

La farine et le pain.

Avant 1940... et encore après, mon père était gérant du Boerenbond à la gare de Graide. Dans un autre article, j'ai évoqué cette période. Je m'en tiendrai donc à la farine et au pain.

Avant guerre donc, notre activité était le commerce de grains et tourteaux pour l'agriculture. S'y ajoutait, un commerce de farine panifiable qui se limitait à la vente aux boulangers voisins de Graide, Bièvre et Monceau.

Les choses allaient bien changer avec l'occupation allemande qui engendrait des problèmes de ravitaillement cruciaux pour la population. Nous voici du jour au lendemain plongés dans des situations jusque là inconnues.

Aussitôt le passage des troupes terminé, les Allemands se sont présentés chez nous pour placer sous scellés nos magasins. Nous avions quelques centaines K° de farine en stock ; Ils collèrent donc sur les portes d'entrée des morceaux de papier couverts de cachets allemands, mais ne firent pas d'inventaire ce jour-là.

Que faire ? Papa s' était aperçu que les scellés allemands étaient collés à la dissolution (colle qui servait à réparer les chambres à air des vélos).

Aussitôt, un essai fut concluant. Les papier se laissait décoller. Vite, porter quelques sacs de farine à la cave, laissant les derniers pour les Allemands. Il fallait bien qu'ils trouvent quelque chose.

Le lendemain, inventaire allemand et enlèvement de la farine, du froment, du seigle, du maïs. Nous avons fait ce qu'on pouvait. Il fallut ensuite l'intervention de Madame Dominé (une allemande mariée et résidant à Bièvre), qui est parvenue à ce que les Allemands nous payent.

Nous avons alors un four et maman cuisait son pain. Il nous restait un peu de levure juste pour un levain. C'était la seule solution, avant qu'Emile Dury (*Matefaim*) ne nous en rapporte de Gembloux, où il allait en vélo.

Le pain au levain ne levait pas trop. Le levain, c'était juste un peu de pâte sans sel qui restait de la semaine précédente et que l'on conservait au frais dans une casserole pour démarrer la pâte suivante. Il arrivait aussi que le pain file et qu'il soit sûr. Le temps des cerises était propice à ce phénomène, c'est-à-dire que lorsqu'on rompait le pain, les deux morceaux se rattachaient par des fils, comme le fromage dans un potage très chaud. Pas plus ragoûtant que cela ! Mais, quand il n' y a rien d'autre.

Pendant ce temps-là, les secrétaires généraux avaient pris la relève des ministres partis en Angleterre et faisaient tourner le pays. Les services du ravitaillement étaient un des plus importants domaines, tant au point de vue national que communal

On remet aux gens des timbres pour le pain, le lait, le beurre (si peu), la viande, etc, puis des cartes pour le charbon, les pommes de terre et autres produits de première nécessité. Le commerce dût bien se plier à ces nouvelles exigences.

Finies les farines du Boerenbond. Les Moulins de Beez nous avaient été assignés comme fournisseur. Nous avons reçu un premier bon de farine pour nous mettre en route. Puis, les timbres ou les bons que nous récoltions au fur et à mesure des ventes étaient présentés à la commune, où le secrétaire local de ravitaillement nous les échangeait contre un bon global destiné au moulin.

Dans les villages privés de boulanger, c'était la commune qui pourvoyait à cette distribution de farine, sans l'apprécier, loin de là. C'est ainsi que les administrations communales proches, dans un but de facilité, nous avaient cédé les bons communaux, à charge pour nous de distribuer la farine aux habitants. Alors commença la procession des « tikètes » (taies d'oreillers), seules pièces de lingerie que la farine ne traversait pas.

Pendant toute la guerre, c'est une des tâches qui nous a incombé.

Oh !, c'était bien peu, 225 grammes de pain par jour ou son équivalent en farine, soit 150 grammes.

Les cultivateurs qui semaient du grain avaient un régime particulier. Le rendement des champs de céréales était estimé chaque année et servait de base aux livraisons obligatoires de céréales, après déduction de la semence pour l'année suivante et déduction pour la consommation du ménage.

Le débarquement du 6 juin 1944 nous laissait prévoir une libération proche et tant attendue. C'était aussi l'espoir de voir mettre fin au ravitaillement, mais, pour cela, il fallut encore patienter de nombreux mois avant que la situation ne se normalise.

Le retour à une situation normale prit du temps. Cela commença d'abord par une augmentation progressive de la ration journalière, puis, un beau jour, une libération du commerce de farine.

Ce commerce, qui avait été bridé pendant 6-7 ans, vit une concurrence effrénée dans les prix qui, comme les moulins, nous touchait tout autant et c'est à qui aurait la force de tenir.

Nous avons entre-temps, pu relancer notre approvisionnement par le Boerenbond et développer notre vente en boulangerie en agrandissant notre secteur.

Le B.B., après la libéralisation des affaires et la fin de la concurrence, décida de ne plus nous approvisionner, préférant reprendre les ventes à leur propre clientèle.

Que faire, à nouveau ! Au cours de cette triste année, nous avons interrogé d'autres moulins, mais aucun ne voulut de nous, tant que les prix n'étaient pas stabilisés. Parmi ces moulins, un seul nous avait laissé espoir de nouer des relations commerciales, c'étaient les Moulins Hungaria à Louvain.

Une chance ! la semaine même où le Boerenbond nous lâchait, Hunagia nous convoquait pour discuter des conditions dans lesquelles nous allions pouvoir coopérer. L'entretien fut bref, mais décisif. La semaine même, nous recevions de la farine Hungaria.

Ouf ! la soudure était faite et nous étions repartis pour un nouveau bail !

Bail qui débutait sous d'heureux préages. La farine était de qualité, la clientèle « boulangers » était en augmentation, les rapports avec le moulin, agréables. Plusieurs années se sont écoulées dans un environnement serein.

Mais, les meilleures choses ont une fin. Elle fut brutale. Monsieur Georges Peeters, le directeur commercial, eut un accident de voiture le jour même des noces de sa fille. Le père et la fille en furent malheureusement les victimes. Cette journée fut un coup de tonnerre sur le moulin et la clientèle, dont aujourd'hui le souvenir nous est toujours pénible.

La vie devait malgré tout continuer. Pour remplacer Monsieur Georges, on fit appel au jeune assistant qui l'avait secondé depuis un an. L'homme était fier et intransigeant. Il nous fallut le subir longtemps.

Les rapports entre mon père et Monsieur Georges, deux personnes de la même génération, avaient toujours cordiaux. Il n'en fut plus de même avec la nouvelle direction et les rapports se tendirent, à tel point qu'il devenait inévitable de poursuivre nos relations.

Le choix d'un nouveau moulin n'était pas simple. Les gros moulins prospéraient au point tel que les petits durent passer à la trappe. Notre choix se porta sur « Trois FONTAINES », un moulin important de Vilvorde, qui fusionna plus tard avec « La Meunerie Bruxelloise ».

L'entente était parfaite, mais une autre évolution menaçait notre commerce. Les silos à farine chez les boulangers faisaient leur apparition. Il était évident que nous devenions la cinquième roue au chariot dans la distribution des farines qu'il ne fallait plus monter au grenier, surtout que les moulins bruxellois venaient d'être repris par une firme française : la famille SOUFFLET. Celle-ci prit, pour la Belgique le nom de « CERES », qui nous fournit toujours, mais en petites quantités. Quels bouleversements en un demi-siècle !

Maintenant que nous avons fait le tour de toutes ces modifications, en implorant votre indulgence pour m'être attardé sur la partie privée de cette odyssee, il serait temps de parler aussi des boulangers, que je salue, et qui en quelques dizaines d'années, ont aussi fondu comme neige au soleil.

L'absence d'enfants intéressés par le métier, la vétusté du matériel (on passait des anciens fours à bois aux mastodontes actuels autrement modernisés, l'âge des

boulangers épuisés par un labeur ininterrompu pendant de longues années, de nuit comme de jour sont les causes les plus fréquentes du déclin de la profession.

Le prix du pain aussi, qui était considéré comme la nourriture de l'ouvrier et dont le prix devait rester abordable.

Il avait été fixé à 7.50 Frs le kilo, pour un pain boulot avec baisures, les autres formes de pain se vendaient le même prix pour un poids de 900 grammes. Ce prix devait rester alors au prix plancher et il y resta des années.

Faites la comparaison avec les prix actuels. Vous serez sidérés.

La part importante du prix du pain venait alors de la valeur de la farine. C'est loin d'en être autant maintenant ; la part de la farine diminue au fur et à mesure que les charges augmentent. Dans le prix du pain, on paye en plus que la matière, les salaires, les lois sociales toujours en croissance, les astreintes hygiéniques souvent démesurées dans la conception et l'entretien des bâtiments et du matériel, l'emballage du pain et le surplus de travail, le coût des moyens de transport, etc., alors que la tartine n'est pas plus nourrissante qu'avant. On nous dit que c'est la rançon du progrès. Y croyez-vous ?

Le temps où l'on portait le pain à domicile en fourgon à cheval, en triporteur (*Odette, à Bièvre*) et même en charrette à chien (*Leroy, Bouillon*) ou à bras (*Gugusse, à Bièvre*), sans emballage et sans être coupé, a vécu depuis longtemps. Les gros pains de 2 kilos, aussi.

A part quelques tartes à la fête ou le dimanche et les « rouyots d'enterrement », la fabrication de la pâtisserie était très limitée. On a du mal aujourd'hui à s'imaginer ce qu'était notre temps de jeunesse, pourtant pas si éloigné.

N'empêche que malgré toutes ces embûches, il a toujours existé, entre les boulangers et nous, une sympathie qui ne s'est pas démentie au fil des années. Le souvenir des pièces de monnaie comptées chez eux, sur la table, à la cuisine ; les escaliers à monter, un sac sur le dos pour mettre la farine à l'étage ; les gouttes de sueur dont notre front se perlait ; la farine des sacs en toile qui collait à la nuque font toujours partie des souvenirs que cette époque nous a laissés.

En ces temps d'après-guerre, il y avait des boulangers, (un si pas plusieurs) dans chaque village. Le plus souvent, ils portaient le pain à domicile. Que reste-t-il de tout cela ? Le boulanger devient une espèce rare supplantée par les grandes surfaces. Néanmoins, les multiples entraves dont ils ont été gratifiés ces dernières années, font que la profession, grâce à quelques intrépides, est parvenue à survivre.

Afin de vous en faire une idée, je reprends ci-dessous les noms des boulangers d'après-guerre et leur implantation locale (en gras, ceux qui subsistent). Peut-être les avez-vous connus ? Que ce rappel soit pour eux un signe de gratitude pour nous avoir procuré depuis tant d'années notre pitance journalière.

Villages	Boulangers	Boulangers	Boulangers	Boulangers
Alle	Delogne	Pierrard		
Bellevaux	Gourmet			
Bertrix	Froidmont	Wauthoz Jos puis Toussaint	Massard, Tinant	Gilson
Bièvre	Gugusse puis Lambot P. Michel LUCY	Hustin Gilles puis MARTIN		
Bohan	Defoiche	Baijot Antoine		
Bouillon	Leroy Lottin, puis Geores, puis Michiels	Wautot Paul	Wautoz Emile puis Wauthier	Gosset puis Defèche, puis Legrand
Carlbourg	Boulangier A.	Gaussin		
Chârière	Grandfils			
Corbion	Lallemand	Tronson		
Dohan	Aubert ?			
Gedinne	Delporte	Clarival	Baijot	Succ Clarival
Gembes	Deward Ch. à Malvoisin, d'abord			
Graide	Goffin	Hustin Jules	Lebutte Fern.	Lebutte Claude
Gribomont	Pauporté			
Haut-Fays	Deffoin	Santt, puis Baijot Jh puis	Gillet	
Jéhonville	Evrard			
Maissin	Delahaut, puis Bernard, puis TP			
Mogimont	Collard			
Monceau	Balfroid	Guiot	Lambot	Goffin
Noirefontaine	?			
Offagne	Nemery	Claude		
Orchimont	Guiot puis Arnould			
Orgeo	Lebichot			
Paliseul	Noiret	Hennequin	Vandenberg	Gilson
Porcheresse	Hernandez	Delahaut		
Poupehan	Doffagne F.	Danloy J.		
Pussemange	Adnet			
Rienne	Coop. Declaye			
Rochehaut	Copet G.			
Sugny	Barbazon	Jacquemart	Dinant	Handicapés
Ucimont	Lallemand			
Willerzie	Lamotte			