

Convention C.O.R.D.E.S. n° 53/74 et Subvention C.O.R.D.E.S. n° 43/76.

RAPPORT FINAL, Volume II

**L'APPRENTISSAGE EN BOULANGERIE DANS LES ANNEES '20  
ET '30  
UNE ENQUETE D' "HISTOIRE ORALE"**

*Isabelle BERTAUX-WIAME  
Maison des Sciences de l'Homme  
54, Bld Raspail - 75006 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.

Je tiens à remercier ici toutes les personnes qui ont bien voulu me raconter l'histoire de leur vie professionnelle ; sans leurs témoignages, ce rapport perdrait l'essentiel de son contenu.

Ma gratitude va également à Madame Michelle PERROT, Professeur d'Histoire à l'Université de Paris VII ; le présent travail a grandement bénéficié de l'intérêt qu'elle porte au développement récent des recherches historiques à partir de sources orales.

Merci enfin à Daniel BERTAUX, Responsable Scientifique de cette recherche, qui tout en suivant activement chaque étape de l'étude m'a laissée libre de la développer selon une perspective historique autant que sociologique.

Isabelle BERTAUX-WIAME.  
M.S.H., Février 1978.

Cette étude a donné lieu à un mémoire de Maîtrise d'Histoire présenté à Madame Michelle PERROT, Professeur d'Histoire à l'Université de Paris VII, en Octobre 1976.

# **INDEX**

## **INTRODUCTION** **1**

---

## **I – L’INEXISTENCE JURIDIQUE DES APPRENTIS BOULANGERS** **4**

1 - LES LOIS ANTERIEURES A 1919 5

A - La loi de 1851 relative aux contrats d’apprentissage et l’artisanat 5  
B – Les lois sur la protection du travail des enfants et sur l’obligation scolaire 8

2 - UNE ENQUETE DU CONSEIL SUPERIEUR DU TRAVAIL SUR L’APPRENTISSAGE  
(1902) 10

3 - LES NOUVELLES DISPOSITIONS JURIDIQUES APRES 1919 : LEURS EFFETS REELS  
D’APRES LES TEMOIGNAGES RECUEILLIS 12

A - Loi sur la suppression du travail de nuit dans les boulangeries (28 mars 1919) 12  
B - La loi de 1928 relative au contrat d’apprentissage 16  
C - La loi de 1937 sur l’apprentissage artisanal 19

CONCLUSION 23

## **II - CINQ RECITS D'APPRENTISSAGE** **26**

---

RECIT DE Mr L..., ouvrier boulanger, né en 1916. 26  
RECIT DE Mr D..., ouvrier boulanger, né en 1914. 31  
RECIT DE Mr B. , ouvrier boulanger, né en 1909. 33  
RÉCIT DE Mr. G, ouvrier boulanger, né en 1900 38  
RECIT DE Mr V., ouvrier boulanger, né en 1913 43

### **III – LES LIGNES DE FORCE DE L'APPRENTISSAGE** **51**

---

1 - L'EMBAUCHE : LES PROCESSUS SOCIAUX DE RECRUTEMENT DES APPRENTIS BOULANGERS	52
2 - LA PRODUCTION DU PAIN DANS L'ENTRE-DEUX-GUERRES	55
A Le travail en boulangerie entre les deux guerres	55
B - Les conditions de travail : Les moyens de production	60
Les conditions de vie de l'apprenti	64
C - Le parcours de l'apprenti	65
3- DUREÉ DE L'APPRENTISSAGE	68
4 - LE RYTHME ET LES COUPS	71
CONCLUSION	73

### **ANNEXE** **75**

---

L'HISTOIRE ORALE	75
------------------	----

### **BIBLIOGRAPHIE** **77**

---

1 - 15 entretiens oraux enregistrés de décembre 1975 à avril 1976	77
2 - Roman autobiographique :	77
3 - Ouvrages généraux	77
4 - DOCUMENTS ET PUBLICATIONS OFFICIELLES	77

## INTRODUCTION

*... Je me souviens, on travaillait sept jours la semaine, sept jours sur sept à ce moment-là en 1930. Eh bien les copains, ils venaient le dimanche midi me chercher dans le fournil : "dépêche-toi la boulange, le départ va être donné dans un quart d'heure". Alors je partais, j'avais même pas le temps de manger. Une dizaine de morceaux de sucre dans ma poche et puis je partais.*

*Mr D..., ouvrier-boulangier, né en 1914*

La formation professionnelle dans un métier artisanal continue bien souvent, aujourd'hui encore, à être assurée individuellement par les professionnels eux-mêmes. En boulangerie artisanale, l'apprentissage au fournil du métier de boulangier fut pendant longtemps - et reste dans une certaine mesure - la seule formation possible. En conséquence c'était un point de passage obligé vers le métier de boulangier, qu'il soit exercé ensuite dans le statut d'artisan indépendant, ou comme ouvrier.

Si l'apprentissage est un moment crucial qui décide de toute une vie, on peut également en mesurer l'importance pour la survie de la boulangerie elle-même en tant que branche artisanale. Car, que tarisse le recrutement des apprentis et c'est toute la branche qui s'asphyxie. C'est bien parce que continue la "production" d'apprentis boulangiers, que survit la boulangerie artisanale.

Pourtant, l'étude de l'apprentissage présente un intérêt en soi, autonome du rôle important qu'il joue dans la branche. En effet, qui parle des apprentis boulangiers ? Quelles traces ont-ils laissés d'eux dans l'Histoire ? Et où chercher ces traces ?

Une étude de la législation sur le travail des enfants, sur l'apprentissage, et une étude de la législation spécifique à la boulangerie, font apparaître que les lois n'ont guère modifié le statut réel des apprentis et nous permet également de réaliser l'immense vide légal concernant les apprentis des métiers artisanaux en général et de la boulangerie en particulier.

Un groupe social constituant la base de toute une branche de production, disparaît ainsi au regard de l'histoire officielle. Comment dans ces conditions, retracer l'histoire des pratiques de l'apprentissage en boulangerie ?

Telles sont les quelques réflexions qui ont décidé du sujet de ce mémoire : **"l'apprentissage en boulangerie dans l'entre-deux-guerres"**.

Si les pratiques sont absentes de l'histoire sociale française, si la législation les rejette, il faut aller trouver ceux-là même qui ont vécu cet apprentissage. Il faut accueillir les souvenirs des vieux boulangiers en retraite. Voilà qui situe la période historique car, avec les entretiens oraux, on pourra remonter jusqu'aux années 20, tout au plus au début de la guerre de 1914.

S'il était possible de reconstituer des lignées de boulangers sur deux ou trois générations, il serait envisageable de remonter à la fin du XIXe siècle, dans la mesure où il existerait une mémoire "familiale" à travers laquelle pourrait se transmettre une connaissance des conditions de travail. Or, en boulangerie, le fils d'un ouvrier boulanger ne devient pas ouvrier boulanger lui-même. La profession se vit donc sur une génération.

Dans les cas, nombreux depuis la fin du XIXe siècle, où l'ouvrier "s'installe" comme artisan, la période de son apprentissage lui apparaît alors non plus comme une période où en échange d'un lourd travail, il n'était que nourri, logé et recevait une formation pratique accompagnée de force coups de pied, mais plutôt comme un moment dur mais nécessaire pendant lequel il a appris son futur métier d'artisan boulanger. C'est la raison pour laquelle les meilleurs récits recueillis sont ceux d'ouvriers retraités, tandis que ceux des patrons retraités sont centrés sur les aspects techniques de l'apprentissage et que, bien souvent, tout l'aspect de violence des rapports de travail y est gommé<sup>1</sup>.

Dans une première partie, on tentera de cerner le statut juridique des apprentis. Mon hypothèse de départ était que les textes de lois répondaient historiquement à une pression ouvrière réclamant une réglementation des conditions de travail des apprentis destinée à les protéger. En même temps, je m'efforçais au cours des entretiens de faire ressortir les effets des textes législatifs sur les conditions de travail des apprentis - et également des ouvriers. Mais c'était peine perdue que d'essayer de repérer dans le discours des boulangers une information objective concernant les lois, y compris chez les syndicalistes rencontrés. L'ignorance, l'étonnement face à une information que parfois je leur donnais, la confusion répétée de lois distantes de dizaines d'années<sup>2</sup>, sont les preuves concrètes d'une vie de travail littéralement hors-la-loi.

Les extraits d'entretiens cités prouvent en quelque sorte a contrario que mon hypothèse de départ n'était pas fautive : en l'absence d'un mouvement en faveur des apprentis boulangers, on constate l'absence de lois règlementant leur situation, ou la non-application des rares textes existants.

Dans la seconde partie, il m'a paru que donner la parole aux boulangers eux-mêmes, – eux qui ne l'ont jamais –, était la meilleure façon de rendre compte de la réalité concrète de la vie d'un apprenti boulanger dans l'entre-deux-guerres. Il était nécessaire de faire un choix parmi les quinze entretiens spécifiquement centrés sur l'apprentissage dans les années 20, sous peine de se noyer sous la multiplicité d'informations, de trajectoires biographiques particulières, de redites aboutissant à banaliser la sur-exploitation dont ils étaient l'objet (et que les apprentis actuels subissent encore à peu près inchangée).

Cinq récits d'ouvriers retraités ont été choisis pour la richesse de leur contenu. Ces entretiens s'arrêtent là où commence leur vie d'ouvrier-boulangier. Il m'a été parfois difficile, moi qui connaissais la suite de leur vie, d'en arrêter là le récit. Il me semblait qu'un appauvrissement sensible en résultait. Cependant, il n'était pas possible faire autrement dans le cadre de ce mémoire.

---

<sup>1</sup> Quant aux fils des artisans qui ont repris le métier et souvent même le fonds de la boulangerie paternelle, leur période d'apprentissage est noyée dans un ensemble de rapports familiaux et diluée dans le temps. Car il n'est pas rare que l'enfant, dès l'âge de 7 ans, mette "la main à la pâte". Il va au fournil "pour s'amuser" et ensuite, il continue à y aller pour travailler.

<sup>2</sup> L'exemple de la loi sur la suppression du travail de nuit en boulangerie est frappant : les boulangers citent volontiers la loi passée pendant la Commune de Paris et ignorent celle promulguée en 1920.

Dans la troisième partie, on s'efforcera de dégager les structures communes sous-jacentes aux expériences particulières des apprentis. Pour cela, on part de pratiques telles qu'elles ont été décrites dans les récits : l'embauche, le travail, les conditions de travail, les conditions de vie, le passage au statut d'ouvrier. La mise en relation de toutes ces pratiques nous permet de dégager les rapports qui les sous-tendent et qu'elles concrétisent. Ces rapports sont des rapports de travail définis par les us et coutumes de la profession, c'est-à-dire les rapports de production spécifiques à l'artisanat boulanger. La connaissance de ces rapports permet en retour de mieux saisir la signification de certains passages des récits, notamment d'anecdotes particulières qui apparaissent alors chargées d'un sens général.

## **I – L'INEXISTENCE JURIDIQUE DES APPRENTIS BOULANGERS**

*"... Dans ce temps-là on formait des apprentis mais les gens n'étaient pas jugulés par les lois comme maintenant... Un petit y va : "Bon, tu veux apprendre le métier ? Tu vas descendre dans, le fournil, on va t'apprendre le métier". Voilà comme ça se passait".*

*Mr S., artisan, né en 1906*

*"... Il n'y avait pas de contrat dans ce temps-là, il n'y avait pas de convention collective, les contrats d'apprentissage n'existaient pas. Le travail de nuit ? Il y a eu une fameuse loi qui n'a jamais été appliquée et qui ne le sera jamais".*

*Mr G., ouvrier-boulangier, né en 1900*

Quand on examine les textes législatifs, on s'aperçoit que dans les années 20, la seule loi portant sur les conditions de travail des apprentis, parce qu'elle ne s'applique qu'aux établissements de plus de vingt employés, ne touche pas en fait la boulangerie qui est presque exclusivement artisanale. Par contre, d'autres lois touchent tangentiellement la condition d'apprenti ; ce sont les lois sur le travail des enfants, les lois sur la scolarité obligatoire, les règlements de la corporation.

Cependant, il restera à déterminer dans quelle mesure ces lois, quand elles sont applicables à la boulangerie, lui sont réellement appliquées.

Pour cela nous utiliserons les témoignages d'anciens apprentis, aujourd'hui boulangiers en retraite ; on verra qu'ils révèlent que ces lois n'étaient guère appliquées.

## 1 - LES LOIS ANTERIEURES A 1919

Avant 1789, aucune loi générale ne précisait les conditions d'apprentissage, puisque chaque corporation avait son règlement minutieusement établi.

Les lois Allarde et Le Chapelier de mai et juin 1791, en supprimant les corporations d'une part, en interdisant la grève et les associations ouvrières de l'autre, libèrent de toutes conditions et de tout contrôle l'embauche d'un apprenti par le maître artisan.

On peut penser que la conséquence immédiate de ces lois fut l'allongement de la durée d'apprentissage, par rapport aux durées en usage jusque là dans les professions. En effet, une nouvelle loi est promulguée en 1803 (loi du 12 avril 1803) ; elle contient une clause permettant de faire appel à la justice en cas de durée excessive de la période d'apprentissage. Cette loi introduit aussi pour la première fois la notion de contrat d'apprentissage. Celui-ci ne porte d'ailleurs que sur la forme juridique de transmission de l'autorité et de la responsabilité, du père de l'apprenti au maître-artisan. Il ne dit rien sur les conditions de travail.

### A - La loi de 1851 relative aux contrats d'apprentissage et l'artisanat

C'est seulement en 1851 qu'une loi sur l'apprentissage sera élaborée. Cette loi faisait suite à la loi de 1841 sur le travail des enfants employés dans l'industrie. Comme cette dernière, elle ne s'appliquera qu'aux entreprises de plus de vingt personnes, excluant de ce fait un grand nombre d'apprentis du bénéfice possible de cette législation. Cependant, elle constitue le premier texte juridique définissant la condition d'apprenti ; c'est pourquoi nous l'examinerons brièvement.

*Art 1 - "Le contrat d'apprentissage est celui par lequel un fabricant, un chef d'atelier ou un ouvrier s'oblige à enseigner la pratique de sa profession à une autre personne, qui s'oblige, en retour, à travailler pour lui, le tout à des conditions et pendant un temps convenus".*

*Art 2 - "Le maître doit enseigner à l'apprenti progressivement et complètement l'art, le métier de la profession spéciale qui fait l'objet du contrat. Il lui délivrera, à la fin de l'apprentissage un congé d'acquit ou certificat constatant l'exécution du contrat".*

Remarquons l'expression "le tout à des conditions et pendant un temps convenus". La loi ne fixe donc ni les conditions de travail ni la durée de l'apprentissage. Conditions et durée sont à négocier directement entre le fabricant et les parents de l'apprenti ; elles seront déterminées en fait par les usages locaux. Le "contrat" est un contrat en blanc, à remplir par les contractants ; seuls les termes

généraux de l'échange sont fixés ; l'apprenti s'engage à travailler pour le maître, le maître s'engage à enseigner un métier à l'apprenti.

D'ailleurs aucune obligation n'est faite de mettre le contrat par écrit. Celui-ci peut toujours être établi verbalement<sup>3</sup> :

*Art 2 - "Le contrat d'apprentissage est fait par acte public ou par acte sous seing privé. Il peut aussi être fait verbalement".*

En l'absence d'autres lois sur le travail des apprentis, cette loi fixe aussi la durée maximum de la journée de travail selon l'âge de l'apprenti : 10 heures par jour pour les moins de 14 ans ; 12 heures pour ceux qui ont entre 14 et 16 ans. La loi interdit tout travail de nuit, c'est-à-dire tout travail compris entre 9 heures du soir et 5 heures du matin. Il est également interdit de faire travailler les apprentis les dimanches et fêtes, sauf pour ranger l'atelier ; dans ce cas la loi ne l'autorise que jusqu'à 10 heures du matin.

Par contre la loi ne fixe pas la durée de l'apprentissage. En principe celle-ci doit se conformer aux usages locaux dans chaque profession ; l'existence de l'article 17 tend à montrer que les abus n'étaient pas rares :

*Art 17 - "Si le tempo convenu pour la durée de l'apprentissage dépasse le maximum de la durée consacrée par les usages locaux, ce temps peut être réduit ou le contrat résolu".*

Pourquoi avoir cité cette loi de 1851 alors qu'il est clair qu'elle ne s'applique pas à la boulangerie artisanale ?

Dans les débats qui ont précédé le vote de cette loi, il avait été fortement question de la rendre applicable à tous les apprentis, y compris ceux employés dans les petites entreprises de type familial du commerce et de l'artisanat. Des projets de lois avaient été déposés dans ce sens. Ils prévoyaient aussi de rendre le contrat écrit obligatoire et de limiter le nombre des apprentis par atelier.

Les arguments utilisés au cours des débats par le rapporteur de la loi pour écarter de son champ d'application l'ensemble du secteur de petite production et du commerce, révèlent les différences existant déjà entre deux grands types de production - production industrielle de type capitaliste et production artisanale de type traditionnel ; ils révèlent aussi que ceux qui tiennent à transcrire au niveau des lois les différences structurelles entre ces deux types de production, s'appuieront essentiellement sur une conception de la petite production comme production "familiale" :

*"Le législateur doit s'ingérer le moins possible dans les rapports entre le maître et l'apprenti, car l'atelier touche de près au foyer domestique".*

---

<sup>3</sup> En 1848, on estimait que 77 % des apprentis étaient liés par un simple contrat verbal, en 1903 on en trouve 95 %.

Et encore :

*"Chaque atelier est une véritable école où l'apprenti reçoit, non seulement l'éducation professionnelle, mais en grande partie l'éducation morale qui doit influencer sur le reste de sa vie. La maison du maître remplace pour lui celle du père de famille. Tout ce que se dit là, tout ce qui, s'y fait, lui sert de leçon et d'exemple".*

*Auguste Collet, rapporteur de la loi (cité in Conseil Supérieur du Travail, 1902).*

Mais l'argumentation va encore plus loin puisque le rapporteur défend l'idée que la "famille" constituée par l'atelier peut avantageusement se substituer aux familles d'origine des apprentis quand celles-ci sont "indigentes" ou "sans mœurs". Ceci sert à justifier qu'on ne fixe pas l'âge minimum d'entrée en apprentissage et qu'on ne limite pas le nombre d'apprentis que peut embaucher un maître.

*"Nous n'avons pas cru devoir fixer un âge pour l'apprentissage. Il nous a paru que cette limitation offrait de graves inconvénients et qu'elle n'avait aucun avantage. On nous dit qu'un enfant de moins de 12 ans n'est pas un véritable apprenti ... Si vous empêchez un enfant de devenir apprenti, qu'en ferez vous jusque là ? Vous chargerez-vous de le loger, de le vêtir, de le nourrir ? Ce sont les familles nombreuses et indigentes pour qui l'enfant est presque une charge, et les familles sans mœurs pour qui il est un objet de spéculation ; ce sont elles qui n'attendent pas la maturité de l'enfant pour le mettre en apprentissage. Serait-ce par hasard protéger cet enfant que de dire aux parents pauvres : vous ne pouvez ni le vêtir, ni l'envoyer à l'école ; n'importe, vous le garderez nu, souffrant, ignorant, jusqu'à ce qu'il ait atteint sa douzième année ; que dire aux autres : voici un enfant que vous n'aimez guère et qui ne reçoit chez vous que de mauvais exemples ; n'importe, vous le garderez ; je vous défends de le mettre en apprentissage. Vous l'élèverez, si cela vous plaît, dans l'oisiveté et dans la misère, il mendiera plutôt que d'apprendre un métier ?"*

*"(...) Nous n'avons pas voulu non plus limiter le nombre des apprentis que pourrait former ensemble un même maître. Tout en reconnaissant qu'il est difficile à un maître de donner des leçons profitables à des apprentis trop nombreux, on ne peut nier cependant qu'un ouvrier intelligent, ayant la main prompte et le coup d'œil sûr, formera aisément 3 ou 4 apprentis dans le même temps qu'un ouvrier moins habile réussira à peine à en façonner un seul. Faut-il donc, par une règle inflexible, empêcher ce bon ouvrier de faire de bons apprentis ?"*

Le dernier argument du rapporteur est que même si la loi s'appliquait à tous les types d'entreprises, y compris les plus petites, il serait impossible en pratique d'en vérifier l'application. Mieux : prétendre contrôler les entreprises "familiales", n'était-ce pas en quelque sorte désavouer la toute puissance paternelle affirmée par le Code Civil de 1804 et transférée des parents au maître artisan par la loi de 1851 ?

En distinguant deux types de production, la loi de 1851 contribua donc à différencier, au niveau législatif, le secteur capitaliste du secteur traditionnel. Dans ce dernier, la loi nous indique implicitement qu'on embauche les enfants avant 12 ans et qu'on les fait travailler plus de 10 heures par jour. Mais maintenant tout ce qui se passe dans le secteur traditionnel et qui n'est contrôlé par aucune réglementation, devient en quelque sorte légal : en définissant des règles dans le secteur où elle s'applique, la loi "légalise" aussi par défaut les pratiques du secteur où elle ne s'applique pas.

Il serait donc faux de croire que parce que cette loi ne s'applique pas aux branches artisanales, elle n'a aucun effet sur elles. Car ce n'est pas la même chose d'être apprenti alors qu'aucune législation n'existe, et de l'être alors que l'apprentissage dans d'autres branches est réglementé. Il est probable que la distinction opérée par la loi a contribué à modifier profondément le recrutement des deux secteurs, l'industriel et l'artisanal : les familles les plus pauvres se tournant vers l'apprentissage artisanal tandis que les familles d'ouvriers des métiers orienteraient leurs enfants vers l'usine. Ceci n'est qu'une hypothèse mais en tout état de cause, tel est le processus que l'on peut observer massivement aujourd'hui.

Pour les apprentis du secteur artisanal, c'est donc un véritable vide législatif qu'organise la loi de 1851. Il faudra attendre 1928 pour voir voter une nouvelle loi qui réglementera les conditions d'embauche et de travail de tous les apprentis. En attendant, d'autres lois réglementant le travail des enfants et instituant l'obligation scolaire auront une incidence sur les apprentis des métiers artisanaux.

## **B – Les lois sur la protection du travail des enfants et sur l'obligation scolaire**

Il faut considérer ces lois dans la perspective qui nous intéresse, c'est-à-dire dans leurs effets sur l'apprentissage en milieu artisanal. Elles fixent l'âge minimum auquel les enfants sont susceptibles de travailler, la durée de la journée de travail, et, enfin, elles interdisent le travail de nuit.

Rappelons qu'en 1841, l'âge minimum légal est de 8 ans dans les manufactures et fabriques. De nombreuses enquêtes montrent d'ailleurs que cette loi n'est pas respectée.

En 1874, le travail des enfants âgés de moins de 10 ans est interdit. A partir de 10 ans, la journée de travail ne peut excéder 6 heures. De 12 à 16 ans, la journée est de 12 heures de travail effectif (non compris la pause de la mi-journée). Le travail de nuit compris entre 21 heures et 5 heures est interdit jusqu'à 16 ans. Tout apprenti doit posséder un livret d'apprentissage.

En 1882, la loi sur l'obligation scolaire fixera à 13 ans l'âge minimum pour travailler - 12 ans si l'enfant a son certificat d'études. Dix ans plus tard, en 1892, une nouvelle loi ajuste la réglementation du travail à celle de la scolarité en fixant l'âge d'embauche à 13 ans minimum. La journée de travail est alors réduite à 10 heures jusqu'à 16 ans et l'interdiction de travail de nuit est portée à 18 ans.

Encore une fois, les lois sur le travail des enfants ne s'appliquent qu'à l'industrie et non aux secteurs de l'agriculture, du commerce et de l'artisanat. Après 1392, le Sénat restera sourd aux propositions faites pour étendre cette législation aux commerces et aux entreprises familiales, l'argument

essentiel pour justifier ce refus étant la difficulté de contrôler leur application dans les petites entreprises.

Finalement, ce n'est aucune des lois portant sur le travail des enfants, mais la loi sur la scolarité obligatoire, qui aura des effets sur l'apprentissage dans le secteur artisanal. L'institution scolaire, en faisant respecter dans la pratique l'obligation de scolarité, fixera dans les faits à 12 ans l'âge minimum d'embauche des apprentis.

## 2 - UNE ENQUETE DU CONSEIL SUPERIEUR DU TRAVAIL SUR L'APPRENTISSAGE (1902)

Une enquête générale sur l'apprentissage fut décidée à la session de 1900 du Conseil Supérieur du Travail. Le rapport en fut rédigé par une commission réunie à cet effet ; il nous donne quelques indications sur la réalité de l'apprentissage en boulangerie à la fin du siècle dernier <sup>4</sup>.

Dans la boulangerie, l'apprentissage subsiste. Le contrat est presque toujours conclu verbalement <sup>5</sup> ; (rien n'est dit sur les conditions suivant lesquelles un contrat pouvait être écrit) ; la durée moyenne de l'apprentissage se situe entre un an et deux ans, durée qui est jugée suffisante par presque tous les organismes <sup>6</sup>.

L'interdiction du travail de nuit pour les enfants de moins de 16 ans (puis 18 ans) ne paraît pas être respectée si l'on en juge par une association ouvrière de production qui réclame "la suppression du travail de nuit, principalement pour les mineurs de 16 ans".

On compte 1 apprenti pour 10 ouvriers et le patronat estime qu'il n'y a pas lieu de limiter le nombre des apprentis. Les syndicats ouvriers sont divisés sur cette question.

Le certificat d'apprentissage, de l'avis général, n'est considéré comme une preuve de capacité suffisante, d'autant que bien souvent le contrat n'est pas mené jusqu'au bout. Les causes de rupture de contrat sont imputées à l'apprenti par les organismes patronaux. Les motifs invoqués sont le "désir chez l'apprenti de gagner plus" et "d'avoir un salaire ouvrier". Les syndicats ouvriers ajoutent l'exploitation patronale, le surmenage et des cas où le patron refuse de payer l'apprenti.

Si dans l'ensemble de la France, l'apprentissage en boulangerie se maintient, certaines régions signalent son recul ; et parmi les causes avancées pour expliquer ce recul, on cite : le désir du gain

---

<sup>4</sup> Conseil Supérieur du Travail. *La question de l'apprentissage – Rapport de Mr Briat*. Session de 1902. – Des questionnaires furent envoyés auprès "d'institutions compétentes" : les conseils de prud'hommes – les chambres de commerce – les chambres consultatives des arts et manufactures – les syndicats patronaux et mixtes – les syndicats ouvriers – les associations ouvrières de production. Ces questionnaires tendaient à établir dans quelles professions l'apprentissage subsistait et s'il était réglé par un contact écrit ou verbal. Les résultats de l'enquête sont donnés profession par profession.

<sup>5</sup> Les 9/10e de l'ensemble des réponses (toutes professions réunies) constatent que le contrat d'apprentissage est verbal.

<sup>6</sup> Durée moyenne de l'apprentissage :

23 professions ont déclaré donner un apprentissage d'une durée de 10 jours à 6 mois,

105 professions ont déclaré donner un apprentissage d'une durée de 6 mois à 2 ans

504 d° de 2 ans à 3 ans

558 professions ont déclaré donner un apprentissage d'une durée de 3 à 4 ans

45 d° de 4 à 5 ans

22 d° de 5 ans.

La boulangerie se situe donc parmi les 128 professions (sur 1257) dans lesquelles le temps d'apprentissage est le plus court. Cependant si l'avis général des professionnels est favorable à cette durée, certains syndicats ouvriers se prononcent pour une durée supérieure (2 à 3 ans).

immédiat, le développement du machinisme et surtout le fait que le métier est trop pénible pour l'apprenti. Cette dernière cause est signalée tant par les patrons que par les ouvriers.

La conclusion du rapporteur pour la boulangerie est que :

*"On peut dire qu'il n'existe dans cette profession ni engagement d'apprentissage, ni contrat écrit. Les débutants sont salariés peu de jours après leur embauchage et peuvent quitter leur patron quand il leur plaît, de même que le patron peut se séparer du débutant à sa fantaisie".*

Il est d'ailleurs vraisemblable que cette conclusion ne concerne que les grandes villes, en particulier Paris. Aussitôt après ce passage, un autre membre de la commission ajoute :

*"Les apprentis sont très rares en boulangerie à moins qu'on ne veuille considérer comme tels les ouvriers de province qui viennent se perfectionner à Paris".*

La décision du Conseil est de maintenir le "statu quo" en ce qui concerne les conditions d'apprentissage en boulangerie. Ces deux avis donnent une idée de la situation que l'on pourra encore constater dans les années 20 : une apparente liberté de part et d'autre d'embauche et de débauche, un salaire si faible soit-il, et le fait qu'à Paris, on ne forme pas d'apprentis.

### **3 - LES NOUVELLES DISPOSITIONS JURIDIQUES APRES 1919 : LEURS EFFETS REELS D'APRES LES TEMOIGNAGES RECUEILLIS**

*"... Il y a longtemps, il y avait une loi à propos du travail de nuit. C'est pas d'hier, mais en attendant... Il y avait des mineurs dans le Nord, même dans les Cévennes, ... ils couchaient à la porte de la mine, les femmes et les enfants et des gosses qui descendaient de 12-13 ans qui se descendaient à la mine à l'époque en 1920, tout de suite après la guerre ; même et avant la guerre, même ; et pourtant il y a des lois – il n'y en a pas beaucoup – mais des lois qui sont foulées aux pieds... C'est pas appliqué parce que c'est voulu. C'est tout".*

*Mr V., ouvrier-boulangier, né en 1913*

En 1919, à la suite de pressions ouvrières qui durent depuis le début du siècle, une loi est enfin passée qui interdit le travail de nuit dans les boulangeries. Cette loi, si elle avait été appliquée, aurait été susceptible de modifier profondément les conditions d'apprentissage.

#### **A - Loi sur la suppression du travail de nuit dans les boulangeries (28 mars 1919)**

L'interdiction du travail de nuit est une vieille revendication des ouvriers boulangiers.

Déjà en 1871, la Commune avait édicté un arrêté interdisant le travail de nuit en boulangerie :

*"Tout travail de nuit est interdit dans les boulangeries. Le travail ne pourra commencer avant 5 heures du matin."*

Il est difficile de savoir dans quelle mesure cet arrêté a été suivi d'effet, même pendant la Commune. Il disparut avec elle, mais le souvenir en reste aujourd'hui encore gravé dans la mémoire des ouvriers-boulangiers.

Au début du XXe siècle, la section des ouvriers-boulangiers du syndicat de l'alimentation reprit comme principale revendication l'interdiction du travail de nuit. Le congrès du syndicat de l'Alimentation qui eut lieu en 1909 à Narbonne réclame "une active propagande pour obtenir le travail de jour" et menaçait de recourir à la grève générale si satisfaction n'était pas donnée.

C'est un député lyonnais, Justin Godart, qui se fera le porte-parole sur la scène parlementaire des revendications des ouvriers boulangers. Il publie en 1909 un livre intitulé "Travailleurs et Métiers Lyonnais" où il consacre un chapitre aux "mineurs blancs" (c'est ainsi que l'on appelait les boulangers).

Une proposition de loi sera élaborée, demandant la suppression intégrale du travail de nuit en boulangerie entre 21 h et 5 h du matin.

La guerre de 14-18 justifie l'ajournement de l'examen de cette loi, et c'est seulement en 1919 qu'elle sera votée. Mais elle à amendée entre temps de telle façon que son application concrète en sera rendue très difficile. L'interdiction est ainsi rédigée :

*"Art. 1 – Il est interdit d'employer des ouvriers à la fabrication du pain et de la pâtisserie entre dix heures du soir et quatre heures du matin.  
Cette interdiction s'applique à tous les travaux qui, directement ou indirectement, concourent à la fabrication du pain et de la pâtisserie. "*

Elle ne concerne donc que les seuls **ouvriers** et non le travail des artisans boulangers, contrairement à ce qu'avaient réclamé les syndicats ouvriers.

Dès lors l'application de la loi est rendue pratiquement impossible. En effet, la fabrication du pain restant autorisée la nuit, un fournil éclairé n'est pas un signe d'illégalité. Il faudrait donc que les inspecteurs pénètrent à l'intérieur même des fournils pour vérifier qui y travaille. Or, il n'y a pas assez d'inspecteurs du travail et de toutes façons, peu sont disposés à effectuer régulièrement ces contrôles :

*Mais cette loi, vous savez, malgré les contraventions, allez courir avec les inspecteurs du travail, pour dresser les contraventions, eh bien, vous pouvez toujours aller les chercher les inspecteurs du travail pour les déranger la nuit ! ça va une fois, deux fois, la troisième, ils veulent plus se déranger. J'en ai vu, oui, j'en ai même été chercher la nuit pour vadrouiller avec eux et coller des contraventions, à ceux qui travaillaient la nuit... Ca se passait de '24 à 30 à peu près. La grève en 24, c'était pour le travail de nuit et l'augmentation des salaires. Ils n'ont jamais voulu les lâcher (ils = les patrons) ils n'ont pas change depuis ce temps-là ! et puis ils nous avaient promis l'abolition du travail de nuit, mais pensez-vous !*

Mr G..., ouvrier-boulangier, né en 1900

Les patrons ne tinrent aucun compte de la loi. Le syndicat des ouvriers mena une campagne tout au long des années '20 pour son application, non seulement à travers son journal **Le Fraternel**, mais aussi en organisant des actions ponctuelles sur certains fournils.

Quelques cas allèrent devant les tribunaux. Par exemple à Tarbes en 1921, le tribunal condamne un boulangier à payer une amende pour avoir refusé d'ouvrir son fournil à l'inspecteur. Celui-ci s'était

présenté à 2 h 25 du matin. Le fournil était éclairé et le travail était commencé. Comme ce boulanger employait deux ouvriers, l'inspecteur voulut contrôler si les deux ou l'un d'eux ne travaillait pas en ce moment, en infraction à la loi. Il frappa et entendit une voix de femme commander "n'ouvrez pas". Le patron refusa d'ouvrir. Le tribunal le condamna alors à payer une amende, suivant le motif de "refus d'ouvrir à un inspecteur"<sup>7</sup>.

On remarquera que l'amende ne sanctionne pas l'emploi d'un ouvrier pendant les heures de nuit (ce qui ferait jurisprudence) mais une infraction secondaire par rapport à la loi.

Si le syndicat avait de grandes difficultés à faire contrôler l'emploi d'ouvriers pendant les heures de nuit, à plus forte raison il lui était difficile de vérifier et de faire sanctionner l'emploi d'apprentis, qui sont logés sur place, pendant ces heures. L'exemple que nous allons citer le montre a contrario : le patron ne sera finalement condamné que grâce au zèle tout particulier de l'inspecteur.

A 3 heures du matin, devant une boulangerie à Pau, l'inspecteur départemental regarde par un volet mal joint dans le fournil. Il entend trois voix, deux d'adultes et une plus jeune. Il voit passer, toujours à travers l'interstice du volet, une planche chargée de pains et portée par deux personnes. Un bruit métallique indique qu'une troisième personne est en train de peser le pain. L'inspecteur entre et se trouve devant deux personnes, le patron et un jeune garçon. Cité devant le tribunal, le patron explique qu'il n'est pas en infraction, le code du travail "autorisant la présence nocturne dans les ateliers des enfants et des pupilles du patron". Il fut obligé de reconnaître toutefois que le jeune homme n'était que son neveu. De plus l'inspecteur est assuré de la présence d'une troisième personne, un ouvrier, puisqu'il a entendu le patron lui dire "vous". Le patron fut mis à l'amende.

Très vite les patrons organisent la résistance à la loi. Le syndicat patronal s'efforce, sans succès, d'obtenir de la justice qu'elle dénie aux inspecteurs du travail le droit d'entrer dans les fournils la nuit. Mais surtout par ses contacts informels avec les autorités locales, et arguant des nécessités découlant de l'approvisionnement régulier en pain frais, il obtiendra que la loi reste non appliquée. L'Annuaire de 1926 du syndicat patronal résume ainsi la situation à l'intention de ses adhérents :

*Il convient cependant d'ajouter que l'Administration s'est rendu compte, au bout de très peu de temps, que cette loi était inapplicable, notamment à Paris et la région parisienne, et que tous les procès-verbaux dressés contre les délinquants n'aboutissaient à rien, les besoins des millions de consommateurs de la capitale et de ceux arrivant journellement dans celle-ci, en provenance de toutes les régions françaises et de l'étranger, ne permettaient pas d'ouvrir les boulangeries le matin sans que celles-ci soient approvisionnées en pain. Les ouvriers le comprirent également et se bornèrent à exiger un supplément de salaire pour le travail fourni entre 10 heures du soir et 4 heures du matin.*

#### *L'ENTREE DES INSPECTEURS LA NUIT DANS LES FOURNILS*

---

<sup>7</sup> Ce cas ainsi que les suivants, est tiré des Bulletins du Ministère du Travail (1921-1922).

*Dans tous les ateliers et usines où l'on travaille la nuit, les inspecteurs du travail doivent pouvoir y pénétrer, même si le patron est absent, afin de s'assurer que les lois relatives à la réglementation du travail sont bien observées.*

*Plusieurs Tribunaux et Cours d'Appel avaient été appelés à se prononcer sur cette question et avaient statué en sens différent. Mais la Cour de Cassation, appelée à se prononcer à son tour, a décidé définitivement par arrêt en date du 24 juin 1922, que les inspecteurs du travail avaient le droit de pénétrer la nuit dans les fournils, pour s'assurer de l'application de la loi. Toutefois, cette loi étant tombée en désuétude, on ne revit plus les inspecteurs du travail la nuit, dans les fournils.*

Les ouvriers eux-mêmes ne suivront pas tous ni toujours l'action du syndicat ouvrier. Il faut souligner ici l'importance de la nature des rapports qui dans l'artisanat lient patrons et ouvriers : ces rapports créent des liens personnels qui, à leur tour, facilitent l'intériorisation par les ouvriers du point de vue patronal. D'autre part, la dispersion des entreprises artisanales et leur petite taille entraîne l'isolement des ouvriers les uns des autres. Ainsi sont créées les conditions d'une possible complicité entre patrons et ouvriers. Bien entendu les conditions réelles du travail et de salaire contribuent quant à elles à développer un point de vue authentiquement ouvrier. Les deux tendances coexistent, et on l'observera à l'occasion des luttes qui ont eu lieu à propos de cette loi.

Voici un exemple de complicité des ouvriers avec leurs patrons : en 1921, la Cour de cassation d'Enghien-les-Bains, confirme le jugement du tribunal qui a relaxé un boulanger. Celui-ci employait deux ouvriers entre 10 h du soir et 4 h du matin, au fournil. Cependant, il les a présentés au tribunal comme ses deux associés et comme tels, ils recevaient une rémunération mensuelle, plus une participation sur le chiffre brut d'affaires.

Quant aux ouvriers qui en tant que syndiqués menèrent le combat pour l'application de la loi<sup>8</sup>, ils ont gardé des inspecteurs du travail un assez mauvais souvenir, si l'on en juge par leurs exclamations dès que le sujet est abordé :

*Les inspecteurs du travail ! Leurs adjoints... au lieu d'en avoir 100, c'est 500 qu'il en faudrait ! Un inspecteur du travail, il ne se dérange même pas. "Qu'est-ce que vous voulez que j'aille faire !" Il a du travail. Il a des dossiers comme ça. Il a un adjoint : il en faudrait 5. Et puis, quand il arrive chez le patron, il y a toujours des "oui, mais je vais le faire". Ceci, cela. Alors, il faut toujours être dessus.*

Mr V... ouvrier-boulangier, né en 1913

---

<sup>8</sup> Des moyens peu orthodoxes furent parfois employés par certains ouvriers boulangiers, ainsi qu'en témoigne cette anecdote souvent racontée :

*"Je crois qu'il y a eu une loi qui a interdit... je ne sais plus si c'est une loi ou un arrêté, qui interdisait le travail de nuit avant 4 heures du matin. Il y a des boulangiers qui n'en tenaient pas compte et qui continuaient, mais alors il y avait des commandos d'ouvriers boulangiers qui passaient et puis qui faisaient des niches chez le boulanger, par exemple à travers les soupiraux jetaient de la limaille, jetaient des épingles, un tas de choses pour faire gâcher une fournée de pain puisqu'on travaillait ; on était juste sous les soupiraux. "*

Mr. H... artisan, né en 1907

*...Les inspecteurs ? Ben dites-donc j'en sais quelque chose : quand il faut les déplacer... Ils venaient et puis le patron leur promettait la lune ! Mais il n'y avait jamais rien de fait. Et comme ils ne se déplacent pas facilement ... en 24, c'était un ouvrier pâtissier, je l'avais connu étant ouvrier avant d'être inspecteur du travail. Ca, pour aller les chercher ceux-là ! Vous auriez été les chercher la journée, ça aurait marché. Mais pour les faire vadrouiller la nuit ... J'allais chez lui et puis je lui disais : "ben, alors ce soir c'est entendu". Je passais le chercher, il était bien obligé, on passait au poste chercher des agents ; parce qu'il ne vadrouillait pas tout seul, le Monsieur ! il se faisait accompagner par des agents ; quand il pleuvait... quand il faisait beau, ça allait, mais quand il pleuvait... Les agents et l'inspecteur, ben ils étaient pas toujours d'accord !*

*J'étais pas venu chez mon patron puisque je commençais à 4 heures du matin. Seulement, dans tout le quartier, on connaissait tout ; ils avaient une contravention et puis le lendemain, ça continuait... Alors, l'inspecteur : "oh, penses-tu, tu vois bien que ça ne sert à rien ! c'est plus la peine d'insister".*

*Et puis alors il y avait des réticences parmi les ouvriers, il y en a qui voulaient pas commencer à 4 h du matin... souvent en commençant à 4 heures du matin, le travail n'était pas fini à midi, il fallait encore travailler l'après-midi ; ils étaient habitués à leur indépendance, à avoir leur après-midi de libre, ils ne voulaient pas travailler. (...) Ils ne voulaient pas travailler l'après-midi ! J'en ai vu beaucoup qui ne voulaient pas travailler de jour ! ils voulaient avoir leur indépendance.*

Mr G..., ouvrier-boulangier, né en 1900

Pour les apprentis, la victoire patronale au sujet du travail de nuit signifié que la "journée de travail" commence, comme par le passé, vers **minuit**. Les patrons tirent argument de ce que les apprentis sont là pour apprendre le métier, et doivent donc assister aux différentes phases de la fabrication du pain, pour les faire lever en même temps qu'eux.

## **B - La loi de 1928 relative au contrat d'apprentissage**

Cette loi sur le contrat d'apprentissage vient modifier la loi de 1851. Elle introduit essentiellement l'idée du contrat écrit pour tous les apprentis.

*Art. 2 - Le contrat d'apprentissage doit être constaté par écrit... Mention du contrat d'apprentissage doit être faite par le chef d'Etablissement à sa date sur le livret individuel de l'apprenti prévu à l'article 88 du Livre II du présent code.*

Mais ce contrat, comme dans la loi de 1851, se réduit à un formulaire standard dont les principales clauses sont à remplir. Le moment important reste donc celui où se joue la négociation entre le patron et les parents de l'apprenti. Et ce qui pèse sur cette négociation, ce n'est pas l'existence d'une

loi imposant un contrat écrit, mais les coutumes propres à la branche. Pour la boulangerie artisanale, ce sont les longues heures de travail, le travail de nuit, la durée de l'apprentissage bien supérieure à ce que nécessiterait la seule acquisition du métier.

L'article 3 de la loi le souligne parfaitement :

*Art. 3 - "L'acte d'apprentissage est établi en tenant compte des usages et des coutumes de la profession, notamment des règles établies par les chambres de commerce, les chambres des métiers<sup>9</sup>, les comités départementaux de l'enseignement technique et les commissions locales professionnelles et sous le contrôle et la garantie des associations professionnelles en vue de l'apprentissage, partout où elles existeront régulièrement constituées".*

La loi ne comporte aucun article concernant la réglementation de la journée de travail, des congés hebdomadaires, de l'âge minimum. En effet, la loi de 1928 doit se combiner avec les lois sur l'enseignement primaire, les lois sur le travail des enfants de 1894 modifiées par la loi de 1900<sup>10</sup>, ainsi que la loi "Astier" sur l'enseignement technique.

Effectivement, la loi sur le travail des enfants est reproduite dans son intégralité sur les livrets destinés aux parents. Ceux-ci, ou leurs parents, auraient donc pu aussi contrôler que la loi était constamment violée... s'ils avaient été en possession de ce livret.

En fait, parmi tous les boulangers, ouvriers ou patrons, que j'ai rencontrés, aucun ne se souvenait avoir jamais reçu ce livret et beaucoup ignoraient même l'existence d'un tel livret. Seul un ancien apprenti pâtissier, devenu boulanger par la suite, avait son livret dûment rempli par ses employeurs, ainsi que son certificat d'apprentissage.

Nous donnons ci-joint quelques-unes des pages de ce livret, notamment : la couverture, le feuillet du livret correspondant à la période de l'apprentissage, les 5 premiers articles (sur 32) de la loi sur le travail des enfants, la loi du 30 mars 1900.

Aucune de ces lois n'était appliquée : ceci apparaît clairement à la lecture des témoignages des apprentis eux-mêmes. Voici par exemple, la façon dont Mr R. nous a raconté son apprentissage :

*"J'ai dû commencer tôt, dès 13 ans... Vous savez, en province, la vie était très pénible à cette époque. C'était vers les années 34, donc, j'ai fait mon apprentissage en province. Dans la Sarthe.*

---

<sup>9</sup> Tout un ensemble de mesures ont été prises précédemment et forment déjà un encadrement institutionnel des métiers du commerce et de l'artisanat. La loi du 25 juillet 1919 (loi Astier) rend les cours professionnels obligatoires ; en 1925 sont créées les Chambres des Métiers et la taxe d'apprentissage qui est à la charge des chefs d'entreprise ; en 1928 des examens de fin d'apprentissage sont organisés.

<sup>10</sup> C'était déjà l'avis du CST, en 1903: "nous ne parlerons pas non plus des dispositions réglant la durée du travail, le travail de nuit, le repos du dimanche, puisque cette grosse question est considérée comme réglée chez nous pour tous les apprentis, par les lois de 1892 et 1900".

*A l'époque, on se levait, même à 13 ans et demi, on se levait à 2 heures du matin et on finissait pratiquement à 4 heures ou 5 heures le soir, c'est-à-dire 17 heures. C'était des travaux pénibles... On mettait le bois, à peu près un mètre cube de bois, dans de four le soir de façon à le faire sécher. Le matin, on les sortait du four... On coupait le bois le matin, on le fendait en petits bouts et pour chauffer la première fournée avec ce bois, il fallait facilement une heure et demie. Pendant ce temps, on avait préparé la première fournée, etc.... Et puis ensuite arrivait 11 heures, et alors il fallait partir avec une voiture à cheval porter le pain dans les campagnes.*

*Deux fois la semaine, j'allais porter du pain avec un cheval et une voiture. Et les trois autres jours, je portais du pain avec le patron, mais en voiture ; j'avais 14 ans à ce moment-là mais je trichais ; je pouvais déjà conduire une vieille Ford qui datait d'avant la guerre. Le dimanche – on avait un repos pratiquement le dimanche – mais, les jeunes, il n'y avait aucun repos car le dimanche matin le bois que nous mettions à chauffer dans le four pour le faire sécher, il fallait le sortir sinon il aurait pris feu, donc le dimanche matin il fallait se lever tôt pour sortir ce bois. Il fallait aussi préparer le levain, pour le dimanche soir. Le dimanche qui était le jour de repos on était levé à 6 heures au lieu de 2 heures, et le soir il fallait être là de nouveau pour faire le levain vers 6 heures du soir et le lundi matin, on recommençait debout à 2 heures du matin".*

Mr R... artisan-boulangier, né en 1921

Ce témoignage résume un peu brièvement les grandes lignes de la vie quotidienne d'un apprenti. En 1934, les effets d'une loi promulguée en 1928 auraient dû se faire sentir, même dans la Sarthe, région où l'on forme beaucoup d'apprentis boulangiers. Il commence à 13 ans : c'est l'âge légal. S'il avait eu son certificat d'études à 12 ans, il aurait pu s'embaucher plus tôt. Ne l'ayant pas, il a dû attendre 13 ans. Il est logé et nourri. C'est la condition normale de l'apprenti boulangier : il doit être sur place pour se lever dès 2 h du matin. 15 heures de travail l'attendent, interrompues par les repas et casse-croûte qu'il prend avec la famille du patron. Que dit la loi sur la journée de travail d'un enfant ? Que les jeunes ouvriers jusqu'à l'âge de 18 ans ne doivent pas travailler plus de 11 heures par jour repos compris ; soit un maximum de 10 heures de travail effectif.

La durée légale de la journée de travail est donc très largement dépassée. De plus l'interdiction du travail de nuit pour les jeunes est également violée.

Au moins, pensera-t-on, il apprend un métier. Mais en fait d'apprentissage, il "apprend" surtout, la première année, à fendre du bois et le faire sécher. Il est vrai qu'on lui fait aussi préparer la fournée. Puis, après dix heures de travail et le déjeuner : le portage tout l'après-midi. Seulement alors il peut dormir un peu.

La loi de 1928 est assez vague sur le contenu des tâches à enseigner. Le patron ne peut employer son apprenti "qu'aux travaux et services qui se rattachent à l'exercice de sa profession" (Art.8).

Il lui est facile de prouver que le portage du pain fait partie de la profession... du patron boulangier. Une fois devenu ouvrier, l'ancien apprenti boulangier ne quittera plus son fournil.

Ce qu'on leur fait faire le dimanche (sortir le bois, préparer le levain) est en parfaite contradiction avec l'article 5, section II, de la loi sur le travail des enfants (voir Supra) :

*Art. 5 – Les enfants âgés de moins de 18 ans et les femmes de tout âge ne peuvent être employés (...) plus de six jours par semaine (...) même pour rangement d'atelier.*

Le patron est donc en illégalité sur tous les points (sauf sur l'âge minimum) : cette illégalité est la règle. Le jeune se met lui aussi dans l'illégalité, ici en conduisant la Ford sans permis, "Je trichais" : mais l'illégalité est la condition même de l'apprentissage.

Ce court témoignage, choisi pour sa densité d'informations sur les tâches d'un apprenti boulanger en 1934, n'est pas exceptionnel. Au contraire, après l'étonnement des premiers entretiens, je me suis trouvée en train de recueillir, témoignage après témoignage, une description presque "routinière" de la vie des apprentis. Ce qui émergeait alors c'étaient les révoltes, les moments où l'apprenti ne fondait pas comme de la pâte dans le moule de l'apprentissage, lui-même découlant de la structure de la branche. Ce sont les moments de rupture, de "ras-le-bol", qui ont souvent des influences sur la trajectoire professionnelle.

Mais lorsque les ouvriers boulangers regardant en arrière, condensent le contenu de leur vie d'apprenti, c'est le moule qui ressort, c'est le quotidien routinier, ce sont les conditions de production en boulangerie artisanale :

*"...Normalement, on ne devait pas commencer avant 4 heures du matin, mais mon patron s'était mis d'accord avec mes parents, pour que je commence à 1 heure du matin. De 1 heures du matin à 11 heures, 12 heures : 11 heures par jour".*

Mr Hy... artisan, né en 1924

*"...au moment de faire mon apprentissage, j'étais nourri, couché, je recevais 12 frs par mois. Je couchais sur des sacs à farine, je me levais à minuit. Quand on est jeune c'est toujours la même chanson, on ne veut pas aller dormir mais pour se réveiller ! C'était "midi" ! Il fallait se lever à 5 heures (du soir) pour faire les levains, à 8 heures pour pétrir et alors pour commencer le travail, pour lancer le travail. Depuis '32 que je suis entré en apprentissage, je n'ai jamais eu ni un jour de congé, ni un jour férié, ni quoi que ce soit".*

Mr B..., ouvrier boulanger, né en 1919

## **C - La loi de 1937 sur l'apprentissage artisanal**

La loi du 20 mars 1937 porte sur l'organisation de l'apprentissage dans les entreprises artisanales en général. Ce sont les Chambres des Métiers qui sont chargées des modalités pratiques de cette organisation.

Par rapport aux lois précédentes, celle-ci innove sur un point fondamental : la durée de l'apprentissage est (pour la première fois) déterminée par la loi. Elle est fixée à deux ans, plus une année comme ouvrier débutant.

Pour la boulangerie, cette loi se traduit par un **règlement d'apprentissage** (donné in-extenso ci-après) qui fut incorporé en 1939 au premier contrat collectif signé conjointement en 1936 par les organisations patronales et syndicales (pour la Seine, Seine-et-Oise et départements limitrophes).

Ce règlement d'apprentissage paraît signifier que l'apprentissage en boulangerie devient enfin réglementé par le texte de loi ; mais en fait ce texte ne sera pas plus appliqué que les précédents<sup>11</sup>.

L'intérêt du règlement d'apprentissage ne réside pas dans ses effets réels, qui sont faibles, mais dans son caractère détaillé. En effet, en interdisant un certain nombre de pratiques préjudiciables aux apprentis, il nous indique - implicitement, mais clairement - que ces pratiques étaient d'usage courant ; en quoi il vient confirmer, si on le lit en négatif, les témoignages oraux. Il est intéressant, non par ce qu'il prétend instituer, mais par ce qu'il dévoile implicitement.

D'abord l'âge d'embauche. Le règlement d'apprentissage (voir le texte complet en fin de chapitre) établi par la boulangerie reprend l'article V de la loi de 1937 :

*"Aucun postulant ne pourra être agréé avant l'âge de 15 ans".*

Parmi les anciens apprentis rencontrés, tous ceux qui ont fait leur apprentissage pendant la guerre ont commencé à 14 ans ou 13 ans.

Ensuite, le contrat. Depuis 1928 il est obligatoire. En fait beaucoup de patrons ne prenaient pas la peine de l'établir. D'où l'article 7 - B du règlement :

*Le patron désirant faire un apprenti sera tenu d'établir dans les 15 jours qui suivent l'entrée de l'apprenti un contrat d'apprentissage.*

Une base de salaire est donnée. Pour le jour de repos, il est précisé que :

*"les jours de repos, les apprentis quitteront la boulangerie et autant droit obligatoirement à une indemnité de nourriture".*

Cela révèle que si les apprentis ne s'en allaient pas le jour de leur congé, on les faisait travailler ; et s'ils s'en allaient (chez leurs parents), le patron ne les nourrissait pas.

---

<sup>11</sup> C'est ce qui ressort de renseignements de sources, diverses ainsi que d'entretiens que j'ai effectués avec des jeunes actuellement en apprentissage.

La semaine est fixée à 40 heures de travail réparties sur 5 jours. Donc, l'apprenti aurait dû avoir deux jours de congé consécutifs.

Or, c'est encore une des revendications **à l'heure actuelle**. Quelques apprentis l'obtiennent, d'autres ont deux jours non-consécutifs. La plupart n'ont qu'une journée. Certains n'ont aucun jour de repos entier.

Quant aux quarante heures de travail par semaine, les apprentis, en 1976, font encore, en moyenne, près de 60 heures.

*"Les apprentis ne pourront commencer leur travail avant 5 h du matin".*

Ce qui montre bien qu'une loi interdisant le travail de nuit pour les enfants n'a pas suffi à le supprimer en boulangerie.

Viennent ensuite des interdictions qui montrent bien la pratique courante en boulangerie : leur liste constitue en fait la liste des tâches qui échouent aux jeunes apprentis.

*"Ils ne devront 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 des bannetons. Ils ne devront pas être employés à la pâtisserie.*

Que les jeunes apprentis aient été (et soient toujours) utilisés pour effectuer des tâches subalternes qui ne leur apprennent rien, cela nous est confirmé par les commentaires indignés d'un ouvrier boulanger :

*"Je n'ai jamais eu d'apprentis, si j'en avais eu un, je lui aurais appris mais pas comme j'ai appris, moi. Ah, non, moi je lui aurais appris à travailler parce que pour balayer un fournil, il n'y a pas besoin d'un apprenti. L'ouvrier, il le balaye plus vite qu'un apprenti. C'est pas ce qu'il faut apprendre à un apprenti. Si, il faut le faire balayer quelquefois, mais pas toujours parce que quand il y a à balayer, l'ouvrier peut le faire et lui peut s'occuper d'autre chose ; ni nettoyer les plaques, c'est ce qu'ils font principalement les apprentis. Ceux qu'ils embauchent à 13 ans, à 14 ans ils entrent dans le fournil ; c'est en préapprentissage. Donc ceux-là, il n'y a aucun contrat, il n'y a rien. Donc, ce qu'ils leur font faire : gratter les plaques toute la journée. Nettoyer toute la journée ; c'est tout ce qu'ils apprennent. Et, aucun tarif... aucune paye vu que c'est du préapprentissage... Après (ils sont payés), si le patron les garde ! parce qu'il faut les payer après : il y en a qui ne les gardent pas. C'est comme les filles, c'est pareil, elles sont bonnes chez Madame, et les filles ne sont pas payées. C'est tout ce qui se passe",*

Mr L... ouvrier boulanger, né en 1912

De ce qui précède, il ressort clairement que pour apprendre à faire le pain, il fallait aussi accepter de faire beaucoup d'autres choses. Et ceci doit être mis en rapport avec l'allongement de la durée d'apprentissage. Celle-ci, qui était d'un an à deux ans à la fin du XIXe siècle (enquête du C.S.T. citée plus haut) passe maintenant à trois ans ; mieux, c'est à l'occasion d'une disposition légale que cette période est allongée.

Or nous en savons assez pour comprendre que cette durée de trois ans ne peut s'expliquer par les difficultés d'apprentissage du métier lui-même. Non seulement nous venons de voir que durant la première année les jeunes "apprentis" n'apprennent pas grand chose ; mais encore, ils sont plus âgés en 1939 qu'en 1900 (à cause de l'allongement de la scolarité obligatoire) et devraient donc apprendre plus vite le métier. Or lorsque la loi intervient, c'est pour peser dans l'autre sens.

Dernier point à relever : l'apparition, pour la première fois, d'un essai de découpage de la période globale en cycles de six mois correspondant chacun à l'enseignement d'une tâche spécifique. On peut repérer ici l'amorce d'un processus analogue à celui que Michel Foucault a mis en évidence à propos de la manufacture des Gobelins au XVIIIe siècle : le passage d'un mode corporatif d'apprentissage à un mode "disciplinaire" dans lequel le contenu de l'apprentissage est décomposé et les tâches formatrices explicitées et organisées en un programme précis qui s'impose alors au maître comme à l'apprenti<sup>12</sup>.

---

<sup>12</sup> Michel Foucault : *Surveiller et punir*, Paris, Gallimard, 1975, p. 158–161.

## CONCLUSION

Ce n'est donc pas par une approche classique de la législation que l'on peut saisir le statut réel de l'apprenti, et encore moins les conditions concrètes de l'apprentissage.

Si les lois ne nous disent pas qui est l'apprenti, du moins nous disent-elles ce qu'il n'est pas. Il n'est ni un enfant ouvrier, ni un apprenti industriel, puisque ni les lois réglementant le travail des enfants ni celles qui définissent l'apprentissage industriel ne s'appliquent aux apprentis des branches artisanales. Mais son statut n'est pas non plus celui d'un ouvrier, puisqu'il n'a aucun des droits des ouvriers boulangers.

Finalement son statut juridique est celui d'un enfant, soumis en tant que tel à la toute puissance paternelle. Mais ici cette puissance paternelle a été transférée des mains du père à celles d'un maître artisan ; et de ce fait celui-ci peut exiger de l'"enfant" à lui confier une bonne quinzaine d'heures de travail quotidiennes.

La relation de l'apprenti avec son maître est donc une relation double ; elle est tout en même temps une relation d'enfant à père, et d'ouvrier à patron. Tout l'effort de l'idéologie patronale (qui correspond d'ailleurs aux conditions concrètes du mode artisanal de production) tendra précisément à masquer la seconde relation derrière la première. Mais notre étude de la législation montre que l'idéologie "paternaliste" qui décrit la relation des maîtres aux apprentis comme une relation familiale de père à fils, est plus qu'un simple discours mythifiant<sup>13</sup> : elle s'appuie sur une base "objective", ou plus exactement sur une base juridique, celle que les textes de lois lui confèrent.

Cette base juridique se construit de deux façons complémentaires, soit en quelque sorte par omission, comme chaque fois que la législation du travail exclut de son champ les apprentis des métiers artisanaux, et les renvoie dans le champ des rapports familiaux. Soit explicitement, comme dans l'article 8 de la loi de 1851 sur l'apprentissage, que l'on retrouvera dans la loi de 1928 et même dans les formules de contrats d'apprentissage encore en usage dans les années 1960 :

*Art. 8 - Le maître doit se conduire envers l'apprenti en bon père de famille, surveiller sa conduite et ses mœurs, soit dans la maison, soit au dehors, et avertir ses parents ou leur représentant des fautes graves qu'il pourrait commettre ou des penchants vicieux qu'il pourrait manifester.*

*Il doit aussi les prévenir sans retard, en cas de maladie, d'absence, ou de tout fait de nature à motiver leur intervention”.*

---

<sup>13</sup> D'ailleurs, ce discours n'atteint pas toujours son but, si l'on en juge par cette réflexion :

*"Une fois il y a un patron qui me dit : "on travaille chez moi en famille ! " Je sis "oui, il n'y a pas grand-chose qui nous sépare... Il n'y a que le tiroir-caisse ! " Alors, il a dit "ça y est, vous êtes un révolutionnaire"... ; Parce que ce qu'il me disait, ça ne correspondait pas du tout à ce que je pensais. Dans les fait comme dans les propos.*

*Mr D..., ouvrier-boulangier, né en 1914*

Au mythe du père comme "bon père de famille" répond le mythe de l'apprenti comme enfant "fidèle, obéissant et respectueux", lui aussi explicitement consigné dans la loi :

*Art. 11 - L'apprenti doit à son maître fidélité, obéissance et respect ; il doit l'aider, par son travail, dans la mesure de son aptitude et de ses forces.*

A l'image d'Epinal du maître comme enseignant répond cette fois une réalité bien tangible : l'extorsion du travail de l'apprenti, objet véritable de toute l'affaire.

Il reste à l'apprenti une seule façon de s'opposer à cette exploitation poussée à son maximum, c'est de partir. Mais où aller ? Le jeune apprenti n'a pas d'autre issue que de chercher un autre patron ou de revenir penaud chez le même, ainsi que le fit, contraint par ses parents, Mr B. :

*"...Là, je suis parti à Roanne ; c'est un camarade qui connaissait un patron qui cherchait un apprenti, alors j'y suis allé. Mon camarade était boulanger à Roanne. J'avais jamais pensé faire ce métier, pas du tout, c'est l'occasion ; ...il fallait s'y adapter, il fallait que je me lève à minuit... On aime bien dormir à cet âge-là, si bien qu'au bout d'un mois, j'ai repris la valise et je suis rentré chez moi. Je revenais tous les dimanches. Ma mère m'a regardé : "Qu'est-ce que c'est que ces affaires-là ?.. je lui ai expliqué, je l'ai pas dit à mon père, ça aurait été une catastrophe, alors elle m'a dit : "bon". Le patron m'avait pas payé, m'avait pas réglé. Elle m'a dit : "c'est toi qui as voulu apprendre le métier, hein?" "ben", j'ai dit, "oui". "Alors t'as plus qu'à retourner". Je suis parti le lendemain. On m'a rien dit. Il m'a accepté... et là je suis resté 3 mois chez ce patron".*

*Mr B., ouvrier-boulangier, né en 1909*

La seule liberté qui restait aux apprentis était celle de quitter leurs maîtres. Mais cette ultime liberté sera compromise dès lors qu'un contrat **écrit** deviendra obligatoire. Les premiers pas dans ce sens ont été faits avec la loi de 1928 ; ils seront confirmés par le règlement d'apprentissage de 1939.

Ces dispositions sont à lire comme réponses à des pratiques courantes chez les apprentis :

*"...En cas de rupture... l'apprenti ne pourra reprendre son apprentissage chez un autre maître artisan qu'après avis favorable de la Commission mixte et de l'inspecteur d'apprentissage nommé par la Chambre des Métiers.*

Mais l'argument ne date pas de 1939. Déjà en 1901, le rapporteur de l'enquête sur l'apprentissage du Conseil Supérieur du Travail, Mr Briat, défendait le principe du contrat écrit obligatoire en ces termes :

*"Du point de vue ouvrier, ce serait pour les jeunes apprentis, l'assurance d'une instruction professionnelle sérieuse, garantie en cas de rupture abusive par l'employeur du contrat d'apprentissage. Au point de vue patronal, **les avantages seraient encore plus évidents** <sup>14</sup>... Application plus facile contre le détournement des apprentis et contre la rupture du fait de l'apprenti qui d'ailleurs serait très diminuée puisque l'apprenti, qui aurait quitté son employeur avant la fin ne pourrait plus se faire embaucher dans sa profession comme jeune ouvrier : il lui faudrait ou bien se replacer comme apprenti ou bien changer de métier".*

---

<sup>14</sup> C'est moi qui souligne.

## II - CINQ RECITS D'APPRENTISSAGE

La deuxième partie est composée d'extraits de récits de vie des ouvriers-boulangers. Elle est faite des années que, jeunes garçons, ils ont passées "à apprendre le pain". Ils nous parlent de leur famille, du non-choix de leur métier, de l'apprentissage du rythme de travail, du travail de nuit, de ce qu'il apprenaient, de ce qu'ils n'apprenaient pas, des résistances, de leurs révoltes, de l'instant où ils ne sont déclarés ouvriers.

Certains thèmes sont récurrents. On aurait pu les multiplier sans reprendre beaucoup plus, mais chaque trajectoire témoigne de sa propre originalité car le narrateur en se souvenant de son entrée dans la vie de travail souligne tel ou tel aspect plus particulier. Chaque récit met en valeur certains processus structurels plus que d'autres, comme autant de morceaux qui, mis ensemble, aboutiront à une mosaïque. Ces processus racontés tels qu'ils ont été vécus dans la pratique des apprentis, la signification n'en est pas toujours apparente à première lecture. C'est là toute la richesse des témoignages et leur force que de donner en même temps vécu, pratique et rapports sociaux. La forme du récit dont il est parfois difficile de suivre le cours tant il y a d'incidentes, montre que tous les aspects d'un même moment de la vie sont liés entre eux. Il est donc important de se plonger dans ces récits de vie pour entendre ce qu'ils ont à nous dire, de ne pas les interrompre par des explications qui seraient déjà de l'interprétation. Tant pis si nous ne comprenons pas d'emblée le sens de ce qui est évoqué : mais sommes-nous bien sûrs de comprendre ce que veut dire pour un enfant de 12 ans "travailler 7 jours sur 7 de minuit à midi" ?

### **RECIT DE Mr L..., ouvrier boulanger, né en 1916.**

Mr L. habite aux portes de Paris, dans un H.L.M. de 1930, un deux-pièces. On s'installe dans la cuisine, il est un peu intimidé par le magnétophone mais avant même que je ne le branche, il me dit : "En somme vous voulez savoir d'où viennent les boulangers ? De quelle classe sociale ils viennent ?"

Il est en retraite anticipée, pour maladie. Il se débat avec l'administration pour régler sa situation et toucher ainsi sa pension de retraité. Sa femme travaille encore. Ils ont élevé sept enfants à Paris dans des conditions difficiles. Tous leurs enfants ont commencé à travailler très jeunes dans des métiers artisanaux.

Ils habitent près de chez leurs parents ; c'est pourquoi il me quittera un moment pour aller chercher un de ses petites filles à l'école maternelle. Il paraît entretenir avec ses enfants des relations étroites et fréquentes.

*Moi, ma mère était veuve avec 5 gosses. Donc aucun travail dans le Pas-de-Calais ; il n'y avait du travail pour personne. Mon frère a commencé à travailler à 12 ans dans les mines ; moi, quand je suis arrivé à 12 ans 1/2 quand j'ai eu le certificat d'études, on avait le droit de travailler, alors j'ai demandé au boulanget, quoi, s'il avait besoin d'un porteur de pain. Ils portent le pain là-bas dans le Pas-de-Calais. On portait ça avec une voiture et des chevaux. C'était à Auchelles, pas loin de*

Béthune. C'était une petite ville, d'ailleurs c'était assez important vu qu'il y avait 4 boulangers dans la ville, et ils portaient tous le pain dans les environs. Oui, parce que c'est un coin minier là-bas, il y avait des coronas des Mines .

Mon père ? Je sais qu'il avait des frères cultivateurs ; ils vendaient des oeufs, du beurre.

Mon père s'était déjà marié une première fois. Il avait deux gosses... on habitait, oui, dans un coron. Mon père était mineur, mais il était décédé ; il n'a pas été mineur longtemps, il était cultivateur, mais après quand ça a été fini, il est venu dans les mines. Attaquer les mines peut-être à 50 ans ou 45 ans je ne m'en souviens plus ; après il est décédé. Si, je l'ai connu, il doit être décédé j'avais 7 ans. J'avais encore une petite soeur... Ça y a travaillé un petit peu (à mon père) de ne pas toucher une retraite des mines, rien, quoi. Autant dire rien quoi. Et puis il allait voir ses enfants qui habitaient assez loin ; il allait les voir assez souvent. Et puis une fois il est tombé dans le canal et puis il a été noyé. Accidentellement, mais pour boire, non. Non, c'était pas un ivrogne, non il était gentil... Je l'ai pas connu assez, jusque 6 ans, c'est vague.

Alors là on a été obligés de déménager, comme on travaillait plus dans les mines. Jusque là on avait une maison des Mines, dans un coron ; ensuite on a réussi à trouver une maison : à louer dans un coin ; alors, là pas de travail, alors la mère faisait un peu de lessives, quoi... Pour bouffer là c'était pas marrant. Il n'y avait rien. Dans ces coins-là il fallait absolument aller à l'église. Il fallait faire la communion ou alors ou alors il n'y avait pas de travail. C' est parce qu'ils donnaient du beurre à manger quand la mère était veuve, on mangeait de la margarine quand on pouvait en acheter et ma mère faisait des dettes pour nous nourrir et moi ça me plaisait pas d'y aller... D'aller à l'épicerie chercher à crédit... à la bonne année, elle nous envoyait souhaiter la bonne année aux parents, qui eux avaient un peu de ronds, et qui nous donnaient la pièce mais moi, j'y allais pas. Question argent, ça ne m'intéressait pas. Pourquoi ? Ça je n'en sais rien. Alors ça m'est resté gravé, si j'ai évolué, c'est à cause de ça. Qu'une femme soit veuve avec des enfants, vous ne touchiez aucun secours de nulle part. Les allocations, je crois que c'est en 36, 38 ; la sécurité sociale en 30... C'étaient des parents à ma mère, des soeurs, des tantes, des oncles, tout ce que l'on veut... Il fallait faire 4-5 kms à pied, disséminés dans la campagne. L'école était obligatoire jusqu'à 13 ans mais si vous aviez votre certificat d'études avant, vous aviez le droit de travailler ; mais c'est à 12 ans que vous aviez le droit; mon frère il l' eu à 11 ans et demi ; il a dû attendre ses 12 ans pour aller travailler dans les mines. Et à 12 ans il avait le droit de travailler dans le fond puisqu'il était grand, les grands c'est fait pour pousser les chariots qui pèsent 700 kgs. Mon frère aîné il a deux ans de plus que moi.

Ensuite, il a réussi à passer son certificat à 11 ans ; son certificat il l'a passé à 11 ans lui. Un peu avant 11 ans donc il a eu le droit de descendre dans les mines.

Il est devenu mineur ; il vit encore d'ailleurs, il est retraité.; il est resté mineur toute sa vie... Parce que là on ne payait pas cher, de l'autre côté on payait, mettons 100 sous par mois. De l'autre côté, on ne paye rien, si : l'électricité, on paye. On n'avait pas de loyer, et on avait droit au charbon tous les mois... alors, c'était intéressant... Oui, tous les mineurs ils ont un jardin. 100 m, 150 m, à cultiver, 200 m. C'est mon frère qui cultivait le jardin après son travail à la mine. A la fin, il y avait un peu de légumes. Moi, j'avais pas l'envie, si, mon frère lui avait l'envie, il avait 11 ans. Parce qu'à 10 ans il avait le certificat, à 10 ans ½, et il a continué l'école jusqu'à 11 ans vu qu'il avait pas le droit de travailler et cela lui plaisait, il était très fort en maths et puis tout ; et ensuite il a travaillé aux Mines, il a été à l'école le soir pour être... Et alors ça lui a pris. Ça lui a pris dans les jambes,

*comme il était grand, il a travaillé trop vite. Et les jambes, il a eu mal aux genoux ensuite ça s'est reporté sur les yeux... Il a été à l'hôpital et ça y a tout cassé... A 14 ans, à 15 ans ; ... Et puis c'est la nourriture. Quand il n'y en a qu'un qui travaille pour faire manger 4 personnes... Les oranges nous on connaissait pas ça. Moi à l'école je mangeais les pelures d'oranges ; les copains quoi. On avait un bout de pain, bon ben, on le trempait dans l'eau. Pour 4 heures, ça passait plus vite... Et le beurre, je m'en suis pas rappelé ! Un petit peu dans les débuts quand le père y travaillait, j'avais 5-6 ans et puis après c'était fini... Mais d'ailleurs, on était dans les Mines, l'école, ça faisait partie des Mines. Il fallait faire sa prière en rentrant et en sortant. C'était Les Mines de charbon qui avaient installé cette école. Les Houillères du Pas-de-Calais. Sinon pour l'école laïque, il fallait que j'aille plus loin. Là où j'ai été en second lieu quand on a déménagé ; j'ai été épaté qu'il ne fallait pas faire sa prière, je ne comprenais pas pourquoi il fallait pas faire sa prière... Parce qu'il y a pas, on est influencé. Ceux qui n'allaient pas à la messe... C'était pas bien non plus à cette époque-là, et c'est ce qui se passait un peu partout... Même celui qui était affiché, qui était communiste, il avait plus de travail. J'ai eu un beau-frère qui travaillait dans le bâtiment, il s'était mis artisan, eh bien il n'avait plus de travail nulle part parce que il était communiste. C'était pas que des idées, il avait sa carte du parti à cette époque-là. Un beau-frère de ma femme.*

*(A propos des curés) dans le Pas-de-Calais c'est obligatoire. Celui qui travaille dans les mines, s'il veut avoir une maison, parce que vous savez dans les mines on est logés, quand il avait une maison et qu'il voulait changer de maison, il allait voir le curé pour changer de maison. Parce que le curé, il causait à l'ingénieur. Il avait tous les pouvoirs, le curé, dans le temps, il avait tous les pouvoirs, le curé, oui, ma mère était catholique ! Quand j'ai fait ma communion, elle était catholique ! J'y suis allée seul, il y avait 2 kms à faire avec ma bougie, j'ai fait les deux kms... On m'envoyait à la messe, simplement pour avoir des faveurs. C'était comme ça dans le Pas-de-Calais.*

*J'ai passé mon certificat à 12 ans et demi ; j'avais mes 13 ans au mois d'octobre et je l'ai eu au mois de juin, j'ai porté le pain. Cela a duré jusqu'en 36. Je suis né en 16... Alors c'est là que ça a commencé ; c'est pas que ça plaisait mais il faut faire quelque chose pour manger comme on dit.*

Q : C'est vous qui avez été trouver le boulanger ?

*- Non, c'est ma mère qui a demandé... Qui a demandé a un boulanger qui passait s'il avait besoin d'un apprenti, quoi, alors c'est là que ça s'est décidé.*

Q : Elle était cliente de ce boulanger ?

*- Oui, on lui portait le pain.*

*Alors à 20 frs par mois, j'étais nourri le midi. Je commençais à 7 heures jusque 6-7 heures le soir. A 12 ans 1/2, après vers l'âge de 13 ans 1/2 je suis rentré dans le fournil ; là je pesais mais enfin comme apprenti, jusqu'à midi, de trois heures jusque vers midi. Ensuite je portais le pain avec le patron. Là pour 40 frs par mois et nourri. Ensuite j'ai continué l'apprentissage jusque vers... Je m'occupais des chevaux aussi après quand j'ai grandi. Je me rappelle pas exactement mais la première année, je devais toucher 20 frs par mois parce qu'à la fin, je touchais 60 frs, à 19 ans. Je ramenaient ça à ma mère, c'était même intéressant. Mais je ne ramenaient pas de pain, non... 2 jours après mon certificat. La première journée, ça a été dur ; monter dans une charrette à pain... une voiture à deux roues... les jambes, ils se fatiguent terriblement d'ailleurs quand je revenais à 6 heures, les débuts comme ça, j'avais deux kms à faire eh bien j'étais obligé de m'asseoir en cours de route, j'étais fatigué et le lendemain matin, il fallait me rappeler à 6 heures. 6 heures un quart ; je*

*croyais que je m'étais pas couché à cette époque là ; et je refaisais la route pour porter le pain quoi. (Il était nourri dans la journée mais pas logé) ...je faisais la route à pied parce qu'il n'y avait pas de vélo à cette époque-là, il n'y avait rien ; des vélos, il y en avait mais... La première année, je suis resté à porter le pain. Toute la journée je portais le pain et puis le matin je m'occupais un peu des chevaux. Charger la voiture et puis le soir je déchargeais et je nettoyais la voiture pour qu'elle soit prête le lendemain. Je dételais les chevaux ; au bout de 1 ou 3 mois, c'est moi qui dételais le cheval et qui le mettais dans l'écurie ; je lui donnais à manger et à boire. Il y avait deux chevaux. Alors je m'en occupais quoi, faire des litières, les nettoyer et en plus l'hiver, je leur mettais des vis aux pattes quoi, pour pas glisser quoi... C'était pour empêcher de glisser sur le verglas. C'était dans le fer des chevaux il y avait des endroits pour visser des clous... C'était pas des clous, c'était spécial pour marcher sur la neige. Ça dépassait environ de deux centimètres. Oui, ça je m'en occupais... Le portage, j'avais un livre et je notais sur leur livre à chaque fois. Eux, il avaient un livre à eux qu'ils donnaient, je notais sur leur livre à eux et puis tous les 15 jours, ils payaient. C'était moi qui encassais mais le patron était toujours dans la voiture qui attendait, c'était moi qui... il prenait l'argent, il rendait la monnaie. Puis il marquait sur le livre "payé" ...j'ai jamais été seul, c'est toujours lui qui m'accompagnait. Moi, je montais et je descendais. J'allais porter le pain aux gens... On savait ce qu'ils voulaient, quelque fois un peu moins, quelquefois un peu plus... Nous, on passait trois fois la semaine dans un coin, un autre il passait les autres jours, mais en pratique, c'étaient les mêmes clients, ils prenaient le même pain, ils avaient pas deux boulangers... Des pains de trois livres, en long, fendus et puis les flûtes, les baguettes, quoi, qui pesaient une livre peut-être, 400 gr, et quelques petits pains, pas beaucoup, il n'y avait que ça ; pas de pâtisseries. Rien d'autre. On avait une clientèle ouvrière mais moi en voiture quand j'arrivais je mettais une vingtaine de pains que je prenais sur l'épaule. A 7 heures je chargeais un panier, j'allais servir des familles ingénieurs dans la ville. C'était pas très loin de la boulangerie, allais à pied. Je le déposais et ils payaient pas ; ils payaient à la fin du mois à la boutique. Sinon c'étaient des crédits de 15 jours car les mineurs étaient payés tous les 15 jours. Le premier et le 15... Les mauvais payeurs, on pouvait pas y faire grand'chose, non parce qu'il fallait mettre... pour les faire payer, ça coûtait cher aussi. On leur donnait plus de pain. Mais bien souvent ils étaient obligés parce que l'autre boulanger il savait qu'ils ne payent pas... Alors ils étaient obligés de payer.*

*C'était tous des familles nombreuses ; des Polonais surtout, beaucoup de Polonais. En 27, qui étaient arrivés en 27 ou 28. En 27 qu'ils étaient arrivés les Polonais. D'ailleurs, ça m'a aidé, parce que moi, j'étais dans un quartier où il n'y avait que des Polonais. Je jouais avec les Polonais quand j'avais une dizaine d'années. J'ai appris à causer polonais avec eux. Alors quand je portais le pain je savais compter en polonais. Quand ils me demandaient, je savais ce qu'ils voulaient, quoi. Ça m'a servi quand même, les Polonais, ils causaient pas français.*

*...Une vie de famille ; c'était une vie de famille! On mangeait dans la cuisine vu que j'étais obligé de manger avec le pain ; on portait le pain et puis on mangeait après. Souvent, on mangeait un casse-croûte à midi et après on remangeait à 4 heures. Alors, c'était pas un rythme... Le dimanche, c'était le jour de repos alors le samedi, je repartais chez moi. La boutique était fermée le dimanche. A 14 ans il manquait un apprenti dans le fournil, eh bien je l'ai remplacé. Un an après au même endroit, j'étais dans le fournil. Pour dire d'aider à faire le pain, mais malgré tout, l'après-midi, je portais le pain. Alors là je commençais à 4 heures, 4 heures-midi ; ensuite je portais le pain. Jusqu'à 6 heures. Là, j'étais logé, logé et nourri ; oui, parce que c'était plus facile pour moi... Il n'y avait aucun contrat, nulle part ; ça n'existait pas les contrats, à cette époque-là. Ça existe depuis 45 peut-être, je ne sais pas.*

*On commençait à 4 heures parce que la boutique n'ouvrait pas avant 9 heures. La vente à la boutique, c'était pas avant 9 heures. A Paris, c'est guère possible parce qu'il faut livrer les bistrotts à 6 heures du matin. Ensuite le premier métro, c'est 5 heures et demi, donc les gens il faut leur donner du pain à 7 heures. Il faut ouvrir la boutique à 6 heures et demi, 7 heures. Là-bas, c'était les mineurs ; ils pouvaient pas, ils prenaient le pain de la veille ; ils faisaient trois postes, c'était 4 heures du matin, une heure et 10 heures. Et puis c'était minime la vente dans une boutique, c'était le portage qui comptait. En province, tout se fait le matin. Il n'y a qu'à Paris qu'il y a des fournées l'après-midi. Vers 4 heures, le matin on m'appelait. Alors, là il fallait mettre la pâte dans des paniers quoi, tout ça. Mais c'était le brigadier qui s'en occupait quoi, après. On était deux brigadiers, et on était deux apprentis. On était 4 dans le fournil, c'est-à-dire il y avait deux fours. Un de chaque côté, deux pièces... C'était une assez grosse boulangerie.*

*Ensuite à 7 heures et demi, on nous appelait pour du café au lait et puis du pain, quoi. Ensuite on mangeait quoi à midi, une heure. Je portais le pain après jusque vers 5-6 heures.*

*Il s'est même présenté que le brigadier était malade, il est venu un autre pour le remplacer ; pendant 15 jours, le brigadier, lui, on lui donnait du café au lait à 10 heures mais celui qui l'a remplacé il n'a jamais rien eu, parce que lui avait les idées de gauche. Il nous disait qu'on n'était pas assez payés, et la patronne, elle nous disait : "surtout, ne l'écoutez pas, parce que c'est un sale communiste, celui-là". Alors qu'il avait simplement des idées de gauche, quoi. Il était syndicaliste et tout. Moi, j'avais 15 ans, cela m'est resté dans la tête, tout ce qu'il m'a dit, ça m'est resté, il faut pas grand chose pour que ça reste dans la tête à cet âge-là. Il avait raison, quoi ! ...je suis resté là jusque fin 36. D'ailleurs même à 19 ans, j'avais même pas appris le métier si on veut. Je savais même pas enfourner à 19 ans ; on m'avait même pas appris à enfourner. Il y avait le fils au patron qui travaillait vu qu'il y avait deux fours ; alors il ne vous apprenait rien. Jamais j'ai rien appris. Il n'y a qu'à Paris que j'ai pu apprendre le métier ; à l'armée, c'est même l'armée qui m'a appris. Je me suis appris à l'armée. Comment savoir quand il n'y a personne pour éduquer. C'est pour ça qu'il faut jamais laisser un gosse sans que ce soit un ouvrier ou un autre pour le conseiller. J'ai toujours commencé à 4 heures du matin, il y en avait un autre qui commençait à 3 heures et demi ; il nous appelait une demi-heure après pour venir sortir la pâte du pétrin et puis fallait rester allongé une heure sur un sac en attendant que ça pousse. Alors, c'était une chose que le brigadier pouvait faire mais il appelait les gosses pour mettre ça dans des paniers. Pendant ce temps-là il chauffait les fours, nous on était là pour nettoyer et c'est lui qui chauffait mais nous on les nettoyait. On chauffait au charbon, c'était dans un foyer, on nettoyait le foyer, juste sur le côté. On chauffait pas dans le four, c'était peut-être un petit foyer de 50 cm<sup>2</sup>. Un foyer sur le côté pour chauffer un four qui était immense. Il y avait un pétrin mécanique, mais ça, vous n'en verrez plus jamais. C'est une sorte de berline comme dans les mines, avec 6 pales qui tournaient. Avec un axe et puis à l'intérieur, 6 pattes recourbées comme ça. Et puis ils se baissaient alors on récupérait la pâte, ça durait 5 minutes. Après ils repétrissaient l'autre fournée. On faisait un levain la veille. Pas un vrai levain, une poolish. C'est de la pâte molle tandis qu'un levain, c'est de la pâte dure. J'ai fait que ça jusqu'à 19 ans, ça et porter le pain, jusqu'à l'armée. C'est à l'armée et puis après à Paris que j'ai appris le métier parce qu'autrement...*

*... l'asthme, ça vient du métier, oui ; je n'ai jamais eu d'asthme sinon. Ça vient de la farine parce qu'étant môme, on nous fait secouer les sacs à peu près une fois par semaine, il faut secouer les sacs pendant une demi-heure, trois quarts d'heure, donc on est dans un nuage de farine sans masque sans rien. Parce que secouer un sac, ça fait de la poussière, secouer un sac de farine... et dans une*

*pièce fermée... pour récupérer la fatine. Chose qui ne se fait plus maintenant ; et ça je l'ai fait jusqu'à 40-50 ans de secouer les sacs comme ça. Dans toutes les maisons, ça se faisait.*

*C'est un peu près tout ce qu'on peut voir dans l'apprentissage d'un boulanger. Mais en somme j'avais aucun choix, surtout dans le Pas-de-Calais il n'y avait aucun choix, c'était soit les mines, soit quoi ? Rien. En 1929.*

*Mais moi, j'ai vraiment évolué quand j'ai eu 30 ans quoi. J'ai évolué par le syndicat... à partir de 56, là-bas, c'était le front populaire.. J'ai laissé la boulange, je suis rentré dans les mines. Ils m'ont dit : "tu devrais prendre ta carte", alors c'est là que j'ai pris ma première carte syndicale. Et depuis, j'y suis resté chaque fois que j'étais ailleurs, j'ai cherché où c'est qu'il y avait une maison. Il n'y a que ça qui peut nous défendre, il n'y a rien d'autre... Je suis descendu dans les mines, c'était pour gagner plus... C'était calculé pour avoir du travail après le service militaire ; une fois rentré de l'armée, j'étais sûr d'avoir du travail. Mais après l'armée qui s'est passée pendant trois ans eh ben ça ne me plaisait pas. Je me suis marié dans l'intervalle, donc je n'y suis pas retourné. Non, c'était trop dangereux vraiment dans les mines. Et puis, ça ne me plaisait pas, il fallait que ça plaise. Alors malgré tout, j'ai repris la boulangerie, il n'y a rien à faire, c'est ça qui était ancré. Quand on tombe dans des bonnes maisons, que les patrons sont gentils, que le travail nous plaît ; mais mais si ça ne va pas dans une maison, rien ne plaît. Il suffit d'ambiance dans une maison... D'ailleurs, il n'y a pas de contrat pour les ouvriers boulangers ; je rentre dans une place un matin, si ça ne me plaît pas, le soir je me fais payer et puis je m'en vais... Nous on pouvait quitter tout de suite tandis que maintenant il faut prévenir. ...Moi, il faut m'esupplier, c'est rare que je cause ; heureusement que j'ai milité parce qu'autrement je causais pas."*

## **RECIT DE Mr D..., ouvrier boulanger, né en 1914.**

Monsieur D. habite au 7e étage d'un H.L.M. de l'est de Paris. Pour savoir s'il est là, ce n'est pas la peine de monter. Il suffit de regarder si son vélo est en bas dans l'entrée.

Il me parlera beaucoup de cette passion qu'il a toujours eue pour le vélo. Ils ont longtemps habité un deux-pièces ; les enfants dormaient dans la chambre à coucher ; eux dormaient dans la salle à manger... avec le vélo de course.

Il a souvent changé de patron. Pour leur annoncer qu'il ne viendrait pas travailler, il leur téléphonait : "je pars aux jonquilles !". Ou alors, c'était par manque de sommeil : "J'ai souvent travaillé de nuit et j'avais des difficultés pour dormir le jour, alors quand j'avais pas dormi depuis 7-8 jours, eh bien c'était souvent la cause du départ. Deux jours que j'avais bien dormi la nuit, souvent quand je m'étais bien reposé, je me disais "ah, c'est dommage, j'avais une bonne place, j'ai quitté une bonne place !" Souvent, c'était par manque de sommeil que je suis parti. Au bout d'un certain temps".

Très causeur, on terminera son entretien en philosophant sur la sociabilité des boulangers, sur les conflits de générations, sur sa position de chercheur et sur "je serais bien curieux d'entendre ce que je vous ai raconté!".

*Je suis né à côté de Paris, à La Varenne St-Hilaire en 1911. On était 6, trois garçons, trois filles. Mes parents étaient de tout petits cultivateurs et mon père travaillait dans les cafés "BISE".*

*Le patron (des cafés "BISE") a emmené toute ma famille dans l'Yonne où il avait une vigne. En définitive, c'était pas brillant parce qu'il n'y connaissait pas grand chose ; on était 6 alors dès qu'on sortait de l'école on partait. Quand j'ai passé mon certificat d'études à 13 ans, eh bien j'ai gardé les vaches. J'ai une soeur qui était partie bonne dans une boucherie à Meaux, alors elle a écrit. J'aurais voulu être garde forestier, ou facteur ! ou un truc comme ça. Et puis – il y a ma soeur qui est décédée – elle est décédée à 30 ans – elle a écrit en disant qu'il y avait un place d'apprenti boulanger. A Meaux, là où elle travaillait, logé-nourri. J'avais 100 frs par mois. Non mon père ne m'a pas accompagné, vous savez à ce moment-là les parents étaient assez indifférents, on faisait ce qu'on voulait et puis on était 6, j'étais le 5e.*

*J'aurais aimé être garde forestier, **ou facteur** ! à la campagne, je les admire les facteurs ; ils faisaient du vélo. Et puis j'aimais me promener dans la forêt... Mai du vélo, j'en ai fait toute ma vie, même maintenant. On m'a placé boulanger, apprenti boulanger à Meaux. Et alors là ça a commencé les débuts ! Je travaillais avec des vieux, G. il s'appelait. Il venait de la Sarthe. Une vieille brute ; il donnait des coups de pied dans le derrière sans arrêt. **Il fallait qu'il cogne**. Il était déjà âgé... Il fallait tous les jours à la pêche pour respirer mais il a jamais pris un "Ottue" (?). Jamais. Il allait pour prendre un coup d'air. Moi j'apprenais pas grand chose parce que c'était un vieux bonhomme, un routinier... Et puis j'ai déjà fait plusieurs places dans mon apprentissage. J'ai fait deux places ; la première, c'était en 1930. Je crois que c'est l'année qu'a débuté les assurances sociales... Non pas de contrat, il m'a engagé comme ça ; d'ailleurs je suis parti. On n'avait pas de certificat, dans les années 30, il fallait être ouvrier pour avoir un certificat ; j'ai jamais eu un papier prouvant que j'ai été apprenti boulanger, que j'avais fait mon apprentissage. Un patron, il nous engageait et puis on travaillait ; il n'y avait aucune garantie, aucun contrat, rien. Des fois il disait à ma soeur "ça lui plait, et patati et patata"...reste à savoir si c'était bien la vérité ! ...on était logés dans une chambre à part au 5e, uniquement une chambre pour un ouvrier ou une bonne, pas chauffée, c'était froid, c'était glacial l'hiver. Je me souviens toujours du jour où il m'a réveillé pour la deuxième fois, parce que ça, ça m'a marqué ; s'amener avec une casserole de trois ou quatre litres. Et puis il a balancé ça dans le lit. Ça m'a saisi, ça m'a réveillé je vous garantis ! C'était au mois de novembre et il faisait froid, alors vous savez, je me disais... C'était pas la grande sympathie après. Je le regardais après de travers, je me disais ça c'est un bandit. Il allait me réveiller à minuit, au 5e. Alors, il aimait pas se déranger deux fois. Une fois je m'étais rendormi, c'était en plein hiver, il est revenu avec une grande casserole d'eau. Il m'a réveillé comme ça. Il a foutu les draps en l'air et splaf !! Alors par la suite j'avais presque perdu le sommeil. J'étais terrorisé : si je m'endors !*

*Une autre fois, il me dit de monter les croissants. J'avais jamais mangé un croissant et puis il fallait pas. Alors j'étais tenté, il y en avait 6, j'en ai mangé un pendant que je montais en haut. Et puis c'était bien compté, calculé. J'ai commence par passer à l'interrogatoire et puis quelques gifles et deux trois coups de pied dans le derrière.*

*Et puis après ben ma foi je suis parti... Mon apprentissage était fini comme ci comme ça vous savez. Je savais pétrir, je savais mettre au four mais ça ne veut pas dire que j'étais ouvrier boulanger. Faut savoir pétrir la pâte, faut savoir bien des choses. C'est pas le tout de dire : "on va mettre une tournée au four" c'est pas pour ça qu'on est boulanger... Doser la levure, l'eau : tiède ou froide. Et puis mettre le sel, quand c'est pesé, le sel, ça va. Autrefois, on faisait ça à vue d'oeil ; encore maintenant moi j'ai toujours travaillé comme ça ! Mon apprentissage a été terminé au fur et à mesure que je faisais des places. Je modifiais mon savoir... Peut-être deux ans après. C'était élémentaire ce qu'on savait parce que la majorité du temps, on aidait le patron, on faisait les bouche-trous... On approchait les sacs, les bannetons, autre histoire... quand il faut prendre toutes*

*les responsabilités. On apprend par voir, par voir-faire. Une maison c'est d'un style, une autre d'une autre façon, alors on était un peu perdu.*

*J'avais un petit copain qui terminait son apprentissage chez un autre patron, alors comme je lui disais que j'étais mal là ou j'étais, ce patron m'a dit : "bon, il (le copain) s'en va comme ouvrier, si tu veux, tu viens finir ton apprentissage ici". Avec mon patron, ça a fait des heurts : "tu me retires mon apprenti, il ne sait rien faire !" En effet je ne savais pas faire grand chose et puis là, je faisais pareil, je pesais la pâte et puis je chauffais le four.*

*...Voilà qu'une fois il lui prend ta fantaisie de voir si mon lit était fait, si ma chambre était rangée. Le lit n'était pas fait, ma chambre n'était pas rangée. Alors il me dit "ouvre-moi la porte". Je dis "non j'ouvre pas la porte". C'était un super-nerveux. "Ah, tu veux pas ouvrir la porte". Il s'en va chercher le merlin avec quoi on cassait le bois. Je me disais "mais qu'est-ce qu'il va bien pouvoir faire ?" Il me dit "tu l'ouvres la porte?" "Non je l'ouvre pas". Il y avait un chantier là-dedans, tout était retourné ! Plaf ! d'un coup de merlin il fracasse la porte en deux. Je me disais "c'est pas ma porte, c'est sa porte". Voilà, il y avait plus de porte.*

*Il fallait faire sécher le bois, alors j'allais chercher du bois à la brouette dans un hangar à côté. Je terminais vers midi et puis on ne faisait pas grand chose comme fournées de pain. Un travail très lent ; c'était pas la grosse production comme maintenant. On faisait deux fournées en 10 heures. Maintenant un homme seul, il doit en faire 5 fournées en 10 heures... L'après-midi, j'aurais dû aller me coucher mais la plupart du temps, j'allais faire du vélo avec d'autres copains boulangers... Je livrais quelques pains, alors, on se rencontrait dans les rues. C'est là que j'ai appris à faire le vélo ; à Meaux, il y avait des bicyclettes avec un panier à cheval dessus. Alors quand on voyait un collègue, on s'arrêtait et puis on parlait. On s'en allait faire 10 ou 30 km quand il faisait beau et tous jours comme ça. L'été on apprenait à nager sur le canal de l'Ourcq. On barbotait ; j'ai appris à nager dans le canal. Autrefois, il était beau, il y avait du poisson et tout. Il y en avait qui allaient à la pêche ; moi ça ne m'a jamais rien dit d'aller à la pêche. On allait pas au café, on buvait pas, oh non... J'allais fournir le pain au collège, mais c'était tous des fils de notables, il y avait pas d'ouvriers, il y en avait pas un : on voyait bien c'était tous des fils d'épiciers, des fils d'industriels, des fils de bouchers, ça se voyait à leurs manières. On allait pas en vacances à ce moment-là. Mais on trouvait ça naturel, que les autres y allaient. On disait : "le 16e part en vacances!" et nous on trouvait tout naturel de ne pas y aller. Moi j'ai jamais pris de vacances, on était jeune, on travaillait sans arrêt : 7 jours sur 7.*

*Je suis venu à Paris en 34.*

### **RECIT DE Mr B. , ouvrier boulanger, né en 1909.**

J'ai rencontré Mr B. à la Bourse du Travail. Il a 69 ans ; syndiqué CGT depuis 36, il s'occupe à présent de la caisse de retraite des ouvriers-boulangers. Très chaleureux, il collabore à cette enquête avec beaucoup de gentillesse. Il est resté ouvrier boulanger toute sa vie, bien qu'ayant essayé de quitter le métier à plusieurs reprises. Souffrant, il a été mis en congé maladie puis en retraite anticipée. Sa femme travaille encore. Ils ont 3 enfants.

Il est né dans un petit village de Saône-et-Loire. Dès ses 12 ans, il fait sa première communion et part travailler dans une ferme. C'est seulement à 17 ans qu'il commence son apprentissage de boulanger.

Il essaiera toujours de garder un certain équilibre entre son travail et vie privée. Il a toujours pratiqué un sport et a regretté de quitter la ville du Creusot parce qu'il pouvait y faire de l'aviron :

"Le Creusot, c'est une ville très importante, très ouvrière d'ailleurs parce qu'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 remorque, on mettait tous les bateaux dedans, on allait dans les environs, Macon, Villefranche, Besançon... ça faisait des grandes sorties, c'était gratuit, aux frais de la princesse, on faisait des compétitions..."

De l'aviron, il dira encore :

"C'est un sport très violent mais on récupère très vite ; c'est un très bon sport, c'est un sport des plus complets et plus 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, et j'ai vécu en dehors : c'est pour ça que j'aimais faire du sport."

*Je n'ai pas connu mes grands-parents. Mon père était orphelin. Il était chez sa grand-mère jusqu'à ce qu'il travaille, à l'âge de 12 ans. Il est parti après. Mes parents, ce n'était pas exactement des paysans. Non... mais c'était pas des bergers non plus puisqu'ils surveillaient simplement les bêtes...*

*Je suis né à Martigny, dans la Saône et Loire. Il y a la Loire qui coupe le pays en deux. D'un côté il y a Martigny, de l'autre Chantilly.*

*Nous étions quatre fils, nés en 1899, 1903, 1906 et moi 1909.*

*Mes frères ont débuté dans les fermes comme domestiques, moi aussi. Et puis il y en a qui sont toujours restés comme ça.*

*Je suis allé à l'école à 5 ans, à l'école primaire de Chantilly, de l'autre côté de la Loire... C'était pas une scolarité normale puisqu'il y a eu la guerre. Je suis resté à l'école en 14, puis il y a eu la mobilisation de la guerre au mois d'août, je suis rentré à Pâques et au mois d'août c'était la mobilisation. La déclaration tout au moins et l'instituteur a été mobilisé, il est parti, après on a eu affaire à des... comment appelle-t-on ça? ...des remplaçants, ils prenaient ce qu'ils pouvaient, il y en avait des bonnes, il y en avait qu'étaient même pas institutrices, une employée des postes, j'en ai retrouvé une ici en 40, une de mes anciennes institutrices, je l'ai retrouvée à Paris, boulevard Voltaire, elle était jeune fille à l'époque, elle travaillait dans les Postes, on les a mis là parce qu'il n'y avait pas assez d'instituteurs, pour apprendre, qu'est-ce que vous voulez, c'était pas valable... On avait la tête un peu dure. Ah ! l'instituteur était assez sévère, il avait des principes qui ne sont pas les mêmes aujourd'hui, il est quand même parti 5 ans, je commençais à lire et à écrire quand il est parti, mais de Pâques au mois d'août ça fait pas grand'chose et les deux mois de congé, alors quand il est revenu 5 ans après et m'a dit : "t'en sais pas plus long que quand je suis parti". Je n'ai pas passé le certificat d'études ; quand je suis parti, il m'a dit "c'est dommage que tu t'en ailles parce*

que tu commençais à bien apprendre". Je me rendais compte que ça marchait mieux, j'y prenais goût, quoi.

Mes parents attendaient qu'on fasse notre première communion pour être embauché, pour travailler, c'est-à-dire. C'est pour vous dire qu'ils avaient tellement peur que je ne trouve pas de travail qu'ils m'avaient fait embaucher au mois de décembre de l'année d'avant, c'est-à-dire 6 mois avant, à 11 ans et demi. Dans un petit pays à 10 km, dans une ferme. Ils ont trouvé quelqu'un qui voulait m'embaucher, ils m'ont embauché 6 mois avant... J'avais mon frère aîné qui apprenait tout ce qu'il voulait, lui, il est parti à 11 ans comme il est du mois d'octobre, il étant de la fin de l'année, moi je suis parti à 12 ans, je suis du mois de janvier, je ne pouvais pas faire ma communion avant l'âge de 12 ans puisque c'est 12 ans l'âge, mes autres frères sont tous partis à 12 ans, ils attendaient qu'on fasse notre première communion pour partir travailler. Moi, j'ai fait ma communion le 15 mai 1921, le 22 mai, je partais travailler. J'étais embauché à 20 sous par jour... un franc ancien.

Je me levais à 4 heures du matin, puis je faisais les travaux qu'il y avait à faire. Je ne pouvais pas faire des gros travaux à cet âge-là, j'aidais la patronne et tout quoi, le patron, labourer quand on avait besoin de labourer, on labourait encore avec des vaches. Je faisais ce qu'il y avait à faire... des travaux... qui concernent même les femmes... Quand on est gosse, il faut faire de tout, n'importe quoi, la vaisselle, un peu de tout, panser les bêtes. J'étais payé 20 sous par jour, nourri, logé, dans la ferme, dans une chambre indépendante... J'étais tout seul avec eux ; ils étaient très gentils, de braves gens, surtout, ils avaient perdu un fils, ils s'attachaient, ils n'avaient qu'une fille. Mais elle était mariée, elle était plus avec eux. Très gentils, mais ça ne payait pas beaucoup.

Tous les 15 jours, j'avais mon dimanche, je revenais chez mes parents.

On m'avait acheté un vélo, en fin à condition que je me le paie puisque je travaillais. J'ai quand même travaillé un an pour me payer mon premier vélo... 400 frs. On se promenait à bicyclette, question d'amusements, à cet âge-là on ne peut pas aller... faire autre chose... on est des gosses. Je suis resté 2 ans dans cette ferme, après j'étais trop fort pour eux, enfin c'est pas une question de force, il aurait fallu qu'ils me payent plus, ils pouvaient pas me payer plus cher. La première année ils m'ont donné 1 franc par jour et la deuxième ils m'ont donné 100 frs pour l'année... ça c'était en 21-22. Après, j'ai changé de place, je me suis rapproché de chez moi, dans un petit pays à 2 km de chez moi, dans une ferme pendant trois ans, pas tout à fait. C'était plus pénible parce qu'on m'a fait des gros travaux d'homme, il y avait pas de question, pas de travaux de ménage là, des travaux d'homme. Là, j'avais un peu plus, j'avais... 800 frs. Les mêmes conditions, un dimanche tous les 15 jours, remarquez que l'autre dimanche, on restait le matin mais après-midi on ne travaillait pas, on faisait quelques bricoles... Oui, j'allais à la messe tous les 15 jours, c'était mon jour de sortie, on me donnait un dimanche tous les 15 jours pour pouvoir aller à la messe, c'était des croyants aussi là-dedans ; je contrariais pas, j'y allais ou j'y allais pas, j'étais pas obligé, j'allais à la messe dans mon pays, à Chantilly, c'était aussi près. J'avais des camarades d'école, parce que c'était à côté de chez moi... On allait se promener à bicyclette. Dans les fêtes des villages aux alentours. Quand il y en avait. Remarquez on dansait pas encore mais enfin. L'hiver, à cette époque – ça doit se faire toujours, moins parce qu'il y a la télévision – on faisait les veillées ensemble. On finissait de travailler à 5 heures, on mangeait après et puis, vers 6 heures, on était libres, les nuits sont longues, de temps en temps on faisait des virées les uns chez les autres, chez leurs parents, c'était la distraction qu'on avait.

*La deuxième année, j'ai eu 1 200 frs, la troisième 1 800, mais j'ai pas fini la troisième, j'avais presque 17 ans. Là, je suis parti à Roanne, c'est un camarade qui connaissait un patron qui cherchait un apprenti, alors j'y suis allé. Mon camarade était ouvrier boulanger à Roanne... J'avais jamais pensé faire ce métier, pas du tout, c'est l'occasion comme ça, vous savez ça ne me plaisait pas tellement de continuer dans les fermes, c'est pour ça, je suis parti, c'était pas mieux dans le fond, il fallait s'y adapter, il fallait que je me lève à minuit, c'était pire, minuit jusqu'à midi, 1 heure de l'après-midi... On aime bien dormir à cet âge-là, si bien qu'au bout d'un mois j'ai repris la valise et je suis rentré chez moi. Je revenais tous les dimanches. Ma mère m'a regardé : "Qu'est-ce que c'est que ces affaires-là ?" Je lui ai expliqué, je l'ai pas dit à mon père, ça aurait été la catastrophe, alors elle dit : bon ; le patron ne m'avait pas payé, m'avait pas réglé. Elle m'a dit : "c'est toi qui as voulu apprendre le métier, hein", ben, j'ai dit "oui", "alors t'as plus qu'à retourner". Je suis parti le lendemain. Ce qui m'a paru le plus dur c'était ce travail de nuit qui m'embêtait... Le dimanche quand on sortait, alors le lundi matin... Il n'y avait pas beaucoup de villes qui avaient un repos le dimanche, c'étaient les premiers pour cette ville-là à avoir le repos le dimanche pour les ouvriers boulangers. Ils l'ont même pas conservé, c'est le jeudi maintenant. Alors, je suis retourné, on m'a rien dit. Il m'a accepté. Il a souri : "ça s'est bien passé". .. A cet âge-là... et là je suis resté 3 mois chez ce patron.*

*Il n'y avait pas de contrat, il me donnait 50 frs par mois. C'était la dégringotade. De 1800 frs à la ferme, je suis retombé à 600 en boulangerie... Au bout de 3 mois j'en ai trouvé un autre qui me dit "Je te donne 10 frs nourri, logé aussi" et il y avait moins de travaux à faire, j'ai demandé au patron s'il pouvait pas m'augmenter, mais il pouvait pas, alors je suis allé chez l'autre. J'ai eu 80 frs par mois pendant 6 mois.*

*On n'a pas encore une grosse responsabilité... A peser la pâte surtout, à tourner les pâtes, faire la pâte, faire sécher le bois, fendre le bois, scier le bois parce qu'à cette époque, on se chauffait encore au bois. Dans la première boulangerie, il y avait un ouvrier avec moi, l'apprenti, et c'est justement, c'est plutôt avec lui... je le trouvais un peu bête... C'est pour ça que... Le patron a été obligé d'intervenir, il l'avait même pas gardé, il en a embauché un autre et celui-là ça allait mieux, vous savez c'était comme ça à l'époque, c'était très dur...*

*La première maison, j'ai quitté parce que c'est une question de prix, pas d'incompatibilité d'humeur... La deuxième maison, moins de travail, il payait plus, mais on faisait autant d'heures, moins bousculé, c'était un tout petit patron, ça consistait aussi à faire beaucoup de portage de pain, à vélo, le panier qui était large comme ça devant le vélo. Je me souviens une fois, je portais des boules de pain à la prison de Roanne, on fournissait la prison, alors c'était des boules pour les prisonniers naturellement, il y avait de la neige et des rails de tramway, le patron me dit "surtout monte pas sur le vélo, tu vas pas tenir" : à 100 m de la maison je saute sur le vélo, ho ! j'ai pas été loin, il s'est renversé avec la neige et les rails de tramway, toutes les boules dans la rue et le tramway qui s'amenait, j'étais obligé de courir après mes boules. Beaucoup de portage, du porte-à-porte également.*

*J'étais costaud, j'étais plus gros que maintenant... J'ai dû faire une primo-infection mais je ne m'en suis pas aperçu, un peu parce que j'avais une calcification au poumon, je me suis jamais arrêté pout autant. J'étais d'une forte constitution, je ne m'en suis pas aperçu, d'ailleurs, j'ai des photos... Vous n'allez pas me reconnaître... Le deuxième patron il m'a gardé 6 mois. Il m'a congédié, pas parce qu'il n'était pas content de moi, il voulait un ouvrier plus fort. J'étais seul avec lui, il m'a congédié parce qu'il voulait prendre des clients, faire plus de portages... Il m'a laissé le temps de chercher du*

travail, j'en ai pas trouvé, il a appelé un autre ouvrier. Finalement j'ai trouvé du travail à faire, des moellons, j'ai dû en faire pendant trois mois. C'est une bande de copains à Roanne, je suis allé les trouver et c'est le patron de la pension où ils logeaient qui m'a dit "Tiens tu cherches du travail ?" On était une bande de copains du même pays : plombier, peintre, de toutes les corporations et c'est là que le patron du restaurant m'a envoyé chez ce patron qui fabriquait des moellons. Il m'a dit : "je te donne 2,75 de l'heure", ça faisait 27,50 par jour puisqu'on comptait 10 heures et je payais 11 F. de pension, nourri et logé chez ce restaurateur... On était une dizaine, on avait notre chambre tous ensemble, quoi, je crois qu'on était à 4 dans une, des lits de 2 personnes, on payait 20 sous par jour cette chambre, 10 F. de pension et 1 F. pour la chambre, il faut pas être trop exigeant quand même. Ca a duré trois mois, par là... Par rapport au métier de boulanger, c'était bien payé.

Le patron qui m'avait congédié, il est revenu me chercher, et les autres me disent "les moellons c'est bien gentil, mais c'est pas un métier, il vaudrait mieux que tu apprennes ton métier" alors j'y suis retourné, oh j'étais pas content d'y retourner chez lui, parce que quand j'étais parti de chez lui, il m'avait dit "puisque t'as pas de chambre, t'as qu'à venir coucher dans ta chambre", alors j'y suis revenu, mais alors au bout d'un jour ou deux il a tout bouclé ; c'est là des fois qu'il y a des petites anecdotes qui sont amusantes, il fallait que je passe par une remise où il mettait son bois, on n'avait qu'à pousser la porte et puis on entrait, ça a duré un jour ou deux et puis il a barricadé la porte, fermé à clef, sans rien me dire, il aurait pu me dire... Je m'amène pour coucher... Il y avait une école à côté, un mur d'un petit arbre, je suis sauté le mur, sauté dans l'arbre, par derrière, on pouvait tomber dans sa remise, on pouvait rentrer, je suis rentré par derrière, il avait tout barricadé la porte, j'ai ouvert, j'ai rentré le vélo et puis j'ai tout rebarricadé comme il l'avait mis, vous comprenez ? Le lendemain matin, il arrive, il voit la bicyclette, c'était tout fermé comme il l'avait mis, il s'est demandé comment j'avais fait, je suis revenu le lendemain pareil, j'ai recommencé pendant 3 jours de suite et je couchais chez lui à la boulangerie, à la fin j'en avais marre et c'est ça que les copains m'ont dit "t'as qu'à rester avec nous", je suis parti avec les copains ; quand il est venu me chercher pour me embaucher, je m'en suis rappelé de tout ça, j'y suis retourné rien que pour lui faire une roserie, il m'a dit "tu viens avec moi". J'ai dit : "ben oui", ça faisait pas un jour que j'étais chez lui que j'étais déjà embauché ailleurs, à 210 Frs alors que chez lui il me proposait 100 Frs par mois. J'ai été embauché par un autre, à 200 m de chez lui, là j'avais 210 Frs. Je suis resté un an. C'est là que j'ai fini d'apprendre mon métier. J'avais dix-huit ans. J'avais déjà des responsabilités.

Mon patron, déjà, il ne voulait pas me garder ; il m'était arrivé un tas de pépins, je m'étais fait prendre le main dans le pétrin, je m'étais scié un doigt à la scie mécanique, j'étais étourdi. Bref, son fils s'est marié pendant que j'y étais, il a pris une autre boulangerie ; le patron a donc embauché un autre ouvrier, et c'est là qu'il a dit (de moi) "je sais pas si je vais le garder", et l'autre camarade a dit : "non vous n'avez pas besoin (de le renvoyer), vous n'avez qu'à me le laisser ; on va bien voir si ça va marcher avec moi ou pas", et puis avec lui on s'entendait bien, il m'a bien appris mon métier. C'est en moment-là que j'ai fait des courses de vélo. L'ouvrier aussi s'était marié (il est parti) alors le patron m'a dit "c'est toi qui vas prendre sa place". J'étais heureux, il me donnait une responsabilité. Là il a pris un autre ouvrier en-dessous de moi pour m'aider, qui me remplaçait moi, qui avait même plus de métier que moi, il me disait, "t'es un peu fort toi, tu as moins de métier que moi et c'est toi qui fais le brigadier et l'autre qui fait l'aide". "Qu'est-ce que tu veux que j'y fasse, j'y peux rien".

Le patron m'a balancé pas pour mon travail, parce que je faisais des courses de vélo. Je voulais faire du sport moi, qu'est-ce que vous voulez, j'ai fait du sport. Il disait que je me fatiguais et puis j'avais du mal à me lever le matin... C'était pas vrai du tout c'était dans son imagination, et son fils

faisait également du rugby ; le patron il était pas sportif, il était musicien, c'était pas pareil ; ça lui plaisait pas. Il m'a renvoyé pour ça et il en a pris un autre. Il m'a envoyé trouver du travail chez un autre. On faisait partie du vélo-club roannais : c'était assez conséquent, et il y avait même des coureurs qui avaient fait le Tour de France. L'après-midi comme on ne travaillait pas, on s'entraînait pour courir le dimanche. Oui, oui, c'est pas des métiers, ça, on fait ça en amateur pour se distraire, ça ne rapportait rien (sauf) quelquefois quand on arrivait 2e, 3e ; puis comme j'ai vu que ça n'était pas la peine d'insister dans ce sport-là, j'ai laissé tomber ; comme il m'avait déjà renvoyé pour ça, mais enfin... J'avais déjà trouvé du travail chez un autre, à côté de la gare de Roanne, là j'étais à la journée, j'étais pas un ouvrier. Celui-là, j'étais prévenu, le patron il faisait 140 kgs, il avait l'habitude de battre ses ouvriers. Il cognait dessus, c'était une brute, ça lui plaisait... Non il ne buvait pas, pas du tout, c'était un ours, il causait jamais – on en a vu de drôles vous savez... des drôles de patrons des fois.

Je suis parti. Alors là j'ai pas trouvé de boulot. J'ai trainé pendant huit jours, tant que j'ai eu des sous. Pour chercher du travail. Puis je suis rentré chez moi.

Alors là, ça va pas être... une solution. Me mère c'était rien, mais c'était mon père, si jamais il sait que... Mon père était très dur, également quand il nous voyait arriver : "tu viens encore manger mon pain" qu'il me disait, même le dimanche il disait ça ... Ça ne nous dérangeait pas, les parents c'était comme ça. Il fallait trouver des combines, surtout pour ne pas faire disputer ma mère, ça retombait sur elle. Alors j'ai pris une bande Velpeau, je me suis entouré le ventre, une bande de 3-4 mètres, j'ai dit que j'étais tombé de bicyclette, en portant du pain et que j'avais une côte enfoncée, que j'étais à l'assurance ; comme ça, ça a pris. Mais pendant que j'étais chez mes parents, mon ancien patron est venu me chercher. J'étais même pas chez moi ; en descendant du train il était là, il était venu me chercher en automobile, "qu'est-ce que vous faites là?" - "ben, je viens te chercher", parce que ma mère lui avait écrit entre temps, sans me le dire ; il me dit (le patron) : "je vous reprend si vous ne faites plus de courses à vélo!" C'est là que mon père a découvert le pot aux roses, il était pas heureux, qu'est-ce que j'ai pris ! ...Non, il ne m'a pas cogné, à cet âge-là il ne me cognait plus.

Je suis resté trois mois parce que son deuxième fils est rentré du régiment et il m'a remplacé. Là (le patron) m'a renvoyé chez un collègue aux Coteaux, tout près de Roanne, pendant deux mois, en attendant que ce patron ait un autre apprenti. Quand il a eu son apprenti, il m'a renvoyé et de là je suis parti au bureau de placement et on m'a envoyé dans l'Allier à La Palisse où je suis resté six mois.

A La Palisse j'avais remplacé le patron qui était malade à ce moment-là. Il est mort pendant ce temps-là. La fille s'est mariée avec un ancien boulanger... J'étais très bien, c'étaient de braves gens. J'étais content, puisqu'il y avait une fille de mon âge, 19 ans, elle me disait : "c'est dommage que vous n'ayez pas fait votre service militaire" moi je ne comprenais rien, le mariage, à cet âge-là je n'y pensais pas. Elle était très gentille avec moi, mais je ne l'ai jamais fréquentée ni rien... Tous les matins, elle apportait mon café au lait au fournil : gentille, oui, mais moi j'avais pas cette prétention-là. C'est après, une fois que son père est mort...

## **RÉCIT DE Mr. G, ouvrier boulanger, né en 1900**

Mr. G... m'a reçu un après-midi dans un coquet deux pièces, au cinquième étage.

Sa femme était présente, et est restée tout le temps de l'entretien. Elle souffre d'une maladie chronique. Ils ont un fils qui est ingénieur et un petit-fils qui après avoir terminé des études de gestion commerciale, se trouvait alors en chômage.

Mr. G. à l'inverse de beaucoup de ses collègues, a occupé longtemps ses places de boulanger, sauf quand les conditions étaient vraiment trop mauvaises. Il reste 35 ans dans le même fournil, ce qui est extrêmement rare pour un ouvrier boulanger surtout à Paris : ce fournil verra trois patrons se succéder pendant cette période : "c'est parce que j'ai pris ma retraite sinon j'y serais encore!" Il a cherché très vite à travailler "de jour", ce qui veut dire à partir de 4 heures du matin ou au mieux 6 heures. Peu soucieux de transmettre son métier à son fils, il l'a emmené un jour travailler avec lui : le fils lui a dit qu'il n'aimerait pas faire ce métier. Quant au père : "j'aurais eu une douzaine d'enfants, qu'aucun n'aurait fait la boulangerie".

*Je suis né en 1900. J'ai donc 76 ans. A Dijon dans la Côte d'Or. Mon père était peintre et ma mère était brodeuse. Malheureusement j'ai perdu ma mère en 1911, en 1914, mon père a été mobilisé. Il a fallu que je quitte l'école, j'étais tout seul ; ma soeur venait d'être nommée institutrice ; il a fallu que je quitte l'école et puis ma foi, c'est comme ça que j'ai fait un ouvrier-boulangier. C'est pas de plein gré mais ça s'est trouvé comme ça. Il fallait travailler, me trouvant tout seul. Il fallait un métier que je sois nourri et logé. Ma soeur a 6 ans de plus que moi, elle est encore en vie et retraitée de l'enseignement.*

*Si la guerre n'était pas venue, j'aurais sûrement fait autre chose. N'importe quoi, je ne sais pas, j'aurais continué l'école pratique dans le commerce ou l'industrie. Le commerce, je n'étais peut-être pas très doué pour le commerce ; mais enfin, à l'école pratique, j'aurais réussi.... J'aurais réussi à faire un contremaître ou un chef d'atelier. Il n'y avait pas moyen ; il n'y avait pas moyen. Les premiers combats qui se sont déroulés au début de la guerre de 14, j'avais 14 ans, ils se sont déroulés en Alsace ; et tous les blessés se sont rappliqués dans l'Est, à Dijon. Les écoles, tous les lycées, les pensionnats et autres, tout était transformé en hôpital ; il n'y avait plus d'enseignement possible. Comme je vous ai dit, mon père était mobilisé le 1er août, moi j'avais 14 ans et je suis resté tout seul ; il a fallu que je me débrouille et voyez-vous depuis l'âge de 14 ans eh bien je me débrouille tout seul. C'est comme ça que j'ai fait un boulangier... Ecoutez en toute modestie je peux vous dire que j'étais bon élève, ma soeur aussi. Mais il n'y avait pas moyen de faire autrement, il a fallu arrêter.*

*Ma mère est morte, j'avais 11 ans je n'ai plus qu'un vague souvenir maintenant. Elle est morte de la tuberculose ; elle avait 6 ans de moins que mon père ; elle est morte à 37 ans. Mon père était peintre, il était même décorateur parce vous savez en province, c'était l'homme à tout faire : il a dirigé une entreprise de peinture chez son employeur, c'était l'homme à tout faire. Les lettres, les boutiques, les devantures, vous savez à cette époque, il fallait tout savoir faire. A Dijon, quand je suis né, il y avait 70 000 habitants, je crois qu'il y en a 160 000 aujourd'hui. On habitait un logement en plein centre de la ville. Principalement moi je me souviens n'être resté qu'à deux : ma soeur était interne à l'Ecole Normale et puis ma mère étant morte alors je me suis trouvé seul avec mon père. Depuis l'âge de 14 ans je me débrouille comme ça, je ne me suis pas trop mal débrouillé quand même ; j'ai bien eu des pépins, des histoires, mais qu'est-ce que voulez ? J'ai une femme qui n'a pas de santé depuis de nombreuses années, sans ça, je n'aurais peut-être pas fini ouvrier*

*boulangier, j'aurais peut-être fini dans la peau d'un patron. Ça n'a pas voulu rire ! Faut se contenter, mais vous savez aujourd'hui je ne regrette rien.*

*J'ai commencé par être ouvrier, apprenti pâtissier, une occasion, c'est un pâtissier, un copain qui me dit : "tiens, j'ai besoin d'un apprenti, vas-y donc voir". Il allait livrer les gâteaux le dimanche, il me dit "ils ont besoin d'un apprenti". Alors vous comprenez les apprentis pâtissiers à l'époque, on était nourris logés, mais pas payés, alors c'était pas la gloire. Il (le patron) m'a engagé comme on engageait... Il n'y avait pas de contrat, il n'y avait rien. Je me suis présenté tout seul. Mais nous étions pour ainsi dire voisins, elle me connaissait, elle me voyait dans la rue, cette femme. Ils m'avaient embauché et puis un beau jour, ça s'est gâté. Pour une question de lumière dans le laboratoire, il faisait nuit, je rangeais du pain d'épices, je me souviens, et deux fois elle est venue éteindre la lumière sous prétexte que je voyais assez clair, ça vous savez, il fallait pas rire avec l'électricité ce temps-là. Je me suis fâché, j'ai posé les sabots, nous travaillions en sabots, bien sûr, j'ai posé les sabots, le tablier et elle m'attend encore. Je suis rentré à la maison, mon père ne m'a pas félicité! Il me dit : "Qu'est-ce que tu vas faire ? Eh bien tu iras chercher du pain demain matin". Je vais chez le boulangier qui était le voisin du pâtissier ; je la connaissais depuis toujours cette femme ; elle me dit : "tiens, tu ne travailles plus à côté ?" Je dis, "ben non", "eh bien on a besoin d'un ouvrier, d'un apprenti boulangier, si tu veux venir, viens donc." "Ca te va?", "ben, je dis, allons-y." "t'as qu'à venir manger avec moi à midi et puis ça ira." Pensez-vous que je gagnais 30frs par mois à l'époque mais c'était la fortune! C'était presque la fortune assurée. Logé, nourri et 30frs, par mois. Toujours sans contrat mais vous savez en principe l'apprentissage, ça durait 3 ans ; alors tous les six mois le patron augmentait. Et puis au bout de 6 mois, c'était la guerre, la femme est rentée toute seule, elle ne pouvait pas tenir une grosse maison, elle a fermé la boutique ; elle m'a retrouvé du travail chez un de ces collègues et puis j'ai continué, boulangier aussi, je n'ai jamais fait que ça... La pâtisserie, ça a duré un an à peu près, et je ne regrette rien parce que en boulangerie on gagnait beaucoup plus d'argent qu'en pâtisserie. Les apprentis en pâtisserie n'étaient pas payés ; les apprentis en boulangerie ils étaient payés. C'était plus dur, je vous dirais, plus dur et plus long.*

*Je faisais minuit-midi, 7 jours par semaine,  $7 \times 12 = 84$ . Jamais de jours de fêtes religieuses. J'ai commencé à travailler le samedi de 6 jours en '34 ; c'est-à-dire que j'ai travaillé pendant 20 ans sept jours par semaine. Alors on travaillait tant qu'on pouvait et quand on pouvait plus, 5 mois, 6 mois, 7 mois et puis on arrêtait. Le terme en boulangerie c'était "je découche"! Quand on arrêtait de travailler, on disait "je découche"! C'était le terme employé. Là on prenait un remplaçant. Et quand vous voulez commencer, vous alliez trouver le patron, vous lui disiez : "je reprends demain". Ça marchait, c'était convenu comme ça. Le remplaçant il allait au bureau de placement se faire placer ailleurs.*

*...Nous étions 4. Deux apprentis et deux ouvriers. Il y avait ce qu'on appelle... Il y avait les boulangiers et ce qu'on appelle les viennois. Ceux qui faisaient les petits pains, le gruau, on faisait encore du gruau au début de la guerre de 14. Les petits pains, le gruau, les croissants, enfin tout ce qui se travaillait... Tout ce qui n'était pas gros pain, voilà. Les boulangiers faisaient le gros pain et les viennois faisaient ce qu'on appelait la fantaisie. Je suis retourné chez cet autre patron, j'y suis resté je crois un an. J'ai quitté pas de plein gré parce que vous savez : commencer à minuit ! et puis à 8 heures du matin, il fallait prendre le vélo et porter le pain en ville. Qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige... fallait aller porter le pain en ville. Au bout d'un an de ce régime-là, j'en ai eu assez, moi, vous savez. A Dijon, il fait des hivers ! Il fait 30 au-dessous de zéro, alors vous voyez un peu porter du pain quand vous sortez d'un fournil, aller porter du pain par une température pareille. Alors après, ja suis rentré comme petit ouvrier dans une autre maison. Je savais qu'il avait besoin*

*d'un autre ouvrier, alors j'ai dit : "j'espère que j'en connais assez." Je suis allé me présenter chez l'autre patron. J'avais 16 ans. Deux ans d'apprentissage et un an de petit commis comme on dit en cuisine. Alors au bout de trois ans, j'estime que j'en savais assez, j'étais peut-être pas fort dans le métier mais j'en connaissais suffisamment pour voler de mes propres ailes et je me suis débrouillé tout seul.*

*...On fait tout le mauvais travail, naturellement, on vous apprend à peser, on vous apprend à tourner, j'ai eu chance de tomber sur de bons ouvriers, des gars qui m'ont fait voir et puis ils ont vu que je mettais bonne volonté à apprendre, alors : j'ai appris en peu de temps ce que beaucoup mettent plus longtemps à apprendre. C'est venu tout seul. Je suis sûre que en quelque temps, j'ai appris ce que beaucoup mettent beaucoup de temps à apprendre. J'étais encore assez docile mais vous savez c'était pas la joie en boulangerie. Et vous savez en boulangerie, nous étions bien nourris tandis que en pâtisserie, c'était infect et partout où j'ai vu ça... Il y avait une chose, c'était le couchage ! C'était détestable. L'hiver c'est ce qui m'a décidé à venir à Paris ! Et pourtant, j'étais jeune, l'hiver 17, le thermomètre est descendu à -30 ! Nous couchions à trois dans une chambre où il manquait un carreau, et un carreau à l'époque, cela coûtait 1 franc, elle ne voulait pas le faire remettre ! Sous prétexte qu'il y en avait un qui l'avait cassé ! Nous couchions avec deux sacs de farine en guise de couverture, mais pensez-vous, ça fait plus d'un kilo un sac de farine ! et quand vous en aviez 3 ou 4 vous ne pouviez plus résister par le poids, et la chaleur... c'était pas ça du tout ! Vous étiez forcés de coucher dans le fournil. Nous descendions coucher dans le fournil parce qu'il faisait trop chaud là-haut. Pas de feu ! carreau cassé ! et puis vous savez, il y en a qui vous en diront ! encore moi, je n'ai jamais été brutalisé mais il y en a avec des apprentis ils ne prenaient pas de ménagements.*

*A 8 heures du matin, il fallait porter le pain, et l'ouvrier finissait le travail tout seul. Du porte à porte. Il n'y avait pas de crédit mais il y en a qui payaient au mois. Ils avaient ce qu'on appelait la taille. C'était deux morceaux de bois, vous faites un trait de scie sur celui du client et celui du patron, alors à la fin du mois, cela vous fait 30 encoches, ça vous fait 30 pains. J'avais les coches avec moi. Autrement, je reste, ils payaient journallement. Naturellement, quand on avait fini de manger à midi, il fallait rendre les comptes.*

*On ne livrait que les pains de deux livres, c'était tous des pains de 2 livres. Des pains de deux livres pesés au poids !*

**Q - Et la viennoiserie ?**

*- Oh si quelquefois vous savez mais il arrive un moment où, quand je me suis trouvé chez le deuxième patron, la viennoiserie a été supprimée, la pâtisserie, c'était la guerre. Alors tout ça, c'était supprimé, on ne faisait que des pains de deux livres.*

**Q - Qui se faisait livrer ?**

*- Oh, tous les classes de la société. Vous savez en province à l'époque, les boulangers, ils n'étaient pas à votre porte, je faisais des 3-4 km en vélo, vous me direz, c'est vite fait, quand on est jeune, la boulangerie était au coeur de la ville, mais ceux qui habitaient en dehors de la ville, il n'y avait pas de boulangerie, il n'y avait rien, il fallait aller livrer ; ou les gens quand ils venaient au marché, ils prenaient leur pain dans le centre mais autrement... Et puis je n'étais pas le seul, tous les boulangers portaient du pain en ville. C'est perdu maintenant, c'est périmé, même à Paris ; vous*

*aviez les porteuses dans le temps. En 11, 18, on voyait encore des porteuses du pain. C'étaient des femmes qui ne faisaient que porter le pain. C'était leur seul métier ; elles portaient le pain, elles arrivaient le matin à 7 heures à la boutique, elles chargeaient et puis elles s'en allaient, et elles rentraient vers 10 heures, 11 heures, midi, quand la tournée était finie. Elles étaient payées par le patron ; à la boulangerie c'était moi qui le portais. Il n'y avait pas de porteuse en plus. Les trois-quarts des boulangeries en province, c'était l'apprenti qui faisait le porteur, avec une corbeille sur le vélo, des fois avec 30 pains de 2 livres dedans, je vous garantis qu'à 15 ans, 30 kg sur le porte-bagage eh bien je vous garantis vous savez c'était du sport... Quand il y avait de la neige, il fallait se débrouiller ; il fallait dégonfler les pneus pour pas que ça glisse. Cela ne me déplaisait pas, l'été, c'est agréable mais l'hiver dites donc ! J'en suis parti, il a essayé de me retenir : "je t'achèterai une imperméable, je t'achèterai celà" alors, j'ai dit "non, je refuse".*

*Etant apprenti, on n'arrête pas. L'après-midi, on allait dormir ; quand on venait vous réveiller à 11 heures minuit, quand vous avez fini à midi, vous ne pensez qu'à une chose, vous savez, vous allez dormir ; combien il m'est arrivé moi et à d'autres de dormir à table ! C'est normal quand on est gamin et qu'on a 15 ou 16 ans et que vous êtes debout depuis minuit, eh bien à midi vous dormez.*

*(En réponse a une question)*

*Du sport, vous croyez que vous avez le temps d'en faire du sport quand vous travaillez 12 heures comme ça ? Et le soir c'est pas le tout, il fallait se lever à 6 heures, il fallait faire des levains, on faisait les levains à l'époque. Il fallait garnir le four, ce qu'on appelle garnir le four, il fallait mettre sécher le bois dans le fou, ben ça vous demandait encore une heure de 6 à 7... Il fallait le rentrer (le bois), le faire sécher et la nuit il fallait le fendre ; vous me direz que du bois sec, ça se fend aisément, c'était pas des gros morceaux, bien sûr. Ça se fend aisément. C'est le patron qui faisait rentrer le bois... Le patron et la patronne, ils étaient à la boutique, il n'y avait pas de vendeuse, c'était une petite maison de province. Ça va bien pour ici (à Paris) dans les grosses maisons... On faisait 6 ou 7 fournées à chaque coup de 100 kg ; on faisait bien 3-4 par jour, 4 x 120 quintaux, main en pains de deux livres à peser de 1200 grs, c'est pas terrible, c'est pas comme maintenant. C'est pas comme ici, pendant la guerre nous faisions 150 quintaux. Je vous garantis 150 quintaux en baguettes et en bâtards, ça fait du travail ! Nous étions trois, il fallait être trois.*

*Je suis resté un an comme petit commis et puis un beau jour j'en ai eu assez, "va donc à Paris, tu gagneras de l'argent" ; là j'étais payé au maximum 70 frs par mois, l'ouvrier était payé 70 frs, le petit ouvrier, et l'apprenti débutait à 35 frs par mois.*

*Et puis un beau jour, il y avait des compagnons ; j'étais au café de la "mère" des compagnons, et puis il y avait un boulanger de Paris qui est venu là-bas ; puisque c'était la guerre, on ne faisait pas d'apprentis à Paris, à l'époque, il est venu là-bas et la mère, on l'appelle la mère, ce qui s'occupe des compagnons, elle dit : "tu veux pas aller travailler à Paris ? Il va t'emmener". Et il m'a emmené. Il avait une cinquantaine d'années. Il venait passer ses vacances, il avait de la famille là-bas ; il cherchait un apprenti. Comme des ouvriers pendant la guerre, on n'en trouvait plus, il m'a trouvé comme petit ouvrier, alors il m'a emmené. Et c'est comme ça que depuis 1917, j'habite Paris.*

**Q - Vous dites qu'on ne faisait pas d'apprentis à Paris. Comment se faisait-il ?**

*- Parce qu'à Paris, on ne faisait plus d'apprentis. C'est le contraire maintenant, on fait des apprentis. Dans ce temps-là, on ne faisait pas d'apprentis. Pour avoir des ouvriers, ils téléphonaient au bureau de placement ; il y avait un bureau de placement rue du Plâtre à l'époque ; on plaçait les*

*ouvriers ; tous les apprentis venaient de province... Les boulangers à Paris n'avaient pas le temps ; ils avaient pas le temps de s'occuper de cela... on avait pas le temps de faire des apprentis, il fallait que le travaille aille vite, et comme dans beaucoup de maisons dans Paris on travaillait jour et nuit, on n'avait pas le temps de faire des apprentis.*

### **RECIT DE Mr V., ouvrier boulanger, né en 1913**

Lorsque je suis allé chez Mr V..., il était seul, sa femme ayant dû entrer en clinique pour une petite opération. Il est à la retraite et attend qu'elle ne travaille plus pour partir à la campagne, où ils ont une petite maisonnette avec un jardin. Très heureux de parler, il voudrait connaître mes motivations de chercheur. Il me parlera de son enfance au bout de l'entretien en la mettant en rapport avec le présent (maintenant). Son père était tourneur dans les usines Schneider au Creusot. Il fut licencié en 1921, pour avoir osé réclamer une augmentation. Cet événement a marqué l'enfance de Mr V. Après avoir fait son apprentissage au Creusot, il est parti de Paris et n'y est revenu qu'une fois en trente ans.

*Je suis de Saône-et-Loire. Du Creusot. C'est les usines Schneider. Je suis le 7e d'une famille de 9 gosses. On est encore 8 d'ailleurs. Mais les parents sont morts à la peine, bien entendu, avec tout le plaisir d'être nés au Creusot, d'y être morts y avoir travaillé, c'était l'époque. Mon père était tourneur d'obus chez Schneider. A l'usine, parce qu'au Creusot, l'usine Schneider, il y a que... si vous ne travailliez pas à l'usine, vous pouviez vous en aller. Et à l'époque, je me rappelle très bien, j'étais pourtant gosse, parce que, évidemment, il y avait des discussions à la maison – gentiment, parce que mes parents étaient de très braves gens... toujours une question d'argent et chez Schneider, on parle de... vous allez dire, on revient toujours... mais chez Schneider, ils tenaient des ouvriers... Vous étiez fichus à la porte si vous aviez l'air de rouspéter. Je vais vous donner un exemple : Mon père, ils étaient deux, non trois frères. La guerre finie, mon père n'a pas faite puisqu'il a été mobilisé chez Schneider. J'étais le 1e. Ses 2 frères ont été mobilisés. Quand la guerre a été finie, ils sont revenus au Creusot bien sûr, et ils ont demandé à l'époque, je crois que c'était 3 sous, ou 15 cts ou 20 cts d'augmentation de heure. On les a fichus à la porte tous les trois et puis d'autres qui avaient osé réclamer ! Et vous logiez par Schneider. Vous étiez chauffé par Schneider parce qu'ils ne vous donnaient pas beaucoup, mais les familles nombreuses, on avait ce qu'on appelait trois tombereaux de charbon ; parce qu'il y avait les mines à Blanzay qui appartenaient aussi à Schneider qui sont à 30 km, non, qu'est-ce que je raconte, à 15 km du Creusot. Alors, ils nous donnaient pour nous tenir, le charbon – 3 tombereaux par hiver – ils nous donnaient 200 kg de patates. Comprenez ? Alors si vous ne travailliez... vous n'aviez plus ça, il fallait vous en aller, il n'y a pas d'histoires.*

*Le père est resté là-bas quand ils ont été fichus à la porte en 1921 pour les remercier d'avoir... alors que lui c'était devenu important. C'était des canons, des obus, il a ramassé une fortune considérable, eh bien il fallait s'en aller... et vous étiez logés par lui. Les 3/4 des immeubles du Creusot lui appartenaient. Des rues, des places, du tout ! ça lui appartenait. Je ne sais plus maintenant que je n'y vais plus et puis de toutes façons c'est du passé. Mais enfin de toutes façons, à l'époque, ça lui appartenait tout ça. Alors quand il vous fichait dehors... en même temps vous étiez foutus à la porte de l'usine, vous étiez expropriés. Nous comme on était 7, après avoir été fichu à la porte, pour avoir osé réclamer, malhonnêtement hein, pour avoir osé réclamer une question d'argent, automatiquement vous receviez votre lettre de... pour le logement. Nous ça n'a pas été le*

*cas puisqu'on était 7 déjà, je suis né en 13, et le 8<sup>e</sup> était né d'ailleurs, il est de 19. La dernière est née en 21 mais c'était avant qu'elle n'arrive et nous, il n'a pas pu nous mettre dehors. Autrement, vous étiez fichus dehors ! C'était notre propriétaire ! Vous ne travailliez pas... Voilà la mentalité de l'époque.*

*Tous les ans, on était fichus dehors. Tous les ans on avait ce qu'on appelait le congé. Alors lui, il prenait le congé et puis il le foutait au panier et te disait: "tant mieux, ça". Il ne payait plus de loyer du tout comme ça. Parce qu'il ne payait plus de loyer non plus, puisque quand il travaillait chez Schneider, c'était retenu sur la paye. Le loyer, la chauffe, quand je dis qu'elle était gratuite, elle était pas gratuite, on payait, les tombereaux de charbon, les pommes de terre non plus, c'était pas gratuit, mais enfin c'était, si cela coûtait mettons 4 sous, vous les payez qu'un sou, comprenez-vous. En somme il vous dédommageait comme ça. Mais vous étiez son prisonnier, parce que le jour ou vous étiez fichus dehors et que vous ne pouviez pas partir comme c'est arrivé, vous n'aviez plus droit à rien, c'était encore plus la misère. Seulement par contre, on pouvait pas vous ficher dehors... parce que la moitié de Creusot lui appartenait, les logements, tout était la propriété de Monsieur Schneider. C'était... On parle du Moyen-Age, tout ça, des seigneurs, mais c'était un seigneur. Il n'y a pas si longtemps de ça, et il y en a encore à l'heure actuelle. Mon père a fait le maçon, parce qu'on pouvait pas... Ses deux frères, il y en a un qui est venu habiter à la Courneuve et puis un autre au Bourget et ils ont trouvé du boulot à la société Rateau, parce qu'ils étaient tourneurs eux aussi. Mais nous, on était 7, on était 9 en 1921. On était plus 9 puisqu'il y en avait de partis mais on était encore au moins 6 à la maison. Où vouliez-vous aller avec 6 gossas ? Mon père a trouvé un métier comme maçon. Il avait réussi à trouver une entreprise de maçonnerie... Mais en plus de ça, il était pas maladroit. Il avait fait un atelier chez nous parce qu'on avait quand même... On était logé assez grandement, il y avait 7 pièces, il y avait pas mal de monde aussi, mais il avait monté un établi, tout ça il faisait des socles où on met des mannequins dessus, il faisait des socles, il achetait du baïe, il se débrouillait comme ça. Et puis alors il allait faire de la maçonnerie quand il y avait à faire ; et puis après, il s'était acheté un appareil photographique avec des voiles noirs, comme dans le temps et puis, il allait photographier dans des mariages ou n'importe, quand on voulait bien le laisser faire. Il développait ça la nuit chez lui, dans cette pièce-là. Nous... C'était jadis dans le temps comme ils faisaient les photos... Et puis il les développait la nuit dans le noir et puis il se débrouillait comme ça. Il avait acheté un appareil... Je suis parti tellement de bonne heure que j'ai pas eu tellement de conversation avec. C'était un type qui était d'une adresse formidable. Il savait tout faire. Il savait tout faire... D'ailleurs il était connu !*

(En réponse à une question)

Jamais je n'ai jamais entendu mon père parler politique, encore moins ma mère. Oh non, ils avaient autre chose à faire que ça. Au Creusot, c'était socialiste, il y avait déjà Paul Faure qui était secrétaire général du parti socialiste, qui était député maire... Je me souviens... Il allait le soir aux réunions quand il avait le temps. Une fois je l'ai vu en se levant de table dire à ma mère : « tiens, je vais au préau à l'école » - c'était dans les preaux de l'école « y a Paul Faure ». Je sais qu'il allait dans ces machins, mais chez nous, il en parlait jamais, jamais.

*Ils étaient catholiques, mais ils ne pratiquaient pas non. Mais par contre fallait aller à l'église (nous les enfants) parce que si on n'y allait pas, le curé ne nous donnait rien... Le curé venait chez nous... "allons, il faudra me les envoyer !", d'autorité ! Mon frère qui est devant moi, il y allait lui. Il y allait pour une bonne raison ; c'est que le soir, on sortait 1/2 heure avant de l'école pour aller aux vêpres et on n'y allait pas, c'était pour s'amuser dans les champs. Mais c'est que le curé venait à la*

maison ! Le curé l'avait fait confirmer en promettant qu'il lui donnerait un tablier, qu'il lui donnerait des bas noirs, je ne sais quoi, enfin, il y avait été... Moi, ça ne me disait rien... alors moi j'ai jamais été... J'ai dit carrément ; et puis je suis parti de bonne heure et puis je travaillait alors, j'ai dit, même je préférais aller gagner 20 ou 30 sous en vendant le poisson sur le marché, parce que ça me payait le cinéma - ça coûtait 10 sous le cinéma – ça fait que le dimanche, j'avais payé mon cinéma et puis j'avais... ça me laissait 20 sous pour acheter des croissants rassis, on achetait des trucs rassis chez le pâtisssier. J'étais riche moi ! On avait... il nous donnait 4 ou 5 croissants pour 20 sous à l'époque, des fois, un éclair qui était déjà à moitié... mais enfin on mangeait ça quand même. Voilà comment ça se passait.

Les derniers (Les plus jeunes des enfants) n'ont pas connu ni les grands-parents maternels ni paternels. Absolument pas. Ils étaient du Creusot. Mais tout le monde est parti, alors vous savez... Ils sont morts déjà pas tellement vieux et puis on les a pas connus. Ils devaient travailler à l'usine. Je sais qu'il y en a eu un qui était maçon aussi, c'était le père de ma mère ; il était maçon, mais alors lui, il est mort... il y en avait dans le temps... il y en avait jadis... je sais qu'il est mort comme ça. Il était alcoolique. Maintenant, il y avait les parents de mon père, je les ai connus mais alors vaguement, vous savez, vaguement. Ils sont morts je devais avoir 5 ans. Mais je les ai connus. Il y avait même un jardin. On me l'a dit après mais ça m'était resté. Mais enfin en principe, il y a que les deux plus vieux qui les ont connus, les autres non. Tout le monde était du Creusot ou des environs quoi, à 10 km. Ma mère, elle n'était pas de Creusot, elle, elle n'était pas née au Creusot. Elle était de St-Léger sur Deune, c'est à 50 km. Mais elle était venue toute gosse se placer au Creusot, à 13, 14 ans, je ne sais pas. Voilà comment ça se passait.

Ma mère, elle a travaillé même à l'usine, tout en s'occupant de nous ; elle travaillait même la nuit. Pendant la guerre, en 1917, elle a travaillé à l'usine. Elle a déchargé des wagons de charbon avec ma soeur qui avait 18 ans. Elles commençaient à 10 heures du soir jusqu'à 4 heures du matin. Elles faisaient 6 heures pour des femmes. Et le matin il y avait tous les mêmes à... Je vous dis, c'est honteux quand on y pense ; c'est pas possible. Ce sont des gens qui sont nés là, ils sont morts là. C'est pas compliqué. Le père est mort à 76 ans. Ils avaient 4 ans de différence. C'est la mère qui est morte la première. Elle avait 69 ans. Elle s'est laissée mourir. Elle avait des gravelles dans le foie. Ils voulaient l'opérer. Elle a dit « non, je préfère partir ». Elle en avait marre. « Non, j'aime mieux mourir » après avoir fait 9 gosses ! Moi aussi, j'ai travaillé dur, ma femme aussi. Mais d'abord on a eu 2 mômes, pour commencer. Et Dieu sait si on était juré... Je n'ai qu'une soeur qui en ait plusieurs... il y en a aucun qui a fait beaucoup de gosses... Moi qui n'en voulais pas, c'est moi qui en ai eu le plus : deux. Il y en a même qui n'en ont pas du tout. Tellement on était écoeuré de voir la vie que les parents avaient menée. Alors, bien sûr, si personne ne fait des gosses... A l'époque, c'était normal, le moindre famille avait 5 gosses. Qui avait intérêt à ça ? Mais, les grosses boîtes ! C'te bonne blague. Nous étions les pourvoyeurs de main-d'oeuvre et puis on n'avait pas le droit de l'ouvrir par-dessus le marché. On est arrivé en travaillant... On a une satisfaction... Une petite baraque, un mouchure de poche comme terrain. Vis-à-vis des parents, on peut dire que... ça n'a même pas de comparaison.

Le Creusot, c'est affreux comme bled. C'est le dernier pays. Il y en a qui retournent dans leur pays... C'est un pays où il y aurait un château, j'y serais jamais retourné travailler. D'abord de mauvais souvenirs, mais et puis c'est moche comme tout. Gris, sale, et encore il y a eu les vieux bâtiments, des vieux immeubles de démolis... Moi la rue où je suis né, où on est né, parce qu'on est tous nés dans cette rue, elle est démolie. Moi, j'avais 6 ans quand celui derrière moi est né. Moi j'étais là sans me rendre compte, je me rappelle la sage-femme « allez toi va jouer sur l'autre palier toi » et

*puis j'écoutais à la porte et puis j'entendais qu'elle disait à ma mère : « ça, je l'ai dit à ma mère après ». Elle dit : « Marie, si t'en fais un autre, ça c'est le dernier, parce que tout de même tu vas y laisser ta peau ». Eh bien elle en a encore refait un 2 ans après. Ah, c'est que le pète, c'était un drôle. C'était la vie. Il y avait que ça. Il y avait pas la télévision. Il y avait pas la radio. On passait la soirée sous la suspension à pétrole. Il y avait la table et il y avait une grande cuisinière. Et l'hiver, c'était les marrons qu'on faisait chauffer ou les châtaignes, ou la mère qui nous apprenait des chansons et voilà comment cela se passait et puis à 9 h, 9 h. 30, il fallait aller se coucher. Le soir il fallait venir pieds nus, « au revoir Papa », les uns derrière les autres, en chemise de nuit.*

*Mes soeurs... J'ai une soeur qui, en 1911, elle est de 99, qui à 18 ans déchargeait les wagons de charbon à l'usine ; elle commençait à 3 heures du matin. Elle s'est mariée et est allée à Paris avec un Creusotois, ils sont partis et sont venus à Paris.*

*Et au fur et à mesure qu'on travaillait, mes soeurs se mariaient ; j'en ai une qui s'est mariée à 17 ans, non, à 18 ans. La plus vieille, elle s'est mariée à 20 ans, mais toutes les autres se mariaient à 18 ans et après, s'en allaient avec leur mari – il y en a encore une à Paris.*

*Mon frère, le plus vieux, il est de 98, il était rentré comme tourneur. Il est parti à la guerre puisqu'ils appelaient les classes 1 an avant, ils en avaient besoin, il est parti. Ça s'est terminé quelques mois après. Cela fait qu'il s'en est tiré. Et puis, il est parti en Allemagne en occupation pendant près de 3 ans. Quand il est revenu, il est venu chez Schneider bien entendu, c'est pareil, il a voulu demander... Alors il a dit : "Oh, non, au revoir". Il avait son métier quand même, il était tourneur-ajusteur. Il est parti à Paris carrément.*

*Et tout le monde est parti au fur et à mesure... en 26, celui qui est avant moi, qui est parti de chez le marchand de poisson, lui a travaillé à l'usine. Un an et demi... il travaillait pour se faire des sous... Parce que la paye, il fallait la ramener, ça il n'y avait pas d'histoires. Qu'est-ce qu'on gagnait ? Enfin bref. Lui, il est parti tout jeune, 2 ans avant moi. Moi je suis arrivé en 28 et lui il est parti en 26. Il avait 16 ans. J'ai un frère qui est retourné au Creusot, qui est à la retraite actuellement mais qui est à Paris. Il y en a un dans l'Isère. Il y en a... Il n'y a que les deux derniers... Le dernier, il a eu de la chance. Lui, il est rentré aux écoles Schneider et il a appris son métier jusqu'à 18 ans. En 35, il y avait déjà eu... Le père touchait déjà une petite pension. La mère avait quelque chose de la mairie pour avoir élevé les enfants. Ça allait un petit peu mieux. En 35, ils avaient commencé à les indemniser parce qu'ils suivaient les cours mais ils allaient à l'usine tout de même. Ça rapportait à l'époque peut-être 10 frs par jour. A l'époque, c'était pas rien. Je me souviens, on n'était pas riches, en 35, on allait manger rue des Archives dans des petits restaurants pour 7 frs : plat de viande, plat de légumes, 1/4 de vin, du pain à volonté et puis un bout de fromage. Lui, il rapportait 10 frs et il a pu aller à l'école jusqu'à 18 ans chez Schneider en gagnant un petit peu d'argent comme ça. Et puis la dernière est née en 21, s'était placée comme bonne. Alors ils travaillaient mais en rentant chez les parents et ça allait quand même un peu mieux.*

*On est éparpillés. On se voit, mais... C'est comme moi avec le plus vieux, quand je suis arrivé à Paris, je ne te connaissais même pas... Je suis arrivé à Paris en 1928. Il était parti de chez nous en 1919. J'avais 5-6 ans, je ne le connaissais même pas. Et puis il était marié, aussi enfin... ça nous faisait déjà 14 ans de différence. Et avec la dernière il y avait 22 ans de différence ; ils ne se connaissaient même pas. Alors, vous voyez la vie de famille. On se voit mais on se voit une fois tous les... mais c'est tout. On est frères parce que c'est la mode. Puisque que les plus vieux partaient au fur et à mesure ; et alors les soeurs, elles se mariaient. Et nous, j'ai un frère qui à 13 ans est rentré*

à l'usine ; celui qui est le 6<sup>e</sup> ; il a maintenant 66 ans. Il est de 10 et je suis de 13. Moi, à 12 ans, je suis entré comme boulanger, comme apprenti-boulangier.

Rentrer à l'usine ? Ah, non, ils n'auraient pas voulu. J'étais trop jeune. Et puis il aurait fallu malgré tout que j'ai un certificat d'études. Fallait le certificat d'études et moi j'avais quitté l'école, quoi, quelques mois avant. 3 ou 4 mois avant de passer le certificat d'études j'ai quitté l'école, à 12 ans, 11 ans 1/2. J'étais à l'école primaire et à 12 ans on était dans la classe du certificat d'études et celui qui avait un certificat d'études c'était la fête, c'était... c'était quelque chose. J'étais donc dans la classe du certificat d'études et puis il faut le dire, c'était la misère. En bas de chez nous il y avait un marchand de poisson qui faisait les marchés et j'ai pris la succession de mon frère qui travaillait à l'usine mais qui travaillait chez ce marchand de poisson le jeudi et le dimanche. Alors moi j'allais à l'école et le jeudi et le dimanche j'allais faire le marché avec ce marchand de poisson, qui me donnait à l'époque 30 sous et 5 ou 6 poissons que j'apportais à la maison. Parce que je vais vous dire autre chose, j'en ai jamais autant appris que depuis que je suis sorti de l'école, parce qu'on ne s'occupait pas de moi à l'école, enfin on s'occupait... encore une chose, si vous étiez le fils du garagiste qui apportiez au jour de l'an une bouteille de marc ou des machins, des chocolats et c'est vrai... Fvou-ou ! nous les fils... allez hop ! Moi à l'école qu'est-ce que j'ai appris ? À lire et à l'écriture, c'est tout. La géographie, impossible... J'étais en retenue à toutes les récréations. Les départements, les chefs-lieux, tout ça... Comment voulez-vous ? A l'heure actuelle, ils n'ont plus besoin d'apprendre la géographie, ils la connaissent de par eux-mêmes. En voyageant, les gamins. A l'époque, on connaissait pas ça, rien du tout. En histoire, ça, j'étais fort. Vercingétorix, Philippe-Auguste, les dates. Une fois que c'était là, c'était là ; ou pouvait m'interroger sur n'importe quoi ; et ça m'intéressait. Mais le reste... Si, l'orthographe. Oh, il y avait des choses... Non autrement, et puis les parents ne nous disaient jamais rien. Ils avaient pas le temps. On n'avait aucun... On n'était pas des bêtes si l'on veut franchement... Le mur était là et puis c'est tout ? C'est après, en commençant à travailler, que le cerveau s'est mis à... Il n'y a pas que moi. Tous mes frères et mes soeurs, c'était pareil... Personne ne nous disait jamais rien. Ils avaient pas le temps. Déjà, il n'y avait que le père et la mère qui avaient le droit de parler, sans je vous dis bien, sans que ce soit des parents... C'était comme ça. Quand le père avait parlé, c'était bien. Et puis il fallait, à telle heure, il fallait débarrasser la table parce que la mère puisse... parce qu'elle commençait pour le soir, sur la cuisinière à faire mijoter une autre... C'était des soupières de soupe, c'était des... Elle n'arrêtait pas... Et puis torcher le cul à l'un, à l'autre, c'est le cas de le dire... Tous mes frères avaient le certificat d'études, je n'ai qu'une soeur ou 2 qui ne l'ont pas, et moi je savais lire et écrire savais bien entendu mais... et puis compter, ça, j'étais fort en calcul, mais pour le reste, on m'aurait parlé de n'importe quoi, je savais rien, moi. Je savais qu'il y avait un pays à 15 km, à 8 km, c'est tout... Il y avait des choses... Au Creusot, il y avait deux écoles : la laïque et il y avait ces écoles Schneider proprement dites, vous entriez à leur école jusqu'à 14 ans et puis après vous alliez dans les ateliers apprendre un métier ; il y avait des écoles spéciales et qui étaient plus grandes que les écoles de la ville où... avec une tenue, ils avaient une casquette, un ceinturon, un tablier... à l'école pour apprendre le métier de tourneur comme à l'heure actuelle dans les écoles professionnelles. Schneider faisait ça. Dans ces écoles, les gars qui y allaient... C'étaient des futurs cadres. Chefs d'équipes, contremaîtres, chefs d'atelier... Et ces gens-là lui étaient dévoués cœur et âme et c'était en même temps les... s'ils signalaient qu'il y en avait un qui avait l'air de ne pas être de l'avis de Mr Schneider, de la direction, on l'appelait, et puis on lui disait... On lui donnait d'abord un blâme ou deux et puis on le foutait à la porte. C'est tout : du jour au lendemain. Il n'y avait pas de fous, il n'y avait pas de ci, de ça. Voilà comment ça se passait à l'époque et [toujours à propos de l'école], à l'époque, comme on était plus vieux, c'était gratuit. C'est comme l'école laïque, les livres, nous on les payait pas. Alors si le père travaillait à l'usine, c'était l'école Schneider qui payait tes manuels, une plume... On était ce

qu'on appelait « les gratuits de l'usine ». Quand le père a été fichu dehors, on est devenu des mendiants, des gratuits de la mairie, puisqu'il n'y avait pas d'argent. Alors c'était la commune qui payait pour nous. Mais alors quand c'était pour Schneider, on demandait une plume, on nous en donnait deux, parce que... mais à la mairie, quand on demandait une plume, c'était la croix et la bannière, "Encore!" disais le maître de l'école, parce qu'il avait des ordres de...

J'ai vendu du poisson et puis un beau jour, la mère m'a dit : « écoute, tant pis pour le certificat. Il faut que tu... » Elle connaissait le patron de cette coopérative, et il avait demandé à ma mère si je voulais pas faire l'apprenti. Moi, faire ça ou peigner la girafe ! J'ai dit "bon, ben d'accord, j'y vais". Et j'ai été trouver le directeur de l'école et puis j'y ai dit : « Oh, ça a été vite fait. » C'était vendredi et lundi, j'entre à la coopérative comme apprenti. Et il me dit : « mais mon pauvre vieux, tu feras jamais un boulanger, t'es trop jeune, t'es trop petit et ainsi de suite » ...le directeur ! J'ai dit : « eh ben moi je travaille, qu'est-ce que vous voulez ! » Il me dit « oui, je sais bien, je comprends. » Et puis je suis rentré là et on m'a accepté. Oh, il n'y avait pas de contrat, non absolument pas. D'abord c'est pas lui qui m'avait embauché (lui = son patron). C'est le président de la coopérative qui connaissait ma mère ; il la tutoyait même ; il lui avait dit « tiens, Marie... » parce que ma mère avait connu cet homme-là qui était plus vieux qu'elle, il était contremaître à l'usine du Creusot lui, c'était un monsieur qui était président de cette société, et puis quand ma mère a travaillé à l'usine, elle avait travaillé sous ses ordres, comme mon père, c'était pareil quand il était tourneur, il le connaissait aussi et il avait dit : Ils étaient restés... Ils ne se fréquentaient pas du tout parce qu'il habitait à l'autre bout du Creusot. C'était assez grand le Creusot... Et un beau jour, dans la rue, ils se sont rencontrés... Parce qu'au Creusot, l'usine avait plusieurs portes, vous savez, et lui il entra par la porte de chez nous. C'est-à-dire il y avait la porte d'artillerie ; la porte de la fonderie ; la porte du... alors lui il rentrait par une porte par chez nous ; il venait à pied, il y avait 1500 m quoi 2 km et puis un beau jour, il lui dit : « tiens Marie, t'as un garçon qui va être en âge de travailler ». Je pense bien, j'avais déjà... « Ben il travaille déjà, il est chez le marchand de poisson. » « Il devrait faire boulanger, tu verrais, c'est un bon métier, et puis il mangera toujours du pain. » C'était la connerie de jadis. Alors, elle dit : "Bon, je vais y dire ; je vais y dire". Moi, on m'aurait dit n'importe quoi, j'y aurais été...

J'avais donc 13 ans au mois de mai 1926. Je commençais à 3 heures du matin. Je faisais 1500 m à pied. Il fallait traverser un petit bois pour aller à cette fameuse coopérative... et puis j'allais jusqu'à midi et demi sans arrêt, avec une soupe dans le ventre à 8 heures parce que je n'étais ni nourri ni logé. Je revenais chez mes parents. A 13 ans 1/2, je faisais 32 kg et 1,30 m. Et je faisais 9 heures de boulot ; c'était pas du travail comme on disait, comme disaient certains médecins que j'ai connus, l'époque avant la guerre, il y avait pas mal de boulangers qui soit s'adonnaient au vin blanc ou qui par le boulot surtout étaient dans un sanatorium. Si vous aviez pas une véritable constitution... bien sûr il y en avait plus qui s'en sortaient que d'autres mais c'était pas du travail...

Et puis il n'y avait pas de repos à l'époque. C'était du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre. Moi j'ai appris le métier à 13 ans du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre. Il n'y avait pas de repos, il n'y avait rien. Le repos en boulangerie a été partir de 36 qu'on l'a eu ; et comme les patrons fermaient, il fallait encore davantage travailler la veille. On faisait 15 heures pour un misérable jour de repos. C'étais pas du travail.

...(à la coopérative), on ne faisait que du pain, la, du pain et de la brioche. A l'époque, il y avait beaucoup de pain de 2 livres, de 4 livres ; des baguettes on n'en faisait pas, beaucoup. Des ficelles, dans les autres boulangeries mais là non. Les pains de 4 livres pas tellement, mais c'était surtout

*des couronnes de deux livres. On ne faisait que des couronnes. Et puis tous les dimanches, parce que le dimanche, il n'y avait pas de repos tous les dimanches, on faisait une journée de brioches, en couronne avec un ciseau, c'était moi qui les dorais à l'oeuf et puis qui les mettais sur des papiers beurrés et qui les passais sur la pelle du patron, qui les faisait cuire le même jour. Entre parenthèses, c'était de la brioche ! Je travaillais avec le patron. On faisait cela tous les deux. On faisait 4 fournées, on commençait à 3 heures, on finissait à midi et demi. Pendant deux ans et puis après je suis parti.*

*Je suis donc parti de là pour aller chez un boulanger à côté de chez moi. Mon patron m'avait dit : "maintenant t'es débrouillé". Je gagnais 150 frs plus une couronne de pain par jour... que j'amenais à la maison, bien entendu... Et puis j'étais pas nourri, je faisais 9 heures d'un coup. Lui me donnait de la soupe parce que... Ou il me faisait cuire un oeuf à 8 heures le matin parce qu'autrement j'étais pas nourri, j'aurais fait 9 heures d'un coup en emportant un casse-croûte de chez moi. Alors il m'avait dit : "je te donnerai de la soupe". J'aimais pas ça d'ailleurs. "Ou un oeuf, tu mangeras avec moi le matin". Parce que lui il faisait 90 kg à l'époque, c'était un... Il mangeait 6, 7, 8 oeufs lui, et puis une soupe par-dessus le marche comme casse-croûte. Il m'apprenait mais je suis parti de chez lui, je ne savais pas encore mettre du pain au four. Il m'avait appris à pétrir, à passer ce qu'on appelle le pâte en planche. Il y avait à chaque fournée, il y avait à peu près 100 kg de pâte, il m'avait appris à le couper avec les mains, à le balancer dans le pétrin en bois... parce qu'à l'époque il y avait encore des boulangeries où il fallait boulanger à la main dans le pétrin en bois. Là qu'il avait un pétrin mécanique ; il y a pas longtemps qu'il y était mis... Il m'apprenait à couper la pâte, à toutes les journées, 100 kg, j'avais des bras qui étaient gros comme ça. Je montais sur une caisse... J'étais haut comme ça, je montais sur une caisse pour arriver à la hauteur du pétrin. Il était gentil et puis il me prenait en pitié plutôt qu'autre chose. Très gentil et puis sa femme aussi. La preuve, j'y suis resté deux ans. Mais il m'avait dit : "je doute fort que tu puisses faire... Tu te rends compte ! Qu'est-ce que tu vas devenir ! il va plus en rester !" Et puis enfin, j'avais forçé...*

*Et puis il m'avait dit "tu gagnes plus assez". Et puis, un jour comme connaissent tous, il avait vu un boulanger qui était à côté de chez moi et puis ils sont venus à parler. Il dit : "bien, quand t'aurais besoin d'un commis, j'en ai un qui est débrouillé". "Qui c'est ?" "Eh ben, il s'appelle V..." "Oh, c'est des clients!" Il savait même pas que j'étais apprenti ; on habitait quoi, à 2-300 m. Il a dit : "bon, ben, tu me l'envoies". Et il m'a embauché. J'y ai fait 6 mois.*

*Et puis, j'ai une soeur qui est venue à l'occasion d'un baptême, et qui m'a dit : "ben, écoute, tu devrais venir à Paris". Et un beau jour, j'ai pris le train et puis, c'est tout. Je suis arrivé chez elle. Et c'est pas ce qu'elle avait fait de mieux. Une fois venu je suis resté. Mais j'en ai bavé ! J'aurais mieux fait de rester malgré tout, de rester là parce qu'il y avait quand même les parents qui étaient là.*

*A l'époque, moi j'ai pris le train avec 120 frs ; j'ai payé 85 frs de train et il me restait 35 frs et j'avais ma soeur, la plus vieille, qui était à Bagnolet, mais elle avait déjà deux enfants et ils n'avaient pas un logement bien terrible. Je connaissais rien. Je suis resté chez eux 8 jours en couchant sur un lit de camp et puis elle m'emmenait tous les jours dans un bureau de placement à la Bastille jusqu'à ce que j'ai trouvé une place de boulangerie nourri-couché.*

*Alors là, à Paris, c'était encore pire. Cela devait tomber tout. Eh bien, pas du tout. On devait gagner... On était exploités comme des misérables et puis les patrons savaient qu'on était seuls... J'étais seul mais j'étais passeul comme... Il y en avait... On trouvait du travail à l'époque bien sûr, nourri-couché. Alors qu'il y avait des ouvriers boulangers... parce qu'en 29, moi je suis arrivé en*

28, il y avait un chômage qui a duré jusqu'à ce que je parte au régiment. Alors nous on trouvait du travail, nourris-couchés, les jeunes, jusqu'à 17-18 ans, mais quand on voulait commencer à aller en journée pour ne pas porter préjudice, parce qu'on faisait le travail d'un ouvrier, on portait préjudice ; eh bien en ce moment-là on nous disait : "bon, je te paierai la journée mais moins cher qu'un ouvrier". Parce que, lui il avait un tarif, nous on n'en avait pas... tant qu'on n'était pas ouvrier ; mais on faisait le travail d'un ouvrier. On était ouvrier, à l'époque, pas avant 18-19 ans ; et encore quand vous trouviez du travail comme ouvrier, on vous disait : "bon, tu comprends, tu es jeune, t'as pas besoin..." On n'avait pas besoin d'argent. C'est pas compliqué ; et comme il y avait aucun... aucune loi qui protège les gosses, les apprentis il n'y avait rien qui vous protégeait ; il n'y avait pas d'indemnités ni chômage, pas d'indemnités d'assedic. D'ailleurs, il n'y avait rien du tout. Ça date jamais que de 58 ces histoires-là, à force de discuter.

J'étais pas mal tombé à Malakoff ; mais c'est toujours pareil, 12 heures par jour, le soir à 3 heures il fallait que je me relève pour pétrir et puis, je mangeais, me recouchais pour me relever à 11 heures 1/2 - minuit. Je suis resté là-dedans 18 mois sans jamais sortir, tien. Alors ça, ça m'avait dégrossi parce que quand je suis parti du Creusot, je ne savais pas faire les croissants. Il m'avait appris à faire des croissants. Il m'avait appris à faire les pâtes feuilletés. J'étais déjà dégrossi et puis j'avais 17 ans 1/2 à ce moment-là. Alors après en courant avec des ouvriers qui venaient en extra quand le patron était malade... n'importe ils me disaient : « il faut pas rester là, il faut aller à tel bureau de placement, tu gagnes pas assez », ainsi de suite. Et puis c'est comme ça.

Ce que j'ai regretté, ce n'est pas non pas d'avoir appris la boulangerie... Mais j'ai eu des occasions de la quitter et puis j'ai continué et ça, ça a été le regret de ma vie. J'avais moins de 20 ans et puis je suis parti au régiment et puis après c'était fini. Je suis revenu, j'avais 23 ans. 1 an 1/2, on partait à 21 ans. Je suis revenu dans la boulangerie et puis, j'ai continué... ça, c'est le regret".

### III – LES LIGNES DE FORCE DE L'APPRENTISSAGE

"Si mon compte est exact, voilà des garçons qui font une moyenne de soixante-dix heures de travail par semaine. Si on ajoute à cela le four à allumer tous les soirs, les esquimaux à porter aux cinémas, le magasin à fermer et tout le tremblement. Si on tient compte du fait que ce sont encore eux qui servent à table, qu'ils n'ont pas le droit de s'absenter ni le dimanche après-midi ni le soir à cause des courses qu'on peut leur demander de faire, je ne sais plus très bien où on va. Tout compté, ou doit arriver à quelque chose comme quatre-vingt heures de travail. Quant à la présence active, n'en parlons pas, ça irait chercher dans les seize à dix-huit heures par jour. C'est proprement ahurissant ! Et comme ils passent le reste du temps dans leur chambre, on peut dire qu'ils sont à la disposition du patron vingt-quatre heures sur vingt-quatre ».

in Bernard Clavel : *La maison des autres* (roman d'inspiration autobiographique), p. 155

Nous venons d'entendre cinq récits d'expériences singulières. C'est délibérément que nous avons choisi de ne pas les commenter un à un : nous n'aurions rien pu ajouter qui ne tombe dans la paraphrase.

Notre tâche n'est pas le commentaire de récits qui sont suffisamment claires par eux-mêmes, mais la mise en rapport de différentes sources : les sources orales (rappelons que cette enquête se fonde sur quinze entretiens) et d'autres sources ; ainsi l'autobiographie romancée de Bernard Clavel, dont le premier volume *La maison des autres* relate la vie d'un apprenti pâtissier dans les années 30 ; et plus généralement les connaissances acquises au cours de la recherche sur les transformations de la boulangerie artisanale. Nous tenterons donc maintenant de dégager les grandes lignes de force qui soutiennent les expériences singulières de l'apprentissage ; les grandes lignes de force sont les **rappports sociaux** qui découlent de la structure artisanale de la boulangerie, et dont l'analyse révèle qu'ils s'expriment, sous des formes légèrement différentes, au sein de **chaque** expérience.

## 1 - L'EMBAUCHE : LES PROCESSUS SOCIAUX DE RECRUTEMENT DES APPRENTIS BOULANGERS

*...le patron de cette coopérative [...] avait demandé à ma mère si je voulais pas faire l'apprenti. Moi, faire ça ou peigner la girafe ! ....J'ai dit, "bon ben,d'accord. J'y vais".  
Mr V...*

Du point de vue des apprentis, ce n'est pas par choix mais par occasion qu'ils sont devenus boulangers. L'occasion apparaît ici comme engendrée par le hasard.

Mais le hasard fait bien les choses. Il met en rapport une place vacante d'apprenti boulanger et un garçon qui, précisément, a l'âge de faire un apprenti. Mieux, ce n'est pas n'importe quel garçon de treize ans que l'occasion s'en vient solliciter. Ce sont les garçons de ces familles nombreuses dont chaque enfant doit travailler dès qu'il en a la force et la possibilité : souvent nos narrateurs ont commencé à travailler bien avant l'âge de fin de scolarité obligatoire, pendant leurs jours de congé et les vacances scolaires.

La rencontre de la place d'apprenti et du garçon est en réalité le résultat d'une active recherche menée par les artisans-boulangers, et surtout par leurs épouses : les boulangères bénéficient derrière leur caisse d'un poste d'observation parfait, elles connaissent les mères et voient grandir leurs enfants, elles jaugent les familles.

*"Je vais chez le boulanger qui était le voisin du pâtissier ; je ta connaissais depuis toujours cette femme ; elle'se dit : "Tiens tu ne travailles plus à côté ?" Je dis "non" ; "eh bien on a besoin d'un ouvrier, d'un apprenti-boulangier, si tu veux venir, viens donc. Cela te va?" "Ben", je dis, "allons-y". "T'as qu'à venir manger avec moi a midi et puis ça ira".*

Mr G..., ouvrier boulanger

De leur côté les familles cherchent à "placer" leurs enfants ; si elles n'ont pas d'idée préconçue sur le type de travail recherché, elles en ont par contre sur le type de filière qui correspond à leur situation.

La filière de l'apprentissage en boulangerie présente la caractéristique de prendre totalement en charge l'enfant. Il est "nourri-logé", ou plutôt : nourri et couché. D'autre part la filière conduit à un métier connu pour donner à ceux qui l'exercent une certaine sécurité dans la vie ; sécurité symbolisée par cette réflexion des parents souvent rapportée par nos narrateurs "au moins tu ne manqueras jamais de pain".

Cette réflexion situe le niveau social dans lequel se recrutent les apprentis-boulangers. Il s'agit de familles de paysans pauvres (domestiques de ferme ou métayers), d'ouvriers de source rurale récente, ou d'ouvriers exerçant divers petits métiers. Familles souvent nombreuses, parfois dissociées, logées à l'étroit, pour lesquelles l'apport de quelques poissons ou d'un gros pain quotidien n'est pas à négliger : on y mange d'ailleurs beaucoup de pain. Par rapport à ces familles, la boulangerie du quartier joue un rôle important ; on y a parfois des dettes ; on y laisse en tout cas une bonne part du salaire.

Dans ces familles il est entendu que, quelle que soit leur réussite à l'école, garçons et filles dès qu'ils atteindront l'âge de fin de scolarité devront travailler à plein temps. Cet âge, pour la période qui nous concerne, c'est treize ans. Ce n'est pas un âge où l'on envisage l'avenir à long terme. Par contre, s'ils ne savent pas vers quoi ils s'engagent, ces garçons savent bien ce qu'ils quittent : l'école, qui ne leur a pas apporté grand chose, qui maintenant tend à les rejeter, et qu'ils ne sont pas fâchés de quitter. De toute façon, nécessité fait loi :

*En premier comme j'étais orphelin de père et de mère, alors qu'est-ce qui s'est produit? J'avais plus de père ni de mère à l'âge de 18 ans... Mes parents étaient ouvriers, ouvriers chapeliers à Sarre-Union, en Lorraine ; c'est un chef-lieu de canton dans l'arrondissement de Saverne. Ils faisaient la forme des chapeaux, des chapeaux bruts ; ils leur donnaient une forme... Mes grands-parents, ben pareil, ils étaient ouvriers aussi, oui, ouvriers chapeliers. Nous étions 4 enfants, 2 gosses, 2 soeurs... Alors, je n'ai jamais passé mon certificat d'études, parce que pendant la guerre de 14-18, comme ma mère était veuve de guerre, il fallait tout de suite travailler... Et comme j'étais l'ainé!... Alois, on m'a mis en apprentissage.*

Mr M..., ouvrier boulanger

Et quand, bien plus tard, on leur demandera s'ils n'auraient pas préféré faire autre chose, ils évoqueront des métiers en principe fort accessibles comme s'ils étaient du domaine du rêve inaccessible : "J'aurais voulu être ...garde-forestier ; ou ...facteur" !

Dans ces familles nombreuses les filles sont elles aussi "placées" dès jeunes, soit dans des commerces, soit dans des familles. Cette dernière situation ressemble par bien des points à celle de nos apprentis, à la différence que les filles n'acquièrent ainsi aucune qualification professionnelle reconnue. Est-ce à cette similitude de condition que l'on doit les mariages, fréquemment observés, entre les ouvriers boulangers et ces jeunes filles?

Il faut voir ici non pas l'addition de destinées individuelles mais l'existence de tout un milieu social dans lequel l'artisanat et le petit commerce viennent puiser leur personnel débutant. Ce milieu est structuré par tout un réseau de relations essentiellement familiales auxquelles s'ajoutent les relations de camaraderie entre jeunes :

*"Ma soeur a écrit en disant qu'il y avait une place d'apprenti-boulangier, logé-nourri ..."*  
Mr D...

*« C'est ma mère qui a demandé à un boulanger qui passait s'il avait besoin d'un apprenti, quoi, alors, c'est là que ça s'est décidé. »*

Mr. L ...

*"Je suis parti de Roanne, c'est un camarade qui connaissait un patron qui cherchait un apprenti, alors, j'y suis allé. Mon camarade était boulanger à Roanne".*

Mr. B ...

*"Une occasion, c'est un pâtissier, un copain qui me dit : "tiens, il y a besoin d'un apprenti, vas-y donc voir" (...) je me suis présenté tout seul, mais je les connaissais, nous étions pour ainsi dire voisins, elle me connaissait, elle me voyait dans la rue, cette femme".*

Mr G...

Par les soeurs aînées déjà placées, par les mères connues des commerçantes du quartier, par les copains qui travaillent déjà, s'en viennent les occasions, circulant le long des réseaux de relations, ces réseaux dépassent les limites du quartier ou même de la ville puisque, étant nourris-logés, les apprentis peuvent très bien s'en aller quarante kilomètres de chez eux. D'une certaine façon, les artisans préfèrent cela : ainsi les "distractions" sont réduites d'autant.

Ce n'est sans doute pas un hasard si les processus de recrutement des apprentis se font toujours par des moyens informels, des contacts personnels, et non par un moyen institutionnel. Ce mode de recrutement est en parfaite harmonie avec l'absence de statut juridique des apprentis, avec la situation en quelque sorte « en marge des lois » des rapports de production artisanaux, et finalement avec l'idéologie familiale qui accompagne l'ensemble du processus. Il ne faut donc plus s'étonner de ce que la situation habituelle des apprentis de l'entre-deux-guerres se caractérise par l'absence de contrat écrit, de livret d'apprentissage, voire de certificat de fin d'apprentissage.

## 2 - LA PRODUCTION DU PAIN DANS L'ENTRE-DEUX-GUERRES

On parle beaucoup de l'apprenti qui va "apprendre" un métier. Il ne faut pas oublier que c'est un travailleur qui va entrer dans un processus de fabrication et qui va donc y jouer un rôle, et y tenir une place.

De fait, derrière des formes variées, une pratique bien précise et que l'on retrouve structurellement dans tous les fournils, règle les tâches successives de l'apprenti.

En premier lieu, nous verrons comment il intervient dans le **procès de travail**, sous la direction du chef de fabrication. En second lieu, nous aborderons les **conditions de travail** dans la boulangerie artisanale.

Enfin, nous retracerons le **parcours** qu'un apprenti était appelé à faire pour arriver au statut d'ouvrier qualifié.

### A Le travail en boulangerie entre les deux guerres

Le travail se déroule selon des étapes bien précises. La responsabilité de chacun des travailleurs est en fait bien précise également. L'apprenti suit et participe à la fabrication du début à la fin, selon l'avancement de ses capacités. C'est donc en même temps que le boulanger qu'il va se lever. L'heure varie selon la quantité de production et la technique de fabrication. Pour la plupart, c'est entre minuit et 2 heures du matin que l'heure du lever se situe. Nous n'avons pas à revenir sur l'illégalité permanente que représentent les horaires en boulangerie pour un enfant de 13 ans.

Le pain est une denrée simple constituée par un mélange de farine, d'eau, de sel<sup>15</sup> et d'un agent de fermentation qui peut être soit un levain, soit de la levure.

La farine est livrée au boulanger par sacs de jute de 100 kg, dont la manipulation ne peut se faire que par un adulte. La préparation du mélange des ingrédients pour les fournées faite par le boulanger lui-même. Il faut connaître les bonnes proportions, mais également régler la température de l'eau : l'eau de coulage, d'après l'air ambiant :

*...la température de l'eau elle s'appréciait en remuant le doigt comme ça, alors, allez donc à 1°... qu'est-ce que je veux être, à 3° près savoir exactement quelle est la température de l'eau, c'est à peu près impossible. C'était quand même comme ça que ça se faisait, il y avait des consciencieux qui mettaient la main complètement dans le*

---

<sup>15</sup> depuis le milieu du XVIIIe siècle, le sel est adopté définitivement dans la composition du pain.

*seau, pour avoir une plus grande surface pour se rendre mieux compte, et puis il y avait eux qui mettaient simplement le doigt comme ça au-dessus. Ils faisaient ça uniquement par empirisme.*

Mr C..., artisan

Le pétrissage qui s'est fait à la main depuis les temps immémoriaux se fait depuis le début du XXe siècle à l'aide d'un pétrin mécanique à une vitesse. Un moteur fait tourner un arbre muni de pales qui brassent la pâte dans une cuve. Cet appareil reproduit toutes les phases du pétrissage à bras. Pendant ce temps, l'apprenti a déjà retiré du four le bois qu'il avait mis à sécher la veille et le boulanger (c'est parfois un ouvrier qui occupe spécialement le poste et ne fait que la chauffe du four) met en route son feu de bois à l'intérieur même du four.

A l'époque la majorité des fours est encore chauffée au bois. Cela donne à l'apprenti une de ses activités essentielles ; l'après-midi, couper les bûchettes de la longueur voulue, les fendre, et les faire sécher régulièrement dans le four après les fournées, profitant ainsi de la chaleur qui y règne encore.

Une fois, le pétrissage terminé, il y a un premier temps de fermentation de la pâte : le pointage. On laisse reposer le pâte, généralement dans le pétrin, ou on utilise l'ancien pétrin de bois toujours présent dans les fournils pour y laisser "pousser" la pâte. Le temps de pousse varie selon le procédé de fermentation utilisé : levain, poolish ou levure. Le procédé le plus courant à cette époque, et le plus long, reste l'adjonction à la pâte d'un levain préparé la veille par l'apprenti :

*...parce que le travail d'une fournée était dépendant de la fournée précédente sur laquelle on avait prélevé pour faire le levain, car ce sont des levures sauvages qui se trouvent dans ces levains, c'est le résultat d'une fermentation, or on ne sait pas quel est exactement le degré de fermentation, l'état des ferments : sont-ils près de mourir, ont-ils fait tout le cycle ou au contraire sont-ils en train de se régénérer, etc... on n'en sait absolument rien. Alors vous avez donc chaque jour, on prend sur la dernière fournée, on garde environ 1,500 – 2 kgs de pâte, puis à la fin du travail, quand tout a été rangé, on fait ce qu'on appelle un rafraîchi, on prend cette pâte, on y ajoute un peu d'eau, un peu de farine, pour que les ferments puissent avoir une nouvelle nourriture, car le ferment dévore les sucres qui sont dans la farine, n'est-ce pas, et quand il n'y a plus rien, ils meurent de faim, ils disparaissent d'eux-mêmes. Alors on leur donne à nouveau de quoi se nourrir, pas trop pour ne pas qu'ils soient noyés dans la masse, mais assez pour que.*

Mr C... artisan

Ce levain est un morceau de pâte prélevé sur la fournée précédente. C'est une culture vivante qu'il faut donc surveiller et rectifier, par exemple en ajoutant de l'eau, en la « mouillant » selon le temps qu'il fait. Cette technique convient particulièrement aux gros pains fabriqués dans les boulangeries de campagne. C'est ainsi que la plupart de nos boulangers ont appris leur métier, lorsqu'ils étaient apprentis : c'est eux qui étaient chargés de préparer, vers huit heures du soir, le levain.

Une autre méthode consiste à utiliser de la levure que l'on ajoute à une petite quantité de pâte et qu'on laisse reposer une heure environ avant le pétrissage définitif. C'est ce qu'on appelle la méthode sur poolish. Elle fut introduite par les boulangers viennois à Paris en 1840 et fut employée jusqu'au début de la période qui nous intéresse, c'est-à-dire les années 20 ; puis elle fut supplantée par la méthode directe (levure). Celle-ci consiste à débiter immédiatement, sans préparation préalable, le pétrissage de la pâte en ajoutant directement au mélange farine-eau-sel une quantité de levure industrielle proportionnelle à la quantité de pâte. Cette méthode n'est pas répandue en campagne. Nos apprentis ne l'apprendront pas pendant leur temps d'apprentissage. Par contre, elle sera rapidement adoptée à Paris pour les pains "fantaisie". Les jeunes arrivant de la province devront donc apprendre à conduire leur travail selon cette méthode nouvelle pour eux.

Car l'organisation du travail diffère selon les procédés utilisés. Non pas tant pour les phases de fabrication qui restent, les mêmes que pour le temps de pointage si important pour le résultat final. Ce temps est en principe<sup>16</sup> plus long avec la méthode directe ; par contre on fait l'économie du levain, et donc du temps nécessaire à sa fermentation.

Après ce temps "mort" pour les ouvriers, pendant lequel la pâte, elle, "vit" et "pousse", la pâte est divisée à la main par le boulanger et l'apprenti sous forme de pâtons, puis pesée pour obtenir des pains de même poids<sup>17</sup>. L'apprenti apprendra très vite à effectuer cette tâche sous la direction du boulanger. Ce sera, avec la coupe du bois, une de ses tâches principales :

*Et le premier, c'était ce qu'on appelle le brigadier d'ailleurs, c'est-à-dire c'est celui qui était responsable de l'ensemble du travail ; alors c'est lui qui disait : on pétrit maintenant, ou bien... parce que quelquefois on attendait un petit peu pour pétrir, ou au contraire on pétrissait un petit peu plus tôt, parce qu'on sentait qu'il fallait donner plus ou moins de temps à la fermentation ; c'est celui qui disait : allez, on se met à peser, la pâte est bonne à prendre, on se met à peser, etc...*

Mr C... artisan

La tourne ou le façonnage est l'étape suivante. Elle consiste à mettre en forme les pâtons, selon le genre de pains fabriqués. L'apprenti devra prendre "le coup de main" pour façonner les pains de 4 livres, les plus courants en province, et les pains de 2 livres ; au début des années 20, on faisait encore des pains de 5 livres et même de 10 livres (Normandie). Il faut aller vite car pendant ce temps la pâte continue à travailler.

Les pâtons sont alors logés par les soins de l'apprenti dans des panetons individuels ; ce sont des corbeilles toilées, rondes ou de forme allongée selon les types de pain.

---

<sup>16</sup> en principe, car la tendance qui va rapidement se développer sera d'ajouter de plus en plus de levure pour réduire le temps "mort" que représente le temps de « pousse ». Le résultat en est la baguette d'aujourd'hui.

<sup>17</sup> Le prix du pain est fixé au poids. Le boulanger doit donc respecter le poids exact. Encore faut-il calculer la perte de poids sensible qu'entraîne la cuisson. Cela a toujours été une grande controverse entre boulangers et pouvoirs publics, ces derniers exigeant que l'on puisse toujours acheter un morceau de pain au poids si on le voulait. La balance sur le comptoir a longtemps été le symbole du contrôle des pouvoirs publics sur le boulange.

Alors commence le deuxième temps de fermentation, plus court que le premier : l'apprêt. Pendant l'apprêt il faut que le dessus des pâtons, qui donnera la croûte du pain, reste relativement humide : pour cela il faut tenir compte de l'air de la nuit :

*C'est de observation, c'est uniquement de l'observation. On arrive à emmagasiner cela, si vous voulez, puis on se rappelle que un jour où la pâte était comme ça, il a fallu : si j'avais coulé un peu plus froid, comme on dit, c'est-à-dire que l'eau qu'en ajoute était à une température un peu plus froide, eh bien, on rétablissait l'équilibre, ou au contraire dans le sens inverse, il fallait couler un peu plus chaud, et puis il fallait tenir compte du temps : le boulanger avant de pétrir, généralement il mettait le nez dehors il allait faire un tour dans la cour, pour voir comment était le temps, s'il faisait de l'orage, on prévoyait de l'orage, il fallait couler plus frais, il fallait ralentir la fermentation parce qu'elle allait s'activer d'elle-même du fait du temps orageux. S'il y avait un froid sec, il fallait couler un peu plus chaud, il fallait couvrir les pâtes pour ne pas qu'elles se dessèchent, les mette à l'abri de l'air. Au contraire, quand c'était l'inverse, il fallait tout mettre dehors ; j'ai vu porter les panetons de pain, on les portait dans le coup ! On les posait l'un à côté de l'autre dans la cour, pour qu'ils aient le plus d'air possible pour éviter que la pâte se sure, pour pouvoir la manipuler. Alors tout ça, ce sont des trucs qu'on apprenait uniquement par observation.*

Mr C... artisan

Vient alors le moment de la cuisson. Il faut tout d'abord "couper" le dessus de chaque pâton par de légers coups de lame de rasoir. C'est ce qui permet aux pains se développer correctement au moment de la cuisson sans autres boursoufflures que celles provoquées par les coups de lame. Avoir un bon coup de lame est une des marques du bon ouvrier. Les pâtons sont alors enfournés à l'aide de pelles équipées de longs manches. C'est toute une technique : il faut verser le paneton sur la pelle sans laisser tomber le pâton, bien sûr, et sans s'y reprendre à deux fois car on risquerait de provoquer ainsi une déformation de la pâte et le résultat en serait visible sur le pain une fois cuit. Il faut ensuite déposer, toujours d'un seul coup, le pain sur la sole du four, en évitant que la pâte ne colle sur la pelle et n'attache.

Mais préalablement à l'enfournement, et simultanément aux opérations qui précèdent, il faut préparer le four. La chauffe est en route depuis le début, surveillée par le boulanger. De temps en temps, il redispense les braises dans le four avec un fourgon<sup>18</sup>. C'est lui aussi qui, en fonction de l'expérience acquise, décide du moment où le four sera assez chaud pour commencer les opérations d'enfournement.

On ouvre alors le four et on sort les braises. Avec un écouvillon<sup>19</sup> mouillé, on nettoie la sole. Il faut faire vite pour garder la chaleur. On pose une "gamelle" remplie d'eau pour humidifier le four. La buée qui se dégage colore la croûte du pain en jaune doré, la rend brillante et limite la perte en eau du pain pendant la cuisson. Cet usage n'est pas pratiqué partout et dans beaucoup de régions

---

<sup>18</sup> fourgon : longue tige de métal ou de bois garni de métal servant à disposer les braises dans le four.

<sup>19</sup> écouvillon : balai fait d'un long baton auquel est fixé un chiffon, pour nettoyer le four.

(Centre et Sud-Ouest par exemple), les pains sont cuits sans buée. Leur croûte est plus épaisse et de couleur gris paille, un peu terne.

Puis vient l'enfouissement. Pour éviter que les pâtons ne collent sur la pelle, le boulanger pratique parfois le "fleurage". Il s'agit de saupoudrer la pâte de particules d'origines diverses qui en principe se détacheront lors de la cuisson. Le brossage des pains cuits avant de les envoyer au magasin enlèvera ce qui reste. Ce peut être de la sciure de bois neuf, des remoulages de blé, des brisures de riz, des coquilles de noix...

La durée de la cuisson varie en fonction du poids des pains et de leur forme. Pour les pains de 4 livres, les plus courants, il faut 45 à 50 minutes de temps de cuisson. Cependant, s'il y a plusieurs sortes de pain dans une même fournée<sup>20</sup>, il faudra surveiller la cuisson et sortir les pains "fantaisie" avant les gros pairs. Il y a donc une technique pour disposer les pains d'une certaine façon sur la sole. Toutes ces tâches sont le fait du boulanger lui-même (patron ou brigadier). La mise au four est la phase la plus importante et la plus délicate. C'est aussi un moment de travail assez dur. Il fait chaud, le boulanger travaille face à la fournaise, et il faut une certaine force musculaire pour manipuler les longues pelles portant à leur extrémité un pâton de plus de 4 livres.

*et puis c'est lui qui mettait au four, car c'est une opération délicate la mise au four avec une pelle. Maintenant ça ne se pose plus comme ça, mais avec une pelle c'est délicat, il faut mettre les pains les uns à côté des autres. Dans ce temps-là, on faisait beaucoup de boules, et les boules elles étaient unes à côté des autres de telle manière qu'elles se touchent sur une certaine partie, sur le côté.*

Mr C... artisan

La mise au four est le moment-clé de la panification traditionnelle. Tant qu'un apprenti n'en a pas acquis la maîtrise, il ne peut se considérer, ni être considéré, comme connaissant son métier. C'est en se réservant cette tâche que l'artisan retient l'apprenti, qu'il prolonge la durée de l'apprentissage au-delà du temps techniquement nécessaire. Inversement dès qu'un apprenti sait enfourner il demande à être payé comme jeune ouvrier, ce qui le conduit généralement (devant le refus du patron) à chercher une autre place, mettant fin ainsi lui-même à sa période d'apprentissage.

Le défournement doit se faire avec autant de soin que la mise au four car les pains très chauds se brisent très facilement. C'est parfois là le travail d'un apprenti "débrouillé". Il faut encore dorer les pains avec une brosse humide, ou un gros pinceau. Les pains reposent alors un moment avant d'être brossés et mis en vente. C'est le moment du "ressuage".

Profitant des moments où la pâte repose ou cuit, boulanger et apprenti préparent la viennoiserie : les croissants, brioches et toutes les sortes de petits pains. En province, et selon les boulangeries, la viennoiserie se fait soit tous les jours, soit seulement le dimanche. Les plaques de viennoiserie sont mises au four après le pain de façon à profiter de la chaleur, qui dans les fours à l'ancienne se conservait longtemps<sup>21</sup>. Et l'on recommence la fournée suivante. Le pétrin est déjà en marche. Il faut

<sup>20</sup> la fournée représente le nombre de pains que l'on peut disposer dans un four.

<sup>21</sup> il n'est pas rare que dans certaines régions (Sud de la France) l'habitude se soit conservée de porter à cuire le dimanche quelque chose dans le four du boulanger de campagne : poulets, tartes des ménagères, pommes au four, et tous

à nouveau bourrer de bois le four. Avant la II guerre, on comptait environ 6 à 9 heures de travail pour une journée. Actuellement il faut en moyenne 3 heures, avec les fours modernes, bien qu'il n'y ait plus que des pains "fantaisie", plus nombreux, plus petits et qui réclament plus de travail.

## **B - Les conditions de travail : Les moyens de production**

Le processus de travail décrit dans la section précédente est celui effectué dans un fournil possédant un équipement "normal" pour l'époque : four traditionnel et pétrin mécanique. Au cours de la période qui nous intéresse, une certaine évolution technique se produira. Nous examinerons ici ses traits principaux et leurs conséquences sur le travail des apprentis.

### a – Le pétrin

Le pétrin mécanique a été inventé au XVIIIe siècle ; mais c'est seulement avec la mise au point du moteur à essence qu'il entrera dans les fournils. En 1840 on ne comptait que 130 pétrins mécaniques dans tout le pays. En 1914 encore, sur 45 000 boulangeries, 6 000 seulement en étaient équipées. Le manque de main-d'oeuvre consécutif à la mobilisation de 1914 oblige la plupart des boulangers à les installer<sup>22</sup>.

### b – Travail de la pâte

C'est seulement après la deuxième guerre mondiale qu'apparaîtront de nouvelles machines permettant de faire mécaniquement les opérations de division, pesée et façonnage de la pâte. Pendant tout l'entre-deux-guerres ces opérations se font entièrement à la main.

### c – Les fours

Pendant toute la période, les fours eux-mêmes ne changent pas : ce sont des fours à maçonnerie traditionnels.

*Le four, c'était une chambre de cuisson en maçonnerie, enfin c'était un ensemble de maçonnerie qui recevait du sable, et ce sable entourant ce qu'on appelle la chambre de cuisson. La chambre de cuisson était en terre, faite avec des carreaux de terre réfractaire pour le sol, et des briques de terre réfractaire qui faisaient la voûte du four. C'était un encombrement considérable et puis un poids énorme aussi, un four faisait 40-50 tonnes.*

Mr C... artisan

---

les plats que se cuisinent au four. En Grèce se seront tomates farcies et moussaka, et la rue après avoir senti l'odeur chaude du pain est envahi par l'odeur des plats méditerranéens.

<sup>22</sup> Le pétrissage se faisait auparavant à bras : cette tâche très dure était confiée aux jeunes ouvriers appelés "geindres". Le syndicat ouvrier tenta de s'opposer à la fin du XIXe siècle à l'introduction des pétrins mécaniques : "quand un pétrin (mécanique) rentre par la porte ce sont deux ouvriers qui sortent par la fenêtre".

Ce qui change par contre, c'est le mode de chauffage du four. Au début de la période ce chauffage se fait par un feu de bois allumé à l'intérieur même du four : d'où les « corvées de bois » de l'apprenti. Parfois le feu se fait dans un foyer situé à l'entrée du four et s'alimentant par en-dessous : il permet d'utiliser le charbon à plagie du bois. De toute façon le temps de chauffe est long.

Puis apparaît le système du gueulard : c'est une chambre de combustion mobile, alimentée au mazout ou au gaz qui vient se placer à l'entrée du four ; la flamme projetée dans le four le chauffe rapidement<sup>23</sup>.

*Comme je me trouvais dans un petit bourg, il y avait deux boulangers et c'était la guerre entre les deux boulangers. Il y avait une question de jalousie qui animait cette discorde. Le collègue quand il faisait des tournées dictait aux clientes que mon patron faisait du pain avec un appareil au mazout. Alors à ce moment-là, le mazout pour les jeunes de la campagne, c'était quelque chose d'inconnu, évidemment, il appuyait la chose en disant que le mazout, c'était du poison ; c'était une façon de faire de la compétence à mon patron qui n'était pas très loyale. Alors tous les paysans que l'on servait - parce qu'on faisait tout de même la première fournée au bois – pour donner du fond au four – et alors tous les paysans voulaient du pain cuit de la première fournée, parce qu'ils savaient que la première fournée était cuite au bois : mais c'était pas possible de tous de tous les les fournir avec ce pain-là puisque c'était limité puisqu'on faisait plusieurs fournées, alors ma foi, tout le pain qui était dans la camionnette, c'était tout du pain de la première fournée ! Il y avait du pain qui était cuit au mazout, mais il y avait que la foi qui sauvait – en disant que c'était du pain cuit au bois ça passait quand même, parce que malgré tout on faisait attention en nettoyant comme il faut le four et tout ça, si vous ne faisiez pas le pain sur des particules de mazout, de pétrole, le pain n'avait pas de goût. Ma foi, ce collègue-là a bien été obligé de se mettre à la mesure du temps. Il a été obligé d'installer le mazout également.*

Mr D... artisan

Quant à Mr B... dont nous avons donné le récit d'apprentissage plus haut, il perdit sa place de jeune ouvrier quand son patron acheta un four à mazout :

*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.*

La façon dont il trouva une autre place est en elle-même significative :

---

<sup>23</sup> Ce sont ces deux modes de chauffe qu'ont connu nos apprentis, bien que vers la fin de la période les premiers fours à vapeur soient déjà apparus, notamment à Paris (Le four est chauffé de manière indirecte par des tuyaux où circule de la vapeur d'eau surchauffée).

*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 Docine, pendant un mois, très bien payé.*

Mr B... ouvrier boulanger

Quelles étaient les conséquences de cette évolution technique des fours sur le travail des ouvriers ? On pourrait penser que celui-ci était allégé : plus de bois à faire sécher, à fendre, plus de feu à allumer ni de braises à retirer. Mais voici ce que nous dit un artisan boulanger :

*J'ai entièrement cassé mon four porce qu'il fallait que je le change ; c'était un four qui était impeccable, j'en pleurais quand je l'ai fait casser. C'est quand même un outil et c'est un outil qui valait quand même cher, mais pour mon travail, il me fallait absolument un outil moderne ; c'était un four maçonné en pierre ; alors j'étais obligé de prendre un four maçonné moderne. Avec ces fours modernes, on fait beaucoup plus de rendement ; ce sont des fours qui n'arrêtent jamais ; qui n'arrêtent pas de chauffer, donc si vous faites suivre, vous mettez toujours du pain au four. Tandis que dans les fours en pierre, vous étiez obligés de faire fournée par fournée ; vous faisiez une fournée, vous la mettiez au four, votre fournée était cuite, vous la sortiez, vous réchauffiez votre four, vous remettiez une autre fournée ; vous aviez toujours une perte de temps, tandis que là indéfiniment, vous pouvez cuire toute la journée.*

Mr D... artisan

On s'aperçoit à la lecture de cette citation que l'évolution technique ne consiste pas à supprimer des tâches au sein d'un mode de travail qui resterait inchangé, mais qu'elle entraîne au contraire une réorganisation complète des tâches au sein d'un cadre de **rappports sociaux** qui, lui, demeure inchangé.

Le travail "en continu" que permettent les nouveaux fours est aussi facilité par l'évolution de la méthode de fermentation de la pâte. La substitution de la levure au levain (au cours des années 30) supprime la nécessité de préparer les levains la veille, tâche qui incombait aux apprentis et qui les obligeait à revenir à huit heures du soir leur jour de congé.

De plus, en permettant de démarrer le pétrissage immédiatement, la méthode du travail direct avec levure aurait dû reculer l'heure de début du travail.

Ce n'est pas ce qu'on observe. Tout d'abord, le pain change : les pains de fantaisie, pains d'une livre, bâtards et baguettes se multiplient ; ils demandent plus de travail. De plus, s'instaure une contradiction entre la fraîcheur du pain réclamée le plus en plus par le consommateur et la fragilité de conservation de ces pains fermentés à la levure ; cela oblige à effectuer les fournées en fonction de la vente. Or c'est le moment où la vente en boutique, pour les villes du moins, commence à prendre plus d'importance que le portage. Dans les années 20, les fournées commencées vers minuit terminaient à midi. L'après-midi on faisait les fournées. Une dizaine

d'années après, on recoule une journée, ou plusieurs, l'après-midi. Au travail de nuit, s'ajoute maintenant le travail de jour.

Si l'ouvrier effectue le travail de nuit, l'artisan se charge du travail de jour : l'apprenti risque fort d'être des deux.

*A l'époque on avait encore l'habitude de se lever, même à 13 ans et demi, on se levait à 2 heures du matin et on finissait pratiquement à 4 heures ou 5 heures le soir, c'est-à-dire 17 heures. Et j'avais à cette époque-là pour autant 13 ans et demi.*

Mr R... artisan

En 1976 encore, d'après les entretiens faits auprès de jeunes apprentis, les horaires de travail sont très longs :

*"(Dans le Cher) J'ai commencé à faire boulanger en classe de pré-apprentissage. Je commençais tard le soir, le dimanche soit à 11 heures, et je finissais à 7 heures le lendemain soir, le lundi soir (...) En apprentissage, à Paris, je commençais à 2 heures du matin et je finissais à 3 heures de l'après-midi. Pendant un an, comme ça, tous les jours à 2 heures du matin. Et puis, j'ai été voir un médecin. Il m'a dit: "il faut que t'arrêtes ça parce qu'autrement, tu pourras pas continuer le métier, parce que vraiment tu es à plat..." "*

Mr B... apprenti, né en 1959

*"... Je commençais à 2 heures du matin jusqu'à midi".*

Mr M... apprenti, né en 1957

*"Je commençais à 5 heures du matin et puis après 4 heures, puis 3 heures, puis 2 heures et demi. Si j'y étais encore, je commencerais à 9 heures du soir".*

Mr Ma... apprenti à Paris, né en 1958

En somme, le devoir de l'apprenti est toujours "d'aider le maître dans la mesure de ses aptitudes et de ses forces" et aujourd'hui comme hier, l'artisan entend utiliser ces forces dans leur pleine mesure.

#### d – Le fournil

Les fournils, lieux de production du pain, n'ont quant à eux guère reçu d'améliorations. Pour résumer l'environnement du boulanger et de ses aides lorsqu'il travaille : le fournil de province, surtout à la campagne, est parfois de plain pied avec le magasin. Ceci est important car il y a un va-

et-vient incessant pour conduire les paniers de pain du fournil au magasin. Ce va-et-vient est toujours assuré par l'apprenti. L'aération y est également plus commode. En tous cas, le boulanger n'a pas loin à aller pour respirer l'air frais de la nuit lorsque le fournil est à son plus chaud.

Mais il n'en est pas de même à Paris. Ici l'encombrement de l'espace urbain et des raisons de sécurité ont fait construit autrefois la plupart des fournils en sous-sol, dans les caves des immeubles. Ce sont toujours tes mêmes qui servent aujourd'hui. Et bien que beaucoup soient régulièrement blanchis à la chaux et tenus propres, les tuyaux du tout-à-l'égoût passent quand même par là.

Laissons témoigner de ces conditions de travail à Paris un ouvrier boulanger d'avant-guerre :

*...On vous a pas emmené autour des Halles ? vous avez tout perdu, il y en a des beaux mais il y en a d'autres ! les cochons y crèveraient ! Je vous garantis, j'en ai vu, de véritables tombeaux ! Je ne comprends même pas qu'on fasse travailler les hommes dans des conditions pareilles ! J'en ai vu des moches ! rue de... j'y ai travaillé deux jours et je ne suis pas resté. C'était une cave voûtée, il y avait un four à charbon; pas d'aération. Quand le charbon était à moitié brûlé, il fallait basculer le foyer, tout sentait l'oxyde de carbone. Je me suis dit "je vais y mourir dedans, c'est pas possible, faut t'en aller".*

*Pas d'hygiène, pas de cabinets, c'est inimaginable. Je vais vous raconter une anecdote pendant que je journaliais comme ça, que je faisais des fournées, je m'en vais travailler avenue Parmentier, c'est pas total. Je travaillais avec le patron! Je commençais à minuit-1 heure ;je ne sais plus, vers 3-4 heures du matin, je dis : "il y a pas des cabinets par là?". It me dit:*

*"Non, si tu veux aller aux cabinets, il faudra que tu traverses la chambre de la patronne ; t'as qu'à pisser là dans le coin et puis tu bourreras ça dans le trou. » Alors il y avait là le seau à couler l'eau dessus et puis c'était là que ça se tenait!... et puis dans les boîtes de conserves ! je me rappelle dans une maison moderne, il y avait des cabine mais il fallait uriner dans une boîte de conserves parce que ça se salissait ! ...Il y avait pas de douches, on se lavait dans le seau où on mettait l'eau pour le pétrin ! Quand vous êtes sales, que vous avez bien sué, que vous êtes plein de poussière des pieds à la tête, et qu'il y a la sueur qui vous fait des raies toutes blanches sur la crasse, eh bien il y a un seau pour vous laver. Vous vous débrouillez... des pieds à la tête eh bien vous vous lavez dedans, vous vous rincez un peu comme vous pouvez et puis le lendemain eh bien on remet l'eau dans le pétrin.*

Mr G... ouvrier boulanger

## **Les conditions de vie de l'apprenti**

Il faudrait parler ici des conditions de vie de l'apprenti-boulangier. On sait par les récits que, nourri et couché par l'artisan, l'apprenti vit dans des conditions matérielles mauvaises. Enumérer ces mauvaises conditions, ce serait verser dans le misérabilisme. On laisserait échapper ainsi le rapport de l'apprenti à ces conditions matérielles, c'est-à-dire la façon dont il les vit concrètement : mais ce

rapport, seuls les apprentis peuvent le décrire. Nous n'aurons donc pas grand-chose à ajouter aux récits qui ont été publiés ici ou au récit autobiographique de Bernard Clavel qui nous restitue réactions et sentiments d'un apprenti.

Mentionnons seulement un point : l'isolement social de chaque apprenti. Cet isolement résulte du caractère artisanal de la branche et particulièrement du travail de nuit. Celui-ci impose à l'apprenti un emploi du temps qui le coupe rapidement de ses camarades. La plupart d'entre eux ont d'ailleurs leur dimanche et le samedi soir pour aller au bal. Par contre, c'est seulement après 1936 que les boulaugeries ont fermé un jour par semaine.

L'isolement des apprentis contribue à livrer l'intégralité de leur temps au patron : puisque l'apprenti n'a pas d'amis, c'est qu'il est disponible.

*« Je préfère le savoir avec moi dans le fournil que tout seul dans sa chambre à ne rien faire ».*

Mr T...

Toujours dans le cadre familial, on pourra donc l'occuper à de multiples petits travaux :

*"A 14 ans... Maman me disait : "toi tu vas aller chez P... tu vas être boulanger". De 14 ans, je suis resté jusqu'à 20 ans. On vous payait avec une fronde, on vous payait que dalle... On faisait le pain, on faisait le jardinier, on allait soigner les cochons, on passait du sable, on allait chercher du bois, on coupait du bois à la hache, tout. On était si vous voulez, « la bonne à tout faire », on faisait de tout".*

Mr Hy... artisan

## **C - Le parcours de l'apprenti**

Pour décrire les différentes étapes de la fabrication du pain et les conditions matérielles de cette fabrication, j'ai plus volontiers mis en scène le boulanger – ou le brigadier<sup>24</sup> – laissant l'apprenti dans l'ombre, bien qu'il soit de toutes les phases. Il faut revenir à ce dernier maintenant que l'on connaît le processus de fabrication, pour écrire le parcours qu'il va suivre pour devenir ouvrier boulanger.

Le garçon de 12 ou 13 ans n'a en général pas choisi son métier. Mais une fois apprenti, il est pris dans un processus qui fera de lui, au bout du compte, un ouvrier boulanger. Ce processus dessine un parcours ; mais ce parcours, tous ne le suivent pas à la même vitesse.

C'est par le milieu du procès de travail correspondant à la production d'une fournée que l'apprenti va commencer à prendre part à la fabrication du pain.

---

<sup>24</sup> Rappelons que "brigadier" est le nom par lequel on désigne l'ouvrier chef de fabrication.

Diviser, peser, façonner la pâte à la main. On lui confiera aussi la préparation des levains. Et le pétrissage : la composition du mélange, et la durée.

Il restera cantonné dans ces travaux un bon moment car le boulanger lui donnera à faire toutes les tâches de manutention : panetons, pains cuits, viennoiserie, et les tâches de nettoyage : fournil, pétrin, plaques de cuisson pour la viennoiserie. C'est encore lui qui avant de les rendre au meunier, secouera les sacs de farine vides dans une pièce soigneusement fermée pour récupérer les restes de farine. C'est encore l'apprenti qui s'occupera du bois : le couper, le fenure, le faire sécher : dès le début du travail, enlever le bois du four ; après le travail, remettre du bois à sécher.

Reste l'enfournement. Personne n'est pressé d'initier l'apprenti à cette dernière étape. Si le patron a déjà un ouvrier, il n'a pas besoin d'un second. Il préfère que l'apprenti garde son poste. Quant au brigadier, il sait que l'apprenti est un concurrent éventuel.

L'apprenti apprend d'abord à défourner ; on le laissera par exemple défourner la dernière fournée. Pour ce qui est d'enfourner, il pourra se faire la main en chargeant les bûches dans le four avec la pelle :

*"Moi, je vais vous dire nous les vieux, on prenait l'habitude de la pelle pendant notre apprentissage à force de faire sécher du bois dans le four. On faisait sécher du bois en longueur ou de la charbonnette des morceaux de 60, vous en mettiez une brassée sur une grande pelle et vous en mettiez plein le four. On arrive à prendre le coup de pelle avec le bois. Quand on vous mettait un pain dessus, vous n'étiez pas dépaysé... Tandis que ceux qui n'ont jamais touché une pelle, c'est assez difficile... C'est très difficile... 5, 6 baguettes sur une pelle, des pelles qui sont larges comme ça, on ne peut pas confier ça à un apprenti, ce serait un vrai désastre".*

Mr G... ouvrier boulanger.

Mais bien soutient il aura fallu un événement comme le départ de l'ouvrier pour le régiment pour que l'apprenti ait enfin l'occasion de passer à la pratique.

Quant aux apprentis qui sont embauchés dans de petits fonds où ne travaille que l'artisan lui-même, il leur faudra longtemps avant de pouvoir prendre la pelle :

*Il m'apprenait, mais je suis parti de chez lui quand je ne savais pas encore mettre du pain au four..*

Mr V... ouvrier boulanger

Ceux-là par contre apprendront plus vite à « conduire leur travail », c'est-à-dire à lier les différentes phases de la production. C'est sa capacité de bien conduire son travail que l'on juge un ouvrier. Or cette capacité ne s'acquiert que par l'observation et par la pratique, qui sont les deux aspects du mode d'enseignement artisanal. Ici pas de théorie détachée de la pratique, pas de longues

explications verbales. Le boulanger fait les choses, et montre à l'apprenti comment il fait. "Regarde comment il faut faire et fais comme moi". On apprend les choses en les faisant, et seulement en les faisant. Ce qui donne parfois lieu à des situations cocasses :

*Un jour, le patron me regarde, il me dit : Mais tu es gaucher? - Mais, non, je lui réponds. - Ben alors, pourquoi tu tiens ton ciseau<sup>25</sup> de la main gauche ?!*

*- Ben, je fais comme vous.*

*- Mais, moi, je suis gaucher !*

Mr B... ouvrier boulanger

Les récits comparés décrivent des parcours d'apprentissage très semblables, mais parcourus à des vitesses fort différentes. Et les vitesses semblent dépendre bien moins des capacités de l'apprenti que des types de boulangerie et des circonstances. Contrairement aux apparences, qui amèneraient à penser qu'un apprenti qui a mis plus longtemps qu'un autre à apprendre le métier était moins rapide, ce n'est pas la vitesse d'apprentissage qui détermine la durée totale de cette période ; c'est au contraire la durée totale, découlant elle-même des conditions locales, qui déterminera la vitesse.

---

<sup>25</sup> ciseau désigne ici la lame de rasoir utilisée pour fender les pains avant de les mettre au four.

### 3- DUREÉ DE L'APPRENTISSAGE

La période de l'apprentissage n'a pas de durée fixe qui serait la même pour tous. Les données de la situation varient et c'est en fonction de ces variations que le temps passé en apprentissage se détermine.

L'âge auquel le garçon est engagé dans une boulangerie est très important : plus on commence tôt plus on y restera longtemps. Dans les années 20, la pratique s'observe chez les artisans boulangers d'engager des jeunes qui sont en fin d'études primaires et qui ont donc 12 ou 13 ans. Dès qu'ils travaillent au fournil, ils sont logés-nourris et sont soumis au rythme de vie du boulanger.

Il faut tout de même que l'enfant ait les capacités physiques requises ; parfois il les a mais de justesse :

*J'étais haut comme ça, je montais sur une caisse pour arriver à la hauteur du pétrole.*

Mr V... ouvrier-boulangier

Dans les familles où l'on sait que l'enfant va quitter l'école de toutes façons le jour de ses 13 ans, on se préoccupe à l'avance de lui trouver une place. Parfois ce n'est pas le treizième anniversaire mais la première communion qui marque l'entrée dans la vie active.

Plus l'enfant est jeune, plus on l'occupera longtemps à la même tâche. En particulier, le portage peut retarder considérablement l'apprentissage de la fabrication du pain. La période de portage est définie par le patron en fonction de ses besoins pour les livraisons et de ses besoins au fournil.

Cela apparaît très clairement dans l'entretien de Mr L... : le fournil étant suffisamment pourvu de personnel, le patron garde le garçon au portage pendant un an. Il ne suit pas les horaires du fournil et il n'est encore ni logé, ni nourri. C'est seulement lorsque le besoin d'un apprenti "en bas", par suite du départ d'un ouvrier, se fait sentir, que le garçon "descend" au fournil. Dès ce moment, il travaille de nuit et vient habiter sur place. C'est seulement à ce moment-là qu'il commence réellement l'apprentissage du métier.

La rapidité d'accession aux tâches les plus difficiles dépend pour une bonne part de la taille de la boulangerie.

Dans une petite boulangerie, où le patron fait lui-même le travail – beaucoup de ces boulangers prennent des apprentis – le jeune sera rapidement formé à la tourne, au façonnage, au pétrissage et à la préparation des levains ; mais le boulanger soumis aux nécessités de la production ne lui laissera guère l'occasion de pratiquer la mise au four. Il est toujours pressé, et il ne peut pas risquer de perdre quelques pains par suite d'erreurs commises par l'apprenti.

La faible vente ne permettra jamais à cet artisan d'avoir un ouvrier, et par conséquent l'avenir de l'apprenti y est bouché. Le boulanger devrait conseiller au garçon de chercher une autre place où il pourrait terminer son apprentissage. C'est ce qui s'est passé pour l'apprenti au Creusot.

Il arrive aussi que l'artisan fatigué tende à se reposer sur l'apprenti, qui finit par devenir capable de le remplacer le échéant. Mais il passe alors au statut d'ouvrier et demande à être payé en conséquence. Au boulanger d'estimer s'il a les moyens de se faire remplacer au fournil par un ouvrier.

Dans les boulangeries de production plus importante, le patron plutôt que des apprentis cherche à recruter de jeunes ouvriers ou "commis" capables de remplacer éventuellement un ouvrier absent. Ici ce sont les départs des ouvriers qui font des occasions. Si un ouvrier qualifié manque, il sera remplacé au pied levé par le commis. C'est ainsi qu'un apprenti peut occuper successivement différents postes dans un même fournil.

Pour accéder au statut d'ouvrier, l'apprenti doit passer par tous les postes de la fabrication. Une des façons d'accélérer ce parcours c'est de changer de boulangerie. En fait c'est presque une nécessité de l'apprentissage artisanal : chaque maître-artisan tend à cantonner son apprenti dans un poste, alors que pour acquérir une formation complète l'apprenti doit tourner dans tous les postes : le changement de place tient alors lieu de changement de poste.

Lorsqu'il est jeune, pris entre les deux autorités conjuguées des parents et du boulanger, l'apprenti change rarement de fournil. Il attend d'avoir un peu plus de maturité. Mais si garçon est un apprenti un peu plus âgé, il peut essayer de se faire embaucher dans une autre boulangerie comme jeune ouvrier.

*Il y avait un gars qui avait raconté des conneries à les 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 étais bien plus jeune, qui avais 14 ans, 15 ans même pas, alors il... voilà les filles qui dirent : je vais le dire à maman, elle 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 pris le journal qui était à ce moment-là Ouest-France, du coin, et qui existait le dimanche matin, et je vois qu'on demandait un brigadier pour faire rien que le four rue d'Argentan à Vimoutiers. J'ai pris mon vélo, et me voilà parti à Vimoutiers, 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. Surement quand vous êtes habitué à bosser...*

Mr A... artisan

L'apprenti peut ainsi accélérer le processus d'acquisition d'un savoir professionnel et réduire la durée d'apprentissage d'autant. Il faut rappeler que la moyenne qui se dégage est de 2 ans. Mais c'est une

durée moyenne, ce n'est pas une durée institutionnelle. Rien ne vient la sanctionner. Aussi, des stratégies sont mises en place selon les intérêts de chacun :

*Si j'étais pas parti... (parce que c'était la guerre) j'y serais encore, comme apprenti.*

Mr R ... artisan

En fonction de cette analyse, la fameuse "instabilité" des ouvriers boulangers qui d'après eux-mêmes et d'après leurs patrons les caractérise, prend un sens nouveau. Le changement de place est en quelque sorte leur seule arme, le seul moyen pour eux de modifier quelque peu le rapport de forces en leur faveur.

Le plus grand déplacement possible, c'est la montée à Paris. Paris attire par ses hauts salaires, et par l'embauche toujours possible (on n'y forme pas d'apprentis, du moins entre les deux guerres). Mais à Paris la fabrication n'est pas la même, et le rythme du travail y est plus rapide :

*- Pourquoi est-ce que vous êtes monté à Paris ?  
- Pour apprendre, parce qu'on en fait 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 qu'avec de la levure, sans levain ni sans pâte et puis le système de la fabrication était pas du tout le même, mais sur la question d'être en avance, ils sont toujours pas 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. Cela faisait 70 heures, avec le dimanche. Je travaillais plus à Paris que là-bas. 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".*

Mr B... ouvrier boulanger

Il faut au jeune apprenti **venu de** province refaire six à douze mois d'un nouvel "apprentissage" pour s'adapter au mode de travail parisien :

*... Je suis resté là-dedans 15 mois sans jamais sortir, rien.*

Mr V... ouvrier boulanger

## 4 - LE RYTHME ET LES COUPS

*J'ai début à 13 ans à 50 centimes par mois, des coups de pompes dans le derrière et des bassines d'eau pour me faire lever, et vas-y !*

Mr A.. artisan, né en 1922

Les coups semblent être une constante des rapports entre le patron (ou le brigadier) et l'apprenti. Il paraît donc difficile de les expliquer par le caractère brutal des boulangers ; il faut chercher leur signification générale.

*Et alors j'ai appris mon métier avec des coups de botte dans les fesses, et puis des panetons à travers la figure quand ça ne marchait pas. Il faut dire aussi que j'étais jeune, je n'étais pas du tout habitué à cette vie, à se lever à... car on commençait à minuit, alors je dormais l'après-midi. Et le soir souvent avec les camarades, au lieu de rentrer et redormir deux heures ou trois heures après le dîner, je partais avec les camarades et je rentrais juste pour reprendre le travail. Mais quand arrivait 4 heures et demi, 5 heures le matin, alors à ce moment-là pour me réveiller (rire) je recevais des panetons. C'était mérité en somme parce que par exemple sous le coup de ce qu'on appelle la chaloupie, c'est cette impression de somnolence, vous dormez debout en fait, exactement. On pesait la pâte pâton par pâton, on le posait sur le tour – c'est une planche qui recevait les pâtons qui viennent d'être pesés – et (alors que le tour est complètement couvert, au lieu d'arrêter) on continue à peser et on met des pâtons les uns sur les autres (rire), alors ça va pas !*

Mr C.. artisan

Ce récit nous met sur la voie d'une explication possible. Les coups ici servent à réveiller l'apprenti qui s'endort sur son travail. Les récits d'apprentissage mentionnent tous par ailleurs la difficulté qu'il y avait à réveiller et à se lever à minuit.

*Une fois, je m'étais endormi, c'était en plein hiver, il est revenu avec une grande casserole d'eau. Il m'a réveillé comme ça. Il a foutu les draps en l'air et splaff ! Alors par la suite j'avais presque perdu le sommeil. J'étais terrorisé.*

Mr D... ouvrier boulanger

Tout ceci révèle que le corps a le plus grand mal à se mettre au rythme du travail de nuit. Veiller la nuit, dormir le jour : on n'inverse pas aisément le cycle normal de la vie quotidienne, vécu par l'enfant pendant les douze premières années de sa vie, et inscrit dans les rythmes biologiques de son corps. Pourtant apprendre le métier de boulanger c'est aussi cela : c'est apprendre un nouveau rythme de vie.

C'est aussi cela et c'est cela surtout. Apprendre un rythme de vie nocturne. Apprendre aussi, à l'intérieur de ce nouveau cycle quotidien, à tenir le coup pendant les longues heures passées au fournil. Plus peut-être que l'apprentissage des opérations **pratiques**, faire l'apprentissage du métier de boulanger c'est faire l'apprentissage de ce **rythme**-là.

Les coups servent à cela : à faire intérioriser à l'apprenti ce nouveau rythme, à l'amener à régler sa vie quotidienne sur les fortes contraintes du travail. Ce que les coups sanctionnent, ce ne sont pas les sorties de l'apprenti avec ses camarades, c'est son incapacité à concilier sorties et travail. L'objet de l'apprentissage, c'est l'enseigner un nouveau rythme à l'apprenti : lorsque ce rythme est inscrit **dans son corps même**, l'apprentissage est terminé.

## CONCLUSION

Tous les phénomènes particuliers qui ont été écrits ci-dessus se ramènent finalement à un rapport fondamental ; le rapport d'extorsion de travail gratuit que les artisans boulangers imposent aux apprentis. Ce rapport se dissimule sous une double apparence : relation d'enseignement entre le "maître" et l'apprenti ; relation quasi paternelle entre le patron père de famille et le jeune garçon. La plupart des sources historiques écrites sur l'apprentissage sont finalement d'origine patronale ou parlementaire : on y chercherait en vain mention de la véritable nature du rapport maître-apprenti. Ce n'est pas que ces sources soient sans intérêt, évidemment (on a vu dans la première partie qu'elles décrivaient un phénomène "objectif", le transfert du pouvoir paternel du père au patron et l'infantilisation de l'apprenti); elles expriment seulement, en toute sincérité, un point de vue particulier, celui des patrons-artisans.

Au contraire, dès que l'on se place du point de vue exprimé avec vigueur par les (anciens) apprentis, le rapport apparaît rapidement pour ce qu'il est en réalité : un rapport visant à prélever au maximum la force de travail des jeunes "apprentis", tant par l'allongement de la "journée" de travail (qui commence... à minuit) que par l'allongement de la durée totale de l'apprentissage, en passant par l'étirement de la semaine de travail (pas de dimanches entiers ni de jours fériés).

On se prend alors à rêver devant l'énorme masse de travail gratuit ainsi fournie, année après année, par les apprentis boulangers ; ils ont nourri des générations entières. Et comme, d'un autre côté, les artisans ne font pas fortune pour autant, on se demande où passe toute valeur ainsi créée.

Cette valeur, c'est probablement le prix payé par les artisans en échange de la survie de la structure artisanale de la branche au sein d'une économie capitaliste. En prenant une certaine distance par rapport aux phénomènes concrets que nous avons décrits, on comprend que ce n'est pas par "méchanceté" ou par "avarice" que les artisans (qui ont eux-mêmes été apprentis) imposent aux jeunes les conditions de vie que nous connaissons ; mais ce sont les nécessités structurelles découlant du caractère artisanal de la branche qui les y conduisent.

En exploitant le travail des apprentis, les artisans permettent à la structure artisanale de la branche de se maintenir ; inversement c'est le caractère artisanal qui permet cette exploitation en marge de tous les règlements. Mais en même temps qu'ils contribuent ainsi à la survie économique de l'artisanat boulanger, les patrons contribuent aussi à sa reproduction dans les générations suivantes. En recrutant en effet des jeunes garçons de familles sans ressources et en leur apprenant un "métier", ils préparent la relève : bien que le métier soit très dur, ceux qui l'ont appris n'ont en effet que le choix entre l'abandonner pour un métier non qualifié ; ou continuer à l'exercer. Entre les deux guerres, les salaires des ouvriers boulangers étaient relativement bons (cela tenait, entre autres, au nombre d'heures de travail). Aussi beaucoup sans doute les apprentis des années 20 ont-ils continué à faire leur vie dans la boulange, et un bon nombre sont devenus artisans par la suite. Ceux-là ont eu tendance à oublier quelque peu ce qu'ils avaient vécu comme apprentis ; de leurs récits nous n'avons cité que des passages. Les autres sont restés ouvriers jusqu'au bout ; parfois avec des regrets de n'être pas partis au moment précis où c'était possible : au retour du service militaire. La situation

salariale des ouvriers boulangers s'est en effet dégradée à partir de la fin de la deuxième guerre mondiale. A rester dans cette branche, nos anciens apprentis n'ont rien gagné ; du moins n'ont-ils pas perdu la mémoire.

## ANNEXE

### L'HISTOIRE ORALE

L'histoire orale se présente au premier abord comme pratique d'accumulation de témoignages oraux sur le passé. Les chercheurs qui ont ouvert la voie sont allés interviewer des personnes âgées sur leur enfance, leur adolescence, sur le travail et la vie : tels qu'ils vivaient "en ce temps-là".

Mais cette activité de type sociographique ne suffisait pas; le recueil au gré des circonstances des témoignages oraux présente bien des inconvénients ; non seulement les témoignages sont incomplets mais le sens même de ce qui a été enregistré fait souvent problème.

Il faut partir d'une caractéristique très particulière de l'histoire orale qui la distingue de l'histoire qui se base sur des documents écrits : la pratique de l'histoire orale ne consiste pas seulement à analyser des documents, elle consiste d'abord à les **produire**. Le chercheur est ici un producteur potentiel de documents historiques.

Le problème essentiel n'est pas encore l'analyse des documents mais d'abord leur production ; il s'agit de faire en sorte que les témoignages recueillis possèdent une certaine valeur historique. Mais comment faire ?

Notre pratique d'enquête nous permet de dégager quelques éléments. Tout d'abord, la nécessité d'un thème de départ qui organise l'enquête et structure sa démarche. Avant de commencer l'enquête sur l'apprentissage, j'avais déjà fait des entretiens avec des boulangers. En revenant à ces anciens entretiens je me suis rendu compte qu'ils ne contenaient pas grand-chose sur l'apprentissage, et surtout que ce qu'ils contenaient n'était pas en soi suffisant pour comprendre réellement ce qui était dit ; il manquait trop pièces au puzzle pour qu'on puisse le reconstituer.

Le thème de l'enquête (ici : une enquête portant spécifiquement sur l'apprentissage) détermine le choix des personnes à interviewer. Ce choix n'est d'ailleurs pas une décision a priori mais se révisé au cours de l'enquête. C'est ainsi que mes premiers entretiens ont été effectués auprès d'artisans retraités. J'ai mis quelque temps à me rendre compte qu'ils avaient tendance à reconstruire leur période d'apprentissage d'une façon qui en gommait certains aspects essentiels : ils se souviennent de leur apprentissage non comme d'une période particulièrement dure mais comme d'une période où ils ont appris leur métier. A partir de ce moment je n'ai plus cherché à contacter que des ouvriers retraités.

Peut-être ai-je alors laissé échapper quelque chose ; mais de toute façon, celui qui fait de l'histoire orale est sans cesse confronté à la question de l'élimination de témoignages potentiels. Quel que soit le sujet, on sait qu'on pourra voir qu'un nombre de personnes très petit par rapport à toutes celles que l'on aurait pu rencontrer, que l'on ne rencontrera jamais, et qui disparaîtront en emportant avec elles leur richesse humaine : "un homme qui meurt, c'est une bibliothèque qui brûle".

Reste enfin la question du type de "témoignage" que l'on veut obtenir. Il convient d'orienter les récits vers la description de **situations concrètes**, de **rapports matériels**, et surtout de **pratiques**. Et c'est à partir de ces pratiques que l'on pourra atteindre les mentalités. Par ailleurs, les faits que l'histoire orale cherche à mettre en évidence ne sont pas réductibles à ceux que mesurent les statistiques : il s'agit, essentiellement, de **pratiques individuelles dans ce qu'elles révèlent des rapports sociaux qui les sous-tendent**.

Etant donné le vide législatif dans lequel, nous l'avons vu, fonctionne l'apprentissage artisanal, il est peu probable que sans l'histoire orale on puisse jamais retrouver des statistiques de « salaires » et « d'horaires » des apprentis boulangers entre les deux guerres. Mais de toutes façons, ces chiffres ne seraient pas par eux-mêmes porteurs de leur signification. Pour la connaître, il nous a fallu -191- les récits oraux, la description pratique qu'ils donnent de la condition d'apprenti ; leur confrontation aussi, qui permet de dégager des rapports sociaux derrière des expériences individuelles ; enfin un travail parallèle d'enquête et de réflexion pour dégager, autant que faire se peut, la structure d'ensemble formée par ces rapports.

L'artisanat est sans doute un secteur favorable à l'histoire orale ; car c'est un secteur qui vit très largement en marge des lois écrites. Artisans et commerçants sont, comme ils disent, "fâchés avec les papiers", ce qui a un sens plus profond qu'il n'y paraît. Mais le secteur de la petite production est-il une exception ? La vie entière de nombreux groupes sociaux ne se déroule-t-elle pas en dehors de l'écrit ? Et lorsqu'un document écrit existe ici, on ne doit pas oublier qu'il représente un regard particulier : toutes proportions gardées, s'efforcer de connaître les "classes laborieuses" à travers les rapports de Villermé, Buret et autres, n'est-ce pas comme si dans 140 années un historien s'efforçait de connaître la classe ouvrière de 1976 à travers les seuls rapports d'assistantes sociales ?

L'histoire orale accède à un immense continent, celui des pratiques sociales qui peuvent être dites (et décrites) mais pas écrites par ceux-là même qui les ont vécues. Le chercheur en suscitant des témoignages – en particulier de personnes âgées – joue un rôle aussi fondamental qu'en les analysant.

## **BIBLIOGRAPHIE**

### **1 - 15 entretiens oraux enregistrés de décembre 1975 à avril 1976**

7 ouvriers boulangers : Mr B..., né en 1909 ; Mr D..., né en 1914 ; Mr G..., né en 1900 ; M.L..., né en 1916 ; Mr Le..., né en 1912 ; Mr M..., né en 1904 ; Mr V..., né en 1913.

8 artisans boulangers : Mr A..., né en 1922 ; Mr C..., né en 1906 ; Mr D..., né en 1922 ; Mr H... né en 1907 ; Mr Hy..., né en 1924 ; Mr R..., né en 1921 ; Mr S...;né en 1906 ; Mr T..., né en 1918.

### **2 - Roman autobiographique :**

Bernard CLAVEL : La grande patience. I : *La maison des autres* (Coll. J'ai lu,1962).

### **3 - Ouvrages généraux**

BARBERET J. : *Monographies professionnelles* (Paris, le travail en France – 1886–1890, in 8°) vol. 1.

BONNEF L. et M. : *La vie tragique des ouvriers* (1914)

DOLFUS-FRANCOZ E. : *Essai historique sur la condition légale du mineur apprenti* (1900, in 8°)

GODART S. : *Travailleurs et métiers lyonnais* (1909) ; *Le travail de nuit en boulangerie* (1910)

GUINOT J. : *Formation professionnelle et travailleurs qualifiés depuis 1789* (DOMAT-MONTCHRESTIEN, 1947).

MOREL A. : *Histoire illustrée de la Boulangerie en France* (Paris – Syndicat patronal, 1924).

SAVOIE A. : *La meunerie et La Boulangerie* (Paris, 1922, in 8°).

### **4 - DOCUMENTS ET PUBLICATIONS OFFICIELLES**

Annuaire du syndicat patronal de la boulangerie (Paris, 7 quai d'Anjou – 1920 à 1939)

Bulletins du Ministère du Travail (1921 à 1939)

Conseil Supérieur du travail : rapport sur l'apprentissage présenté par M. BRIAT. Enquêtes et documents Ministère du Commerce (Paris, 1902, in-4°)

Conseil Supérieur du Travail : Rapport sur le travail de nuit dans la boulangerie. De MM. CLEVET et SOULE, Documents. (Paris, 1911, in-4°)

*Le Fraternel*, organe mensuel officiel des Ouvriers Boulangers de France et des Colonies.