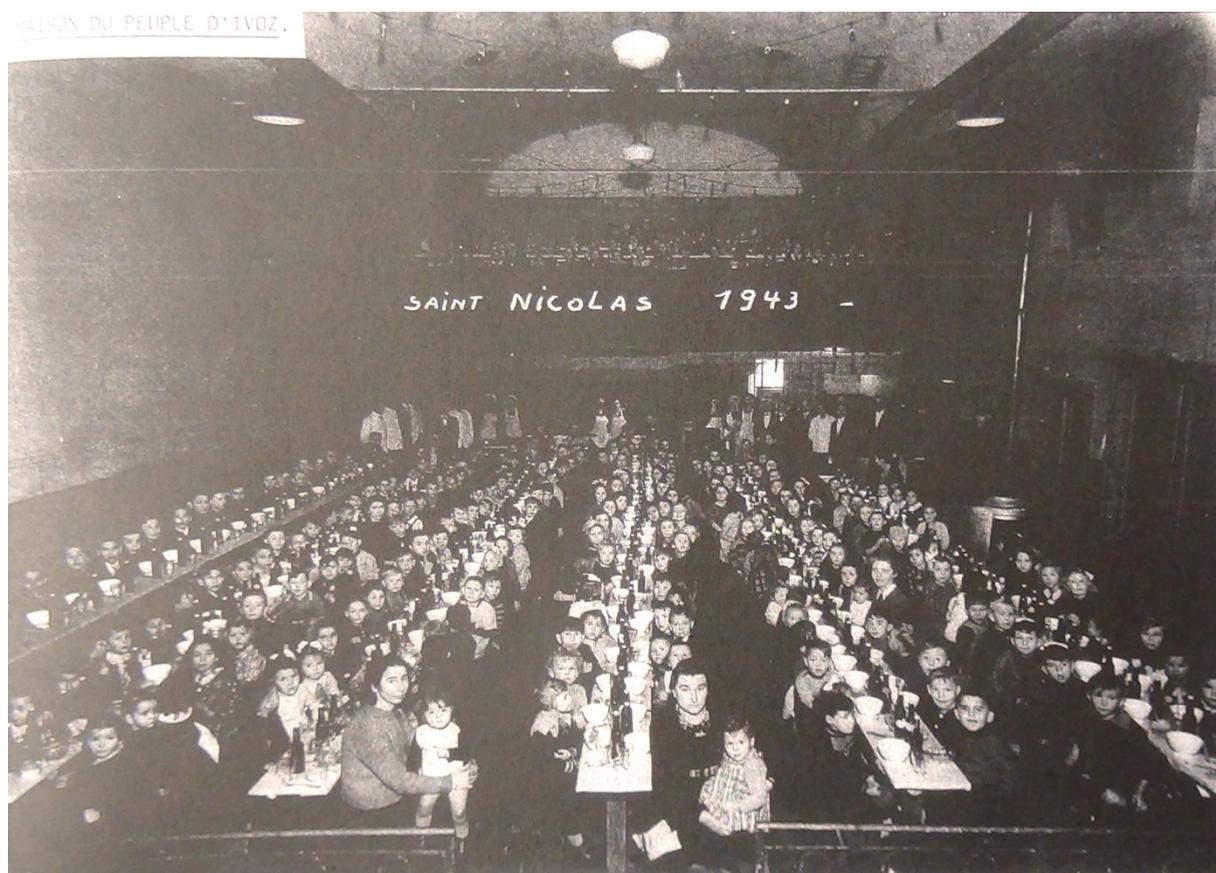


Conditions de travail et anecdotes

1. Vocation « sociale » de Monsieur PAQUOT :

Le travail dans cette entreprise a fait l'objet de plusieurs études. Certaines soutiennent que les conditions de travail y étaient particulièrement pénibles, surtout pour les jeunes car ils commencent à travailler dès l'âge de quatorze ans. Mais hormis ces études, nous n'avons pas trouvé d'autres traces dans un sens comme dans l'autre. Le personnel ne se plaignait pas officiellement.

Mais la photo ci-dessous montre que les PAQUOT savaient avoir des gestes sociaux. Monsieur PAQUOT offrait régulièrement le goûter de la Saint-Nicolas aux enfants de la commune.



Elle représente la fête de la Saint-Nicolas des enfants de la commune en 1943, dans la maison du Peuple d'Ivoz (aussi Place François Gérard). Cette maison du peuple appelée « Amon nos ôtes », abritait aussi le théâtre wallon d'Ivoz.

2. Travail à l'intérieur de l'usine :

La fabrication était spécialisée :

- Fabrication spéciale des Biscuits des Nourrissons,
- Biscotes rondes « Mes Délices » et « Anni »,
- Biscuits pour bouillon,
- Chapelure « Miette »
- Spécialité de spéculation (on dit maintenant spéculoos)
- Massepains.

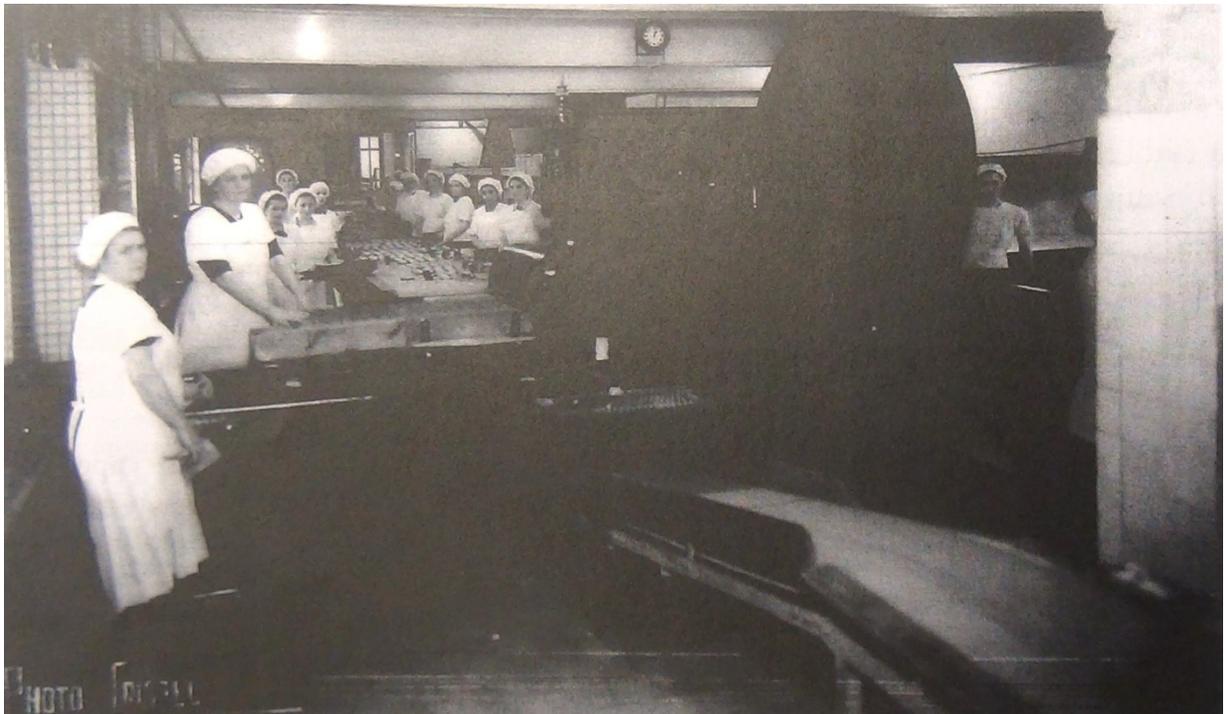
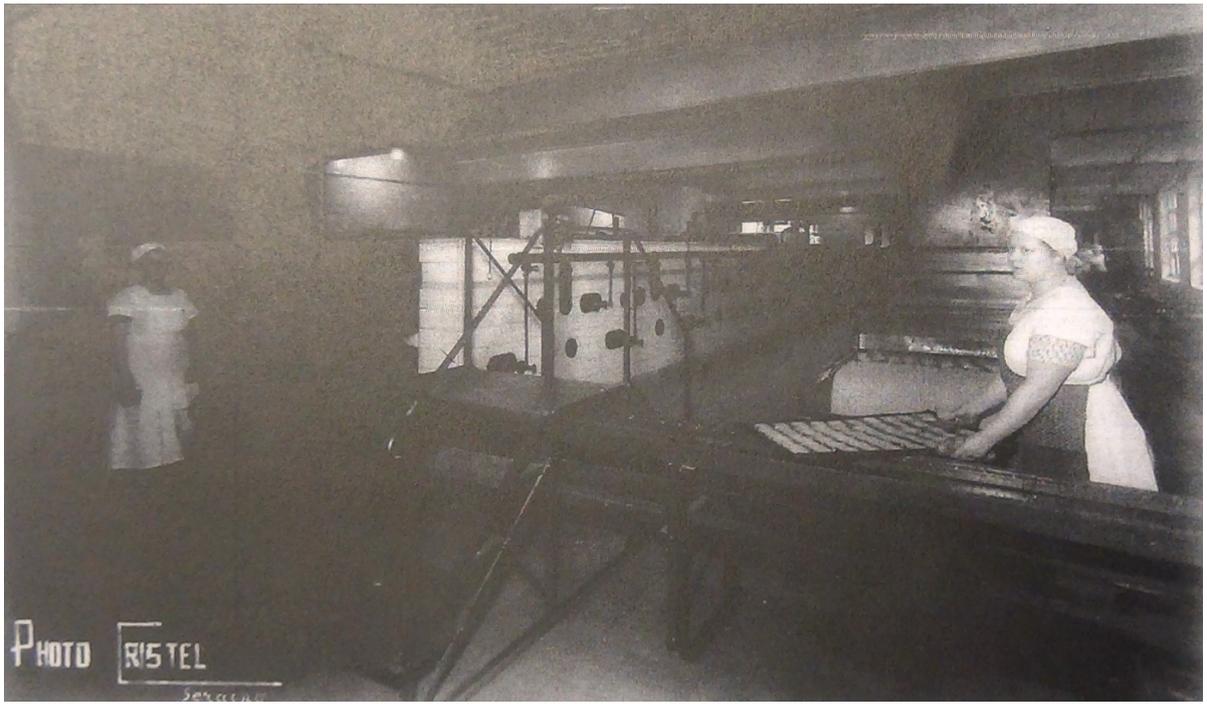
Chez PAQUOT, le processus des biscottes était la cuisson de longs pains en forme de briques. Une fois cuit, ils étaient coupés en tranches puis passait sur un tapis roulant dans les fours pour être grillés, comme nous le verrons ci-dessous.

Les femmes se protégeaient les doigts avec des bouts de bandelettes servant à sceller les caisses, ou bien du papier gris autocollant. C'était nécessaire pour récupérer les biscuits encore brûlants, et à deux mains, car il fallait respecter un certaine cadence. Elles travaillaient toute la journée debout. Si leurs doigts saignaient, elles étaient remplacées et replacées ailleurs dans l'atelier pour exécuter d'autres tâches.

Vers 1960-1965, le paquet de toast coûtait 7,50 frs, les biscuits des nourrissons 9frs, la chapelure 6,50 frs. A cette époque, les prestations étaient de 8h par jour et 45 h par semaine. Un ouvrier gagnait de 28 à 34 frs de l'heure, une ouvrière de 14 à 24 frs.

Les quatre photos ci-dessous sont couvertes par les droits d'auteurs « *Photo Cristel, Seraing* ».







3. Anecdotes du personnel :

- Aspect de conditions de travail :

Pendant un certain temps, le personnel pouvait manger tout ce qu'il voulait. Au moment de la reprise pralines « *Ackermans* », le personnel pouvait manger des truffes délicieuses. Certains avaient aussi la permission et rentrait chez eux avec des macarons à l'amande, qui ne pouvaient être revendus. Les familles qui bénéficiaient de ces largesses, étaient très heureuses de ces quelques moments de bonheur. Mais après la reprise de la chocolaterie, la confiserie a été abandonnée pour ne plus faire que les biscottes à Ivoz.

Dans l'atelier, certains se souviennent que cela sentait bon, il régnait un doux parfum.

- Visite :

Il y avait d'abord la visite scolaire. Il était offert aux visiteurs de primaire du chocolat chaud avec une biscotte. C'était un régal pour ceux qui s'en souviennent.

En suite, il y avait la visite de la biscuiterie pour les adultes. On faisait voir l'entièreté du processus de fabrication. Et le final, une tasse de chocolat chaud avec des biscottes, comme pour les enfants.

- Doigt couvert :

Le personnel de l'atelier de cuisson se nouait les bouts des doigts avec des sparadraps sinon leurs doigts étaient à sang. Et si jamais, un des membres du personnel saignait, il était directement affecté à d'autres tâches, moins en contact avec la nourriture.