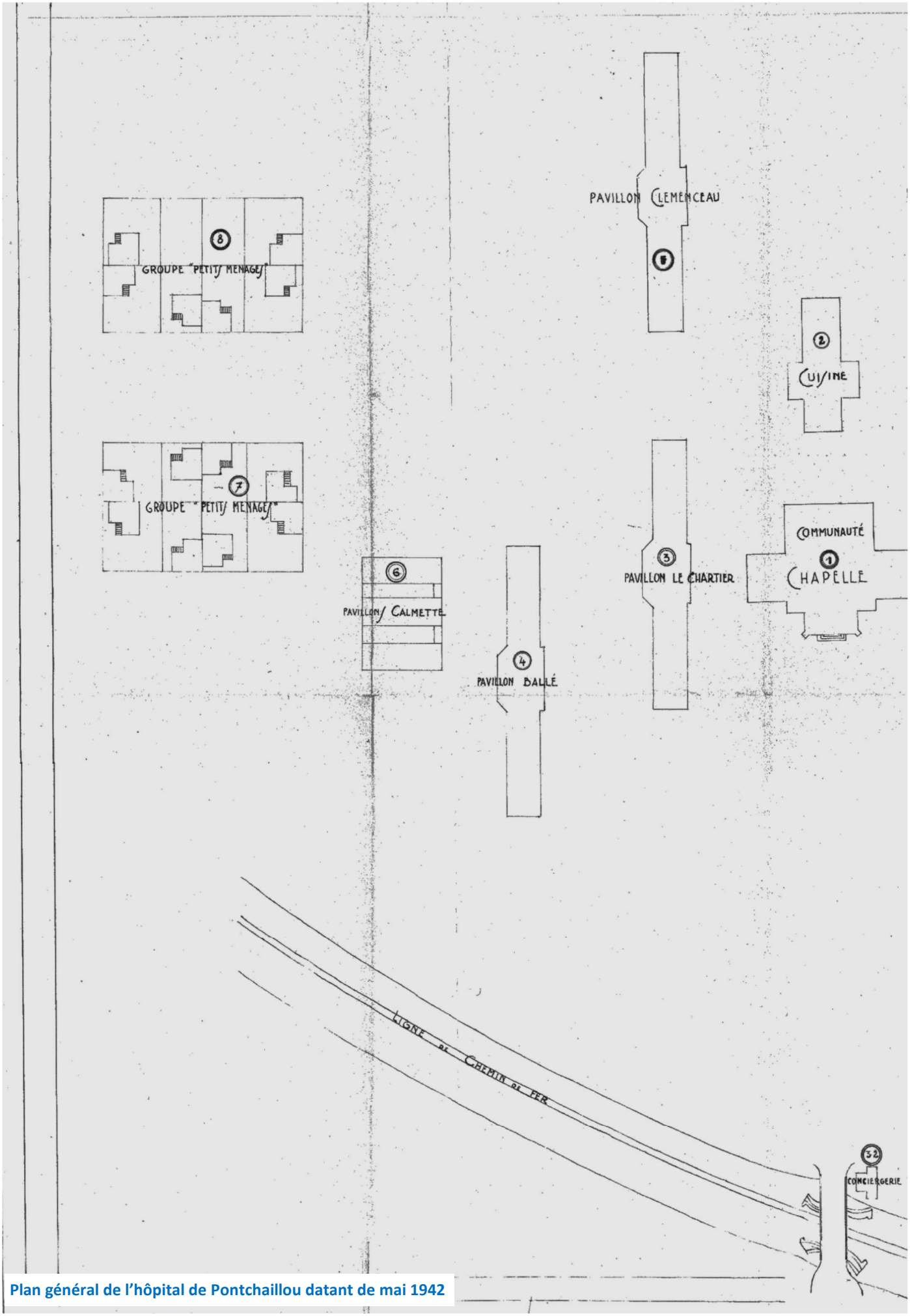
À LA FERME DE L'HÔPITAL PONTCHAILLOU DE RENNES

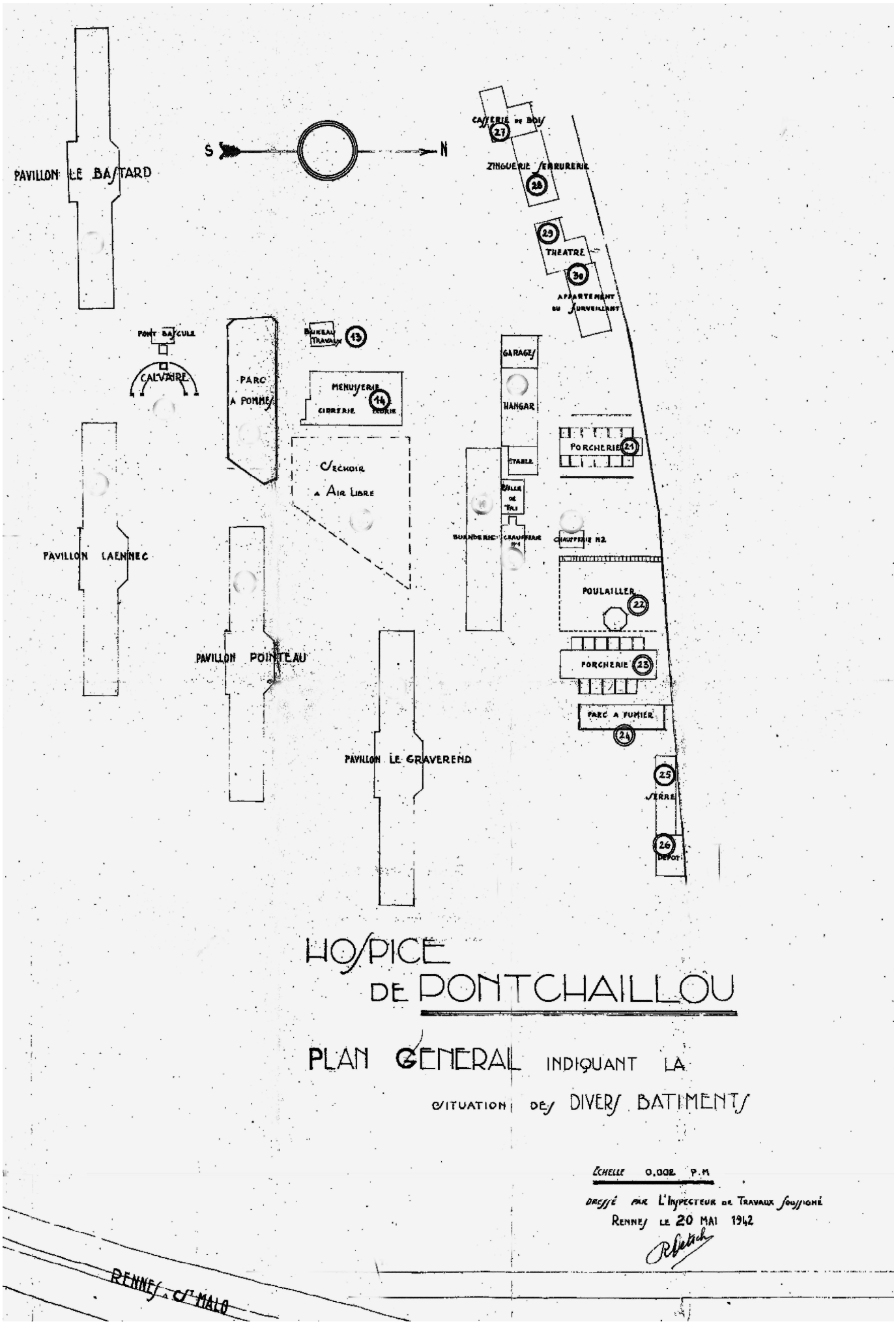
Daniel Gauvin
devant l'ancienne buanderie
de Pontchaillou

Coll. D.Gauvin

CPHR
CONSERVATOIRE DU PATRIMOINE
HOSPITALIER DE RENNES
Une mémoire pour l'Avenir !



Plan général de l'hôpital de Pontchaillou datant de mai 1942


PAVILLON LE BASTARD
S
N
CAFERIE DE BOIS
27
ZINGUERIE FERRURERIE
28
29
THEATRE
30
APPARTEMENT DU SURVEILLANT
PONT BASCULE
CALVAIRE
PARC A POMMES
BUREAU TRAVAUX
13
MENUISERIE
14
CIDRERIE
ECURIE
GARAGES
HANGAR
STABLE
PORCHERIE
21
SECHOIR A AIR LIBRE
SALLE DE TRI
BUANDERIE
CHAUFFERIE N°1
CHAUFFERIE N°2
PAVILLON LAENNEC
POULAILLER
22
PAVILLON POINTEAU
PORCHERIE
23
PARC A FUMIER
24
PAVILLON LE GRAVEREND
25
FERRE
26
DEPOT
HOSPICE
DE PONTCHAILLOU
PLAN GENERAL INDIQUANT LA
SITUATION DES DIVERS BATIMENTS
ECHELLE 0,002 P.M
DRESSÉ PAR L'INSPECTEUR DE TRAVAUX SOUSSIGNÉ
RENNES LE 20 MAI 1942
RENNES à ST MALO

À LA FERME DE L'HÔPITAL PONTCHAILLOU DE RENNES

Le Conservatoire du Patrimoine Hospitalier de Rennes a souhaité réaliser un collectage de l'histoire des différents métiers qui faisaient fonctionner les services hospitaliers afin d'accueillir les malades et leurs familles.

L'actuel Centre Hospitalo-Universitaire de Rennes est issu d'une entité appelée Les Hospices civils de Pont-Chaillou[1]. Une zone rurale située à l'ouest de la voie ferrée a été réservée au développement de la Z.U.P. de Villejean et de l'université de Sciences humaines de Rennes2. Enfin une enclave de cette zone, la ferme de Pont-Chaillou, a accueilli le projet d'un vaste hôpital initié par une convention de 1881, signée entre la ville et les Hospices afin de réunir l'hôpital général de la rue de Paris (ancien couvent des Catherinettes), l'asile Saint-Melaine (ancienne abbaye) et les incurables de la rue de la Santé. Les Hospices civils recevaient régulièrement des legs et dons[2]. En 1881, la ville achète le domaine de Pont-Chaillou : dix-sept hectares comprenant des terrains et la ferme de Pont-Chaillou louée aux Hospices par la ville. La construction des pavillons de médecine Laennec, Pointeau du Ronceray et Le Graverend débute dès 1898. Ils sont inaugurés le 8 juin 1908 par le président du conseil Georges Clemenceau.

DANIEL GAUVIN

C'est le 2 juillet 1962 que Daniel Gauvin entre au Centre Hospitalier de Rennes par le biais de la chambre d'agriculture qui l'a recommandé à la direction de l'hôpital. Il a alors sous sa responsabilité la basse-cour et la porcherie. La direction le loge dans les mansardes du pavillon Le Graverend. Auparavant, son poste était occupé par les religieuses de Saint-Thomas de Villeneuve. À cette époque, seules les fondations du grand bloc-hôpital étaient amorcées. Quelques personnes hospitalisées dans ce qui s'appelait parfois le pavillon des vieillards venaient apporter leur aide aux employés en contre partie d'un litre de cidre ou de bière et de quinze francs par mois.

1 Orthographe du XIXe siècle

[2] Hippolyte Le Graverend, avocat, (1806-1870) et Auguste-François Pointeau du Ronceray, riche propriétaire et ancien chirurgien militaire (1792-1873) ont tous deux légué l'intégralité de leurs fortunes aux hospices civils de Rennes. Sur le plan financier, les successions Le Graverend et Pointeau du Ronceray amenaient des ressources immobilières (des maisons en ville, un hôtel particulier, des terres cultivables, des fermes) et mobilières (actions du journal *L'Avenir de Rennes*, action des Omnibus de Londres, etc.).

Diverses vues des porcheries vers 1965

Coll. D.Gauvin

LA PORCHERIE

Depuis très longtemps, les Hospices civils produisaient sur place une grande partie de ce qui leur était indispensable pour nourrir les malades. L'hôpital Pontchaillou a maintenu cette activité jusqu'en 1976. La ferme était composée de deux porcheries, une écurie, une basse-cour, des clapiers ainsi qu'un abattoir. Concernant la porcherie, il y avait un premier bâtiment où se trouvait une dizaine de truies ainsi qu'un verrat. Il a par la suite été remplacé par l'achat de porcelets de vingt cinq kilos préparés pour l'engraissement. Dans le second, c'était l'engraissement d'une centaine de porcs pour l'abattoir. Au total, il y avait environ deux cent cinquante porcs abrités dans les deux bâtiments. Lorsque Daniel a pris ses fonctions le premier jour, il a fait la connaissance de Marie dite « Blanchette » ou « la p'tite Marie », une hospitalisée. Elle venait chaque matin à deux heures trente nettoyer les porcheries et étaler la paille. Marie n'a jamais voulu changer son horaire ! Daniel commençait à huit heures. Une autre femme avait choisi de ne travailler que pour les mise-bas des truies. Elle dormait alors dans les soues afin de protéger les porcelets de l'appétit de leur mère. Pierre, un autre hospitalisé, venait ensuite avec sa brouette ramasser le fumier qu'il emmenait dans la fosse pour servir au jardin. Lorsque Daniel arrivait, les cochons étaient déjà sur une litière toute propre. Il n'avait plus qu'à les nourrir avec les eaux grasses, c'est à dire tous les restes des différents services. Ces restes étaient mis dans des seaux par les employés de service puis versés ensuite dans de grands bacs. Il n'était pas possible de conserver ces eaux sales plus d'une journée à cause de la fermentation. Daniel devait faire attention que les porcs n'en boivent pas trop car ces eaux étaient riches en unités fourragères et il n'était pas question d'obtenir des cochons trop gras. De plus, parfois, mais heureusement rarement, on retrouvait des couverts voire des seringues dans la nourriture. Ces surprises ont pu être fatales à quelques porcelets peu habitués.

Les clapiers d'Élise vers 1965 Coll. D. Gauvin

Les porcs partaient à l'abattoir lorsqu'ils atteignaient cent kilos, c'est à dire à sept mois environ. L'abattoir se trouvait à cent mètres de la porcherie. C'était un local rudimentaire composé d'une baignoire pour ébouillanter les porcs morts, un palan et un chalumeau. L'abattage avait lieu tous les quinze jours le lundi matin avec trois bouchers, deux jardiniers et Daniel. Ce dernier choisissait à l'avance les dix plus beaux cochons. L'eau était chauffée dans deux chaudières. C'est Marcel, un hospitalisé, qui s'occupait de la faire bouillir pour qu'elle soit chaude à cinq heures du matin. Daniel approchait trois cochons dans l'abattoir, les assommait d'un coup de masse sur la tête. Le sang coulait directement dans les égouts puis sur la rue Abbé Huet. "Vers treize heures, nous avions droit à une grillade cuite au feu de bois". La boucherie se trouvait à l'Hôtel Dieu, il fallait donc, l'après-midi, transporter les carcasses sur un plateau tiré par un cheval. Elles étaient recouvertes de draps blancs propres. Rapidement, le cheval a été remplacé par un camion.

L'abattoir vers 1965. À droite, un petit local pour l'élevage des animaux de laboratoire
Coll. D.Gauvin

L'écurie et le local du bourrelier vers 1965 Coll. D.Gauvin

ÉCURIE, BASSE-COUR, CLAPIERS...

Le cheval avait son écurie, c'est Marcel qui s'en occupait. Sa chambre communiquait avec le box alors quand Joseph, le charretier arrivait, il n'avait plus qu'à le brosser avant de l'atteler sur le tombereau. Joseph partait ensuite avec Pierre ramasser les poubelles de l'hôpital pour les conduire à l'incinérateur, à l'emplacement d'où sort aujourd'hui le métro quand il arrive du centre-ville. C'est là que se trouvaient également le jardin et la cave de l'aumônier.

La basse-cour et les clapiers, c'était Élise, une hospitalisée, qui s'en occupait. Elle ramassait aussi les œufs des quelque cinquante poules qu'elle emmenait aux cuisines ; elle récupérait du pain rassis pour ses lapins. Pierre, lui, allait à la cuisine avec une petite charrette à bras et se chargeait des épluchures. Il ramassait également l'herbe que Daniel avait coupée à la faux dans certains endroits de l'hôpital et même jusqu'à Villejean. L'inventaire de tous ces animaux était fait une fois par mois. Les clapiers ont compté jusqu'à quatre cents lapins. Les bouchers organisaient l'abattage quand il y avait une soixantaine de lapins bons pour la casserole. Puis, Daniel ayant appris auprès des bouchers, s'en est occupé seul et a donc tué des lapins à la demande du cuisinier. En ce qui concerne les poulets, Daniel rassemblait quelques personnes pour les plumer. La sœur d'Élise, Marie-Rose, gardait les moutons. Elle les promenait dans l'hôpital. Une laborantine venait régulièrement toutes les semaines effectuer des prélèvements sanguins pour des géloses au sang envoyés en bactériologie. Sur les lapins et sur les moutons pour la sérologie, sur les pigeons pour les tests de rubéole et la virologie. Sur ces derniers, le prélèvement se faisait sous les ailes.

LE BIZUTAGE DES INTERNES

Les animaux ont fait les frais du bizutage des internes en goguette. Une nuit, Daniel a été réveillé par le surveillant général, qui logeait près de la porcherie, pour l'avertir que les cochons avaient eu droit à une sortie nocturne. On a dû attendre le petit jour pour les rentrer car il neigeait ! Une autre fois, une trentaine de lapins ont été transportés à l'Hôtel Dieu et laissés en liberté. Les moutons ont aussi eu droit à une petite balade à l'Hôtel Dieu, deux d'entre eux ont été retrouvés dans une baignoire. Un matin, le cheval blanc s'était retrouvé zébré d'une peinture grise. Il avait alors amusé tout l'hôpital sauf le chef jardinier !

La basse-cour et la volière aux pigeons vers 1965 Coll. D.Gauvin

Les serres situées à l'arrière de la buanderie Coll. D.Gauvin

La menuiserie Coll. D.Gauvin

Le vestiaire Coll. D.Gauvin

AUTRES MÉTIERS

Beaucoup d'autres corps de métiers exerçaient dans l'hôpital : quatre ou cinq menuisiers, un matelassier, deux plombiers, trois peintres… Au jardin, huit jardiniers et quatre ou cinq hospitalisés approvisionnaient les cuisines en légumes frais. Pour quinze francs par mois et un litre de cidre par jour, ces malades apportaient leur aide de huit heures à onze heures chaque jour. Et puis, il fallait élever quelques rats pour le laboratoire du centre Eugène Marquis.

APRES 1973

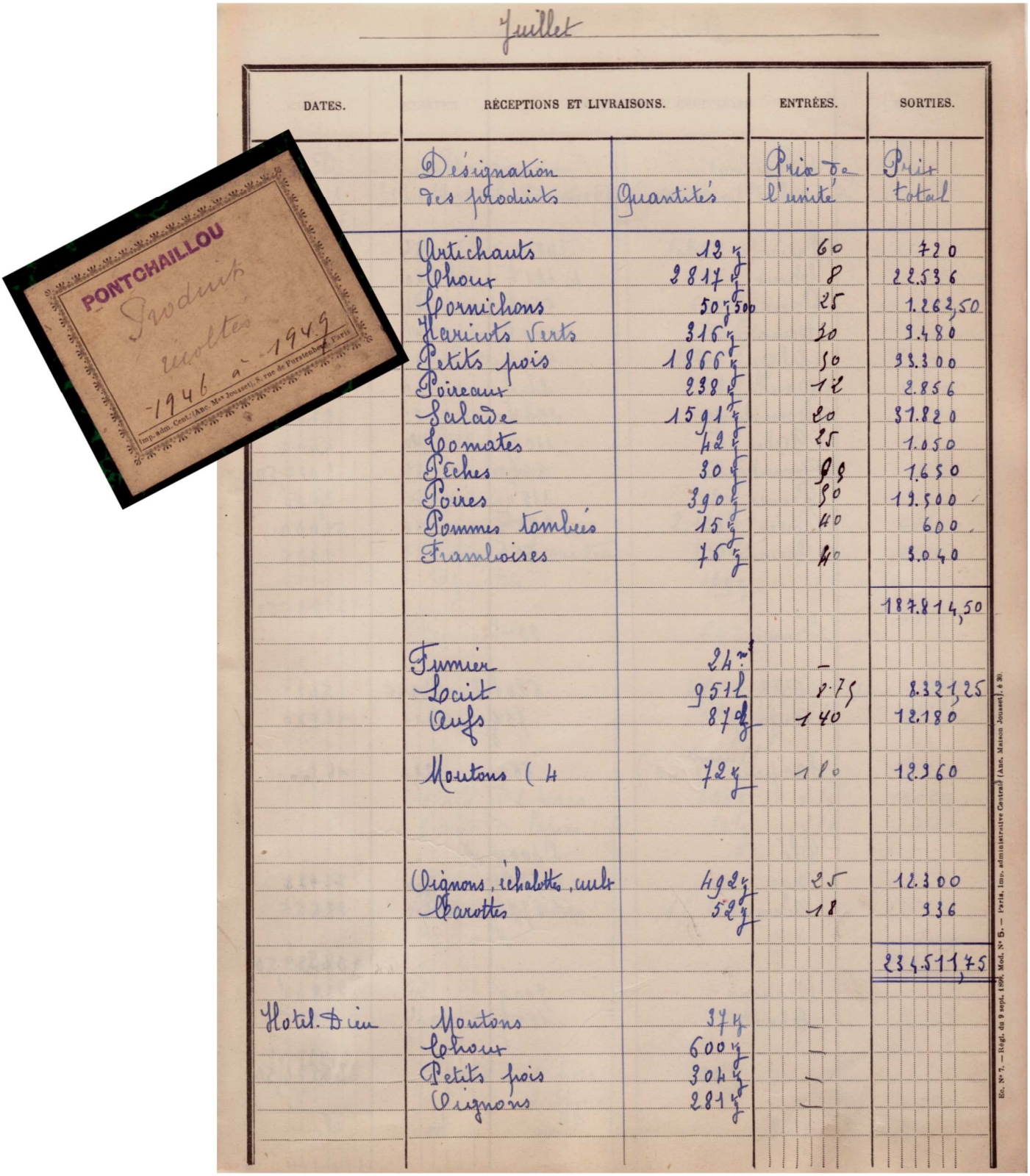
En 1973, la direction a décidé d'aménager la ferme de la Massaye près de Guichen, un ancien camp de la marine, pour y installer la porcherie. Des véhicules avaient été achetés pour le transport des eaux grasses de l'hôpital de Pontchaillou jusqu'à la Massaye… Mais en 1974, une loi du ministère de la santé interdit l'élevage dans les établissements hospitaliers. Les lois sur l'hygiène se sont multipliées, interdisant le cumul des fonctions hospitalières et agricoles. D'autres préconisations en matière de prophylaxie des maladies suivront.

Daniel a donc mené la ferme jusqu'en 1976. Les derniers cochons ont été abattus dans un abattoir à Montfort-sur-Meu dédié à cet effet. Par la suite, il a travaillé en tant que jardinier avant de passer son diplôme d'ambulancier.

On peut se rendre compte que vers 1965, le recyclage et les cycles courts étaient pratiqués. Cinquante ans plus tard, on y revient.

**La porcherie à gauche, la cabane à savon pour la buanderie,
la chaufferie au fond et les garages du jardinier à droite**

Coll. D.Gauvin



PONTCHAILLOU
Produits récoltés
1946 à 1949

Juillet

DATES.	RÉCEPTIONS ET LIVRAISONS.		ENTRÉES.	SORTIES.
	Désignation des produits	Quantités	Prix de l'unité	Prix total
	Artichauts	12 kg	60	720
	Chou	2817 kg	8	22.536
	Cornichons	50 kg 500	25	1.262,50
	Haricots verts	316 kg	30	9.480
	Petits pois	1866 kg	50	93.300
	Poireaux	238 kg	12	2.856
	Salade	1591 kg	20	31.820
	Tomates	42 kg	25	1.050
	Pêches	30 kg	55	1.650
	Poires	390 kg	50	19.500
	Pommes tombées	15 kg	40	600
	Framboises	76 kg	40	3.040
				187.814,50
	Fumier	24 m³	—	
	Lait	951 l	8.75	8.321,25
	Œufs	87 dz	140	12.180
	Moutons (4	72 kg	180	12.960
	Oignons, échalotes, ail	492 kg	25	12.300
	Carottes	52 kg	18	936
				234.511,75
Hotel-Dieu	Moutons	37 kg	—	
	Chou	600 kg	—	
	Petits pois	304 kg	—	
	Oignons	281 kg	—	

Ec. N° 7. — Régl. du 9 sept. 1896. Mod. N° 5. — Paris, Imp. administrative Centrale (Anc. Maison Jousset), 8 30.

Une des pages d'un répertoire tenu par le personnel de la ferme et des jardins en ce qui concerne les récoltes, les abattages et les livraisons à l'Hôtel-Dieu à la fin des années 1940. Il y avait aussi des livraisons de bois de chauffage. Certains prix étaient fixés par arrêté préfectoral.

Coll. CPHR

Entretien, rédaction, recherches, mise en page et illustrations du CPHR. www.cphr.fr
L'utilisation de tout ou d'une partie du document est soumise à autorisation.
© CPHR, juin 2018