

« Ils n’auront plus à suer sang et eau ». Les boulangeries coopératives et la modernisation du pétrissage (France, 1860-1914)

Texte paru ici : François Jarrige, « "Ils n’auront plus à suer sang et eau". Les boulangeries coopératives et la modernisation du pétrissage (France, 1860-1914), in A. Blin, S. Gacon, F. Jarrige, X. Vigna (dir), *L’utopie au jour le jour. Une histoire de la coopération*, Nancy, L’arbre bleu, p. 219-231

« Vaut-il mieux manger du pain boulangé à bras, ou est-il préférable de ne consommer que du « pain mécanique » ? La question a été longtemps – au moins dans l’opinion générale – vivement controversée. Les coopératives comme la Bellevilloise ou la Revendication de Puteaux, qui, il y a une douzaine d’années, introduisirent les premières le pétrin mécanique dans leur fournil, eurent à vaincre des résistances inouïes tant de la part des ouvriers boulangers, que de la part des consommateurs. Les ouvriers redoutaient la concurrence des appareils, les consommateurs, par routine, trouvaient au « pain mécanique » toutes sortes de défauts, plus ou moins imaginaires »¹.

À la veille de la Grande Guerre, les boulangeries coopératives se sont multipliées jusqu’à devenir des institutions essentielles dans de nombreuses villes ouvrières : un tiers des 2636 coopératives recensées par l’office du travail en 1910 seraient des boulangeries². Pourtant, elles demeurent mal connues, les historiens du pain comme ceux de la coopération s’y sont peu intéressés³, même s’il faut mentionner le travail de Robert Gautier sur les coopératives de consommation dans l’ouest⁴. L’essor de ces entreprises coopératives est contemporaine d’un vaste débat sur les conditions de fabrication du pain, dont se fait l’écho l’extrait de *l’Humanité* cité en exergue. Le pain demeure en effet une obsession et une source de controverses incessantes, ce qui conduit de nombreux observateurs - hygiénistes, médecins ou fabricants d’appareils mécaniques - à militer en faveur d’une modernisation de ses techniques de fabrication, afin d’abaisser ses coûts tout en rendant le produit final plus sain. Pourtant, les travailleurs et les consommateurs hésitent devant cette transformation qui menace l’aliment symbolique des consommations populaires.

Alors que dans les petites boulangeries artisanales, le pétrissage de la pâte continue de se pratiquer au moyen des bras du mitron via un travail harassant, les grandes boulangeries coopératives recourent précocement à la mécanisation du travail et deviennent des modèles mis en avant pour moderniser cette activité. Les boulangeries coopératives furent des acteurs majeurs de la controverse sur le machinisme et les modes de préparations du pain autour de 1900⁵. En socialisant les grands équipements mécaniques, les coopératives devaient mettre le

¹ « Contre le pétrissage à bras », *L’Humanité*, 2 novembre 1913, p. 6.

² Jean-Claude Dumas, *La révolution matérielle, Une histoire de la consommation (France XIXe-XXIe siècle)*, Paris, Flammarion, 2018, p. 201.

³ Steve Kaplan, *La France et son pain. Histoire d’une passion*, Paris, Albin Michel, 2010.

⁴ Robert Gautier, « *Le mouvement coopératif de consommation dans l’Ouest, des origines au congrès de Fougère (1925)* », Thèse d’histoire sous la direction de Claude Geslin, Rennes 2, 2003 ; Id. « Boulangeries sociétaires », in Patricia Toucas-Truyen et Michel Dreyfus (dir.), *Les coopérateurs. Deux siècles de pratiques coopératives*, Paris, éditions de l’Atelier, 2005, p. 114-116.

⁵ Ce texte prolonge, du côté des expériences coopératives, diverses recherches antérieures sur la question du pain et de la boulangerie au XIXe siècle : François Jarrige, « Actionner les pétrins. Les trajectoires énergétiques de la

grand machinisme au service des travailleurs. L'enjeu sera d'interroger comment les expériences coopératives ont participé aux dynamiques de modernisation. Inaugurent-elles des modernités alternatives à celles du capitalisme libéral ? S'agit-il d'organisations productives adoptant les mêmes méthodes, outils de production, que les entreprises classiques ? Elles contribuèrent en tout cas à socialiser et acclimater des équipements d'abord perçus avec méfiance par le monde du travail, le petit commerce et les consommateurs.

Premières expériences, libéralisation et essor

Si les grandes boulangeries coopératives se multiplient surtout avec la libéralisation du second Empire, leur histoire est étroitement liée aux premières expériences menées dans l'orbite fouriériste sous la monarchie de Juillet. Fourier avait en effet le pain en piètre estime et ne cessait de dénoncer le petit commerce éclaté. Ses disciples cherchèrent à rompre avec le travail morcelé des boulangeries où le travail était harassant, souvent réalisé la nuit dans des conditions d'hygiène douteuses. Des expériences de boulangeries dites « sociétaires », « véridiques » ou « coopératives » voient peu à peu le jour. La crise économique de 1846 et la hausse des prix du pain accélèrent le mouvement et plusieurs boulangeries sociétaires sont créées à Paris, à Dijon, à Strasbourg et à Lyon. « C'était à peu près la coopérative de nos jours, mais avec un régime juridique différent et par conséquent des formes administratives assez dissemblables » note Gaumont⁶. Ces établissements réunissaient des consommateurs affiliés qui versaient une cotisation et éalisaient un « chef de famille » chargé de gérer l'institution⁷. Les créations se multiplient ensuite à l'époque héroïque des coopératives de production sous la Seconde République⁸. A Lyon, la boulangerie des travailleurs unis produit ainsi 2000 kg de pain par jour au sommet de son activité. La plupart rassemblaient des ouvriers boulangers travaillant en commun, selon le modèle alors répandu de l'Association fraternelle. D'autres associaient des producteurs et des consommateurs afin de faire participer ces derniers aux bénéfices. Une liste publiée plus tard par le fouriériste coopérateur Jules Duval, en 1865, en mentionne à Sedan, dans l'Aude, à Grasse, à Dijon, Nantes, Rouen, mais aussi dans de petites communes comme Bléneau dans l'Yonne⁹. Mais le coup d'Etat de 1851 met un terme à ces initiatives qui ne renaissent véritablement que dans la seconde moitié des années 1860.

Avant 1860, ces entreprises fonctionnaient *a priori* selon les mêmes normes de travail que les autres boulangeries et elles ne semblent pas avoir cherché à moderniser l'équipement technique. Mais la situation change avec la libéralisation du secteur et l'essor de l'industrie mécanique sous le Second Empire. En juin 1863, un décret libéralise le commerce de la

boulangerie française (1780-1930) », in Geneviève Massard-Guilbaud et Charles-François Mathis (dir.), *Sous le soleil. Systèmes et transitions énergétiques, du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 2019; Id., "The Contested Productivity of the Baker's Body. Technology, Industrialization, and Labor in Nineteenth-Century France", in Peter-Paul Bänziger and Mischa Suter (ed.), *Histories of Productivity. Genealogical Perspectives on the Body and Modern Economy*, New York, Routledge, 2016, p. 92-112 ; Id., « Le travail de la routine: autour d'une controverse sociotechnique dans la boulangerie française du XIX^e siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, mai-juin 2010, n° 3, p. 645-677.

⁶ Jean Gaumont, « Les fouriéristes et le mouvement précoopératif. Les associations pour la vie à bon marché », *Revue d'économie politique*, Vol. 40, No. 4 (1926), p. 1014-1059 ; Id., *Le commerce véridique et social (1835-1838) et son fondateur Michel Derrion (1803-1850)*, Amiens, Imprimerie nouvelle, 1935.

⁷ Glatigny. *Des boulangeries sociétaires*. Paris, Librairie phalanstérienne, 1847.

⁸ Vincent Robert, "Révolutionner l'alimentation du peuple. Les associations de cuisiniers dans le Paris de la deuxième République" in Thomas Bouchet et alii (dir.), *La gamelle et l'outil. Manger au travail en France et en Europe de la fin du XVIII^e siècle à nos jours*, Nancy, L'arbre bleu, 2016, p. 107-118.

⁹ Bernard Desmars, « Duval, Jules », *Dictionnaire biographique du fouriérisme*, notice mise en ligne en juin 2011 : <http://www.charlesfourier.fr/spip.php?article893>; et Bernard Desmars, *Militants de l'utopie ? Les fouriéristes dans la seconde moitié du XIX^e siècle*, Dijon, Les Presses du réel, 2010

boulangerie auparavant étroitement encadré : selon l'arrêté du 19 vendémiaire an X (11 octobre 1801) et les ordonnances des 4 et 28 février 1815, aucune boulangerie ne pouvait être ouverte sans l'autorisation municipale qui délivrait des brevets et fixait administrativement le prix. Le décret de 1863 permet aux coopératives d'entamer leur développement au nom de la recherche du juste prix et du juste poids. Ces établissements sont d'abord créés sous forme de sociétés civiles, surtout dans des usines et les arsenaux pour approvisionner la main-d'œuvre. Dans les chemins de fer, la coopération est encouragée à partir de 1865 par les notables qui administrent les grandes compagnies. Des sociétés de secours mutuels vont également mettre sur pied leurs propres boulangeries coopératives. Confronté à la montée de tensions sociales, et soucieux de s'appuyer sur les classes populaires, le second Empire soutient et encourage l'essor des coopératives perçues comme des moyens d'alimenter et de pacifier le peuple. Cette stratégie apparaît sans fard dans la circulaire adressée par le ministre de l'agriculture Adolphe de Forcade Laroquette au préfet de l'Isère, alors que l'opposition républicaine et socialiste se renforce :

« il s'est créé dans un assez grand nombre de localités des boulangeries coopératives dont le but est d'arriver à réaliser pour ceux qui en font partie et notamment au profit de la portion la moins aisée de la population, les avantages que peut offrir, au point de vue de la réduction du pain, l'application du principe fécond de l'association. Le gouvernement ne peut manquer de suivre avec le plus vif intérêt le mouvement qui s'est déjà produit à cet égard et les tendances qui pourront se manifester en vue de lui imprimer plus d'activité»¹⁰.

Cette libéralisation encourage la création de vastes boulangeries centrales sur le modèle britannique, utilisant la concentration des opérations et la mécanisation du travail pour baisser les coûts, à l'image de celle de Macron installée près d'Amiens. Ces grandes boulangeries à capitaux s'équipent précocement de mécaniques, et les sociétés industrielles locales les soutiennent, comme celle d'Amiens qui recommande l'utilisation des nouveaux pétrisseurs Bolland (image ci-dessous) malgré les nombreux « obstacles » qu'il faudra affronter : « On répandra dans les campagnes que c'est encore là un introducteur de machines, un homme qui enlève du travail aux ouvriers »¹¹.

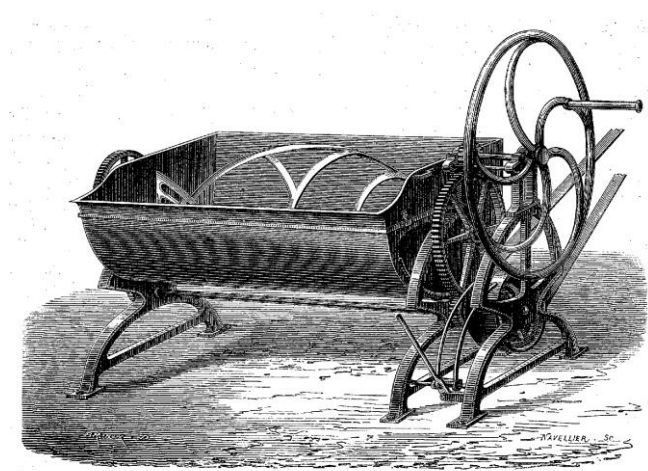


Fig. 27. — Pétrin mécanique Bolland.

Source: Louis Figuier, *Les merveilles de l'industrie ou Description des principales industries modernes*. [4], *Industries agricoles et alimentaires*, Paris, 1877, chap. 6 : « perfectionnements apportés dans les appareils de panification », p. 43

¹⁰ AD Isère, 132 M 12 : Paris, le 11 février 1868, circulaire du ministre de l'agriculture, du commerce et des travaux publics au préfet.

¹¹ Société industrielle d'Amiens, *Rapport sur la boulangerie de MM. Macron De Warloy*, Amiens, Moullart, 1866, p. 7.

L'essor des expériences coopératives suscite en effet des doutes. L'économiste libéral T. Benard publie par exemple une brochure appelant les ouvriers à ne pas se faire d'illusions¹². Il met en scène un ouvrier convaincu que les coopératives feront baisser les prix du pain en supprimant le profit réalisé par les boulangers, et un économiste qui lui explique pourquoi la coopération ne donnera pas ce résultat car le profit du petit commerce est bas et les coûts de fonctionnements de la coopérative feront aussi naître des frais. La question est donc de savoir comment la coopérative peut réellement permettre une baisse du prix du pain. Rapidement, les regards se tournent vers la mécanisation du travail pour pétrir la pâte. En 1868, dans une brochure en faveur d'une coopérative installée à Laigle (Orne), le commissaire de police expose le nouveau regard qui se fait jour : « dans les boulangeries coopératives on se servira de pétrins mécaniques. Ils n'auront plus à suer sang et eau en pétrissant la pâte, travail des plus rudes, malsain, qui cause à l'ouvrier une altération profonde sur tout le système artériel »¹³. Alors que la fascination pour les prodiges mécaniques mis en scène dans les vastes expositions universelles s'étend, la transformation des méthodes de travail commence à être mentionnée pour justifier les avantages du système coopératif sur les petites boulangeries dispersées.

Mais l'explosion du nombre de boulangeries coopératives a surtout lieu après 1880: les travailleurs urbains trouvent alors dans leur fondation un moyen de s'alimenter à bon marché, avec le soutien d'autorités. Elles sont particulièrement nombreuses à Paris, dans l'Ouest et le Nord, où elles empruntent le modèle des sociétés belges¹⁴. Dans le sud-Ouest, la Charente-inférieure compte 217 sociétés de panification en 1914. Les sociétaires – dont le nombre est limité en fonction des capacités de production – paient un droit d'entrée et le pain est troqué contre des bons et des jetons. A Paris, les grandes coopératives de consommation comme La Bellevilloise et la Moissonneuse installent également des boulangeries dans leurs locaux, et s'équipent de mécaniques. La Bellevilloise est créée en 1877 par une poignée d'ouvriers mécaniciens, elle se développe rapidement et construit en 1894 l'immeuble de la rue Lesage où sur trois niveaux on trouvait une épicerie, un magasin de vins, une boulangerie. En 1912 elle possède 9 épiceries, une boulangerie et une meunerie, et compte plus de 8000 adhérents et 200 salariés¹⁵. Le 16 septembre 1900, est également inaugurée à Paris une boulangerie dont les statuts ont été élaborés au siège de la *Petite République*, le journal de Jean Jaurès. Les trop-perçus sont attribués par moitié aux œuvres d'émancipation et aux consommateurs. Il est toutefois difficile d'évaluer en détail le nombre de boulangeries coopératives à cette date et l'enquête reste à poursuivre sur leur équipement. En 1910, Louis Héliès, un des responsables du magasin de Gros, en recense 868 regroupant 186 000 sociétaires¹⁶. En 1917, dans la 3^{ème} édition de son ouvrage sur les coopératives de consommation, Gide compte 1300 boulangeries coopératives pour 3156 sociétés coopératives en 1914¹⁷.

Les coopératives contre les routines du petit commerce

Autour de 1900, alors que les structures coopératives se multiplient, les fourniers artisanaux n'ont jamais été si nombreux. Il existe alors 44 000 boulangeries en France, soit une pour 874 habitants, alors qu'il n'y en avait encore qu'une pour 1300 habitants en 1880. A Lyon,

¹² Théodore Napoléon Benard, *Les Boulangeries coopératives, ou pas d'illusions!* Paris, Guillaumin, 1868.

¹³ Lambert, *Boulangeries coopératives. Mémoire sur le commerce de la meunerie et de la boulangerie*, Alençon, 1869, p. 26 ; Charles Loyer, *Le mouvement coopératif à Cholet*, Angers, 1869.

¹⁴ Robert Gauthier, « Boulangeries sociétaires », in P. Toucas et M. Dreyfus (dir.), *Les coopérateurs. Op. cit.*, p. 114-116.

¹⁵ Jean-Jacques Meusy (dir.), *La Bellevilloise (1877-1939)*, Paris, Créphis, 2001

¹⁶ Robert Gauthier, « Boulangeries sociétaires », in Patricia Toucas-Truyen et Michel Dreyfus (dir.), *Les coopérateurs*, op. cit.

¹⁷ Charles Gide, *Les sociétés coopératives de consommation* (3^{ème} éd. Revue), Paris, Sirey, 1917 [1904]

l'un des cas les mieux connus, leur nombre passe de 245 en 1836, à 601 en 1876 et 693 en 1906¹⁸. A Paris, leur nombre était limité à 600 jusqu'en 1863, puis il augmente rapidement après cette date : 1334 dès 1869 et plus de 2000 vers 1910¹⁹. A cette époque, notait Roger Thabault, même à la campagne « l'on ne prenait plus guère la peine de faire son pain soi-même »²⁰. Mais les boutiques de taille restreinte et dispersées, étaient de plus en plus considérées comme routinières et archaïques, au plan social, hygiénique et technique. L'une des fonctions de la coopération consistait à moderniser et accompagner la transformation de ces petites structures perçues comme arriérées.

Gide comme beaucoup de promoteurs de la coopération, l'explique sans détour en 1904 : la boulangerie est un ancien mode de production marqué par l'archaïsme et qui nécessite des « réformes considérables ». Il distingue notamment quatre vices principaux dans la fabrication du pain, « qu'il serait urgent d'abolir » : le retard technique et la persistance du dangereux pétrissage à bras aux dépens de l'emploi des pétrins mécaniques ; le maintien du travail de nuit ; le gaspillage du fait d'un blutage excessif et du culte du pain blanc ; enfin la dispersion à travers « l'organisation arriérée du commerce » qui maintient artificiellement les prix trop hauts²¹. Ce sont ces quatre défauts que doivent corriger les nouvelles coopératives en rationalisant et concentrant la production.

Les coopératives sont en effet interprétées comme un levier pour moderniser la fabrication du pain. Le travail des boulangers était long et éreintant, d'autant plus qu'il était réalisé le plus souvent durant la nuit, dans des espaces étroits et mal aérés. La division du travail restait sommaire. En général le patron n'est assisté que d'un seul ouvrier qui se charge du pétrissage²². La persistance du pétrissage à bras, alors même qu'il existait de nombreux modèles de mécaniques, devient le symbole de la routine du métier : les boulangers et les consommateurs partageaient en effet la conviction que le pétrissage à bras était indispensable pour obtenir le goût, la couleur, le croustillant et la qualité nutritive du bon pain. Au début du XX^e siècle encore, beaucoup de boulangers refusent d'acheter les pétrins mécaniques car leur clientèle a « une prévention indiscutable contre lui » ; d'ailleurs, affirment-ils, « les médecins se trompent, le pain pétri à bras est bien plus propre que le pain mécanique, celui-ci est sali par la machine elle-même »²³. Charles Gide regrette que « les consommateurs [s'opposent] à l'emploi du pétrin mécanique, sous prétexte que le pain serait moins bon »²⁴. Il fallut le développement massif des préoccupations hygiénistes à la fin du siècle pour convaincre les travailleurs et les consommateurs.

Le pétrissage marque durablement les corps et fait suer « sang et eau » les travailleurs. Les inventaires après décès, les témoignages littéraires et les rapports des hygiénistes ne cessent d'insister sur les difficultés de ce travail. Le fournil n'est souvent qu'un réduit surchauffé propices aux maladies. Très tôt, les représentations du travail enregistrent ces difficultés et sont envahies par la mise en scène des souffrances du corps. En 1883, dans une « vision d'enfer », le caricaturiste André Gill met en scène des « hommes demi-nus, rouges du feu des fours, se

¹⁸ Bernadette Angleraud, *Les boulangers lyonnais aux XIX-XXe siècles*, Paris, éditions Christian, 1998, p. 15.

¹⁹ Mlle. Egrot, « La boulangerie parisienne sous le second Empire », *L'actualité de l'histoire*, Janvier 1956, n° 14, pp. 12-29.

²⁰ Roger Thabault, *Mon village. Ses hommes, ses routes, son école*, Paris, PFNSP, 1993 [1943], p. 168.

²¹ Charles Gide, *Les sociétés coopératives de consommation*, op. cit., chap. 3 : Historique de la société de coopérative de consommation.

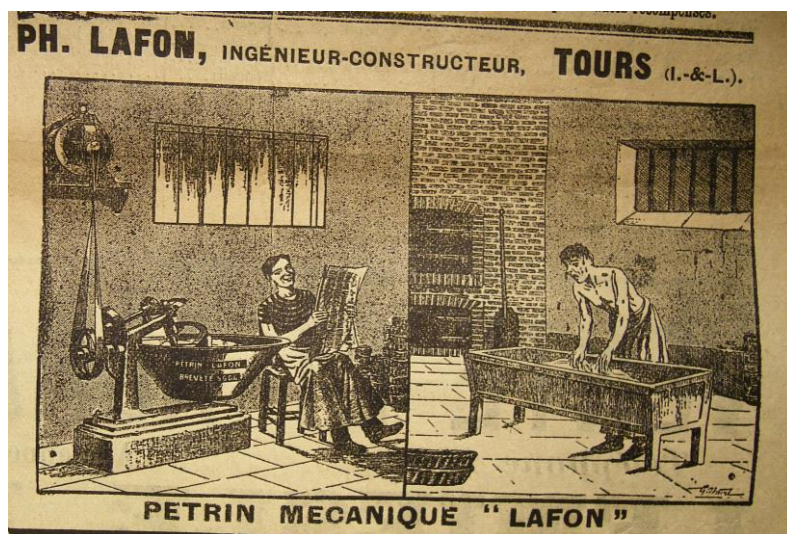
²² A Lyon, le nombre d'ouvriers (essentiellement les garçons boulangers qui assistent le patron pour le pétrissage, les domestiques et l'employée dans la boutique) par boulangerie demeure stable durant le XIXe siècle : 0,9 ouvrier par commerce en 1836, 1,18 en 1856 et 1,06 en 1896 ; Bernadette Angleraud, *Les Boulangers lyonnais*, op. cit., p. 144.

²³ « Nos enquêtes. La diffusion du pétrin mécanique », *Le Social*, 10 avril 1910.

²⁴ *Conseil Supérieur du Travail, Compte rendu*, Paris, Imprimerie nationale, session de 1911 : Le travail de nuit dans les boulangeries, séance du 17 novembre 1911, p. 63.

courbant, se tordant avec le vent de la nuit sur l'échine, soulevant entre leurs bras nerveux une pâte épaisse et pesante »²⁵. Le corps du geindre – nom donné à l'ouvrier chargé du pétrissage en raison des cris qu'il poussait – est assimilé à celui des animaux ou à des « cannibales » pris dans des transes étranges : « O pierrots harassés, geindres !... suez, rognonnez et soufflez ; commencez votre chant de guerre et vos danses de cannibales autour du pétrin qui crie ! Donnez-nous notre pain quotidien, ô blancs lutteurs »²⁶. Au tournant du XXe siècle, les campagnes hygiénistes en faveur du pain pétri à la mécanique commencent toutefois à porter leurs fruits dans les grandes villes. Alors que l'opinion s'émeut de plus en plus du manque d'hygiène, certains vont jusqu'à prétendre que les ouvriers boulangers tuberculeux pourraient contaminer le pain. Lors du congrès international de la tuberculose à Paris en 1905, le docteur Jacques Barral évoque publiquement ce spectre d'une contagion par le pain²⁷. En 1910, à l'occasion d'une conférence organisée par la Ligue sociale d'acheteurs, le professeur Letulle confirme que les conditions de travail de la boulangerie favorisent la propagation de la maladie²⁸. Le fournil devient dès lors le lieu de cristallisation des angoisses du temps, perçu comme une source de contamination ou comme un lieu d'exploitation, dans les deux cas il mérite d'être réformé.

Face à une telle situation, seule la mécanique semble capable de remplacer le corps souffrant et menaçant²⁹. Les médecins et les consommateurs, se mobilisent de plus en plus en faveur de la mécanisation. Ils adressent des pétitions aux municipalités pour réclamer la généralisation des nouvelles méthodes de travail³⁰. Les fabricants de machines les utilisent aussi dans leur publicité et la stigmatisation du corps du boulanger devient progressivement un topos publicitaire comme le montre cette illustration pour le pétrin Lafon publiée en 1910 dans la presse professionnelle³¹:



²⁵ André Gill, *Vingt années de Paris*, Paris, C. Marpon et E. Flammarion, 1883, p. 234-235.

²⁶ Cité par Justin Godart, *Les mineurs blancs*, Paris, 1910, p. 4-5.

²⁷ Jacques Barral, « La panification et la tuberculose », in *Congrès international de la tuberculose*, Paris, Masson, 1906, p. 850.

²⁸ Cité dans Bernadette Angleraud, *Les boulangers lyonnais*, op. cit., p. 150 ; sur la grande peur de la tuberculose David S. Barnes, *The Making of a Social Disease. Tuberculosis in Nineteenth-Century France*, University of California Press, 1995.

²⁹ Cette menace sanitaire rend nécessaire l'adoption rapide des pétrins mécaniques selon René Perboyre, « *Mineurs blancs* » et tuberculose. *Danger social du travail de nuit dans la boulangerie*, thèse de médecine, Université de Toulouse, 1912, p. 49.

³⁰ Marie-Emmanuelle Chessel, « Aux origines de la consommation engagée : la Ligue sociale d'acheteurs (1902-1914) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, 77, janvier-mars 2003, p. 95-108.

³¹ par exemple dans *La Défense de la Boulangerie*, 1910.

En 1906, un reportage photographique consacré à l'usine entièrement mécanisée de Schweitzer située à La Villette insiste sur le fait qu'« ici ce n'est plus le geindre couvert de sueur qui la brasse : c'est la machine aux muscles d'acier »³². Les boulangeries coopératives utilisent ce contexte pour justifier leur rôle et obtenir des soutiens, en particulier les organisations socialistes soucieuses d'émanciper le « mineur blanc », autre nom donné aux travailleurs de la boulangerie pour stigmatiser les difficultés du métier.

Les coopératives, laboratoires de la modernisation du travail

Les coopératives s'installent rapidement à l'avant-garde de l'utilisation des pétrins mécaniques. Pour Gide, il ne fait d'ailleurs aucun doute que les grandes boulangeries coopératives offrent une réponse aux problèmes du métier en permettant de le concentrer, de le mécaniser, et de l'assainir, en bref de le moderniser en opérant une « véritable révolution dans cette branche primordiale du commerce ». Les coopérateurs reprennent la ferveur de leurs contemporains pour la mécanisation du travail dans laquelle il voit le moyen de baisser le prix du pain en économisant la main d'œuvre tout en produisant davantage. Au tournant du XX^e siècle, la coopérative « la Bellevilloise » utilise ainsi deux pétrins mécaniques³³. Dans le Nord, l'« Union » de Lille possède un fournil d'une étendue de 250 m² et d'une hauteur de 7 mètres, ce qui permet d'installer un équipement moderne. La « Paix de Roubaix » a un fournil de 350 m². « L'Union » de Roubaix possède une salle de panification de 1000 m² et un grand appareil mécanique qui pétrirait jusqu'à 500 kilos de pâte en 18 minutes³⁴. L'intérêt pour les innovations semble puissant au sein du mouvement coopératif, d'ailleurs pour Samson à Lille, il est « de la plus grande importance pour les coopératives de suivre les progrès qui se font autour d'elles et de modifier leur organisation au fur et à mesure que des découvertes meilleures viennent perfectionner l'outillage commercial³⁵ ». Les expériences étrangères – notamment anglaises et belges – sont par ailleurs présentées comme des modèles car « la plus grande partie du travail est exécutée par des machines du type le plus perfectionné, rendant ainsi inutiles les travaux physiques si pénibles du pétrissage à la main »³⁶.

Les expériences coopératives deviennent des laboratoires où sont testées de nouvelles pratiques de travail fondées sur la quête de l'efficacité technique et la rationalisation des tâches, seules manières d'éliminer le travail de nuit et les maladies des travailleurs de la boulangerie, les deux principaux fléaux du métier. La question du travail de nuit et sa suppression était débattue depuis longtemps. Afin d'offrir du pain frais le matin, la pâte devait être réalisée durant la nuit. A l'époque de la Commune déjà, les ouvriers boulangers s'étaient organisés pour obtenir son abolition (décret du 20 avril 1871), ce fut même l'une des rares conquêtes effectives de la Commune. Mise de côté un temps, la question ressurgit ensuite et aboutit finalement à une série

³² « Les industries parisiennes. L'industrie du pain », *La Vie illustrée*, 4 janvier 1906, n° 377, p. 220-223.

³³ Pour un recensement incomplet mais précieux : Henri Rivet, *Les boulangeries coopératives en France*, Paris, Larose, 1904, p. 30.

³⁴ Paul Bou, *Un centre d'action sociale à Roubaix. La boulangerie coopérative « L'Union »*, Paris/Reims, *L'action populaire*, n° 126.

³⁵ BJJ, L8-1041. Samson Henri, 1911, Guide pratique..., p. 88, cité par collectif Samson, « Consommateurs, coopérateurs et socialistes ? Les ambivalences de la politisation par la coopération socialiste. L'exemple de « l'Union de Lille » (1892-1914) », à paraître.

³⁶ Frédérick Rockell, « Les boulangeries coopératives en Angleterre », *Revue d'économie politique*, tome XIII, 1899, p. 627-652, cit. p. 632 ; Oscar Pyfferoen, *Les boulangeries coopératives, particulièrement en Belgique*, Paris, société d'économie sociale, 1892.

de lois, réactivée par les débats sur le repos hebdomadaire au début du XXe siècle³⁷. En 1909, Justin Godart dépose un projet afin que la fabrication du pain soit interdite entre neuf heures du soir et cinq heures du matin. Ces projets de réforme obtiennent un large soutien de la part des catholiques et des syndicats ouvriers et M-E. Chessel a montré comment les coopératives sont intervenues dans le débat législatif en expérimentant notamment le travail de jour dans leurs locaux, avant même que la loi ne soit votée³⁸. Or, dans ce débat sur le travail de nuit, la question du machinisme est centrale puisque seul l'équipement moderne, en accélérant le travail, rend possible la réforme tout en satisfaisant le désir de pain frais des consommateurs.

La presse de l'époque qui rend abondamment compte de l'inauguration de la boulangerie coopérative dite « Le Pain du jour » à Paris ne s'y trompe pas. C'est grâce au progrès technique que les intérêts du travailleur (se reposer la nuit) et ceux du consommateur (avoir du pain frais et bon marché) sont censés être réconciliés. Comme l'explique par exemple le *journal des débats* :

« Les fondateurs du « Pain du jour » (...) veulent prouver par cet exemple comment peuvent être aisément réalisés en boulangerie la suppression du travail de nuit, le repos du dimanche et une panification hygiénique, qui, en même temps qu'elle assainit le travail de l'ouvrier, apporte au consommateur les garanties de propreté et de salubrité que sont loin de lui assurer les procédés actuels de panification »³⁹.

Les ouvriers eux-mêmes s'appuient parfois sur le progrès technique pour promouvoir leurs revendications, ainsi la délégation d'ouvriers entendus par la commission du commerce du Sénat lors des débats sur le projet de loi affirme qu'« avec les moyens modernes (pétrissage mécanique, fours à gaz ou à mazout), il est possible de pétrir le soir avant 10 heures et de cuire le lendemain matin de 4 h à 6 h, non seulement le pain ordinaire, mais aussi de fantaisie, les croissants et autres petits produits »⁴⁰.

Freins, sabotage et négociations ouvrières

Pourtant, en dépit des promesses, la mécanisation des fournils tarde à se réaliser avant 1914 et, au sein même des coopératives, une partie de la main-d'œuvre semble freiner l'utilisation des nouveaux procédés. Divers indices, mentionnés par Henri Rivet dans sa thèse de droit consacrée aux coopératives de boulangeries, montrent l'hostilité persistante. Beaucoup d'ouvriers et de sociétaires voient en effet dans la mécanisation une cause de chômage, incompatible avec la fonction sociale de la coopération. A la coopérative *La revendication* de Puteaux, des ouvriers dénoncent ainsi le pétrin mécanique « qui supprime la main-d'œuvre », et « la majorité des sociétaires par devoir de solidarité, a pris parti en leur faveur en manifestant par un vote que la machine ne soit pas utilisée »⁴¹. Le Président de « La Ruche Tourangelle », qui soutenait pourtant l'utilisation du pétrin mécanique a demandé à une Assemblée générale l'autorisation de faire l'acquisition de cet outil : « la majorité des coopérateurs s'est prononcée contre sa proposition sous le même prétexte que "Les pétrins mécaniques coupent les bras des ouvriers" ».

³⁷ Robert Beck. « Esprit et genèse de la loi du 13 juillet 1906 sur le repos hebdomadaire », *Histoire, économie & société*, vol. 28e année, no. 3, 2009, p. 5-15.

³⁸ Marie-Emmanuelle Chessel, *Consommateurs engagés à la Belle Epoque. La Ligue sociale d'acheteurs*, Paris, Presses de Sciences Po, 2012.

³⁹ *Journal des débats politiques et littéraires*, 8 novembre 1910, p. 3.

⁴⁰ *La dépêche de l'Aube*, 10 décembre 1925, p. 2.

⁴¹ Henri Rivet, *Les boulangeries coopératives en France*, Paris, L. Larose, 1904, p. 26-30

Il arrive aussi que la main-d'œuvre tente de saboter le travail aux mécaniques. Les pratiques de sabotage et les conflits au sein des coopératives peinent à être documentés faute de sources. Pourtant Rivet constate que la « Coopération Socialiste » de la rue Barrault à Paris, « la Ruche Berruyère » de Bourges et la Boulangerie coopérative de Saumur ont dû abandonner leur pétrin mécanique « par la faute des ouvriers qui ne savaient pas s'en servir parce qu'ils ne voulaient pas assurément s'en donner la peine ». Selon la direction de ces établissements, la main-d'œuvre gâchait volontairement le travail réalisé aux mécaniques afin d'obtenir le soutien des consommateurs. De même, la coopérative « La Lorraine » à Dombasle-sur-Meurthe abandonne son pétrin du système Déliry, mû par un moteur à gaz, après trois années de fonctionnement. Les ouvriers réussissent à rallier les sociétaires à leur cause en les convainquant que le pain fabriqué mécaniquement était moins bon que celui fait avec les bras⁴².

Pour prouver l'inefficacité des nouvelles méthodes de travail modernes et obtenir le soutien des consommateurs, les ouvriers pratiquent le sabotage en « gâchant » le travail réalisé au moyen des mécaniques et ainsi montrer leur infériorité :

« Nous avons connaissance d'un fait qui met encore mieux en évidence l'hostilité des ouvriers boulangers contre la machine à pétrir la pâte ; dans une coopérative, on venait d'installer un pétrin, mais le Conseil d'administration de la Société était étonné, désagréablement étonné du faible rendement obtenu, et la cause naturellement était mise sur le compte de la machine par ses adversaires ; heureusement, il fut découvert que les ouvriers mécontents du nouveau genre de travail auquel ils étaient soumis, faisaient brûler de la farine dans le feu pour prouver le désavantage du pétrin au point de vue du rendement »⁴³.

Il est possible que Rivet exagère ces résistances en reprenant les plaintes des industriels et des dirigeants des coopératives à une époque où le stéréotype de l'ouvrier hostile aux machines demeure puissant. Il conclut en notant qu'il « est certain qu'avec les machines à pétrir, il y a économie de main-d'œuvre ; mais y-a-t-il là une raison suffisante pour ne pas réaliser un progrès ? A ce compte, on en serait encore aux diligences d'autrefois et sous le régime des petits métiers ». Ce type de refus ne fut sans doute pas général, et dans d'autres cas au contraire les ouvriers se félicitent de l'emploi des machines.

A la veille de la Grande Guerre, l'utilisation des nouvelles mécaniques pour pétrir la pâte dans un cadre coopératif contribua à familiariser la main-d'œuvre et les consommateurs populaires avec les nouveaux procédés perçus comme modernes. Le cas des boulangeries coopératives, qui resterait encore à creuser, montre le rôle de ces institutions dans les transformations sociales et économiques. Si les coopératives ne sont pas – comme on l'a parfois dit – hostiles à la modernisation, elles ont rarement été le vecteur d'une modernité alternative et s'apparentent davantage à des instruments paradoxaux d'acclimatation de la modernité productive. Les capitaux disponibles, l'échelle de la production, comme la présence de locaux de grandes dimensions plus faciles à équiper que les étroits fournils des boulangeries privées, ont favorisé l'adoption précoce des équipements mécaniques longtemps repoussés. Adopter les nouveautés était aussi une façon de rendre la coopération crédible, d'en faire un relais des politiques hygiénistes de l'Etat, un outil de la concentration du travail et de sa rationalisation sans inquiéter les autorités ni remettre en cause les rapports sociaux dominants.

François Jarrige

⁴² Ibid.

⁴³ Ibid.