|  |
| --- |
| Source : Artisans de l’alimentation**: Boulangers - Biscottiers et biscuitiers – Vermicelliers - Meuniers** |
| [**http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l'alimentation.htm**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l%27alimentation.htm) |
| **Partitions de chansons :** |
| [**La petite porteuse de pain**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/La%20petite%20porteuse%20de%20pain-Scotto-Gitral.jpg)[**La fête des mitrons**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Fete-des-mitrons.jpg)[**Hein, hein - chanson mitronnesque**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Artisans%20alimentation/Hein%20Hein-Cattier-de%20Scheirder-mitron.jpg) [**Alain charretier des grains**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Alain-charretier-des-grains.jpg) |  | [**Les batteurs de blé**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Metiers%20agricoles/Les%20batteurs%20de%20ble-Pierre%20Estien-occitan.jpg)[**La chanson du moulin**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Artisans%20alimentation/La%20chanson%20du%20moulin-Joly-Couplet.jpg)[**Les batteurs de blé**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Metiers%20agricoles/Les%20batteurs%20de%20ble-Pierre%20Estien-occitan.jpg)[**Le faucheur**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Metiers%20agricoles/Le%20faucheur-Pierre%20Dupont.jpg) |

**Copyright © Foucault 2008 *; Contact:* Foucaultm (at) gmail.com**

**Boulangers**

La culture des céréales remonte au moins à 5.000 ans. Les paysans du Moyen-Orient écrasaient les grains de blé et d’épeautre pour en faire des galettes sur des pierres chaudes. La tradition rapporte qu’un jour, sur les bords du Nil, une ménagère ayant oublié l’une de ses galettes à cuire, celle-ci fermenta et la pâte leva. Ainsi le hasard fut-il à l’origine du premier pain au levain. En mélangeant par souci d’économie cette pâte levée à une autre pâte à galettes, la ménagère constata que toute la pâte avait à nouveau levé. Si le pain non fermenté, considéré comme symbole de pureté, est resté un aliment rituel tant pour les juifs que pour les chrétiens, la meilleure digestibilité du pain fermenté explique son expansion régulière.

A l’origine, les Romains mangeaient le blé comme nous consommons aujourd’hui le riz, simplement cuit à l’eau, puis sous forme de bouillie. Leur expédition en Macédoine leur fit connaître le procédé de panification emprunté par les Grecs aux peuples d’Asie mineure. L’armée romaine ramena des *boulangers* dans leur capitale qui y fondèrent le " Collège des boulangers ". Ceux-ci ne pouvaient marier leurs filles qu’à des membres du collège ou à des hommes qui s’engageant à exercer la profession et à ne pas aliéner leurs biens.

Appelés tout d’abord " *Furnarii* " ou *fourniers* du temps de Charlemagne, ces artisans ne prirent leur nom actuel qu’au XIIe siècle. Le nom de *boulanger* viendrait de ce qu'à l'origine il fabriquait un pain en forme de boule ou de tourte, à moins que ce ne fut à cause du bois de bouleau qui était recommandé pour la cuisson de la pâte. On les appelait également *talemeliers* parce qu'ils utilisaient un tamis pour séparer la farine du son ou *geindres* à cause du gémissement qu’ils faisaient en pétrissant la pâte. Les halles de St Germain des Prés étaient approvisionnées les mercredis et samedis par des forains avec des gros pains pesant plus de 3 livres mais vendus à prix fixe. Ces forains étaient seuls autorisés à vendre le dimanche, sur le parvis de Notre-Dame, le pain qui leur restait de la veille.

Il est difficile de savoir depuis quelle époque les *boulangers* travaillent de nuit. En effet, du temps de saint Louis, faute d’éclairage, la journée commençait avec le jour et finissait avec la tombée de la nuit. A Paris, faute d’horloge, on plaçait des *soldats* en sentinelle sur la principale tour du Louvre, du Grand et du Petit Châtelet d’où, au lever du soleil, ils sonnaient du cor. Ce signal, nommé " guette cornée ", annonçait aux habitants de la capitale qu’il était temps de se rendre au travail. Toutefois, à titre exceptionnel et parce qu'ils ne devaient pas plus travailler le dimanche, les *boulangers* étaient autorisés à cuire aussitôt que cette journée s’achevait, c’est-à-dire à minuit, quand sonnaient les matines aux tours de Notre-Dame.

En 1577, Henri III ordonna à tous les *boulangers* de tenir en leurs fenêtres, ouvroirs ou charrettes, des balances et poids légitimes afin que chaque acheteur puisse peser lui-même son pain. Deux siècles plus tard, un code de police ajouta que ces balances devaient être suspendues à une hauteur suffisante pour éviter toute manœuvre frauduleuse sur le plateau par le vendeur. En cas de fraude, la peine pouvait comprendre une amende, la démolition des fours ou l'ordre de les murer durant un certain temps, la perte du métier, voire, comme cela arriva en 1491 à trois d'entre eux, la flagellation publique. En 1541, un autre *boulanger* parisien chez qui on avait trouvé des pains pesant six onces de moins que le poids légal fut condamné à faire amende honorable devant le portail de Notre-Dame, tenant un cierge d'une livre de cire, à demander pardon à Dieu et à la justice, à payer une amende de huit livres parisis et à subir une peine d'emprisonnement. En 1739, le *boulanger* qui fournissait le grand et le petit Châtelet fut condamné à deux mille livres d'amende pour avoir livré du pain avarié aux prisonniers.

Au moyen âge, les *boulangers* faisaient une grande variété de pains vendus à prix fixe, mais à poids variable. Au mois de juillet 1372, après plusieurs essais de cuissons, on décida que le pain de Chailly pèserait tout cuit neuf onces un quart (à quinze onces la livre), le pain bourgeois ou de seconde qualité douze onces et le pain de brode ou pain bis vingt quatre onces. Les pains de deux deniers pesaient le double. Le froment de première qualité valait alors douze sous à Paris. A chaque augmentation de trois sous sur le marché, les pains devaient diminuer de poids, celui de Chailly d'une demi-once, les deux autres d'une once et, inversement, le poids devait augmenter d'autant en cas de baisse de prix du froment.

Bien évidemment, les acheteurs comprenaient mal ces fluctuations et soupçonnaient à chaque fois d’être trompés. Il fallait, en effet, tenir compte de la constante variation du prix des blés et farines. Les pains étaient taxés à prix fixes (pains de 2 deniers, 1 denier et 1 obole) et on devait, suivant les cours, augmenter ou diminuer la taille du pain, ce qu'on obtenait en faisant au Châtelet des essais de rendement de pâte, en présence des *boulangers* et des autorités. Le prévôt réunit donc les *boulangers* de Paris avec ceux de banlieue jusqu'à Melun et Corbeil en 1439 pour arrêter les conditions d'approvisionnement de la ville. Lors de cette assemblée, on décida donc que, sans changer le poids du pain de première qualité, on ne ferait plus varier que son prix, indépendamment de la valeur du blé.

Les prescriptions de qualité, formes et marques gravées sur une table étaient déposées au greffe du bailliage ainsi que des pains de fantaisie dits pains façon Gonesse ou pains de la Reine. On trouvait également du "pain à chanter" sans levain, moulé en feuilles minces et découpé en grands ronds pour faire des hosties. Les ‘pains matinaux’ se servaient au déjeuner ; les ‘pains du Saint-Esprit’ étaient donnés en aumône aux pauvres dans la semaine de la Pentecôte ; les ‘pains calendaires’ étaient offerts par les paroissiens à leur curé pour les grandes fêtes et les ‘pains d’étrennes’ pour Noël alors que les ‘pains de Noël’ n’étaient qu’une redevance due par les vassaux à leur seigneur à cette date et que les ‘pains de redevance’ ou ‘pains féodaux’ étaient payés à un autre moment de l’année ; les ‘pains mollets’ étaient confectionnés avec du beurre et du lait ; les ‘pains tranchoirs’ se servaient en guise de plat ou d’assiette pour poser et couper les aliments avant d’être mangés, humectés par les sauces et jus, comme dessert.

En 1567, le *boulanger* du chapitre de Notre-Dame de Paris inventa un pain à la pâte si ferme que les bras ne pouvaient la pétrir. On l’appela ‘pain de chapitre’. Ce pain blanc était pétri avec les pieds et une barre de bois appelée brie. Il acquit une telle réputation qu’il fut longtemps choisi comme chef d’œuvre pour les aspirants à la maîtrise.

Dans certaines provinces, il était d’usage, pour donner du goût à la croûte inférieure du pain, de saupoudrer d’anis pulvérisé la table sur laquelle le *boulanger* posait la pâte. Dans d’autres, selon Olivier de Serres, les *boulangers* saupoudraient le dessus du pain avec de la marjolaine réduite en poudre. Ce dernier usage était si répandu que les *jardiniers* nîmois envoyaient les graines de marjolaine à la foire de Lyon pour être vendues dans toute la France.

Les pains mal faits ou rongés par les rats ne pouvaient être ni mis en étalage dans la boutique, ni portés le samedi à la halle ; ils devaient être vendus au rabais sur un marché particulier qui, à Paris, se tenait le dimanche entre le parvis Notre-Dame et l'église Saint Christophe. Les prud'hommes faisaient la visite chez les boulangers pour s'assurer que les pains étaient bons ; les mauvais étaient saisis et le G*rand panetier* condamnait le délinquant à une amende qui s'élevait, au XIIIe siècle, à 6 deniers.

Lors du sacre des rois, on présentait symboliquement aux convives des tranchoirs en pains bis qu’on distribuait ensuite aux pauvres. Quant à la distribution de pain à tous les fidèles, béni au cours de l’office, elle fut ordonnée par l’Eglise en mémoire de l’ancienne communion générale pratiquée dans la primitive Eglise, les hosties consacrées n’étant données qu’aux fidèles qui s’étaient préparés à les recevoir.

Les *boulangers* ne pouvaient incorporer dans leur pain que du lait et du sel pour ne pas empiéter sur l'activité des *pâtissiers*. Par ailleurs, ils ne pouvaient tenir qu'une seule boutique et ne pouvaient ni faire colporter, ni donner à revendre leurs pains dans la rue. Ils pouvaient cependant faire livrer leurs pains à domicile, mais couverts d'un linge.

A la fin du Second Empire, on taxait toutes les quinzaines le pain de première et de seconde qualité en partant du principe qu'un sac de farine pesant net 157 kg devrait produire 204 kg de pain. A cette même période le nom de *panetier*, jadis synonyme de *boulanger*, était réservé à la personne qui avait la garde et la distribution du pain, dans les communautés religieuses, les hospices et les collèges.

La police se méfiait beaucoup des échauffourées menées par les compagnons *boulangers*. Pour les cantonner au fournil, une ordonnance de 1569 leur interdit de s'assembler, de porter épées, dagues et autres bâtons offensifs. Elle leur imposa d'être continuellement en chemise, en caleçon, sans haut-de-chausses et sans bonnet en dehors des dimanches et jours chômés prévus par les statuts du métier ; lors de ces jours de sortie, ils ne devaient porter que des chapeaux, chausses et manteaux de drap gris ou blanc sous peine de prison et de punition corporelle avec confiscation des vêtements qui auraient été d'une autre couleur. Pour encore mieux les contrôler, si cela était possible, les maîtres *boulangers* de Paris furent les premiers à créer un bureau chargé de centraliser les offres de placement. Le *clerc* du bureau enregistrait les noms de tous les compagnons et répartissait ceux qui étaient libres entre les maîtres ayant besoin de main d'œuvre. Le compagnon désirant quitter son maître lui devait un préavis de huit jours.

Pour être admis maître *boulanger*, à moins d'être fils de maître, il fallait avoir fait 5 ans d'apprentissage comme *mitron* ; ensuite, le compagnon *boulanger* devait faire un stage de quatre ans durant lequel il payait 25 deniers à Noël comme redevance au roi représenté par son *Grand panetier*. A chaque paiement, il se faisait marquer sur son bâton une encoche par le receveur de la coutume. Réputé admissible lorsqu'il avait ses quatre encoches, son bâton était déposé chez le *talemelier* et le candidat le présentait lors de son installation. Pour marquer l'importance de ce symbole, s'il venait à le perdre, il payait une amende de douze deniers.

Lorsque l'apprentissage était terminé et que la redevance avait été payée, le récipiendaire se rendait à la maison du Maître des *talemeliers* devant la porte duquel les gens du métier attendaient. Le récipiendaire présentait au Maître un pot rempli de noix et de nieules (espèces de pâtisseries légères dites oublies) ainsi que son bâton. L'officier de la coutume donnait son approbation et le Maître rendaient au nouveau *talemelier* son pot et ses noix qu'il jetait contre le mur de la maison. Il entrait, suivi de ses compagnons. Chacun des assistants payait un denier au lieutenant du *grand panetier* qui était, de son côté, tenu de leur fournir le feu et le vin bu à la prospérité du nouveau confrère. Cette cérémonie avait lieu le premier dimanche de janvier. Les membres de la communauté ne pouvaient se dispenser d'y assister à moins d'envoyer un denier pour les frais du repas. S’ils ne s'acquittaient pas de cette obligation, ils pouvaient être interdits du métier durant plusieurs jours. La troisième année de sa réception, le nouveau maître devait se représenter le premier dimanche après la fête des Rois et offrir au *grand panetier* un pot neuf rempli de dragées avec un romarin aux branches duquel étaient suspendues des sucreries, des oranges et des fruits de saison. Cette offrande fut ensuite remplacée par un louis d'or.

Les saints patrons des *boulangers* parisiens furent successivement saint Pierre-ès-Liens (en référence à l’apôtre Pierre lié au chant du coq), du nom de la première confrérie. Cette fête, célébrée le 1er août, marquait le mois principal de la moisson que les *talemeliers* appelaient le mois d’ " Angoul-août ". Ils honorèrent ensuite saint Lazare, non pas à cause des brûlures causées par le four, mais parce qu’en 1183 Philippe Auguste racheta les privilèges de la " Maladrerie de Saint Lazare " sur des champeaux pour y ouvrir une halle aux blés et que, longtemps, les *boulangers* durent donner chaque semaine à sa maladrerie un petit pain, dit pain de fenêtre. Â cause de ce don, les *boulangers* lépreux y étaient reçus, quelque fût leur pays d'origine. Au commencement du XVIIe siècle ce don fut remplacé par une redevance hebdomadaire d'un denier parisis dite " denier de saint Lazare ", puis transformée en une redevance annuelle payée le jour de la saint Jean. Ils vouaient également une dévotion particulière à l'ancien évêque d'Amiens. Leur confrérie se réunissait en l'église Saint Honoré lorsque leurs statuts furent confirmés en 1439.

La charge de *Grand panetier*, qui était l'un des plus grands officiers royaux - le dernier ayant été le duc de Cossé-Brissac, cousin du roi - fut supprimée en 1711 lors de la réunion des *boulangers* de la ville avec ceux des faubourgs. Elle fut confiée au *Lieutenant général de police*, tout en laissant à l’ancien détenteur un délai de grâce de sept ans. Passé le délai de préavis laissé au duc, les nouveaux statuts stipulèrent que les *boulangers* de Gonesse pouvaient apporter du pain dans la capitale, mais uniquement les mercredis et samedis, jours de marché, avec la réserve que ce pain pèse au moins trois livres et ait été cuit la veille.

Comme les *cordonniers*, les *boulangers* furent exclus du droit de compagnonnage parce que, selon les autres corps d'état, ils ne savaient pas se servir d'une équerre et du compas. Ceux qui constituèrent malgré tout une association en 1817 furent appelés les ‘Rendurcis’. Le titre de compagnon leur étant ainsi contesté, on les désignait sous le nom de "soi-disant de la raclette". D'ailleurs, à la fin du XIXe siècle, les compagnons *boulangers* portaient des anneaux auxquels était suspendue une raclette.

A Provins, le juré du métier était nommé par l’*évêque* pour faire les visites de contrôle aux côtés d’un maître élu par ses confrères. A Arras, une ordonnance municipale permit en 1353 aux *boulangers* d'élire un chef de métier, dit *maïeur*, ainsi que des *échevins*, disposition confirmée dans les statuts octroyés en 1372 par Charles V. Tout en limitant le nombre de compagnons *pâtissiers*, ces statuts fixaient à 32 deniers le salaire des *fourniers* et 12 deniers celui des *porteurs de pain*. Le *maïeur* et les *échevins* étaient juges de tout ce qui se passait sur le marché au pain ; ils pouvaient saisir le pain de mauvaise qualité et le faire distribuer aux pauvres.

Les *boulangers* montpelliérains obtinrent leurs statuts en 1400.

A la veille de la Révolution, les maîtres *boulangers* n'étaient plus que 80 à Nantes alors qu'ils étaient 144 à tenir boutique en 1731. Toutes les corporations ayant été dissoutes par la Constituante, ils constituèrent une association en 1817 et s’attribuèrent le titre de compagnons, titre qui leur fut vivement contesté par les compagnons qui maniaient le compas et l’équerre. Ceux d’Ille et Vilaine ont confectionné des " brioches de mariage " jusqu’aux environs de 1930. Selon leurs statuts de 1450 confirmés en 1566, ceux de Rennes devaient façonner, pour chaque fournée de pains, un tourteau raisonnable dit " tourteau Dieu " destiné aux pauvres de l’hôpital ou aux *ménagiers* de la confrérie. Le candidat à la maîtrise devait justifier de 4 années d’apprentissage et verser deux mines de froment à la confrérie.

Les confréries alsaciennes assuraient à chaque compagnon *boulanger* malade un lit à l’hôpital. A son admission, le malade devait se confesser avant de recevoir le Saint Sacrement. Son lit devait être changé en tant que de besoin pour rester propre. Il lui était servi à chaque repas un cruchon de vin, du pain en suffisance, une bonne écuelle de soupe avec autant de viande, d’œufs ou de poisson qu’à un autre malade.

En période de disette, les *boulangers* étaient soupçonnés comme les *meuniers*, voire accusés d'en être la cause en accaparant les grains et la farine. C'est ce qui explique le pillage des boulangeries du faubourg Saint-Antoine en juillet 1725. Par précaution, la municipalité du Havre leur ordonna en 1757 d'avoir toujours trois jours de pains cuits d'avance sous peine de carcan durant la même durée et 3 livres d'amende. La populace avait tôt fait d'exercer une justice expéditive ; ainsi, le 20 octobre 1789, ayant été accusé par une femme d'avoir caché une partie de sa fournée, un *boulanger* parisien de la rue du Marché-Palu fut pendu sans autre forme de procès à un réverbère de la place de l'Hôtel de Ville.

Jusqu'en 1914, on voyait en ville nombre de femmes vêtues d’un tablier bleu qui étaient employées par les *boulangers* comme *porteuses de pain chaud* à domicile comme il y a aujourd’hui des *livreurs* de pizzas. Elles constituaient alors un spectacle aussi familier dans nos villes que celui des livreurs de lait dans les rues londoniennes. Connaissant les goûts de chacun, elles allaient d'immeuble en immeuble, d'étage en étage, déposer le pain boulot, le polka, le fendu ou la flûte souhaité par tout un chacun et enveloppé dans du papier bulle. La *porteuse de pains* livrait gratuitement à domicile, le client venant payer chaque semaine au boulanger. Celui-ci utilisait alors une carte de crédit en bois, la "taille" constituée, pour éviter toute contestation, de deux planchettes. La *porteuse* prenait les deux tailles, les appliquait l'une contre l'autre et, avec un couteau, faisait une ou plusieurs encoches correspondant au nombre de pains livrés. La *porteuse de pain* gardait la "souche" tandis que "l'échantillon" restait entre les mains du client.

Les *boulangers* ne fournissaient, en fait, que les habitants des villes. Vers 1880, dans les campagnes, la maîtresse de maison aisée cuisait elle-même son pain dans le fournil attenant à la maison. Les *paysans* et les familles peu aisées des villages, soit 8 Français sur 10, faisaient soit chez eux ou dans un four communal hérité des seigneurs dit " four banal ", soit faisait faire à façon par un *fournier*, ce qu’on appelait du pain de ménage. Le four du village n’était chauffé qu’une fois par semaine et les ménagères enfournaient leurs pains à tour de rôle. Elles cuisaient de grosses miches pour huit ou quinze jours et les mettaient en réserve sur des clayons suspendus au plafond. Sachant la peine exigée pour le produire, chacun avait un pieux respect pour le pain. Son entame était une véritable cérémonie et en jeter un morceau était considéré comme un sacrilège.

Le levain de pâte, conservé entre chaque fournée hebdomadaire, était le plus souvent trop acide et à moitié pourri. De plus, le *paysan* utilisait la farine du blé qu’il avait récolté et fait moudre par le meunier " au petit sac ", c’est-à-dire grossièrement. Dans ces conditions, le pain obtenu était de très médiocre qualité. La mobilisation des hommes en 1914 bouleversa ces habitudes et incita à un recours accru aux *boulangers*.

Toute personne qui a pétri de la pâte, pour faire ne serait-ce que de la pâtisserie, sait que cette tâche exige un effort physique intense. " Gagner son pain à la sueur de son front " dépeint bien la réalité. Un boulanger parisien nommé Salignac imagina en 1760 un premier pétrin mécanique, mais celui-ci n’était pas très efficace. Plusieurs de ses collègues, Cousin, Lambert et Fontaine, proposèrent divers aménagements mais, faute de force motrice disponible à l’intérieur des villes, ces pétrins ne furent guère utilisés. On ne comptait ainsi en 1840 que 130 pétrins mécaniques dans la France entière. En fait, seul le pétrin mécanique ouvert inventé en 1860 par Boland s’avéra réellement efficace. Il fut d’ailleurs utilisé jusqu’en 1876 à la boulangerie centrale des hôpitaux de Paris avant d’être remplacé par celui mis au point par M. Deliry-Desboves, *boulanger* à Soissons. Finalement, c’est la diffusion de l’électricité qui permit l’emploi généralisé de cette machine en moins d’un siècle.

Au fil des années, le progrès technique diffusé par l’école nationale de boulangerie créée en 1929 par Ernest Vilgrain, créateur dix ans auparavant des Grands Moulins de Paris, ainsi que la mécanisation ont rendu le travail moins pénible et moins astreignant. Dès 1930, les façonneuses permirent l’allongement des baguettes de pain ; en 1950, les diviseuses hydrauliques volumétriques ont facilité le pesage en fractions identiques mais, surtout, à partir de 1960, les chambres de fermentation à pousse contrôlée ont permis la suppression partielle du travail de nuit. Cette évolution à accéléré la disparition des petits ateliers et de ceux qui n’avaient pas investi. Ainsi, alors qu’on comptait encore 1.466 artisans *boulangers* dans Paris en 1984, dix ans plus tard ils n’étaient plus que 1.290 à résister aux terminaux de cuisson de pains surgelés industriels installés dans les grandes surfaces d’alimentation.

Un modeste *mitron*, André Raimbourg (1917-1970), s’est fait remarquer en 1939 lors d’un radio-crochet. Il a commencé alors une brillante carrière de *chanteur* et d’*acteur* comique sous le pseudonyme de Bourvil

**Biscotiers et biscuitiers**

Ingénieux autant qu'économe, Charles Heudebert refusait de perdre le pain invendu. S'inspirant de pratiques familiales, il résolut en 1903 de créer un atelier spécialisé pour le débiter en tranches et de le griller afin d’en faire ce qu’il appela des biscottes, devenant ainsi le premier *biscotier* de France.

Pour satisfaire la demandes des *marins* *au long cours* et des *militaires*, les artisans *boulangers* de Paimboeuf, Bordeaux, Nantes, Honfleur, Saint-Servan près de Saint-Malo, Eu et Varennes faisaient des pains cuits deux fois et appelés biscuits, à l’image du biscuit de Reims actuel. Alors que la société britannique Carr avait mis au point dès 1815 des procédés mécaniques de fabrication et que le *pâtissier* Romain Lefèvre fabriquait encore manuellement ses petits-beurre en 1846 pour les vendre sur le marché du Bouffay, il fallut attendre 1862 pour qu’un *boulanger* bordelais dénommé Jean-Honoré Olibet introduise ces techniques modernes en France.

Suivant les traces des *biscuitiers* anglais, la fin du XIXe siècle vit à Nantes la création de plusieurs usines avec Lefèvre-Utile et son petit-beurre LU en 1886 ou la Biscuiterie Nantaise et son fameux " choco BN " en 1896. Le développement de cette activité industrielle fut alors très rapide : en trois ans, le nombre de personnes employées par Lefèvre-Utile passa à 130 ouvriers pour atteindre 1.200 à la veille de la Première guerre mondiale. Mais, déjà, la spécialisation des postes de travail et le déséquilibre entre hommes et femmes s’imposèrent. L’embauche était faite en prenant en compte une expérience de *boulanger* ou de *pâtissier* pour la fabrication des biscuits secs ; les postes aux pétrins et aux laminoirs, celui de *fournier* (qui surveillait la cuisson des biscuits) ou de *chef de four*, ainsi que le poste de chef de machine à la découpeuse exigeant une expérience de *mécanicien*, étaient toujours des postes d’hommes.

Le laminage se faisait à la main. Outre la connaissance de la pâte, le travail du *lamineur* exigeait de la force physique pour manipuler des pâtons de 15 à 20 kilos et, avec les premiers laminoirs, l’ouvrier devait tirer sur la toile du laminoir pour faire passer le pâton entre les cylindres. De même, avec les fours à charbon, le *chauffeur* et son aide n’était pas à la fête pour approvisionner les foyers

Les femmes occupaient toutes des postes sans qualification reconnue, allant " à la voltige ", d’un endroit à l’autre de l’atelier, ou exécutait des tâches répétitives comme la dépose des pâtons sur la découpeuse ou le fleurage des pâtons ; certaines enlevaient les rognures, une autre actionnait un levier au passage de la couture de la toile, ce qu’elle appelait " lever la queue ", pendant que d’autres enfournaient les grilles de biscuits découpés, puis les sortaient pour les déposer sur un chariot.

Aux dires des ouvrières, car les équipes n’y étaient que féminines, c’est l’atelier d’emballage qui occasionnait le travail le plus pénible parce qu’il s’effectuait, été comme hiver, dans l’humidité la plus totale : il fallait laver les boîtes de fer blanc consignées, gratter les étiquettes et en recoller d’autres. La reprise et le nettoyage des boîtes de biscuits se poursuivirent jusqu’en 1955

**Vermicelliers**

Emile Martin mit au point en 1860 un procédé mécanique de séparation de l’amidon et du gluten des céréales. Or, le gluten est une matière première intéressante qui permet d’enrichir et de rendre plus plastique la farine. Les *amidonniers* se firent alors simultanément *vermicelliers*. Pour exercer les tâches de ce métier, comme les *boulangers*, l’ouvrier travaillait la poitrine nue. On disait qu’un bon *pétrisseur* devait avoir constamment le dos ruisselant de sueur durant son labeur. Aussitôt le frasage terminé, le *vermicellier* étalait la pâte dans le pétrin, la recouvrait d’une toile, la piétinait quelques minutes pour l’agglomérer et la durcissait en s’appuyant sur la " barre à sauter ". Ce travail très physique fut supprimé par le pétrin mécanique conçu par M. Deliry et qui pouvait être mû par un cheval. Le *vermicellier* laminait ensuite la pâte et la pressait pour façonner les vermicelles et macaronis.

Des artisans fabriquaient des pâtes alimentaires de 80 cm de long avec de la semoule de blé tendre jusqu’à ce qu’un atelier lyonnais -que les cousins Rivoire et Carret avaient créé en 1860- utilise la semoule de blé dur. C’est dans ce même atelier que fut mis au point en 1922 la " carette ", la première presse mécanique à macaroni

**Meuniers**

L’écrasement du blé était considéré chez les peuples de l’Antiquité comme un travail pénible dont on chargeait les esclaves et les prisonniers. Les Egyptiens y soumettaient les criminels à qui on crevait au préalable les yeux. Chez les Romains, outre les prisonniers de guerre, les citoyens pauvres –dont faisait partie initialement le poète Plaute- qui exerçaient le métier étaient appelés " *pistores* ". Les meules qu’ils utilisaient étaient de simples pierres plates en forme de disques qu’ils actionnaient autour d’un pivot à l’aide d’un manche.

On se servit longtemps de moulins à bras pour moudre le blé. On en trouva jusqu’au XIIIe siècle, en particulier dans les monastères situés loin des rivières, dans les déserts ou les forêts. Il était alors prescrit aux *moines* d’y moudre le grain nécessaire à la nourriture du couvent. On dut même les rétablir à Paris en 1741 à la suite d’une inondation et d’un hiver très rigoureux.

Les moulins dont le mouvement est contrôlé par des engrenages semblent avoir été inventés par les Romains. L’*architecte* Vitruve en a d’ailleurs fait une description détaillée en 25 avant Jésus-Christ. Les moulins mus par la marée apparurent en Vendée au XIe siècle.

Le comte des Flandres Philippe d’Alsace possédait, en 1330, deux moulins sur la Lys, en amont d’Aire-sur-la-Lys et les bourgeois de la ville avaient le leur à l’intérieur de l’enceinte fortifiée. Dans les deux cas, les compagnons étaient logés dans des maisons ouvrières situées sur la rive opposée. Détruits lors du siège par les soldats prussiens, les anciens moulins du comte furent reconstruits en 1883 avec trois roues à aube qui, tout en alimentant en électricité les entreprises de la ville, entraînaient les meules, un élévateur à godets, une pompe à eau et un monte-sac. La puissance d’écrasement fut décuplée onze ans plus tard par l’adoption d’une machine à vapeur, ce qui signa l’arrêt de mort des petits établissements de la région.

En fait, on peut retrouver les traces de moulins à eau dès le IXe siècle. Ceux-ci étaient évidemment au service des grands domaines, mais également des *paysans* du voisinage car, malgré le prix de ce service, le moulin libérait une grande quantité de main d’œuvre accaparée jusqu’alors par le broyage manuel. Il suffit de se promener dans les villages africains et observer le travail des femmes pilant le mil pour se rendre compte du progrès que représente l’installation d’un moulin. Certains roturiers négocièrent auprès du seigneur du lieu l’acquisition du terrain et le droit de faire une prise d’eau, moyennant un cens annuel payable à la saint Michel. Mais beaucoup de propriétaires, nobles ou roturiers, conservèrent le monopole du droit de mouture sur leurs terres et dans leurs fiefs. Périodiquement, les habitants des alentours devaient donc aller au moulin banal pour moudre leurs bleds (ensemble des céréales à paille). De fait, les moulins se comptaient par dizaines de milliers... Ainsi, dans un département particulièrement arrosé comme la Lozère, on ne recensa pas moins de 1.268 moulins à eau en 1809, soit un moulin pour 100 habitants ! .. A la même date, il y en avait un pour 355 gardois et un pour 485 habitants de l’Hérault.

Au XIVe siècle, la Seine était jalonnée de moulins au fil de l’eau : on en dénombrait 55 entre l’île de la Cité et le Pont au Change. Sur ce pont, qui brûla au XVIIe, ne fonctionnaient pas moins de 13 moulins, seule l’arche centrale restant libre pour la circulation fluviale.

Plusieurs personnes pouvaient être propriétaires d’un même moulin à eau en se partageant les mécanismes : l’un avait par exemple deux roues à aubes pour le blé, un second une autre roue et un troisième le foulon qui était éventuellement annexé pour utiliser la puissance de la chute. Dans certains cas, il était possible de louer tout ou partie des installations, le propriétaire cohabitant souvent avec le locataire pour mieux veiller sur son bien...

Pour assurer la pérennité de l’exploitation du moulin, il était fréquent que le *meunier* réglât sa succession dès le mariage d’un de ses enfants. Le plus souvent, en recevant sa dot, la fille renonçait à ses droits sur l’héritage parental. Ainsi, en 1777, le *meunier* de Recoulettes Jean Duttu verse-t-il une dot de 1.200 livres à la fiancée de son fils. Celui-ci est désigné comme héritier de tous les biens présents et à venir de ses parents à quelques réserves près en prévision de la dot qui devra être versée pour la sœur cadette ; enfin, dans l’éventualité d’une mésentente dans le jeune couple, Jean Duttu prévoit le versement d’une rente viagère annuelle de 3 setiers de seigle et 3 d’orge criblés prêts à moudre payables à la saint Michel pendant toute la durée de séparation du couple, plus un pied de cochon salé avec sa suite, 6 livres d’huile de noix, la possibilité d’user des jardins attenants au moulin, de prendre du bois au bûcher, plus un quart des fruits du verger sauf ceux des noyers ainsi qu’un habit complet pour chacun des parents tous les trois ans et le logement pour les parents et la sœur cadette tant qu’elle sera célibataire. Par contre, le fils devient le *meunier* en titre de Recoulettes dès le jour de son mariage. Grâce à ces dispositions successives, le moulin restera dans la famille jusqu’en 1950 ! ...

Le *meunier* beauceron Rousseau et Pigeault de Senlis proposèrent à leurs clients *boulangers* une " mouture à la grosse " dite économique. Mais la fraude était trop tentante. Les ordonnances royales de 1546 et 1658 interdirent la fabrication de pain contenant le son et la farine grossière dite gruau. En dépit des famines de 1709 et 1726, l’interdiction fut renouvelée en 1740. Deux ans plus tard, exploitant une idée de l’*ingénieur* Favre et du colonel Ducrest, le *mécanicien* américain Evans révolutionna l’art du meunier en assemblant plusieurs paires de meules sur une même plate-forme nommée " beffroi ". Son système, qui permettait un meilleur rendement, fut implanté en 1816 par les Anglais à Saint Quentin, puis à Saint Maur par M. Darblay avant que sa manufacture ne soit déplacée en 1864 à Corbeil.

Pour rémunérer son travail de mouture, le *meunier* était presque toujours payé en nature selon un taux qui pouvait varier de manière très sensible. Ainsi, sous le Second Empire, dans le canton de Bleymard, les frais de mouture s’élevaient au vingtième du blé apporté alors que dans l’arrondissement voisin de Marvejols la proportion n’était que d’un quarantième et que celle-ci variait entre un vingt-cinqième et un quarantième dans le canton de Mende. Mais la plupart des *paysans* et *boulangers* se référaient à la quantité de farine panifiable que le *meunier* leur restituait et non au volume de blé - qui est par nature de qualité variable - mis en œuvre. Aussi, un dicton occitan n’hésitait pas à affirmer " Podes cambiar de molinièr, cambiaras pas de volur ! ", c'est-à-dire " Tu peux changer de meunier, tu ne changeras pas de voleur ! ". Pour valoriser sa part, le *meunier* élevait des cochons qu’il pouvait vendre avec le surplus de farine.

En Lozère, durant les mois de janvier - février, le *meunier* écrasait également des amandes décortiquées dans ce qu’on appelait de " moulin de l’âne ", énorme meule de pierre en tronc de cône. Mêlé à du sucre, le tourteau de noix faisait le délice des enfants à la sortie de l’école. Avant la Toussaint, ce " moulin de l’âne " était également utilisé pour écraser les pommes avant de passer la pulpe au pressoir pour faire du cidre.

Les premiers moulins à vent dont il est fait mention en France datent de 1180, dans le Cotentin. On les voit ensuite en 1191 en Bretagne et en Flandre, en 1218 en Picardie, en 1269 en Bourgogne... A la fin du XVIIIe, on comptait déjà en Anjou 1.200 moulins à vent et 600 à eau, soit 5 *meuniers* par paroisse ! Toutefois, c’est seulement vers 1800 que le moulin à vent commença à connaître une prolifération considérable et, en 1849, on ne compta pas moins en France de 49.000 moulins à vent, soit en moyenne un moulin à vent pour trois cents habitants. Il y eut en Anjou jusqu’à 2.200 moulins à vent et 850 moulins à eau, et, dans le seul département de Seine-et-Marne, 2.000 moulins ! Au siècle précédent, lorsque les frères Cassini réalisèrent la première carte d’état-major de la France, ils utilisèrent ces moulins qui étaient placés généralement sur les hauteurs ou en terrain découvert comme repères de triangulation. La plupart de ces moulins n’étaient que de simples bâtisses en bois montées sur un pivot pouvant être orientés en fonction du vent. Ainsi, en Beauce, on comptait 150 moulins à vent sur pivot pour 20 moulins construits avec une tour en pierres.

Aux abords, voire au cœur des grandes villes, pullulaient sur les rivières des moulins -bateaux appelés également moulins flottants. Le dernier exemplaire disparut de Paris en 1840. Certains *meuniers* exploitaient des moulins pendants installés au milieu des fleuves, avec une roue à aubes qu’ils pouvaient abaisser ou relever en fonction du courant. Il subsiste encore deux de ces installations à Saint-Maurice, sur la Marne.

L’automne, les meules tournaient jour et nuit. Aussi le *meunier* devait-il réagir promptement lorsque la trémie était vide car le frottement des meules sans grain les aurait échauffées et provoqué un incendie. Soucieux et poursuivi par la peur d’être surpris par le sommeil, certains meuniers bricolaient un système d’alarme avec une clochette pour se réveiller avant tout incident.

Le *meunier* de l’Epinay à La Chapelle-Saint-Florent adopta le système de voilure en planches à géométrie variable mis au point en 1840 par l’*ingénieur* Berton et qui permettait de régler la voilure de l’intérieur du moulin selon la force du vent. Poursuivant cet effort de modernisation, l’un de ses successeurs fit installer en 1928 un moulinet d’orientation pour mettre automatiquement les ailes dans le vent lorsque celui-ci souffle trop violemment.

Mais le véritable saut technologique fut l’installation par le *meunier* de Villard d’une turbine capable de produire de l’électricité, ce qui permit au village de Chanac d’avoir dès 1927 l’éclairage public, alors que l’ère de la minoterie industrielle s’était ouverte avec la construction en 1913 par Ernest Vilgrain à Nancy, d’un moulin capable d’écraser 3.000 quintaux / jour, puis, en 1919, des Grands Moulins de Paris.

Dans la fantaisie musicale intitulée " Meunier, tu dors " composée par Raiter en 1928, le *parolier* Fernand Pothier montre le cas d’un *meunier* bricoleur qui avait remplacé la roue à aubes d’un vieux moulin à eau par un moteur d’automobile et qui, sûr de l’efficacité de sa trouvaille, ne se préoccupait plus du réglage de son engin. Les petits moulins avaient déjà du mal à résister à la puissance des minoteries industrielles apparues vers 1880-1890. La mobilisation en 1914 de toutes les forces masculines fragilisa encore cette activité exigeante chantée par Alphonse Daudet.

Le coup de grâce pour le métier fut porté par les *meuniers* eux-mêmes lorsque, le 30 octobre 1935, le Front Populaire institua par décret le contingentement pour protéger les petits façonniers avec la mise en place, l’année suivante, d’un Office des blés qui deviendra l’actuel ONIC-Office national interprofessionnel des céréales. La capacité d’écrasement des moulins était, en effet, évaluée à 160 millions de quintaux sur l’ensemble du territoire national pour un volume de blé écrasé deux fois moindre. Les *meuniers* durent alors déclarer leur capacité d’écrasement. Mais, craignant de nouveaux impôts, ils firent des déclarations très inférieures à la réalité et furent pris à leur propre piège. Avec l'interdiction de dépasser leur contingent, beaucoup de *meuniers* qui se croyaient astucieux furent ruinés et incendièrent leur moulin pour toucher la prime d’assurance... D'autres vendirent leurs droits aux grosses minoteries ou se reconvertirent dans la fabrication d'aliments pour animaux de ferme.

Ce véritable suicide n’est guère étonnant lorsqu’on connaît la réputation qu’avaient les moulins d'être habités par des gens d'une moralité douteuse. Qui plus est, une légende berrichonne voulait que le diable, ayant à choisir un métier, choisisse d'emblée celui-ci. Toujours tout de blanc vêtus, il y avait deux sortes de *meuniers* : ceux d'eau douce qui, assourdis par le bruit de la chute d'eau et le tic-tac incessant de la roue à aube, ne chantaient guère ; ceux qui tenaient un moulin à vent et qui, dans leur tour perchée sur les collines et sollicités par le bourdonnement des ailes, chantaient à gorge déployée à longueur de journée.

Dans les environs de Paris, l’aide du *meunier* qui portait le blé des *boulangers* au moulin et leur rapportait les sacs de farine était surnommé " *chasse-mulet*". En Bretagne gaèle, ces *garçons meuniers*, affublés du sobriquet de " *menous de pouchée* ", avaient une réputation, quelquefois entachée de sorcellerie, encore pire que celle de leurs maîtres. On donnait également le nom de *meuniers* aux ouvriers *charpentiers* spécialisés qui fabriquaient les éléments de moulin ( écluses, les roues à aubes, les trémies..) et de *meuliers* à ceux qui élaboraient les meules.

Aujourd’hui, l’essentiel du transport de farine est effectué en vrac et la législation limite le poids unitaire des sacs à 25 kg pour éviter les accidents de travail. Or, avant la Seconde Guerre Mondiale, l’habitude était de faire des sacs de 120 kg. Les *paysans* ayant progressivement cessé de faire leur pain et la concurrence étant vive du fait du nombre très important de moulins, le *meunier* devait, avec sa charrette à cheval, ramasser le grain dans les fermes puis livrer la farine obtenue chez les *boulangers*, les manutentions se faisant à dos d’homme. Combien d’ouvriers seraient de nos jours capables de monter à l’échelle de meunier avec un sac de 120 kg sur le dos ?

Dans les années 1900, la ronde "C'est la fille de la meunière" était chantée dans les guinguettes de bords de Marne et au cours des banquets de mariage. Les danseurs encerclaient un couple qui, muni d'un petit tapis, choisissait un ou une élue et contre un baiser, les faisaient entrer dans le cercle, le premier couple ainsi formé réintégrant la ronde. A la même époque, un fils de *meunier* beauceron, Gaston Couté (1880-1911) auteur de la " Chanson d’un gas qu’a mal tourné ", déclamait ses poèmes en patois dans les cabarets montmartrois.