

« La farine se fait mieux à Paris que partout ailleurs parce que quelques boulangers ont su raisonner leur art, ensuite les chimistes ont su nous instruire par l'analyse des blés et ont suivi cet art depuis la préparation des levains jusqu'à la cuisson; grâce à ces professeurs, le pain des Hôpitaux est meilleur que celui qui est servi sur la table la plus opulente de la Suisse...

« A l'Ecole de Boulangerie, on entre dans tous les détails des soins les plus minutieux à la subsistance et à la conservation de l'homme. On y joint l'expérience nouvelle : ceux qui enseignent se servent du langage populaire et les leçons sont à la portée de tous les mitrons. »

Dans une autre publication, on lit :

« L'Ecole de Boulangerie a été élevée par le zèle de PARMENTIER, très connu par ses ouvrages sur la panification.

« Il était digne de ce savant aussi patriote qu'éclairé, de vouloir que le métier le plus nécessaire à la subsistance de l'homme, cessât d'être livré à la routine des ouvriers. Il s'offrit, ainsi que MM. CADET DE VAUX et BROCOQ, maître-boulangier, d'en donner des leçons publiques.

« A peine l'Établissement fut-il connu, non seulement des boulangers de Paris, mais plusieurs des provinces vinrent apprendre à mieux faire le pain. Plusieurs Intendants ont fait la dépense d'envoyer les plus intelligents boulangers de leur généralité à l'effet de les instruire et de répandre les meilleurs procédés de panification dans les provinces, car, avec de bons blés, on y mangeait de mauvais pain, ce qui provenait souvent de l'ignorance de l'ouvrier et, quelquefois, de l'injustice des Officiers de police qui, sous prétexte de maintenir le pain à bon compte, refusaient aux boulangers un salaire raisonnable et les forçaient à être malhonnêtes en introduisant dans les farines, le son ou des matières étrangères, ou à se ruiner » (177).

L'enseignement de l'Ecole ne se bornait pas aux cours théoriques et aux leçons pratiques faits rue de la Grande-Truanderie, les dirigeants organisèrent des excursions, notamment à la Boulangerie des Hôpitaux où se trouvaient réunies la boulangerie et la boucherie.

Le *Journal de Paris* les annonce en ces termes :

« M. CADET DE VAUX, Professeur, fera la leçon des levains.

« On doit au zèle de l'Administration actuelle et à l'adoption qu'elle a faite des lumières récemment acquises en boulangerie, la révolution la plus heureuse dans la fabrication du pain des Hôpitaux, c'est-à-dire que la perfection s'y trouve réunie avec la plus grande économie et que la Boulangerie de Scipion peut aujourd'hui se comparer à celle de l'Hôtel royal des Invalides...

« On a choisi Scipion comme lieu où l'on pût prendre davantage l'idée d'un travail en grand et embrasser dans une même séance tous les détails de la panification, détails très multipliés et qui exigent l'emploi de beaucoup de temps quand il faut en suivre la marche sur une même pâte.

« Le rendez-vous a été fixé à 9 heures très précises du matin, à Scipion, rue du Fer-à-Moulin, faubourg Saint-Marceau » (178).

L'Administration de l'Ecole étendit son action à la Meunerie, essayant ainsi de faire connaître les avantages de la nouvelle mouture ; en effet, le même journal publie la note suivante :

« M. CADET DE VAUX, Professeur, fera le dimanche 10 août, à Saint-Denis, sa leçon sur la *mouture économique*.

« Les propriétaires de terres et de moulins dans les provinces desquelles cette espèce de mouture n'est point usitée, ont le plus grand intérêt à la connaître et

(176) MERCIER, *Tableau de Paris*, 1783, C, VIII, page 91.

(177) *Le Provincial à Paris*, Quartier du Louvre, 1787.

(178) *Journal de Paris*, 6 août 1782, n° 218, page 892.

à se convaincre de la préférence que la mouture économique mérite sur toute autre mouture; la mouture rustique, par exemple, la seule malheureusement en usage dans les campagnes, ne rend d'un setier de blé pesant 240 livres que 80 à 90 livres de farine et 150 à 160 livres de *son gras*, tandis que par la mouture économique ces mêmes 240 livres de blé produisent de 170 à 180 livres de farine.

« Les 160 livres de son gras de la mouture rustique contiennent 120 livres de gruaux, dont le paysan ne retire qu'un faible profit, en sorte que cette portion de blé, les gruaux, qui donnent tout à la fois la farine la plus belle et la plus savoureuse, est, le plus souvent, une pure perte pour la classe la plus indigente et la plus utile, le malheureux habitant des campagnes et le cultivateur.

« Une pareille mouture est donc un attentat à la subsistance publique et plus particulièrement à celle des vassaux que le régime de la banalité force de ne pouvoir choisir une mouture plus avantageuse; cependant ce n'est que récemment qu'on a dérogé à la loi qui prescrivait *comme indigne d'entrer dans le corps humain*, la farine de gruaux, le produit, nous le répétons, le plus abondant et le plus excellent du blé; cela prouve que les arts de première nécessité ne sont pas ceux qui font les plus grands progrès (179).

« Il y a des milliers de siècles que les hommes exercent la mouture et la Boulangerie et ce n'est que dans celui-ci que des savants ont daigné s'occuper de l'une et de l'autre, en sorte que l'art de détruire, la Tactique, s'est trouvée beaucoup plus perfectionnée que celui qui a pour objet la subsistance de l'homme.

« Le rendez-vous est donné au moulin dit *de la Courtille*, à Saint-Denis. Les opérations commenceront à 9 heures très précises et continueront pendant toute la journée » (180).

**

Le lecteur ne s'étonnera pas que le *Journal de Paris* parle si souvent, et avec tant de compétence, de la Meunerie, de la Boulangerie et de leur Ecole, quand il se rappellera que CADET DE VAUX fut un des créateurs de ce journal et qu'il le dirigea longtemps.

Ce savant s'est servi de cette petite feuille, dont le format n'excède pas celui d'une copie d'écolier, pour répandre ses idées et répondre, quand il le fallait, à certaines critiques adressées aux articles parus dans ce journal.

C'est ainsi, par exemple, que l'Abbé BEAUDEAU, qui était lui-même un fervent partisan de la mouture économique et qui avait publié une brochure de propagande intitulée : « Avis au Peuple sur son premier besoin », reproduite même dans le *Journal de Paris*, répondait à un article paru dans ce dernier, qui dénonçait la mauvaise qualité du pain des Hôpitaux. L'Abbé prétendait au contraire, que le pain était excellent et que depuis 1767, il était parvenu à un haut degré de perfection.

CADET DE VAUX répondit que cette affirmation était inexacte puisqu'il se produisait de violentes démonstrations chez les pensionnaires de l'Hôpital et de Bicêtre qui se refusaient même à consommer le pain de mauvaise qualité qu'on leur donnait.

Toute en rendant justice à l'Abbé BEAUDEAU, pour la part qu'il prenait à la diffusion de la mouture économique, CADET DE VAUX lui fit observer que « certains préjugés, et peut-être aussi des questions d'intérêt, s'opposaient à ce que les nouvelles méthodes de panification fussent adoptées à Scipion », c'est pourquoi il avait, de concert avec PARMENTIER,

(179) On se rappelle que le blutage des sons gras et la remouture des gruaux, ne furent rendus obligatoires qu'en 1740.

(180) *Journal de Paris*, 9 août 1782, n° 221, page 904.

conseillé au Lieutenant-général de Police, à COCHIN et aux Administrateurs des Hospices, de la MOTTE et BOSCHERON, de prendre modèle sur l'installation de la Boulangerie de l'Hôpital royal des Invalides et d'en adopter l'organisation et le fonctionnement.

Ce n'est que lorsque cette transformation fut faite, que des résultats satisfaisants furent obtenus à Scipion, et CADET DE VAUX de conclure :

« Le pain des Hôpitaux, cause de plaintes et de révoltes si fréquentes, sous la direction de BRICOTTEAU, Chef de la Boulangerie, est aujourd'hui de la meilleure qualité. On a retranché le son et on l'a remplacé par de la farine, et, ce qui a l'air d'un paradoxe, cette amélioration marche de front avec d'immenses économies » (181).

*

**

L'Intendant BRUNO D'AGAY, qui, en 1782, administrait la province de Picardie, décida de perfectionner la Meunerie et la Boulangerie, puisqu'il était impossible d'obtenir de bonne farine avec les beaux blés récoltés dans cette province.

Il résolut donc de former à Amiens, au sein même de l'Académie, une Ecole de Boulangerie.

L'Abbé REYNARD, Professeur de physique au Collège d'Amiens, membre de l'Académie de cette Ville, avait lu, au cours de la séance de rentrée, un mémoire sur l'influence que l'Ecole de Boulangerie de Paris exerçait sur les provinces. L'Académie, en accord avec l'Intendant émit alors un vœu tendant à inviter PARMENTIER et CADET DE VAUX à venir à Amiens pour faire un cours de Boulangerie.

En conséquence du désir de l'Intendant et de ce vœu, le Gouvernement délègua dans cette ville PARMENTIER et CADET DE VAUX, pour y faire les cours théoriques, et BROCC, régisseur de la Boulangerie des Invalides, chargé de l'enseignement pratique, les accompagna.

Il fut entendu que LAPOSTOLLE, apothicaire à Amiens, élève de CADET DE VAUX, démonstrateur de chimie et membre de l'Académie, continuerait à faire le cours de Boulangerie par la suite (182).

A leur arrivée à Amiens, ces professeurs trouvèrent :

« ...la boulangerie et surtout la meunerie, dans l'état le plus primitif; la mouture rustique était seule employée; on ne retirait du blé que 2/3 de farine, alors que la mouture économique en donnait les 3/4.

« La boulangerie n'employait que la levure et se servait de fours mal construits qui consommaient 1/3 de bois en pure perte. En réalité, ces deux arts n'avaient pas été modifiés depuis un ou deux siècles et c'est pour cette raison que la situation devenait si pénible pendant les années de disette dans un pays où les arts et manufactures étaient très perfectionnés.

« Le cours s'est ouvert le lundi 7 octobre 1782, sous les auspices de l'Académie d'Amiens; l'Intendant D'AGAY présidait la séance.

« Ce cours a été régulièrement suivi par 3 ou 400 auditeurs, dont l'Evêque, l'Intendant, le Corps municipal, les membres de l'Académie, ainsi que par un grand nombre de personnes de tous ordres.

« L'Abbé REYNARD y a conduit les jeunes ecclésiastiques destinés à s'occuper, par la suite, des cours dans le diocèse et à répandre les idées qui venaient de leur être développées.

(181) *Journal de Paris*, 12 août 1782, n° 224, page 916.

(182) LAPOSTOLLE (1749-1791), Professeur au Jardin du Roi d'Amiens.

« Beaucoup de boulangers assistaient aussi à ce cours : ils ont vu qu'en Boulangerie l'économie marchait avec la perfection, ils ont été persuadés et se sont rendus en corps près de l'Intendant pour le remercier » (183).

Le cours de LAPOSTOLLE, qui succéda, fut renouvelé annuellement, et :

« La Ville concéda à LAPOSTOLLE cinq « cavaliers » dépendant des fortifications extérieures d'Amiens, deux près de la porte de Noyon (l'un à droite, l'autre à gauche), le troisième en face de l'ancienne porte de Paris, le quatrième à droite de la porte de Beauvais, le dernier à gauche de la porte de la Hautoie, avec la faculté d'y établir des moulins pour l'étude des différents procédés et à charge de payer annuellement au Domaine une sorte de bail perpétuel de 600 livres de blé » (184).

Montdidier suivit bientôt l'exemple d'Amiens.

Le Maire et les Officiers municipaux demandèrent au Gouvernement de leur envoyer les mêmes professeurs. En conséquence, PARMENTIER, CADET DE VAUX et BROCCQ, se sont rendus à l'Hôpital de Ville de Montdidier, où étaient assemblés les principaux habitants.

CADET DE VAUX a exposé les principes de la Meunerie et de la Boulangerie et fait des observations intéressantes sur les maladies des grains.

BROCCQ a décrit en détail toutes les opérations de la panification.

« Les ménagères s'y sont rendues au son de la cloche de ville, ayant à leur tête une bonne ménagère plus qu'octogénaire, qui s'est présentée *le tour à pâte* sous le bras et s'est assise à côté du pétrin pour y prendre des leçons d'un art qu'elle exerçait depuis 70 ans.

« CADET DE VAUX rappelle que PARMENTIER est un enfant de Montdidier : il lui rend un juste hommage devant ses compatriotes qui l'acclamèrent et leur fit remarquer que le proverbe qui prétend que « nul n'est prophète en son pays » était en défaut en la circonstance.

« Le Maire et les Officiers municipaux adressèrent des remerciements aux Professeurs et on fut décidé dans le pays à profiter des leçons données, notamment pour la construction des fours, car le bois était rare à cette époque en Picardie. Les fours de l'Ecole de Boulangerie de Paris devaient servir de modèle ».

**

En 1783, l'Intendant d'Orléans s'appuyant sur les résultats encourageants obtenus par l'Ecole de Paris, projeta de créer une Ecole de Boulangerie dans le chef-lieu de sa généralité.

« M. CADET DE VAUX se rendrait à l'Hôtel de Ville d'Orléans, dit le projet, pour faire un cours pratique de Meunerie et de Boulangerie. On y manderait les principales villes et les gros bourgs de la généralité; un maître-boulangier, le plus instruit dans son art, un ou plusieurs membres de la Société d'Agriculture, mais surtout un chimiste qui s'attacherait à expliquer la théorie des deux arts et un des meilleurs boulangers de la Ville seraient chargés des détails de la pratique.

« On ferait à la fin de chaque leçon des expériences sur toutes les parties de l'art. On déposerait à Orléans le modèle d'un four et de tous les instruments de la

(183) *Journal de Paris*, 2 octobre 1782, n° 295, page 1159.

(184) A. BOUCHEZ, Conférence du 27 octobre 1923. — Publication des Rosati picards, 1923.

Voir aussi *Histoire de la Ville d'Amiens*, Baron de CALONNE, tome II, 1900.

(185) *Journal de Paris*, 5 novembre 1782, n° 309, page 1257.

boulangerie, ainsi que le modèle d'un moulin et de tous les accessoires de la mouture.

« Ce cours serait de 8 ou 10 heures.

« Tous les ans, à une époque fixe, à celle d'une foire, par exemple, qui attire communément beaucoup de gens de la campagne, on répéterait publiquement les expériences de la panification, de sorte que les boulangers, les fermiers et les boulangères puissent profiter de ces leçons et perfectionner leur métier de boulanger.

« Ceux qui auraient un four à construire le feraient d'après le modèle qu'ils auraient sous les yeux et il en serait de même des meuniers qui voudraient monter leur moulin à l'économie » (186).

Dans ce dossier se trouvent deux lettres dans lesquelles figurent ces phrases :

« Le 20 novembre 1783, les Maire et Echevins sont priés d'indiquer les mesures qu'ils ont prises relativement au cours de Meunerie et de Boulangerie que M. CADET DE VAUX se propose d'ouvrir à Orléans le 1^{er} du mois prochain, et, en conséquence, d'écrire à celui-ci.

« Le 22 novembre 1783, M. l'Intendant ayant proposé de faire venir MM. PARMENTIER et CADET DE VAUX, les Maire et Echevins n'ont pas cru devoir les faire avertir, ignorant absolument où ils étaient. Ils se sont occupés de chercher à l'Hôpital un emplacement pour y construire le four de M. l'Intendant, avec le plan qu'on destinait pour cet emploi. S'il y avait quelque autre mesure à prendre, ils seraient obligés à M. P... (nom illisible) de vouloir bien les informer des intentions de M. l'Intendant. »

N'ayant pu trouver dans ces mêmes archives, pas plus que par mes recherches dans les bibliothèques et les archives consultées, trace de l'organisation et du fonctionnement de cette Ecole, et étant donné d'autre part, le peu d'enthousiasme de ceux qui étaient chargés de la créer, il y a tout lieu d'admettre que le projet de l'Intendant d'Orléans ne fut jamais réalisé.

Camille BLOCH, archiviste du Loiret, n'a pas été plus heureux que moi dans ses recherches (187).

*

**

On a parlé souvent d'une Ecole de Boulangerie à Beauvais... Il m'a été impossible, pour ma part, de me procurer le moindre renseignement sur ce sujet. Il s'agirait d'ailleurs non d'une Ecole, mais de quelques leçons faites par CADET DE VAUX, dans cette ville.

Une seule phrase extraite d'une communication de G.-H. QUIGNON, concerne ces leçons, la voici textuellement, elle dit assez le sort qui a été réservé à cette tentative.

« Le Bureau s'attachait surtout à la question de la cherté des grains et du pain.

« Dans l'hiver de 1782, il fait exposer par le Professeur CADET DE VAUX, en sept leçons, les principes d'une meilleure mouture et d'une meilleure panification.

« MM. les meuniers et les boulangers s'insurgent...; la Municipalité, piquée au vif par un prétendu manque d'égard, refuse de payer les dépenses du Bureau,

(186) Archives communales d'Orléans. Série H.H. 15. Communautés d'arts et métiers. Boulangerie, 1776-1783. Projet d'une Ecole de Boulangerie.

(187) Rapport sur un projet d'Ecole de Meunerie et de Boulangerie à Orléans en 1783. *Bulletin du Comité des Travaux historiques et scientifiques*, 1896.

dont les membres blessés dans leur dignité renoncent à leur rôle utile au bien public » (188).

Les archives communales de Beauvais ayant été détruites par les bombardements de 1940, j'ai pu retrouver à la bibliothèque de l'Académie des Sciences une copie qui indique que dans la série H. H. 6 (liasse), 26 pièces : Agriculture, Industrie, Commerce, 1709-1783, se trouvait ce passage, qui confirme et complète ce qu'on vient de lire :

« Avis au public annonçant que M. CADET DE VAUX, professeur de l'Ecole de Boulangerie de Paris, engagé par l'Intendant à la réquisition de MM. les membres de la Société royale d'Agriculture au Bureau de Beauvais, viendra faire pendant huit jours dans cette ville un cours gratuit de Meunerie et de Boulangerie qui commencera le dimanche 15 décembre 1782, à l'Hôtel de Ville. Ce cours, dont le but était l'indication des moyens d'employer utilement les blés germés, fut continué au Bureau des Pauvres, dans la boulangerie duquel furent faites diverses manipulations sur les blés germés et avariés. »

« Lettre de l'Intendant qui, présumant que la Ville de Beauvais se ferait un plaisir de suivre l'exemple de la Ville d'Amiens en témoignant sa reconnaissance au Sieur CADET », invite les Officiers municipaux à délibérer sur ce qu'ils peuvent faire pour l'indemniser de ses avances et pour rembourser celles faites par le Bureau d'Agriculture.

29 janvier 1783. Les Maire et Pairs répondent que ce n'est pas eux qui ont prié M. CADET DE VAUX de se transporter à Beauvais, qu'ils n'ont même pas été prévenus de son arrivée et qu'il serait « un peu trop fort qu'on leur fit payer l'impolitesse et les mépris ».

Lettres adressées au même par le Maire de Chartres et les Officiers municipaux de la Ville du Mans pour leur demander des renseignements sur le cours de CADET DE VAUX et ses résultats pratiques. Suivant leur réponse, il est venu à Beauvais pour y répéter de vive voix les leçons d'économie pratique que PARMENIER avait déjà données par écrit, quant à ses opérations : « Les unes ont réussi, les autres, non. » Elles n'ont produit aucune réforme et n'en produiront aucune tant que la Ville restera sous l'empire de la banalité (190).

C'est, on le voit, à la susceptibilité de la Municipalité de la Ville de Beauvais qu'on doit l'échec des leçons de CADET DE VAUX, aussi bien qu'à la résistance de la banalité qui s'opposait toujours aux progrès à réaliser dans la Meunerie et la Boulangerie.

*
**

Les Officiers municipaux de Chartres ont adressé à M. D'ORMESSON, en 1783, un mémoire demandant que CADET DE VAUX vint en cette ville pour y faire un cours gratuit de Meunerie et de Boulangerie, mais unique-

(188) G.-H. QUIGNON, Bureau d'Agriculture de Beauvais, 1752-1783. Communication faite au Comité des Travaux historiques et scientifiques. *Bulletin des Sciences économiques et sociales*, 1906 (Renseignement dû à l'obligeance de M. LENGLEN).

(190) Inventaire sommaire des archives communales antérieures à 1790. Ville de Beauvais, par RENAUD ROSE, 1887.

ment dans le but « d'asseoir la taxe du pain sur une autre base que celle qui subsistait en 1701 ».

Sans réponse, ces Officiers municipaux renouvelèrent leur demande, mais on ne comprit pas en haut lieu tous les avantages qu'il était possible de retirer des leçons de CADET DE VAUX, en dehors du motif faisant l'objet de ce mémoire.

Consultant, en 1932, les archives communales d'Orléans, aujourd'hui détruites par les bombardements aériens de 1940, j'ai eu sous les yeux une lettre datée de Chartres, 3 mars 1783, adressée à M. l'Intendant d'Orléans, lettre qui était signée d'un nom à peu près illisible, qui pouvait être « DEMONTALANT » (?...), sans titre ni indication de fonction.

L'auteur, qui ne paraît pas disposé à donner satisfaction aux Chartreins, se demande :

« Quelle pourrait être l'utilité d'une pareille démarche?

« Il me semble, quant à moi, ajoute-t-il, qu'elle pourrait, tout au plus, procurer une meilleure fabrication de pain, en supposant que les boulangers de Chartres n'eussent pas l'intelligence de faire du pain de bonne qualité avec les belles farines que donnent les grains du pays... » (189).

Avec une telle mentalité, il semblerait qu'il n'y avait pas grand'chose à espérer; cependant Geneviève ACLOCQUE nous apprend que :

« L'Echevinage décida de tenter d'améliorer la panification, en faisant un cours gratuit de Meunerie et de Boulangerie, comme à Amiens. Il fit construire un four modèle à l'Hôtel de Ville, poser des gradins autour de la grande salle, afin de permettre à 250 personnes d'écouter CADET DE VAUX, Professeur à l'Ecole de Boulangerie de Paris et membre de la Société royale d'Agriculture.

« La tentative eut peu de succès. *Le respect des anciens usages*, dit le rapport officiel, poussé au point qu'il faille les plus grands efforts pour se détacher du passé, toute une partie des intéressés éloignés des leçons professées par CADET DE VAUX et encore les quarante personnes qui les écoutèrent ne furent-elles nullement convaincues d'abandonner leurs errements » (191).

Toutefois, le cours de CADET DE VAUX paraît avoir été mieux apprécié que l'auteur précédent le dit : en effet, de l'examen des pièces déposées aux archives de la Ville de Chartres, il ressort que CADET DE VAUX, accompagné de DESTOR, membre du Comité de l'Ecole de Boulangerie de Paris, se rendirent à Chartres et y firent des cours, au mois de mai 1783, qui semblent avoir remporté quelque succès, si l'on en juge par les documents reproduits par TORAUDE.

Parmi ceux-ci se trouve le compte rendu d'une réunion des Commissaires à la Boulangerie, tenue le 4 décembre 1783, dans lequel le Maire fait savoir que :

« Le motif de la présente assemblée est de convenir des présents qu'il croit que le Corps municipal doit offrir à M. CADET DE VAUX, pour les cours qu'il a faits en mai dernier, ainsi qu'à M. DESTOR, membre du Comité de Boulangerie, qu'il a amené avec lui.

« Il est proposé d'offrir à CADET DE VAUX un présent en argenterie de la valeur de 1.200 livres, sur les pièces desquelles figureraient les armes de la Ville ainsi que celles de CADET DE VAUX.

« DESTOR recevrait une bourse de 100 jetons frappés aux armes de la Ville.

(189) Archives communales d'Orléans, Série C, n° 8, Cote 48.

(191) Geneviève ACLOCQUE, *Les Corporations, l'Industrie et le Commerce à Chartres, du XI^e Siècle à la Révolution*, 1917.

« Les pièces d'argenterie comprendraient :

« 4 plats ronds d'entremets; 1 plat de rôti de 16 pouces de long, ovale long; 1 plat à soupe et à bouilli rond, assez creux, pour servir à l'un et à l'autre usages.

« M. GILLET DE LACROIX, agent de la Ville de Chartres, serait chargé de présenter le tout au nom du Corps de Ville, le mercredi avant souper, ou le vendredi à l'issue du dîner » (192).

CADET DE VAUX remercia la Municipalité de Chartres, par une lettre datée du 8 février 1785, qu'il est bon de reproduire ici :

« Messieurs, M. DUCHESNAY m'a fait part de la délibération du Corps municipal qui me concerne. J'ai été aussi sensible que je devais l'être, Messieurs, à cette marque d'estime que daigne m'accorder la Ville de Chartres.

« Ce sera pour moi un des titres les plus flatteurs que je puisse obtenir de mon zèle. Je m'empresse de vous en témoigner, Messieurs, ma vive reconnaissance.

« Je me serais acquitté plus tôt de ce devoir, si je n'avais pas été deux mois errant en Bretagne, pour remplir une commission importante dont le Roi m'a honoré.

« La Société d'Agriculture et d'Economie rurale, dont j'ai proposé l'établissement au Gouvernement, est actuellement formée; ce tribunal, que la bienfaisance de Sa Majesté vient d'élever, est un des monuments les plus honorables qu'on peut ériger aux Sciences. Il embrasse tous les objets économiques. Un des premiers dont va s'occuper la Société est celui qui concerne la Ville de Chartres, ce sera donner au règlement qui vous intéresse, Messieurs, plus de poids et d'authenticité.

« Je suis avec le plus profond respect, etc...

« Signé : CADET DE VAUX. »

Les appels en faveur de la création d'Ecoles de Meunerie ne cessent de se faire entendre.

BÉGUILLET, dans les éditions successives de son « Traité des Subsistances et de la Mouture économique », écrit en parlant des meuniers instruits dans ces Ecoles :

« Une Administration qui entendra ses véritables intérêts, multipliera chez elle, autant qu'il est possible, ces ouvriers meuniers afin de les répandre dans les villes et les villages où la nouvelle méthode procurera une meilleure mouture au peuple et une épargne considérable sur la quantité de grains consommés, telle qu'en quatre ou cinq années on peut gagner une récolte entière.

« On parviendra plus sûrement à ce but en établissant des Ecoles de Meunerie où on apprendrait le dessin et les principes de la construction des moulins et les nouveaux procédés de l'art de moudre les grains. Elles devraient être en état de recevoir et de former des élèves uniquement destinés à porter la mouture économique dans tous les lieux où on le jugera à propos. »

A son tour, voici César BUCQUET, dont les idées évoluent, qui, lui aussi, réclame la création d'Ecoles de Meunerie. Il écrit en 1783 :

« Je souhaiterais que le Gouvernement établit des Ecoles de mouture où les élèves meuniers iraient apprendre leur profession. Ceci est plus important qu'on ne l'imagine au premier coup d'œil. La mouture, en France, approche de la perfection (1), mais la mécanique et la construction des moulins y sont encore dans l'enfance » (1).

(192) L.-G. TORAUDE, Etude scientifique, critique et anecdotique des CADET DE VAUX, 1695-1900, *Bull. des Sciences pharmaceutiques*, pages 25 et 27.

(193) *Traité de la conservation des grains et farines et des étuves domestiques*, 1783, pages 9 et suivantes.

Il cite le Prix fondé par l'Académie des Sciences qui doit être décerné dans sa prochaine assemblée publique, après Pâques 1784.

Le sujet proposé est le suivant :

« Perfectionner la construction des moulins à eau, surtout dans leurs parties intérieures, de manière qu'ils soient plus simples s'il est possible, qu'ils donnent plus de farine et des produits plus distincts dans la qualité des farines; que par la réunion et le jeu des bluteries, à mesure que la farine est extraite du grain, ils deviennent propres à la mouture dite économique adoptée depuis quelques années par les Moulins de Corbeil, et dans quelques autres voisins de la Capitale.

« Dans les Ecoles dont je parle, reprend BUCQUET, on apprendrait aux élèves non seulement la mouture et la conservation des farines, mais encore l'art de conduire un moulin, de piquer et de monter les meules. On leur enseignerait aussi un peu de dessin.

« Le Roi et les Hôpitaux ont dans le voisinage de la Capitale des moulins qui, pour un moment de besoin, doivent fournir des farines à cette ville; sans changer la fonction importante de ces moulins, ne pourrait-on pas en employer d'autres dans la ville même? Déjà le Gouvernement y a établi une Ecole publique et gratuite de Boulangerie, et cette institution mérite tous les éloges possibles puisqu'elle a pour but d'enseigner et de perfectionner l'art qui, sans contredit, peut être regardé comme un des premiers de tous; mais pour faire de bon pain, il faut de bonne farine, et une Ecole de mouture me paraît pour le moins aussi importante qu'une Ecole de Boulangerie. »

CADET DE VAUX, infatigable dans sa propagande, écrivait en 1789 :

« Il faudrait commencer par former des Ecoles chez les meuniers économiques les plus expérimentés du royaume, tels qu'à Pontoise, Rouen, Corbeil, dans les moulins des Hôpitaux, à Etampes, Amiens, Chartres, Melun et Nantes, villes où la mouture économique est pratiquée avec plus de perfection qu'ailleurs.

« Ces Ecoles peuvent se monter sans frais en accordant quelques faveurs de non-dépenses, comme exemption de logement de troupes, médailles, etc., aux meuniers entrepreneurs qui auront formé les meilleurs sujets. Quelques petites récompenses, soit pécuniaires, soit d'émulation, comme dans les Académies de dessin, etc., aux sujets qui se sont distingués, des exemptions de milice à ces mêmes sujets pour le temps de leur apprentissage, afin de décider leur famille au sacrifice de ce temps qui serait fixé à deux années.

« Ces mesures, jointes à l'espoir que les gages des nouveaux meuniers leur seront plus lucratifs, procureront en peu de temps un nombre de meuniers suffisant pour l'exploitation de tous les moulins économiques du royaume qui iront à environ 14.000, dont 7 à 800 sont déjà montés à l'économie » (194).

Dans un rapport présenté à la Société royale d'Encouragement pour l'Industrie nationale, en 1804, CADET DE VAUX réclame toujours la création d'Ecoles de Meunerie afin de répandre la nouvelle mouture :

« La mouture économique, écrivait-il, est inconnue dans les neuf dixièmes de la France et beaucoup de départements sans doute forment le vœu de la voir s'y établir.

« Sans la mouture économique il ne peut exister de commerce de farine et ce commerce a de grands avantages sur celui du blé.

« Le pain est constamment plus cher de 2 ou 3 centimes par livre là où le consommateur ne pouvant acheter de farine toute confectionnée, se trouve forcé de faire moudre son blé.

« La mouture économique extrait d'un setier de froment 180 livres de farines de différentes qualités mais dont la réunion fait un pain beau et de bonne qualité. Le son est ce qu'il doit être, entièrement privé de farine. Ces 180 livres de farine donnent 240 livres de pain, parce que l'eau remplace le son, tandis que, par la mouture ordinaire une partie des farines est confondue dans le son et une partie

(194) *Traquillité sur les subsistances* ou moyen pour parer dans tous les temps à la cherté des grains en France, août 1789.

de son dans la farine, en sorte que d'un seul setier de grain on obtient un pain moins beau et beaucoup moins blanc, sans compter la diminution qui résulte de la mauvaise foi des meuniers.

« Il est donc, dans l'intérêt public et privé, d'étendre la mouture dans toute la France et cette mouture peut s'établir d'autant plus facilement, que sa différence avec la mouture ordinaire ne consiste que dans une bluterie destinée à séparer les produits de mouture, et dans le remouillage des gruaux.

« La Société d'Encouragement remplirait cet objet d'un si grand intérêt pour les départements, en formant une Ecole de mouture économique. Elle trouverait dans son sein des membres assez zélés pour se charger du professorat.

« Un moulin servirait aux démonstrations et les élèves iraient faire l'application de l'art chez des meuniers, dans les environs de la Capitale » (195).

Mais tous ces appels, d'où qu'ils vinrent, furent vains et aucune Ecole ne fut créée.

Cependant, la mouture économique se répandit peu à peu, de moulin à moulin, comme nous l'avons vu, et c'est la raison pour laquelle elle fut si longue à se faire adopter par les meuniers français et à se perfectionner.

Mais, pendant ce temps, l'Ecole de Boulangerie fonctionnait à souhait depuis 1780 et, en dehors de son enseignement, elle rendait de grands services par les études et les recherches qu'elle entreprenait et qu'elle faisait aboutir, sous la direction de ses administrateurs, de ses professeurs du COMITÉ DE BOULANGERIE dont le Lieutenant-général de Police était le président et les commissaires TILLET, BOSCHERON, BROCC, LE ROUX et GARIN.

En 1781, le 12 octobre, des expériences de panification furent effectuées par ces derniers : elles portaient sur le *rendement* de différentes formes de pains placés à différents endroits du four. Les opérations se firent dans les fours de l'Ecole et furent répétées dans la boulangerie de M. GARIN.

La Grande Encyclopédie en publia les résultats. Ces expériences donnèrent lieu à d'intéressantes observations sur la perte en poids du pain dès sa sortie du four.

TILLET lut un mémoire à ce sujet, le 5 novembre 1781, au Comité de Boulangerie. C'est à cette époque que les boulangers demandèrent la *vente du pain au poids*, demande appuyée par PARMENTIER et CADET DE VAUX. Le premier a traité cette question dans son ouvrage *Le Parfait Boulanger*, au chapitre « Poids du pain » (196).

CADET DE VAUX rédigea une *Étude sur les blés germés*, qu'il lut au Comité de l'Ecole; ce travail fut imprimé et publié par le Gouvernement (197). Ce petit opuscule se terminait par une note invitant « les villes et les communautés qui désireraient former l'établissement d'une étuve », à s'adresser à l'Ecole, rue de la Grande-Truanderie.

En 1783, PARMENTIER fait paraître un autre petit opuscule intitulé : « Avis aux Bonnes Ménagères », qui leur indique la nouvelle façon de faire le pain (198).

(195) *Bull. de la Société d'Encouragement pour l'Industrie nationale*, 2^e année, n^o XXIII, Prairial an XII (1804), n^o 3, page 210.

(196) *Journal de Paris*, 27 décembre 1781, n^o 361, page 1454.

(197) Avis sur les blés germés, par le Comité de l'Ecole de Boulangerie. Imp. Royale, 1782, et *Journal d'Agriculture, Sciences et Arts*, janvier 1783.

(198) Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire le pain, 2^e édition, 1783.

La même année, sur l'ordre du Ministre, il prépare à l'École un « pain de pommes de terre, blanc, léger, savoureux et nourrissant ». Il a essayé, en outre, de confectionner un biscuit, qui se conserve longtemps, pour l'usage de la Marine; le Comité de l'École en a constaté les bons effets.

Au mois d'août 1783, le Conseil Politique de Toulouse décide de recourir aux lumières de l'École pour perfectionner la mouture et la panification dans cette ville. Les États Généraux du Languedoc, province riche en blé, ont de leur côté pris une délibération, non moins honorable pour le Comité, auquel les députés ont été chargés de s'adresser pour remplir le même objet, en vue de l'approvisionnement en farine des Colonies françaises.

Des blés ont été moulus le 28 juillet, en présence des députés, et le 14 août ceux-ci se sont transportés à l'École de Boulangerie où ils ont rencontré les commissaires nommés par le Comité, c'est-à-dire PARMENTIER, CADET DE VAUX, DESTOR et MOUCHY, pour procéder à la panification.

On opérait en même temps à Toulouse une mouture de blés identiques et on en panifiait la farine par des moyens totalement différents et les résultats furent comparés entre eux; on a pu voir ainsi les avantages d'économie et de perfection qu'on est en droit d'attendre des procédés employés à Paris.

Les États Généraux, dans leur assemblée suivante, entendirent la lecture d'un rapport sur ces expériences et délibérèrent sur la révolution à opérer dans la province (199).

Le Comité de l'École a nommé des commissaires pour rédiger un mémoire sur la façon de conserver les blés, de les moudre et de panifier la farine: ce sont PARMENTIER, CADET DE VAUX, BROCC, DESTOR et MOUCHY qui s'en sont acquittés. Le premier fut chargé du rapport, qu'il lut au Comité le 24 janvier 1782. Ce compte rendu, qui est un travail considérable, contient un mémoire de DRANSY, Ingénieur du Roi, sur la construction des moulins à farine (200).

PARMENTIER fit encore connaître un procédé de conservation des grains et farine (201) et un moyen de perfectionner, en France, la Meunerie et la Boulangerie (202), ainsi que le résultat d'expériences relatives à l'analyse des blés et des farines (203).

Des essais pour le chauffage des fours de boulangerie au moyen de la houille furent effectués à l'École par VENEL; le compte rendu de ces essais fut rédigé par PARMENTIER (204).

Celui-ci prépara à l'École des pains contenant une certaine quantité d'avoine blanche et de pois. Il s'est également occupé de rendre le blé

(199) *Journal de Paris*, 16 août 1783, n° 228, page 931.

(200) Mémoire sur les avantages que la province de Languedoc peut retirer de ses grains considérés sous leurs différents rapports avec l'Agriculture, le Commerce, la Meunerie et la Boulangerie. Imp. DIDOT jeune, 1786, 447 pages et 10 planches gravées.

(201) Méthode de conserver à peu de frais les grains et les farines, 100 pages, 1785.

(202) Moyen de perfectionner en France la Meunerie et la Boulangerie.

(203) Expériences et réflexions relatives à l'analyse des blés et farines.

(204) *Journal de Paris*, 30 juillet 1787, n° 211, page 931.

moucheté (carié) propre à la semence, et il a publié, de plus, un mémoire sur le *chaulage des blés* (28 juillet 1785), puis un autre, la même année, sur les *avantages du commerce des farines*.

Avec CADET DE VAUX et BROCO, PARMENTIER publia, en 1786, un travail sur les moyens de purger le blé *du noir* et sur la préférence que mérite, sur les autres méthodes, le lavage des grains employé par LE DUC, meunier à Créteil (20 mars 1786) .

A la demande de NECKER, l'Abbé LUCAS, DAUBENTON, FOUGEROUX DE BONDARY, THOUIN, PARMENTIER et CADET DE VAUX procédèrent, en 1786, à l'Ecole, à des essais de panification avec parties égales de froment, de seigle et d'orge; ils obtinrent un pain d'excellente qualité : le Ministre en préconisa l'emploi et le fit connaître dans les campagnes et dans les villes afin d'économiser le froment.

La pomme de terre aurait procuré également des ressources précieuses si l'hiver n'avait pas été si rigoureux.

De nombreuses expériences furent faites et répétées à l'Ecole, qui en rendit les résultats publics (205). Ces derniers travaux ont fait l'objet de communications à la Société royale d'Agriculture (206).

Suivant le document ci-après, d'autres expériences y furent encore faites :

« Le Parlement, voulant mettre la loyauté dans le commerce du pain, et ne plus livrer les citoyens à l'arbitraire, saisit l'occasion d'une contestation élevée entre les Maire et Echevins de Rochefort et les boulangers pour ordonner, par un arrêt solennel rendu le 7 septembre 1784, sur les conclusions de l'Avocat général DAGUESSEAU, qu'il serait fait par les Commissaires que l'Académie commettrait à cet effet, des essais solennels pour savoir :

« 1° Combien une quantité donnée de *froment* pourrait donner de farine pour faire le pain;

« 2° Combien d'une quantité donnée de *farine* on pourrait retirer de pains de différentes dimensions.

« L'Académie commit TILLET, LE ROY et DESMAREST pour procéder aux expériences.

« Ils se transportèrent à Corbeil pour faire les moutures sur toutes sortes de froment, et c'est à l'Ecole de Boulangerie qu'ils firent amener leur farines pour les panifier.

« D'après le rapport des Commissaires, il résulte qu'on ne doit retirer du froment que les 3/4 de son poids de farine, le reste étant des déchets ou des sons, qui *ne doivent jamais entrer dans le corps humain*. »

Ce rapport lumineux a été adopté par arrêt du 2 juillet 1785.

Depuis, plusieurs communautés de boulangers, ainsi que différentes villes du royaume, ont demandé l'exécution de ce rapport : ils l'ont obtenu; les boulangers ayant un salaire raisonnable, doivent donner du pain aussi bon qu'à Paris, et s'ils ne savent pas le faire, qu'ils viennent s'instruire à l'Ecole de Boulangerie, où on joint la théorie à la pratique, car on y

(205) *Journal de Paris*, 30 juillet 1787, n° 211, page 931.

(206) Mémoires de la Société royale d'Agriculture, 1789 à 1793; et BALLAND, *La chimie alimentaire dans l'œuvre de PARMENTIER*, 1902.

boulanges le pain de l'École Militaire, celui des dépôts et prisons publiques. Aussi, bien des riches particuliers des provinces éloignées voudraient être réduits à manger le pain des prisonniers de Paris.

C'est à l'École de Boulangerie que l'Île de Malte envoya DOLOMIEU (207), pour apprendre à tirer parti des blés secs et glacés qu'elle tirait de la Sicile et dont on n'obtenait pas de pain blanc, dans lequel cependant il n'entraît que du froment.

Les nouveaux arrêts rendus en 1786 « ont autorisé les boulangers de province à *vendre leurs pains au poids*; s'il en manque, ou s'il en excède, les parties doivent *s'en faire raison en argent ou en pain*, mais il n'y a pas de supplément à réclamer s'il ne manque que 2 onces, sur le pain de 8 livres (61 gr. 2 pour 3 kg. 916), et 1 once, sur le pain de 4 livres (30 gr. pour 1 kg. 958) (208).

*
**

L'École donna, par son enseignement et ses travaux, la preuve de son utilité, si bien qu'au bout de cinq ans, NECKER la plaça sous le patronage direct de LOUIS XVI qui la fit réunir à la Société royale d'Agriculture (actuellement Académie d'Agriculture).

Par une lettre officielle datée du mois de février 1789, le Directeur général des Finances faisait part de la volonté de Sa Majesté et annonçait que dorénavant, l'École serait réunie à la Société, fonctionnerait sous le contrôle de l'Etat et sous la direction d'un Comité spécial composé de membres de la Société d'Agriculture, dont quatre Officiers chargés de nouvelles expériences que le Gouvernement et la Société jugeraient utile d'y faire (209).

SARREAU, représentant le Lieutenant-général de Police, devenait le grand Maître de l'Etablissement où, non seulement on apprendrait à faire du pain, mais qui servirait aussi à faire « toutes les expériences qui pourraient être jugées nécessaires par le Gouvernement, sur la taxe du pain, les nouveaux procédés proposés pour perfectionner la mouture et la panification; enfin, sur des nouvelles combinaisons de substances farineuses dont il serait possible de faire du pain plus à portée du peuple dans les temps de disette ».

La Société a été chargée, en même temps, d'acquitter la moitié du loyer de l'École.

Parmi les derniers essais qui furent faits rue de la Grande-Truanderie, il convient de citer l'*emploi de l'eau de chaux* dans la fabrication du pain, qui fut l'objet d'une communication à la Société d'Agriculture.

Le Comité de surveillance fit faire des essais d'après le procédé de panification économique d'un inventeur nommé MAYER, et décida d'examiner la valeur du pain de froment et de riz préconisé par M^{me} NECKER, mais la Révolution qui survint força le Comité à abandonner les locaux

(207) T.-G. DOLOMIEU, Ingénieur, membre de l'Institut, professeur à l'École des Mines et au Muséum d'Histoire naturelle (1750-1801).

(208) *Le Provincial à Paris*, Quartier du Louvre, 1787.

(209) *Journal de Paris*, 30 juillet 1787, n° 211, page 931.

car, à peine les avait-on commencés, que la Section s'est emparée des bâtiments de l'École pour en faire une caserne.

La Société d'Agriculture, qui elle-même devait être bientôt supprimée, comme toutes les Sociétés scientifiques, a inutilement envoyé des députés auprès de cette Section, elle n'a pu rentrer dans la jouissance du bâtiment de l'École, qui disparut en 1793, treize ans après sa fondation (210).

*

**

C'est CADET DE VAUX, comme on le sait déjà, qui a provoqué la création de l'École de Boulangerie, sous l'administration de LENOIR.

« Cette École, écrivait-il, je l'ai demandée au nom de l'Humanité, aussi le premier effet de sa création fut l'amélioration du pain dans les grands Hôpitaux et surtout au dépôt de Saint-Denis où l'altération des farines influait sur la santé des détenus. Mais on devait porter le remède partout où était le mal; la qualité détestable du pain des prisons suscitait des mouvements inquiétants dans ces tristes enceintes, où ma qualité d'Inspecteur général des objets de salubrité publique appelait ma surveillance.

« Je fis transporter à l'École de Boulangerie la fabrication du pain, alors confiée à l'une des entreprises dont les bénéfices sont assis sur la détérioration des subsistances qu'elles sont chargées de fournir. Le marché passé avec les entrepreneurs devait durer encore huit ans et demi, il fut cassé. Le pain des prisons devint excellent et sa qualité fut fixée par un arrêt du Conseil qui déterminait la nature des farines qu'on devait y employer.

« La première distribution de ce pain de nouvelle fabrication fut faite au Grand Châtelet. Je m'y glissai dans la foule des prisonniers et je fus témoin des acclamations de « Vive le Roi! » qui succédèrent aux expressions de dangereux mécontentement manifesté quelques jours auparavant » (211).

*

**

Si l'École gratuite de Boulangerie était supprimée en fait, n'ayant plus de local où siéger et travailler, elle existait néanmoins, virtuellement, puisque son personnel recevait encore ses traitements.

Une lettre du 29 brumaire an IV (15 novembre 1795), de la Commission des Revenus nationaux à la Commission de l'Instruction publique, nous apprend :

« Qu'un arrêté du Comité des Finances en date du 19 vendémiaire précédent (An IV) (16 octobre 1795), ordonne :

« Que l'École de Boulangerie qui se trouve actuellement sans local, par la vente de la maison dans laquelle elle était installée, rue de la Grande-Truanderie, sera transférée au ci-devant couvent de l'Assomption, rue Honoré, dans des parties du bâtiment où tout sera construit et disposé tant pour le service que pour l'instruction dont cette École est susceptible, nous venons de faire particulièrement connaître toutes les dispositions de cet arrêté aux membres composant le Bureau des Domaines national du département de la Seine que nous invitons à concourir à leur exécution, concurremment avec nos agents et ceux des subsistances. Signé : POUSSIELGUE » (212).

On rencontra beaucoup d'opposition contre cet arrêté qui ne fut pas exécuté et l'École ne fut jamais installée au couvent de l'Assomption.

(210) *Journal de Paris*, 1793, n° 206.

(211) CADET DE VAUX, *Préliminaires au rapport sur le moulin Dronsart*, 1821.

(212) *Archives nationales*, F. 10 257, pièce 6042.

Le 6 ventôse an IV (15 mars 1796), PARMENTIER et BROCC adressèrent sur demande, au Ministre, « le nom des citoyens attachés au Service public de l'École de Boulangerie, lesquels, disent-ils, pendant la Révolution n'ont cessé de courir des dangers inséparables des devoirs qu'ils avaient à accomplir.

« Quand le Ministre voudra connaître les avantages que cet Etablissement a procurés à la France, nous nous empresserons de mettre sous ses yeux un mémoire historique capable de fixer son opinion à cet égard. »

Le personnel de l'École, d'après ce document, se composait de : BROCC, Directeur; PARMENTIER et CADET DE VAUX, professeurs; GABET, commis aux écritures; BOUCHER, concierge, chargé de la surveillance des travaux; GIRARDON, homme de peine.

J'ai relevé, dans la même liasse de documents, le texte d'un rapport adressé au Ministre de l'Intérieur et approuvé par BENEZECH (213). Je le reproduis textuellement, il est daté du 9 germinal an V (13 avril 1797) :

« Dans un temps ordinaire, le Gouvernement peut et doit répandre avec une sorte de profusion des moyens d'enseignement et d'instruction sur toutes les branches de l'Industrie, mais, lorsque la situation des finances lui permet à peine d'acquitter les dépenses les plus urgentes, il est également de son devoir d'apporter dans toutes les parties de l'Administration, l'esprit de réforme et d'économie.

« Parmi les Etablissements utiles formés par l'ancien Gouvernement, et conservés par le nouveau, on doit, sans doute, distinguer l'École de Boulangerie et de Meunerie. On ne saurait se dissimuler qu'elle a rendu des services importants à la chose publique, qu'on lui doit, en grande partie, le perfectionnement sensible des deux arts qui faisaient l'objet de son institution, mais quoiqu'il lui reste encore une longue carrière à parcourir avant d'atteindre le but qu'elle doit se proposer, il est vrai de dire qu'elle n'a été utile que tant que le Gouvernement l'a mise à la portée de multiplier ses essais et ses expériences.

« Aujourd'hui, on ne peut mettre aucun fonds à sa disposition pour les dépenses de recherches et d'expériences; elle n'a pas même de local fixe, et les 5.000 francs qui lui sont attribués, suffisent à peine pour acquitter les honoraires accordés au Directeur, aux professeurs, etc. Le résultat de ses travaux est donc nul, dans les circonstances actuelles.

« Je pense, d'après cette considération, que le bien public exige la suppression, du moins temporairement, de l'École de Boulangerie, afin que le Ministre puisse verser le fruit de cette économie sur quelque branche essentiellement active de son Administration, dont les fonds assignés seraient insuffisants.

« Cependant, avant de proposer cette décision au Ministre, je crois devoir observer qu'il est un point d'utilité réelle qui pourrait faire regretter l'École de Boulangerie, si l'on ne prenait les précautions nécessaires pour la conserver malgré cette suppression, il s'agit de la surveillance active des membres de l'École sur la fabrication du pain des Hôpitaux, prisons, etc.

« Il me semble que le Ministre pourrait confier cette surveillance à ceux des membres de l'École, sous un autre titre, en y réimissant quelques autres attributions. Les honoraires attachés à ces fonctions seraient toujours moindres que la totalité de la dépense actuelle de l'École de Boulangerie et, conséquemment, il en résulterait une économie.

« Je propose donc au Ministre de décider :

« 1° Qu'attendu la pénurie actuelle des finances, *l'École de Boulangerie est supprimée*, jusqu'à ce que des circonstances plus heureuses mettent le Gouvernement à portée de lui donner le développement et l'utilité dont elle est susceptible;

« 2° Que cette suppression temporaire date du 1^{er} germinal (21 mars 1797);

« 3° Que ce rapport sera communiqué au Chef de la 2^e Division chargé de

(213) BENEZECH Pierre, Chef de la Commission des Armées, devint Ministre de l'Intérieur sous le Directoire, 1795.

présenter ses vues au Ministre sur la manière de suppléer à la surveillance de l'Ecole de Boulangerie sur le pain des Hôpitaux et des Prisons. »

Suit cette note de BENEZECH :

« D'après la suppression de l'Ecole de Boulangerie, le citoyen CADET DE VAUX sera chargé de l'Inspection des Boulangeries des Hospices et des Prisons de la Commune de Paris. Il fera, à cet effet, partie, provisoirement sur un état particulier de la 4^e Division à raison de 4.000 francs de traitement par an, sur les fonds destinés à l'Ecole de Boulangerie, à compter du présent mois.

« Il sera donné communication de cette décision à la 2^e Division, qui me proposera les lettres nécessaires pour annoncer les fonctions du citoyen CADET DE VAUX, tant à l'Administration centrale du département de la Seine qu'au Bureau central des cantons de Paris et à la Commission des Hôpitaux.

« Paris, 9 germinal an V. Signé BÉNÉZECH. »

C'est donc BENEZECH qui, par raison d'économie, est l'auteur de la fermeture *temporaire* de l'Ecole gratuite de Boulangerie, et, comme il alloue 4.000 francs à CADET DE VAUX, en qualité d'Inspecteur des Boulangeries des Hôpitaux pour remplacer le contrôle qu'exerçait jusque-là l'Ecole, c'est pour économiser 1.000 francs par an que ce fonctionnaire a procédé à cette suppression.

Si la Révolution, par l'organe d'une « Section », ne s'était pas emparée du local qui abritait l'Ecole de Boulangerie, celle-ci, avec son même budget habituel, aurait continué à fonctionner, comme elle le faisait auparavant, et à rendre les mêmes services. Il n'en a pas été ainsi, malheureusement, hélas ! et la fermeture *temporaire* est devenue définitive.

Rendons hommage à CADET DE VAUX, à PARMENTIER et à leurs collaborateurs, qui, par leurs travaux et leur enseignement, ont rendu d'immenses services au Pays et ont ouvert un chemin qui n'a été suivi que 150 ans plus tard !...

CHAPITRE X

PROJETS D'ÉCOLES de Meunerie et de Boulangerie depuis 1860

Après le dernier appel de CADET DE VAUX, en 1804, on n'entendit plus parler de créer des Ecoles de Meunerie et de Boulangerie.

On ne peut considérer comme des *Ecoles* les cours de meunerie et de boulangerie professés au Conservatoire des Arts-et-Métiers, à l'Institut national agronomique, dans les Ecoles d'Agriculture, les Ecoles industrielles, l'Ecole des Travaux publics, enfin les conférences au Centre de Bromatologie, institué plus récemment et dont l'inauguration a été faite le 18 décembre 1931, par M. Jacques LEBEL, Président du Syndicat des Produits alimentaires en gros, qui a pris l'initiative de cette création (214).

Dans les cours dont je viens de parler, on montre aux auditeurs la façon de faire la farine et le pain, on décrit les appareils et la technique des deux industries, mais on n'y forme pas de meuniers ni de boulangers, ce ne sont donc pas des *Ecoles professionnelles*.

Il est juste de signaler, en passant, qu'un enseignement purement manuel de *rhabillage des meules* a été organisé par DARBLAY jeune et son beau-frère MAINFROY, après que ceux-ci se furent rendus en Angleterre pour étudier la meilleure façon de rhabiller.

C'est au moulin de Chagrenon, près d'Etampes, et aux moulins de Corbeil et de Saint-Maur que cette Ecole pratique a fonctionné entre 1850 et 1860. Il en est sorti un certain nombre d'excellents rhabilleurs. On sait que le rhabillage des meules était l'opération la plus délicate et la plus importante de la meunerie, car c'était d'elle que dépendait, pour une grande part, la qualité de la farine (215).

(214) *Bull. du Syndicat des Prod. alim. en gros*, janvier 1931 et suivants.

(215) *Journal de la Meunerie*, 1884, page 149.

*
**

Il faut arriver maintenant à l'année 1860, pour que la question de fonder une Ecole de *Boulangerie* soit de nouveau soulevée.

Cette fois, c'est un boulanger, et un boulanger remarquable, qui pose à nouveau la question : c'est BOLAND, le fils de l'inventeur du pétrin mécanique qui porte son nom. Il écrivait :

« La *Boulangerie* n'atteindra son plus haut degré de perfection que lorsque le praticien se sera pénétré des moyens que la Science lui donne pour apprécier mathématiquement la nature des corps qu'il est chargé de transformer; l'enseignement professionnel, l'expérience et la tradition non seulement l'éclairent, mais encore le dirigent dans ses observations pratiques. L'Agriculture et la Meunerie se trouvent exactement dans le même cas » (216).

*
**

En 1862, c'est L.-Victor FRICK qui, dans une petite brochure de 60 pages, demande « la création, sous la surveillance du Gouvernement, d'une Ecole de *Boulangerie* à l'instar de celle de PARMENTIER, dont le programme comporterait l'étude de la théorie de la panification ». FRICK demande en outre « qu'on soumette à un examen tout maître-boulangier, avant qu'il exerce sa profession et qu'on lui décerne un titre constatant son aptitude en cette qualité » (217).

*
**

Les années passent de nouveau avant qu'il ne soit question des Ecoles de Meunerie et de *Boulangerie* jusqu'en 1881, époque à laquelle un constructeur de meules, TOURLONNIAS, fit paraître une petite brochure dans laquelle il préconisait la création d'une Ecole de Meunerie et de *Boulangerie* à Lyon :

« Il est utile et nécessaire, dit l'auteur, que les meuniers et les boulangers suivent le progrès et cessent de travailler routinièrement. Il faut que ces deux corps de métiers entrent dans la catégorie des autres industries. Il faut créer des Ecoles pour les *meuniers* où on fera l'analyse du blé, où on apprendra le dessin linéaire, la mécanique et les machines-outils de la minoterie; la comptabilité, le droit commercial et l'hygiène.

« Pour les *boulangers*, des éléments de chimie et de physique, d'analyse des farines, des ferments et de la fermentation; la composition de l'eau et du sel. On y apprendra l'outillage et la construction des fours, le droit commercial, la comptabilité et l'hygiène.

« Dans cette ville on possède le personnel enseignant. On pourrait construire l'Ecole sur un emplacement proche de la Manutention militaire et on construirait dans le même local, les appareils à nettoyer les blés et les bluteries.

« Un emplacement serait réservé à l'exposition et aux essais d'appareils nouveaux présentés par les constructeurs.

« On ferait de même pour la *Boulangerie* afin d'essayer tous les systèmes d'appareils en dehors des pétrins et des fours, en outre, on créerait :

« Un laboratoire de chimie expérimentale;

(216) BOLAND, *loc. cit.*

(217) *Noie sur le pétrin mécanique français*, MAUPEOU, Paris, 1882.

« Un cours de dessin et de mathématiques;
 « Un cours professionnel d'application;
 « Un cours de droit commercial et de comptabilité.
 « C'est la Ville de Lyon qui devrait fonder l'Ecole. Les élèves n'acquitteraient qu'une certaine somme lors de leur réception, tout le reste de l'enseignement serait gratuit » (218).

Aucune suite ne fut donnée à ce projet.

En 1882, l'Ingénieur ARMENGAUD aîné demande la création d'une Ecole de Meunerie et de Boulangerie :

« Depuis l'Ecole de 1780, écrit-il, on a créé des Ecoles pour les Sciences, les Arts et les Métiers de tout genre, excepté pour les études relatives aux transformations du blé en pain, opérations qui exigent pourtant des connaissances très approfondies.

« Est-ce qu'il ne serait pas naturel qu'il y eût aussi un enseignement professionnel qui ferait sortir de la routine et conduirait dans la voie du progrès?

« Il existe des praticiens habiles et des hommes de vrai mérite qui sont arrivés par leur intelligence et leur travail, à une grande renommée, mais il y en a peu qui fassent des élèves.

« On voit donc combien une Ecole professionnelle de ce genre pourrait rendre de services à notre pays » (219).

*

**

De son côté, Paul SÉE, ingénieur à Lille, dès le 15 août 1883, réclamait la création d'une Ecole de Meunerie, faisant valoir que cette industrie, française par excellence, n'est enseignée nulle part :

« Nous'avons, dit-il, des Ecoles de mécanique, de tissage, de filature, de teinturerie, de métiers de toutes sortes, mais pour l'industrie qui touche à la base de l'alimentation humaine, rien...

« Les Allemands nous donnent l'exemple cependant. Il existe en effet, une Ecole de Meunerie à WORMS (Hesse-Darmstadt), depuis 1861, une autre à CHEMNITZ (Saxe). Il va s'en ouvrir une en Autriche-Hongrie.

« Il est temps de créer en France un semblable enseignement en lui ajoutant celui de la Boulangerie et des autres industries alimentaires.

« N'est-il pas désolant que cette industrie dont dépend la santé publique, soit entièrement abandonnée à la routine? » (220).

*

**

Le 17 décembre 1883, Jules SCHWEISCH, trésorier de la Chambre syndicale des Grains, Farines et Huiles de Paris, soumettait à ce groupement industriel un rapport ayant pour but la création d'Ecoles professionnelles de Meunerie, avec un projet détaillé des cours (221).

Ce rapport, adressé au Préfet de la Seine, devait être transmis au Ministre du Commerce, au Ministre de l'Instruction Publique et aux autorités compétentes; il répondait à un désir exprimé par lettre, du Directeur de l'Enseignement primaire du département de la Seine chargé d'une

(218) Journal « *Le Meunier* », 1881, créé par VIGREUX, Ingénieur, Professeur à l'Ecole Centrale des Arts-et-Manufactures.

(219) *Publication industrielle des machines-outils et appareils*, XXVIII^e volume, 1^{re} partie, Meunerie et Boulangerie, 1882.

(220) Paul SÉE, *loc. cit.*

(221) Pour éviter la répétition de trop nombreuses notes, je renvoie le lecteur à la collection du *Journal de la Meunerie*, de 1884 à 1894.

enquête sur la situation et les nouveaux besoins de l'Enseignement technique et de l'Enseignement commercial.

Le rapport faisait ressortir que :

« La Meunerie, qui n'avait pas de rivale jusque-là, se voyait privée de l'exportation de ses farines tendres, tandis que l'importation des gruaux de Hongrie devenait menaçante.

« Il rappelle que des expériences comparatives de mouture par différents systèmes vont être effectuées par ordre du Gouvernement, que les résultats de ces expériences seront connus et propagés et qu'il est indispensable de créer des *Ecoles professionnelles à caractère national*, pour répandre en France les leçons de ces expériences et de créer, de toute nécessité, un enseignement professionnel comme on le fait déjà en Angleterre, en Allemagne et en Hongrie.

Le rapporteur, faisant allusion à la création par l'Etat :

« D'Ecoles d'Agriculture, de Haras, de Fromagerie, d'Ecoles d'Horlogerie, d'Arts-et-Métiers, de Céramique, etc., demande que l'industrie de la Meunerie, déshéritée jusqu'ici, bénéficie de cinq Ecoles régionales : Paris, Lyon, Lille, Marseille et Bordeaux.

« L'Etat et les départements contribueraient à l'établissement de cette œuvre nationale.

« Dans ses grandes lignes, l'enseignement porterait sur les matières suivantes :

« Géologie, physique, finances, mathématiques, droit commercial, géographie commerciale et agricole, comptabilité, tenue des livres, dessin linéaire et épures, enfin, langues étrangères au point de vue professionnel. »

A quelles autorités ce projet fut-il présenté ?...

Le Ministre du Commerce fit la réponse suivante, qui fut lue à la séance de la Chambre syndicale, le 3 janvier 1888 :

« J'ai pris bonne note du vœu que vous avez transmis au sujet de la création d'Ecoles professionnelles de Meunerie.

« S'il appartient aux syndicats de prendre l'initiative de la création, mon Administration, de son côté, serait toute disposée, au cas où des Etablissements de ce genre pourraient être constitués sur des bases sérieuses, à les encourager par des subventions destinées à couvrir une partie des frais d'installation et d'entretien, et j'attends vos communications ultérieures à ce sujet » (222).

Peu de temps après, un projet de loi sur l'Enseignement technique fut déposé; c'est, dit ce journal : « L'Université naissante des carrières techniques, mais il faut édifier... » (223).

Ce projet de créer *cinq Ecoles de Meunerie* en France était, il faut en convenir, un peu grandiose; il eût été plus sage de se limiter à édifier une seule Ecole à Paris, pour commencer, tout au moins. Ce qui devait arriver se produisit : le projet avorta comme tant d'autres.

**

Le 15 avril 1885, dans une séance du Conseil d'Administration de la Chambre syndicale des Minotiers et des Fabricants de semoules de Marseille, présidée par M. MAUREL, un projet d'Ecole de Meunerie fut présenté par M. FERRÉ-LAGRANGE et discuté.

Ce projet, étant donnée la situation économique de Marseille, portait la création de deux moulins séparés : un pour la fabrication de la farine,

(222) *La Meunerie française*, 1888, n° 55, page 143.

(223) *La Meunerie française*, 1888, n° 56, page 173.

l'autre pour la fabrication des semoules. Dans ces deux usines se ferait l'enseignement des deux fabrications distinctes, ainsi que celui du mécanisme qu'elles utilisent.

C'est également dans ces moulins que se ferait l'essai des engins nouveaux destinés à l'outillage des minoteries, essai que chaque industriel ne peut faire qu'incomplètement.

« L'enseignement pratique serait plus spécialement réservé aux ouvriers et on créerait en même temps un enseignement théorique de toutes les branches des sciences se rattachant à l'industrie et aux commerces de la Minoterie.

« L'École serait organisée de telle façon qu'elle puisse procéder à des expériences de panification et à des analyses de farine et des produits de la minoterie, capables d'éclairer les industries sur la valeur des produits qu'ils achètent ou qu'ils fabriquent.

« Le rapport fait remarquer que le moment est le plus propice pour réaliser ce projet puisque s'accomplit une révolution profonde dans l'outillage de la Meunerie, qui substitue les cylindres aux meules.

« Le rapport expose ensuite les moyens dont on dispose : terrain pour force motrice, pour édifier les usines et leurs dépendances et constituer l'École.

« Il indique les moyens pour parvenir au but : ouvrir un concours pour l'exécution d'un plan arrêté par une Commission spéciale, plan qui serait soumis au constructeur offrant les meilleures garanties d'exécution et de conditions de prix.

« L'École fonctionnerait avec des concours rétribués et des concours bénévoles, qui ne feraient pas défaut.

« On obtiendrait facilement la déclaration d'utilité publique et des subventions de l'Etat, de la Ville et du département.

« Un Bulletin mensuel, organe de l'École, publierait les communications intéressantes le but poursuivi par l'École, le résultat des expériences de toute nature qui y seraient faites, de façon à en faire le centre et le foyer intellectuel.

« Les dépenses n'excéderaient pas 800.000 francs, soit 600.000 francs de capital immeuble et 200.000 francs en capital numéraire.

« Le capital serait obtenu par la création de parts d'intérêt, et les revenus de l'École proviendraient de la mouture à façon et de la main-d'œuvre prévues à des conditions avantageuses.

« Il ne sera pas demandé de rétribution aux ouvriers, mais ceux-ci subiront une réduction importante de salaire.

« Après un stage et un examen, les ouvriers recevront un brevet de capacité qui les fera rechercher.

« Le rapport conclut que la création d'une École s'impose par les services qu'elle est appelée à rendre.

« Ce projet est accueilli avec faveur par le Conseil qui reconnaît que l'Industrie meunière trouverait un immense avantage à la création de cette École qui fournirait des maîtres-meuniers intelligents et capables.

« En outre, on pourrait y procéder à des essais de mouture pour déterminer la qualité des blés, pour y essayer les nouveaux appareils employés en Meunerie, soit encore pour se rendre compte de la valeur des farines, à l'analyse ou à la panification.

« Le Conseil compte que, pour cette réalisation dont l'intérêt est de premier ordre, le patronage de la Chambre syndicale et celui des nombreux et puissants intéressés du Commerce des grains lui sera acquis.

« Le Conseil donne son concours moral au projet, en réservant toutefois le côté financier de la question, et nomme une Commission chargée d'étudier le rapport et de présenter les bases d'une création de l'École à leur prochaine assemblée générale » (224).

Aucune suite ne fut donnée à cette initiative louable; l'École de Marseille ne vit jamais le jour.

(224) Procès-verbal de la séance du Conseil d'Administration de la Chambre syndicale des Minotiers et Fabricants de semoules de Marseille. Imp. BARLATIER-FEISSAT, 1885.

*
**

En 1885 s'est constitué, sous l'impulsion de DESCOURTY, un Comité chargé d'organiser une Ecole de Meunerie, avec une Commission supérieure de patronage, dont la durée fut éphémère, mais cette conception devait être reprise quelques années plus tard.

En 1887, Jules SCHWEISCH signale la création de l'Ecole des Industries agricoles de Douai, par le Ministère de l'Agriculture, dont l'enseignement comprend la Sucrierie, la Distillerie et la Brasserie; il demande l'adjonction d'une section de Meunerie, et rappelle les termes de son rapport de 1883.

La création d'une Ecole de Meunerie n'est pas abandonnée, notamment par DESCOURTY, ancien meunier et expert en meunerie, que nous retrouverons fréquemment dans la suite.

En 1887, en pleine transformation de la Meunerie, il pose la question de savoir quel doit être le principe de fabrication, exclusivement à tout autre, qui sera envisagé à la future Ecole; il considère que c'est la première question qui doit être discutée et résolue.

Il insiste de nouveau sur la création de cette Ecole, annonçant que l'Etat vient d'en fonder deux nouvelles : une d'Agriculture, dans la Seine-Inférieure, et en Vendée, une Ecole d'Aviculture.

Charles RENOULT, meunier à Dreux, propose, en 1888, de convertir en Ecole de Meunerie le moulin de l'Assistance publique, en attendant la création d'un *moulin-école*, après s'être demandé s'il ne serait pas possible de l'installer à la Manutention militaire du quai de Billy.

*
**

En 1888, Philippe KREMER, Ingénieur des Arts-et-Manufactures, trouve que le projet d'Ecole élaboré par SCHWEISCH est trop vaste et ne répond pas aux besoins réels de l'Industrie :

« L'ouvrier doit se former dans l'usine, à côté de ses aînés, écrit-il, où l'Ecole donne des résultats peu efficaces.

« Pour les ingénieurs, il y a l'Ecole centrale et l'Ecole des Mines. La seule école urgente et utile, doit donner des contre-maitres, des chefs de fabrication, pour former les ouvriers et exécuter les ordres de la Direction. »

KREMER fait remarquer que depuis 1880, les étrangers ont des Ecoles de premier ordre, très importantes et très bien organisées, dont le but est de former des contre-maitres et des chefs de fabrication. Dans les unes on n'admet que les jeunes gens ayant un peu de pratique de la Meunerie et une instruction suffisante pour suivre les cours.

La durée des études est de six mois pour les unes et de dix-huit pour les autres, et le premier trimestre, considéré comme préparatoire, avec des exercices dans le moulin-école, où il existe une collection de tous les appareils de meunerie.

A son tour, KREMER présente un projet d'Ecole dont voici un programme résumé :

1° *Enseignement théorique* : français, arithmétique, géométrie, éléments de mécanique, résistance des matériaux, principes de physique, éléments de chimie, falsifications.

2° *Enseignement industriel* : générateurs et moteurs à vapeur, notions d'hydraulique, transmissions; conservation, nettoyage et conservation du blé, blutage, sassage, chambres à farine, etc., établissement des moulins, emplacement, dessin industriel.

3° *Enseignement du commerce et de la comptabilité* : correspondance commerciale, comptabilité, opérations de commerce, escompte, change, etc.

4° *Exercices dans les moulins.*

L'enseignement est de six mois pour faire des contremaîtres et des chefs de fabrication intelligents, qui peuvent devenir patrons ou directeurs d'usines importantes; c'est le programme adopté en Allemagne.

RENOULT est d'avis que *l'Ecole doit avoir un moulin.*

KREMER appuie son projet par des arguments qu'il est bon de faire connaître :

« La Meunerie est la plus importante de nos industries, son chiffre d'affaires dépasse 2 milliards; elle occupe 100.000 ouvriers et utilise une force de 140.000 chevaux.

« Il faut plus de connaissances aux meuniers actuels qu'aux rhabilleurs. Ce n'est plus une industrie routinière, la chimie s'y est introduite.

« Le patron d'un moulin doit pouvoir discuter un projet d'installation qu'on lui présente; un enseignement du Commerce et de la Comptabilité est indispensable.

« Les élèves d'une Ecole professionnelle ordinaire ne se préparent pas à cet avenir, ils font des chefs d'atelier et des directeurs, mais pour une Ecole de Meunerie, un moulin est indispensable.

« Ayons une Ecole industrielle de Meunerie modeste, qu'on agrandira, si elle obtient du succès. »

KREMER prévoit que cette création rencontrera des obstacles... ; il écrit encore :

« L'opposition systématique qui m'a été faite en 1880, quand nous avons préconisé la mouture par cylindres, nous fait préjuger la même opposition, ou au moins la même indifférence pour la création d'une Ecole spéciale pour former des contremaîtres et des directeurs de moulins. »

Il prévoit 50 élèves et demande à la Ville de Paris des locaux nécessaires, le concours de l'Etat et du Département.

Le personnel enseignant comprendrait : un professeur de mathématiques, de géographie, de physique et de chimie; un professeur de mécanique; un professeur de meunerie; un professeur de dessin; un maître-meunier pour les visites d'usines.

On pourra, par la suite, ajoute-t-il, adjoindre une Ecole de Panification et de Biscuiterie pour l'Armée.

**

En 1889, dans son rapport du Jury de l'Exposition universelle, Charles LUCAS préconise la création d'une Ecole professionnelle qui doit comprendre un enseignement théorique et pratique, ainsi que des laboratoires de chimie et de panification.

En 1891, un projet d'organisation et un programme d'études de l'ECOLE DE MEUNERIE DE PARIS est présenté par J. DANYSZ, licencié ès sciences naturelles, ancien Chef de Laboratoire à l'Ecole pratique des Hautes Etudes. « Ce projet, qui ne réclame ni locaux ni laboratoires, ni

ateliers de démonstration, ni professeurs réguliers et rétribués, se contente de cours et de conférences imprimés, avec le concours désintéressé d'hommes compétents, connaissant à fond la Meunerie, et celui de la Presse technique, qui offrirait gracieusement les colonnes de ses organes pour insérer dans le JOURNAL DE LA MEUNERIE les conférences adressées à ceux qui voudront les suivre et y répondre. »

Ce projet fut fortement encouragé par des personnalités que j'ai déjà citées, notamment par SCHWEISCH et KREMER.

Des industriels notoires vinrent l'appuyer de leur autorité, parmi lesquels figuraient : E. GATELLIER, ancien élève de l'Ecole Polytechnique et président de la Commission des Expériences comparatives de mouture; H. A. WAY, président de la Chambre syndicale des Grains et Farines; PAPILLON-BARDIN, ingénieur-meunier; DESCOURTY, expert en meunerie; Louis LOIR, meunier à Paris; Charles RENOULT, meunier à Dreux.

Tous les journaux techniques : *Le Bulletin des Halles et Marchés*, dirigé par Ch. BIVORT, *L'Echo agricole*, directeur LOISEAU, *La Mercuriale des Halles et Marchés*, directeur BOUVRET, offrirent gracieusement leur concours pour propager l'idée de l'utilité d'une Ecole de Meunerie.

Le Journal de la Meunerie, que dirigeait également BIVORT, devait devenir bientôt l'organe officiel de l'Ecole.

Dans une réunion tenue à la Bourse de Commerce, le jeudi 12 mars 1891, présidée par Ch. RENOULT, DANYSZ présente un rapport dont les conclusions sont approuvées et l'assemblée constitue immédiatement un Comité de patronage et un Conseil d'administration et d'enseignement.

Le premier a pour président GATELLIER; comme vice-président : RENOULT et SCHWEISCH.

Le second est constitué de la façon suivante : PAPILLON-BARDIN, président; E. DESCOURTY, vice-président; Ch. BIVORT, trésorier; Ch. HOURY, docteur ès sciences, secrétaire; J. DANYSZ, secrétaire général de l'Ecole.

L'ouverture des cours est décidée pour le 1^{er} avril 1891.

Le concours des élèves est fixé au mois d'août, pendant la durée du Congrès commercial et l'Exposition d'appareils de meunerie.

Sur la proposition de SCHWEISCH, l'Ecole est placée sous le haut patronage des Ministres du Commerce, des Travaux Publics, de l'Agriculture et de l'Instruction Publique, également de la Chambre de Commerce et du Conseil Municipal de Paris.

La cotisation de tout adhérent à l'Ecole (membres honoraires et élèves) est fixée à 10 francs par an.

Il y eut à cette époque un certain flottement qu'il est difficile d'expliquer aujourd'hui, en raison des décès survenus de tous les membres de cette organisation. On constate des changements de noms dans tous les Comités, si je m'en rapporte aux imprimés que REGNAULT-DESROZIERS m'a remis jadis, et dont la plupart ne portent aucune date.

Une circulaire, imprimée et non datée, annonce la création de l'Ecole de Meunerie, à la suite de l'Assemblée générale du 21 octobre dernier (1891), présidée par GATELLIER, et fait connaître l'inscription de 164 élèves et le patronage accordé par les Pouvoirs publics.

Cette circulaire indique les mêmes présidents et le même Bureau du Comité de patronage et du Conseil d'Administration et d'Enseignement,

mais donne les noms de nouveaux membres qui ne figurent pas dans le premier.

Ce sont : BÉTHOUART, Ingénieur civil à Chartres; BIENAIMÉ, meunier à Clairoix (Oise); BOUVRET et LOISEAU, de la Presse technique; Ed. BRIOLAND, meunier à Donchery (Ardennes); DIMONT, meunier à Cusset-sur-l'Ognon (Doubs); GUILLEMINOT, meunier à Lèves (Eure-et-Loir); KREMER; LAINEY, Directeur des Grands Moulins de Corbeil; D. LANIER, Président de la Commission des Farines (12 Marques); Louis LEROY, meunier à Clichy; LESUEUR, Sénateur de l'Algérie; P. SERVEL, meunier à Pont-des-Richards (Hautes-Alpes); Ph. TAVERNE, meunier à Marquise (Pas-de-Calais); TOUAILLON fils, Ingénieur-mécanicien à Paris; A. VIENNE, meunier à Revel (Haute-Garonne); Henri L. DE VILMORIN, Membre de la Société nationale d'Agriculture.

Le Conseil d'Administration et d'Enseignement est aussi modifié dans sa composition; il a toujours pour président PAPILLON-BARDIN, mais compte quelques membres de plus: SCHIEL-TREHERNE, Ingénieur des Arts-et-Manufactures, expert en meunerie, et A. MAULVAUT, ancien boulanger, expert en farines.

Une autre circulaire, postérieure à la précédente, indique deux noms qui ont été ajoutés au Comité d'Organisation: Aimé GIRARD, professeur au Conservatoire des Arts-et-Métiers, et Albert DUBRAY, meunier à Boissy-l'Aillerie. Quant à DANYSZ, il figure cette fois comme rédacteur en chef du *Journal de la Meunerie*.

Un programme y est développé et le texte porte :

« Pour donner des résultats sérieux, une Ecole de Meunerie doit comprendre :
 « 1° Un apprentissage soutenu dans un moulin;
 « 2° Une instruction théorique suffisante.
 « Et il faudrait que ces deux sortes d'enseignement soient donnés et reçus en même temps.

« En supposant qu'on forme une Ecole parfaitement installée pour donner l'instruction théorique complète, il faut construire un moulin pouvant occuper une centaine de jeunes gens par an, de façon à leur apprendre pratiquement le métier; une telle entreprise demande une longue étude.

« Une telle Ecole ne serait guère abordable aux petits meuniers qui se résoudraient difficilement à envoyer leurs fils passer deux ou trois années à Paris, si on n'avait pas des facilités spéciales et des avantages sérieux à leur offrir.

« Il est donc plus simple, et surtout plus pratique, de laisser les jeunes élèves en Meunerie, apprendre le métier là où ils se trouvent, chacun dans son moulin, et de leur fournir, en même temps, les moyens de s'instruire théoriquement.

« Cette instruction ainsi donnée à distance serait complétée :

« 1° Par un Concours annuel, où chaque élève aurait un examen à passer;
 « 2° Par des démonstrations pratiques sur les appareils actuellement en usage;

« 3° Par des visites dans plusieurs grands Etablissements modernes.

« Ces cours professionnels seraient ainsi très profitables à ceux qui les auraient suivis. »

La circulaire fait encore connaître que le Comité d'Organisation s'est assuré le concours des hommes les plus compétents dans le domaine de la Meunerie, du Commerce et de la Science, et cite un nom qui n'avait pas encore été prononcé jusqu'ici : LEMIRE, Ingénieur de Meunerie.

La circulaire se termine ainsi :

« Sans chercher à atteindre l'idéal dès le début, nous espérons arriver petit

à petit. Pour le moment il s'agit de commencer et, pour ne plus attendre, mettre enfin l'Instruction professionnelle en France, au niveau de celle de tous les autres grands pays industriels, tels que l'Allemagne, l'Angleterre, la Belgique, la Russie, etc.

« Commençons par ce que nous pouvons réaliser de suite, sans autre secours que nos propres moyens. »

Les encouragements ne manquent pas, la Chambre syndicale des Grains et Farines de Paris, la Commission des Farines (12 Marques), la Commission du Marché au blé et la Chambre de Commerce de Paris apportent à l'École une aide surtout morale, le budget est maigre, les subventions faibles et rares :

Le Comité du Syndicat général alloue 200 fr. la première année.

Le Marché des Farines (12 Marques), la Commission du Marché de Paris, chacune 200 fr., et le Comité des Huiles, 100 fr. La Chambre de Commerce donne son appui moral.

Le budget est surtout constitué par les cotisations des membres. Il ne faut pas s'étonner, dans ces conditions, que l'École soit en déficit en 1892, en dépensant un peu plus de 10.000 fr.

Pour obtenir une subvention des Ministres, il faut former une Société à petit capital. En effet, les Ecoles professionnelles de Paris en possèdent une de 6.000 fr.; les Ministres et le Conseil Municipal en donnent autant.

Le programme des Etudes de l'École, à cette époque, ne comporte que la Meunerie; ce n'est que plus tard qu'on y ajoute des cours de Boulangerie.

Un ouvrage imprimé en 1902, intitulé *L'École de Meunerie de Paris*, publie un très court historique des projets d'Ecoles précédemment proposés et dit :

« Qu'au commencement de l'année 1891, une tentative de création fut faite, couronnée de succès, pour amener cette question sur un terrain pratique et lui donner enfin une solution immédiate.

« Cette tentative a pleinement réussi : le 12 mars 1891, l'École de Meunerie de Paris fut fondée » (225).

Le 8 juin 1891, l'École comptait 160 adhérents, dont 60 élèves actifs.

La date du 12 mars 1891 correspond parfaitement à celle que j'ai donnée précédemment et qui provient d'une autre source; il ressort donc bien que la fondation de l'École de Meunerie de Paris date de cette époque.

L'ouvrage dont je viens de citer le nom donne la composition du Comité de patronage, qui diffère des précédents.

Le président est Ch. RENOULT, LUCAS est vice-président et LOIR secrétaire. Les noms des autres membres sont les mêmes; toutefois, le nom de Charles VAURY, meunier à Paris, y est ajouté.

Le Conseil d'Administration et d'Enseignement compte deux membres nouveaux : MAULVAUT fils, Ingénieur des Arts-et-Manufactures, et G. VIRAT, boulanger, président de l'Union syndicale de la Boulangerie française.

(225) « L'École de Meunerie de Paris ». Sa fondation en 1891, son fonctionnement, les résultats acquis. Cours complets de Meunerie et de Boulangerie, professés par SCHIELD-TRÉHERNE, DESCOURTY et MAULVAUT, 1902.

Le secrétaire est SCHIELD-TRÉHERNE, et le trésorier, BIVORT.

Après des tergiversations inhérentes à toute organisation qui commence, l'Ecole fut définitivement fondée avec le programme suivant que je résume à dessein (226) :

Matières premières et produits de la Meunerie. — Blés — Farine — Sons — Nettoyage — Broyage — Convertissage — Blutage — Sassage.

Moteurs. — *Notions générales sur la Boulangerie.*

L'enseignement par *Le Journal de la Meunerie*, publication mensuelle, commença dans le n° 91 de l'année 1891, sous le titre de : « Organisation de l'Ecole provisoire », c'est-à-dire avant l'inauguration officielle, qui se fit le 15 septembre 1891.

Chaque numéro comportait une ou plusieurs questions posées par les professeurs.

Le numéro suivant donnait les réponses envoyées et signées du nom des élèves.

Le Bureau des consultations techniques donnait enfin la réponse à chaque question posée.

Une fois par an, avait lieu le concours pour lequel trois questions étaient généralement posées. Il durait deux jours et consistait en épreuves écrites et orales.

L'enseignement par le Journal se continua ainsi chaque mois : les questions étaient régulièrement posées dans un numéro et le suivant donnait les réponses.

En 1908, le programme fut modifié dans ce sens qu'il ne fut plus posé de questions. Chaque mois, le Journal publierait seulement des études d'appareils et de machines de meunerie, et des sujets d'électricité. Il est à supposer que les questions du concours portaient sur les matières traitées; je n'en ai trouvé nulle part la confirmation.

La publication de ces études se continua ainsi dans chaque Journal, jusqu'au mois d'août 1914; la déclaration de guerre par l'Allemagne arrêta sa publication, et quand le journal reparut, en 1915, il ne fut plus question de l'Ecole. Elle avait fonctionné de 1891 à 1914, c'est-à-dire pendant 23 ans.

L'ouvrage que j'ai déjà cité se termine par cette conclusion :

« La plupart de nos élèves se recrutent parmi les garde-moulins, les ouvriers de meunerie munis seulement d'une instruction primaire peu étendue; quelques-uns sortent de cette catégorie.

« Bon nombre de ces élèves ont suivi très exactement nos conférences et sont aujourd'hui contre-maîtres et donnent pleine satisfaction dans les moulins où ils sont employés.

« Parmi les plus instruits, onze sont à la tête de moulins d'une certaine importance, qu'ils dirigent et font prospérer dans d'excellentes conditions. »

Le secrétaire fait ressortir, avec beaucoup de raison, et on ne peut que l'approuver, « le dévouement et le désintéressement des hommes de bonne volonté qui se sont voués, sans rétribution aucune, à cette œuvre

(226) Pour le programme détaillé, consulter l'ouvrage lui-même.

Un projet d'organisation et de programme des cours, présenté par DANYSZ, en 1891, a été également publié sous forme de brochure, au mois de juillet 1891 (51 pages). Ce projet, qui vise la même Ecole, a précédé le volume dont il vient d'être question.

nationale et qui trouvent, dans le succès de leur œuvre, la juste récompense du devoir accompli ».

Nous avons vu que l'École a fonctionné provisoirement dès le 1^{er} avril 1891, mais qu'elle n'a été inaugurée officiellement que le 15 septembre suivant, par le Ministre de l'Instruction publique.

Le Président PAPILLON-BARDIN y prononça un discours, reproduit dans le *Journal de la Meunerie* de l'époque.

Cette cérémonie se fit au moment où se tenait le Congrès commercial de la Bourse de Commerce, avec exposition d'appareils, rue de Viarmes, du 14 au 19 septembre.

Pendant ce Congrès, il y eut trois conférences :

Le 15 : Sur la production agricole et le Syndicat, par Georges VILLE;

Le 16 : Sur l'assurance et la construction des moulins, par SCHIELD-TRÉHERNE;

Le 17 : Sur les applications en Meunerie du teintomètre de Lovibond, par DANYSZ.

Le Conseil d'administration de l'École était installé dans un vaste local, au rez-de-chaussée du grand hall de la Bourse, avec bibliothèque, salle de collections, ainsi que tout le matériel nécessaire pour faire des conférences et des démonstrations pratiques.

Des récompenses furent distribuées en fin d'année aux élèves.

La première année, en 1891, le Président de la République offrit une œuvre d'art.

Le Sénateur LESUEUR et *Le Bulletin des Halles*, chacun un objet d'art.

Le Ministre du Commerce et de l'Industrie et le Comité de l'École, chacun une médaille.

En 1893, et les années suivantes, l'École décerna une médaille d'argent et une médaille de bronze, accompagnées d'un diplôme de capacité.

L'École elle-même fut récompensée en 1900, à la suite de l'Exposition Universelle, par une mention honorable, et, à une Exposition qui eut lieu à Brest, par une médaille d'argent.

Les collaborateurs de l'École reçurent, SCHILD-TRÉHERNE une médaille d'or, et DESCOURTY une médaille d'argent.

*

**

ECOLE PRATIQUE DE MEUNERIE ET DE BOULANGERIE (PROJET L. LOCKERT). — Les Mémoires et Comptes rendus de la Société des Ingénieurs civils de France publient un mémoire, au mois de février 1895, sur la création, à Paris, d'une Ecole pratique de Meunerie et de Boulangerie, avec Station d'essai des grains, farines et matériel. L'auteur est Louis LOCKERT, Ingénieur (227).

Il est dit dans ce mémoire :

« Que l'Exposition de Meunerie et de Boulangerie et des Industries qui s'y rapportent, organisée à Paris en 1885, paraît avoir exercé la plus heureuse influence sur nos meuniers et nos boulangers, dont un grand nombre se sont munis depuis lors d'appareils perfectionnés.

« Mais la réforme ne portera tous ses fruits que lorsqu'ils auront, pour faire

usage de ce *nouvel outillage*, un *personnel nouveau*, affranchi de la routine qui règne encore dans bon nombre de minoteries et de boulangeries.

« C'est pour exercer ce personnel nouveau, qu'il est urgent d'organiser une *Ecole pratique de Meunerie et de Boulangerie*.

« Cette Ecole aurait pour corollaire nécessaire et indiqué, une Station d'essais :

« 1° Pour l'examen des grains : blé, seigle, riz, maïs, sarrasin, orge et avoine, au point de vue de leurs qualités nutritives;

« 2° Pour l'analyse des farines, l'appréciation de la valeur panifiable et leur classement en douane.

« Pour l'expérimentation de tous appareils et machines propres à la mouture et à la panification. »

LOCKERT donne des exemples de ce qui a été créé de similaire en Angleterre, en Allemagne, en Amérique et en Autriche-Hongrie, puis il indique la façon dont il conçoit l'Ecole :

« C'est une *Ecole pratique* où s'exécuteront de fait, toutes les opérations de la Meunerie et de la Boulangerie, avec les appareils les plus répandus, et au besoin, avec les engins nouveaux qui seraient soumis aux appréciations de la station d'essais.

La durée des études serait de deux années.

Les élèves externes passeraient 8 heures par jour à l'Ecole (8 à 16 heures). L'admission se ferait à *17 ans accomplis*, avec possession du certificat d'Etudes primaires supérieures.

La rétribution scolaire s'élèverait à 500 francs.

Tous les élèves devraient suivre tous les cours pendant les deux années entières, la Meunerie ne devant pas être considérée comme une industrie distincte de la Boulangerie.

Il sera délivré, à la sortie de l'Ecole, un *certificat-diplôme* aux élèves qui auront obtenu une note moyenne suffisante pour tous les examens et exercices, durant les deux années de séjour à l'Ecole.

Le programme se résume ainsi :

1^{re} année :

Trois cours avec manipulations, excursions et exercices divers :

1° Physique et mécanique;

2° Géométrie et dessin linéaire;

3° Chimie agricole et botanique.

2^e année :

Trois cours, dont deux sont accompagnés de tracés, dessins, épures, manipulations et travaux pratiques; montage, démontage et conduite des appareils et du matériel de Meunerie et de Boulangerie.

Les élèves exécuteront toutes les opérations du meunier et du boulanger avec divers appareils employés dans la fabrication de la farine et du pain.

Les dessins seront exécutés sous la direction d'un *Chef des Travaux graphiques*; les travaux pratiques seront dirigés par un *Chef-meunier* et par un *Maître-boulangier*.

Meunerie : Analyse chimique et microscopique du grain et du blé. Nettoyage, mouture, etc.

Boulangerie : Analyse et essais des farines, valeur alimentaire; Pétrissage, levain, cuisson, fours; Pains divers, biscuit de mer, pâtes d'Italie; Pâtisserie et confiserie; Hygiène. Emmagasiner et transport. Magasin de vente. Services divers d'un moulin et d'une boulangerie.

Le 3^e cours de la seconde année comprendra :

« 1° Histoire et géographie commerciales, statistique, importation, voies de communication, poids et mesures;

2° Législation et Administration : Tribunaux civils et de commerce; Patentes; Lois et règlements des cours d'eau; Lois syndicales; Organisation et direction d'un moulin et d'une boulangerie; Tenue des livres; Assurances; Prix de revient et bilan.

L'auteur de ce projet termine par une répartition des cours sur un petit nombre de professeurs, sur leur rôle, pour interroger les élèves, surveiller les travaux pratiques et, enfin, par un état des recettes et des dépenses.

Il conseille de faire appel au Ministre de l'Agriculture, au Conseil Général et au Conseil Municipal.

Comme bien d'autres, ce projet ne fut jamais réalisé.

*
**

Quand on récapitule les différents projets de création d'une Ecole de Meunerie qui viennent d'être exposés, on remarque qu'ils préconisent, unanimement, l'adjonction d'un *Moulin-Ecole*, où les élèves pourront apprendre la pratique de leur profession; puis, la création de *Laboratoires d'analyses et de recherches*; enfin, celle d'une *salle d'exposition et d'essai des nouveaux appareils de meunerie* que présenteraient les constructeurs.

Les personnalités, meuniers, ingénieurs et constructeurs qui, dans le passé, ont élaboré ces projets, ont envisagé la question sous son véritable jour et leur opinion, qui est partagée par ceux qui président aux destinées de l'Ecole actuelle, trouvera, dans un avenir qu'il faut souhaiter prochain, la sanction rationnelle qu'elle mérite.

ECOLE DE BOULANGERIE DE PARIS (1895). — L'Association mutuelle de placement des ouvriers boulangers de la Seine, à la tête de laquelle se trouvait FAVRAIS, décida, dans son assemblée générale du 1^{er} septembre 1895, de créer l'« Ecole de Boulangerie de Paris », société civile d'Enseignement professionnel.

Elle siégeait 8, rue Boyer-Barret. L'organe de la Société avait pour titre : *Revue générale de la Boulangerie française*, qui fit une propagande active en faveur du pétrissage mécanique et de la création d'une Ecole officielle de Boulangerie.

Des conférences furent faites aux ouvriers boulangers, au siège de l'Association, 34, rue Grégoire-de-Tours.

En 1896, le Conseil Municipal de Paris accordait à l'Ecole une subvention de 2.000 fr.

A cette époque, l'Association mutuelle de placement des ouvriers boulangers s'entendit avec une Société coopérative de production pour l'exploitation d'un pétrin mécanique. L'Association abandonnait la subvention à la Société coopérative qui devait fournir un local où se feraient les cours théoriques et où seraient reçus les jeunes apprentis arrivant de province; cette dernière devait fournir, en outre, son matériel pour les expériences de l'Ecole.

Les buts poursuivis par l'Ecole étaient les suivants :

Préparer des ouvriers à la transformation scientifique que doit subir l'industrie de la Boulangerie par l'application des inventions mécaniques;

arracher l'ouvrier à la routine, à la maladie professionnelle et à la mort prématurée, et lui donner des notions d'hygiène de l'atelier et de l'alimentation.

Les travaux pratiques se faisaient rue Boyer-Barret et les cours théoriques rue Jean-Jacques-Rousseau.

Ces cours portaient surtout sur des notions scientifiques appliquées à la Boulangerie, sur l'étude de la fermentation, sur les marchés de blé et de farine, ainsi que sur le chauffage des fours par différents combustibles.

Il y avait 16 heures de cours par semaine, répartis de la façon suivante :

2 heures	pour la mécanique :	ALAIS, ingénieur, professeur.
6	—	l'analyse et les ferments : FAVRAIS, boulanger, professeur.
2	—	le pétrissage à bras : LEME, boulanger, professeur.
2	—	le pétrissage mécanique : DUBIES, boulanger, professeur.
2	—	le chauffage des fours : LOMBARD, boulanger, professeur.
2	—	l'enfournement : JOYAT, boulanger, professeur.

Il existait, en plus, des *cours enfants* de boulangerie et de pâtisserie.

Au 1^{er} janvier 1899, l'École comptait :

30 ouvriers suivant les cours;

4 nouveaux, qui se mettaient au courant;

25 enfants qui suivaient les cours enfants;

2 apprentis.

Pendant les trois années 1896, 1897 et 1898, il est sorti de l'École 45 élèves (228).

Cette École de FAVRAIS n'eut qu'une durée éphémère. Il essaya, sans succès d'ailleurs, d'en créer d'autres auxquelles il donnait des noms divers, tels que « Le Pétrin mécanique » ou « École professionnelle municipale de Boulangerie », qui furent des essais infructueux, leur promoteur n'ayant pu obtenir du Ministère de l'Agriculture et du Conseil Municipal les subventions qu'il sollicitait.

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE BOULANGERIE DE LA SOCIÉTÉ « LA FRATERNELLE » (1906). — Un Congrès des ouvriers boulangers tenu à Paris en 1900, émit un vœu en faveur de la création d'Écoles professionnelles de Boulangerie. Ce vœu fut renouvelé au Congrès de Narbonne, en 1909.

En 1905, la Chambre syndicale des ouvriers boulangers de la Seine constitua une Société anonyme par actions : LA FRATERNELLE, pour l'exploitation d'une boulangerie ouvrière, 33, rue Doudeauville, dans laquelle quatre fours étaient construits.

En 1906, cette Société adjoignit à son titre celui d'*École professionnelle*.

Son but était :

1° De former des ouvriers capables d'exécuter intelligemment tous les travaux de boulangerie;

2° De préparer l'ouvrier boulanger à l'industrialisation de la corporation, en lui faisant connaître l'outillage perfectionné, ainsi que la manière de s'en servir;

(228) « *L'Enseignement technique en France* ». Etude publiée à l'occasion de l'Exposition universelle de 1900. Ministère du Commerce. Tome V, page 369.

3° De l'initier aux recherches scientifiques sur les principes de la fermentation panair, afin que, par leur mise en pratique, il puisse progresser dans l'exercice de sa profession, pour le plus grand bien de la Société.

L'enseignement était divisé en deux parties : une partie théorique et une partie pratique.

L'enseignement *théorique* devait comprendre :

Un cours de chimie usuelle pour les farines, leur analyse, l'étude de la fermentation panair; en général, l'exposé des notions scientifiques utiles et appliquées à la boulangerie.

Un aperçu de l'Histoire de la Boulangerie à travers les âges et les contrées.

Un exposé des progrès réalisés et réalisables et du perfectionnement de l'outillage.

Des notions d'hygiène des fournils.

Un enseignement de tenue des livres et de comptabilité boulangère.

Des études économiques sur les rapports entre la production et la consommation, et sur le rôle des administrateurs et des contrôleurs d'Associations ouvrières de production et de consommation.

L'enseignement *pratique* comprenait :

La connaissance des matières premières.

Des démonstrations de pétrissage à bras et de pétrissage mécanique, ainsi que des différentes phases de la panification.

Enfin, l'application des théories scientifiques à la fabrication du pain.

Les cours étaient gratuits et se faisaient deux fois par semaine. Les cours théoriques devaient se faire le matin, et les travaux pratiques le soir (229).

La Chambre syndicale ouvrière organisa une séance d'ouverture à l'Hôtel des Sociétés Savantes, le 10 juin 1906, qui fut présidée par le D^r Emile Roux, Directeur de l'Institut Pasteur, assisté du D^r CHAMBERLAND, également de l'Institut Pasteur.

Sans y avoir été invité, j'assistai à cette réunion.

Le D^r ROUX félicita les organisateurs pour l'appel qu'ils faisaient à la Science. Il recommanda aux auditeurs d'éviter les discours et les violences, de ne pas compter sur les Pouvoirs publics, mais surtout sur eux-mêmes.

Il s'étendit sur la tuberculose, maladie microbienne pulmonaire, et sur sa contagion. Il dit que l'homme sain et robuste résiste, mais que l'homme débilité est un excellent *milieu de culture* du microbe. La chaleur du four et la boisson fatiguent l'organisme. *Il ne faut pas que les tuberculeux fassent le métier de boulanger*, car ils contaminent l'extérieur du pain et transmettent la maladie à l'entourage et à la famille du boulanger, puis ils tombent eux-mêmes à brève échéance.

Quant au pain, il est stérile à l'intérieur, car il atteint 90°, qui est une température suffisante pour tuer les microbes.

Le métier de boulanger, dit le D^r ROUX, présente des avantages, puisque l'ouvrier boulanger ne craint jamais de manquer de pain, puisqu'il le fabrique et qu'il en reçoit, outre son salaire, et il ajoute que l'ouvrier boulanger est bien payé.

Mais le métier a, par contre ses inconvénients et plus nombreux que

(229) SAVOIE, *Meunerie, Boulangerie, Pâtisserie*. Doin, 1922.

les avantages : le travail à bras est pénible et fatigant la nuit et n'est pas toujours salubre.

Il faut recourir aux perfectionnements que la Science met à la disposition de la Boulangerie ; les mémorables travaux de PASTEUR sur les industries du vin, de la bière, du vinaigre, ont provoqué des révolutions bienfaisantes qui les ont perfectionnées à un haut point : la fabrication du pain doit suivre ces exemples.

Il faut employer le pétrin mécanique et les appareils à levain pour soulager l'ouvrier boulanger, mais il faut surtout que celui-ci étudie sa profession. Il faut créer des cours, des conférences, et enseigner le progrès aux camarades, en un mot, leur apprendre le métier scientifiquement.

Cette même année 1906, la Boulangerie « La Fraternelle » installa un pétrin mécanique mu par un moteur à gaz, dans son fournil, situé au rez-de-chaussée et pourvu de vestiaire et d'appareils à douches.

Pendant la guerre de 1914-1918, la production journalière du pain atteignit 5.000 kg.

La Société ouvrière rencontra de nombreuses difficultés qui s'opposèrent à l'application d'une partie du programme qu'elle s'était tracé : c'est ainsi que l'enseignement théorique ne fut jamais réalisé et la Société dut se limiter à l'enseignement pratique des procédés modernes de panification.

COURS PROFESSIONNELS DU SYNDICAT DE LA BOULANGERIE DE PARIS (1907). — Après plusieurs mois de pourparlers et d'études préliminaires, le Syndicat patronal de la Boulangerie de Paris et de la Seine, chargea une Commission de rédiger un rapport sur la possibilité d'organiser des cours professionnels, au Syndicat même, et de le lui présenter pour le discuter.

LEMONNIER, vice-président du Syndicat, fut nommé président de cette Commission qui comprenait : MOCQUARD, BOURBONNEUX, LONGUET et moi-même, en qualité de chimiste-conseil de la Boulangerie.

Le rapport concluait en demandant la création, au siège social, d'un fournil d'essais et l'organisation de cours professionnels. Il y était dit, notamment :

« C'est seulement depuis quelques années que nos éléments de fabrication, nos matières premières, nos procédés et nos produits, ont été scientifiquement étudiés par quelques rares savants que cette étude ardue n'avait pas rebutés.

« Jusque-là, l'état d'ignorance en matière scientifique dans lequel avait été laissée la Boulangerie, rendait inévitable, et même naturel, que la base fondamentale de notre travail soit faite de tradition et de routine.

« Ce sont les découvertes relativement récentes de la chimie qui ont rendu possible notre affranchissement et notre émancipation.

« L'art du boulanger pourra enfin ne plus résider dans une supériorité physique plus ou moins consciente, il sera dans l'assimilation intelligente des principes indiqués par les sciences d'observation (230).

« Je résume maintenant : le rapport rappelle le rôle important déjà rempli par le Laboratoire du Syndicat, dont la direction me fut confiée en 1893, et les services qu'il a rendus, notamment pendant la période de fraude des farines et de leur blanchiment. Il rappelle, en outre, les quelques conférences faites par moi en 1893-94, pour vulgariser les théories scientifiques qui régissent la panification. « Si cette tentative n'eut pas de suite à cette époque, dit le rapporteur, il

ne faut pas perdre courage, les esprits ont évolué, des cours professionnels doivent être fondés.

« Le nombre de ces cours sera limité pour les premières années, mais ils seront poursuivis avec toute l'ampleur que commandent les progrès des sciences, en général, de la Chimie et de l'Hygiène, en particulier (231).

« Les cours théoriques seront complétés par des expériences pratiques comparatives de panification mécanique et de panification au moyen des bras.

« En dehors des cours réguliers, il sera fait des conférences pour compléter l'instruction des boulangers.

« Les patrons et les ouvriers boulangers pourront suivre cet enseignement; ces derniers seront tenus de se faire inscrire, et un certificat spécial leur sera délivré à la fin de la session, après examen.

« Les études théoriques du travail de panification devront être suivies de démonstrations pratiques, dans *un fournil d'expériences* qui doit être construit sans retard, dans ce but, et qui servira à étudier et à éprouver les divers systèmes de pétrins mécaniques existants. La disparition du travail avec les bras est aujourd'hui inévitable : c'est une vérité comprise par tous, nous faisons appel aux mécaniciens, aux inventeurs, pour qu'ils suivent les savants qualifiés pour leur tracer la marche à suivre.

« Les Cours professionnels ainsi conçus, formeront des élèves instruits au point de vue scientifique, hygiénique et pratique. »

Un règlement fut élaboré.

Les cours étaient gratuits et avaient lieu l'hiver, à partir du 15 novembre. Les leçons étaient d'environ une heure et commençaient à 5 heures et demie précises, le soir.

Le programme des leçons et des conférences était affiché d'avance au siège du Syndicat, ainsi qu'au Bureau de placement des ouvriers boulangers. Le journal *La Boulangerie Française*, organe du Syndicat, publiait chaque samedi le sommaire des leçons de la semaine suivante.

Des cartes d'auditeurs étaient délivrées à toute personne étrangère au Syndicat, qui désirait suivre les cours.

La première année, les cours ont été les suivants :

Hygiène générale. — Professeur : D^r Henri LABBÉ, Docteur ès sciences, Chef de laboratoire à la Faculté de Médecine. — Hygiène et locaux du travail. — Hygiène alimentaire et hygiène des boissons. — Hygiène de l'habitation privée, etc.

Sciences appliquées à l'industrie de la Boulangerie. — Professeur : Marcel ARPIN, chimiste-expert près les Tribunaux. — Blés, Farines, Composition chimique et constitution histologique. — Pétrissage des pâtes, Fermentation et cuisson. — Pains : composition chimique et valeur alimentaire.

Technologie de la Meunerie et de la Boulangerie. — Professeur : Louis AMMANN, Ingénieur agronome. — Nettoyage du blé. — Broyage, Blutage, Sassage, Convertissage. — Pétrins mécaniques et moteurs. — Appareils à levain. — Fourns et pyromètres.

Ces leçons étaient accompagnées de projections lumineuses, de dessins, de modèles réduits et de présentations d'échantillons.

L'inauguration solennelle eut lieu le 22 novembre 1907, à quatre heures du soir, à l'Hôtel syndical, décoré spécialement pour la circonstance.

Le Président DUBUISSON, entouré des Membres de la Commission, recevait les invités. Parmi les notabilités, on remarquait :

M. MÉDIN, Chef du Cabinet du Ministre du Travail; JOLIBOIS, Conseiller Municipal du IV^e arrondissement; GENEST, Directeur du Service de l'Approvisionnement, représentant le Préfet de la Seine; MINARD, Officier d'Administration

(231) *Annuaire de la Boulangerie de Paris*, 1908, page 30.

principal du Service des Vivres de la Place de Paris; BALLAND, Pharmacien principal de l'Armée; D^r BOREL, représentant le D^r Emile ROUX, Directeur de l'Institut Pasteur; REGNAULT-DESROZIER, Membre de la Chambre de Commerce, Président de la Chambre syndicale des Grains et Farines; Aug. VAURY et L. LEBEL, anciens Présidents du Syndicat de la Boulangerie de Paris; les Professeurs des Cours, ainsi que les Conseils du Syndicat (232).

Voici un abrégé du programme des Cours qui ont été faits régulièrement, chaque hiver, de 1907 à 1913, à la suite des précédents :

Hygiène du fournil. — Professeur : D^r MORLET, ancien interne des Hôpitaux. — Alimentation; Alimentation de régime. Rations, etc.

Sciences appliquées à la Boulangerie (suite). — Farines, analyse chimique, analyse microscopique. Fleurages. Fraudes.

Technologie de la Meunerie et de la Boulangerie (suite). — Le beurre; le lait.

Notions d'électricité. — Professeur : PASSELÈGUE, Ingénieur agronome, attaché à la Station d'Essais de Machines du Ministère de l'Agriculture. — Eclairage; Force motrice; Pétrissage mécanique; Installation et entretien.

En dehors de ces cours réguliers, des conférences ont été faites, dont voici un aperçu :

Maladies des céréales, leur répercussion sur les qualités boulangères des farines, par G. FRON, Docteur ès sciences, Maîtres de Conférences de pathologie végétale à l'Institut National Agronomique.

Les levures. Nature, Existence, Reproduction, Fermentation panair, par Ed. KAYSER, Docteur ès sciences, Directeur du Laboratoire de Fermentations de l'Institut Agronomique.

Les insectes des grains, de la farine et du pain. Leur destruction, par D^r GUÉNAUX, Ingénieur agronome, chef des Travaux de Zoologie à l'Institut National Agronomique; en deux conférences.

La levure de Boulangerie. Aspect. Constitution. Composition. Vie et reproduction. Fabrication industrielle, par Marcel ARPIN, Chimiste-expert. Conférence suivie d'une visite de l'Usine SPRINGER et C^{ie}, à Maisons-Alfort.

Les retraites ouvrières, par L. BRUZEAU, avocat à la Cour d'appel, conseil du Syndicat; en deux conférences

La comptabilité en Boulangerie, par LEMONNIER, Vice-Président du Syndicat de la Boulangerie.

Installation des locaux de travail de la Boulangerie. Fours. Réglementation, par GAXAUDON, Architecte du Syndicat.

La panification rationnelle. Ses rapports avec les qualités boulangères des farines. Le pétrissage mécanique, par A. DUMÉE, Vice-Président du Syndicat de la Boulangerie.

Visite à la fabrique de margarine PELLERIN à Pantin.

Le nombre maximum des auditeurs des cours a atteint 115, il s'est maintenu, pendant des années entre 45 et 50.

Ces cours et conférences se sont continuées régulièrement, chaque année, jusqu'en 1913, inclusivement.

(232) *La Boulangerie Française* du 30 novembre 1907.

The first part of the ...

The second part of the ...

The third part of the ...

The fourth part of the ...

The fifth part of the ...

The sixth part of the ...

The seventh part of the ...

The eighth part of the ...

The ninth part of the ...

The tenth part of the ...

The eleventh part of the ...

The twelfth part of the ...

The thirteenth part of the ...

The fourteenth part of the ...

The fifteenth part of the ...

The sixteenth part of the ...

The seventeenth part of the ...

The eighteenth part of the ...

The nineteenth part of the ...