

# **La réutilisation des déchets au XIX<sup>e</sup> siècle. Le cas du pain-: chiffonniers et industriels**

**La rédaction a reçu le texte suivant, provenant d'un paquet de copies d'une épreuve universitaire, et il lui est apparu opportun de le reproduire tel quel.**

**Mastère-«Technique et écoresponsabilité-», Université de XXXX  
Epreuve écrite Option déchets**

*Durée-: 1h30 - L'usage de la calculatrice est autorisé*

## **Sujet**

**L**e texte ci-après est extrait d'un petit ouvrage paru vers 1860 aux éditions Garnier et Frères «-les petites chroniqueuses de la science-» de S. Henry Berthoud, reprenant des articles sur certains métiers parisiens peu connus.

Les candidats sont invités à exposer les réflexions que leur inspire ce texte en matière de gestion des déchets et plus particulièrement de prévention.

Le père Chapellier était donc passé chez ce chiffonnier en gros, où les ravageurs, chiffonniers errants, viennent débiter leur hottée. Une chose le frappa-: ce fut la grande quantité de morceaux de pain qu'ils

avaient en leur possession. Il les questionna et sut comment tous ces rogatons leur arrivaient, et comment ils s'en défaisaient. Il eut alors l'idée de s'établir boulanger en vieux, et de vendre en gros ce que les autres vendaient au détail.

Le père Chapellier venait de trouver la route qui devait le mener à la fortune. Il ne perdit pas de temps. Le jour même, il fit acquisition d'un petit bidet et d'une charrette-; il loua une grande pièce dans un des anciens collèges si nombreux dans ces vieux quartiers, et il alla voir tous les garçons de cuisine des grands établissements scolaires du douzième arrondissement. Ceux-ci étaient

habitués depuis de longues années à donner leurs morceaux de pain aux chiffonniers-: ils crurent avoir affaire à un fou-; ils acceptèrent toutefois ses propositions.

Le succès que notre homme obtint auprès des cuistots de collège ne fit que l'encourager-: il résolut d'accaparer toutes les croûtes de pain de la ville, de façon à ne pas laisser de place à un concurrent. Il vit tous les laveurs de vaisselle des restaurants grands et petits, il s'entendit avec les chiffonniers, et fit à chacun des avantages qu'il ne pouvait rencontrer nulle autre part. Lorsque toutes ces précautions furent bien prises, un matin, il

s'établit à la halle avec des bourriches vides et de gros sacs pleins autour de lui. Au-dessus de sa tête on lisait cet écriteau-: Croûtes de pain à vendre. Le spéculateur connaissait son Paris-; il savait que la population parisienne qui fréquente les barrières a pour la gibelotte de lapin un goût tout particulier. Or, pour élever des lapins, il faut, outre les choux, beaucoup de pain. Les poules qu'on engraisse pour la consommation sont aussi presque exclusivement nourries avec les miettes de la deserte parisienne. Les chiens et tous les animaux domestiques en absorbent également des quantités prodigieuses.

Le père Chapellier, qui vendait sa bourriche pleine 6 sous, c'est-à-dire de beaucoup meilleur marché que le pain de munition, eut bientôt attiré à lui tous les petits éleveurs de la grande et de la petite banlieue. Au bout d'un mois, il put, en comptant son bénéfice, constater qu'il avait eu une idée extrêmement fructueuse.

Il avait presque doublé son fonds, et cependant il n'avait pas encore donné à son commerce toute l'extension possible-: il était seul-; il ne pouvait faire sa récolte aux quatre coins de Paris avec la promptitude dont elle avait besoin pour être réellement productive. Il ne pouvait paraître sur le marché que tous les deux

jours, et il fallait absolument y prendre place tous les matins. Il aurait bien pris un aide, mais sa maison n'était pas encore suffisamment établie et, en divulguant son secret, il pouvait se susciter un concurrent dangereux. Enfin il se souvint d'un proverbe qu'il avait souvent entendu répéter par les Italiens enrôlés dans son régiment, et que nous avons arrangé ainsi-: *Chi va piano va sano*-! Il se dit-: «-Puisque tout un peuple se conduit d'après cet axiome, il doit être bon-».

«---Que vous dirai-je-? continua le père Chapellier-: chaque jour je passais de nouveaux marchés avec les tables d'hôte, les cafés, les chefs de grandes maisons, les cuisiniers, et même les sœurs de communautés religieuses-; tous les matins je voyais augmenter ma clientèle. Quatre mois après ma première apparition à la halle, j'avais trois chevaux et trois voitures continuellement occupés-; nous étions en 1820. Je voyais venir le moment où je pourrais me retirer à la campagne et jouir en paix de mes épargnes-».

Dans son commerce, le père Chapellier se trouvait nécessairement en rapport avec les cuisinières, les bouchers et les charcutiers. Peu à peu il s'initia aux secrets de ces diverses professions-; il apprit que tous ces hommes usaient des

quantités considérables de chapelure pour les côtelettes, les gratins, etc. La chapelure, qui se fait avec du pain sec pilé ou râpé, se vendait 8-sous la mesure. Cette mesure était d'une capacité un peu moindre que le litre. Il s'établit fabricant de chapelure. Il en livra le litre, mesure légale, pour 6-sous. Cette baisse de prix lui attira tous les consommateurs. En moins de six mois, il dut encore se procurer des chevaux et prendre des ouvriers.

✓-Monsieur Chapellier, lui dis-je, vous êtes comme tous les ambitieux, insatiable.

✓-Que voulez-vous ! je ne suis pas meilleur que les autres. Je commandais une escouade-; je voulus une armée. Quand je l'eus, cette armée, eh bien ! elle m'ennuya-; je désirai avoir autre chose.

En effet, à son commerce de boulanger en vieux, à sa fabrique de chapelure, cet homme de génie joignit bientôt une fabrique de croûtes pour la soupe.

Dans les morceaux que lui livraient ses vendeurs, il avait vu des croûtes de deux espèces-: de bonnes et de gâtées. Il avait bien eu la pensée de les diviser et d'en faire des lots séparés-; mais le gain ne lui parut pas assez réel-; pour s'y arrêter. Il aima mieux inventer une nouvelle industrie. Il fit des croûtes au pot.

Vous avez vu chez les épiciers de ces morceaux de pain croustillants que les ménagères achètent avec empressement les jours de pot-au-feu. Eh bien-! Défiez-vous de ces choses si appétissantes dans les potages gras-; défiez-vous des soupes au pain des petits restaurants-; défiez-vous surtout des purées aux croûtons. Tout cela sort de la fabrique du père Chapellier-; tout cela est le reliquat du pain distribué aux enfants dans les collèges, les pensionnats et les séminaires-; tout cela provient de morceaux que vous avez laissés il y a quinze jours sur le coin de votre table. Heureusement, dit-on, le feu purifie tout-!

Ces espèces d'éponges noircies se vendent moins cher que le pain ordinaire. Aussi la consommation qu'on en fait dans les petits ménages, chez les petits gargottiers des halles, pour la soupe et le café au lait, est-elle prodigieuse. Cette fabrication forme la meilleure part du revenu de M.-Chapellier. Il a établi aux environs de la barrière Saint-Jacques des fours qui ne refroidissent jamais, et où sont empilées des milliers de livres de pain qui servent tant à la chapelure qu'aux croûtes au pot. Une multitude d'ouvriers, hommes, femmes, et enfants, sont occupés à piler et à râper la marchandise à la sortie du four. On met de côté les par-

ties carbonisées, dont on fait du noir de pain pour blanchir les dents. Cette poudre est ensuite... passée au tamis de soie et vendue aux parfumeurs comme poudre dentifrice.

Rien n'est plus curieux que les magasins du père Chapellier. Ce sont d'immenses pièces où il arrive à chaque instant des montagnes de pain. On trie toutes ces croûtes. A droite sont les mannes destinées aux hommes-; à gauche celles qu'on destine aux lapins. Tout cela se fait avec un ordre et une propreté extrêmes. De jeunes filles font les paquets de croûtes au pot, après les avoir pesées, et des enfants tout noirs, semblables aux jeunes nègres des colonies, emplissent de grandes boîtes de poudre. Le propriétaire est parmi ses travailleurs, commandant, causant, riant, plaisantant. Je sortais émerveillé de ma conversation avec ce modeste homme de génie.

✓-«-Le père Chapellier est donc bien riche ? demandai-je à mon introducteur.

✓-Malgré tout ce que lui ont mangé les femmes, il ne connaît pas sa fortune.

✓-Ce qui veut dire sans doute qu'il a trois ou quatre mille francs de rente-?

✓-Allons donc-! Des cent mille francs-!-»

Je me rendis à cette raison, mais en n'admettant que la première moitié du proverbe de

M.-Chapellier «-Il n'y a pas de sot métier-», et je ne pus m'empêcher d'ajouter-: «-Si ce n'est tous ceux qui s'adressent à l'intelligence, au lieu de s'adresser à l'estomac. L'humanité pense un peu et quelquefois-; elle mange toujours et beaucoup.-»

## Commencez ici votre commentaire

Malgré son ancienneté et avec une description pittoresque et sympathique, l'exposé met bien en évidence un certain nombre d'atouts mais également de difficultés qui se présentent lorsque la gestion d'un déchet particulier est visée dans un cadre de la valorisation.

### 1---Existence d'une ressource presque infinie par rapport à la valorisation envisagée

Le gisement d'ordures ménagères d'une ville comme Paris, de nos jours (plus d'un million de tonnes par an) donne pour chacun des matériaux, voire pour une sous-catégorie même très réduite comme le pain, des tonnages considérables. Ainsi, 25-g de pain perdu par Parisien

donnent, pour 2 millions d'habitants, 50-tonnes par jour!

Certains producteurs privilégiés existent, à la fois en quantité et qualité. Les économats d'écoles et établissements d'enseignements, hôpitaux, restaurants... sont des cibles évidentes. Pour certains (pensionnats de style, grands hôtels ou restaurants où le pain frais est de mise), on imagine la quantité et la bonne qualité du pain jeté. Pour atteindre ces bons gisements, il doit par contre falloir faire œuvre de diplomatie... et d'enveloppes ou pourboires.

Une autre ressource, dispersée au départ, fait intervenir le petit monde de la biffe, de la chine, les chiffonniers, les «-ravageurs-». Croûton après croûton (le meilleur servant à nourrir les intéressés) des sacs, puis des paniers, puis des charrettes de croûtes dispersées sont récupérés.

On retrouve cela de nos jours, par exemple pour les cartons: les gros producteurs (grands magasins, entrepôts...) se verront proposer un compacteur par des récupérateurs alléchés. Par contre, le carton du petit commerce restera sur le trottoir avec les ordures sauf si un ramasseur les récupère «-en petit-» (le carton du particulier suivant, lui, une loi différente, du fait du versement de subsides par Eco-Emballages).

## 2---Nécessité d'une séparation à la source, ou d'un tri a posteriori

Dès le ramassage, si possible, ou à défaut plus tard, une hiérarchisation par qualité s'impose: le bon pain presque encore frais des établissements cités plus haut, le pain juste dur, les bonnes croûtes, le pain plus ou moins sali, le pain moisi ou défectueux. Et il faudra viser un usage adapté à chaque qualité: depuis l'usage comme pain d'occasion au pain à faire des croûtons, ou celui à chapelure, puis le pain plus bon pour l'homme mais encore valable pour nourrir les lapins, avant d'en arriver au noir de pain, ce noir végétal un peu particulier dont les qualités de dentifrice étaient bien connues. Ceci suppose un tri soigné et précis sous peine de voir dévaloriser par déclasserement dans la plus mauvaise catégorie la totalité des collectes.

La similitude avec le cas actuel des divers cartons et papiers (d'emballage, de bureau, de journaux, magazines, etc.), est à nouveau flagrante. Si on trie mal, tout est déclassé en «-gros de magasin-», tout juste bon à faire du carton. Si au contraire on trie bien, pour le bon repreneur, les beaux papiers de bureau blancs, ou les magazi-

nes seront valorisés beaucoup plus cher.

On ajoutera enfin que parmi les préoccupations quant au tri et à la fiabilité de la filière figurent les garanties sanitaires. On sait l'importance que peut revêtir légitimement ou psychologiquement le risque, ou l'idée du risque présenté par un produit surtout alimentaire issu de sous-produits (farines animales, gélatine) ou cultivé avec apports de boues (légumes). Exacerbé aujourd'hui, il était certainement déjà présent à l'époque de Pasteur.

On peut penser que le Sieur Chapellier veillait scrupuleusement à la fois à la qualité du tri que ses ouvrières effectuaient et à la discrétion de ses livraisons à certains clients (qu'auraient dit effectivement les clients de la gargotte en apprenant que les croûtons\* de leur soupe étaient faits avec les rebuts d'un hôtel ou d'une institution-?). M.-Chapellier a, selon l'auteur, fait fortune. Soit! Mais attention aux retours très négatifs qu'a toujours provoqués le faux message sur l'or des ordures.

Un mot, encore: la prévention des déchets par l'ouvrage de M.-Chapellier est incontestable: il y a réutilisation, ou réemploi (et quasi recyclage en matière première pour le noir de pain). Mais la préven-

tion, la vraie, celle qui commence par «-Pas de...-» (pas de déchet, pas de gachis, pas d'achat inutile), ne devrait-elle pas s'appliquer aussi à cet exemple du pain-? Ainsi, de nos jours, combien de restaurants d'entreprise proposent-ils des «-petits pains-» dont 10 à 20 % se retrouvent intacts sur le plateau et sont jetés,

avec 50 % des autres, qui sont à peine entamés-? La prévention des déchets peut passer par des gestes simples. Faut-il vraiment redécouvrir le pain tranché-?

*Note*

\*-La presse économique signalait il y a peu la réussite d'une PMI vendéenne, devenue le grand producteur français de croûtons en sachets pour la soupe (Sté Albatros). Mais de nos jours, la matière première est... de la bonne farine-!



