

# Nantes

AU QUOTIDIEN

## Ils aiment Nantes la nuit

**LES 11 QUARTIERS NANTAIS**

**Quinze pages d'actualité  
sur votre lieu de vie**

**HISTOIRES DE QUARTIERS**

**L'usine Lu à la Madeleine  
Les pèlerins  
de Saint-Jacques**

## 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 fourmière.

**S**on 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 m<sup>2</sup> et quatorze employés de la rue Boileau à 2 000 m<sup>2</sup> 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.

Au fil des ans et des rachats, l'usine prend de l'ampleur jusqu'à occuper 40 000 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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<sup>e</sup> 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 tartinaient 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 Mauduit pour tout le personnel. Côté salaire, la famille Lefèvre-Utile avait institué depuis 1891 une participation aux bénéfiques. 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.



## ➔ Saint-Jacques : un enjeu politique et religieux

Un peu d'histoire. Le pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle remonte au IX<sup>e</sup> siècle, au cours du bas Moyen-Âge. L'Espagne connaît alors la présence des Maures sur son territoire. Se sentant menacés, les grands ordres religieux et le pouvoir royal de l'époque répandent dans toute l'Europe l'idée d'un pèlerinage dans la capitale galicienne sur le tombeau de l'apôtre Jacques le Majeur. C'est l'idée de "Reconquista" qui permettra de consolider tant le pouvoir politique que la présence chrétienne en Espagne dans un contexte marqué par la domination des Maures.

Dans toute l'Europe, le succès est immédiat. Reste à organiser le pèlerinage. "Les routes étant peu sûres à cette époque, les pèlerins partaient à plusieurs et restaient groupés pour se défendre contre les brigands des chemins. Entre le IX<sup>e</sup> et le XI<sup>e</sup> siècle, les choses s'organisent : ce sont les seigneurs et les ordres religieux, comme les Templiers, les



Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem ou les Bénédictins de Cluny qui vont protéger chemins et pèlerins, en construisant églises, maladreries, léproseries, hôpitaux et aumôneries dont on retrouve encore trace aujourd'hui dans la France entière. Il fallait en effet nourrir, héberger et soigner les jacquets durant leur voyage et enterrer en terre chrétienne les pèlerins qui décédaient..."

### Nantes, un centre d'accueil bien organisé

De toute la Bretagne donc, de Normandie aussi, les pèlerins se retrouvent sur les chemins, suivant peu ou prou les anciennes voies romaines. Treillières, la Chapelle-sur-Erdre, Port-Barbe, la Jonelière : nobles, évêques et marchands, mais surtout artisans et gens du peuple, des

Saint-Jacques représenté sur le portail central de l'église Saint-Jacques à Pirmil.

### Pèlerins au Moyen-Âge.

hommes pour la plupart, arrivent à Nantes, "centre d'accueil bien organisé, pourvu d'auberges, d'hôpitaux et d'aumôneries." Parvenus dans la cité des Ducs, ils traversent l'Erdre au niveau de l'île de Versailles sur la chaussée antique de Barbin, montent vers la cathédrale, redescendent vers le château, longent la Loire et la traversent au niveau du pont de la Poissonnerie "où veille une tour Saint-Jacques". Ils empruntent alors une succession de cinq chaussées et de six ponts, enjambant îles, boires, canaux et prairies, traversent l'actuel quartier des Ponts avant d'arriver à la forteresse de Pirmil et l'actuel quartier Saint-Jacques.

Sur leur passage, l'aumônerie de Toussaint, fondée en 1362 par Charles de Blois, héberge au 43, rue de Grande-Biesse (ou Grande-Bièce) les pèlerins peu fortunés et, par acte de fondation, "les lépreux et les galeux se



Alain Moorktan  
et Antoine Sanchez.

dirigeant vers Compostelle ou vers Saint-Méen-de Bretagne.” L’aumônerie, détruite en 1846, restera ouverte aux malades jusqu’au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. Seule aujourd’hui, reste une plaque commémorative mentionnant : “Passant, rappelle-toi l’Aumônerie des Toussaints où pendant trois cents ans les pauvres et les malades trouvèrent abri. 1362-1656”.

Dès 1037, sont édifiés une aumônerie et une chapelle sur le site de Saint-Jacques par le très riche monastère Saint-Jouin de Marne (près d’Angers). Antoine Sanchez et Alain Noorkhan précisent : “Par aumônerie, il faut entendre lieu où l’on fait l’aumône, c’est-à-dire où l’on offre aux jacquets nourriture, logis et soins. Les aumôneries avaient pour ordre d’appliquer le principe d’un jour franc d’aumône par pèlerin, sauf en cas de maladie.”

Mille fois remaniée, étendue grâce aux dons de riches Nantais, anciens jacquets eux-mêmes, l’aumônerie de Saint-Jacques devient, quelque deux cents ans plus tard, l’hôpital Saint-Jacques.

### Le passage des pèlerins favorise le développement économique

À Nantes, deux possibilités de voyage s’offrent aux pèlerins : emprunter la voie maritime ou les chemins terrestres. “Nantes avait alors conclu un contrat de contractation avec la ville de Bilbao en Biscaye dans les Asturies, favorisant les échanges économiques entre ports de l’Atlantique et attesté par les ducs de Bretagne. Les pèlerins choisissant la voie maritime profitaient de ces voyages commerciaux. Outre Nantes, plusieurs embarcadères s’échelonnaient sur les rives du fleuve, dont Rohars ou Lavau, tandis que sur la rive gauche, on accostait au Pellerin ou au Migron... Il ne reste malheureusement aucune trace écrite de ces passages.”

Dans leur grande majorité, les pèlerins choisissent la voie terrestre. Après un repos salutaire dans la cité des Ducs, ils empruntent les routes du sud, soit par la

longue rue Saint-Jacques, dite chemin du Haut-Poitou, bordée d’innombrables échoppes d’artisans et de commerçants, soit du Bas-Poitou, par Rezé. Pour les secteurs traversés, le pèlerinage de Saint-Jacques constitue une formidable occasion de rencontres, d’échanges culturels et de savoir-faire. “Toute une économie s’est ainsi développée le long du chemin de Saint-Jacques, mais une économie de pauvres, car les pèlerins avaient en général peu de moyens : vente de nourriture à la pièce, barbier, et, en grand nombre, cordonniers et tisserands.” Pour vivre, les pèlerins louent régulièrement leurs talents pour quelques jours ou quelques semaines chez les artisans ou les commerçants implantés au bord du chemin. Certains même choisirent de s’y installer et de commencer une nouvelle vie. “Avant de partir, chaque pèlerin devait rédiger un testament. Le voyage aller-retour entre la Bretagne et Saint-Jacques de Compostelle durait environ six mois, entre le premier jour du printemps et le premier de l’automne. Si au bout d’une année, le pèlerin n’était pas rentré, il était considéré comme perdu et sa femme avait le droit de se remarier !”

Le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, troisième grand pèlerinage de la Chrétien-

té après Jérusalem et Rome, est jalonné de plus d’édifices remarquables, civils et religieux. Il connut son heure de gloire entre le XI<sup>e</sup> et le XVII<sup>e</sup> siècle et tomba ensuite en désuétude. Il faudra attendre le milieu du XX<sup>e</sup> siècle pour que des pèlerins d’une nouvelle génération retrouvent le chemin qui mène à Saint-Jacques de Compostelle.

EMMANUELLE MORIN

\* Antoine Sanchez est le président de la délégation de Loire-Atlantique de l’association bretonne des amis de Saint-Jacques de Compostelle. Alain Noorkhan est membre du bureau de cette association et chargé du patrimoine jacquaire.

Source : “Les chemins de Saint-Jacques de Compostelle en Bretagne”, Rando Editions, juin 2004.



L’église Saint-Jacques à Pirmil.

## Saint Jacques et le champ des étoiles

Fils de Zébédée et de Marie Salomé, frère de saint Jean l’Evangéliste, saint Jacques le Majeur se serait rendu en Espagne pour prêcher l’Evangile, avant de revenir à Jérusalem où il sera martyrisé et décapité vers l’an 44 après Jésus-Christ sur ordre du roi Hérode Agrippa. Selon la légende, ses disciples auraient placé son corps dans une barque qui s’échouera sur les côtes galiciennes après avoir traversé la Méditerranée.

Son corps aurait été découvert au début du IX<sup>e</sup> siècle grâce à une étoile, et le lieu de sa sépulture prit le nom de Santiago de Compostella, “Saint-Jacques dans le champ des étoiles”. Une première église fut érigée sur le site par le roi Alphonse II, détruite à la fin du X<sup>e</sup> siècle et remplacée par la cathédrale romane que nous connaissons aujourd’hui.