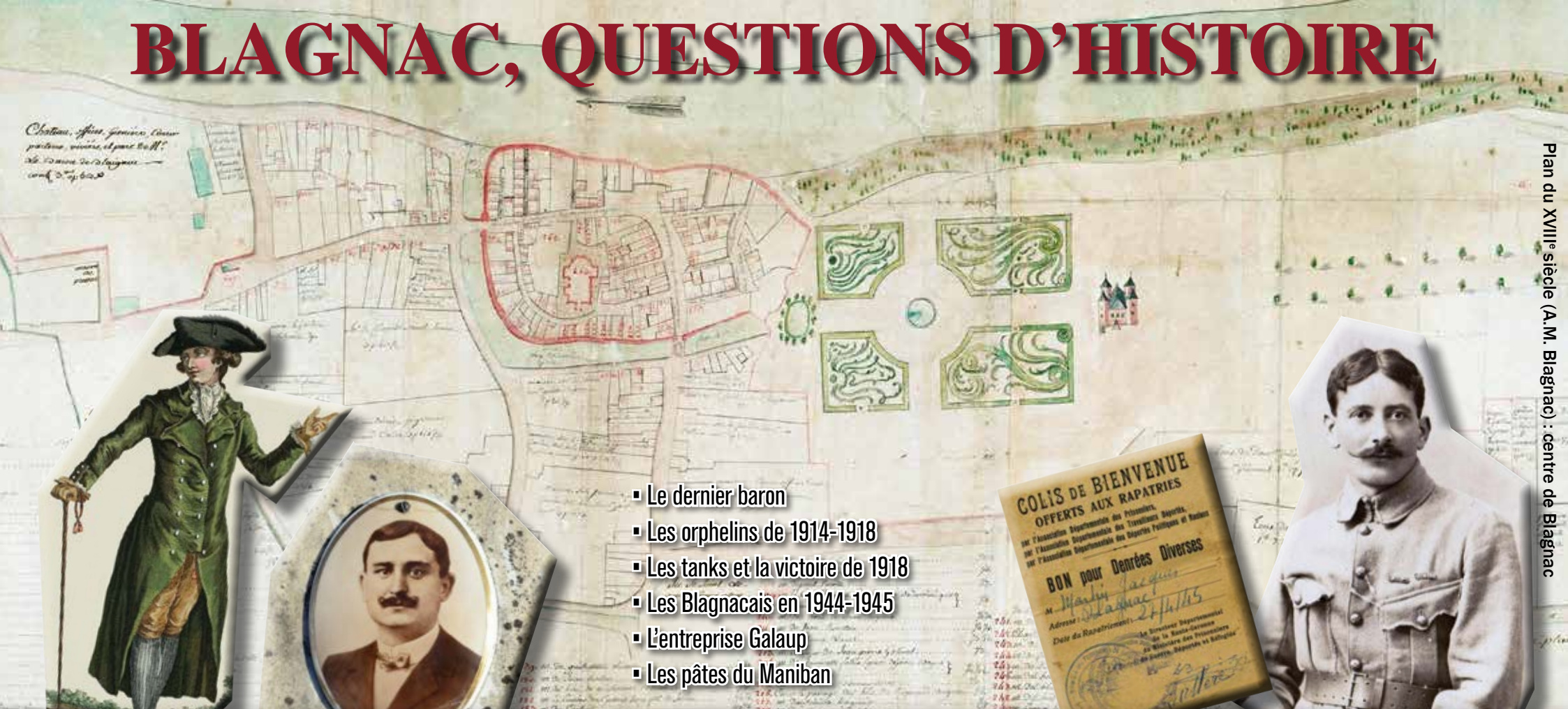


BLAGNAC, QUESTIONS D'HISTOIRE



Plan du XVIII^e siècle (A.M. Blagnac) : centre de Blagnac

- Le dernier baron
- Les orphelins de 1914-1918
- Les tanks et la victoire de 1918
- Les Blagnacais en 1944-1945
- L'entreprise Galaup
- Les pâtes du Maniban

1990-2015

25^e anniversaire de la revue

Revue Semestrielle d'Histoire Locale - n°50 (Novembre 2015)

Les pâtes du Maniban

Les « pâtes du Maniban » sont connues de tous les Blagnacais. Mais peu savent comment les Dominicaines ont été amenées à monter cette petite entreprise. Suffisamment de documents sont restés dans les archives pour pouvoir en suivre la croissance et le déclin.

Le travail des moniales après la guerre



Logo de la fabrique

Après la guerre, les vocations furent très nombreuses au monastère des Dominicaines de Blagnac et le commerce des chapelets, alors florissant, permettait de faire face à une partie des dépenses de la communauté. Pourtant, à la fin 1945, la production des chapelets a du être intensifiée: "Les temps sont durs. Nous sommes atteintes par les nouvelles lois et... nos bienfaiteurs aussi".

En octobre 1949, les sœurs sont à la recherche d'un autre gagne-pain. La confection des chapelets, la reliure, ne suffisent plus. Elles font donc des statuettes et des santons : vierges, saints, crèches, modelées par sœur Jean Marie de la Trinité et sœur Dominique, mais le rapport est maigre.

Sœur Marie de l'Annonciation et sœur Marie Madeleine se lancent dans la bonneterie et le tricotage : bas et combinaisons. Le 23 février 1950, elles vont voir des machines, avec sœur Marie de l'Ascension.

A la fin mai, le cardinal Saliège autorise sœur Marie de l'Annonciation et sœur Marie Madeleine à aller dans le nord pour étudier le mécanisme des machines à tricoter... et quêter. Elles repartiront en novembre pour l'apprentissage des machines.

Puis deux machines à tricoter modernes, prêtées par un industriel de Mazamet, furent installées à l'étage de la tribune : les sœurs confectionnaient des chaussettes de nylon à son compte, mais il trouva que le rendement n'était pas suffisant et reprit ses machines si compliquées. Il aurait fallu travailler jour et nuit.

Une grande partie de l'enclos de six hectares situé autour du monastère avait été utilisé comme potager et verger, irrigués par une source abondante ; vigne et rucher complétaient l'exploitation agricole. Tout cela constituait un apport financier pour la communauté. L'étable, la basse-cour et l'élevage de lapins angoras étaient en plein essor. Le poulailler commençait à rapporter. Les sœurs se sont munies peu à peu de machines automatiques pour faciliter le travail, jusqu'à la plumeuse automatique.

En 1951, la nécessité de gagner leur vie conduit les moniales à se lancer dans un nouveau travail, la fabrication de pâtes. Ce travail entraînera de profondes modifications dans la communauté qui seront loin de correspondre aux attentes. 1951 est donc une date qui marque un tournant dans l'histoire de la communauté.

Une production "familiale"

Le temps était donc venu de trouver un nouveau travail rémunérateur pour le monastère, car les fonds manquaient pour nourrir la



communauté passée à quarante-cinq sœurs en 1951. C'était l'époque du message radiodiffusé de Pie XII, "Sponsa Christi ⁽¹⁾", sur le travail des moniales.

Le problème économique devenant toujours plus difficile, les sœurs, encouragées par les directives de Pie XII, décident de reprendre le travail qui avait été celui des cisterciennes : la fabrication de pâtes. Une installation, petite mais moderne, est mise sur pieds. La fabrication débute modestement à la cuisine, en janvier 1951, avec une petite machine artisanale, et s'avère être une réussite ; une vente mensuelle de huit mille kilogrammes de pâtes est assurée sans avoir cherché à étendre la clientèle. Un grossiste, satisfait, propose même de prendre toute la production. Mais les sœurs préfèrent réfléchir avant d'accepter. Sœur Jean de la Trinité exerça une grande influence sur la prieure pour développer l'entreprise ⁽²⁾.

Le lancement d'une fabrique

Il semblait d'ailleurs, après expérience, que ce travail était compatible avec la vie contemplative et qu'il était possible de se lancer dans une production industrielle. Les sœurs misaient sur les machines : "La fabrication des pâtes peut être assurée complètement par les sœurs grâce aux machines automatiques qui augmentent le rendement en diminuant la fatigue. Ceci est important pour sauvegarder leur vie religieuse et leur permettre un travail rémunérateur malgré les santés affaiblies par la guerre et deux fondations réalisées ⁽³⁾. Plusieurs anciennes sont d'ailleurs complètement immobilisées à l'infirmerie." Une Société Anonyme à Responsabilité Limitée est donc mise sur pied le 8 août 1951 : la Société Saint-Exupère ⁽⁴⁾ S.A.R.L. Les associés sont Mlle de Marliave, Mlle Bricau et Mlle Hiriart : la prieure, l'économe

et la sous-prieure. Le capital social est fixé à 500 000 F. Mlle Bricau est l'unique gérante, sans limitation de durée pour ses fonctions. Elle seule a la signature et la direction exclusive des affaires de la Société. Les conditions de travail sont prévues de façon à tenir compte de la vie contemplative : "La fabrication des pâtes avec les moyens rationnels mécaniques envisagés, machines entièrement automatiques, peut être assurée par les sœurs, même de santé délicate, sans concours extérieur. Nous envisageons huit heures de travail, fait par une sœur à la machine, deux à l'emballage, également automatique. Un roulement entre sœurs de chœur et sœurs converses pour la machine sauvegarderait la vie régulière, en assurant à chacune ses exercices religieux."

L'investissement envisagé est de 10 000 000 F., qui devrait être amorti sur dix ans. Le revenu net prévu est de l'ordre de 3 800 000 F. et il resterait pour le monastère 2 400 000 à 3 000 000 F par an. Il faudrait un contingent pouvant convenir au projet et deux machines entièrement automatiques pour diminuer au maximum le travail des sœurs et leur permettre par là même d'assurer leur vie religieuse intégrale. Les sœurs projettent d'aller voir dans l'usine de M. Dandieu à Fumal, si cette fabrication de pâtes ainsi envisagée peut convenir à des femmes. Le 9 août, le conseil du monastère étudie "des projets concernant l'installation d'une fabrique de pâtes alimentaires". La prieure l'informe sur les machines nécessaires, leur prix et les frais d'installation. On décida l'achat du contingent de semoule pour 1 800 000 F. Le 11 août, l'achat des machines est voté et la prieure propose un emprunt de 5 000 000 F.

Deux lettres, datées du 5 septembre 1951, sont envoyées au Saint-Père et au Maître de l'Ordre des Prêcheurs. Les sœurs y demandent l'autorisation d'ouvrir une fabrique de pâtes et y exposent les raisons qui les ont amenées à faire ce choix. Le 26 septembre, M. Marie-Hyacinthe fait un voyage à Marseille dans ce but, Rome ayant permis que deux sœurs sortent de leur clôture pour affaires. Elle repart avec sœur Marie Madeleine et sœur Marie de l'Annonciation à Paris le 22 octobre pour quêtes et affaires — emprunts.

En janvier 1952, le cardinal Saliège questionne sur les travaux en

►
Publicité
pour les pâtes
du Maniban

►
Séchage des pâtes



cours pour les pâtes et encourage les sœurs. Le 2 février, M. Marie Hyacinthe retourne à Paris pour l'emprunt. Elle voit le Père Motte, dominicain, chargé spécialement par l'Ordre des contemplatives ; il est très encourageant. Elle se rend également à Vanves, à l'Aide au Travail des Cloîtres : la Mère trouve que l'entreprise est très bien conçue. Après Pâques, M. Marie Hyacinthe, accompagnée de sœur Marie Augustin, fait une tournée à Tarbes et Lourdes, pour essayer de placer les pâtes. Les difficultés restent cependant grandes pour trouver l'argent nécessaire pour payer les traites.

M. Marie Hyacinthe était gérante de la fabrique — tout en étant économe de la communauté — et sœur Marie Catherine Lambert directrice.

Le 6 mai 1952, les sœurs vendent leur ferme d'En Téoulet, pour faire un emprunt de dix millions, en vue de l'installation de la fabrique. Les 28 et 29 juin, eut lieu une kermesse dans le jardin de l'hôtellerie. Elle permit de vendre de nombreux sacs de pâtes.

Du 7 au 10 juillet, M. Marie Hyacinthe reprend la route, vers Albi cette fois, pour faire connaître les pâtes. Sœur Marie Madeleine est très occupée à la fabrique.

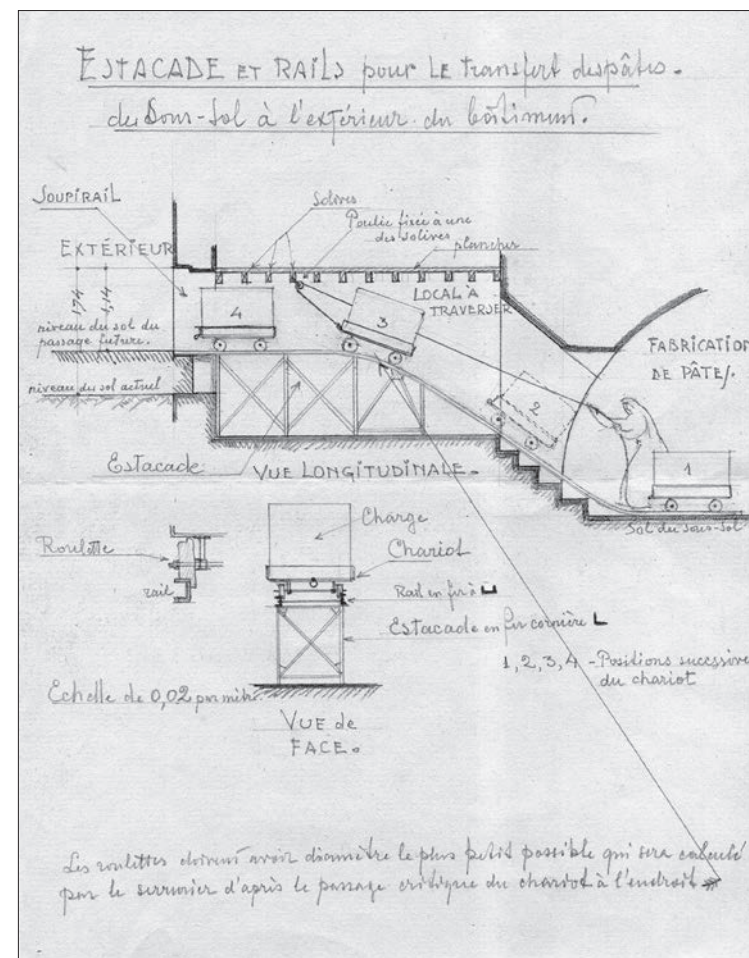
Pendant plusieurs mois, la machine ne produit pas bien. Quelque chose n'est pas au point et le monteur doit revenir.

Le 23 septembre, M. Marie Hyacinthe part pour Marseille visiter des fabriques de pâtes. Le P. Philipon, dominicain, lui facilite la tâche grâce à son ami qui possède une usine à Marseille.

La réalisation, fin 1952

Les sœurs avaient l'installation la plus moderne qu'on puisse imaginer : elles avaient été équipées par la firme Braibanti de Milan et Paris. La chaîne de fabrication ne demandait qu'une sœur pour la surveiller. Cinq sœurs se relayaient donc au cours de la journée. En novembre 1952, la production atteignait une tonne de produit fini par jour et la clientèle était considérable dans la région toulousaine ; elle était en

►
Transport des pâtes
vers l'extérieur



grande partie formée par des collectivités. Les sœurs fabriquaient trois sortes de pâtes : "ABIETTE extra", "FESTINA supérieure" et "SAINTEX courante" ; ce sont les "Pâtes du Maniban".

La Revue de l'économe donne la description d'une visite de la fabrique Saint-Exupère : "Nous commençons par le dépôt des semoules où pénètre, par l'intermédiaire d'un tour, la matière première nécessaire à la confection des pâtes alimentaires. Une installation pneumatique permet l'acheminement de la semoule et comporte une trémie de

réception dans laquelle elle est aspirée pour être conduite dans un silo-récepteur d'une contenance de mille kilos. Les semoules sont ensuite tamisées à nouveau pour être conduites automatiquement par une tuyauterie spéciale à la presse de fabrication, dans la seconde pièce. L'arrivée de la semoule et de l'eau est réglée automatiquement, une double mélangeuse garantit la légèreté de la pâte, condition même de la qualité du produit fini. A la sortie de la presse, les pâtes ont la forme désirée, à savoir : macaronis, nouilles, coquillettes, coquillages, spaghettis, vermicelles, étoiles, alphabet, etc. Elles tombent alors sur un sasseur, ou "trabatto", où a lieu le "préséchage". Les pâtes alimentaires y perdent environ 7 à 8 % de leur humidité, le reste est extrait dans un séchoir rotatif (rotante, fabriqué par la Maison Fava à Pantin), appareil ultra-moderne où elles accèdent au moyen d'un élévateur. Soumises à un mouvement lent et régulier, à une température soigneusement réglée, et à une forte ventilation, les pâtes sortent sèches au bout de huit heures ; et, parcourant un nouvel élévateur, recueillies dans une trémie, elles arrivent au terme de leur fabrication dans la pièce de stabilisation à température constante où elles séjourneront vingt-quatre heures. Enfin, dans la dernière salle, c'est l'ensachage, confié à une petite groupe de religieuses, et le départ à travers un nouveau tour vers l'extérieur où ces pâtes trouveront de nombreux amateurs..."

Le 13 février 1953, le cardinal vient voir les sœurs et promet de revenir voir la fabrique dans le courant de l'année. En avril, sœur Marie Thomas prend la direction de la fabrique.

La fermeture de la fabrique

Le 12 septembre 1954, à la demande de M^{br} Garrone, le conseil vote la vente d'une partie du patous — champ hors clôture s'étendant du coin du mur en face du chemin des sœurs jusqu'au bout de la ferme, le long de l'avenue du Général Compans, — pour payer les dettes de la fabrique. Ce terrain devait servir pour la construction de villas. Au mois de mai 1959, est prise la décision de vendre le patous. Les choses ont beaucoup traîné, car un changement inattendu de gou-

vernement étant intervenu en 1956, et l'on avait cru pouvoir surseoir à cette décision. Mais c'est le patous entier, divisé en douze lotissements, qui doit finalement être vendu.

Les difficultés financières de la fabrique continuant à s'aggraver, le 31 décembre 1961, la fermeture de la fabrique de pâtes est réalisée. Les raisons en sont exposées : le travail est au-dessus des forces de la communauté, il est impossible de faire face à toutes les complications de cette industrie commerciale à cause du nombre de sœurs qui s'amenuise et à cause des obligations propres à la vie religieuse. Le recours à la main d'œuvre étrangère (quatre jeunes filles employées en 1961) n'est pas la moindre complication et diminue de plus le bénéfice. Il a donc été décidé de vendre les machines et de reconvertir les bâtiments.

 Sœur Marie-Ancilla

NOTES

⁽¹⁾ Pie XII, Const. apost. Sponsa Christi, 21 novembre 1950.

⁽²⁾ Renseignement fourni par sœur Marie du Saint-Esprit Anouiller.

⁽³⁾ Les sœurs ont fondé à Angoulême puis ont transféré leur communauté à Blagnac.

⁽⁴⁾ Saint Exupère est né à Arreau (Hautes-Pyrénées), dans la deuxième moitié du IV^e siècle. Il vint étudier à Toulouse. Saint Jérôme signale son passage à Rome. Puis il se retira dans son village. Quand l'évêque de Toulouse mourut, saint Sylve, on pensa à Exupère et on l'appela pour la succession : il devint le sixième évêque de la ville. Il n'accepta qu'après avoir reçu un signe de Dieu : le bâton qu'il planta en terre fleurit ! Il partit donc à Toulouse. Une légende raconte qu'il avait fait construire, vers le début du V^e siècle, sur la rive gauche de la Garonne, près du village de Blagnac, une petite maison où il allait se reposer. Il y mourut et y fut enseveli vers 430. C'est ainsi que Saint-Exupère est devenu le patron de la ville de Blagnac, et les sœurs ont mis leur fabrique sous son patronage (Blagnac et son Histoire, Forum I et II).