne fait que des réponses brèves (Jacques reviendra par la suite à ces questions initiales) ; et l'enquêteur ayant commencé par notre consigne habituelle : "comment es-tu venu à travailler dans la boulangerie ?", devra en fin d'entretien rajouter les questions sur la famille de Jeannot, chercher avec lui ce qu'il aurait pu faire d'autre, etc... De plus, Jeannot saute d'une place à l'autre en parlant de la santé (ses saignements de nez successifs) ou de la nourriture (comparant la qualité des repas dans une place et dans l'autre). A première lecture de la transcription initiale, il est impossible de visualiser la trajectoire suivie par Jeannot. Par plusieurs lectures successives, en remplissant le canevas biographique dessiné sur une page blanche, on parvient à reconstruire son itinéraire ; on constate alors que l'entretien, sous une apparence désordonnée, répond aux questions essentielles (le mérite en revient à la vigilance de Jacques Lorieux).

Le montage a donc consisté à remettre dans l'ordre chronologique les morceaux d'information donnés sur telle ou telle période de la vie de Jeannot. Mentionnons cependant que les dernières phrases du texte publié sont les dernières phrases de l'entretien initial :

*– Oh ! On sait jamais, plus tard peut-être, je reprendrai ! Je sais pas. Suivant les... (grand silence)...*

*Oui, c'est ça la vie.*

Dans le cas de ce récit de vie, la transcription manuscrite (effectuée par Jacques lui-même) a donc été réarrangée dans l'ordre chronologique, puis dactylographiée. Mais ce n'est pas encore cette version que nous publions ici : nous en avons éliminé plusieurs passages, soit des questions de Jacques, soit des "digressions" de Jeannot. Bien entendu ce n'est que par rapport à notre point de

vue du moment que certaines déclarations, anecdotes, etc... du discours de Jeannot apparaissent – **nous** apparaissent – comme des digressions.

Nous savons combien il est agaçant pour le lecteur de se voir rappeler que ce qu'il a lu n'est pas le texte original, le "document brut". Rappelons cependant les points suivants, qui ont valeur générale :

– par rapport à ce que fut l'entretien réel comme forme d'interaction concrète et complexe entre deux personnes (au moins), la transcription, l'enregistrement lui-même sont déjà des "documents" appauvris ;

– la logique sous-jacente à la **lecture** d'un récit de vie est différente de la logique sous-jacente à la **production** du récit. Le lecteur, du moins en tant qu'il porte en lui une curiosité d'ordre sociologique, s'intéresse non au récit lui-même mais à l'enchaînement des situations, et aux situations elles-mêmes ; l'intervieweur partage en principe ce point de vue et s'efforce par ses questions de le faire adopter par le locuteur. Mais celui-ci suit une logique décalée : ce qu'il produit c'est du sens, et d'abord du sens pour lui-même. La **chronologie** lui importe bien moins que **l'évaluation** ; on dirait en anglais "assessment".

Par exemple, lorsqu'un ouvrier boulanger commence à parler des conditions physiques de travail – chaleur, manque d'air, hygiène douteuse, etc... – il va passer en revue ses différentes places de travail, rompant ainsi le fil chronologique ; de plus il n'y a aucune raison pour que, parlant de ce thème, il considère ses différentes places dans l'ordre chronologique. La logique de la **comparaison**, qui est l'une des formes que prend le désir d'évaluation, n'a que peu de rapports avec la chronologie. Et ce n'est qu'un des multiples exemples de la différence entre la logique de production du récit et celle de sa lecture.

– La **punctuation** n'existe pas dans le discours oral ; elle est nécessaire à l'intelligibilité du texte écrit. Dans une certaine mesure, mais seulement dans une certaine mesure, elle traduit en signes les scansion du discours oral qui n'est pas un jet continu de mots mais une recherche d'expression.

– Le dernier point de cette liste incomplète sera le suivant : la plupart des chercheurs qui ont publié sous forme de livre des récits de vie par eux recueillis ont été amenés à **réécrire complètement** ces récits. C'est le cas d'Oscar Lewis et de Robert Coles par exemple. S'ils y ont été conduits, c'est qu'il y a des lois implicites qui régissent le texte écrit, et surtout le texte "littéraire", et dont les récits oraux se moquent. Par exemple, ainsi que le signale Maurice Catani, le récit de vie obéit souvent à une logique **circulaire** :

*le mouvement récurrent, circulaire, du récit parlé est très beau, mais évidemment peu fait pour la lecture.*

Maurice CATANI, *Journal de Mohammed*, Stock 1973, p. 160.

Au fur et à mesure que ce multiplient les chercheurs qui sont confrontés à cet irritant problème de transcription, et les expérimentations qu'ils effectuent, l'analyse fine des difficultés se précise. Il s'agit en fait, non pas d'un problème technique, mais d'une question **immense** ; aussi vaste sans doute que la question de la traduction d'une langue dans une autre, pour laquelle on le sait il n'y a pas de réponse définitive.

Parmi les réflexions et expérimentations les plus intéressantes que nous connaissions sur la question, citons celles de Maurice Catani (*Journal de Mohammed*, op. cit., Notes) ; le "double texte" utilisé par Abdel Malek Sayad ("Les enfants illégitimes", *Actes de la recherche en Sciences Sociales*, n°25 et 26/27, 1979) ; et l'effort d'Adélaïde Blasquez pour tantôt transcrire sans ponctuation, tantôt réécrire le récit (*Gaston Lucas, serrurier* ; Plon, Collection Terre Humaine, 1976). Un point de vue de linguiste, assez technique, est exposé par Marcel Juneau : "Remarques sur l'édition des documents d'histoire orale", in Nicole Gagnon et Jean Hamelin Eds, *L'Histoire orale*, Editeur, Sainte Hyacinthe, province de Québec, 1978, pp. 55-65 (distribué en France par la librairie Maloine, rue Casimir-Delavigne, Paris).

Des travaux en langue anglaise, nous ne citerons ici qu'une tentative pour transcrire sous forme de poème le récit d'un mythe par une Indien Zuni (in Ronald Grele, *Envelopes of Sound*, 1976).

Ce dernier exemple nous met peut-être sur la voie d'une des questions les plus fondamentales : la différence de fond entre l'oral et l'écrit. La poésie, on le sait, est faite pour être lue à haute voix ; en ce sens un poème écrit est comparable à une partition musicale (nous devons l'image à Pierre Bertaux). Tandis que la prose écrite, en tant que **discours d'information**, se suffit à elle-même, la poésie demande à être dite de même que la partition demande à être jouée. C'est seulement par la **voix** que la poésie s'anime.

Peut-être l'inverse est-il vrai ; peut-être la voix, le discours oral, est-il d'ordre poétique ; peut-être **tout** discours oral contient-il une dimension expressive qui est d'ordre poétique, à distinguer de la dimension d'ordre informatif. Ce serait alors cette dimension qui disparaîtrait dans sa forme originale au cours de la transcription (voire au cours de l'enregistrement, qui ne retient pas les expressions du visage et du corps). Comment la rendre alors sous forme d'équivalents écrits ? Qu'on fasse l'expérience de lire à voix haute et pour quelqu'un d'autre un morceau de récit de vie : d'instinct on sera amené à le mimer, à le revivre, rendant ainsi hommage à ce qui est sa vraie nature perdue.

Transcrire c'est trahir : l'affaire est claire. Mais également : il faut souvent trahir pour rester fidèle. De même que la traduction mot-à-mot est non seulement insupportable à lire mais simplement fautive, de même la transcription mot-à-mot n'est-elle peut-être pas le meilleur moyen de faire passer les **contenus** d'un discours oral à travers des formes écrites.

C'est pour nous en tous cas une certitude, et elle se fonde sur l'expérience. Quiconque a eu à relire avant publication la transcription de ses propres interventions orales dans un quelconque débat, quiconque a été ainsi confronté à son propre discours oral mis sous forme écrite, a ressenti le besoin de le réécrire (à moins que, comme certains de nos maîtres universitaires, il ne "parle comme un livre"). Aussi bien des universitaires que des ouvriers boulangers, relisant la transcription de ce que nous avons enregistré de leurs paroles, nous ont dit :

"On ne peut pas publier ça comme ça !". Mieux encore : en lisant la transcription de leur récit de vie, un vieil ouvrier de Givors interrogé par l'équipe de l'historien Yves Lequin a décidé d'écrire lui-même son autobiographie. Il en a fait une version ; elle ne le satisfaisait pas, il en a commencé une deuxième ; c'est un signe.

Il convient donc de **relativiser** la valeur de la parole originelle. Il n'y a pas de règle précise pour la transcription, sinon celle qui s'impose depuis toujours aux traducteurs : rester fidèle à l'**esprit** du discours initial, même si cela signifie qu'on prenne des libertés avec ses formes.

Evidemment, cette dernière affirmation ne clôt pas le débat mais au contraire l'ouvre ; puisque "l'esprit" d'un texte ou d'une parole, en tant qu'il était à l'œuvre dans la tête du locuteur, voire dans la relation d'interaction où cette parole s'est exprimée, cet esprit-là en tant qu'esprit-en-soi s'est perdu. Il ne reste plus que les textes, et on sait qu'ils sont matière à de multiples interprétations, même ceux qui sont rédigés pour couper court à la polysémie (les textes juridiques et diplomatiques). Par conséquent, comme il reste **toujours** une part de subjectivité (on sait ce que ce mot recouvre de contexte social-historique et culturel) dans l'interprétation, il restera toujours une part, disons "artistique" pour employer le terme d'Oscar Lewis, dans la transcription ; comme dans la traduction. Ne le regretteront que ceux qui croient encore que le social-historique est de même nature que les mouvements de la matière inanimée...

## LES TEMPS PARALLELES

### *1- SPECIFICITE DES DONNEES DE TYPE LONGITUDINAL*

Les données que nous avons recueillies à travers les récits de vie présentent, par rapport aux données habituelles, un caractère tout-à-fait particulier : il s'agit de données qui incluent la dimension temporelle.

Qu'on le qualifie de "longitudinal" comme les démographes, ou de diachronique avec le structuralisme, ce caractère est au **cœur même** de nos données. Autrement dit, il s'agit pas de données de caractère "transversal" ou synchronique, comme le sont les données issues des questionnaires habituels, sur la base desquels on construit tableaux croisés et autres produits d'une méthodologie sophistiquée. Même lorsque l'enquête par questionnaires a été répétée plusieurs fois (sous forme de panel) ses données gardent leur caractère transversal ou synchronique ; simplement l'on a autant de clichés d'un processus que de répétitions de l'enquête.

Mais le processus réel, lui, vit sa vie de processus social-historique, dans l'obscurité de son mouvement inobservé. Pour en saisir les contours les structures et la dynamique, il faudrait le filmer, plutôt que multiplier les clichés. Les données de caractère transversal, de très loin les plus répandues, sont aux données de caractère longitudinal ce que trois ou quatre photos d'un match de rugby sont à son enregistrement intégral.<sup>59</sup>

Ceci étant, il y a de bonnes raisons à la prédominance des données de caractère transversal. Outre les raisons historiques qui ont présidé au succès foudroyant du **survey research**, et dans lesquelles je n'entrerai pas ici, il y a au moins une raison structurelle : les données de caractère longitudinal non seulement contiennent beaucoup plus d'informations que les données de caractère transversal ; mais la **structure** même de cette information est différente.

A vrai dire, c'est-à-titre d'hypothèse que nous l'affirmons ; la question mérite une analyse plus approfondie. Toutefois, sans passer par le détour de la théorie de l'information, on peut déjà avoir l'intuition de cette différence structurelle.

Soit en effet deux enquêtes, l'une de type classique (transversal) et l'autre de type longitudinal, effectuées chacune sur un échantillon de 1000 personnes auprès desquelles on a recueilli les réponses (binaires, pour simplifier, c'est-à-dire oui/non) à 50 questions. La quantité "brute" d'information apportée par les deux enquêtes paraît être la même : 50 000 bits.

Mais ce chiffre brut est celui que nous donne ce qu'on a appelé **à tort**, selon son auteur même, Claude SHANNON, la "théorie de l'information", et qui n'est que la "theory of redundancy and noise", la théorie de la répétition minimale nécessaire pour faire passer une certaine quantité

---

<sup>59</sup> Daniel BERTAUX, "Mobilité sociale biographique, Une critique de l'approche transversale", *Revue Française de sociologie*, 1974-3.

d'information à travers un canal entaché de bruit. Le chiffre de 50 000 bits ne veut pas dire grand chose, car il ne reflète que la **forme** extérieure des informations, et non leur "contenu", ou leur signification sémantique.

L'essentiel réside dans le réseau de relations qui peuvent exister, ou ne pas exister, entre tous ces éléments d'information. Ces réseaux peuvent prendre une variété de configurations, dont le nombre théoriquement possible est absolument phénoménal. Or c'est en s'efforçant d'imaginer ce que seraient les structures des réseaux correspondant à l'une et l'autre enquête, que l'on peut avoir l'intuition de la différence structurelle entre le réseau issu de l'enquête transversale et celui issu de l'enquête longitudinale.

Pour détailler un peu plus avant, disons seulement ceci. Dans l'enquête transversale, il existe des relations certaines entre les 50 éléments d'information issus de la même personne ; ceci pour chacun des mille répondants. D'où 1 000 petits "complexes" à 50 points.

Il existe de plus des relations entre les 1 000 éléments d'information issus des réponses aux mêmes questions ; d'où 50 grands complexes à 1 000 points, recoupant les précédents.

De plus, il peut exister, ou ne pas exister, des "relations entre variables" (selon la formule consacrée), c'est-à-dire des variations concomitantes des éléments d'information à deux ou plusieurs réponses, sur l'univers des personnes interrogées. Ainsi on peut penser que, dans une enquête effectuée auprès d'agriculteurs, les réponses à la question : "Elevez-vous des animaux ?" (OUI/NON), et à la question : "Partez-vous en vacances ?" (OUI/NON) sont étroitement liées, le binôme OUI-OUI étant rare.

Ce sont précisément ces relations que l'analyse des données quantitatives cherche à repérer, parce qu'elles sont le symptôme de rapports existant dans le monde réel (la distinction ici faite entre **relations** statistiques et **rapports** réels est pour nous fondamentale, et nous regrettons qu'elle n'apparaisse pas plus clairement dans nombre de travaux utilisant les enquêtes).

Mais ceci signifie, précisément, que la structure des réseaux de relations entre éléments d'information dépend du réel lui-même. Autrement dit, s'il y a un versant "syntactique" à ces relations, il n'est pas l'essentiel ; c'est bien au contraire leur versant "sémantique", ce qu'elles signifient quant aux-rapports réels qui les ont engendrées (à travers des **médiations** nombreuses...), c'est ce versant sémantique qui pour le sociologue, est l'essentiel.

Par conséquent, quand nous parlons de "relations" (entre éléments d'information), nous désignons les phénomènes qui n'ont rien de simple, et qui en aucun cas ne sauraient être représentés par de simples traits ou flèches reliant tel point à tel autre ! Ces relations, loin d'être unidimensionnelles, sont chacune une totalité complexe. Ainsi, les "relations" qui peuvent exister, ou ne pas exister, entre les réponses qu'une même personne a données à cinquante questions, n'ont rien de simple.

Ceci est particulièrement vrai dans une enquête transversale, qui se ramène le plus souvent à une enquête d'opinions (sondage) d'attitudes et de comportements déclarés (enquête sociologique du type **survey research**) : on voit tout le flou qui existe entre deux ou plusieurs opinions émises par la même personne.

Lorsqu'il s'agit par contre d'une enquête longitudinale, ces relations nous paraissent beaucoup plus structurées, ou mieux : possèdent une structure **qualitativement** différente.

Ceci est d'abord dû au caractère longitudinal des données. Chaque élément d'information correspond à une question qui inclut la référence temporelle ; or la dimension temporelle constitue immédiatement une relation d'ordre (AVANT/APRÈS), et plus finement, un niveau de mesure métrique (on peut chiffrer les intervalles de temps, lire que l'un est 2,5 fois plus long que l'autre). Par conséquent le complexe des relations entre éléments d'information issus d'un même répondant est sous-tendu et fortement structuré, par une dimension à niveau de mesure métrique : le temps.

Mais il y a plus : en effet, "la" dimension temporelle (le singulier est faux, comme on va le voir, mais nous le maintenons pour un paragraphe encore afin de ne pas traiter toutes les questions en même temps) est, ou plutôt serait la même pour toutes les personnes interrogées, si elle se réduisait au temps chronologique des millésimes (1914, 1936, 1952, 1971 etc.). Donc non seulement chaque complexe de 50 éléments est structuré par "la" dimension temporelle, mais encore c'est cette même structure qui sous-tend les 1 000 complexes correspondant aux 1 000 répondants. Autrement dit, c'est **un même champ**, qui sous-tend les multiples informations recueillies et qui donne déjà à leurs relations, toutes choses égales d'ailleurs, une structure très prononcée.

Ce qui est ici dit de façon abstraite correspond en fait à une intuition que nous nous représentons sous la forme de "champs" : champ plat, tout juste défriché (au sens propre) pour l'enquête transversale ; et pour les données longitudinales, champ labouré par les charrues des vies, champ dont les amples ondulations correspondent par ailleurs à la houle sourde du temps biologique et dont les accidents de relief correspondent aux événements historiques.

Pour prendre une analogie peut-être plus précise par un certain côté : soit une foule de mille personnes rassemblées sur une place. L'enquête transversale correspondrait à un millier de paquets de 50 photos, un paquet par personne, les photos étant prises par 50 appareils, 50 points fixes distribués sur le pourtour de la place ; soit au total  $50 \times 1\,000 = 50\,000$  clichés, pris au même instant.

L'enquête longitudinale de son côté serait constituée d'un millier de films de 50 vues, pris soit par un millier de caméras situées au même point et déclenchées ensemble ; soit par une seule et même caméra embrassant la totalité de la place, et qui apporterait bien entendu un précieux univers d'information supplémentaire sur les **positions respectives** des mille personnes.

A laquelle de ces deux dernières images analogiques correspond telle ou telle enquête longitudinale ? Ce n'est pas une question insignifiante. La réponse paraît reliée à la nature de l'échantillon : à un échantillon aléatoire tiré sur une population nationale correspondrait l'image des mille caméras ; à une sous-population animée par un **seul et même** sous-ensemble de rapports sociaux (par exemple la branche de la boulangerie) correspondrait au contraire l'image de la caméra unique donnant d'un seul coup les films de mille trajectoires **et** la configuration qu'elles forment à chaque moment.

• • •

Si nous nous attardons quelque peu sur cette différence de structure entre données transversales et données longitudinales, c'est parce qu'elle est essentielle à la dimension méthodologique de notre travail. Rares sont les enquêtes authentiquement longitudinales ; et comme il existe des "méthodes d'analyse des données" toutes prêtes, les données de ces enquêtes sont le plus souvent traitées au

moyen de ces méthodes. Mais en fait, les dites méthodes sont issues de trente années de **survey research**, et c'est dire qu'il s'agit de méthodes élaborées pour analyser des données transversales. On peut donc penser que, s'il y a un caractère spécifique aux données longitudinales, il n'est pas perçu, pas saisi par ces méthodes ; il se perd au cours de l'analyse.

Malheureusement, l'expérience confirme ce soupçon. Sans entrer dans le détail d'un examen bibliographique qui nous entraînerait trop loin de notre propos, nous croyons pouvoir affirmer deux choses. Premièrement, quand les méthodes classiques (transversales) d'analyse sont appliquées à des données longitudinales, les résultats ne font pas mention de la spécificité (longitudinale) des données. Par exemple, dans le fameux ouvrage de Peter BLAU et Otis Dudley DUNCAN, *The American Occupational Structure* (John Wiley, New York 1967), le diagramme d'analyse de la causalité (**path analysis**) qui résume les principales découvertes des auteurs se présente en fait comme une batterie de coefficients de corrélation entre variables. On nous donne la valeur des corrélations entre origine sociale, niveau scolaire atteint, et position sociale, pour **l'ensemble** de la population mâle des Etats-Unis. S'il y a des **cheminements** différents pour les fils d'agriculteurs – exploitants, les fils d'ouvriers, les fils de cadres, les fils d'industriels, nous n'en saurons rien. Et cela est bien dommage : car enfin, la découverte de cheminements distincts (tendantiellement) aurait une signification **sociologique** autrement importante que la mesure de coefficients de corrélation dont les auteurs, en fait, semblent ce demander ce qu'ils signifient <sup>60</sup>.

Il existe pourtant à l'heure actuelle de par le monde quelques grandes enquêtes longitudinales dont les auteurs s'efforcent de tirer tout le suc. Mais cela les conduit à chercher des méthodes d'analyse appropriées. Or – ce sera notre deuxième remarque – après plusieurs années d'efforts, ils ne sont pas encore parvenus à mettre au point ces nouvelles méthodes ; ce qui semblerait indiquer que le problème est de taille, et qu'il ne faudra pas moins d'une **révolution méthodologique** pour le résoudre <sup>61</sup>.

Ce problème ne pose pas à nous dans toute son ampleur, puisque le fonctionnement même de notre enquête est autre : il n'y a pas de séparation entre la phase de collecte de données et celle de leur analyse. En ce sens, notre démarche s'apparente beaucoup plus à celle des ethnologues qu'à celle des sociologues empiriques : notre enquête n'est pas conçue comme vérification d'hypothèses posées à priori, ou comme recherche de relations empiriques entre variables ; mais comme le moment central de la production des hypothèses, et la génération de "données" à travers un instrument d'observation qui se modifie constamment au fur et à mesure qu'il intègre les "connaissances" préalablement acquises (ou du moins les interprétations élaborées à un moment donné sur la base de l'expérience acquise jusque là par l'enquête de terrain).

Cependant nous avons ceci de commun avec des chercheurs travaillant sur données longitudinales que nous sommes confrontés la dimension temporelle. Et comme eux, nous avons été conduits à faire éclater cette dimension, et à **définir plusieurs temps, et les rapports entre ces temps.**

• • •

---

<sup>60</sup> Daniel BERTAUX "An assessment of Garnier' and Hazelrigg's paper on social mobility in France", *American Journal of Sociology*, 1976.

<sup>61</sup> Cette affirmation repose sur les contacts directs que l'un de nous, D.B., a eus avec les sociologues irlandais, brésiliens, polonais et hongrois qui ont recueilli des données longitudinales et sont aux prises actuellement avec des difficultés de traitement de ces données.

## ***2- TEMPS HISTORIQUE ET TEMPS BIOGRAPHIQUE***

La principale distinction qui s'impose à tout chercheur travaillant sur un corpus de récits de vie est la distinction entre **temps historique** et **temps biographique**. Le premier se mesure en millésimes (1900, 1924, etc.) ; le second, en âges (14 ans, 25 ans, etc.)

Ces temps sont **parallèles** ; ils ne sont pas **confondus**. Deux hommes qui ont respectivement, en 1979, 40 ans et 1 an, sont certes contemporains au sens historique du temps, mais pas au sens biographique du temps ; tandis que deux hommes âgés de 40, ans l'un en 1979 et l'autre en 1939, sont "contemporains" par l'âge. Il y a donc deux façons au moins de définir l'ensemble des contemporains d'une personne donnée à un moment historique donné : soit l'ensemble constitué par toutes les personnes vivantes au même moment, (c'est la définition habituelle) soit l'ensemble des personnes **prises au même âge**, quelle que soit l'époque à laquelle elles aient vécu (ce qui est une définition différente, "distincte", mais non dépourvue d'intérêt.<sup>62</sup>

Lorsque temps historique et temps biographique sont en coïncidence (et s'ils le sont une fois, ils le seront toujours), il s'agit de ce que la démographie appelle une cohorte par la naissance : ainsi de tous les êtres humains nés en 1930, et qui avancent ensemble à la fois dans le temps historique et le long de leur temps biographique. Le langage commun quant à lui parle de "génération", notion à la fois plus vague puisqu'elle couvre plusieurs cohortes, sans précision sur les limites de définition ; et plus "sociologique", puisque le phénomène de génération renvoie, dans son acception la plus intéressante, à un groupe de personnes qui ayant traversé à peu près au même âge le même moment historique fort (une crise, une guerre, une modification culturelle, etc.) en sont ainsi restés marqués pour longtemps. Certains auteurs ont fait remarquer que ce n'est pas à n'importe quel âge, mais seulement à l'âge de l'adolescence et de la jeunesse qu'une génération (au sens décrit plus haut) peut se former sous l'impact d'un moment historique fort : les générations se cristalliseraient à l'adolescence.

• • •

Temps historique et temps biographique (sur lesquels il resterait beaucoup à dire) ne sont pas les seuls temps qui s'imposent à travers l'étude de faisceaux de biographies.

Ainsi les sociologues qui depuis quelques années étudient le **cycle de la vie familiale** ont-ils été amenés à définir **un temps familial** ; du moins implicitement, car l'expression est encore absente de leurs écrits. Pourtant c'est bien de cela qu'il s'agit : la formation d'un couple engendre de facto **un nouveau temps**, qui a sa logique propre. Il arrive que ce temps se brise ; mais dans son déroulement "normal" (il y aurait beaucoup à redire à ce mot), le temps verra successivement survenir les phases suivantes : fréquentation, mariage, naissances des enfants (période des enfants en bas âge), croissance des enfants, départs des enfants et solitude à deux des parents (dite phase du "nid vide" par les sociologues de la famille), veuvage d'un des conjoints, extinction définitive.

<sup>62</sup> La définition habituelle pose elle-même quelques problèmes : affirmer que Freud, né en 1856, fut le contemporain de Musset, mort en 1857, n'a strictement aucun sens.

Ce qui à première vue paraît une évidence, le simple rappel de choses connues de tout le monde, présente pourtant à la réflexion un certain intérêt. Chaque phase du "cycle de la vie familiale" comporte en effet des contraintes spécifiques, contribue à mettre les parents dans une situation (statut, attentes de comportement, rôles, tâches à accomplir, dépenses à effectuer, problèmes à résoudre) particulière à la phase. Sans doute faudrait-il s'efforcer d'analyser ces phases selon la **classe sociale**, avant même de chercher à généraliser ; faute de quoi on s'expose à la bévue classique, et courante, qui consiste à faire une analyse qui se veut "universellement valable" mais qui n'est qu'une transcription inavouée du cycle de la vie familiale particulier aux familles des psychologues ou des sociologues... Du moins l'analyse "universelle" vaut-elle pour cette catégorie particulière, assez représentative du professorat de l'enseignement supérieur.

Compte tenu de cette restriction, le concept de "cycle de la vie familiale" débouche sur une idée intéressante : des personnes qui se marient les unes à vingt ans, les autres à trente ans, d'autres encore à quarante ans, vont traverser **à des âges différents** les mêmes étapes du cycle familial. Inversement des gens de même âge, mettons 40 ans, peuvent se trouver les uns déjà au stade du nid vide, tandis que d'autres ont des enfants d'âge scolaire, et d'autres encore sont dans les problèmes de couches et de crèches ; ce qui fait peser sur eux des contraintes très différentes et les conduit à adopter des modes de vie sensiblement différents (urbain/ suburbain, centré sur la famille/ centré sur la sociabilité extrafamiliale, etc.). Autrement dit, bien qu'ils soient situés dans les mêmes temps historique et biographique, ces membres de la même cohorte (et du même milieu social), parce qu'ils sont entrés à des âges différents dans un temps familial qui impose ses propres contraintes, ne sont plus "en phase" les uns avec les autres.<sup>63</sup>

• • •

A étudier les trajectoires biographiques, on est également conduit à percevoir et à s'efforcer de définir un temps encore différent, que l'on pouvait appeler le "temps social". Ici aussi, il serait hautement préférable de faire d'abord l'étude de catégories particulières, avant de tenter de généraliser : car les **carrières**, puisque c'est de cela qu'il s'agit, (au sens large) n'ont pas le même sens pour tous.

Prenons un exemple hautement codifié, celui des universitaires français. Sur ce, exemple, l'idée du temps social s'exprimerait ainsi : il existe un cursus "normal", défini dans ses grandes lignes par l'institution universitaire, qui fait correspondre à certains âges des étapes de la carrière universitaire : supposons que la norme, qui d'ailleurs varie selon les époques, veuille que l'on soit encore assistant à trente deux ans, maître assistant à quarante ans, autre de conférences à cinquante ans. Celui ou celle qui serait "déjà" maître assistant à vingt huit ans serait en avance : et qui serait "encore" assistant à trente cinq ans, serait en retard.

Cette avance et ce retard n'existent pas par eux-mêmes : ils ne sont tels que par comparaison de l'âge biographique avec un "cycle de carrière" plus ou moins explicite, et socialement défini, qui s'inscrit sur la trame d'une sorte de temps institutionnel.

---

<sup>63</sup> Voir Jean CUISENIER (sous la direction de): *Le Cycle de la vie familiale*, Mouton 1977.

Pour ce type de temps, le terme de **temps institutionnel** est préférable à celui de temps social, quand ce sont des institutions qui le définissent ; on réserverait alors le terme de temps social pour des utilisations plus théoriques et philosophiques.<sup>64</sup>

Un autre exemple de temps institutionnel peut être perçu à partir d'une réinterprétation du phénomène bien connu du **retard scolaire**. Il n'est que trop évident en effet que l'institution scolaire française a défini une fois pour toutes et pour tous non seulement un temps scolaire (succession des niveaux de scolarité) mais également une norme quant aux âges auxquels on doit y entrer et en parcourir les étapes. Comme on le sait, il est fort bien vu d'être "en avance" sur ce temps, et un retard accumulé conduit presque fatalement à une sanction d'échec prononcée par l'appareil scolaire. Il ne s'agit donc pas d'un temps innocent, puisque tout retard du temps biographique sur le temps scolaire finit à terme par engendrer des conséquences très réelles.

Certes le terme de temps institutionnel, s'il est pris au sens restreint (temps défini par une institution) ne peut couvrir, toutes les situations auxquelles renvoie la notion de temps social. On peut fort bien être sur le marché du travail, passer d'une entreprise à une autre, et cependant ressentir confusément mais fortement la pression de ce temps "social". Il semble par exemple que pour de nombreuses catégories où l'on tend à se définir par rapport à la "réussite professionnelle", qu'il s'agisse de cadres de secteur privé ou de jeunes fonctionnaires hautement diplômés, d'écrivains ou de journalistes, un sentiment confus d'urgence, de crainte d'être "en retard" ou de satisfaction d'être pour l'instant "en avance", ne puisse s'expliquer que par l'existence de normes culturelles diffuses. Quoique le choix des âges "fatidiques" de trente ans et de quarante ans apparaisse absolument arbitraire à la moindre réflexion (puisqu'ils ne sont somme toute différents des autres âges que par une coïncidence en principe insignifiante entre le nombre d'années de vie qu'ils représentent et les multiples arithmétiques du nombre des doigts de la main), l'arbitraire s'est érigé en norme depuis si longtemps et avec une diffusion si grande qu'il s'est transformé en norme culturelle à l'aide de laquelle on évalue, ou les autres évaluent pour vous, le degré de réussite professionnelle.

D'où les fameuses "crises de trente ans", "crises de quarante ans", etc., qui ne sont pas reliées à un âge biographique en soi (il est peu probable que les paysans limousins ou les ouvriers lorrains les ressentent comme telles, pour ne pas parler des Dogons) mais à la définition "sociale", ou plutôt culturelle, que les normes en usage dans certains milieux urbains contemporains surimposent à l'âge.<sup>65</sup>

• • •

Donnons un dernier exemple de construction d'un temps parallèle supplémentaire. Je le tiens du sociologue polonais Krzysztof SZAFNICKI, collaborateur du professeur Michel POHOSKI. Ce dernier a réalisé une des plus grandes enquêtes longitudinales à ce jour, puisque 14 000 questionnaires longitudinaux ont été remplis. En travaillant sur les données, POHOSKI et SZAFNICKI ont constaté qu'il ne suffisait pas de distinguer temps historique et temps

<sup>64</sup> Dans la ligne de ce que Georges GURVITCH appelait "la multiplicité des temps sociaux". Voir G. GURVITCH, *Traité de sociologie*, 2 vol., P.U.F.

<sup>65</sup> D. J. LEVINSON, *The seasons of a Man's Life*. New York, Alfred Knopf, 1978. L'ouvrage de Gail SHEEHY, *Passages* (New York; E. P. Dutton, 1976, Traduction française chez Belfond, 1977) vulgarise les hypothèses de LEVINSON ; c'est aux Etats-Unis un immense best-seller. La critique de l'interprétation "psychologique" (c'est-à-dire, en termes d'âge biographique) que nous en esquissons ici est développée dans Daniel BERTAUX, "On some contradictions of social age", papier proposé à la Conférence sur Aging and the Life Course, Luxembourg 1979.

biographique. Il fallait encore définir une troisième échelle de temps, dont l'origine est l'âge du père au moment de la naissance de l'enfant. En effet, la grandeur variable du décalage d'âges entre le père et l'enfant engendre toutes sortes de conséquences, Bien qu'au cours de la très intéressante conversation que j'ai eue à Varsovie avec Krystof SZAFNICKI, cette idée n'ait été qu'évoquée, sans exemples à l'appui on peut en imaginer quelques développements. Ainsi, et pas seulement en Pologne, la transmission de la maîtrise de l'exploitation agricole du père de famille à l'un de ses fils prend-elle un sens tout différent selon que le fils a 30 ans ou 50 ans au moment où son père "atteint par la limite d'âge" se décide à passer la main. Un phénomène de même type se produit pour les catégories de propriétaires urbains. Rémi LENOIR a montré comment les catégories d'âge, et notamment la vieillesse, sont définies socialement, (et non par l'âge en soi), et comment, pour les catégories, cette définition est un enjeu de luttes. La vieillesse ici commence non pas à un âge donné, mais au moment précis où l'on passe la main ; ce même moment étant à s'inverse celui où l'héritier accède pleinement au statut d'adulte.<sup>66</sup>

• • •

Par l'accumulation d'exemples nous pensons avoir fait pressentir la complexité de notions aussi simples en apparence que le temps et l'âge ; complexité à laquelle le chercheur travaillant dans le longitudinal et le biographique ne peut manquer d'être confronté.

---

<sup>66</sup> Voir Rémi LENOIR: *Transformations des rapports entre générations et apparition du troisième âge*. Thèse de 3<sup>e</sup> cycle, 1977.

### 3- LE DIAGRAMME DES TEMPS

Dans notre recherche sur la boulangerie, nous n'avons utilisé que les deux temps dont la distinction s'impose avec la force de l'évidence : le temps historique et le temps biographique. Et le problème s'est vite posé à nous **de mettre en lumière leur relation fondamentale.**

Toute vie est située dans l'histoire ; mais comment l'y inscrire avec précision ? Quelques années seulement séparent les cohortes d'hommes nés en 1915, 1919 et 1924. Cependant la première aura fait son service militaire en 1935 ; la seconde aura eu 20 ans en 1939 et la guerre l'a saisie ; la troisième cohorte aura connu le Service du Travail Obligatoire ou la fuite dans les maquis. Trois **destinées de masse** différentes attendaient donc ces trois cohortes ; les guerres mondiales basées sur la mobilisation générale n'ont pas frappé tout le monde également, mais d'abord les garçons de 20 ans.

Si cet exemple est particulièrement clair, il n'est pas le seul sur lequel apparaît la relation entre temps historique et temps biographique ; on en trouvera aisément de nombreux autres. Rappelons seulement que l'Histoire ne se réduit pas aux guerres et aux mouvements sociaux. Ainsi telle cohorte arrivée sur le marché du travail dans une phase de croissance économique connaît en moyenne un bien meilleur départ dans la vie qu'une cohorte arrivée dix ans plus tôt **ou plus tard**, en pleine crise. Dans la première cohorte, il se trouvera une minorité pour faire mieux encore, et se placer dans le sillage de branches nouvelles en plein développement (l'enseignement secondaire à une époque, la publicité à une autre, l'informatique à une troisième, etc.) ; leurs carrières s'élèveront avec la branche, et s'ils savent chevaucher la vague, ils pourront monter très haut. A l'inverse, dans la cohorte qui ne sort de l'école que pour trouver le chômage, les handicaps s'accroissent, et il se trouvera une minorité pour n'y pas résister.

Il ne s'agit pas ici de pures spéculations. L'historien américain Stephen THERNSTROM, étudiant les carrières de plusieurs cohortes d'habitants de Boston au XXe siècle, a pu montrer que la cohorte arrivée sur le marché du travail au moment des années de la crise de 1929 n'avait jamais pu rattraper par la suite (en moyenne, s'entend) le niveau de réussite des cohortes suivantes ni surtout celui des précédentes<sup>67</sup>.

Cette conclusion doit être nuancée depuis que l'on dispose de l'étude du psychologue Glen ELDER sur les enfants de la Crise. Il a montré (sur un échantillon d'habitants d'Oakland, Californie) qu'une partie des cohortes qui ont souffert le plus de la Crise a eu par le jeu des circonstances, des occasions de se rattraper : ceux des adolescents des années noires qui n'avaient en 1929 que 10 ans, ou leurs frères plus jeunes encore, ont eu leurs dix-huit ou vingt ans au moment de la seconde guerre mondiale. Devançant l'appel, ils ont pu, je paraphrase Glen ELDER, "trouver dans les Forces Armées un encadrement solide et des modèles virils qui leur avaient fait défaut dans leur jeune âge à cause du chômage prolongé du père" ; ils ont pu également, grâce au G.I. Bill de 1945 qui distribuait généreusement des bourses d'enseignement aux soldats de retour du front, reprendre les études qu'ils n'avaient pu continuer à cause de la crise. Significativement, ceux qui ont vécu ce parcours se sont mariés plus tard que ceux des cohortes antérieures et suivantes ; et surtout contrairement aux autres cohortes, ils ne se sont mariés qu'**après** avoir trouvé un emploi et non en cours d'études<sup>68</sup>.

<sup>67</sup> Stephen THERNSTROM, *The Other Bostonians*, Harvard University Press, Boston, 1973.

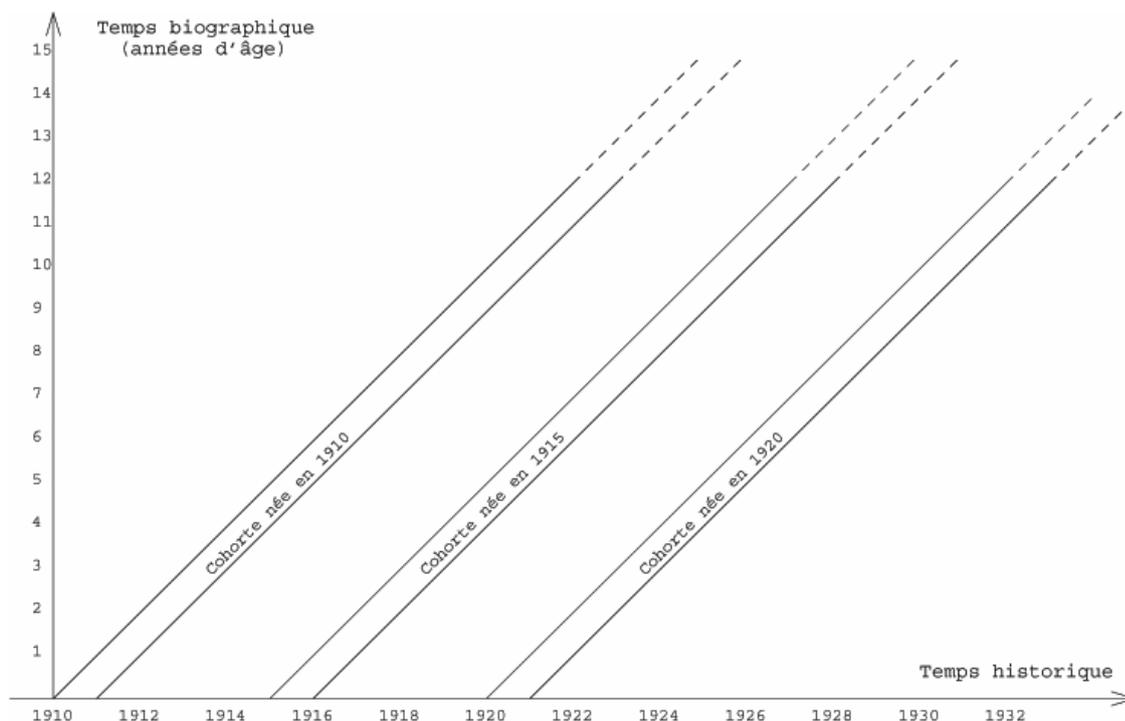
<sup>68</sup> Glen ELDER, *Children of the Great Depression*, 1974, Chicago.

La relation entre temps historique et temps biographique est donc bien réelle ; et il importait de trouver un moyen de la visualiser. C'est en travaillant à la recherche de ce moyen que nous avons mis au point le **Diagramme des temps** déjà exposé dans un précédent rapport<sup>69</sup>.

• • •

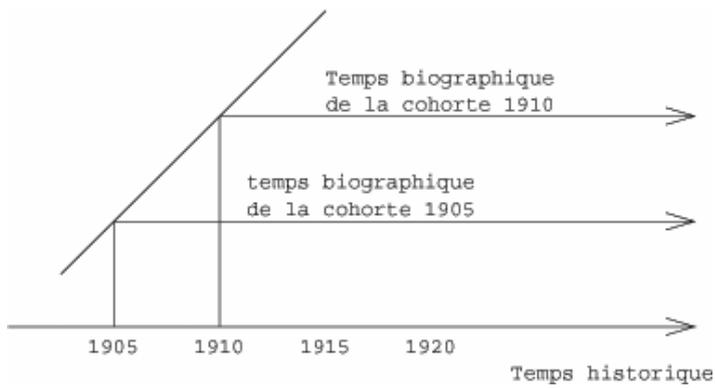
Ce diagramme est construit à partir de la résolution d'une contradiction. Il y a en effet contradiction à vouloir d'une part **distinguer** temps historique et temps biographique, et d'autre part à tenir à conserver leur **parallélisme**. En effet, si on veut les distinguer on est conduit à les représenter par deux axes orthogonaux, ce qui aboutit au diagramme de Lexis bien connu des démographes ; tandis que l'on tient à représenter graphiquement leur parallélisme, les deux axes deviennent parallèles et l'on n'a plus de diagramme du tout.

### DIAGRAMME DE LEXIS



La solution de cette contradiction est cependant très simple. Il est très probable qu'elle a été déjà trouvée et publiée ailleurs, bien que nous ne l'ayons jamais rencontrée. Il suffit simplement, tout en dessinant parallèles les deux axes des temps, de **décaler** vers le haut la représentation de chaque cohorte successive. On obtient alors le diagramme suivant :

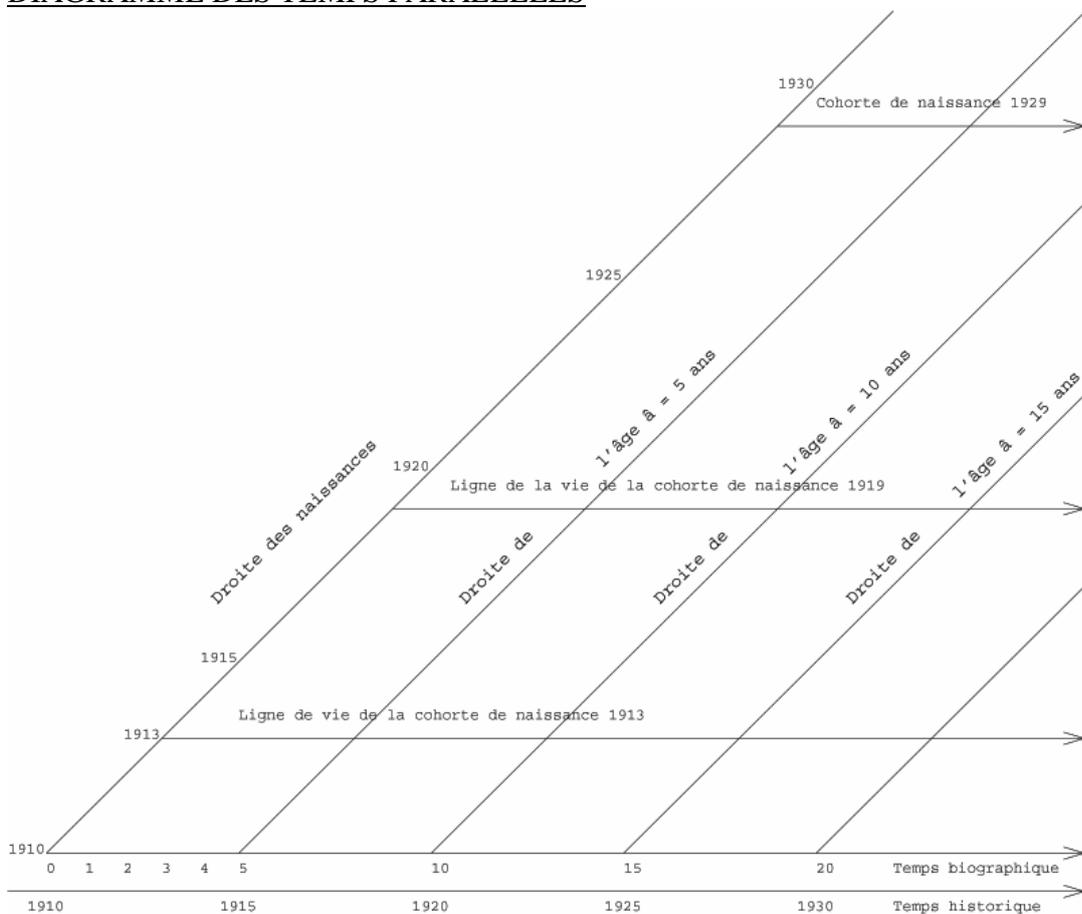
<sup>69</sup> Daniel BERTAUX, *Histoires de vies ou récits de pratiques ?* Rapport au C.O.R.D.E.S, 1976 ; p. 156-158.



Il ne s'agit pas seulement d'une astuce de représentation, mais de la transcription graphique d'un phénomène **réel** que le diagramme de Lexis ne traduit pas, à savoir le parallélisme des deux échelles de temps. Parce que l'on serre de près un aspect du réel, le diagramme permet de représenter directement un certain nombre de conséquences (réelles) de ce parallélisme.

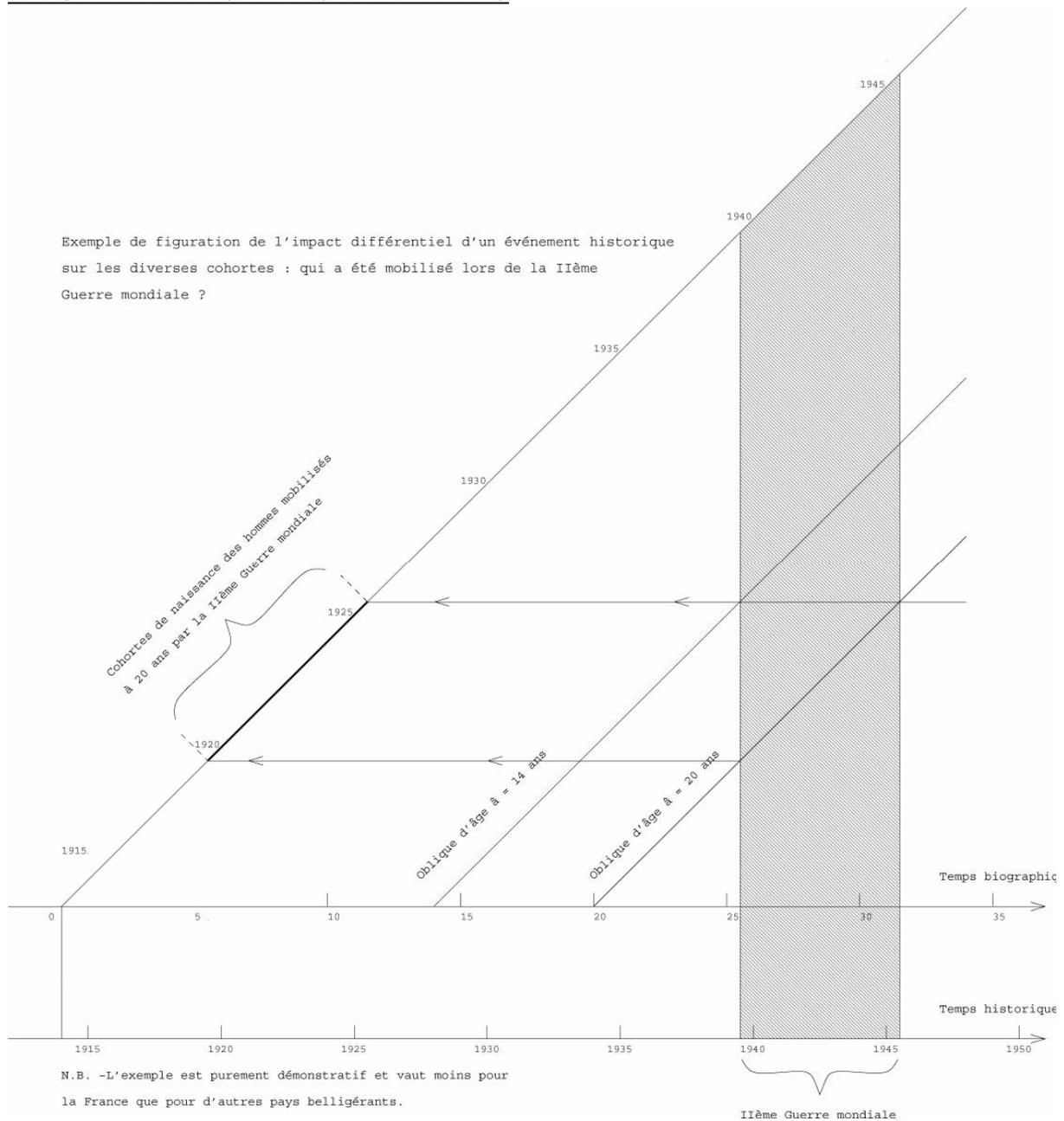
Remarquons d'abord une propriété intéressante : il suffit de décaler d'une quantité **égale** vers le haut chaque cohorte successive pour obtenir l'alignement non seulement des dates de naissance, mais des points représentant un âge donné (exemple : 10 ans). Appelons ces droites des **obliques d'âge constant**.

### DIAGRAMME DES TEMPS PARALLÈLES



Par ailleurs, les événements historiques sont représentables par des verticales traversant toutes les cohortes. Mais par l'intersection de ces droites et des **obliques d'âge constant**, on voit immédiatement quelles cohortes seront plus particulièrement affectées par tel événement historique (exemple : les cohortes nées en 1919–1925 par la II<sup>ème</sup> guerre mondiale).

### DIAGRAMME DES TEMPS PARALLÈLES



Parce qu'il transcrit graphiquement un parallélisme réel, ce diagramme permet, en enrichissant de détails l'axe du temps historique, de mesurer les conséquences sur diverses cohortes des événements historiques (au sens large) ; et en particulier d'examiner si les impacts de ces événements

s'additionnent sur les **mêmes** cohortes ou au contraire touchent les cohortes différentes. On acquiert ainsi le moyen de rendre visibles des rapports qui, bien que réels, ne le sont pas.

Ainsi, avant que Glen ELDER ne concentre son attention sur les cohortes des Californiens qui étaient dans l'enfance au moment de la Grande Crise (1929 et années suivantes), on pouvait penser que ces cohortes avaient pris un mauvais départ tel qu'il serait irrattrapable. De fait ces cohortes étaient entrées sur le marché du travail (déjà très encombré) dès la fin de la scolarité obligatoire, puisque venant de familles touchées par la Crise (environ la moitié des familles, sur l'échantillon d'ELDER) qui ne pouvaient payer à leurs enfants des études secondaires.

Cependant la guerre allait arriver, saisissant ces **mêmes** cohortes par la mobilisation générale. On peut discuter de l'optimisme des conclusions de Elder ; après tout il n'a interrogé que ceux qui ont **survécu** au tourbillon de la guerre. Mais il a raison de souligner qu'après être passés par le monde de l'Armée, ces cohortes ont eu **une seconde chance** de faire des études, par les nombreuses bourses qui ont été généreusement octroyées aux soldats démobilisés.

Gageons que cela aura profité en priorité aux fils des familles de couches moyennes dont le profil biographique "normal" aurait comporté le passage par le secondaire et le "collège", n'eût été la Crise ; par conséquent, si compensation il y a eu, c'est principalement au profit d'un **rattrapage** ; d'un flot de contre-mobilité plutôt que d'un surcroît de mobilité professionnelle et à terme, sociale<sup>70</sup>.

Il reste que les rapprochements qu'a faits Elder ne sont pas sans intérêt : montrer que c'est sur la **même** cohorte que se sont exercés les impacts de différents événements historiques (la Crise, la Guerre, le G.I. Bill, et la croissance ultérieure qui a favorisé les promotions sociales), c'est un pas en avant très important.

Le nœud de l'affaire est que chaque événement historique, s'il affecte ou tend à affecter potentiellement **tous** les contemporains de cet événement, **ne les affecte pas de la même façon selon leur âge**. Le chômage actuel, quelles qu'en soient les raisons, frappe beaucoup plus durement les jeunes cohortes que les adultes. Inversement ces jeunes ont grandi pendant les années 60, c'est-à-dire pendant une phase de croissance, de développement de la consommation de masse et surtout de développement rapide (à partir de 1962) de la consommation de masse des jeunes ; et une fraction importante de ces jeunes au chômage a donc été élevée dans une atmosphère de relative facilité qui ne la préparait guère à la situation actuelle. On s'étonnera donc moins de certains phénomènes d'apparence aberrante, par exemple les difficultés à recruter des jeunes dans des professions comme plombier, boulanger, boucher – qui donnent un métier à l'abri du chômage : c'est que l'apprentissage exige des **valeurs** centrées sur le travail, et non sur la consommation.

Bien entendu le sociologue ne saurait tenir ces cohortes pour responsables de leurs valeurs. De même qu'on ne saurait être maître de ses sentiments, mais seulement des comportements qu'ils tendent à provoquer, on ne saurait être tenu pour responsable des valeurs inculquées à l'enfant que l'on a été, mais seulement les actes qui tendent à en découler.

---

<sup>70</sup> Le terme de "contre mobilité" proposé par Girod désigne les mouvements d'ascension professionnelle et sociale qui ramènent des enfants des classes moyennes et supérieures vers leur niveau d'origine, après qu'une scolarité ratée, de mauvais débuts de carrière, etc. les en aient écartés. Voir Roger GIROD, *La mobilité sociale*, Droz, Genève 1970 ; et Daniel BERTAUX, "Mobilité sociale biographique", *Revue Française de Sociologie*, 1974:3.

Le travail de la sociologie est ici de mettre en relation les divers moments du processus social historique. C'est une perspective assez nouvelle que celle qui consiste à raisonner longitudinalement, sur des cohortes ; et elle manque encore d'une théorie construite. On voulait seulement indiquer ici ce que cette nouvelle perspective pouvait apporter. L'histoire n'atteint pas tous les contemporains de la même façon ; selon la classe sociale mais aussi selon la classe d'âge, l'impact de tel ou tel événement historique, guerre, crise, transformation culturelle, etc. est **différent**. Une cohorte donnée n'est pas produite par la succession en soi des événements historiques, mais par la succession des **impacts** que ces événements ont sur elle.

Ainsi certaines cohortes de Français qui avaient entre vingt et trente ans en 1936 ont-elles pu être marquées plus profondément par la guerre d'Espagne, qu'elles n'ont pas vécu directement, que par la Seconde guerre mondiale. Une cohorte qui est entrée sur le marché du travail en période de croissance peut traverser indemne la période de crise qui la suivra, tandis qu'une cohorte arrivée sur le marché du travail en temps de crise peut ne pas profiter du redémarrage de l'économie lorsque celui-ci se présentera. En sociologie le mode de raisonnement qui différencie les milieux sociaux est très courant ; celui qui différencie les moments historiques l'est déjà moins (alors que les populations qu'étudient la sociologie de la jeunesse, ou même la sociologie du travail, sont dépendantes du contexte historique) ; mais le mode de raisonnement qui différencie les catégories d'âge en est encore à ses débuts.

## ANNEXES

### La misère des garçons boulangers de la ville et fauxbourgs de Paris

Lecteur, écoute un peu, rumine & considère  
 Les plaintes que je fais de ma propre misère :  
 Je vais, par ce discours, se faire envisager  
 Les maux qu'il faut souffrir quand on est Boulanger.  
 Camp dessus mon four avec ma ratissoire,  
 J'endure autant de mal que dans un Purgatoire ;  
 Où, parmi mes douleurs plus d'une fois j'ai vu  
 Sous le poids des travaux succomber ma vertu.  
 Après que ma jeunesse en tourmens s'est passée ;  
 Dont le seul souvenir afflige ma pensée,  
 Mon unique repos n'est plus qu'à soupirer ;  
 Pour éteindre les maux que je dois endurer.  
 A toujours travailler & du corps & de l'ame ;  
 Je languis, je gémis, je sue & je me pâme ;  
 Un corps comme le mien, qui n'est point fait de fer ;  
 Est par trop délicat pour un si rude Enfer.  
 On n'a point fait pour nous l'ordre de la nature ;  
 La nuit, tems du repos, est pour nous de torture :  
 La Lune & le Soleil pour nous tournent sans fruit ;  
 Ce n'est jamais pour nous qu'ils tournent jour & nuit.  
 Nous commençons toujours dès le soir les journées,  
 On pétrit dès le soir la pâte des fournées.  
 Arrive qui voudra, faut, de nécessité,  
 Passer toutes les nuits dans la captivité.  
 A peine a-t-on fermé les yeux lorsqu'on repose,  
 A peine rêve-t-on sur quelque belle chose,  
 La Servante à l'instant nous vient tous éveiller,  
 Sans nous donner le tems de pouvoir sommeiller.  
 Du souper au lever se passe à peine une heure ;  
 Dans cette heure on repose à-peu-près un quart d'heure.  
 Il faut pourtant quitter les facs & le bûcher,  
 Où depuis un moment on s'est aller coucher :  
 Tout étourdis encor, l'un faute à la farine,  
 En endosse un gros sac qu'il met sur son échine ;  
 L'autre en frottant les yeux, s'éveille & court à l'eau  
 Qu'il a mis échauffer sur un vaste fourneau ;  
 L'autre des son pétrin racle les ratisures,  
 Se presse d'en ôter la poudre & les ordures,  
 Et souffre plus de mal en grattant son pétrin,  
 Que n'ont les Ramoneurs ramonnant pour leur pain.  
 Ce pétrin est-il net, aussi-tôt un obstacle  
 Survenant, gête tout par un nouveau miracle ;  
 On voit des escadrons en habit de Corbeau,  
 Farfouiller la farine & se noyer dans l'eau ;  
 Les uns diligemment de la paroi dénichent,  
 Les autres au pétrin dans des recoins se nichent ;  
 Ainsi, tout ce qu'ils sont est pour faire enrager,  
 Jurer, crier, gémir un pauvre Boulanger.

Mais malgré ces Lutins faut presser la fournée,  
 Faire que tout soit cuit de grande matinée ;  
 Il faut pétrir, enfin passer toute la nuit,  
 Pendant que tout le monde est à l'aise en son lit :  
 Les gresillons ensuite à qui je suis en proie,  
 Viennent au grand galop interrompre ma joie,  
 Lorsque, pour divertir l'ennui de ma prison,  
 Sur mon four je commence à chanter ma chanson,  
 Me faisant ressentir leurs cuisantes morsures,  
 Soit aux bras, soit aux pieds, m'accablent de blessures.  
 O Dieu ! vit-on jamais en sa captivité  
 Un Forçat plus pâtir dans son adversité ?  
 Il faut malgré cela travailler à la hâte,  
 Tourner & retourner la farine & la pâte ;  
 En cent & cent morceaux après la diviser ;  
 Puis, à différents poids, mille fois la peser.  
 Car parmi tant de pains chacun a son caprice ;  
 Chacun y veut son goût & différente épice :  
 Il en faut faire exprès pour l'homme sensuel ;  
 Dans l'on il faut du lait, & dans l'autre du sel ;  
 Il faut faire les uns d'une longue figure,  
 Les autres bien fendus, d'une belle tournure.  
 Si l'un le veut carré & doré par les coins,  
 L'autre dans sa rondeur de cornes ne veut point.  
 Celui-ci veut la forme & façon de Gonesse,  
 L'un la légèreté & la délicatesse ;  
 Celui-là demi-bis être un peu plus pesant,  
 Pour soulager le pauvre & la bourse au passant.  
 Le gourmet veut du pain cuit avec de bon beurre.  
 Tons ces pains sont-ils faits, il faut dans la même heure,  
 Les arranger chacun sur un petit plateau,  
 Et distinguer sur-tout le pain blanc du gâteau.  
 Cet ouvrage fini, je saute la montée :  
 Courant au bois fendu, j'en prends un charrée ;  
 Et m'armant d'un tison j'embrasse tout le four,  
 Précipité de voir tous mes pains cuits au jour.  
 Il n'est pas plutôt chaud, je cours à la chaudière ;  
 De mon rable allongé, ainsi qu'un rapière,  
 Je parcours de mon four les côtés & le fonds,  
 Me pressant d'étouffer la braise & les charbons ;  
 Lors, parmi les ardeurs du brasier, de la flâme,  
 Je me sens consumer jusqu'au centre de l'ame,  
 Vécu comme un mitten, dans chemise & tous nud,  
 Je n'ai qu'un tablier qui me couvre le cul ;  
 Tout trempé de sueur, à l'instant je vais prendre  
 Le couvillon mouillé pour néttoyer la cendre ;  
 Et le quittant après, sans faire aucun délai ;  
 Je me jette à la pelle & me lance au balai ;  
 Puis, prenant un éclat, je cours à la coignée.  
 Pour couper un allum : éclairant ma fournée ;  
 Mais quelquefois le bois rompant par la moitie,  
 Fait sauter un rondin qui ma bleffe le pié.

Si tôt mon Camarade apporte la fournée.  
 Dépêche-toi, dit-il, cherche de l'araignée,  
 Ce remède à ton pié sera médécinal ;  
 Il ne paroitra rien dans une heure à ton mal.  
 Dépêche, enfourne donc au plutôt ta fournée :  
 Nous n'aurons jamais fait, prends toile d'araignée ;  
 Et pour lors voltigeant plus leste qu'un héron,  
 Je me jette à la pelle & puis au pelleron ;  
 Sur mes pas je reviens, & je descends bien vite,  
 Pour mettre dans le four mes pains ronds tout de suite,  
 J'en enfourne d'un fil deux cents, trois cents, selon  
 Que l'amas des plateaux m'incommode au salon.  
 Aôn que mon pain long dans le four puisse cuire,  
 Et porter sur chacun la couleur qu'on désire,  
 Je bouche tous les trous soit de linge ou chiffon,  
 Si je vois que le pain tant soit peu se morfond.  
 Ce pain long étant cuit, le pain de Ségovie  
 Qu'il faut faire aussi-tôt, me flagelle la vie ;  
 Et si-tôt qu'il est cuit, il faut tout d'un filet,  
 Accourir à la fosse, enfourner le mollet ;  
 Après le pain cornu, ensuite le chapitre,  
 Au nombre & quantité qu'a commandé l'arbitre.  
 A peine est il au four, on vient, dès le matin,  
 Nous étourdir la tête & demander du pain.  
 L'un en veut du mollet, l'autre du Ségovie ;  
 Celui-ci de pain long contente son envie ;  
 Celui-là du chapitre, & le veut chapelé  
 Au tranchant d'un couteau d'acier bien affilé.  
 Un autre tourne tout, & ne sait lequel prendre ;  
 Sans vouloir ahceter veut empêcher de vendre.  
 Après, dit un morveux, est-il cuit d'aujourd'hui ?  
 Croyant que nous avons dormi toute la nuit.  
 Pendant ce grand débit, sans perdre le courage,  
 Il faut incontinent se remettre à l'ouvrage,  
 Fendre bois pour le four, s'en aller au grenier,  
 Bluter de la farine, & faire le Meünier.  
 L'un remplissant son tour de lesfacs, il le lie ;  
 Pour mettre la farine, une place il balie ;  
 Et l'autre à tours de bras, à force de poigner ;  
 Fait aller la machine avec son tourniquet.  
 Après avoir long-tems agité la machine,  
 Blute & reblute ce qu'il faut de farine,  
 Aussi-tôt on descend pour s'en aller à l'eau,  
 Et peut-être égarer dans le puits quelque feau.  
 Quand on en a tiré selon le nécessaire,  
 Il faut venir au four, & puis songer à faire ;  
 Ainsi qu'aparavant, quantité de levain,

Retourner bien la pâte, & repaitrir du pain :  
 O déplorable état ! O déplorable office !  
 Hélas ! Vit-on jamais un semblable supplice ?  
 Quoi ! toujours travailler, toujours dans la douleur ;  
 Sans goûter ni jouir d'un moment de bonheur ;  
 Entre tous les métiers j'ai bien choisi le pire ;  
 Puisque dans cet emploi le plus constant soupire  
 De se voir obligé, avec nécessité,  
 De vivre & de mourir dans la captivité.  
 Les autres Compagnons n'ont souvent rien à faire  
 Qu'un ouvrage arrêté, limite d'ordinaire,  
 N'ayant point d'autre mal, quand on arrive au soir ;  
 Qu'à se bien divertir, goguenarder, s'asseoir.  
 Mais au moins si j'étois Boulanger à Gonesse,  
 A Linois, Ville-Juif, j'aurois de l'allégresse ;  
 Car tous les Boulangers, & ceux de Saint-Denis,  
 Ne sont point malheureux comme ceux de Paris.  
 Je m'en rapporte à vous, est-ce avoir de la peine,  
 Que de fournir du pain pour deux fois la semaine,  
 Et puis s'en retourner au galop des chevaux,  
 Pendant qu'on fait bouillir de la soupe aux poireaux.  
 Ils retournent chantant, nargue de l'inconstance ;  
 Vont boire à Saint-Martin, au Cerf, à la Balance.  
 Le Dimanche vient-il, braves comme lapins,  
 Laissent là la farine, & la pâte & les pains ;  
 S'en vont tous promener au plus prochain village  
 Au son des violons, & faisant badinage :  
 Puis, jouant après Vêpre, à la boule, au palet ;  
 Vont boire du plus frais chopine au Cabaret.  
 L'on joue une bouteille, & l'autre une salade ;  
 Les autres, spectateurs oisifs, boivent razade.  
 Après, on s'en revient chacun en sa maison,  
 Se tenant par la main & chantant la chanson.  
 Mais hélas ! Que mon fort est bien plus misérable !  
 Je n'en sera jamais, ni n'en fut de semblable  
 Il faut être maudit, pour ne jamais jouir  
 De ce présent du Ciel qu'on appelle plaisir.  
 Jugés s'il fut jamais un métier dans le monde,  
 S'il fut jamais emploi sur la terre & sur l'onde,  
 Soit parmi les François, soit parmi l'Etranger,  
 Comme d'être à Paris un Garçon Boulanger.

(Extrait de : Histoire du Bonhomme Misère,  
 contenant son origine et ses principales aventures,  
 Paris 1715.)

## LES OUVRIERS DE PARIS SOUS L'EMPIRE

Le document étendu et important que nous publions est emprunté aux Archives nationales ( F18 50a). Nous avons voulu le reproduire en entier. « Ce travail est fort intéressant », dit en haut de ces pages une note de la Préfecture de Police. Ce n'est plus assez dire. Il est singulièrement précieux pour nous, car, aux renseignements qu'il donne sur le nombre et les salaires des ouvriers à Paris en 1807, il faut ajouter, ce qui est si difficile à trouver, le caractère général, la physionomie morale d'hommes obscurs, mais qui de plus en plus excitent notre intérêt. Il n'est donc pas indifférent de retrouver dans le passé des traits que l'on pourra comparer avec ceux qu'offrent, dans l'ensemble de telle ou telle classe, les ouvriers de nos jours.

### PRÉFECTURE DE POLICE

Paris, le 30 mai 1807.

Votre Excellence dans la lettre qu'elle me fit l'honneur de m'écrire le 25 février dernier, me fit part du projet qu'elle avait de me demander le relevé des ouvriers travaillant aux professions connues sous le nom d'arts et métiers, d'après les livrets qui leur sont donnés.

Désirant de prévenir le vœu de Votre Excellence, je me suis occupé de faire dresser un état statistique des ouvriers de Paris employés dans les arts mécaniques. Cet état est dressé par ordres, genres et espèces, et les ouvriers y sont considérés sous les rapports du nombre de ceux qui sont pourvus de livrets, ainsi que sous les rapports de l'industrie, politique, physique et moral. Je désire que ce travail dans la confection duquel on a mis tout le soin et toute l'exactitude possibles, remplisse les vues de Votre Excellence.

### PRÉFECTURE DE POLICE

Paris, le 30 mai 1807.

*A son Excellence le Ministre de l'Intérieur*  
Secrétariat général

Statistique des ouvriers de Paris<sup>71</sup> pour ce qui concerne les arts mécaniques au 1<sup>er</sup> mars 1807.

Les ouvriers seront considérés dans ce travail sous les rapports suivants : 1° Du nombre des ouvriers pourvus de livrets ; 2° de l'industrie ; 3° politique ; 4° physique ; 5° moral. Il sera divisé par ordres, genres et espèces.

---

<sup>71</sup> La population de Paris est, pour 1807, évaluée à 649 192 habitants en temps de paix ; en temps de guerre, dit un rapport de la Préfecture de Police, elle descendait à 573 780 habitants.

Pour les différentes industries, les procédés de fabrication n'ont guère changé depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous renvoyons donc sur ce sujet au dictionnaire le plus récent pour l'époque, à l'Encyclopédie méthodique de Roland de la Platière, 1784–1790. Sous l'Empire, la science ne resta pas inactive. Cf. les différentes listes de brevets pris pour cette période, les Annales des Arts et Manufactures de Barbier de Vémars et le Nouveau Bulletin des Sciences, par la Société philomathique, sans parler des travaux des grands savants. Consulter de plus : Boissonnade, Etudes relatives à l'histoire économique de la Révolution 1906 ; Ch. Schmidt, dans le Bulletin trimestriel des Etudes économiques, le recueil des principaux textes législatifs et administratifs concernant l'industrie de 1788 à l'an VI.

## PREMIER ORDRE – BOUCHE

**Premier genre. – Ouvriers de nécessité.**

Salaires	Espèces	Nombre	
8,9,10 et 21 francs par semaine	Boulangers	4631	inscrits
	Dont à Paris seulement	2550	–
10, 12, 15 francs par semaine	Bouchers	1269	–
	Charcutiers	512	–
10 francs communément <i>id</i>	Marchands de vin	3623	–
30 francs par mois communément	Marchands de vin traiteurs	470	–
Salaires très variés; les profits sont calculés	Restaurateurs	1566	–
	Limonadiers	1611	<sup>72</sup> –
	Épiciers	1183	<sup>73</sup> –
25, 30, 40 francs par mois	Bouchonniers	12	<sup>74</sup> –
2 francs par jour	Distillateurs	77	–
3,4 francs par jour	Brasseurs	250	–
2 fr. 50 par jour	Vinaigriers	70	–
Id.			

**Deuxième genre. – Ouvriers d'agrément.**

Depuis 6 francs jusqu'à 15 francs par semaine	Pâtisseries	608	–
3 à 4 francs par jour	Chocolatiers	78	<sup>75</sup> –
4 à 5 francs par jour	Confiseurs	215	<sup>76</sup> –
1 à 2 fr. 50 par jour	Vermicelliers	140	–
Au plus 2 francs par jour	Pain d'épice	38	–

*Rapport d'industrie.* – Dans cet ordre il n'y a pas lieu pour les ouvriers à de grands développements industriels, si ce n'est quant aux pâtisseries et aux confiseurs qui, lorsqu'ils veulent se distinguer aujourd'hui, prennent des leçons de dessin pour en faire l'application à quelques-uns de leurs travaux<sup>77</sup>.

*Rapport politique.* – Les ouvriers de cet ordre ne présentent pas en général grand intérêt sous le rapport politique. Ils peuvent rarement inquiéter.

Il faut cependant en excepter les boulangers et les bouchers, les premiers, à cause de leur ignorance crasse et de leur grossièreté ; les seconds, à cause du grand accord qui règne entre eux.

Une coalition<sup>78</sup> de garçons boulangers pourrait avoir des inconvénients fâcheux, mais elle ne peut naître que parmi ceux qui, sans boutique, restent désœuvrés dans les auberges. Or comme la police a

<sup>72</sup> Non compris les apprentis.

<sup>73</sup> Non compris les pensionnaires.

<sup>74</sup> Ce travail occupe plus de femmes que d'hommes.

<sup>75</sup> Ils sont peu nombreux, parce que les mêmes vont d'une fabrique à l'autre.

<sup>76</sup> Sans les apprentis.

<sup>77</sup> La mode est aux « pièces montées ». Ne vit-on pas un jour paraître au dessert sur la table d'un grand dignitaire, un arc de triomphe « ciselé en sucre » ?

<sup>78</sup> La loi avait prévu les coalitions d'ouvriers et les coalitions de patrons, celle-ci s'exerçant pour imposer une diminution de salaires :

En juin 1815, des ouvriers tisserands s'adressent au ministre de l'intérieur. Leur patron Boudard dit-ils, fait une tentative de coalition pour forcer l'abaissement des salaires. Le ministre informe Fouché « que l'objet de ces plaintes étant par sa nature du ressort des tribunaux, il les transmet au magistrat ».

En l'an VII, des ouvriers du port de Toulon sollicitent une augmentation du salaire. Leur pétition est visée par l'administration municipale et le commissaire du Directoire. « C'est aussi dangereux que coupable », répond

les yeux plus particulièrement ouverts sur ceux-ci, tout mouvement qui naîtrait parmi eux serait bientôt comprimé.

Si les garçons bouchers étaient moins occupés et en plus grand nombre, ils pourraient quelquefois inquiéter, mais la dissémination des échaudoirs contribue beaucoup à leur tranquillité et plus encore à la facilité qu'ils ont de se dédommager par de petites infidélités d'un refus d'augmentation de salaire.

*Rapport physique.* – Cette partie de la statistique des ouvriers intéresse l'État relativement à la population et à la conservation de l'espèce. Les médecins des hôpitaux devraient s'en bien pénétrer, parce que la plupart des ouvriers, principalement les célibataires, lorsqu'ils sont malades, vont chercher aux hôpitaux le traitement de leurs maladies.

Dans ce premier ordre, l'état physique des ouvriers est très varié. Les garçons boulangers sont très sujets aux anomalies ; ils se guérissent assez ordinairement par le repos, quand ils sont jeunes ; mais à cinquante ans, ils sont presque décrépits ; peu vivent au-delà de cet âge. Les catarrhes, l'asthme convulsif, le scorbut en tuent le plus grand nombre entre quarante-cinq et cinquante ans. La cause de cette décadence physique est dans le défaut de sommeil, l'exposition presque continuelle à une chaleur artificielle excessive, l'inspiration constante et dans le travail du pétrissage et dans les manipulations préparatoires, d'une quantité de farine volatilisée, une insigne malpropreté, enfin dans les suites affreuses de la maladie vénérienne<sup>79</sup> à laquelle ces malheureux s'exposent avec fureur lorsque la fatigue les force à prendre du repos, ou lorsque par paresse ou par inconduite, ils sont sans travail.

Les garçons bouchers offrent un aspect physique tout contraire. Ils ne sont point renfermés ; leur travail exige un développement modéré de forces ; ils inspirent sans cesse des émanations animales qui portent dans leur constitution des principes de vie et de santé. Hors de leurs travaux, ils sont propres, mêmes recherchés. Aussi éprouvent-ils peu de maladies ; encore elles sortent peu du genre des inflammatoires.

Les garçons charcutiers sont à peu près dans la même catégorie, mais avec des nuances moins favorables, parce que le feu et des manipulations désagréables leur nuisent jusqu'à un certain degré.

Les marchands de vin sont encore maltraités sous le rapport physique. La facilité qu'ils ont à tout instant de satisfaire la passion du vin que leur état même fait naître, la mauvaise qualité de ces mêmes vins<sup>80</sup>, sont pour eux la cause d'une prompte débilitation des organes alimentaires. Les

---

Talleyrand qui, en l'absence du ministre de la Marine, écrit au ministre de l'Intérieur ; « C'est une infraction à l'article 364 de la Constitution, car cette pétition est présentée en nom collectif ». Il demande que l'on blâme l'administration municipale et il appelle la sévérité ministérielle sur le commissaire de Directoire.

Le souvenir de certaines journées de la Révolution faisait que le gouvernement surveillait les ouvriers. On voit dans l'ouvrage de M. Aulard, *Paris sous le consulat*, qu'au point de vue de leurs dispositions, ils sont souvent mentionnés. Le livret leur fut imposé le 10 février 1804 ; à chaque mutation, ils devaient le faire viser par le commissaire de police. A la même époque furent créés des bureaux de placement jouissant du monopole et prélevant une rétribution fixe.

<sup>79</sup> Contre cette maladie, les journaux annoncent et annonceront longtemps "le rob anti-siphylitique de Boyveau-Laffeteur".

<sup>80</sup> Déjà, J.-J. Rousseau s'était plaint des vins plâtrés que l'on vendait à Paris. A cause de la difficulté des transports, on consommait surtout les petits vins des environs de Paris. Il faut remarquer que dans ce document on se parle pas d'alcoolisme.

fièvres gastriques, les entérites, les dysenteries, les obstructions les assiègent et l'hydropisie de poitrine vient terminer leur carrière en général avant cinquante ans.

Les brasseurs, distillateurs et vinaigriers sont exposés aux incommodités que peut causer l'inspiration des gaz émanés de matières soumises à la fermentation ou à l'action d'un feu violent.

Les pâtisseries, quoique exposés en partie aux mêmes causes morbifères que les garçons boulangers, n'en éprouvent cependant pas les effets avec la même intensité, parce que ces causes sont très atténuées dans leur profession.

Le surplus des ouvriers de ce premier ordre n'offre rien de remarquable sous le rapport physique.

*Rapport moral.* – Ici, les nuances sont encore plus multipliées ; elles sont importantes à connaître, parce qu'elles intéressent l'ordre social.

Les garçons boulangers, par la nature même de leur travail, sont une espèce de troglodytes ; ils dorment le jour, travaillent la nuit, et par là sont pour ainsi dire séquestrés de la société. Aussi forment-ils une classe à part de tous les autres ouvriers. Grossiers, brutaux, ils végètent quand ils sont occupés, et quand ils ne le sont pas, ils se plongent dans la crapule la plus effrénée. L'ivrognerie, le jeu, les plus dégoûtantes prostituées occupent tout leur être ; leurs querelles sont toujours sanglantes ; peu sont voleurs, et une petite animosité les rend assassins. Chez eux, la civilisation est dans l'enfance ; leurs maîtres mêmes, en général, ne sont guère plus avancés.

Il n'est pas de même des garçons bouchers. L'expérience a appris combien, pour le plus grand nombre, est mal fondé le préjugé qui les fait regarder comme ayant une grande tendance à la férocité. Sans doute, parmi les garçons bouchers, il en reste quelques-uns dont le moral est dangereux, mais le général est honnête et n'a point les mœurs difficiles ; ils ne sont point ivrognes, peu querelleurs ; ils aiment les spectacles, les bals, mais leur fidélité a besoin de surveillance dans les petits détails : malheur au maître qui leur accorde trop de confiance sur l'emploi des suifs et issues ! Le plus grand accord règne entre eux ; aussi sont-ils promptement coalisés pour venger une injure faite à leur amour-propre, et alors ils sont à craindre.

Les charcutiers, pâtisseries, vinaigriers, chocolatiers, confiseurs, sont très paisibles et on les mœurs douces. Les vermicelliers sont très turbulents, de mœurs difficiles ; s'ils étaient en plus grand nombre, ils exigeraient de l'attention. Les marchands de vin sont grossiers et très enclins à l'infidélité. Les restaurateurs et limonadiers, avec des formes honnêtes et douces en général, sont peu fidèles ; les goûts antiphysiques sont assez communs parmi eux ; aussi présentent-ils la plupart l'aspect d'une nature très efféminée. Les autres ouvriers de cet ordre n'offrent, sous le rapport moral, rien de particulier.

• • •

Le partie du rapport de police qui concerne les ouvriers boulangers en 1807, s'arrête ici (p.426-430), Nous reproduisons également le début des commentaires de Gabriel VAUTHIER, l'historien qui publie ce rapport un siècle plus tard.

Il ne nous a pas été possible de retrouver le travail dont ils est parlé. Écrit par un homme aussi consciencieux que celui qui a rédigé ce rapport, il aurait évidemment un grand prix.

En regard du nombre des ouvriers, il est naturel de présenter le nombre des patrons.

En voici le détail pour 1807 : Arquebusiers<sup>81</sup> et fourbisseurs, 69. – Balanciers, 15. – Batteurs d'or : 9. – Bijoutiers et joailliers, plus de 300, mais marchands et fabricants sont confondus. – Bonnetiers<sup>82</sup> (fabricants), 38. – Bottiers<sup>83</sup> (les principaux), 16. – Bouchers, 241<sup>84</sup>. – Boulangers, 104<sup>85</sup>. – Boutonniers, 37. – Brasseurs, 39. – Chanceliers, 2. – Chapeliers (fabricants), 29<sup>86</sup>. – Chocolatiers<sup>87</sup>, 20. – Fabricants de colle, 8. – Confiseurs, 39. – Corroyeurs, 82. – Couteliers, 55. – Fabricants et marchands de couvertures, 26. – Une seule maison, celle d'Humblot-Conté, constitue le dépôt général des crayons. – Marchands de cristaux, 11. – Distillateurs, parmi lesquels deux ....

(Gabriel Vauthier : Mémoires et documents, p. 446)

• • •

## LA VIE ET LE TRAVAIL DU BOULANGER

La brochure « LA VIE ET LE TRAVAIL DU BOULANGER » a été écrite par deux militants du syndicat des ouvriers boulangers de Marseille. Ils y décrivent avec compétence et sensibilité toutes les misères des éternels travailleurs de nuit que sont les mitrons, « ces hiboux du prolétariat » comme les appelait Amédée BOUSQUET, ancien secrétaire, aujourd'hui disparu de la Fédération de l'Alimentation et des H. C. R. C'est qu'ils appartiennent à un syndicat qui mène, avec tous ceux des autres départements, et cela depuis des dizaines d'années, une lutte permanente et vigoureuse pour le droit à la lumière, à la vie de famille, à des conditions normales d'hygiène, de sécurité et de salaires.

• • •

<sup>81</sup> Le premier est Le Page, arquebusier de l'Empereur.

<sup>82</sup> On voit annoncer des bas de sois pour hommes, à 6,7 et 8 francs la paire ; pour femmes, à 5,6, et 7. Des mouchoirs, en mousseline claire, coûtent entre 1 franc et 3 fr. 75 la pièce.

<sup>83</sup> Meurat, rue de Lille, passe pour la meilleur. Il y a un certain nombre de cordonniers pour femmes. Le prix des botes va de 21 fr. 50 à grand contrefort, de 36. Les souliers d'hommes vont de 4 fr. 50 à 6 francs ; on a des souliers de femme à partir de 5 francs. Des pantoufles coûtent 2 fr. 75.

<sup>84</sup> Il y a un bureau du commerce de la boucherie à la halle aux veaux, quoi de la Tournelle. Les bouchers parisiens avaient des rivaux dans les marchands forains appelés marcandiers, et qui étaient autorisés à vendre en gros à la halle de la viande morte. Dès l'an VIII, ils réclament le retrait de cette permission : « les marcandiers, disent-ils, vendent des animaux morts de maladie, ils détaillent du pore ladre pour du veut et même du cheval : ils tuent des vaches laitières, un grand nombre de brebis pleines ; en trois mois (an VIII) ; on a consommé à Paris plus de 3500 chèvres ». En l'an X, la viande de bœuf ou de cache coûte de 8 à 11 sous la livre, celle de mouton, le même prix ; celle de veau, de 9 à 12. Il est bien entendu qu'en comparant tous ces chiffres avec ceux de nos jours, il faut tenir compte du changement des valeurs monétaires. Il faut en général les multiplier par 4. – Les bouchers, en l'an X, ceux du dehors et ceux de la banlieue, son au nombre de 850 ; ils débitent par semaine 950 000 livres de viande, ce qui fait peu pour chacun des 650 000 habitants.

<sup>85</sup> Il vient beaucoup de pain de la banlieue; celui de Gonesse est toujours recherché.

<sup>86</sup> Les marchands chapeliers on un "truc" que dévoile le Manuel des élégants : « ils ont des bonnes à qui ils donnent tous les trente jours un chapeau neuf pour 48 francs par an. A la fin du mois, ces chapeaux déjà portés sont rendus aux marchands, remis dans la teinture et revendus comme neufs. »

<sup>87</sup> Qu'est-ce que le "chocolat analytique" vendu par un fabricant? Un autre en tient « au salep de Perse ».

C'est au cours des péripéties souvent mouvementées de cette lutte, que les syndicats d'ouvriers boulangers et la Fédération des Travailleurs de l'Alimentation, soutenus par la C.G.T., parvinrent à rompre le silence fait autour de la vie nocturne et harassante des ouvriers du fournil.

Et si, sous l'impulsion généreuse de Monsieur Justin GODARD, Député du Rhône, une proposition de loi interdisant la fabrication du pain entre 9 heures du soir et 5 heures du matin, fut soumise au Parlement, le 13 Novembre 1917, c'est à cette action syndicale énergique et largement popularisée qu'on le doit.

Ce projet, adopté par la Chambre des Députés, fut modifié par le Sénat en Mars 1919, et l'interdiction de fabriquer du pain la nuit, devint la simple défense d'occuper les ouvriers boulangers entre 10 heures du soir et 4 heures du matin. C'était la porte ouverte à tous les abus, à tous les pressions d'un patronat réactionnaire, réfractaire au progrès, qui voulait continuer les méthodes anti-hygiéniques de la fabrication du pain, cet aliment essentiel de la population.

• • •

Mais la lutte continue. La revendication reste inscrite à l'ordre du jour des Syndicats ouvriers et de la Fédération Nationale des Travailleurs de l'Alimentation et des H.C.R. Elle reste pendante devant l'opinion publique. Depuis Mars 1919 les instances internationales se sont prononcées et si une Convention, votée par le Bureau International du Travail, n'est pas appliquée en France, quoique ratifiée en 1927, par la Chambre des Députés, c'est à l'immobilité du Sénat qu'en revient la responsabilité. Aujourd'hui, le travail de jour en Boulangerie, peut s'appliquer avec d'autant plus de facilité, que les méthodes de fabrication, l'outillage se sont modifiées, dans des conditions qui permettent plus de rapidité dans la production. Les syndicats d'ouvriers boulangers, leur Fédération Nationale, la C.G.T., les consommateurs doivent donc continuer l'action.

• • •

Tous y sont intéressés. Les auteurs de la brochure décrivent les conditions d'hygiène déplorables qui règnent dans les fournils, ils constatent les dangers pour la santé des ouvriers et des consommateurs, d'une telle méconnaissance des règles les plus élémentaires de salubrité et de sécurité. Ils opposent la boutique rutilante de cuivres et de glaces, au fournil sordide, jamais blanchi, sans aération valable. Et ils rappellent combien d'ouvriers boulangers vont peupler les sanatoria. Cependant, il ne suffit pas de constater le mal, encore faut-il le combattre. Là encore, comme pour toutes les revendications ouvrières, l'action syndicale s'impose. C'est de l'unité dans cette action, avec le concours de tous les hygiénistes, de la population, que dépend le succès.

D'autre part, cette situation déplorable et dangereuse pour tous, des ouvriers boulangers dans leur travail est accompagnée d'une dégradation intolérable de leur qualification professionnelle et d'une réduction volontaire de leurs salaires. Le patronat se refuse à discuter avec les organisations syndicales ouvrières comme le prévoit la loi du 11 Février 1950. Il s'abrite derrière les décisions gouvernementales, qui fixent, prétend-il, le montant des salaires, précisé comme l'un des postes de la marge de panification.

Il reconnaît hypocritement que les salaires des ouvriers boulangers sont insuffisants, mais il affirme qu'il n'est pas possible de les augmenter, tant que la marge de panification n'aura pas été révisée, en

hausse bien entendu. Cette manœuvre tend essentiellement à profiter d'une révision éventuelle de la marge pour augmenter les bénéfices patronaux. On entend ainsi forcer la main au Gouvernement, en s'apitoyant sur le sort des ouvriers. La dernière manœuvre en ce sens, a permis de relever la marge totale de panification de 5 %, à la suite de quoi, une aumône de 3 % fut accordée aux ouvriers sur un salaire de base, intérieur au minimum interprofessionnel garanti. Les ouvriers boulangers, leurs syndicats, leur Fédération Nationale, entendent briser ce cercle vicieux. Ils ne veulent plus être les prisonniers des décisions gouvernementales. Comme leurs camarades des autres professions, ils veulent des salaires correspondants à leur travail, pénible et malsain, à leur classification professionnelle, ils veulent discuter librement avec le patronat et prétendent qu'il peut être donné satisfaction à leurs revendications sans qu'il s'ensuive obligatoirement un relèvement du prix du pain. Sur ce terrain aussi, ils mènent une lutte courageusement tenace. Ils s'unissent sous l'impulsion de leurs syndicats. Ils travaillent à l'unité d'action entre les organisations de diverses tendances. Et les animateurs de cette campagne ardente, pour l'union et la lutte sont les syndicats et la Fédération Nationale de l'Alimentation et des H.C.R., adhérents à la Confédération Générale du Travail.

• • •

Comme les ouvriers boulangers, les personnes appartenant à tous les milieux : consommateurs, médecins, hygiénistes, qui liront la brochure des camarades RENOIR et GERRICO, après avoir constaté les dures conditions de travail et d'existence faites dans les fournils à ceux qui fabriquent le pain, voudront soutenir cette double bataille.

Il faut que les ouvriers boulangers ne soient plus des travailleurs en marge de la grade famille prolétarienne : ils ont droit au jour, à la vie de famille. Ils doivent aussi recevoir les salaires et avoir les conditions de travail qui correspondent à leur capacité d'ouvriers qualifiés. La lutte menée en ce sens par leurs syndicats, par leur Fédération Nationale, s'inscrit dans le cadre de l'action générale de la classe ouvrière organisée et propulsée par la grande C.G.T. Pour cela, la diffusion de « La Vie et le Travail du Boulanger » de RENOIR et GERRICO sera d'un appui certain.

*Pour la Fédération :*  
RACAIMOND

*Editée le 13-7-54*  
*Préfacée le 20-4-55*

## **AVANT-PROPOS**

*Notre intention en éditant cette modeste brochure n'est pas tellement d'attaquer ou même de critiquer les patrons boulangers actuels pas plus que ceux de telle ou telle région.*

*Notre ambition est à la fois plus modeste et plus ambitieuse.*

*Nous souhaitons tout simplement d'apporter notre contribution désintéressée à une œuvre qui s'impose pour plusieurs motifs.*

*En premier lieu la santé morale et physique des boulangers et par répercussion rendre au pain la faveur du public.*

*Il nous apparait que ces deux conditions ne peuvent résulter que d'une réorganisation complète de sa fabrication du pain.*

*Nous demandons que personne ne se sente visé par notre écrit qui n'est d'ailleurs qu'une simple constatation qui découle d'une expérience de plus de 30 ans.*

*Il est souvent proclamé que la vérité n'est jamais offensante ; espérons que celles que nous disons n'échappent pas à cette régie mais qu'au contraire pouvoirs publics et patrons s'attacheront sérieusement à nous démentir par des actes qui nous permettront très rapidement de nous démentir nous-mêmes.*

### **La Vie et le Travail du Boulanger**

La loi de 1919 interdisant le travail de nuit en boulangerie est devenue caduque puisque tous les ouvriers boulangers de France travaillent de nuit sous le regard bienveillant des services de contrôle.

Il y a bien quelques rares exceptions et dans certaines villes du Nord de la France le travail de jour est appliqué sans qu'il en résulte toutes les calamités annoncées par les adversaires ignorants et rétrogrades de ce progrès social.

Cette loi avait pour objet d'interdire la fabrication du pain ou de tout produit similaire entre 22 heures et 4 heures.

Comme on le voit la restriction ne portait que sur six heures sur vingt-quatre.

Le projet initial étendait cette interdiction aux patrons tout comme aux ouvriers.

Au dernier moment un malencontreux amendement accordait aux patrons la possibilité de panifier eux-mêmes de nuit.

Cet amendement fut adopté au nom du respect de la liberté individuelle.

Comme si toutes les lois n'étaient pas des atteintes à la liberté collective.

Le résultat d'une telle loi ne s'est pas fait attendre.

Ajoutons que quoi qu'un délai d'entrée en application ait été accordé pas un seul patron ne s'est soucié de modifier si peu. Soit-il son matériel et de le mieux adapter aux conditions nouvelles de travail.

Dès le début il y eut pourtant quelques tentatives d'application qui toutes donnèrent un résultat absolument identique.

Les patrons qui avant la loi, participaient habituellement à la panification en choisissant pour eux-mêmes les heures les plus favorables, c'est-à-dire celles se rapprochant le plus du travail de jour, continuèrent d'observer cette règle.

Mais direz-vous dans ces conditions le patron se plaçait en état d'infraction et s'exposait à être poursuivi.

En principe cela est incontestable mais dans la pratique il suffisait au patron de faire effectuer le travail de nuit par un ouvrier et de prendre la place de cet ouvrier dès que le service de contrôle se présentait.

N'oublions pas qu'en boulangerie le contrôle ne peut jamais bénéficier de la surprise car un patron placé en état de méfiance pouvait laisser les contrôleurs devant la porte autant de temps qu'il lui était nécessaire pour faire disparaître toutes traces d'infraction.

Dissimulation des effets de l'ouvrier et embusquage de ce dernier dans une dépendance non accessible au contrôle, le plus souvent appartement privé du patron.

Tout était prévu régie à l'avance.

Encore peut-on objecter qu'il fallait pour réussir la complicité de l'ouvrier.

C'est exact : mais dans quel pays du monde a-t-on vu chaque ouvrier se trouver en état de résister individuellement aux exigences du patron.

En boulangerie cette résistance est d'autant plus difficile que l'autorité du patron ne se disperse pas sur un plus ou moins grand nombre d'ouvriers.

Elle se concentre au contraire, sur un ou deux ouvriers et presque toujours elle est appuyée et renforcée par l'autorité ou la tyrannie de l'aimable boulangerie.

D'autre part chaque ouvrier ne peut offrir la même somme de résistance plusieurs facteurs intervenant.

L'âge, la situation de famille : une récente période de chômage peuvent diminuer de beaucoup les possibilités de résistance de l'ouvrier.

Les patrons n'ont pas manqué d'exploiter toutes ces circonstances favorables et la contagion aidant nous voilà depuis quelques années parvenus à un résultat ahurissant.

En effet, la loi sur l'interdiction du travail de nuit a été suspendue et en compensation les ouvriers touchent une prime horaire dérisoire de 27 fr. 50 par heure de travail de nuit.

Naturellement malgré nos protestations ces nouveaux frais ont été incorporés dans la marge de panification tout cela pour perpétuer une fraude légalisée et maintenir les ouvriers dans une vie à l'envers.

S'il nous manquait une preuve supplémentaire pour démontrer que la nature a fait la nuit pour dormir nous n'aurions qu'à prendre les déclarations du Président actuel de l'Assemblée nationale que lors de son installation a formellement condamné les séances de nuit... pour les députés.

Nous ne savons trop à combien était fixé leur salaire pour les séances de nuit sans toute était-il supérieur à nos malheureux 27 fr. 50.

Aux dires de ce sincère Président ces séances se déroulaient en présence de quelques députés sans doute somnolents.

Nous serions très heureux si à la faveur de l'expérience personnelle qu'il a acquise à une très petite échelle, ce très haut personnage voulait se convaincre et convaincre ses collègues de la nécessité de supprimer les souffrances d'une corporation qui leur fournit leur pain quotidien en travaillant de nuit pendant 49 semaines sur les 52 de l'année.

On peut nous opposer que dans d'autres corporations les ouvriers travaillent de nuit.

Cheminots, navigateurs, hôpitaux, etc., etc.....

Pourtant s'il fallait dresser la liste des corporations où ce sont les mêmes hommes qui travaillent toujours de nuit la liste serait bien courte et ne comprendrait sans doute que les boulangers et les... astronomes à condition que pour ces derniers le ciel soit toujours sans nuage.

Il y a pourtant les gardiens de la paix qui méritent une mention spéciale non pas qu'ils soient astreints au travail de nuit permanent. Là aussi des tours sont établis.

Il arrive souvent que les boulangers qui se rendent de nuit à leur travail soient interpellés et fouillés par les agents.

Rien à dire jusque là le boulanger interpellé a poussé un soupir de satisfaction lorsqu'il a perçu les agents n'étant pas lui-même très rassuré dans certaines rues.

Pourtant dans beaucoup de cas sa satisfaction passagère s'est transformée en amertume car bien souvent il a été interpellé plutôt grossièrement et quelquefois brutalement.

Naturellement s'il était vêtu comme un protecteur de ces dames il serait traité avec plus de courtoisie, mais nos agents ne sont pas toujours des professeurs de maintien.

Pour en revenir à l'interdiction du travail de nuit rendu inapplicable par une loi incomplète, par le manque d'efficacité des services de contrôle et la bienveillance des tribunaux à l'égard des délinquants, cette interdiction demeure pour les jeunes au-dessous de dix huit ans ; est-elle appliquée ?

Pas du tout et l'inspection du travail tout comme les Chambres de métiers ne l'ignorent pas.

Bien au contraire elles l'admettent tacitement en invoquant qu'un apprenti ne peut apprendre son métier qu'en présence des ouvriers ou du patron.

Il nous semble à nous qu'un apprenti commençant son travail à 4 heures du matin aurait jusqu'à onze heures ou midi suffisamment de temps pour apprendre son métier.

Cette petite diversion sur les apprentis n'est faite que pour souligner l'une par le caractère frondeur des patrons et d'autre par l'inertie des pouvoirs publics.

L'appellation pouvoirs publics est un peu vague et nous allons la préciser.

Il s'agit en fait des services préfectoraux de l'inspection du travail de la Chambre des Métiers et enfin de la médecine du travail. Ces différents services ne se dérangent quelquefois que sur enquête précisant le lieu, l'heure et la nature de l'infraction.

Autrement dit nous devrions avoir nous-mêmes un service de contrôle capable de nous fournir tous ces renseignements.

Mais pour qu'il en soit ainsi, il nous faudrait des délégués ouvriers dans les industries artisanales.

Pour palier à ce grave inconvénient nous avons à maintes reprises demandé que des visites systématiques soient effectuées par les inspecteurs du travail : rien n'a été fait ou tout au moins rien d'assez suivi.

Ce prologue un peu long va nous permettre d'arriver au sujet :

Le travail de nuit et ses conséquences sur la vie de l'ouvrier boulanger, sur son repos, sur l'hygiène, le respect des salaires, l'assujettissement à la Sécurité Sociale, le travail des apprentis.

Il n'est pas nécessaire de remonter aux temps préhistoriques pour s'apercevoir que la naissance du travail de nuit est de date relativement récente.

Qu'il nous suffise de rappeler l'époque des jours communaux et celle où les ménagères faisaient elles-mêmes leur pain.

Les plus de soixante ans s'en souviennent.

Par la suite il se créa des boulangeries et assez rapidement cette petite industrie prit l'expansion qu'elle a aujourd'hui.

Expansion ne veut pas dire progrès mais simplement prolifération des boulangeries. Quant au progrès nous en reparlerons.

Au début le boulanger travaillait le jour.

Petit à petit poussé par le démon de la concurrence commerciale il se mettait à travailler de nuit pensant naïvement que son voisin ne l'imiterait pas.

Malheureusement le travail de nuit se généralisait et pour la même cause il se perpétue.

Il s'ensuit que l'habitude étant prise chacun trouve tout naturel que l'ouvrier boulanger soit sacrifié au bénéfice très problématique qui peut en résulter pour le consommateur.

Nous pouvons affirmer que le boulanger est l'esclave de la société de son parton, et même de sa propre famille.

Le consommateur par un égoïsme inconscient trouve tout naturel d'être servi à quelque heure que ce soit.

D'autre part mal informé par une propagande intéressée il croit que la suppression du travail de nuit équivaldrait à le condamner à ne consommer que du pain rassis.

Lorsque nous disons propagande intéressée nous faisons allusion aux patrons boulangers qui clament qu'il est impossible de satisfaire les goûts et les besoins de la clientèle autrement qu'en travaillant de nuit.

Pour notre part nous déclarons tout net que l'acharnement du patron à combattre le travail de jour provient uniquement du fait que disposant de 24 heures sur 24 il peut faire effectuer tout son travail avec un matériel et un outillage au-dessous de tout ce que l'on peut imaginer ou décrire.

En ce qui concerne la consommation d pain rassis nous sommes bien placés pour affirmer qu'actuellement avec le travail de nuit la population tout entière y compris le boulanger lui-même ne consomme le soir que du pain rassis.

On peut même ajouter que les clients servis avec le pain de la première fournée consomment du pain rassis au repas de midi.

Certains patrons l'ont tellement compris qu'ils commencent à diviser leur fabrication en deux parties.

Fabrication de la nuit pour la vente du matin.

Fabrication de l'après-midi pour la vente du soir.

Naturellement cette nouvelle méthode a encore aggravé les conditions d'existence de l'ouvrier car le plus souvent ces deux périodes de travail sont effectuées par un même ouvrier.

Le résultat est clair ; cet ouvrier ne dispose plus que d'un repos continu très insuffisant.

Nous sommes quelquefois amenés à penser que bien souvent le patron ayant été ouvrier lui-même éprouve une satisfaction malsaine à compliquer le travail de ses ouvriers et à se prélasser dans son lit la nuit pendant que ses ouvriers travaillent.

A quoi servirait d'être patron si l'on ne pouvait asservir les autres ?

Mais au fait comment les jeunes gens peuvent-ils encore ambitionner de devenir boulangers.

Il y a quelques années le fils du patron devenait boulanger, le fils de l'ouvrier le devenait aussi.

Nous avons encore actuellement quelques fils de patron ou d'ouvrier qui par tradition prennent le métier de leur père.

De plus en plus cette tradition se perd : le fils du patron embrasse une profession libérale si ses facultés intellectuelles le lui permettent.

L'ouvrier boulanger n'ayant pas les mêmes moyens financiers fait tout son possible pour orienter son fils vers d'autres professions.

Pourtant il y a eu et il y aura toujours des ouvriers boulangers.

C'est heureusement vrai et nous le souhaitons à condition pourtant qu'à une époque aussi rapprochée que possible des hommes de cœur sans souci d'appartenance politique, religieuse ou de classe veuillent bien examiner de très près à quoi se condamne un individu qui pour quelque raison que ce soit devient boulanger.

Tout naturellement cette élite devrait en premier lieu se recruter dans le corps médical.

Nous sommes certains que tous les médecins ont quelques boulangers parmi leur clientèle.

Que constatent-ils dès le premier examen médical et qu'ordonnent-ils ?

La sentence – car il s'agit bien d'une sentence – est invariable.

Mon ami, diagnostiquent-ils, vous êtes complètement épuisé et de toute urgence il vous faut quitter votre métier.

Croyez-vous que ces cas concernent toujours de vieux ouvriers ?

Bien au contraire ce sont de très jeunes gens, quelques fois des enfants ou des hommes dans toute la force de l'âge qui sont frappés d'épuisement.

Rien d'étonnant à cela car à quelques exceptions près, la vieillesse est épargnée au boulanger, le plus souvent il devient un jeune cadavre avant de devenir un vieil homme.

Il paraît pourtant qu'à notre époque les hommes de science se préoccupent davantage de prévention que de guérison.

C'est sans doute vrai pour une partie de l'humanité, c'est peut-être encore vrai pour le bétail mais c'est absolument faux pour le boulanger.

Car enfin comment admettre que dans chaque ville, dans chaque village il y ait tous les jours de multiples consultations médicales qui condamnent l'exercice du métier de boulanger sans qu'un cri d'alarme ne soit poussé.

Nous sommes pourtant convaincus que la responsabilité du corps médical est doublement engagée du fait qu'ils ont à charge de préserver la santé des ouvriers boulangers et celle de toute la population contre les risques de la contagion : ont-ils songé ces médecins, que plusieurs fois par jour le pain pénètre dans l'estomac de chaque habitant.

Ont-ils pensé que ce pain doit être consommé tel qu'il est livré. Qu'il ne peut être ni lavé ni essuyé et que s'il a été fabriqué et manipulé par un ouvrier tuberculeux là constitue un redoutable danger public.

Chacun sait et les médecins mieux que quiconque que la tuberculose est une maladie extrêmement contagieuse et qu'une très forte proportion d'ouvriers boulangers en sont atteints.

Autrefois le chef de famille traçait une croix sur le pain avant de l'entamer.

L'enfant donnait un baiser au morceau de pain qu'il venait de laisser tomber.

Aujourd'hui ces traditions naïves et charmantes se sont perdues.

Il serait temps que le père revienne au moins à la croix ne serait-ce que pour se prémunir contre le danger que peut représenter le pain pour lui et sa famille.

Le pain se compose de deux éléments principaux : la farine et l'eau.

Pour l'eau il serait édifiant de procéder à une enquête sérieuse afin de savoir si un minimum de précaution sont prises pour qu'elle puisse être employée sans danger.

Les enquêteurs n'auraient pas beaucoup de peine à découvrir que les caisses à eau n'ont pas été nettoyées depuis des années et que ces caisses contiennent de tout sauf de l'eau propre.

Une légende assez controversée admet que le feu purifie tout.

Cette légende est contestée par des expériences qui ont démontré que la température interne du pain au moment de la cuisson n'excédait pas 70 degrés.

Une pareille température nous paraît insuffisante pour assurer la destruction totale de certains microbes particulièrement résistants.

Mais si l'on admettait que l'eau sale n'est pas dangereuse est-il souhaitable de s'en servir pour l'alimentation.

Tout cela est supplément navrant et nous sommes certains que le pain est un merveilleux véhicule pour toutes espèces de maladies d'origine microbienne.

Personne ne s'en soucie car à l'abri d'un anonymat redoutable il défie les statisticiens les plus avertis.

Pour être édifiés comparons le lait et le pain.

Pour le lait la vache est visitée, les récipients doivent être d'une propreté parfaite.

Le lait est ensuite analysé et stérilisé par une ébullition de dix minutes.

Pour les jeunes enfants on pousse la précaution jusqu'à le maintenir en état d'ébullition pendant un temps beaucoup plus long par le moyen du bain-marie.

Ensuite, eh bien ! ensuite on y trempe un morceau de pain souillé et voilà le bébé servi.

Voyons pour le pain.

Le pétrin est exposé à recevoir durant la journée toutes les poussières : nulle housse ne le protège.

L'auto en est pourvue, le pétrin jamais.

Et puis une housse serait bien gênante pour entreposer au cours de la journée tout ce qui gêne.

Le soir l'ouvrier débarrasse hâtivement tout cela et son premier seau d'eau lancé prend une couleur foncée.

Pourquoi direz-vous ne change-t-il pas cette première eau.

Premièrement parce qu'il n'y a jamais de dispositif d'écoulement, ensuite parce qu'il sait à l'avance que toutes les opérations qu'il effectuera par la suite suffiront à détruire cette propreté initiale.

Pour garnir son pétrin de boulanger lorsqu'il est seul traîne son sac de farine jusqu'au pétrin, il le hisse ensuite péniblement, le vide et le secoue vigoureusement afin que pas un seul bran de poussière ou de farine ne s'échappe.

Nous ne détaillerons pas les opérations de cuisson étant entendu qu'il reste à démontrer que le feu purifie tout, ce point n'étant pas de notre compétence.

Dès que le pain sort du four il n'est pas plus ménagé que s'il s'agissait d'une brique.

Dans le meilleur des cas il y a une ou deux corbeilles mais lorsqu'elles ne sont plus libres le pain est entreposé au petit bonheur soit à même le soi soit sur des sacs plus ou moins propres.

Au matin dès que le patron a ouvert la porte de communication avec le magasin, le pain est placé sur les étagères ce qui nécessite une deuxième manipulation.

La vente commence et là encore il y aurait beaucoup à faire.

Le client ne se contente pas souvent du premier pain qu'il a touché ou qui lui a été offert.

Avant de se décider il l'a pressé et retourné et lorsqu'il a choisi, plusieurs pains sont passés par ses mains.

Reconnaissons toutefois que depuis la guerre cette pratique a notablement diminué.

Reconnaissons également que le client n'est guère plus précautionneux que le boulanger : rares sont ceux qui enveloppent leur pain dans un linge propre.

En général, il prend son pain sous le bras et s'en va faire d'autres achats sans se soucier le moins du monde de la poussière.

Bien souvent l'acheteur n'est qu'un enfant très jeune qui en cours de route laissera tomber son pain deux ou trois fois.

Dans ces conditions chacun est amené à penser qu'il est préférable de faire livrer son pain à domicile.

Nous ne sommes pas de cet avis car presque toujours lorsque le boulanger se sert d'une voiture et celle-ci ne répond à aucune des conditions qui devraient être exigées.

Les mauvaises conditions sont aggravées du fait que le boulanger est obligé d'effectuer de très nombreux stationnements cela par tous les temps et surtout par tous les vents.

Ajoutons que pour que le pain offre toutes les garanties de propreté il faudrait qu'au préalable le boulanger soit pourvu de moyens qui lui permettent de se tenir propre lui-même.

En est-il ainsi ? Non !

Car très rares sont les boulangeries pourvues de douches ou de vestiaires.

Quelques fois un simulacre de douche uniquement alimentée en eau froide existe.

Est-il besoin de dire qu'un boulanger qui vient de travailler pendant dix à douze heures dans un milieu surchauffé ne peut brusquement et sans danger s'exposer à une pareille douche écossaise.

D'ailleurs, douches et vestiaires ne sont obligatoires que lorsque l'établissement compte plus de six salariés.

Autrement dit tous les établissements spécifiquement artisanaux en sont écartés.

Singulier législateur qui a ainsi hiérarchisé la propreté.

Onze ouvriers peuvent être propres, neuf doivent rester sales même s'ils fabriquent ou manipulent des produits alimentaires.

Concluons en déclarant tout simplement que le pain ne devrait être livré que sous papier.

Un pain vaut bien une lame de rasoir ou une brosse à dents.

Ces articles sont pourtant vendus sous célophane.

De crainte d'aller à l'encontre du but que nous poursuivons rendu au pain la très grande laveur du public nous terminons ce chapitre sans insister davantage car nous pourrions par des preuves précises démontrer que dans de très nombreux cas nous sommes largement au-dessous de la triste vérité.

Nous invitons même les boulangers, qu'ils soient patrons ou ouvriers, à nous démentir.

Nous souhaiterions même qu'une enquête sévère nous donne tort car en définitive nous ne demandons qu'une chose :

Que le métier de boulanger devienne un métier propre, sain, normal pour le plus grand bien des consommateurs, des ouvriers et des patrons boulangers.

## TRAVAIL DE NUIT

Une vérité essentielle de la condition humaine la nuit est faite pour dormir.

Nous n'avons pas la prétention en ouvrant ce chapitre de dire des choses bien nouvelles car tout a été écrit sur le travail de nuit en général et sur le travail de nuit en boulangerie en particulier.

Comme nous le disons au début, le travail de nuit est né et se perpétue par suite du démon de la concurrence commerciale.

Cette concurrence s'est d'ailleurs neutralisée puisque tous les boulangers en usent et en abusent.

Ce mode de travail est pourtant réprouvé par ceux qui le subissent et aussi, mais avec plus d'indifférence, par toutes les sommités médicales, scientifiques ou simplement humanitaires qui ont bien voulu s'en occuper.

Les patrons eux-mêmes nous offrent la plus vivante illustration de cette réprobation.

Nous pensons même que beaucoup de patrons se seraient contentés de demeurer ouvrier si la perspective de supprimer pour eux-mêmes le travail de nuit ne leur avait fourni le stimulant nécessaire pour s'astreindre pendant

quelques années à un travail forcené qui leur permette, en accédant au patronat, de vivre une vie normale en se reposant la nuit.

Nous avons toujours constaté qu'un nouveau patron une fois son affaire suffisamment lancée fait accomplir le travail de nuit par des ouvriers, alors qu'il se réserve, la part de travail qui s'effectuée le jour, à condition bien entendu que son établissement ait une importance suffisante pour nécessiter l'emploi d'ouvriers.

Nous osons même dire que les inconvénients du travail de nuit sont si nombreux que les patrons auraient au moins autant que les ouvriers intérêt à le faire disparaître.

Voyons très brièvement quelles sont les plus importantes de ces difficultés.

Généralement l'ouvrier boulanger a la clé du magasin où il travaille.

S'il s'endort, le patron qui lui aussi dort ne s'en aperçoit pas toujours à temps et le travail en sera retardé d'autant.

Si un premier ouvrier a précédé de retardataire et aura lancé un travail pour deux ouvriers.

Il s'ensuit que l'ouvrier présent ne peut suivre sa pâte d'où une désorganisation complète de la marche habituelle du travail qui ne va pas sans une malfaçon certaine et quelquefois un gaspillage important.

Ce retard peut quelquefois être rattrapé en partie mais toujours au détriment de la qualité du pain.

Lorsque un ouvrier tombe brusquement malade chez lui dans la plupart des cas il n'a aucun moyen pour en informer son patron à temps.

S'il a cette possibilité le patron aura beaucoup de difficultés pour trouver un remplaçant au milieu de la nuit.

Que dire lorsque l'établissement est tenu par un non professionnel ou par une veuve.

Il arrive aussi des accidents matériels soit au pétrin soit à l'appareil de chauffage.

Dans ces cas il faut attendre le lendemain pour faire effectués les réparations.

Il y a également les pannes de courant qui sont la véritable terreur des boulangers mais l'imprévoyance des patrons est telle que dans la plupart des cas il n'y a aucun moyen de secours pas même une bougie.

Il est facile d'imaginer les mauvais moments que passe l'ouvrier lorsque ces accidents se produisent.

Si le patron est couché ou s'il n'est pas professionnel il n'admettra jamais que la qualité du pain en souffre, bien mieux il n'admettra pas sans reproche un retard pourtant largement justifié et impossible à éviter.

Au matin l'ouvrier qui s'est pourtant dépensé sans compter qui a mis à contribution tous ses moyens physiques ou professionnels se verra accablé de reproches ou de sous-entendus aussi injustes que mortifiants.

Il y a là un paradoxe pour le moins singulier.

Si malgré un accident ou incident l'ouvrier a pu à force d'ingéniosité, de volonté, de travail ou de hasard réussir un travail aussi satisfaisant dans l'horaire que dans la qualité, il en est récompensé par une plus grande inertie du patron qui pour l'avenir se souciera encore moins des éventualités fâcheuses qui pourraient survenir.

Après tout, pense-t-il, l'ouvrier se débrouille toujours.

Voilà donc un tableau sommaire des inconvénients du travail de nuit.

Nous allons essayer de décrire avec la plus grande impartialité la vie de l'ouvrier boulanger et de sa famille.

Pour cela prenons comme exemple un jeune garçon de 14 à 15 ans et suivons-le depuis son entrée en apprentissage, sa période d'adolescent, celle d'adulte, celle de père de famille et enfin sa vieillesse prématurée.

Notre jeune garçon a donc 14 ans ; faute de moyens financiers ou manque d'aptitude intellectuelle, il a dû quitter l'école.

N'ayant pas de débouche ailleurs ou trompé par les apparences, les parents l'orientent vers la boulangerie.

Le désir d'en tirer immédiatement profit n'est pas étranger à ce choix car l'apprenti touche un petit salaire dès le début.

Si au surplus il est lié par un contrat d'apprentissage, ses parents continuent à bénéficier des allocations familiales.

Ceci ajouté à cela permet à certains parents de considérer que l'entrée en apprentissage de leur fils est une bonne affaire.

Bien entendu et heureusement il y a des parents qui ne sont pas poussés par d'aussi sordides calculs.

Malheureusement ils ignorent ce qu'est la véritable vie du boulanger.

Bien vite ils seront édifiés sur ce point ne serait-ce qu'en constatant que leur enfant accomplit 12 à 14 heures de travail par jour.

Bientôt ils feront d'autres constatations plus alarmantes.

Leur enfant a maigri, il a pâli, il a perdu l'appétit, même son caractère s'est modifié.

Il a perdu la franche gaîté de la jeunesse. Il est devenu morose et irritable.

Nous posons comme vérité absolue que lorsqu'un apprenti pose pour la première fois le pied dans une boulangerie il vient de prononcer contre lui-même une redoutable condamnation.

Adieu les plaisirs de l'âge, adieu le sommeil vraiment réparateur de la nuit, adieu des plaisirs de famille.

Il vient de se livrer pieds et poings liés à un métier qui fera de lui un être exceptionnel vivant en marge de la société et qui insensiblement perdra toute personnalité pour ne devenir qu'un être diminué physiquement, moralement et intellectuellement.

Enfin notre jeune homme commence son apprentissage et brusquement il est plongé dans un travail de nuit permanent.

Au début cette nouvelle vie a un côté séduisant ; il peut, tout en travaillant, avoir des loisirs pendant la journée.

Bien vite l'envers de la médaille se montre car la nuit qui suit un repos incomplet est bien pénible.

Pourtant au matin dès que le soleil a fait son apparition notre jeune apprenti a ou croit avoir retrouvé son entrain.

Le voilà donc reparti pour une nouvelle journée et un nouveau repos incomplet et cela continue jusqu'au jour où épuisé il faut consulter un médecin.

Naturellement il y a des parents qui contrôlent les heures de repos de leur enfant, mais ont-ils la possibilité de le faire dormir si par suite de l'âge, du tapage ou toute autre raison, celui-ci ne peut prendre le sommeil de jour.

D'ailleurs aucune force humaine n'empêchera un homme qui a dormi le jour d'être brusquement pris d'un terrible sommeil la nuit.

C'est ce qu'en boulangerie nous appelons le coup de bambou.

En ce qui concerne les apprentis boulangers nous posons cette question.

Pourquoi la maman d'un futur boulanger l'a-t-elle surveillé de si près lorsqu'il était bébé.

Une fois par semaine elle l'a fait peser, son alimentation a été scrupuleusement dosée suivant les conseils du docteur.

Elle a attentivement écouté la radio qui dans ses émissions sanitaires lui a inculqué des principes d'hygiène, de repos, etc.

Pour répondre nous sommes amenés à penser que la société traite les futurs boulangers tout comme les éleveurs de Bresse traitent la volaille.

Elle les rend dodus et grassouillets pour les mieux croquer.

Ce tableau que nous venons de tracer paraît bien sombre ; il n'a malheureusement rien d'exagéré.

Pourtant de là il semblerait qu'en contre-parti l'apprenti pourrait prétendre à une formation professionnelle satisfaisante.

Il n'en est rien car peu d'entre eux arrivent au terme d'un apprentissage complet.

Presque toujours après quelques mois ils sont brusquement licenciés pour des raisons absolument conformes à la morale actuelle.

Qu'on en juge et nous attendons d'être démentis.

Le salaire des apprentis augmentant automatiquement tous les 6 mois par arrêté ministériel, ils sont licenciés dès que leur temps d'apprentissage justifierait un salaire correspondant.

Faut-il ajouter que très rares sont les cas où ces jeunes gens en âge de partir au régiment puissent être considérés comme des ouvriers accomplis. Tout simplement parce que l'enfournage ne leur a pas été appris.

Il en résulte que nous avons ainsi une foule de jeunes gens qui après avoir perdu un temps précieux n'ont plus ensuite que la triste ressource de se laisser glisser vers la profession de manœuvre balai pour laquelle ils ont d'ailleurs reçu une formation absolument complète au cours de leur passage en boulangerie.

Faut-il répéter que la Chambre des Métiers et l'Inspection du Travail sont en grande partie responsables du gaspillage de cette jeunesse et son asservissement à des patrons qui ne conçoivent l'intérêt général et la morale qu'au travers de leurs intérêts personnels et de leur inqualifiable égoïsme.

Enfin supposons qu'à force de constance et de souffrance notre apprenti parvienne à l'âge d'accomplir son service militaire.

Incontestablement le temps de service va lui procurer une période de détente qui lui permettra de rétablir dans une certaine mesure l'équilibre de son organisme.

L'ambiance joyeuse, le repos de nuit, la vie au grand air, la régularité du repos et les exercices corporels l'auront apparemment transformé. Réserve faite des coups sournois qui l'auront frappé antérieurement et qui se manifesteront à nouveau dans un temps plus ou moins rapproché.

Au retour du régiment il perdra bien vite les quelques kilos qu'il aura gagnés.

Enfin après une période plus ou moins longue, notre boulanger se marie et c'est là que sa vie anormale se fera le plus durement sentir.

Quelques jours de bonheur sont vite passés et il faut reprendre le collier.

L'expression lune de miel n'a aucune signification pour lui à d'inverse des autres il doit se contenter de manifester et de satisfaire ses besoins amoureux que par de rapides panades sans préliminaire et sans suite.

Ce handicap n'a de résultat que dans le plaisir car malgré cela il devient père de famille et ce grand bonheur va pour lui se transformer en une souffrance supplémentaire.

Pour le démontrer nous allons suivre pendant 24 heures notre ouvrier boulanger en le prenant au repas du soir.

Il vient de se lever, il a mal dormi et il est, comme d'habitude, de très mauvaise humeur.

Sa femme et ses enfants n'osent ni le regarder ni élever la voix.

Intérieurement celle-ci pense que son mari a un caractère insupportable.

Elle l'a vu dormir pendant cinq à six heures consécutives et ce temps qu'elle-même a passé dans la contrainte elle l'a trouvé bien long.

Il ne lui viendra jamais à l'esprit que ces quelques heures ne représentent quelquefois que la moitié de ce qu'elle dort elle-même tous les jours.

De plus notre ouvrier éprouve un certain sentiment de jalousie ou d'envie envers ceux qu'une longue nuit de sommeil attend.

La moindre manifestation de gaieté de son entourage suffit à provoquer un accès de colère.

Le plus souvent il part en claquant la porte et toute sa famille pousse un soupir de soulagement.

Le voilà donc en route pour le fournil.

Il ne doit tenir compte ni des intempéries ni de la suppression totale ou partielle des moyens de transport.

Coûte que coûte il faut se trouver à l'heure au travail même si l'on est sérieusement indisposé.

Au besoin il prendra un taxi qui absorbera la moitié de son salaire.

Il faut au boulanger que son indisposition présente un certain caractère de gravité pour que lui-même considère qu'il peut manquer son travail sans avoir à subir les reproches de sa conscience professionnelle.

Il s'achemine donc vers son travail et chemin faisant il croise de gens qui suivant l'heure vont ou reviennent du cinéma.

D'autres sont encore attablés dans les bars.

Notre boulanger ressent un serrement de cœur car il sait que ces gens vont bientôt aller se coucher.

Enfin il parvient à son fournil. Heureux lorsqu'il ne lui faut pas attendre une demi-heure avant que son patron ne l'ait entendu et lui ait ouvert la porte.

Le fournil n'a rien d'attrayant ; mal éclairé, des murs qui depuis des années attendent un blanchissement, un matériel incroyablement délabré, rien n'y manque jusque et y compris le désordre que le patron y aura apporté pendant la journée.

Aussitôt entré et avant même de s'être complètement déshabillé il prépare son eau et fait partir son pétrin.

A ce moment il vient de se produire un phénomène inexplicable.

Notre ouvrier qui était quelques instants auparavant dans un état de demi-somnolence ou de fatigue se transforme subitement.

Il vient de recevoir le coup de fouet professionnel et le voilà transformé quel que soit son âge ou ses facultés physiques en un travailleur d'une activité incroyable.

Il surveille sa pâte, s'occupe de fabrication accessoires croissants, brioches, ou toute autre bricole.

Dans ce domaine certains patrons ont pris bon départ : on fabrique des tresses, des couronnes, des mains, des cœurs, etc., etc.

Evidemment chacun d'eux pense naïvement que son voisin ne l'imitera pas bien ; au contraire celui-ci s'appliquera à le devancer.

Le seul résultat est que de jour en jour le travail du boulanger se complique sans que pour autant le client en retire un avantage quelconque.

Tout au plus peut-on admettre que ce dernier pourra pendant un certain temps satisfaire à un caprice éphémère.

Cette multiplicité de poids et de forme nuit au contraire à la qualité moyenne du pain car presque toujours ces différents pains nécessitent une pâte spéciale.

Il n'en est rien et seules l'ingéniosité et la peine du boulanger doivent corriger l'erreur de principe.

Malgré cela l'ouvrier est tout disposé à satisfaire les goûts et même les caprices des consommateurs à condition toutefois que son travail supplémentaire soit normalement rétribué.

Enfin revenons à notre boulanger.

Dès que sa pâte est parvenue au point de fermentation nécessaire il pèse, façonne et enfourne le tout à la plus grande cadence qu'il peut fournir.

Il ne s'accorde pas une minute de repos et de temps à autre il tourne un regard anxieux vers la pendule.

Pour lui les heures sont toujours trop brèves.

Savez-vous que deux ouvriers travaillant ensemble peuvent se disputer pour un retard d'un quart d'heure sur une journée de douze heures.

Avant de terminer sa première fournée, la deuxième a été lancée, avant de l'entreprendre, le pain cuit de la première fournée doit être placé.

Cette opération si simple soulève quelquefois de grosses difficultés car le plus souvent la porte de communication avec le magasin est fermée.

On place provisoirement le pain au petit bonheur dans un coin quelconque en prévision d'une manipulation supplémentaire.

Jusqu'à la fin de son travail il devra maintenir cette cadence sans qu'aucune des parties de son travail n'en souffre.

Pour surmonter tous les obstacles et les imprévus, il n'a pour lui, nous pourrions dire contre lui, que sa conscience professionnelle.

Nous pouvons affirmer que pendant son travail le boulanger oublie sa famille, ses plaisirs passés ou à venir, son salaire, sa fatigue, tout pour lui se concentre sur la qualité du pain qu'il fournira.

Lorsque le résultat escompté est atteint, son visage s'éclaire, il siffle, il chante, il arrive même à plaisanter.

Malheureusement il arrive aussi que la réussite ne vienne pas couronner ses efforts.

Dans ce cas, pas de sifflet, pas de chanson ; il devient inabordable et comme honteux.

Pourtant ces mauvais résultats ne lui sont pas toujours imputables.

- Il a employé une farine nouvelle.
- Il a eu un brusque changement de température.
- Il a manqué d'eau chaude car bien souvent le patron ou son entourage l'ont utilisée pendant la journée sans se soucier le moins du monde des complications qui pourront en résulter pour l'ouvrier et le travail.

Le patron s'inspire toujours du même principe égoïste.

L'ouvrier se débrouillera.

En effet l'ouvrier se débrouille presque toujours et c'est là son plus grand tort car s'il avait montré autant de négligence que le patron il est fort probable qu'après deux ou trois expériences de ce genre le patron aurait compris.

Enfin notre ouvrier arrive au terme de la panification après 10, 12 ou même 14 heures d'un travail fébrile.

Dans des cas de plus en plus nombreux il doit encore procéder à des travaux de nettoyage qui ne lui incombent pas.

Rappelons à ce sujet qu'il est compté dans la marge de panification le salaire d'une femme de ménage.

Le patron trouve plus avantageux de s'en servir pour l'entretien de ses appartements privés.

Tout a une fin même les mauvais moments et notre ouvrier quitte sa boulangerie pour regagner son domicile.

Pour paradoxal que cela puisse paraître, c'est là que va commencer son calvaire le plus pénible.

Il prend un tram et achète un journal pour s'endormir après deux ou trois minutes de lecture.

Heureux s'il ne se laisse pas conduire jusqu'au terminus de la ligne alors que son domicile s'en trouve à mi-parcours.

Voilà de nouveau notre ouvrier chez lui.

Il n'est pas encore l'heure du repas et d'autre part le ménage n'est pas terminé.

Il n'a que la ressource de s'endormir sur une chaise ou se coucher dans une chambre qui n'a pas été aérée.

Il peut encore aller au café, tuer son temps et se tuer en même temps.

A midi il se met à table écrasé de fatigue et de sommeil : il mange comme un somnambule.

Il n'a qu'un désir, se débarrasser le plus tôt de son repas pour regagner au plus vite son lit.

Enfin dès qu'il est couché il s'endort d'un sommeil lourd : pourtant après deux ou trois heures son premier gros sommeil étant apaisé il devient plus sensible aux bruits extérieurs.

Un voisin fait jouer son poste ; un autre casse du bouis, un maçon travaille dans la maison, le ramoneur ou le facteur viennent hurler dans le couloir et voilà notre boulanger énervé à tel point qu'il ne peut plus reprendre le sommeil même lorsque le tapage a cessé.

Pourtant il s'obligera à rester au lit dans un état de surexcitation plus épuisant que le travail lui-même.

Il maudit la société, sa famille, ses voisins et le soir il reprendra son travail avec un peu plus d'épuisement et de rancœur.

Il a perdu tout espoir d'une vie meilleure.

Il se sent abandonné de tous et condamné à une existence qui ne sera en fin de compte qu'un long sacrifice sans espoir.

Personne ne comprend mieux que le boulanger la bienfaisance de l'interdiction du tapage nocturne.

Il y a, penseront les profanes qui liront ces lignes, il y a le repos hebdomadaire qui procure au boulanger un jour de complet repos et de détente.

En principe c'est vari mais pratiquement le repos hebdomadaire s'il permet à l'ouvrier boulanger une nuit complète de sommeil, ne peut compter comme un véritable repos.

Nous allons le démontrer en analysant les deux manières les plus usitées qui organisent le R.H. en boulangerie.

### PREMIERE MANIERE

Fermeture de toutes les boulangeries un même jour.

Il est évident que les boulangeries n'étant ouvertes que six jours sur sept, les consommateurs mangent du pain pendant les sept jours.

Ce pain du 7<sup>me</sup> jour doit être entièrement fabriqué la veille de la fermeture.

C'est ce que nous appelons de doublage.

Autrement dit l'ouvrier qui travaille habituellement dix heures devra la veille de la fermeture travailler de 10 à 18 heures sans arrêt.

Ces heures supplémentaires s'effectuant en les répartissant sur le commencement et la fin de la journée du doublage.

Il en résulte que la veille de la fermeture l'ouvrier a un repos largement écourté pour recommencer une interminable journée doublée.

Il accomplit quand même cette performance redoutable et personne sauf un autre boulanger ne pourrait croire qu'un homme puisse, à force de volonté, parvenir à dompter la fatigue et le sommeil qui l'assomment sans ralentir le rythme de sa production.

Croyez-vous pour cela que le patron aura une parole d'encouragement ou même de compassion ?

Pas du tout : il trouve cela tellement naturel et il serait très surpris si quelqu'un venait lui dire que son ouvrier n'est pas complètement heureux.

Il penserait tout autrement si par suite d'un fonctionnement trop prolongé une partie quelconque de son outillage risquait de se détériorer.

Mais un homme ça se remplace sans qu'il en coûte un sou.

Ah ! amis boulangers si vous étiez à même de constater visuellement les désastres occasionnées à votre organisme par ces abus de travail.

Malheureusement cela ne se voit pas et lorsque vous les ressentez il est trop tard.

Un exemple bien simple suffit pour rendre toute notre pensée.

Supposons une auto qui aurait un parcours de 200 kilomètres à effectuer ; les premiers 150 kilomètres avec un graissage normal, les 50 kilomètres restant avec un graissage défectueux.

Incontestablement des parties les plus fragiles de la mécanique auraient été incomparablement plus détériorées pendant la dernière partie du parcours.

Boulangers, le corps humain est une machine admirablement constituée. Tous les organes qui le composent sont solidaires les uns des autres.

Vous pouvez être admirablement constitué du point de vue de la musculature mais savez-vous par exemple si votre cœur ou vos poumons pourront sans danger suivre les efforts que vous demandez à vos muscles.

S'ils ne le peuvent ce sont les parties les plus faibles de votre organisme qui seront attaquées et tôt ou tard vous vous en apercevrez.

En ce qui concerne la deuxième manière du R.H. application du repos hebdomadaire par fermeture d'un nombre déterminé de boulangeries chaque jour.

En fait lorsque une partie des boulangeries est fermée, la partie de celles restées ouvertes doit panifier autant de farine. Autrement dit si certains jours ou semaines des boulangeries sont fermées, le consommateur ne ferme son estomac ni un jour par semaine ni trois semaines par an.

Le résultat est clair, avec un personnel réduit, il faut assurer l'approvisionnement total d'un même nombre de consommateurs.

En définitive l'ouvrier a fait en 6 jours autant de travail qu'il en faisait auparavant en 7 jours.

D'autre part ce repos fantôme est en partie détruit par le travail de nuit.

Il faut admettre avec nous qu'un repos hebdomadaire ne doit pas être un simple sommeil. Il doit en même temps permettre quelques distractions, condition essentielle d'une véritable détente physique et surtout morale.

Or le boulanger termine son travail entre 10 heures et midi.

Etant fatigué par sa dure nuit de travail il ne peut envisager pour l'après-midi une partie de plaisir.

Il lui faut se reposer.

Tout au plus pourra-t-il aller passer sa soirée au cinéma.

Le lendemain frais et dispos il pourra participer à une partie de plaisir mais peut-il le faire en songeant que le soir il devra reprendre son travail.

A cette seule idée tout son plaisir est gâché. Si dans l'insouciance de l'âge ou de sa nature il s'abandonne entièrement à sa partie de plaisir, il est facile de prévoir dans quel état il se trouvera à la reprise du travail.

Réfléchissons un peu pour répondre à cette simple question.

Est-il possible d'intercaler un véritable repos entre deux nuits de travail ?

Cette méthode renouvelée chaque semaine contribue pour une large part à la déchéance physique prématurée de l'ouvrier.

Il est de toute évidence qu'en prévision du travail supplémentaire occasionné par les fermetures, le patron pourrait embaucher un personnel suffisant pour assurer le travail dans des conditions normales.

Sur ce point les inspecteurs du travail seraient bien embarrassés pour nous répondre.

Depuis toujours ces fonctionnaires imprégnés d'un fatalisme soulageant leur conscience professionnelle ont admis qu'en boulangerie il n'y a qu'à laisser faire pour bien faire.

Les patrons n'en demandent pas davantage et le jeu de massacre continue.

Nous avons souvent dit que l'ouvrier boulanger est un article sacrifié, ajoutons que lorsqu'il s'agit d'un apprenti l'article n'est plus sacrifié, il est assassiné.

Puisque nous voilà à nouveau sur le chapitre des apprentis nous pouvons dire que l'appellation apprenti ne convient pas du tout.

Pour tout le monde un apprenti est un jeune garçon qui a décidé d'apprendre un métier déterminé.

Lorsque le hasard, l'ignorance et quelquefois la cupidité des parents le font entrer dans une boulangerie, ils croient fermement qu'il parviendra au terme de son apprentissage.

Cependant dès que son terme d'apprentissage justifie un salaire proportionnel à son temps de métier, très charitablement le patron l'invite à se chercher un nouvel employeur car lui-même dit-il n'a besoin que d'un nouveau débutant.

Lorsqu'il y a un contrat d'apprentissage – le cas est très rare – pour une durée déterminée, le patron prend le premier prétexte venu pour le dénoncer.

Si le terme est atteint, le contrat n'est jamais renouvelé ?

Nous avons ainsi une multitude de jeunes gens qui ont perdu le bénéfice de un ou deux ans d'apprentissage qu'ils ne peuvent continuer.

Si par bonheur il trouve un nouvel employeur celui-ci le replace dans la catégorie de débutant.

Nous sommes convaincus que si notre pays pratiquant vraiment une politique de protection de la jeunesse, ces inqualifiables abus auraient depuis longtemps disparus.

Pourtant tout cela a été porté à la connaissance de sous les services de contrôle intéressés, disons plutôt désintéressés.

Inspection du travail, médecine du travail, Chambre des Métiers, Ministère de la Santé Publique et du Travail.

Nous avons toujours reçu des réponses fort courtoises mais rien de positif et de sérieux n'a même été entrepris.

La boulangerie a toujours été une corporation anarchique et nous nous demandons sans plus y croire d'où pourrait venir le miracle qui fera de ceux qui fabriquent notre pain quotidien autre chose que des parias de la société.

Nous pensons avoir traité en gros les parties les plus importantes du travail en boulangerie : il nous reste à examiner comment depuis longtemps nous devrions être sortis de ce gâchis.

Constatons tout d'abord que le matériel employé en boulangerie est en retard de plusieurs siècles par rapport aux autres industries.

Nous n'irons pas jusqu'à comparer un avion à réaction avec nos rudimentaires pétrins mécaniques.

En principe la plupart de nos fours ne sont que des grottes chauffées tout comme ceux du temps de nos pères gaulois.

Tout le reste est à l'avenant.

Tout au plus peut-on concéder que le pétrissage ne se fait plus à bras et que d'autre part le chauffage au mazout s'est à peu près généralisé.

Ce monde de chauffage pratiquement avantageux a du point de vue du danger fait ses tristes preuves.

Beaucoup d'accidents très graves se sont produits par le manque de surveillance des appareils.

Ces appareils sont très rarement vérifiés par un spécialiste.

C'est l'ouvrier boulanger et bien souvent l'apprenti qui, en cas de mauvais fonctionnement démontent, dévissent ou vissent le plus souvent au petit bonheur et toujours beaucoup trop naïvement.

Résultat : retour de flamme et brûlures très graves.

Quelquefois accident mortel par l'explosion du four.

Serait-il impossible d'organiser et de rendre obligatoire de sérieuses visites périodiques par des spécialistes ?

Non, bien entendu, puisque cela existe dans beaucoup d'autres industries.

Les boulangers eux-mêmes ne sont-ils pas tenus de faire ramoner tous les trois mois.

L'insignifiante courroie du pétrin doit être munie d'un dispositif de protection.

Pour le mazout rien ! Comprenne qui pourra.

Bien mieux en cas d'accident pas le moindre ingrédient pour un premier pansement. Rares sont les boulangeries dotées d'une boîte à pharmacie.

Les accidents se produisant toujours de nuit, le blessé doit attendre le jour pour être soigné.

Pendant ce temps l'hémorragie dure et l'infection fait son chemin.

Nos lecteurs diront sans doute que notre critique a été fort poussée mais qu'en contre-partie nous ne proposons rien qui puisse faire changer quoi que ce soit.

Constatons d'abord que depuis la fin de la première guerre la plupart des boulangeries ont changé plusieurs fois de propriétaire.

Pour ne rien oublier disons que depuis cette époque une importante spéculation s'est opérée sur la vente des fonds, les boulangers s'étant improvisés marchands de boulangeries.

Cette tendance s'est très vite étendue à de nombreux étrangers à la corporation.

Nous voyons des gardiens de la paix, des huissiers, des avocats et toutes sortes de fonctionnaires devenir patrons boulangers.

Le moyen est tout simple : l'établissement est placé sous le nom de l'épouse et le tour est joué.

Personne ne peut contester aujourd'hui que la boulangerie en France est l'industrie la plus lamentablement tenue qu'il soit.

Tous les gouvernements qui se sont succédés depuis 1920 en ont été informés.

Qu'auraient-ils pu faire ?

Un vieux proverbe nous apprend que gouverner c'est prévoir.

Supposons que l'un quelconque de ces gouvernements ait proposé et fait adopter une loi obligeant les vendeurs d'une boulangerie à effectuer les réparations ou transformation permettant de se rapprocher le plus possible d'un type de boulangerie moderne dont le plan aurait été établi au préalable.

Autrement dit, pour qu'une boulangerie soit reconnue vendable, elle aurait dû remplir telles et telles conditions.

Il est évident que chaque boulanger aurait fait le maximum pour transformer et maintenir en état de vente sa boulangerie.

Chaque boulangerie s'étant vendue et revendue plusieurs fois, nous serions parvenus, par paliers successifs, à avoir des boulangeries qui pourraient faire notre fierté.

Cette obligation aurait peut-être freiné la prolifération des nouvelles boulangeries.

Il y a bien une loi qui fixe certaines conditions pour l'ouverture de nouvelles boulangeries.

Disons immédiatement que cette nouvelle loi n'est pas observée et que des autorisations sont données pour des fournils en sous-sol n'offrant aucune garantie tant du point de vue de l'hygiène que du confort et de l'aération.

Il paraît que certaines complaisances intéressées ne sont pas étrangères à ces malencontreuses autorisations.

Il n'en est pas moins vrai que le mal a atteint un tel point de gravité que nous ne voyons pas encore poindre le jour où chacun pourra consommer son morceau de pain sans arrière-pensée.

Nous pensons même que les patrons actuels seront les artisans de leur propre disparition.

Car enfin que faudrait-il pour que toutes les boulangeries d'un même quartier reçoivent un coup fatal non seulement dans leur débit journalier mais surtout dans la valeur du fonds.

Il suffirait pour cela qu'une Société ou même un particulier décide de créer une boulangerie industrielle ou semi-industrielle.

Cette boulangerie équipée modernement pourrait dans le cadre de toutes les lois fournil du pain chaud et toutes les heures de la journée et ce, à un prix inférieur.

N'avons-nous pas l'exemple pour les croissants, brioches, etc., etc... qui dans des établissements minuscules mais bien placés et munis d'un matériel moderne arrivent à servir ces friandises toutes fraîches et à toute heure de la journée.

Ces établissements ont dès leur création connu un essor considérable et aujourd'hui leur personnel arrive difficilement à satisfaire toutes les demandes à certaines heures de la journée.

Auparavant les boulangers avaient le monopole de ces petites fabrications très avantageuses du point de vue commercial.

A l'heure actuelle elles ne sont plus qu'un souvenir pour certains et d'autres ont vu diminuer leur production dans de telles proportions que la part restante devient plutôt une gêne qu'un profit.

D'autre part et sans s'en douter beaucoup de boulangers dégagent la voie qui conduira l'industrialisation en créant des dépôts de pain.

En effet le problème de la distribution étant le plus important pour la boulangerie industrielle, ce souci leur sera épargné puisque les succursales possibles auront été créées par les boulangers artisans eux-mêmes.

Il ne leur restera plus qu'à faire des conditions de prix et de livraison qu'un artisan ne pourra jamais faire.

Ce qui se fait avec les « Casino » et autres comptoirs, pourra très bien se faire pour le pain et alors adieu l'artisanat.

Sera-ce un bien, sera-ce un mal ?

Nous pensons que comparativement à ce qui se fait aujourd'hui l'industrialisation de la boulangerie serait un incontestable progrès dans tous les domaines.

Possibilité de la réglementation du travail, hygiène et vie normale pour les ouvriers et leurs familles, sécurité pour les consommateurs.

Bien entendu tout progrès compote des aléas et certains ouvriers seraient momentanément lésés.

Mais est-il souhaitable de s'écarter du progrès pour maintenir une profession dans un état aussi anarchique que la boulangerie artisanale actuelle.

Dans le nombreux pays d'immenses boulangeries industrielles ont été créées.

Le public est invité à les visiter, des brochures illustrées en détaillent les aménagements judicieux et somptueux.

Nous ne conseillons pas à nos artisans actuels d'user de ces moyens de propagande.

A notre avis ce public serait assez désagréablement surpris d'apprendre que son pain puisse être fabriqué aux yeux et à la barbe des services d'hygiène dans d'aussi précaires conditions.

Les patrons actuels en sont-ils seuls responsables.

Oui si nous admettons qu'ils devraient être des hommes exceptionnels.

Non si nous admettons que les boulangers sont des hommes comme les autres et qu'ils placent au premier plan de leurs préoccupations leur intérêt immédiat et personnel.

Il n'est pas difficile de s'en rendre compte en constatant qu'une somptueuse automobile et une boulangerie taudis peuvent avoir un commun propriétaire.

Ajoutons pour que notre constatation soit complète, que beaucoup d'ouvriers devenus patrons ont aussi subi les effets de la contamination.

Aujourd'hui ils ont totalement oublié leur ancienne condition pour devenir des patrons ni pires ni meilleurs que les autres mais en tout cas aussi rétrogrades que l'ensemble de leurs confrères.

Il nous faut pourtant découvrir les responsables.

A notre avis et partant du principe que les boulangers sont des hommes comme les autres il eut fallu que les pouvoirs publics s'attachent à mériter ce nom.

L'inspection du travail pour le respect de la réglementation du travail.

Les services d'hygiène alimentaire pour l'application des règles les plus élémentaires de l'hygiène.

La Chambre des Métiers dont le rôle essentiel est la protection des apprentis et enfin les services préfectoraux chargés par le gouvernement de secouer l'incurable inertie de ces différents services.

En ce qui concerne la boulangerie nous ne craignons pas d'affirmer que chacun de ces services s'est surtout appliqué à ménager les patrons et la routine tout en faisant de vagues promesses aux ouvriers.

Assez curieusement il n'y a que les ouvriers qui croient encore en la toute puissance de ces fameux pouvoirs publics.

Peut-être font-ils inconsciemment un rapprochement avec le contrôleur des Contributions Directes.

Gare si la déclaration de revenus n'est pas correctement remplie et ne parvienne dans le temps imparti.

Ce fonctionnaire se révèle aussitôt comme un pouvoir public d'une redoutable inefficacité.

Enfin pour ne pas terminer sur une note pessimiste nous sommes heureux de reconnaître qu'à Marseille un grand pas vient d'être fait avec la création de notre Comité Social.

Nous n'avons besoin de faire aucun effort pour remercier tous les gens qu'ils soient patrons ou représentants des pouvoirs publics qui ont bien voulu prendre en considération cette revendication sociale.

Il est évident que l'action isolée des ouvriers boulangers n'aurait, tout au moins pour l'instant, pu donner ce beau résultat.

Amis boulangers d'autres régions nous souhaitons de tout notre cœur que dans un avenir très prochain vous trouviez tous comme nous des hommes compréhensifs qui veuillent bien vous permettre et vous aider.

Afin que vos jeunes enfants aient leur colonie de vacances.

Que vos jeunes militaires reçoivent chaque mois leur modeste mandat, que vos vieux boulangers soient aidés et qu'enfin vous puissiez intervenir généreusement pour des cas de détresse aussi douloureux qu'imprévus.

Enfin puisque nous avons le bonheur de terminer ce modeste livre au milieu de la nature et d'observer que le matin les oiseaux chantent, les fleurs s'ouvrent, la fraîcheur et le repos de la nuit on fait se redresser les plantes, nous formons le vœu très sincère que l'ouvrier boulanger puisse profiter du bonheur universel en devenant un travailleur de jour et qu'enfin le maudit travail de nuit ne soit plus qu'un triste avenir.

RENOIR et GERRICO.

TOUS DROITS RESERVES

Imprimerie Nouvelle de Marseille, 120, Rue Sainte