

# Le pain, grand oublié de l'Histoire ?

Par Christian Defrance

**SAILLY-AU-BOIS** • « *Les archives départementales, c'est notre résidence secondaire!* » Marianne Sala et son compagnon Jean-Louis Gaucher y passent une journée complète par semaine. Pendant qu'il navigue entre les sources consacrées à la marine bercoise, son sujet de prédilection depuis vingt-cinq; elle poursuit ses recherches sur le pain dans le Pas-de-Calais, « *un pan d'histoire oublié* » souligne cette ancienne institutrice qui, en région parisienne, a travaillé vingt-sept ans avec les enfants de migrants. Aboutissement de sept années de pétrissage de dossiers multiples, Marianne Sala vient de livrer une première fournée de pages dans un ouvrage dont il ne faut pas perdre une miette pour tout savoir sur le pain, les boulangeries dans notre département de 1900 à 1914.

« Le plus dur fut de trouver un éditeur » insiste Marianne Sala. Elle a fort heureusement rencontré aux Éditions Nord Avril, un passionné d'histoire locale et d'histoire sociale en la personne de Patrice Dufossé. On leur souhaite de vendre le tome 1 puis le tome 2... comme des petits pains.

Arrivée à Sailly-au-Bois à l'heure de la retraite en 2009, « *une installation due en grande partie à la présence toute proche des archives* » sourit-elle, Marianne n'a pas hésité longtemps avant de suivre son conjoint vers la grande tour de Dainville et ses trente kilomètres linéaires de documents... Il se trouve qu'un habitant de son village l'avait mise sur la piste du pain. Elle a vu dans l'aliment « *numéro un de la classe ouvrière et dans les campagnes au début du XX<sup>e</sup> siècle* », un élément susceptible de l'emmener vers l'histoire sociale qui l'a toujours attirée. Il n'était pas question de rester sur les sentiers battus d'une histoire générale du pain ou d'une approche ethnographique mais bel et bien de mettre ou remettre le pain dans le contexte de la société du Pas-de-Calais d'avant-guerre. Un peu dérotée au début de ses recherches, Marianne Sala a rapidement trouvé de quoi les nourrir et notamment dans les dossiers de dommages de guerre avec des centaines de plans de boulangeries; mais aussi en épluchant les patentes, les arrêtés, des pétitions, des enquêtes... Avec méthode, elle a tout d'abord « *démonté le mythe de la Belle Époque* ». « *Le pain que l'on produisait, que l'on gagnait, que l'on mangeait était au cœur de l'exis-*

*tence de la population modeste. Ses variations de prix, ses diverses qualités étaient pour les familles travailleuses un sujet constant de préoccupations. Durement gagné, parfois reçu à titre de charité, il restait fortement symbolique, autour duquel se cristallisaient des sentiments d'insécurité et d'inégalité* ». Le pain était un thème emblématique pour les organisations ouvrières, le mouvement coopératif; l'objet d'interventions des autorités; le plus important budget des secours alloués par les Bureaux de Bienfaisance de tout le département.

## Pain des villes, pain des champs

« *On mangeait beaucoup de pain* » rappelle Marianne Sala, à tous les repas, de 400 grammes à plus d'un kilo par jour et par personne, « *50 % de la consommation alimentaire de la semaine, la dépense principale d'alimentation dans les milieux populaires* ». Le pain « *y allait par quatre chemins pour arriver sur la table* », il venait des fours des boulangeries (privées, militaires ou liées à des institutions), des fours domestiques: « *il y en avait une flopée, même dans des écoles, chez le curé* », des fours de coopératives, des fournils des Mines.

L'historienne a établi un véritable inventaire des boulangeries professionnelles dans le Pas-de-Calais, il y en avait 1536 en 1897, 1466 en 1914, leur densité variant selon les arrossissements. Elle a brossé des portraits de boulangers constatant que « *le monde de la boulangerie avait ses pauvres, ses riches, ses parvenus et sa classe moyenne* ». Rares dans les grosses villes, les fours domestiques étaient donc nombreux dans les petites villes, les villages, dans des fermes, dans de modestes habitations, chez des commerçants.

Cartes postales anciennes, plans, témoignages, le tome 1 de ce « *pain oublié* » est d'une grande richesse iconographique et humaine. On découvre ainsi la boulangerie Style à Tilloy-les-Mofflaines; une propriété cosue, éclairée à l'électricité; une grosse entreprise regroupant boulangerie (avec four à charbon moderne), commerce des issues, commerce de grains et... élevage de porcs. Le village étant détruit durant la Grande Guerre, Henri Style ne retourna pas au fournil mais à l'agriculture. À Beaurains, il y avait quatre boulangeries en 1914 dont celle de Paul Hanot disposant d'un pétrin mécanique fonctionnant avec un moteur électrique, ce qui était



Photo: Jean-Paul Bouillon

encore rare à l'époque. À Rumaucourt, Marianne Sala a déniché un fournil « *resté exactement comme avant, même les pelles à pain ont été conservées* », recueillant le témoignage d'André Silvain, petit-fils du boulanger Gustave Silvain.

## Blanc ou bis?

À la veille de la Première Guerre mondiale, les boulangers du Pas-de-Calais vendaient encore officiellement trois sortes de pain: le pain blanc, le pain de ménage et le pain bis. Vendues au poids, ces trois sortes faisaient l'objet d'une relative surveillance des prix. Les pains « *de fantaisie ou de luxe* »

étaient vendus à prix libre. Ces trois sortes de pain étaient faites uniquement de farine de blé; trois sortes et trois qualités: le pain bis de troisième qualité étant essentiellement consommé dans le milieu rural. « *Le pain blanc n'était pas pour tout le monde, il était loin d'être le pain quotidien de tous* » souligne l'historienne mettant à nu le veau en exergue « *cette hiérarchie sociale du pain* », fil conducteur de ses recherches. La pâte du tome 2 est en train de lever: « *J'ai toute la documentation, de la mobilisation en 1914 à la Reconstruction en 1922* ». Le pain en zone occupée, le pain autour du Front, le pain des Alliés, les changements que la guerre a impulsés, autant de sujets que Marianne Sala abordera pour continuer sa restauration du pain d'histoire oublié. Elle a du pain sur la planche et sur la page blanche.

Le Village de MERLIMONT - La Boulangerie



Paris, Wikipédia, 2014, Actes du



• Contact: [marianne.sala@orange.fr](mailto:marianne.sala@orange.fr)  
 • Informations:  
 Le pain oublié. Le pain dans le Pas-de-Calais 1900-1922  
 Tome 1: L'avant-guerre  
 315 pages, 20 €  
 ISBN 978-2-36790-096-4