

FOCUS N°1 : L'usine "LU" à Nantes

Les **objectifs** de ce premier focus sont :

- de comprendre comment s'organise le travail à l'usine
- d'appréhender la condition ouvrière
- d'appréhender le vocabulaire de capitalisme et de paternalisme

Consignes : complète la carte mentale.

1/ Dans un premier temps, tu questionnes un assistant virtuel, un *chatbot*, qui incarne Louis Lefèvre-Utile en 1910. Il peut t'aider à trouver les informations nécessaires pour compléter ta carte mentale.

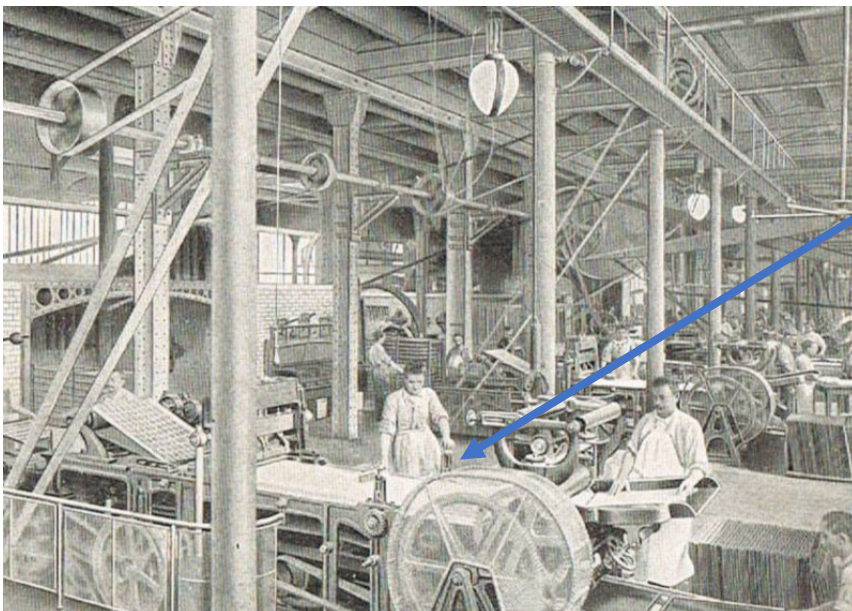
2/ Dans un second temps, il te faut vérifier les informations transmises par l'assistant virtuel grâce au corpus documentaire fourni. Cherche les indices visuels, les chiffres et les phrases qui te permettent d'infirmes ou de confirmer les informations transmises. Relève-les (*avec des guillemets !*) et place-les dans ta carte mentale.

Document 1 :

Érigée à Nantes en 1846 par Jean-Romain Lefèvre et Pauline-Isabelle Utile, la maison Lu était au début une petite boutique. Un premier agrandissement a lieu en 1854, grâce au soutien financier de la famille de Pauline-Isabelle. Toutefois, c'est en 1885 que la destinée de la maison LU prit un tournant majeur, sous l'impulsion de Louis Lefèvre-Utile, le fils de la famille. Animé par une vision d'expansion et inspiré par le modèle industriel anglais, il opte pour un capitalisme familial. En effet, en 1885, en association avec son beau-frère, il fait construire une manufacture de biscuits moderne de 2 000 m² alimentée par une machine à vapeur. Cette avancée technologique marqua le début d'une nouvelle ère pour l'entreprise. Située au bord de la Loire et à proximité de la gare ferroviaire de Nantes, l'usine bénéficie d'un emplacement stratégique pour le transport des matières premières et l'export des biscuits.

Source : D'après les [inventaires des archives de Loire-Atlantique](#), novembre 2001

Document 2 :



Salle de découpage des biscuits

Source : Archives départementales de Loire-Atlantique



Découpoir alternatif pour le biscuit Petit-Beurre.

C'est un moule utilisé dans le processus de fabrication pour découper la pâte à biscuits en lui donnant sa forme reconnaissable.

Source : Musée d'histoire de Nantes.

Document 3 : Matières premières nécessaires à la production journalière de 1 200 kg de Petit-Beurre en 1886.

Les matières premières pour le Petit-Beurre étaient sélectionnées avec soin, assurant la qualité des produits. Le lait, le beurre, les œufs et la farine provenaient principalement d'Ille-et-Vilaine et du Pays de Retz, garantissant ainsi la fraîcheur des ingrédients. Le sucre de canne, quant à lui, était importé des colonies françaises telles que la Martinique, la Guadeloupe et la Réunion.

Source : D'après les [inventaires des archives de Loire-Atlantique](#), novembre 2001



Documents 4 :

L'entreprise LU devient rapidement une grande entreprise employant de nombreux ouvriers et ouvrières. Le travail n'était pas facile : les tâches étaient répétitives, les journées de travail pouvaient s'étendre sur 10 à 12 heures et la chaleur des fours rendait la température insoutenable durant l'été. Pourtant, l'entreprise embauchait facilement. En effet, la promotion était courante dans l'entreprise et les ouvriers pouvaient compter sur quelques primes comme la prime de chaleur, de rendement¹ ou d'assiduité. De plus, Louis Lefèvre-Utile met en place, dès son arrive, un modèle économique paternaliste avec une organisation sociale peu courante : les employés participent aux bénéfices de l'entreprise ; de même, côté santé, les congés maladie sont rémunérés grâce à une caisse de secours.

¹ Rendement : mesure du travail effectué par les ouvriers et ouvrières en un temps donné.

Année	Surface de l'usine LU	Nombre d'employés
1880	150 m ²	14
1889	2 000 m ²	130
1913	40 000 m ²	1 200

A titre de comparaison : un terrain de foot a une superficie de 7 000 m²



Source des documents 4 : d'après [Wikipédia, article "LU \(biscuiterie\)](#)