

MADELEINE / CHAMP-DE-MARS

VILLE DE NANTES - MUSÉE DU CHÂTEAU DES DUCS DE BRETAGNE



Le personnel dans le hall des expéditions en 1907.

Les petites mains de l'usine LU



Fermée en 1988 après plus de 100 ans d'activité, l'usine LU était le symbole de la réussite d'une famille mais aussi l'outil de travail de centaine de Nantais. De la fabrication quasi artisanale à l'automatisation : quelques anciens nous font partager les quarante dernières années de la vie de cette fourmilière.

Son image a fait le tour de France. Reproduite sur les boîtes de biscuit en fer-blanc, l'usine LU avec ses deux tours bien identifiables était un formidable vecteur de communication pour la marque de biscuit mais aussi pour la ville de Nantes. À l'époque, la Loire passait encore devant le quai Baco. L'arrivée de la famille Lefèvre-Utile

sur la prairie de la Madeleine remonte à 1882. Après la mort de Jean-Romain Lefèvre qui a construit sa renommée de pâtissier rue Boileau, Louis Lefèvre-Utile son fils décide d'acheter l'ancienne filature Bruneau, déjà équipée d'une machine à vapeur, pour y installer une manufacture de biscuits. Il n'a alors que 24 ans, mais déjà une grande ambition : battre les Anglais, qui dominent alors le marché des biscuits, sur leur propre terrain. L'entreprise familiale passe des 150 m² et quatorze employés de la rue Boileau à 2 000 m² et cent trente personnes en 1889. Le Petit-Beurre verra le jour en 1886 puis la Paille d'Or en 1905, produite dans les nouveaux ateliers quai Ferdi-

Les anciens de LU, témoins des quarante dernières années de la vie de l'usine nantaise.

Nantes au quotidien

Au fil des ans et des rachats, l'usine prend de l'ampleur jusqu'à occuper 40 000 m² en 1913. Ici, l'usine aux alentours de 1910.

VILLE DE NANTES - MUSÉE DU CHÂTEAU DES DUCS DE BRETAGNE



L'intérieur des ateliers. Collection : J.L. Jossic

and-Favre. Au fil des ans et des rachats, l'usine prend de l'ampleur jusqu'à occuper 40 000 m², en 1913.

Du tout fait main à l'automatisation

Ateliers de fabrication, ou de conditionnement, laboratoire de recherche, ferblanterie, menuiserie... entre le début et le milieu du XX^e siècle l'organisation de l'usine a peu changé. "Quand je suis rentré chez LU, il y avait toujours les anciens fours à briques avec des plaques côté quai Baco pour fabriquer le Petit-Beurre et les boudoirs", se souvient Georges Noblet, chef du personnel employé chez LU de 1949 à 1964. Après la cuisson, au rez-de-chaussée, les biscuits étaient conditionnés au

premier étage dans des boîtes en carton assemblées par les ouvrières. En face, quai Ferdinand-Favre, se tenait le plus grand atelier consacré à la Paille d'Or. "Le feuilletage, le fourrage, tout était fait à la main", ajoute Pierre Quéméner, qui a travaillé à la fabrication, le façonnage et la cuisson de 1956 à 1988. "On tartinait les Pailles d'Or de confiture avec un pinceau."

À partir de 1951, la fabrication est progressivement automatisée en ligne continue. En 1964, toutes les lignes de production ont été réunies dans les bâtiments quai Ferdinand-Favre. D'une quinzaine de fours à charbon on est passé à cinq fours à gaz de 60 mètres. "Il fallait venir le dimanche à minuit pour allumer les brûleurs un par un,

explique Pierre Quéméner. Il y en avait plus d'une centaine, cela prenait une demi-heure. Les fours devaient être chauds pour la première fournée à six heures le lundi matin."

Un travail pénible et strict

L'usine a employé jusqu'à mille deux cents personnes dans les années 60. Dans les ateliers on travaillait huit heures par jour, du lundi au samedi, dans des conditions parfois difficiles. "C'était dur physiquement mais on avait beaucoup de joie à aller travailler car il y avait les copines", se souvient Josette Colin, présidente de la commission des anciens de LU et agent de maîtrise au conditionnement de 1956 à 1994. "Mais cela dépendait avec qui l'on travaillait. Dans l'atelier des Pailles d'Or par exemple, une horrible contremaîtresse nous interdisait de parler." "En fabrication, on n'avait pas le droit de goûter les biscuits, explique Pierre Quéméner. Un jour, en goûtant un Picklu, je me suis rendu compte qu'il manquait de sel. Après cela, on a eu l'obligation de goûter les biscuits." L'été, la chaleur était difficile à supporter. Même si les fours étaient isolés, la température montait jusqu'à 50°C. Ces conditions de travail ne rebutaient pourtant pas les candidats à l'embauche. "On a recruté du personnel qui sortait de la boulangerie car le travail chez LU était moins dur et les horaires moins importants", précise Georges Noblet. L'activité était saisonnière. Embauches et licenciements se succédaient. Mais avec l'automatisation progressive, les licenciements ont été de plus



Le pont de la Rotonde et les célèbres tours LU.

→ en plus importants. “Pour l’atelier des Pailles d’Or cela a été un désastre, rapporte Georges Noblet. Le personnel est passé de soixante à dix. On regardait la situation de chacun pour épargner les chargés de famille.” En 1967, l’usine ne comptait plus que huit cent soixante-huit personnes.

Des avancées sociales

Travailler chez “Lulu” comme on disait, permettait de faire entrer sa famille dans l’entreprise : enfants, frères et sœurs ou même cousins. Pierre Quéméner, lui, a fait entrer ses deux fils qui travaillent aujourd’hui dans la nouvelle usine de La Haie-Fouassière. La promotion interne permettait de progresser dans l’entreprise. Georges Noblet est arrivé comme employé avant de devenir deux ans après chef du personnel et de rejoindre les “grands bureaux”. C’est là que se trouvaient la direction et les patrons, Monsieur Michel et Monsieur Patrick. “On les appelait comme ça car ils avaient le même nom de famille (Lefèvre-Utile). Mais c’était très hiérarchisé”, précise Josette Colin. “Tous les samedis, Monsieur Michel venaient saluer ceux qui étaient venus travailler sur la base du volontariat. C’était très gratifiant”. Le jour de la communion solennelle, le communiant et sa famille étaient reçus chez “les patrons”. À Noël, jusqu’aux années 70, une grande fête était organisée

aux Salons Maudit pour tout le personnel. Côté salaire, la famille Lefèvre-Utile avait institué depuis 1891 une participation aux bénéficiés. D’autres primes sont venues s’ajouter à partir des années 50 : prime de chaleur, de rendement, mais aussi d’assiduité. “LU était en avance du point de vue social, rappelle Marie-Thérèse Noblet. Avant la sécurité sociale, un fonds spécial existait pour venir en aide aux malades ou accidentés”.

Le temps des fusions

En 1969, LU s’est associé avec Brun et quatre autres marques de biscuits. “Y’avait le feu dans la maison, ils voulaient fermer l’usine pour la transférer à Reims”, rappelle Marie-Thérèse Noblet. “Moi qui n’avais jamais porté une pancarte de ma vie, je suis descendue dans la rue pour défendre l’usine”, s’indigne Josette Colin. Finalement, l’usine a été conservée, mais la partie historique quai Baco, très détériorée, a été rasée en 1974. La même année, LU-Brun s’est élargi et est devenu Céraliment LU-Brun. “À chaque nouvelle fusion, ils baissaient nos salaires pour s’aligner avec les autres usines du groupe.” Aujourd’hui, la marque LU appartient à Danone et l’activité a été transférée de 1986 à 1988 sur un nouveau site à La Haie-Fouassière. L’usine nantaise employait alors trois cent cinquante personnes. “J’ai eu un pince-

ment au cœur car les boudoirs où je travaillais partaient en Belgique, souligne Pierre Quéméner. Quand les Belges sont venus chercher les machines, je n’ai rien voulu leur dire. C’est à cause d’eux que je perdais mon boulot.” À La Haie-Fouassière, l’ambiance n’est plus la même. Les anciens ont mal accepté les nouveaux chefs, non issus de la biscuiterie, qui les écoutent peu. “Ce qui m’a désolée en arrivant, c’est de voir cette montagne de biscuits trop ou pas assez cuits, à jeter aux cochons,” raconte Josette Colin. À la fermeture, une agence de publicité a racheté et réhabilité le bâtiment des expéditions. En 1991, la Ville de Nantes s’est portée acquéreur du reste de l’usine. Une partie du bâtiment a été détruite pour laisser la place à des logements. Seule la rotonde quai Favre a été conservée et transformée en lieu culturel en 1999 : le Lieu Unique. Salle de spectacle, restaurant, café, librairie ont aujourd’hui pris la place des ateliers de fabrication.

LAURENCE COUVRAND

En savoir plus sur LU :
Patrick Thibault, “La belle histoire de LU”, éditions CMD.
Patrick Lefèvre-Utile, “L’art du biscuit” éditions Hazan.
Jean-Louis Kerouanton, “LU : une usine à Nantes”, DRAC.