

Le Travail de nuit dans les boulangeries

Extrait de la *Revue internationale du Travail*

Avril et mai 1924

—
FAITS SOCIAUX
—

Prix: 25 sous

MONTRÉAL

L'ÉCOLE SOCIALE POPULAIRE

Direction:

SECRETARIAT DE L'É. S. P.
1075, RUE RACHEL, 1075

Administration:

L'ACTION PAROISSIALE
1300, RUE BORDEAUX, 1300

TOUS DROITS RÉSERVÉS

HN
31
E34
V. 136-137
1925

PRÉFACE

Les deux articles que nous reproduisons dans ce numéro de notre série de publications, sont extraits de la Revue internationale du Travail (avril et mai 1924), publiée à Genève par le Bureau international du Travail. Ces articles, si consciencieusement faits, nous apportent de précieux renseignements sur la plus ancienne et la plus universelle des industries, la fabrication du pain. Ils nous montrent quels problèmes nouveaux peuvent naître dans les boulangeries, combien, en particulier, le travail de nuit y soulève de difficultés.

Les boutiques de boulanger, en effet, ne peuvent pas toujours s'assimiler à des usines régulières, qu'on puisse soumettre à l'inspection, où les travailleurs, fortement organisés, puissent tenir le public au courant des difficultés de leur profession, revendiquer leurs droits à une existence moins dure, forcer les patrons à des conditions plus équitables. La grande variété des fabriques de pain et de pâtisserie, la nature rapidement périssable des produits qui en sortent, la nécessité d'une production presque ininterrompue, les exigences même du public, tout cela amène dans l'industrie boulangère des complications qu'on ne rencontre généralement pas ailleurs. Il en résulte que les boulangers sont contraints de travailler dans des conditions fort désagréables pour eux-mêmes, dommageables à leur santé, contraires au bon ordre de leur famille. Le travail de nuit et le travail du dimanche ne sont pas les moindres inconvénients dont ils ont à se plaindre.

Nous croyons donc faire œuvre utile en posant chez nous les données du problème qu'ont à résoudre les patrons boulangers et les essais de solution tentés dans d'autres pays.

Dans nos grandes villes, l'industrie boulangère semble actuellement dans une période de transition. Les grandes fabriques, munies d'un mécanisme très perfectionné, prennent une importance toujours croissante et menacent de supplanter les boulangeries moins importantes. L'attention publique fut récemment excitée, au Canada, par la révélation d'une tentative de monopolisation à grande envergure de l'industrie la plus fondamentale dans notre alimentation. Nul ne saurait donc rester indifférent à ce qui tend, soit à améliorer le sort des boulangers, soit à favoriser les grandes entreprises et, par conséquent, à faciliter les monopoles dangereux pour les petits propriétaires et pour tous les consommateurs, soit à influencer le prix d'un aliment aussi indispensable que le pain.

La Revue internationale du Travail n'a en vue que le travail de nuit dans les boulangeries: chez nous la question du travail du dimanche parmi les boulangers a également soulevé des discussions. Les difficultés que présente un problème se rencontrent également dans l'autre. On ne saurait donc trop connaître les éléments d'une question à la fois si importante et si complexe. Espérons que des efforts persévérants aplaniront les obstacles qui s'opposent à la solution de cette difficulté, comme il est arrivé pour d'autres problèmes sociaux d'abord apparemment inabordable, mais dont l'on a trouvé peu à peu au moins un commencement de solution.

É. S. P.

Le travail de nuit dans les boulangeries

*L*A question du travail de nuit dans les boulangeries a été posée devant la Conférence internationale du Travail en 1921. Renvoyée pour étude au Conseil d'administration du Bureau international du Travail, elle a été inscrite par celui-ci à l'ordre du jour de la sixième session de la Conférence.

Il nous a paru intéressant, à ce propos, de présenter une étude d'ensemble des thèses, des arguments et des principaux courants d'opinion qui se rattachent à ce problème. On trouvera dans cet article, d'abord une description sommaire des conditions de l'industrie boulangère, de son outillage, de ses procédés de fabrication et de son régime de travail, ensuite un exposé des principaux arguments pour et contre la suppression du travail de nuit. Dans un prochain article nous passerons en revue les législations nationales en vigueur dans ce domaine et nous examinerons les différentes questions que pose la solution des problèmes soulevés par la suppression.

PREMIER ARTICLE

On se demandera peut-être pourquoi le travail de nuit constitue un problème plus important dans l'industrie de la boulangerie que dans toute autre branche d'activité. A cela, deux raisons. D'abord, à l'inverse de ce qui se passe dans les industries continues, où les équipes sont en service tantôt de jour et tantôt de nuit,

le travail de boulangerie s'effectue d'ordinaire uniquement la nuit et sans alternance. L'ouvrier boulanger est donc à son fournil nuit après nuit sans interruption, d'un bout de la semaine, d'un bout de l'année à l'autre. On peut dire qu'à part peut-être un court répit dans la nuit du samedi au dimanche, sa vie presque entière se passe en labeur nocturne. D'autre part, et c'est là un point digne de considération, il faut admettre que, dans beaucoup d'industries, la nature même des procédés de fabrication rend le travail de nuit à peu près inévitable, tandis que dans les boulangeries on ne voit aucun obstacle technique insurmontable s'opposant d'une manière absolue à sa suppression

Il ne faudrait pas croire, cependant, que le problème qui se pose soit d'une solution aisée. Il est, au contraire, extrêmement difficile de substituer le travail de jour au travail de nuit sans porter quelque préjudice à telle classe de boulangeries au profit de telle autre. On peut cependant y parvenir, mais on est amené alors à heurter plus ou moins les habitudes du public. La question est donc de savoir lequel de ces trois maux est le moins grave dans ses conséquences: compromettre la santé de l'ouvrier boulanger par un travail de nuit continu, risquer de rompre l'équilibre entre divers types de boulangeries, ou donner au public un service moins parfait. Du reste, un grand nombre de considérations accessoires viennent compliquer le problème, qu'on l'envisage sous un angle ou sous un autre. En tout cas, quelle que soit la solution finalement adoptée, il y a lieu d'examiner par quelles modalités d'application on peut la rendre plus facilement acceptable.

CONDITIONS ACTUELLES DE L'INDUSTRIE BOULANGÈRE

On entend par boulangerie, au sens le plus large du mot, non seulement la préparation du pain de ménage et des pains dits de fantaisie, mais aussi celle des gâteaux, des petits fours, de la pâtisserie et parfois même des biscuits secs. Le pain est néanmoins le produit principal de l'industrie boulangère et c'est sa fabrication qui, jusqu'ici, a motivé le travail de nuit. C'est surtout à propos du pain que le problème du travail de nuit se pose dans toute sa gravité; la fabrication de la pâtisserie ne vient qu'en seconde ligne.

Chacun sait que le pain est rassis au bout de quelques heures et qu'après peu de jours il devient dur et immangeable. Pour ce motif et pour d'autres encore, on ne peut guère songer à le transporter à de très grandes distances. En outre, le type de pain demandé par la clientèle varie d'une localité et même d'une famille à l'autre. Chaque milieu est accoutumé à consommer un pain d'une forme, d'une taille, d'une couleur, d'une saveur et d'une consistance déterminées et ne consentirait pas volontiers à changer ses habitudes. Pour ces deux raisons, il est très difficile, sinon impossible, d'organiser en grand la production du pain. En fait, il existe une multitude de petites boulangeries, tandis que les *fabriques de pain* sont relativement assez rares.

Si l'on essayait de classer les boulangeries d'après leurs caractères distinctifs, on aurait à se poser, entre autres, les questions suivantes: dans quelle mesure l'établissement considéré emploie-t-il de la main-d'œuvre salariée? Quelle est la nature de son outillage? Le travail est-il organisé par équipes? La production de denrées accessoires vient-elle s'ajouter à celle du pain? Existe-t-il un service de livraison à domicile? La vente se fait-elle en gros ou en détail? Pour l'objet qui nous occupe, il

suffit toutefois de distinguer trois types d'établissements: la petite boulangerie familiale, la boulangerie employant de la main-d'œuvre extérieure et la grande boulangerie mécanique.

La petite boulangerie familiale se rencontre communément à la campagne et dans les petites villes, mais elle existe aussi dans les plus grands centres de tous les pays industriels. Le patron — dans certains cas, il s'agit de deux ou de plusieurs patrons associés — prépare et vend le pain lui-même avec l'aide de sa famille, sans faire appel à aucune main-d'œuvre extérieure. Quelquefois, le pain est porté à domicile. A l'occasion, on cuira peut-être un peu de pâtisserie. D'ordinaire, ces petites entreprises ne possèdent que peu ou point d'outillage mécanique et leur production est tout à fait limitée,

La petite boulangerie occupant des ouvriers salariés est également très répandue. Elle présente à peu près le même type d'organisation que la précédente, mais légèrement plus développé. En général, le patron travaille lui-même avec ses ouvriers. Le pain est d'ordinaire vendu en boutique ou livré à domicile, au gré du client. La cuisson de pain de fantaisie ou de pâtisserie est presque la règle. L'outillage est un peu plus développé que dans la boulangerie familiale et comporte, par exemple, un pétrin mécanique ou un four perfectionné.

Enfin, il y a la grande boulangerie mécanique, qui se rapproche beaucoup d'un véritable établissement industriel. Elle dispose d'un personnel nombreux et de machines très perfectionnées. Naturellement, elle possède un service complet de vente et de livraison. Sa production est considérable et, qu'elle vende en gros ou en détail, elle réalise un chiffre d'affaires important. Il va de soi que les entreprises de ce type ne se rencontrent guère que dans les grandes villes. Le travail y est sou-

vent organisé par équipes, qui assurent le service de nuit à tour de rôle. L'inconvénient le plus grave du travail de nuit dans la boulangerie, la continuité du travail nocturne, se trouve alors évité. Dans certains de ces établissements, presque toutes les opérations se font mécaniquement, car on a conçu des machines pour chacune des phases de la transformation de la farine en pain. Cependant, à notre connaissance, il n'existe pas jusqu'à présent de boulangerie entièrement mécanique.

Il faut bien remarquer qu'il y a dans cette classification des boulangeries en trois catégories quelque chose d'un peu arbitraire, car il existe de grandes boulangeries qui, tout en employant une main-d'œuvre relativement nombreuse, ne sont pas fort bien outillées, tandis que certains petits établissements possèdent une installation mécanique assez complète.

Il est difficile de savoir au juste dans quelle mesure les personnes qui tirent leurs ressources de la boulangerie sont réparties entre les trois groupes d'établissements, car la proportion varie d'un pays à l'autre et n'a jusqu'ici fait l'objet d'aucune statistique précise. C'est ainsi qu'en Grande-Bretagne le nombre des ouvriers boulangers était évalué, en 1919, à 30,000 par certaines personnes et à 90,000 par d'autres, tandis que la commission d'enquête instituée par le ministère du Travail britannique afin d'étudier la question du travail de nuit dans les boulangeries l'estimait de son côté, à 60,000 environ.

Dans la plupart des pays, les petites boulangeries semblent prédominer ou, du moins, il en était ainsi à l'époque où des statistiques furent établies. En France, le recensement effectué en 1901 dénombrait 44,000 boulangeries, soit une pour 874 habitants. Si l'on tient compte du fait qu'un grand nombre de paysans français

cuisent encore leur pain eux-mêmes, on voit qu'en moyenne la clientèle d'une boulangerie est assez restreinte. En 1911, d'après un rapport présenté par M. Soulé au Conseil central du travail, le nombre des maîtres boulangers était de 48,000 et chacun d'eux était aidé en moyenne par deux ouvriers. En Italie, le recensement de 1901 évaluait le nombre des maîtres boulangers à 36,166, soit une boulangerie pour 898 habitants, et celui des ouvriers boulangers à 45,093; ces trois chiffres font ressortir une prédominance marquée des petites entreprises. Pour la Suisse, le recensement de 1905 a indiqué 7,509 boulangeries pour l'ensemble des cantons, c'est-à-dire une pour 465 habitants. En Allemagne, le dernier recensement industriel effectué, celui de 1907, répartissait les boulangeries comme suit: 16,169 n'employaient pas de main-d'œuvre salariée, 95,799 employaient moins de dix ouvriers et 1,469 employaient un nombre d'ouvriers supérieur à dix; le nombre total des ouvriers employés était de 178,704 pour le deuxième groupe et de 27,886 pour le troisième; il existait une boulangerie pour 547 habitants. Dans certains pays, les boulangeries coopératives jouent un rôle important. En Allemagne, leur nombre est évalué à 289 et elles emploient environ 8,000 personnes. Plus de la moitié d'entre elles sont de petites entreprises et 54 seulement occupent un minimum de douze ouvriers. En Belgique, 89 coopératives, employant 1,800 personnes, fournissent du pain à un huitième de la population du pays. En Suisse, il existe 158 boulangeries coopératives, parmi lesquelles beaucoup possèdent un outillage mécanique près perfectionné et ont adopté le travail par équipes.

OUTILLAGE ET MÉTHODES DE FABRICATION

Il n'est peut-être pas inutile de décrire sommairement l'outillage et les méthodes en usage dans la boulangerie, car ces facteurs techniques jouent un grand rôle dans la question du travail de nuit. Certains procédés notamment permettent de réduire la durée de la panification, tandis que d'autres tendent au contraire à l'allonger. D'autres encore devraient subir des modifications si le travail de jour devenait de pratique courante.

Dans beaucoup de petites boulangeries, l'outillage mécanique est à peu près inexistant. La farine est pétrie péniblement à la force des bras ou quelquefois avec les pieds. La pâte est divisée, pesée et façonnée à la main. Le four est du modèle le plus primitif, et possède une seule porte, qui sert à introduire d'abord le combustible, puis les pains à cuire. L'enfournement et le défournement s'effectuent au moyen d'une longue pelle en bois; procédé peu rapide et fatigant, avec lequel il est difficile u'obtenir une cuisson régulière. Uue fois cuit, le pain est rangé sur des étagères, où il reste exposé à l'air jusqu'au moment où il est vendu.

En dehors des quelques outils très simples indispensables dans toutes les boulangeries, notamment pour passer et mélanger les farines, l'appareil le plus utile et le plus répandu est le pétrin mécanique. Cette machine épargne au boulanger un travail très pénible, en même temps qu'elle évite une manipulaiton directe de la pâte, qui n'est agréable ni pour l'ouvrier ni pour le consommateur. La machine à diviser, qui découpe automatiquement la pâte en pains d'un poids déterminé, est déjà d'un emploi beaucoup moins fréquent, et la machine à façonner les miches se rencontre plus rarement encore; même dans les entreprises d'importance moyenne qui possèdent un outillage assez moderne la

pesée et le façonnage s'effectuent presque toujours à la main; dans les petites boulangeries, cette pratique est, peut-on dire, invariablement suivie.

Naturellement, les très grands établissements possèdent des installations beaucoup plus complètes. Ils sont pourvus notamment d'appareils automatiques, où se produit la fermentation, de réfrigérateurs qui l'arrêtent, et de tout un matériel compliqué nécessaire pour la production du pain par grandes quantités.¹

Les types de fours aussi sont très variables, allant depuis le four traditionnel, chauffé directement au bois, au charbon ou au coke, jusqu'aux grands fours modernes qui utilisent la vapeur, le gaz ou l'électricité et permettent d'obtenir une température à la fois élevée et facilement réglable. Le développement des fours électriques est un facteur à considérer dans l'étude du travail de nuit, car, en certains pays, l'électricité est vendue moins cher la nuit que le jour. Le four à sole mobile montée sur roues et se déplaçant sur des rails constitue un perfectionnement important. Avec cet appareil, on charge ou on décharge une fournée en trois minutes, tandis qu'avec la pelle de boulanger il ne faut guère compter moins d'une demi-heure.

Les méthodes de panification diffèrent d'une localité à l'autre. Le travail de nuit existe presque exclusivement dans les boulangeries qui préparent ce qu'on appelle le pain poreux de froment, c'est-à-dire du pain à mie et à trous. Une opération essentielle dans la préparation de ce produit est la fermentation de la pâte. Il s'agit de faire dégager par toute la masse du pain de petites bulles d'acide carbonique, qui donneront à la mie, après la cuisson, sa consistance poreuse et élastique. Le

1. On trouvera une description des machines et des méthodes employées par les boulangeries les plus modernes dans la *Monthly Labour Review* du Bureau des statistiques du travail des États-Unis (numéro de décembre 1923).

moyen le plus usité consiste à mélanger à la pâte de la levure ou du levain. La levure est communément employée en Grande-Bretagne et dans un grand nombre de pays. En France et dans plusieurs autres contrées d'Europe, on continue encore à employer le levain, simple morceau de pâte crue conservée d'une journée précédente. Il existe encore d'autres méthodes, parmi lesquelles la plus connue est peut-être la gazéification directe (pain gazéifié). Avec ce procédé, de l'acide carbonique fabriqué artificiellement est injecté sous pression dans l'eau qui doit servir à la préparation de la pâte.

Le moyen adopté pour faire lever la pâte a une grande importance au point de vue du travail de nuit. En Écosse, par exemple, on emploie une méthode qui ne permet de cuire la pâte que quinze heures après le début de sa préparation. D'autres procédés réduisent cette durée à douze, dix, huit et même deux heures, et par la gazéification directe, on arrive, paraît-il, à transformer aisément deux sacs de farine en une journée de 400 panetons de deux livres dans l'espace de quarante minutes. Certains procédés nécessitent l'adjonction, à des intervalles de quelques heures, de farine ou d'un mélange de farine et d'eau à la pâte en fermentation. On rencontre dans quelques établissements des machines qui effectuent cette opération automatiquement. Il faut avoir soin, pendant que la pâte lève, de la maintenir à une température moyenne, car une chaleur trop forte ou trop faible sont également nuisibles. Il peut donc y avoir des précautions à prendre si l'on se propose de travailler de jour dans un pays chaud ou si, sous un climat tempéré, on désire, en travaillant de nuit, maintenir une ventilation convenable.

Suivant la méthode employée pour sa préparation, le pain varie naturellement en goût, en couleur et en consistance; il devient plus ou moins rapidement rassis

et se conserve pendant un temps plus ou moins long.

Il est important de noter, en ce qui concerne le travail de nuit, que la température de cuisson doit être plus basse pour la pâtisserie que pour le pain. La préparation de gâteaux est donc un moyen d'utiliser le four pendant qu'il se refroidit; c'est pourquoi dans beaucoup de boulangeries, en particulier dans celles d'importance moyenne, on cuit le pain la nuit, au moment où le four est le plus chaud, et on passe les gâteaux au four pendant le jour, une fois que la température s'est abaissée.

A la question de la fabrication du pain se rattache celle de son transport. Le pain est fréquemment vendu en boutique, mais très souvent aussi il est porté à domicile. Il s'établit alors entre les diverses boulangeries qui desservent le même quartier une concurrence active. Chacune d'elles s'efforce d'attirer la clientèle en répondant mieux que sa voisine aux goûts et aux desirs particuliers de chaque consommateur. A la campagne, le rayon de livraison est parfois très grand et les clients très dispersés. Les tournées sont alors fort longues et malgré cela le boulanger est souvent incapable de se rendre dans certains hameaux plus d'une ou deux fois par semaine. La question du transport présente une importance toute particulière pour les grandes boulangeries, car beaucoup d'entre elles entretiennent des succursales ou des dépôts qu'elles doivent approvisionner régulièrement dès les premières heures du matin. Qu'il s'agisse de livraisons par grosses quantités ou de la vente au détail, les véhicules le plus communément utilisés sont la voiture à cheval et la poussette à bras. L'usage de l'automobile est encore peu répandu. Cela tient en partie à ce que le système de livraison de porte en porte nécessite de fréquents arrêts et que l'emploi d'une automobile dans ces conditions est peu économique. Il faut remarquer, à propos du transport du pain, que les miches

ne peuvent pas être chargées dans les voitures sitôt qu'elles sortent du four, car elles auraient alors une tendance à s'émietter.

C'est un fait établi que la majorité des consommateurs n'achètent que du pain frais, c'est-à-dire cuit le jour même où il est mis en vente. Ce n'est pas toujours qu'ils aient l'idée de le manger sous cette forme, car souvent le pain n'est consommé que le lendemain, une fois qu'il est légèrement rassis; mais boulangers et livreurs s'accordent à déclarer que le pain de la veille est d'une vente très difficile. Les gâteaux notamment sont à peu près invendables quand ils ont perdu leur fraîcheur et doivent alors être cédés à vil prix. Le boulanger a d'ailleurs tout intérêt à vendre le pain aussitôt qu'il sort du four, car on estime que douze heures après sa cuisson, il a parfois perdu cinq pour cent de son poids. C'est là un fait dont il faudrait tenir compte si l'on se proposait de généraliser la vente du pain rassis. En outre, il ne faut pas oublier qu'à la campagne beaucoup de familles font encore le pain elles-mêmes ou, tout au moins, se remettraient facilement à le faire si le besoin s'en faisait sentir.

LES HEURES DE TRAVAIL DANS LA BOULANGERIE

Les heures de travail dans la boulangerie sont déterminées d'un côté par certaines exigences du public, auxquelles la concurrence oblige les patrons boulangers à se soumettre, de l'autre par des considérations techniques et des raisons d'économie. Les goûts des consommateurs, nous l'avons vu, varient d'un pays, d'une région ou même d'une famille à l'autre, mais il existe une préférence marquée et générale pour le pain frais. Naturellement, les boulangers, dans leur désir d'attirer la clientèle, ont été amenés à adopter les heures de travail qui

leur permettraient le mieux de satisfaire à cette dernière exigence. En fait, la concurrence a été, en bien des pays, la cause directe de l'introduction ou de la réintroduction du travail de nuit. C'est ainsi qu'en Belgique, le travail de nuit ne s'est généralisé que vers 1881 et 1882. A cette époque, des sociétés anonymes et coopératives furent créées à Anvers, Gand et Bruxelles. Munies d'un outillage perfectionné, elles purent vendre le pain frais aux premières heures de la journée et cherchèrent ainsi à accaparer la clientèle des petits établissements. Pour soutenir la concurrence, le petit patronat se vit obligé d'introduire partout le travail de nuit. Un fait analogue s'est produit au Canada. Le gouvernement de ce pays avait rendu, pendant la guerre, une ordonnance interdisant de vendre le pain, sur le territoire du Dominion, moins de douze heures après sa sortie du four, et il en était résulté un abandon à peu près complet du travail de nuit dans les boulangeries. Après la fin des hostilités, l'ordonnance fut rapportée et le travail de nuit réapparut peu à peu. Dans la Colombie-Britannique, cependant, l'habitude de travailler de jour se maintint pendant quelque temps encore, jusqu'au moment où, à la suite d'une grève qui avait échoué, des ouvriers boulangers s'établirent à leur compte et, travaillant la nuit, attirèrent à eux une partie de la clientèle des autres établissements. Le résultat de cette concurrence fut un retour au travail de nuit.

On peut dire d'une façon générale que dans les pays où le travail de nuit n'est pas l'objet d'une interdiction, à peu près la moitié des boulangeries y ont recours. Dans le Royaume-Uni par exemple, il ressort des renseignements fournis par les patrons boulangers, lors d'une enquête effectuée par le Département du travail du ministère du Commerce, en 1911, qu'à cette époque 38.5 pour cent des boulangeries employant moins de

cinq ouvriers et 42.3 pour cent des boulangeries employant au moins cinq ouvriers commençaient le travail avant quatre heures du matin. D'après les chiffres établis par les syndicats ouvriers, pour l'Angleterre et le Pays de Galles seuls, ces pourcentages seraient un peu plus élevés: 48.1 pour cent des boulangeries de la première catégorie et 68.5 pour cent de celles de la seconde auraient adopté le travail de nuit. Les enquêtes faites par l'Office du travail d'Italie en 1906 et par le Conseil du travail de France en 1911, avant l'interdiction du travail de nuit dans les boulangeries de ces États, avaient abouti à des résultats analogues. En Finlande, une enquête officielle entreprise en 1904 montra que 52 pour cent des hommes et 48.6 pour cent des femmes employés dans les boulangeries travaillaient entre neuf heures du soir et cinq heures du matin. Il semble toutefois qu'en certains pays l'habitude de travailler de jour se soit maintenue malgré l'absence de toute législation tendant à l'imposer. Tel est le cas par exemple de l'Argentine; tel est le cas aussi de l'Écosse, où, d'après l'enquête du ministère du Commerce-Britannique mentionnée plus haut, 143 hommes seulement sur les 3,340 qui travaillaient dans la boulangerie étaient employés de nuit.

Si les patrons boulangers adoptent le travail de nuit, c'est qu'ils peuvent ainsi livrer du pain chaud à leur clientèle pour le petit déjeuner, commencer les tournées de livraison plus tôt, avoir du pain frais en boutique à tout moment de la journée et mettre en vente à une heure moins tardive les pâtisseries qu'ils passent au four après la cuisson du pain.

L'heure à laquelle commence et s'achève le travail dans la boulangerie dépend naturellement de l'importance de la fournée, des méthodes et du matériel en usage,

des moments de la journée auxquels la demande de pain est la plus forte et de l'organisation de la vente et de la livraison. La préparation d'une fournée, depuis la mise en paniers jusqu'au moment où le pain est livrable à la consommation, nécessite de deux à quatre heures, selon le procédé et les appareils employés. L'heure du début du travail varie suivant que les fournées qui se succèdent sont plus ou moins nombreuses, que la plus forte demande de pain se produit aux premières heures du matin ou vers la fin de l'après-midi, et que le pain doit être porté à grande ou à faible distance ou être vendu en boutique. Il n'y a donc pas de règle uniforme: dans certaines boulangeries, le travail commence dès onze heures du soir, dans d'autres, pas avant quatre heures du matin. Certaines boulangeries mécaniques ont introduit le système des équipes et la production y est continue; mais ces établissements sont encore relativement peu nombreux et, dans la plupart des autres, le travail commence au milieu de la nuit pour se poursuivre sans interruption pendant huit heures ou plus, suivant la durée du travail quotidien fixée par les contrats.

Dans les boulangeries qui s'arrêtent le dimanche, la durée du travail est particulièrement longue dans la nuit du vendredi au samedi, afin de permettre la préparation d'une quantité de pain suffisante pour les deux jours qui suivent. Certains établissements embauchent alors de la main-d'œuvre supplémentaire. Le même cas se présente les veilles de fête.

Quelle que soit l'heure à laquelle commence le travail, il faut toujours compter un certain délai pour les opérations préparatoires. Nous avons vu que la pâte demande de deux à quinze heures pour lever. Il faut aussi chauffer le four, et cette opération prend un temps

variable suivant le type d'appareil utilisé. Le nombre d'ouvriers nécessaires pour ces préparatifs, dépend naturellement de l'importance de l'établissement, du degré de perfectionnement de l'outillage et de différentes autres circonstances.

INCONVÉNIENTS DU TRAVAIL DE NUIT

Il n'est pas surprenant que les conditions exceptionnelles qui prévalent dans l'industrie boulangère aient amené l'adoption très fréquente du travail de nuit; mais ce régime n'a pas été accepté sans protestations et de nombreux arguments ont été formulés contre son maintien. Ainsi qu'on pouvait s'y attendre, ce sont surtout les intéressés mêmes, c'est-à-dire les ouvriers boulangers, qui ont réclamé sa suppression. Le mouvement a reçu l'appui des organisations ouvrières et du public éclairé, et parmi les patrons boulangers, tous ne se sont pas montrés adversaires irréductibles de cette réforme.

Les arguments invoqués contre le travail de nuit s'inspirent surtout de considération d'ordre hygiénique et du bien-être familial de l'ouvrier boulanger. Il n'est pas douteux que le travail de nuit sans cesse répété finit par exercer une influence pernicieuse sur la santé de l'homme qui s'y livre. Le manque de soleil, d'air pur, d'exercice au grand jour, l'insuffisance de sommeil sont des conditions de vie très défavorables. En fait, l'amaigrissement, l'anémie, les troubles digestifs et l'usure prématurée, tous ces désordres physiologiques qui sont le cortège normal du travail de nuit se rencontrent chez les boulangers à un degré très accentué.

M. Zadek¹ affirme que ce sont les mauvaises conditions de travail qui minent peu à peu la santé des

1. ZADEK. « Hygiene der Müller, Bäcker und Konditoren »: *Weyls Handbuch der Hygiene*, publié par le professeur A. Gartner, Leipzig, 1921.

boulangers et finissent par engendrer chez eux des troubles physiques et mentaux de plus en plus marqués. Les chiffres cités à cet égard ne peuvent pas donner une idée exacte de la situation, car bon nombre de maladies légères ne sont jamais signalées et même des désordres physiologiques graves échappent aux enquêteurs, surtout quand l'ouvrier atteint vit dans la famille de son patron. D'autre part, et c'est là un fait susceptible de fausser les statistiques, il arrive très souvent qu'un boulanger quitte sa profession dès qu'il sent que sa santé périclité. Bien que, pour ces différentes raisons, les chiffres indiqués par M. Zadek soient certainement au-dessous de la vérité, ils montrent néanmoins que la longévité des ouvriers boulangers est très inférieure à la moyenne. D'après des statistiques anglaises, elle varierait entre quarante-deux et quarante-huit ans, et à Vienne, on l'évalue à quarante ans au plus dans la boulangerie et la pâtisserie. M. Zadek fait ressortir aussi que certaines maladies se rencontrent beaucoup plus fréquemment chez les boulangers que parmi les travailleurs d'autres professions.

Il faut remarquer pourtant que l'existence d'une morbidité excessive dans la boulangerie ne peut être considérée comme un fait statistique définitivement établi. Des calculs sur le taux de mortalité, effectués en 1919 par une commission du ministère du Travail britannique, tendraient au contraire à montrer qu'en Grande-Bretagne le taux de mortalité relative est inférieur à la moyenne pour tous les hommes exerçant ou ayant exercé la profession de boulanger, excepté pour ceux dont l'âge est compris entre quarante-cinq et soixante-cinq ans. Ce taux serait, en effet, de cinq pour cent moins élevé pour l'ensemble des boulangers que pour l'ensemble des hommes exerçant ou ayant exercé une profession quelconque. Parmi les maladies qui semblent entraîner une

mortalité excessive dans la boulangerie, on relève la tuberculose (6 pour cent), l'alcoolisme, et surtout la bronchite (42 pour cent) et la hernie. Il est toutefois difficile de savoir jusqu'à quel point la fréquence anormale de ces maladies est imputable au travail de nuit.

Le travail de nuit continu a également pour conséquence déplorable d'empêcher l'ouvrier de participer à la vie de famille et d'entraver son activité sociale. On considère en général que la proportion des boulangers qui renoncent à se créer un foyer est au-dessus de la moyenne, et cela n'est point surprenant, car non seulement le boulanger marié est hors d'état de jouer un rôle normal dans sa famille, mais il a le sentiment d'être plus ou moins une gêne pour les siens: le jour, sa femme est obligée de tenir les enfants hors de la maison, ou de leur imposer silence à tout moment pour que le père puisse jouir d'un peu de sommeil; la nuit, il faut qu'elle prépare des repas à des heures insolites, et le train de vie de la famille s'en trouve forcément dérégulé. L'homme lui-même ne peut participer normalement à l'activité sociale qui se déroule autour de lui: il vit comme exclu d'un monde qui s'endort à l'heure où il s'éveille et qui ne reprend son animation qu'au moment où lui-même, après un travail long et harassant, aspire au repos.

Rien d'étonnant à ce que cette mauvaise hygiène, cette existence anormale, le sentiment de vivre isolé du reste du monde réagissent sur l'état moral de l'ouvrier boulanger. Des statistiques établies en Grande-Bretagne pour cent professions montrent que la boulangerie et la pâtisserie occupent le troisième rang parmi les métiers où l'on compte le plus de suicides. En Italie, les boulangers viennent au septième rang dans les statistiques du suicide. En outre, il n'est pas rare que ces ouvriers s'adonnent à la boisson — et c'est là, sans doute, l'une des raisons qui les portent au suicide, — qu'ils mènent

une vie déréglée, perdent tout sentiment d'amour-propre et révèlent par de nombreux indices que les conditions anormales de vie et de travail auxquelles ils sont soumis ont une action déprimante sur leur état moral.

En dehors de cet argument fondamental que le travail de nuit exerce une influence néfaste sur la santé physique et morale de l'ouvrier boulanger, les partisans de l'interdiction font encore valoir qu'un ouvrier soumis à un régime plus normal et plus hygiénique fournirait probablement un travail supérieur en qualité et en quantité. Les risques de contamination par un boulanger malade seraient moindres et le travail au grand jour ne pourrait que faciliter la propreté méticuleuse de la manutention.¹ D'autre part, avec le travail de jour, le rendement est généralement plus élevé, la surveillance plus aisée, l'aération des locaux plus facile et plus complète et les visites des inspecteurs du travail plus efficaces. Enfin, un autre argument que l'on invoque parfois est celui que fit valoir le congrès des *Trade Unions* britanniques, en 1904, dans une motion où il demandait l'abolition du travail de nuit « particulièrement en raison des déclarations du corps médical, qui affirme que le pain ne doit être consommé que douze heures au moins après sa cuisson ».

On ne doit pas oublier non plus que la perspective d'un travail de nuit constant détourne beaucoup d'apprentis de la profession de boulanger et que, dans les pays où le travail de nuit est réglementé, même les jeunes gens qui désireraient apprendre le métier ne peuvent pas y entrer avant l'âge de dix-huit ans.

Enfin, on a fait valoir que si l'interdiction du travail de nuit se généralisait, la nécessité de transformer l'ou-

1. Il faut remarquer que la contamination du pain ne peut guère avoir lieu qu'après sa cuisson, car les bacilles pathogènes qui pourraient avoir été introduits dans la pâte au moment de sa manipulation sont détruits par la cuisson.

tillage pour l'adapter au régime nouveau fournirait l'occasion de rénover un grand nombre de boulangeries, actuellement peu salubres.¹

DIFFICULTÉS DE L'INTERDICTION DU TRAVAIL DE NUIT

Cette étude ne serait pas complète si, après avoir signalé les inconvénients du travail de nuit, nous n'indiquions pas les difficultés que rencontre son interdiction. Les objections élevées par les partisans du travail de nuit varient naturellement d'un pays, d'une région et d'un milieu à l'autre. Néanmoins, il existe des arguments d'une portée générale qu'il est impossible de négliger dans la recherche d'une solution pratique du problème.

Le consommateur, pour sa part, peut craindre, au cas où le travail de nuit serait supprimé, d'avoir à modifier certaines de ses habitudes. Dans la plupart des pays, il aime qu'on lui serve des petits pains chauds ou du pain frais à son petit déjeuner. Peut-être l'interdiction du travail de nuit empêcherait-elle de lui donner satisfaction. Comme une partie seulement des fournées pourraient être cuites dès le début de la matinée et que la livraison du pain subirait nécessairement de ce chef, un certain retard, certains clients devraient se résoudre à n'avoir du pain frais qu'à une heure un peu tardive. Les consommateurs peuvent encore se demander si les boulangers, afin de hâter la fabrication, n'emploieraient pas des procédés artificiels, susceptibles de nuire à la qualité du pain, ou encore si une pâte levée pendant les fortes chaleurs de la journée ne donnerait pas, dans les pays chauds surtout, un produit de qualité inférieure.

1. En Grande-Bretagne par exemple, toutes les boulangeries établies dans le sous-sol sont tenues de posséder un permis spécial qui ne leur est pas renouvelé lorsque, pour une cause quelconque, l'exploitation est interrompue. Sans aucun doute, beaucoup de ces établissements ne pourraient renoncer au travail de nuit sans se transformer et ils seraient amenés à abandonner les locaux qu'ils occupent, ce qui entraînerait automatiquement l'annulation de leur permis.

Les maîtres boulangers font valoir, eux aussi, de nombreuses objections, qui varient suivant le groupe auquel ils appartiennent. Ceux qui travaillent seuls ou avec leur famille insistent sur le fait qu'en interdisant le travail de nuit, on porte atteinte à leur liberté individuelle. Les boulangeries dont les fours sont utilisés jour et nuit, la nuit pour cuire le pain et le jour pour cuire la pâtisserie, prétendent que si on leur interdisait le travail de nuit elles se trouveraient dans l'impossibilité de satisfaire leur clientèle. Quant aux grandes boulangeries mécaniques où le travail continu est organisé par équipes, elles font ressortir qu'un travail ininterrompu réalise à la fois une économie de temps et de combustible, de temps parce que la période de mise en train est supprimée, de combustible parce que la température des fours est maintenue constante. De ce fait, le pain peut être vendu moins cher, et les autres boulangers, pour soutenir la concurrence, sont forcés, eux aussi, de baisser leurs prix.

En ce qui concerne l'interdiction absolue, les maîtres boulangers objectent qu'une certaine latitude leur serait en tout cas nécessaire pour parer aux circonstances imprévisibles (accidents, réparations, surcroît inaccoutumé de demandes pour procéder aux opérations qui précèdent la cuisson, pour augmenter la production les veilles de jours fériés et pour faire face aux augmentations saisonnières de la clientèle).

Un autre argument invoqué contre l'obligation du travail de jour est qu'elle est susceptible de rompre l'équilibre qui s'est établi, au point de vue de la concurrence, entre les grandes et les petites boulangeries. Il est difficile de dire par avance dans quelle mesure cette crainte est justifiée ni lequel des deux groupes se trouverait désavantagé: c'est un point qui dépendrait beau-

coup des modalités de l'interdiction, et aussi des conditions régionales. En tout cas l'objection mérite d'être retenue.

Enfin, les ouvriers boulangers élèvent, de leur côté, diverses objections. Pour commencer le travail à quatre ou cinq heures du matin, ceux qui demeurent à quelque distance de leur atelier seraient obligés de se lever au milieu de la nuit et auraient de grandes difficultés à trouver un moyen de locomotion. Dans les pays où la température est élevée, les ouvriers perdraient l'avantage de travailler à la fraîcheur de la nuit, et les livreurs seraient en route aux heures les plus chaudes de la journée. Enfin, une minorité de compagnons boulangers préfèrent, paraît-il, conserver la libre disposition de leur journée pour vaquer à d'autres occupations.

Les projets présentés ou adoptés dans divers pays ont cherché à tenir compte de ces objections et ils ont apporté au problème des solutions variées dont l'étude fera l'objet d'un prochain article.

DEUXIÈME ARTICLE

LA TENDANCE A L'INTERDICTION DU TRAVAIL DE NUIT DANS LES BOULANGERIES

C'est en Grande-Bretagne qu'a été enregistrée la première tentative d'interdiction légale du travail de nuit dans les boulangeries. Dès 1848, un projet tendant à interdire ce travail entre 18 heures et 4 heures fut soumis au Parlement, mais ne fut pas voté. En France, pendant la Commune, le travail de nuit dans les boulangeries fut interdit par un décret en date du 3 mai 1871, mais cette mesure ne fut jamais appliquée complètement et ne survécut pas à la chute de la Commune.

La Norvège est le premier pays où le travail de nuit dans les boulangeries ait été effectivement interdit par la loi. Le texte original qui a introduit cette mesure date de 1894, mais depuis, il a été modifié à plusieurs reprises. En Italie, une campagne, qui commença à se dessiner vers 1884, aboutit d'abord à l'abolition du travail de nuit dans un certain nombre de villes, ensuite à l'adoption, en 1908, d'une législation nationale sur la matière. En 1908 également, la Finlande et le canton suisse du Tessin adoptèrent des lois analogues.

Toutefois, la majeure partie des mesures législatives sur la question sont postérieures à 1914. Pendant la guerre, un certain nombre de pays interdirent la vente du pain frais, en vue d'économiser leurs stocks de céréales. Bien souvent, cette décision eut pour effet de substituer le travail de jour au travail de nuit. En France, par exemple, elle aboutit à faire disparaître le travail de nuit dans 75 pour cent des boulangeries. Dans quelques pays, l'abrogation de cette mesure d'exception fut suivie par l'interdiction légale du travail de nuit. Dans d'autres, tels que la Grande-Bretagne et le Canada, aucune mesure semblable ne fut prise, si bien qu'après le retour au régime normal, on vit peu à peu réapparaître le travail de nuit. De 1914 à 1923, quinze pays ont adopté des mesures législatives interdisant ce travail. Les États ou parties d'États qui possèdent une législation sur la matière sont donc actuellement au nombre de vingt. Ce sont la Norvège, l'Italie, la Finlande, le Tessin (Suisse), le Danemark, la Grèce, l'Uruguay, l'Allemagne, la République tchécoslovaque, la France, l'Autriche, l'Espagne, les Pays-Bas, la Nouvelle-Galles du Sud (Australie), la Suède, la Pologne, la Belgique, la Russie, Bâle-ville (Suisse) et la Hongrie.

Ailleurs, les décisions des tribunaux d'arbitrage ou les conventions collectives passées entre employeurs et

travailleurs ont supprimé le travail de nuit dans certaines villes et certains districts. C'est ainsi que dans trois provinces de l'Australie — le Queensland, l'Australie méridionale et l'Australie occidentale — le travail de jour est imposé par les tribunaux d'arbitrage. En Grande-Bretagne, d'après les renseignements fournis par l'Organisation des ouvriers boulangers (*Operative Bakers Confectioners and Allied Worker's Union*), une convention conclue entre les patrons et le syndicat des ouvriers a aboli le travail de nuit dans certaines villes, telles que Leicester, Wellington, Barrow, et les villes du Staffordshire connues sous le nom de *Pottery towns*.

Naturellement, ce sont les ouvriers eux-mêmes qui ont donné la principale impulsion au mouvement en faveur de l'interdiction et, dans la plupart des pays, ce sont eux qui ont même déclenché ce mouvement. En France, par exemple, un groupe d'ouvriers parisiens fonda, vers 1871, une association dont le principal objet était d'obtenir l'interdiction du travail de nuit. De même, en Italie, le mouvement eut pour origine une résolution adoptée à Turin en 1884 par un congrès d'ouvriers boulangers. A l'heure actuelle, dans presque tous les grands pays, les syndicats des ouvriers boulangers luttent pour l'interdiction du travail de nuit ou pour la défense du terrain déjà gagné. A la Conférence internationale des ouvriers boulangers qui eut lieu à Cologne en octobre 1922, les représentants de dix-sept États rendirent compte des efforts déployés dans leurs pays respectifs. Bien souvent, les organisations d'ouvriers boulangers ne sont pas seules à agir; le mouvement syndical tout entier intervient très nettement en faveur de la réforme. Le Congrès des syndicats britanniques, pour ne citer qu'un exemple, a adopté successivement plusieurs résolutions en faveur de l'interdiction légale.

Il semble aussi qu'un certain nombre de patrons ne soient pas adversaires du travail de jour, à la condition que ce système reçoive une application générale. Ainsi, en Grande-Bretagne, une proportion considérable des patrons était favorable au maintien des mesures prévues par la loi de défense du Royaume (*Defence of the Realm Act*). En vertu de cette loi, « il était interdit de vendre, d'offrir ou d'exposer du pain cuit depuis moins de douze heures », disposition qui eut pour résultat, nous l'avons déjà vu, de substituer dans la plupart des cas le travail de jour au travail de nuit. Dans le même pays, le *Joint Industrial Council for Bread Baking and Flour Confectionery Industry*, conseil Whitley créé en septembre 1918 et au sein duquel les associations patronales étaient représentées, entreprit notamment d'étudier les modalités éventuelles de l'interdiction du travail de nuit dans les boulangeries, mais sa dissolution, tout à fait étrangère d'ailleurs à cette question particulière, empêcha d'atteindre aucun résultat concret. En Nouvelle-Zélande, pour citer un autre pays où l'on recourt au travail de nuit, la conférence annuelle de l'Association des patrons boulangers et pâtisseries (*New Zealand Master Baker's and Pastrycooks' Association*), réunie en janvier 1921, se déclara favorable, en principe, au travail du jour, mais modifia ultérieurement son attitude, à la suite d'une visite faite en Australie par certains de ses membres en vue d'étudier le côté pratique du problème.

Depuis quelques années, le mouvement en faveur de l'interdiction a pris un développement international. La résolution suivante, adoptée par la Conférence internationale des ouvriers boulangers et pâtisseries, qui eut lieu à Copenhague en août 1917, exprime un point de vue qui, depuis lors, n'a pour ainsi dire pas varié :

En vue de sauvegarder la santé des ouvriers boulangers, il est nécessaire d'interdire, dans tous les pays, le travail de nuit dans les boulangeries et les pâtisseries. La Conférence demande instamment aux organisations d'ouvriers boulangers et pâtisseries de tous les pays de déclencher une action vigoureuse en faveur de l'abolition du travail de nuit... L'interdiction complète de ce travail dans les boulangeries et les pâtisseries présente une telle importance pour la santé des ouvriers qu'il est impossible à ces derniers d'abandonner leur droit à un repos complet pendant la nuit, même en échange d'un salaire plus élevé.

Pour élaborer, dans ce domaine, une réglementation qui puisse avoir une valeur générale, il est nécessaire d'examiner trois catégories de faits: les aspects techniques du problème, qui varient selon les méthodes appliquées et les conditions locales; les différentes opinions exprimées; l'état actuel de la réglementation dans les divers pays. Aussi allons-nous essayer d'analyser la législation votée ou à l'état de projet dans les différents États, en complétant notre exposé, lorsqu'il le faudra, par des considérations techniques et par des avis émanant des intéressés.

DÉFINITIONS

Avant de chercher à déterminer la nature des dérogations à prévoir et les moyens de maintenir entre les établissements l'équilibre actuel au point de vue de la concurrence, il est indispensable de définir clairement les termes employés. Qu'est-ce qu'une *boulangerie*? Qu'entend-on par *travail de nuit* dans le cas particulier de la boulangerie?

On désigne habituellement sous le nom boulangerie tout établissement qui fabrique du pain ou de la pâtisserie. Les définitions, cependant, ne sont pas toutes absolument identiques. Au Danemark, en Finlande et

en Norvège par exemple, les boulangeries attachées aux cafés, hôtels, restaurants, etc., sont explicitement incluses. En Allemagne et en Grèce, on mentionne spécialement les biscuiteries: elles sont incluses dans le premier de ces pays, exclues dans le second. De même, dans l'Uruguay, les fabriques de pâtes, de vermicelle et de produits similaires sont considérées comme des boulangeries. En Finlande et en Suède, l'interdiction s'applique seulement aux établissements dont la production est destinée à la vente. Il est probable que la définition ne couvre pas certains types particuliers de boulangeries, telles que les boulangeries militaires ou celles des prisons.

La définition du travail de nuit, en ce qui concerne les boulangeries, varie d'un pays à l'autre. Aux termes des lois en vigueur, le mot *nuit* a des sens très divers, puisqu'il désigne une période qui varie de douze à six heures. Le tableau suivant permet de se rendre compte facilement de ces différences. Il est à remarquer que c'est en général dans les pays du nord de l'Europe que la période nocturne est la plus longue et dans ceux du sud qu'elle est la plus courte.

L'heure à laquelle finit le travail varie également. Dans quelques pays, il doit se terminer dès 18 heures. (6 heures du soir), ailleurs, il peut se poursuivre jusqu'à 22 heures, et même 23 heures (10 h. ou 11 h. du soir) dans certaines circonstances. Comme le tableau suivant l'indique, l'heure de cessation du travail oscille autour de 21 heures (9 h. du soir).

En Espagne, l'heure à laquelle le travail doit commencer ou finir n'est pas fixée, mais les six heures de repos doivent être comprises entre 20 heures et 5 heures (10 h. du soir et 5 h. du matin).

Le travail ne commence pas non plus partout à la même heure. mais les différences sont moindres que pour

DURÉE DU REPOS NOCTURNE

| 6 heures | 7 heures | 8 heures | 9 heures | 10 heures | 12 heures |
|---|---------------------------|--|--|--|--|
| France | Italie | Allemagne | Finlande (excepté les nuits précédant les dimanches et jours fériés) | Suède | Norvège |
| Espagne | République tchécoslovaque | Russie des Soviets | | Nouvelles-Galles du Sud | Finlande (les nuits précédant les dimanches et jours fériés) |
| Pologne (pour les établissements fonctionnant avec le système des deux équipes) | Belgique | Danemark | | Pays-Bas (excepté la nuit du vendredi) | |
| | Hongrie (sauf à Budapest) | Australie | | Bâle-ville (pâtisseries) | |
| | | Uruguay | | | |
| | | Pologne (pour les établissements ne fonctionnant pas avec le système des deux équipes) | | | |
| Grèce (le samedi seulement) | Grèce (excepté le samedi) | | | | |
| | Tessin (l'hiver) | | | | |
| Tessin (l'été) | | | | | |
| Bâle-ville (boulangeries) | | Pays-Bas (la nuit du vendredi seulement) | | | |
| | | Hongrie (à Budapest seulement) | | | |

HEURES DE CESSATION DU TRAVAIL

| 6 h. du soir | 8 h. du soir | 9 h. du soir | 10 h. du soir | 11 h. du soir |
|--|---|--|--|---------------------------------|
| Norvège | Suède | Belgique | France | Italie (le samedi seulement) |
| Finlande (le samedi et la veille des jours de fête) | Pays-Bas | Autriche ¹ | Allemagne ¹ | |
| | Danemark | Grèce ² | Russie des So- viets | |
| | Nouvelles- Galles du Sud | Hongrie | République tchecoslovaque | |
| | Bâle-ville (pâtisseries) | Uruguay | | |
| | Tessin (le samed i seulement, dans les bou- langeries) | Tessin (sauf le samedi, dans les boulange- ries) | Pologne (orsque le tra- vail s'effectue en deux équi- pes) | |
| | | Pologne (excep- té pour le tra- vail en deux équipes) | | |
| | | Italie (excepté le samedi) | | |
| | | Finlande (excep- té le samedi et la veille des jours de fête) | | |
| | | Bâle-ville (bou- langeries) | | |

l'heure de cessation. Comme le montre le tableau suivant, aucune législation ne prévoit que le travail doit commencer après 6 heures du matin ni avant 4 heures, sauf dans le canton du Tessin pendant les mois d'été

1. Ces heures sont susceptibles de certaines modifications, à la discrétion des autorités compétentes.

2. Dans la nuit du vendredi au samedi, le travail est autorisé jusqu'à 1 heure du matin. En ce cas, il ne peut reprendre qu'à 7 heures du matin le samedi et doit être terminé à 18 heures.

HEURES DE DÉBUT DU TRAVAIL

| 3 heures | 4 heures | 5 heures | 6 heures |
|---------------------------|-----------------------------------|--|------------------------------|
| Tessin (l'été) | Italie | République tchéco-slovaque | Allemagne |
| Bâle-ville (boulangeries) | France | Autriche ² | Russie des Soviets |
| | Danemark | Uruguay | Nouvelle-Galles du Sud |
| | Belgique | Pologne (excepté le travail en deux équipes) | Norvège |
| | Grèce ¹ | Hongrie (à Budapest seulement) | Suède |
| | Pologne (travail en deux équipes) | | Finlande |
| | Pays-Bas (le samedi seulement) | | Pays-Bas (excepté le samedi) |
| | Hongrie (sauf à Budapest) | | Bâle-ville (pâtisseries) |
| | Tessin (l'hiver) | | |

et à Bâle-ville dans les boulangeries. A cet égard, les pays se répartissent en trois groupes à peu près égaux, suivant que le travail y commence à 4, 5 ou 6 heures. Ici encore, il est à noter que, d'une façon générale, les pays où le travail commence le plus tard appartiennent à l'Europe septentrionale, alors que ceux où il commence le plus tôt sont situés dans l'Europe méridionale.

Non seulement la définition du travail de nuit varie suivant les pays, mais la question est encore compliquée,

1. Dans la nuit du vendredi au samedi, le travail est autorisé jusqu'à 1 heure du matin. En ce cas, il ne peut reprendre qu'à 7 heures du matin le samedi et doit être terminé à 18 heures (6 heures du soir).

2. Ces heures sont susceptibles de certaines modifications, à la discrétion des autorités compétentes.

dans certains États, par des mesures spéciales destinées à faire face à des circonstances particulières. Retenons seulement, pour l'instant, l'une des questions qui se posent à cet égard. La définition légale du commencement du jour doit-elle varier avec les saisons? Sur ce point, le canton suisse du Tessin fournit un exemple caractéristique: le travail y commence, l'été, une heure plus tôt que l'hiver. En Allemagne et en Autriche, les autorités régulières ont le droit, en cas de besoin, de modifier l'heure de début ou de cessation du travail, à la condition que la durée normale du repos nocturne soit observée. En Italie, un projet, présenté en juillet 1920 et tendant à modifier la loi qui réglemente le travail de nuit dans les boulangeries, dispose que d'avril à septembre le travail doit commencer à 5 heures du matin et, le reste de l'année, à 6 heures seulement. On peut noter que dans les pays ayant, comme la France, adopté l'heure d'été, l'heure à laquelle commence ou cesse le travail varie automatiquement.

DÉROGATIONS A L'INTERDICTION GÉNÉRALE

Les dérogations accordées ou demandées peuvent être classées sous quatre grandes rubriques. Les unes ont pour objet de parer à des circonstances imprévues, en cas d'accident par exemple. Les autres visent un surcroît inaccoutumé de travail qui, bien que prévu, n'est pas d'une durée suffisante pour justifier un accroissement de personnel; c'est ce qui se produit, par exemple, la veille des jours de fête. En troisième lieu, il y a des dérogations prévues pour certaines catégories de travailleurs, en particulier ceux qui sont affectés aux travaux préparatoires et complémentaires, tels que la préparation de la pâte et l'allumage des fours. Enfin,

certaines catégories de boulangeries réclament, et dans quelques pays ont obtenu, des dérogations spéciales; on peut citer, à titre d'exemple caractéristique, les boulangeries qui appliquent le système des trois équipes ou qui n'emploient pas de main-d'œuvre extérieure.

Le texte relatif aux dérogations est tantôt très souple, tantôt rigide. C'est ainsi qu'aux Pays-Bas, le travail de nuit peut être autorisé « en cas de surcroît de travail ou de circonstances spéciales ». En Suède et dans l'Uruguay, les termes de la loi sont également très larges. Le projet soumis au Parlement britannique en 1920 ne spécifie non plus aucune dérogation, mais donne au ministre compétent le droit d'en accorder en cas de besoin. Par contre, en Finlande, les dérogations sont accordées exclusivement dans des circonstances spéciales, et pour une durée maxima de dix jours par an.

Bien souvent, la loi spécifie la durée maxima des dérogations, qu'elles soient accordées pour des circonstances prévues ou pour des circonstances imprévues. Cette durée est assez fréquemment de dix jours par an. Au Danemark, des dérogations peuvent être accordées, en raison de circonstances locales, vingt fois par an au maximum. En Espagne, le maximum annuel est de trente jours. En France, les dérogations ne peuvent pas être accordées pour plus de deux semaines à la fois. A Bâle-ville, la durée de leur validité ne peut excéder un an. Certains pays, enfin, ne fixent aucune limite.

Dérogations pour circonstances imprévues

Dans tous les pays qui interdisent le travail de nuit, certaines dérogations sont accordées pour circonstances imprévues. Bien souvent, la loi énumère ces circons-

tances avec plus ou moins de précision. Accidents, force majeure, intérêt général, guerre, sécurité nationale, revision des machines, réparations, afflux soudain de population, dû par exemple à l'arrivée de forces militaires dans le voisinage, tels sont les cas les plus fréquents. En Hongrie, une dérogation peut être accordée pour empêcher la détérioration des matières premières ou des produits manufacturés.

Les dérogations accordées ne consistent pas toujours en une autorisation sans réserve de recourir au travail de nuit. On se borne parfois à prolonger la durée du travail de jour. En Grèce, par exemple, il peut être prolongé de deux heures douze fois par an. Aux Pays-Bas, le travail peut être effectué entre 4 heures et 6 heures du matin dix fois par an au maximum. Ces dérogations ont évidemment pour objet de donner à la loi la souplesse voulue, tout en observant son principe.

Dérogations pour circonstances prévues mais temporaires

Presque toutes les lois en vigueur prévoient expressément le cas d'un surcroît de demandes, par suite de fêtes, de foires ou de jours fériés. Parfois, certains jours de congé, tels que Noël et Pâques, sont spécifiés et font l'objet de mesures spéciales. De même que les dérogations pour circonstances imprévues, celles que l'on accorde en cas de circonstances prévues ne consistent pas toujours en une absence complète de restrictions, mais parfois en une autorisation de commencer le travail plus tôt. En Suède, par exemple, une autorisation de cette nature est accordée lorsque deux jours consécutifs au moins sont considérés comme jours fériés.

Dans certains pays où l'observation du repos dominical est générale, des dérogations sont également accor-

dées pour permettre de satisfaire aux besoins du samedi et du dimanche. Ces dérogations revêtent des formes différentes. Dans le Tessin par exemple, les boulangers peuvent travailler la nuit du vendredi; aux Pays-Bas, le travail peut commencer à 4 heures le samedi matin, au lieu de 6 heures; en Grèce, il peut être continué jusqu'à une heure du matin le dimanche. En Grande-Bretagne, la Commission du ministère du Travail, nommée pour étudier la question en 1919, a déclaré que « dans beaucoup d'endroits, patrons et ouvriers sont d'accord sur la nécessité de dérogations en vue de satisfaire à la demande de la clientèle le samedi et le dimanche ». Elle a émis le vœu qu'une dérogation soit accordée « une nuit par semaine en vue des besoins du *week-end* ». Par contre, en Finlande, la durée du repos, au lieu d'être de neuf heures, est de douze heures les nuits qui précèdent les dimanches et les jours fériés. Le travail se termine alors à 18 heures au lieu de 21 heures. Aux Pays-Bas, les arrangements prévus pour le dimanche peuvent être, lorsqu'il est nécessaire, appliqués le jour du Sabbat.

Enfin, il est une autre forme de dérogation que réclament les intéressés mais que n'accorde encore aucune des lois en vigueur. Elle concerne les fluctuations saisonnières de la demande. C'est dans les stations balnéaires et villes du même ordre que l'on rencontre, à ce point de vue, les plus grandes difficultés. Pendant une partie de l'année, la consommation de pain et de pâtisserie se développe considérablement, mais ce surcroît de demandes n'est pas toujours d'une durée suffisante pour justifier un agrandissement des entreprises. En raison de cette difficulté, la Commission du ministère du Travail britannique a émis le vœu que l'interdiction de travailler la nuit ne s'applique pas aux ouvriers em-

ployés, pendant la *saison*, dans les stations balnéaires ou les villes d'eau. Elle a ajouté cependant que la durée de cette autorisation ne devrait pas excéder dix-sept semaines par année civile.

Déroations pour certaines catégories de travaux

Dans la moitié environ des pays qui possèdent une législation interdisant le travail de nuit dans les boulangeries, des dispositions spéciales, mais de nature diverse, sont prévues pour les travaux préparatoires et complémentaires. En Pologne et en Tchécoslovaquie, par exemple, ces travaux ne sont soumis à aucune restriction. En Grande-Bretagne, la Commission d'enquête du ministère du Travail a également émis le vœu qu'ils soient exclus de l'application de la loi. Voici en quels termes elle a justifié son opinion :

Nous proposons d'exclure de l'interdiction le travail des ouvriers employés à la préparation de la pâte et à l'allumage des fours. Cette conclusion nous a été dictée par notre souci de réduire au minimum les changements imposés aux boulangeries, sans sacrifier cependant la réforme que nous avons estimée désirable. En accordant satisfaction aux revendications de l'ensemble des boulangers, nous n'avons donc pas voulu donner à certaines catégories d'ouvriers de nouvelles raisons de se plaindre. Lorsque le personnel de la manutention commence son travail de bonne heure, les ouvriers affectés spécialement à la préparation de la pâte et à l'allumage des fours devront prendre leur service de une à trois heures plus tôt, suivant la méthode de travail appliquée dans l'établissement. La situation ainsi faite à cette catégorie de main-d'œuvre ne nous a pas échappé, mais les représentants des syndicats nous ont assuré que les intéressés ne soulèvent aucune objection et aucun témoignage contraire n'est venu infirmer leur déclaration.

En bien des pays, la loi n'accorde pas une dérogation complète pour ces catégories de travaux. Elle permet simplement de commencer le travail plus tôt ou de le finir plus tard, ou encore accorde l'une et l'autre de ces facilités. A titre d'exemple typique, signalons qu'en Italie la préparation du levain et l'allumage des fours peuvent commencer deux heures plus tôt de juin à septembre, à la condition que le même ouvrier ne soit pas affecté à cette tâche plus de six jours par quinzaine. En Norvège, ces travaux peuvent être poursuivis deux heures après l'heure normale de cessation du travail. En Belgique, les travaux préparatoires et complémentaires peuvent commencer deux heures avant et être poursuivis deux heures après le moment où le travail commence et cesse normalement. En Grèce, le personnel des fours et les livreurs peuvent commencer et finir le travail deux heures après les autres ouvriers, et la main-d'œuvre chargée de préparer le levain peut effectuer une demi-heure supplémentaire. Les règlements qui déterminent la forme de cette dérogation sont parfois relativement compliqués. Aux Pays-Bas, par exemple, il est prévu qu'un ouvrier peut être employé le lundi, de minuit à 6 heures, à l'allumage des fours. Le vidage et le chauffage des fours dans les boulangeries qui fabriquent exclusivement du pain de seigle et utilisent au moins quatre fours peuvent être effectués de nuit, à condition que le même ouvrier ne soit pas chargé de ce travail plus de six jours par période de trois semaines consécutives. La préparation de la pâte et l'allumage des fours peuvent être effectués, pendant une période déterminée, deux heures plus tôt dans les boulangeries qui emploient au moins six ouvriers, à condition encore que le même ouvrier ne soit pas affecté à ce travail plus

de six jours au cours de trois semaines consécutives. Dans une demi-douzaine de pays, notamment en Allemagne, en Pologne, en Autriche et en Russie, aucune disposition légale ne vise spécialement ces catégories de travaux.

Déroations pour certaines catégories de boulangeries

Quelles sont les catégories d'établissements qui doivent être exemptées de l'interdiction générale? C'est probablement là le point le plus délicat de toute la question de l'interdiction du travail de nuit dans les boulangeries. Trois catégories de boulangeries demandent, pour trois raisons différentes, à bénéficier de dérogations. Les boulangeries qui, par suite de l'insuffisance de leur matériel, travaillent jour et nuit, affirment qu'il leur est nécessaire de travailler la nuit pour satisfaire aux besoins de leur clientèle, aussi longtemps du moins qu'elles n'auront pas pu améliorer leur installation. Les boulangeries où le patron travaille seul ou avec des membres de sa famille allèguent que toute interdiction serait une atteinte à la liberté individuelle. Celles qui recourent au travail de nuit, mais avec un système de trois équipes, font valoir que le principal argument contre cette forme de travail — à savoir que l'ouvrier ne bénéficie jamais d'un repos nocturne — ne saurait être invoqué dans leur cas et qu'il n'y a, par conséquent, aucune raison de les soumettre à l'interdiction légale.

Dans certaines régions, il semble impossible de méconnaître la valeur de l'argument tiré de l'insuffisance de l'outillage. A Preston (Grande-Bretagne), par exemple, on affirme que si l'on décidait de supprimer immédiatement le travail de nuit, la production serait dé-

fictaire de 100,000 pains par semaine. Toutefois, le cas où l'on rencontre les difficultés les plus fréquentes est celui où les fours sont utilisés la nuit pour la cuisson du pain et le jour pour la cuisson de la pâtisserie. Il ne semble guère que le législateur ait cherché à résoudre cette difficulté. En Autriche, la loi prévoit, à titre temporaire, l'octroi de dérogations plus étendues pendant une période de deux ans. Au Danemark, des dérogations peuvent être accordées aux établissements qui, déjà organisés, rencontrent des difficultés dues à la nature de leur installation. Dans d'autres pays, il est possible que des dérogations générales prévues par la loi, celle par exemple qui autorise le travail de nuit en cas de réparation, couvrent ces circonstances particulières. En Grande-Bretagne, la Commission d'enquête réunie en 1919 a jugé qu'il y avait là une difficulté sérieuse, nécessitant des mesures spéciales. Elle a reconnu que les réformes à appliquer entraîneraient des frais et prendraient du temps. Pour parer à la difficulté, le meilleur moyen, a-t-elle déclaré, est de « prévoir que l'abolition du travail de nuit entrera en pleine application deux ans après le vote de la loi et que, par la suite, des dérogations ne seront accordées qu'en cas de difficultés particulières, lorsque l'employeur pourra faire la preuve qu'il n'a pas pu, dans un délai aussi bref, renoncer au travail de nuit ». En outre, reconnaissant que les entreprises qui louent les bâtiments qu'elles occupent et qui désireraient y apporter des modifications en vue de substituer le travail de jour au travail de nuit se heurteraient à certaines difficultés légales, elle a proposé de prévoir des mesures spéciales pour ce cas particulier.

La loi a, d'une façon plus générale, accordé satisfaction aux patrons boulangers qui travaillent seuls ou avec

leur famille et qui demandaient à ne pas être visés par l'interdiction générale. La France, la Norvège, la Pologne, le Danemark, les Pays-Bas et le canton du Tessin ont prévu certaines dispositions pour cette catégorie d'établissements. En France, le texte original adopté par la Chambre des députés interdisait totalement la fabrication du pain la nuit. Cette mesure, toutefois, fut rejetée par le Sénat, qui jugea impossible de donner aux inspecteurs du travail le droit de pénétrer dans les établissements n'employant aucune main-d'œuvre extérieure. En Norvège et en Pologne, la loi ne s'applique qu'aux personnes employées. Au Danemark, le patron et sa famille sont expressément exclus de l'application de la loi, que ce patron emploie ou n'emploie pas d'ouvriers. Aux Pays-Bas, le directeur ou le gérant d'une entreprise sont autorisés à faire certains travaux en dehors des heures régulières. Dans le Tessin, les boulangeries qui n'emploient qu'une seule personne peuvent commencer à travailler deux heures avant l'heure normale.

En Grande-Bretagne, la Commission d'enquête est arrivée à un compromis sur ce point. « Nous reconnaissons, a-t-elle déclaré, la valeur des arguments invoqués par les patrons pour demander que les restrictions imposées aux grandes entreprises en matière de main-d'œuvre soient étendues aux boulangeries du type familial. En certains endroits, les grands patrons appréhendent de voir se multiplier les entreprises, déjà nombreuses, où ne travaille qu'une seule personne, et craignent qu'elles n'en arrivent à accaparer une grande partie de la clientèle des grands établissements; ces craintes ne sont peut-être pas sans fondement. » Elle a spécialement admis que « toute mesure tendant à favoriser les très petits établissements pouvait être pré-

judiciaire à l'ensemble des travailleurs, car il résulte des renseignements recueillis que les conditions de travail sont, dans l'ensemble, meilleures dans les *fabriques* de pain que dans les autres boulangeries ». Aussi a-t-elle émis le vœu que la loi ne soit applicable qu'à la main-d'œuvre salariée mais que le ministère compétent ait la faculté d'en étendre l'application à la totalité du personnel occupé dans les boulangeries, au cas où il apparaîtrait que certains établissements bénéficient d'avantages abusifs.

En Norvège, au Queensland (Australie) et dans l'Uruguay, les patrons travaillant seuls ainsi que leurs familles n'étaient pas, à l'origine, visés par l'interdiction générale, mais, au bout d'un certain temps, il apparut nécessaire de leur appliquer les dispositions générales de la loi. Dans le même ordre d'idées, on constate dans certains pays, par exemple en France et en Pologne, où les patrons travaillant seuls sont encore exclus du champ d'application de la loi, un mouvement très net en faveur de la suppression de cette dérogation.

Dernière question: quelles mesures appliquer aux boulangeries qui travaillent la nuit avec un système de trois équipes? Ces boulangeries demandent à ne pas être soumises à l'interdiction du travail de nuit, et dans quelques pays la législation leur accorde plus ou moins satisfaction. Ces pays — au nombre de six, comme ceux où les boulangeries du type familial bénéficient d'une dérogation — sont: le Danemark, la Russie des Soviets, la Hongrie, la Suède, la Grèce et la Pologne. Au Danemark, le travail continu avec trois équipes est autorisé et fait l'objet de règlements détaillés. Dans certaines circonstances, le travail de nuit est également autorisé dans les boulangeries qui fonctionnent avec deux

équipes. Dans la Russie des Soviets, les établissements à trois équipes, fournisseurs de l'État ou de l'armée, ont le droit de travailler la nuit.¹ En Hongrie, également, le travail de nuit est autorisé dans les boulangeries qui emploient trois équipes de huit heures, à la condition que ce travail ait pour objet de satisfaire aux besoins de l'État. En Suède, dans les établissements où la fabrication du pain est assurée par équipes, le travail peut être poursuivi deux heures, et dans certaines circonstances quatre heures, au delà de l'heure normale. En Grèce, les établissements qui fabriquent exclusivement de la pâtisserie et du pain de fantaisie et qui fonctionnent avec trois équipes sont autorisés, dans certains cas, à recourir au travail de nuit. En Pologne, sans être expressément autorisé par la loi elle-même dans les boulangeries qui appliquent le système des trois équipes, ce travail est cependant admis en vertu d'un article général qui vise les cas de nécessité spéciale. Ainsi donc, tandis que le nombre des États qui excluent les boulangeries du type familial de l'application de la loi a diminué et semble appelé à diminuer encore, un nouveau pays, la Pologne, est venu s'ajouter à ceux qui accordent une dérogation aux boulangeries où le travail s'effectue par équipes. En outre, dans certains pays où aucune dérogation de ce genre n'est prévue, il existe un mouvement très favorable à l'exclusion de cette catégorie de boulangeries du champ d'application de la loi.

Sur la question de savoir si les boulangeries à trois équipes doivent ou ne doivent pas être autorisées à travailler toute la nuit, les avis sont très partagés. D'un côté, on fait remarquer que cette méthode est une source

1. Cette exception, toutefois, doit prendre fin lorsque les boulangeries à trois équipes auront pu s'organiser sur la base de deux équipes.

d'économies importantes. On estime par exemple qu'avec le travail non continu, la dépense de combustible par sac de farine est supérieure de 50 pour cent.¹ On fait également valoir que le système des deux équipes comporte une perte de temps considérable, car les deux ou trois premières heures sont forcément consacrées à la préparation de la pâte et au chauffage des fours. En outre, déclare-t-on, la situation au point de vue de l'hygiène est meilleure dans les boulangeries à trois équipes, et, puisqu'aucun ouvrier n'y est obligé à un travail nocturne continu, on ne saurait invoquer, en ce cas particulier, les arguments habituels élevés contre le travail de nuit dans la boulangerie. C'est ainsi qu'un rapport adopté par le congrès des conseils d'entreprise de l'Union nationale des sociétés coopératives de consommation d'Allemagne (*Reichsverband Deutscher Konsumvereine*) fait ressortir qu'on ne s'élève jamais contre le travail de nuit dans les bureaux de postes ou les chemins de fer et, par conséquent, que le travail de nuit dans la boulangerie ne saurait en principe soulever aucune espèce d'objection, à la condition que l'on observe toutes les règles de l'hygiène et que l'on applique les meilleurs procédés de fabrication.

D'autre part, certains des syndicats directement intéressés ont formulé diverses objections contre l'octroi d'une dérogation spéciale à cette catégorie de boulangeries. Dans un mémoire adressé au Bureau international du Travail, la Fédération centrale allemande des ouvriers boulangers et pâtisseries (*Zentralverband der Backer, Konditoren und verwandte Berufsgenossen*) affirme que l'intensité de travail est moindre pendant la nuit;

1. D'après une pétition adressée au Sénat de Hambourg, vers la fin de 1923, par la *Production*, société coopérative hambourgeoise.

que les matières premières ne sont pas employées avec le même soin que pendant le jour et que toute économie réalisée sur le combustible est absorbée par un accroissement des frais d'éclairage. Cette organisation prétend que les industries telles que l'industrie chimique, les hauts fourneaux, les chemins de fer, les postes, sont totalement différentes de la boulangerie, car la fabrication doit y être poursuivie sans interruption, ou le service assuré d'une façon continue pour des raisons d'intérêt public, arguments que l'on ne saurait invoquer en faveur de la fabrication du pain la nuit. Le comité de l'Union internationale des fédérations des ouvriers et ouvrières de l'alimentation, réuni à Bâle le 22 avril 1923, a adopté une résolution dans le même sens et fait ressortir, en outre, que si les établissements à trois équipes étaient autorisés à travailler toute la nuit, ils bénéficieraient, au point de vue de la concurrence, d'un avantage qui provoquerait un retour au travail de nuit dans toutes les boulangeries.

Mesures adoptées pour des raisons de concurrence

Si les patrons boulangers sont adversaires de l'interdiction du travail de nuit, c'est en grande partie parce qu'ils estiment qu'il en résulterait inévitablement une rupture d'équilibre au point de vue de la concurrence. A cet égard, les dispositions législatives sont de nature diverse. Au Danemark, la loi prévoit qu'en cas de besoin des dérogations peuvent être accordées pour des raisons de concurrence. En Grande-Bretagne également, la Commission d'enquête du ministère du Travail a préconisé l'octroi d'une dérogation lorsque l'employeur peut prouver « qu'en raison de la nature de son industrie il

lui est, en dehors de toute question d'outillage, commercialement impossible de poursuivre son activité sans recourir au travail de nuit ». Dans certains pays, on cherche à résoudre le problème en supprimant le principal facteur de la concurrence parmi les boulangers, à savoir la lutte qu'ils se livrent pour être les premiers à fournir leur clientèle de pain frais. Ainsi, en Hongrie, le ministre compétent peut interdire d'enlever de la boulangerie, jusqu'à une certaine heure, le pain fabriqué pendant la nuit. Aux Pays-Bas, le pain fabriqué après 20 heures (8 h. du soir) ne peut être enlevé de la boulangerie avant 9 heures du matin et il est interdit de le vendre ou de le livrer avant 10 heures.

On trouve des dispositions assez analogues dans les projets déposés dans divers pays. En Italie, le projet présenté en juillet 1920 prévoit que la vente du pain frais doit être interdite jusqu'à 10 heures du matin l'été, et 11 heures l'hiver. En Tasmanie, la commission nommée pour étudier l'application de la loi de 1920 sur la fabrication du pain le jour, a envisagé la possibilité d'interdire la vente du pain moins de douze heures après sa cuisson. Certains témoins entendus sur ce point par la commission, ont formulé diverses objections qu'il n'est pas sans intérêt de résumer ici.

On a fait remarquer que si l'on impose ce délai, la plus grande partie du pain aura beaucoup plus de douze heures au moment où il sera vendu et bien plus encore au moment où il sera consommé. Dans les pays chauds et à la campagne où les livraisons sont rares, ce serait là sans doute un grave inconvénient. On a fait valoir, avec plus de force encore, que cette réglementation aurait pour résultat de réduire la consommation de pain. Il ne faut pas oublier que c'est précisément en vue d'éco-

nomiser les stocks de céréales que des mesures analogues ont été appliquées pendant la guerre. Eurent-elles les effets qu'on en attendait ? Il est difficile de le dire, étant donné que d'autres facteurs sont intervenus en même temps, mais il est vraisemblable qu'elles ont dû permettre de réaliser des économies. De plus, on a fait remarquer que non seulement la consommation du pain baisserait, mais aussi que certains consommateurs se mettraient fort probablement à fabriquer leur pain eux-mêmes. Naturellement, ouvriers et patrons sont unanimes à déclarer qu'il faut éviter de porter un tel préjudice à l'industrie boulangère. En outre, avec l'interdiction de vendre le pain moins de douze heures après sa cuisson, on s'exposerait à voir ce spectacle assez inattendu d'une boulangerie largement approvisionnée, assiégée par des consommateurs impatientes de se faire servir, mais dans l'impossibilité de les satisfaire avant l'expiration du délai réglementaire. Enfin, le pain diminue de poids pendant les douze heures qui suivent sa cuisson, de sorte que l'interdiction de vendre avant un certain délai pourrait provoquer une hausse des prix.

Les témoins d'avis contraire entendus par la commission ont fait valoir notamment que sans l'adoption d'une mesure de ce genre, on assisterait à un redoublement de la concurrence au point de vue de la livraison. Si le pain est fabriqué de jour, les livreurs, ont-ils fait remarquer, ne pourront commencer leur tournée qu'assez tard et seront exposés à perdre une partie de leurs clients, qui s'adresseront aux boulangeries voisines. Naturellement les établissements qui assurent la distribution au moyen de voitures engageront de nouveaux livreurs pour essayer de conserver leur clientèle. Il en résultera une hausse du coût de revient, qui pourra exercer une réac-

tion sur le prix du pain. Une disposition interdisant la vente du pain avant un délai de douze heures après sa cuisson résoudrait la difficulté d'une façon satisfaisante.

Dans le mémoire qu'elle a adressé au Bureau international du Travail, l'Union centrale des sociétés coopératives de consommation allemandes présente un autre argument en faveur de la réglementation de la vente du pain. En l'absence d'une réglementation de cette nature, les petits boulangers, a-t-elle indiqué, sont en mesure d'éluder les dispositions légales sur le travail de nuit et se trouvent ainsi dans une situation privilégiée par rapport aux grands établissements. Pour empêcher cela, l'Union centrale préconise « l'interdiction de la vente du pain frais avant 8 ou 9 heures du matin, car si la production elle-même est difficile à contrôler, la vente, par contre, peut être aisément réglementée. Une solution encore meilleure consisterait à interdire non seulement la vente des produits sortant du four, mais toute espèce de vente avant 8 ou 9 heures du matin, ce qui rendrait impossible les infractions aux dispositions légales ».

Si l'on examine l'aspect technique du problème de la concurrence, il ne faut pas oublier que la situation varie d'un pays et parfois d'une région à l'autre. En bien des cas, par exemple, c'est le matin que la vente du pain est la plus intense; dans certaines régions d'Angleterre, par contre, la moitié de la vente environ s'effectue entre 16 et 18 heures (4 et 6 h. du soir). L'interdiction du travail de nuit aurait donc des conséquences variables, suivant les circonstances locales. C'est ce que prouve également l'exemple des petites boulangeries. La Commission d'enquête britannique a fait remarquer que le patron employant une ou deux personnes se trouverait

avantagé au détriment des autres catégories d'établissements. Il aurait le temps de préparer lui-même la pâte et les fours avant l'arrivée de ses ouvriers par exemple, à 6 heures du matin, et pourrait ainsi commencer à vendre à 8 heures 30 ou 9 heures et livrer à domicile à partir de 9 heures. Par contre, dans certains pays, il semble qu'on aboutirait à un résultat tout différent. S'il lui fallait renoncer au travail de nuit, le petit boulanger, muni seulement d'un faible capital et dépourvu de facilités techniques, se verrait très probablement contraint d'abandonner son exploitation, surtout s'il avait à subir la concurrence de grandes boulangeries mécaniques qui sont en mesure de fabriquer, pendant le jour, la quantité de pain nécessaire à la clientèle.

CONCLUSIONS

L'élaboration d'une mesure tendant à l'interdiction du travail de nuit dans les boulangeries soulève donc, en résumé, un triple problème: quel est le sens des termes *boulangerie* et *travail de nuit*. Quelles sont les dérogations à admettre? Faut-il prévoir des mesures pour empêcher que certaines catégories de boulangeries se trouvent privilégiées ou défavorisées et, dans l'affirmative, quelles sont ces mesures?

Pour la définition du mot *boulangerie*, les points à envisager sont les suivants: les boulangeries attachées à d'autres établissements, tels que les restaurants, doivent-elles être comprises dans la définition? Les biscuiteries doivent-elles être visées par l'interdiction? Celle-ci doit-elle s'appliquer exclusivement aux établissements qui produisent pour la vente?

Quant à la définition du *travail de nuit*, on constate que la période nocturne est en moyenne de 7 à 8 heures; l'heure de cessation du travail est en général 21 heures (9 h. du soir) et l'heure du début 4, 5 ou 6 heures du matin. C'est ici que se pose la question de savoir si le travail doit commencer plus tôt l'été que l'hiver.

La détermination de la nature des dérogations à accorder est une question complexe. On reconnaît en général que certaines circonstances imprévues ou prévues, telles que l'accroissement de la demande la veille des fêtes, nécessitent des dispositions particulières, mais il faut se demander si ces cas particuliers doivent être énumérés spécifiquement et, dans l'affirmative, les déterminer; établir la forme que les dérogations doivent prendre; fixer leur fréquence annuelle, au cas où il serait jugé nécessaire de prévoir des restrictions. A ce problème se rattachent étroitement ceux que posent la consommation du samedi et du dimanche ainsi que les augmentations saisonnières de la demande. Ces deux derniers problèmes, toutefois, n'ont pas une portée aussi générale que le premier. Cependant, dans certains pays, ils présentent une importance très réelle et demandent à être étudiés avec soin.

Quant à savoir s'il faut exclure de l'application de la loi certaines catégories d'ouvriers, particulièrement la main-d'œuvre affectée à la préparation de la pâte et à l'entretien des fours, c'est là encore une question dont l'importance semble différer suivant les pays. Si l'on estime que des dérogations sont nécessaires, il importe d'en déterminer les limites exactes. Sur ce point, les législations actuellement en vigueur comportent des dispositions très diverses qui varient depuis l'exemption totale jusqu'à la simple autorisation de faire une ou deux heures supplémentaires.

Il est particulièrement difficile de déterminer les catégories de boulangeries devant être, le cas échéant, autorisées à travailler la nuit. Si la substitution du travail de jour au travail de nuit exige des changements d'installation, peut-être serait-il indiqué de prévoir des dispositions spéciales pour la période de transition. La question de savoir s'il faut exclure de l'interdiction générale les boulangeries du type familial ainsi que les patrons boulangers est, de même que la question de de l'exclusion des boulangeries à trois équipes, trop complexe pour être résumée ici. Dans les vingt pays qui possèdent une législation interdisant le travail de nuit dans la boulangerie, on peut trouver une demi-douzaine d'exemples de chacune de ces formes de dérogations. Pour autant qu'on puisse s'en rendre compte, il semble que l'on tende à appliquer l'interdiction aux boulangeries du type familial et, par contre, à en exclure les établissements à trois équipes.

Enfin se pose le problème de la concurrence, qui se rattache de très près à la question des dérogations. Si la fixation du régime à appliquer à certaines catégories de boulangeries présente une telle importance, c'est surtout en raison des conséquences qui peuvent en résulter dans le domaine de la concurrence. Parmi les mesures destinées spécialement à vaincre la difficulté, la plus importante est celle qui consiste à interdire la vente du pain frais avant une certaine heure, ou avant un certain délai après la cuisson. Mais, par suite de la diversité des circonstances selon les pays et les régions, il est difficile de savoir exactement, sans une connaissance spéciale des conditions locales, quelles pourront être, à cet égard, les répercussions de telle ou telle mesure spéciale.

A la Conférence de Genève

La question du travail de nuit dans les boulangeries fut posée devant la sixième conférence internationale du travail, tenue à Genève, du 16 juin au 5 juillet 1924. Voici comment la Revue internationale du Travail (numéro d'octobre 1924, pages 590-593) résume la discussion et expose les résultats auxquels on aboutit:

La dernière question à l'ordre du jour se révéla presque aussi délicate que la troisième. Elle avait été soumise à la Conférence à la suite d'une résolution présentée à la session de 1921 et renvoyée au Conseil d'administration. Cette résolution préconisait l'interdiction du travail de nuit et demandait que la question fût inscrite à l'ordre du jour d'une prochaine session, mais le Conseil d'administration, estimant préférable de soumettre le problème à la Conférence sous une forme plus large, décida de confier à la sixième session l'examen du « travail de nuit dans les boulangeries ».

Ce travail est déjà réglementé, voire interdit, dans une vingtaine de pays. On aurait donc pu présumer qu'aucune difficulté spéciale ne surgirait. Il en fut autrement. La Commission dut tenir quinze séances pour établir un projet qui, selon les mots de son président, le professeur O'Rahilly, délégué du gouvernement de l'État libre d'Irlande, « n'avait rien de tranchant ni de rigide, mais présentait au contraire toute la souplesse voulue pour s'adapter aux besoins particuliers de chaque pays ».

Du reste, le régime d'interdiction ou de réglementation du travail de nuit dans les boulangeries varie considérablement d'un pays à l'autre. Personne ne préconisa le recours régulier et continu au labeur nocturne, qui, dans la boulangerie comme dans les autres industries, est préjudiciable à la santé de l'ouvrier et ne peut se justifier — encore est-ce contestable — que par des raisons d'absolue nécessité. A cet égard il se posait cependant plus d'un problème. Est-il possible d'autoriser le travail de nuit dans les établissements qui fonctionnent par équipes? Faut-il l'interdire dans les boulangeries où le patron ne fait appel à aucune main-d'œuvre extérieure? Quelles sont les heures de la nuit où le travail doit être interdit? Toutes questions sur lesquelles l'unanimité était loin d'être complète.

A la Commission, des divergences se firent jour dès qu'il s'agit de déterminer la nature de la décision à prendre par la Conférence. Le Conseil d'administration, ainsi que le Bureau dans son avant-projet, avaient vu là matière à convention. Mais, estimant que l'industrie de la boulangerie a un caractère essentiellement régional, pour ne pas dire local, les délégués patronaux à la Commission se déclarèrent partisans d'une recommandation; ils admirèrent du reste la possibilité de reprendre la question dans un délai de cinq ans. Les ouvriers, par contre, furent en faveur d'un projet de convention, et la majorité des délégués gouvernementaux se rallièrent à leur thèse. Celle-ci ne triompha cependant qu'à une faible majorité, par 19 voix contre 16.

Le projet du Bureau débutait par une définition de la boulangerie, mais la Commission jugea impossible de l'accepter et également impossible d'en établir une meilleure. Elle tourna la difficulté en visant, au lieu de

l'entreprise, la fabrication elle-même. En vertu de l'article 1 « est interdite, pendant la nuit, la fabrication du pain, de la pâtisserie ou de produits similaires à base de farine », sous réserve de certaines exceptions prévues ensuite. Ce texte offre l'avantage de viser, sans les mentionner explicitement, les boulangeries annexées aux grands hôtels ou à des institutions publiques qui ne travaillent pas pour la vente, mais que la Commission entendait néanmoins soumettre aux dispositions de la convention. En outre, l'adoption d'un texte visant le travail plutôt que l'établissement permettait de résoudre assez facilement le problème de la fabrication des biscuits, industrie en grande partie mécanique et où le travail s'effectue par équipes: la Commission précisa que le projet ne visait pas cette branche particulière. La fabrication du pain à domicile pour la consommation familiale fut aussi, naturellement, exemptée de l'interdiction.

Les dérogations suscitèrent des discussions assez vives. Un point notamment soulevait des questions importantes: fallait-il étendre l'interdiction de travailler la nuit aux patrons eux-mêmes et aux petites boulangeries qui n'emploient pas de main-d'œuvre salariée? Les uns estimèrent qu'empêcher un homme de travailler chez lui la nuit c'était porter atteinte à la liberté individuelle. D'autres dénièrent toute valeur à cet argument. Dans diverses industries, firent-ils valoir, les revendications de liberté personnelle ont dû, à maintes reprises, s'incliner devant l'intérêt général. Créer un régime exceptionnel en faveur du petit patron travaillant seul, c'eût été, l'expérience de cent pays l'atteste, lui accorder un avantage qui eût rendu difficile d'appliquer l'interdiction aux autres établissements. De plus, c'eût été permettre aux

entreprises plus importantes d'éluder leurs obligations légales en concluant avec leur personnel un contrat d'association plus ou moins fictif.

A une forte majorité, la Commission décida que l'interdiction devait s'étendre aux patrons aussi bien qu'aux ouvriers. Elle précisa ce point dans son texte et passa ensuite à l'examen de la définition du terme « nuit ».

Là encore il se révéla des divergences considérables d'opinion. Fallait-il fixer la durée de la nuit à 10, 8, 7 ou 6 heures? Finalement, la Commission décida que cette durée serait d'au moins 7 heures consécutives, comprenant l'intervalle entre 11 heures du soir et 5 heures du matin, et, lorsque le climat ou la saison le justifie, entre 10 heures du soir et 4 heures du matin. Ce texte laisse un certain battement pour l'heure de début et de cessation du travail. Sur ce point du reste, la Commission estima bon de laisser toute latitude aux gouvernements.

Les autres dérogations — plus ou moins nécessaires et plus ou moins habituelles — que l'on prévoit en pareil cas offraient moins de difficultés. L'article 3 concerne les travaux préparatoires et complémentaires (mais interdit d'y employer des jeunes gens de moins de dix-huit ans); les dérogations permanentes nécessaires pour répondre aux besoins de pays tropicaux ou pour organiser le repos hebdomadaire; enfin, les dérogations temporaires en cas de surcroît extraordinaire de travail ou de nécessité d'ordre national. Toutes ces dérogations ne peuvent être accordées qu'après consultation des organisations patronales et ouvrières intéressées. L'article 4 prévoit certaines autres dérogations en cas d'accident,

de travaux d'urgence exigés par les machines ou l'outillage, ou en cas de force majeure.

Le projet de la Commission ne fut examiné en séance plénière que la veille du jour fixé en principe par la Conférence pour la clôture de ses travaux. Il fut cependant discuté assez longuement. La plupart des amendements présentés à la Commission le furent également en séance plénière, mais avec un égal insuccès, bien qu'en un cas ou deux la majorité eût été assez faible. Un incident à signaler. Deux ou trois délégués gouvernementaux s'étaient déclarés dans l'impossibilité de voter le projet sous la forme proposée parce que, sur certains points, il allait plus loin que la législation de leur pays et même, en un cas, parce qu'il allait plus loin que la législation projetée. M. Fontaine et Mgr Nolens se firent les interprètes du sentiment de la majorité en s'élevant contre l'état d'esprit dont procédaient ces observations. Si une convention ne peut être votée parce qu'elle dépasse la législation actuelle de tel ou tel pays, où est la possibilité du progrès? Et si l'on veut assurer l'adoption générale de la législation d'un pays particulier, quelle est alors l'utilité de la Conférence? En réalité, dire, comme on le fait trop souvent, qu'on ne votera pas telle décision sous prétexte qu'elle ne coïncide pas exactement avec la législation en vigueur dans son pays, c'est déclarer que son gouvernement refuse de faire l'effort qui s'impose pour rendre sa législation plus libérale.

Par 73 voix contre 15, la Conférence adopta finalement le texte de la Commission sans aucun changement. Ce projet de convention, comme les deux précédents, viendra devant la prochaine session et c'est alors que l'on procédera au vote définitif.

Le Bulletin de la Confédération internationale des Syndicats chrétiens, publié à Utrecht, apprécie sévèrement l'attitude des patrons dans cette délibération. Voici ce qu'on dit dans le numéro de juillet-août 1924, page 119:

La grande lutte entre la classe patronale qui ne voulait entendre d'aucune réforme sociale et les ouvriers et le grand groupe de gouvernementaux qui veulent aboutir à des mesures de protection ouvrière, fut concentrée sur cette question (le travail de nuit dans les boulangeries) qui présentait l'avantage d'être assez connue. En général, les employeurs sont peu ingénieux lorsqu'il s'agit de trouver des arguments contre une mesure proposée. A la maison ils ont l'habitude d'invoquer, à propos ou non, l'argument de la concurrence internationale. Dans les Conférences internationales ils veulent laisser toute réglementation à la prudence du législateur national.

Ils s'obstinent à crier: « non » et alors ils se plaignent encore — comme le délégué patronal des Pays-Bas vient de le faire — que les Conférences semblent ne pas faire attention à leurs conseils!

Si les patrons veulent être pris au sérieux lorsqu'ils apportent des arguments, ils devraient tâcher de reviser leur attitude dans le sens de Washington et du Traité. Ils devraient abandonner la tactique qui refuse aux ouvriers les réformes les plus légitimes, renoncer à cette résistance à outrance qui impatiente les Conférences et les rend sourdes aux arguments sérieux que les employeurs perdent parfois parmi une foule d'exagérations.

S'ils veulent la confiance des Conférences, ils devront la mériter.

Ce n'est pas sans raison que le représentant du gouvernement d'Irlande, qui avait présidé la Commission

des boulangeries, exprima l'espoir que les délibérations en séance plénière sur cette question ne seraient pas gênées par des « tactiques d'obstruction » comme le groupe patronal venait d'en appliquer.

La Commission des boulangeries faillit être noyée dans les amendements: 33 furent présentés sur les quelques articles de la convention.

Une grande partie du travail de la Commission devait être refaite par la Conférence, qui se voyait en présence de neuf amendements, qui furent de nouveau présentés devant elle après avoir été repoussés par la Commission.

Il peut y avoir des raisons pour suivre cette méthode. Si un amendement important a été rejeté par une faible majorité dans la commission, il peut être utile de le présenter de nouveau à la Conférence, mais si l'on en présente par séries, la Conférence adopte parfois la méthode de s'en tenir aux décisions de la Commission.

C'est ainsi que la Conférence a repoussé l'amendement patronal tendant à remplacer la convention par une recommandation (les employeurs étaient disposés à discuter la question de nouveau dans cinq ans); la Conférence a maintenu également l'interdiction du travail de nuit pour les patrons. Elle a refusé de permettre aux jeunes ouvriers de moins de dix-huit ans de prendre part aux travaux préparatoires qui étaient visés par une dérogation.

La Conférence peut se féliciter d'avoir fait un bon travail.

FAITS SOCIAUX

La Loi Lemieux et le Parlement canadien ¹

Article publié dans la *Revue nationale*, organe de la Société
Saint-Jean-Baptiste de Montréal, mai 1925

La loi concernant les différends industriels et mieux connue sous le nom de Loi Lemieux a été déclarée nulle et *ultra vires* par le Conseil Privé. Un pareil jugement sur une loi mise en opération pendant près de vingt ans au contentement et à la satisfaction générale a causé une forte sensation au Canada et il est urgent de s'arrêter et de se demander ce que cela veut dire.

Se trouve-t-il un vice profond dans tout l'organisme de notre législation fédérale? Le Conseil Privé est-il actuellement à démontrer qu'il est non seulement de la plus notoire inutilité pour nous, mais encore qu'il devient dangereux par l'incompétence de ses jugements?

La situation qu'il a créée, bien qu'embarrassante pour Ottawa, n'en est pas moins très claire.

La Loi Lemieux, œuvre du premier ministre actuel, l'honorable Mackenzie King, et présentée aux Communes sous Laurier par l'honorable Lemieux, stipule ce qui suit: « Au cas de dispute industrielle pouvant amener la grève, la loi s'applique par la nomination d'une commission d'enquête. C'est le recours à l'arbitrage. Le ministre du Travail nomme un bureau composé de trois membres représentant les intéressés et un président. »

Cette loi est d'une utilité que toutes les autorités judiciaires du pays se sont plu à reconnaître. D'après le dernier rapport du Ministère du Travail couvrant l'année se terminant le 31 mars 1924, vingt-huit disputes industrielles furent réglées sans qu'il ait été trouvé nécessaire de déclarer la grève. C'est assurément un splendide résultat.

C'est donc avec raison que les autres pays ont imité la législation canadienne et que des commentaires élogieux, sur la Loi

1. Le Gouvernement fédéral a modifié la Loi Lemieux depuis que cet article est écrit.

Lemieux, furent faits à l'Assemblée générale du Travail, tenue à Genève.

Si, du moins, ce point semble avoir été reconnu au Conseil Privé, la *légalité* de la loi n'a pas paru aussi claire et il fut déclaré que le Fédéral avait outrepassé ses droits en cette occurrence.

Mais cette loi est-elle réellement *ultra vires*, comme l'a bien voulu déclarer Sa Seigneurie Lord Haldane ?

La raison principale servant de pivot au jugement rendu est celui-ci ¹: « Le Fédéral aurait légiféré sur une question ne relevant absolument que de la compétence des provinces. Nous sommes devant l'interprétation britannique de l'article 91 de notre Constitution. »

Mais voici! L'interprétation *canadienne* du même article est diamétralement opposée à celle de Lord Haldane. A la lumière de ce passage de l'Acte britannique de l'Amérique du Nord, la Cour d'Appel de la province d'Ontario et une des hautes cours de la province de Québec ont soutenu sans équivoque que la Loi Lemieux traitait d'un sujet tout à fait du ressort du Parlement fédéral, qu'elle était constitutionnelle.

Il se produit donc une situation très singulière. Le Conseil Privé rend jugement contre une loi passée au Fédéral et se pose comme défenseur des libertés provinciales. Et cela, alors que ces mêmes provinces ont, non seulement approuvé la loi sur les différends industriels, mais encore qu'elles se sont faites championnes de cette loi.

Depuis le jugement rendu au Conseil Privé, aucune voix ne s'est élevée des provinces pour commenter favorablement la décision rendue à Westminster. Québec, l'Ontario et la Colombie-Anglaise s'inquiètent déjà de n'avoir plus, à l'avenir, l'opportunité de recourir à cette loi en cas de conflit ouvrier.

Ce jugement ne satisfait donc personne. ² Et lors même que l'on dirait de l'autre côté de l'Océan que la Loi Lemieux n'est

1. Londres, janvier 21 (Presse Canadienne). — L'interprétation officielle ici, du jugement donné hier par le Comité judiciaire du Conseil Privé allouant l'appel de la Commission Hydro-Électrique de Toronto contre la décision de la Coup d'Appel d'Ontario, laquelle soutient la validité de la Loi Lemieux est que la décision du Conseil Privé rend la Loi Lemieux nulle et en même temps *ultra vires* du Parlement fédéral.

2. M. Tom Moore, président du Congrès ouvrier canadien, a déclaré le 21 janvier 1925: « Si la décision du Conseil Privé signifie l'abolition totale de la « Loi des différends industriels », cela nous ramènera en arrière au moins de dix ans en autant que le progrès mis à régler les disputes industrielles est concerné. »

applicable qu'en cas de nécessité nationale, *national emergency*, cela est loin de régler la question.

Le Cabinet fédéral jusqu'ici ne s'est pas prononcé sur ce jugement. Lorsque cette question reviendra sur le tapis à la prochaine session, il se trouvera devant deux alternatives:

Ou bien le Cabinet fédéral approuvera, sans réserve, le jugement tel que rendu par le Conseil Privé et le premier ministre actuel admettra que la Loi Lemieux, passée sous Laurier, viole l'article 91 de la Constitution canadienne; ou bien s'en tenant à la lettre du même article, le gouvernement actuel a-t-il assez d'énergie et de sang-froid pour se déclarer tribunal suprême en la matière par l'abolition une fois pour toutes de tout appel au Conseil Privé?

Le pays espère que son gouvernement a pleinement conscience de ce qui doit être fait. Il est trop tard pour commencer à *ressembler* notre constitution selon les vues du Conseil Privé.

On veut agir avec circonspection à Ottawa! C'est sage! Qu'on se rappelle que la Haute Cour de l'Empire se laisse influencer par des considérations politiques. Nos ministres ont décliné d'aller à Londres en inutiles conférences. On s'en est offusqué là-bas. Ne riposterait-on pas par la voix du Conseil Privé pour savoir au juste où Mackenzie King est décidé à marcher en ce qui concerne la politique d'autonomie canadienne?

Plusieurs ne voient en cette décision affectant la Loi Lemieux que le point de vue légal. Prenons garde! Il suffit d'examiner un peu la tournure qu'ont prise les derniers événements politiques pour être frappé de ce coup de Jarnac.

Le Conseil Privé voudrait-il user de représailles envers le Canada parce qu'il prévoit que ce pays subira une évolution dans le domaine légal, semblable à celle qui se produit actuellement dans la scène politique? Il a tort. Il se heurte à une opinion trop lointaine d'abord et ensuite trop déterminée et trop forte.

Le *Star* du 21 janvier 1924 disait que le jugement du Conseil Privé donnerait à certains éléments du pays l'occasion de se porter à certaines violences de langages et d'action.

Nous savons ce que veut dire le *Star* en son style voilé. Laissons-le à ses reconnaissances tardives.

C'est fausser le sens des choses que de crier à la trahison quand un pays comme le Canada se pose carrément la question: « A quoi sert le Conseil Privé? »

Plusieurs membres du Barreau canadien se le demandent et le pays avec eux commence aussi à s'irriter de ce procédé assez cavalier, illustré avec une certaine ampleur, dans l'affaire de la Loi Lemieux. Le résultat le plus clair pour le moment, c'est que nous sommes sans loi à moins de recourir à la vieille loi de 1914 appelée « Loi des différends ouvriers de 1914 ».

L'honorable Murdock, ministre du Travail, n'est pas encore revenu de la surprise¹ que lui a causé cette décision et à juste titre. Ce système par lequel on brandit sur la tête de nos députés la perspective de voir la législation de la Chambre des Communes déclarée *ultra vires* est de nature à porter nos députés à en chercher le remède et l'appliquer sans regrets.

C'est là-dessus que l'opinion publique compte. Le pays est plus que dégoûté d'avoir à compter avec deux opinions, en matière légale, « l'opinion de là-bas et l'opinion d'ici » comme on dit communément.

« L'opinion de là-bas », statuant sur des questions éminemment de politique et d'administration intérieure du pays, a donné sa pleine mesure et la dernière démonstration a démontré brillamment aux Canadiens qu'il est temps d'agir.

Que les représentants des provinces s'unissent au Fédéral pour réclamer auprès du gouvernement impérial une révision de l'Acte britannique de l'Amérique du Nord. Là se trouve le remède. Nous reconnaissons qu'il est de notre devoir de respecter les engagements pris et d'obtenir l'assentiment de Downing Street avant d'entreprendre quoique ce soit. Mais ce que nous réalisons d'une façon plus immédiate encore, c'est qu'il ne dépend que du Canada de vouloir une révision de notre Constitution et d'opérer cette fameuse réforme, si longtemps discutée, débattue et ajournée quant à ce qui regarde l'abolition du recours au Conseil Privé.

Nous le répétons, depuis nombre d'années les provinces, tour à tour, ont eu à se plaindre. Le Fédéral, dans des questions inter-

1. Ottawa, janvier 21. — La décision du Comité judiciaire du Conseil Privé allouant l'appel de la Commission Hydro-Électrique de Toronto a créé une sensation ici

nationales comme celle de l'Alaska, a toujours été sacrifié à un intérêt supérieur, pas canadien assurément.

Si jamais, ceux qui peuvent obtenir un changement à l'ordre actuel des choses réussissaient pour une fois à s'entendre, nous serions surpris de voir avec quelle facilité cet appareil embarrassant qu'est le Conseil Privé disparaîtrait de notre voie.

R.-Gilles MOUSSEAU