

Conditions d'utilisation des contenus du Conservatoire numérique

1- [Le Conservatoire numérique](#) communément appelé [le Cnum](#) constitue une base de données, produite par le Conservatoire national des arts et métiers et protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle. La conception graphique du présent site a été réalisée par Eclydre (www.eclydre.fr).

2- Les contenus accessibles sur le site du Cnum sont majoritairement des reproductions numériques d'œuvres tombées dans le domaine public, provenant des collections patrimoniales imprimées du Cnam.

Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n° 78-753 du 17 juillet 1978 :

- la réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur ; la mention de source doit être maintenue ([Cnum - Conservatoire numérique des Arts et Métiers - http://cnum.cnam.fr](#))
- la réutilisation commerciale de ces contenus doit faire l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

3- Certains documents sont soumis à un régime de réutilisation particulier :

- les reproductions de documents protégés par le droit d'auteur, uniquement consultables dans l'enceinte de la bibliothèque centrale du Cnam. Ces reproductions ne peuvent être réutilisées, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

4- Pour obtenir la reproduction numérique d'un document du Cnum en haute définition, contacter [cnum\(at\)cnam.fr](mailto:cnum(at)cnam.fr)

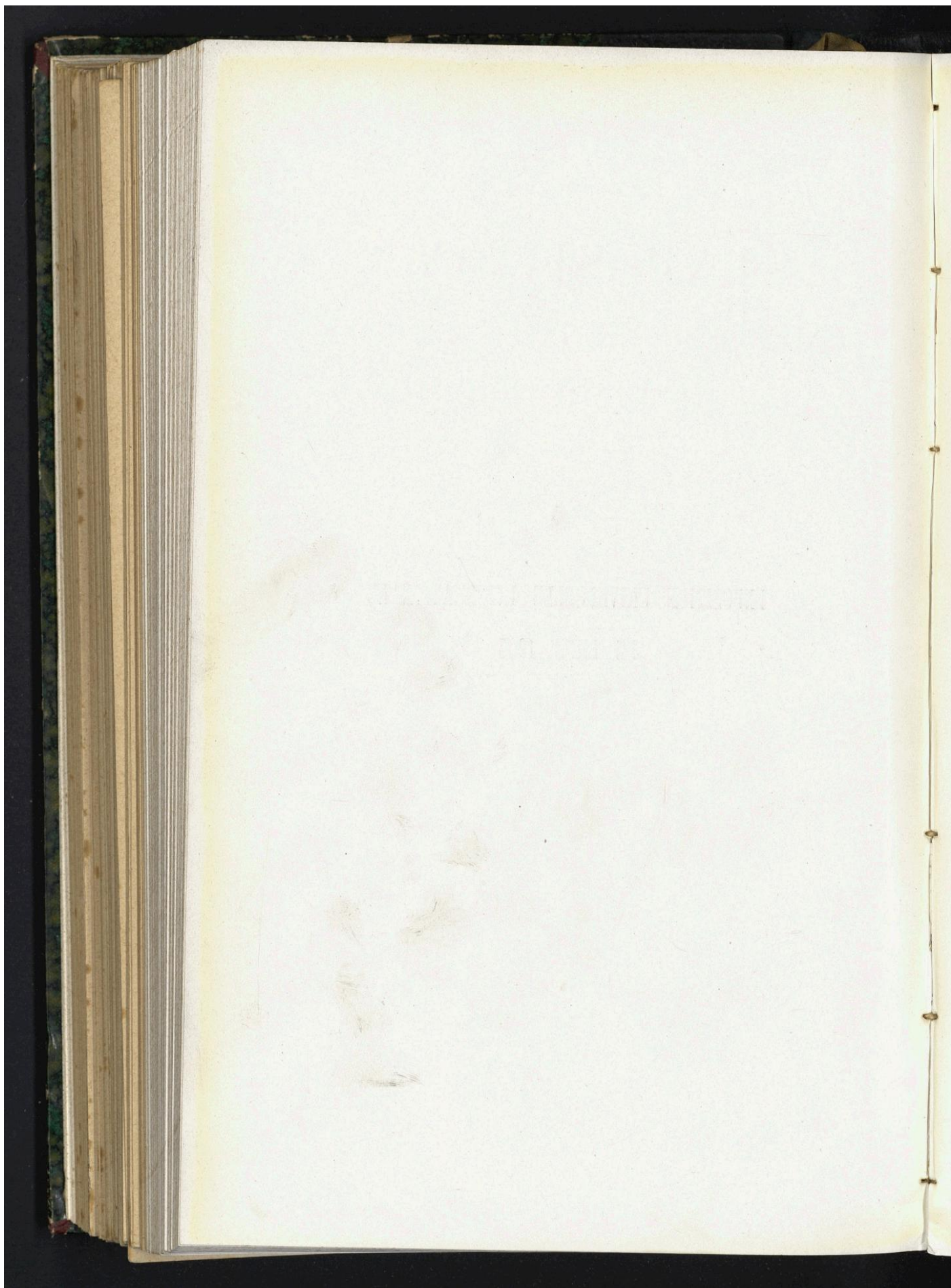
5- L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

6- Les présentes conditions d'utilisation des contenus du Cnum sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

NOTICE BIBLIOGRAPHIQUE

Auteur(s)	Exposition internationale. 1905. Liège. Section française
Auteur(s) secondaire(s)	Prevet, Jules-Frédéric-Georges (1854-1940) ; France : Ministère du commerce, de l'industrie et du travail
Titre	Groupe X. Rapport
Adresse	Paris : Comité français des Expositions à l'étranger : M. Vermot éditeur, 1907
Collation	1 vol. (142-[1] p.) : ill. ; 28 cm
Nombre de vues	144
Cote	CNAM-BIB 8 Xae 627 (5)
Sujet(s)	Exposition internationale (Liège ; 1905) Aliments -- Approvisionnement -- 1870-1914 Métiers de l'alimentation -- 1870-1914 Alimentation -- 1870-1914
Thématique(s)	Expositions universelles
Typologie	Ouvrage
Langue	Français
Date de mise en ligne	27/04/2023
Date de génération du PDF	19/06/2023
Permalien	https://cnum.cnam.fr/redir?8XAE627.5

EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE
DE LIÈGE 1905



853

822 624 (5)

MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET DU TRAVAIL

EXPOSITION

UNIVERSELLE ET INTERNATIONALE

DE LIÈGE 1905

SECTION FRANÇAISE

GROUPE X

classes 55 à 59

RAPPORT

PAR

M. JULES PREVET

Président de l'Union des Syndicats de l'Alimentation en gros de France

PARIS

COMITÉ FRANÇAIS DES EXPOSITIONS A L'ÉTRANGER

Bourse de Commerce, rue du Louvre

1907

M. VERMOT, ÉDITEUR.





GROUPÉ X

CLASSES 55 à 59

ALIMENTATION SOLIDE

Considérations générales

COMITÉ

Président

M. Jules PREVET, 48, rue des Petites-Écuries, Paris.

Vice-Présidents

- Classes 55. — EGROT, Alfred, 19, rue Mathis, Paris ;
56. — BRUSSON, Antonin, à Villemur (Haute-Garonne) ;
57. — RICHARD, Lucien, 16, rue Courte-Épée, à Dijon ;
58. — BAYLE, Charles, 16, rue Mendron, Bordeaux ;
59. — GARCET, Emile, 47, rue de Lyon, Paris.

Secrétaires

- Classes 55. — CUSSON, G., à Châteauroux (Indre) ;
56. — BOUDIER, Louis, 54, rue de la Verrerie, Paris ;

- Classes 57. — CHAUVEAU, Gaston, 1, rue du Midi, Neuilly-sur-Seine ;
58. — CHEVALLIER-APPERT, R., 30, rue de la Mare, Paris ;
59. — TEYSSONNEAU, Jean, 3, rue St-Siméon, Bordeaux.

Trésorier

PETITJEAN Fils, 3, rue Pierre-Lescot, Paris.

Membres

- Classe 55. — SILZ, Eugène, 64 bis, rue de Monceau, Paris ;
BERL, Am., 4, rue Margueritte, Paris ;
BOCQUIN, Jules, 60, boulevard des Batignolles, Paris ;
BERR, Paul, à Oran (Algérie) ;
DOUANE, M., 23, avenue Parmentier, Paris ;
DREYFUS, Léon, à Valenciennes (Nord) ;
HERVÉ, Samuel, 205, rue Sainte-Catherine, Bordeaux ;
LEFÈVRE, Ernest, 15, rue Bichat, Paris ;
MARGE, Pierre, 291, rue de Créqui, Lyon ;
RINGUET, E., 2, boulevard Richard-Lenoir, Paris ;
SAVY, A. H., 162, rue de Charenton, Paris ;
SIMONETON, Em., rue d'Alsace, Paris ;
PELLETIER, Auguste, à Ciry-Salsogne (Aisne) ;
DESSAUX, Georges, 1, rue Caban, Orléans.
- Classe 56. — BLOCH, Eugène, 7 bis, rue du Louvre, Paris ;
COUSIN-DEVOS, à Haubourdin (Nord) ;
OLIVARI, Antoine, quai Place d'Armes, à Nice ;
TROUBAT, Antonin, à Plombières-lez-Dijon (Côte-d'Or) ;
VERLEY, Edmond, à Marquette-lez-Lille (Nord) ;
WALLER, Jules, 5, avenue de l'Opéra, Paris.
- Classe 57. — ESTIEU, Jean, 209, rue Saint-Denis, à Courbevoie (Seine) ;

Classe 57. — RICHARD, Georges, 16, rue Courte-Épée, à Dijon ;
WALTER, Léon, 11 bis, av. de la Grande-Armée,
Paris.

Classe 58. — AMIEUX, Maurice, Fils, à Chantenay-les-Nantes
(Loire-Inférieure) ;
CAHEN, Jules, 4, rue Dante, Paris ;
CHEVALLIER-APPERT, A., 30, rue de la Mare, Paris ;
HOTTOT, Eugène, 89, rue St-Honoré, Paris ;
LABBÉ (Maison Félix Potin et Cie), 9, boulevard
Suchet, Paris ;
LEHUCHER, Auguste, 36, rue du Chemin-Vert, Paris ;
RAYNAL, Hippolyte, à Capdenac (Aveyron) ;
ROQUELAURE, Ernest, à Capdenac (Aveyron).

Classe 59. — AUBRESPY, Paul, à Uzès (Gard) ;
BOUILLON-BEY, C., 66, rue Caumartin, Paris ;
DESBIEF, Maurice, 3, rue de la République, Mar-
seille ;
DESBIEF, Paul, 3, rue de la République, Marseille ;
PHELLION-BRETON, E., à Orléans (Loiret) ;
REBOURS, Émile, à Troyes (Aube) ;
TREBUCIEN, Pierre, 25, cours de Vincennes, Paris.

INSTALLATION DU GROUPE

Le Groupe de l'Alimentation solide comprenait 102 exposants répartis comme suit :

- 27 Exposants. — Classe 55. — Matériel et procédés des industries alimentaires ;
- 21 Exposants. — Classe 56. — Produits farineux et leurs dérivés.
- 7 Exposants. — Classe 57. — Produits de la boulangerie et de la pâtisserie ;
- 22 Exposants. — Classe 58. — Conserves de viandes, de poissons de légumes et de fruits ;
- 25 Exposants. — Classe 59. — Sucres et produits de la confiserie, condiments et stimulants.

Les surfaces occupées par les exposants se répartissaient comme suit :

Classe	Nombre d'Exposants	Surface sur sol	Vitrines adossées	Vitrines isolées	Gradins	Emplacement total par Classe
55	27	228 »	4,50	1,50	2,50	236,50
56	21	29 »	31,50	2, »	1, »	63,50
57	7	3 »	15, »	»	»	18, »
58	22	58 »	31,50	»	0,50	90, »
59	25	42 »	30,50	»	2, »	74,50
	102	360m ²	113m	3m ² 50	6 m ²	482 m ² 50

Les produits étaient exposés dans le Palais de l'Alimentation, construit spécialement sur le quai Mativa. Ils occupaient un emplacement de 1.200 mètres au centre de ce Palais, entre la Classe 60, Vins et Eaux-de-vie de vins, et les Classes 61 et 62, liqueurs et boissons diverses.

L'installation des exposants qui ne possédaient pas de vitrines ou n'étaient pas désireux de procéder eux-mêmes à l'organisation de leur Exposition, a été confiée à M. Cheminais dans les conditions suivantes :

« Les vitrines, en bois de vikado, seront fournies en location, » et montées sur place ; elles auront : hauteur totale, 3^m25 ; sous-bassement, 0^m80 ; partie vitrée en glaces montées sur châssis » de bois, 1^m85 ; profondeur, 0^m80 à 1^m à la demande.

» Les vitrines de 2 mètres pour un même exposant pourront, » sans augmentation de prix, être sur la demande, garnies d'une » seule glace de cette largeur, de même pour les vitrines de 1^m50.

» Les vitrines porteront sur un bandeau, au-dessus de la partie » vitrée, en face de chaque compartiment, le nom et l'adresse » peints en lettres dorées, de l'exposant auquel le compartiment » sera affecté.

» M. Cheminais devra transporter à l'aller et au retour les produits des exposants, de domicile à domicile pour Paris, et de » gare en gare pour la province, y compris le magasinage des » caisses vides, leur assurance contre l'incendie, le réemballage » au retour des produits destinés à rentrer en France, les assurances de transport, les frais de statistique ou tous autres, » étant dit que chaque exposant, pour chaque mètre de vitrine

» qu'il occupera, ne pourra demander le transport gratuit à l'aller
» et au retour que d'environ 300 kilogs.

» Les vitrines seront garnies intérieurement en andrinople, en
» satinette ou en peluche de lin suivant le désir de l'exposant, la
» garniture comprenant autant de gradins ou autre menuiserie
» qu'il sera nécessaire pour la mise en étalage des produits.

» M. Cheminais disposera dans les vitrines les produits de
» l'exposant et représentera celui-ci dans l'intérieur de l'Exposi-
» tion auprès du Jury et des visiteurs, le tout en se conformant
» aux instructions de chaque exposant ou de son représentant
» particulier, lorsqu'il en aura un sur place; il tiendra les vitrines
» et les produits en bon état d'entretien et de propreté.

» Les fournitures et les travaux ci-dessus seront payés à M. G.
» Cheminais aux prix suivants :

» Vitrine adossée tout compris, le mètre de façade,	270 fr.
» » » » 1/2 »	162
» » » » retour »	205
» Vitrine adossée nue, le mètre de façade,	170
» » » » 1/2 »	102
» » » » retour	135
» Vitrine isolée, le mètre de façade,	195
» » nue, » »	135
» Gradins, tout compris, le mètre	180
» » » 1/2	108
» Gradins nus, le mètre	80
» » 1/2	48

» un supplément de quarante francs (40 fr.) par mètre étant dû
» par les exposants qui demanderont que la garniture inté-
» rieure de leur vitrine soit faite en peluche de lin au lieu d'an-
» drinople ou de satinette.

» Les exposants qui enverront des vitrines isolées leur apparte-
» nant, sont exclus de l'entreprise.

» Les autres exposants, s'ils s'entendent avec un agent particu-
» lier ou un autre entrepreneur pour le transport de leurs mar-
» chandises, la garniture de leur vitrine, l'installation de leurs
» produits ou leur représentation, devront néanmoins prendre à

» M. G. Cheminais la vitrine adossée nue, telle qu'elle est prévue
 » au paragraphe 1^{er}, et lui paieront le prix de 170 francs par
 » mètre, 102 francs par 1/2 mètre, et 135 francs par retour. »

La décoration intérieure, le long de la partie centrale, surélevée, était uniforme dans toute la longueur du Palais, et représentait des pampres de vignes qui se suivaient de ferme en ferme. Les murs étaient tendus en toile grise égayée dans le haut par une frise formée de larges guirlandes de roses.

De chaque côté, les deux entrées principales qui communiquaient l'une avec la Classe 60, l'autre avec les Classes 61 et 62, étaient encadrées par deux grands panneaux de peinture représentant des scènes de cueillette de fruits et de fabrication de conserves.

En outre, tout le sol non occupé par les vitrines ou les stands des exposants avait été garni d'un tapis de linoleum.

COMPTE FINANCIER

Les opérations financières du Comité se résument ainsi :

Encaissé des Exposants	Fr. 84.587 »	
Intérêts en Banque de l'argent déposé.	111 20	
		Total, Fr. . 84.698 20
Redevance de 35 francs par mètre au Comité Français des Expositions à l'étranger	Fr. 38.500 »	
Ristourne du Comité	3.850 »	
		34.650 »
Mémoire Cheminais.	34.552 »	
Gardiennage, costumes et gratifications	2.120 »	
Décoration et cloisons	5.832 »	
Frais divers, réception des ministres, imprimés, correspondance, agios d'encaissements, gratifications	2.094 20	
Impression du rapport.	1.058 10	
Ristourne aux exposants	4.391 90	
		Total égal, Fr. 84.698 20

JURY DES RÉCOMPENSES

Le Jury du Groupe X a été ainsi constitué :

Président : M. PREVET, Jules, fabricant de conserves alimentaires, président de l'Union des Syndicats de l'alimentation en gros de France, à Paris, président du Jury de la Classe 58.
FRANCE.

Vice-président : M. DE BIECK, André, ancien industriel, à Bruxelles, président du Jury de la Classe 62. BELGIQUE.

Vice-président : M. FORTUNATI, Alfredo, chevalier, conseiller municipal de Rome, Secrétaire-Général du Comité général pour les Expositions, à Rome, vice-président du Jury de la Classe 60.
ITALIE.

Secrétaire-rapporteur : M. MALAQUIN, Eugène, Président de la Chambre syndicale des courtiers-gourmets de Paris, à Paris-Bercy, secrétaire-rapporteur du Jury de la Classe 60. FRANCE.

Membres

MM. LEBRUN, Bruno, ingénieur, constructeur mécanicien, à Nimy, président du Jury de la Classe 55. BELGIQUE.

SIMON, David, Consul du Danemark, à Mannheim, vice-président du Jury de la Classe 55. ALLEMAGNE.

SAVY, A. H., ingénieur-constructeur, à Paris, secrétaire-rapporteur du Jury de la Classe 55. FRANCE.

DUMON de MENTEN, Alphonse, malteur à Bruges, président du Jury de la Classe 56. BELGIQUE.

FERRAND, Ferdinand, fabricant de pâtes alimentaires, à Lyon, vice-président du Jury de la Classe 56. FRANCE.

VAN ROYE, Émile, ingénieur malteur, à Hal, secrétaire-rapporteur du Jury de la Classe 56. BELGIQUE.

MM. HULEU, Victor, président du Syndicat des Boulangers, à Bruxelles, président du Jury de la Classe 57. BELGIQUE.
RICHARD, Lucien, directeur de la Société des Biscuits Pernot, à Dijon, président du Jury de la Classe 57.

FRANCE.

ANGENOT-HOUPRESSE, H., fabricant de pains d'épices, à Verviers, secrétaire-rapporteur du Jury de la Classe 57.

BELGIQUE.

WINCKELMANS-DELACRE, Victor, ancien industriel, à Bruxelles, vice-président du Jury de la Classe 58.

BELGIQUE.

GILLES, Georges, fabricant de conserves alimentaires, à Alicante, secrétaire-rapporteur du Jury de la Classe 58.

SECTION INTERNATIONALE.

BEAUDUIN, Jules, fabricant de sucre, à Rosoux-Goyer, président du Jury de la Classe 59. BELGIQUE.

LOO HOAN-WEN, négociant à Liège, vice-président du Jury de la Classe 59. CHINE.

DESSAUX, Georges, fabricant de vinaigre, à Orléans (Loiret), vice-président du Jury de la Classe 59. FRANCE.

POUILLON, Léon, délégué de la firme Delhaize frères, à St-André-lès-Bruges, secrétaire-rapporteur du Jury de la Classe 59. BELGIQUE.

PIGUET, Jean, vice-président de la Chambre de Commerce de Mâcon, président du Jury de la Classe 60. FRANCE.

MARECHAL-MERCIER, Louis, négociant en vins et spiritueux, président de l'Association générale du commerce en gros des vins et spiritueux de la province de Liège, vice-président du Jury de la Classe 60. BELGIQUE.

GALLAND, Alexandre, à St-Denis (Seine), président du Syndicat des distillateurs de France et des Colonies, président du Jury de la Classe 61. FRANCE

SCHMIDT, Émile, distillateur-liquoriste, à Schaerbeek-lès-Bruxelles, vice-président du Jury de la Classe 61.

BELGIQUE.

MM. MASQUELIER, Égide, distillateur, à Borgerhout - Anvers,
secrétaire-rapporteur du Jury de la Classe 61.

BELGIQUE.

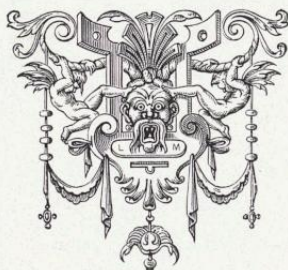
MARCETTE, Henri, distillateur-liquoriste, à Spa, secrétaire-
rapporteur adjoint du Jury de la Classe 61. BELGIQUE.

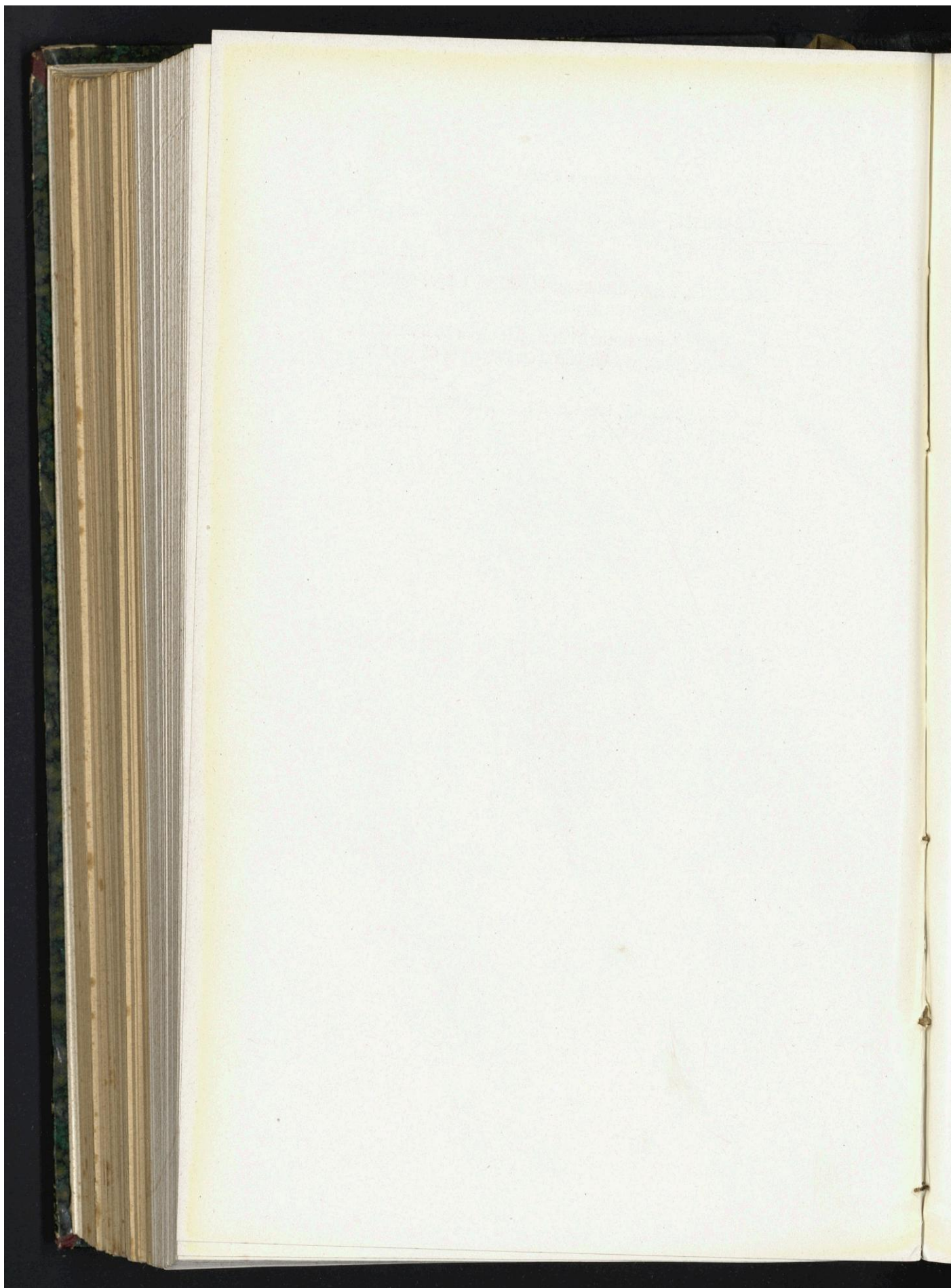
le Dr BLEICH, professeur à l'Académie agricole, à Weiherste-
phan (Bavière), vice-président du Jury de la Classe 62.

ALLEMAGNE.

BERTRAND, Arthur, brasseur à Liège, secrétaire-rapporteur
du Jury de la Classe 62.

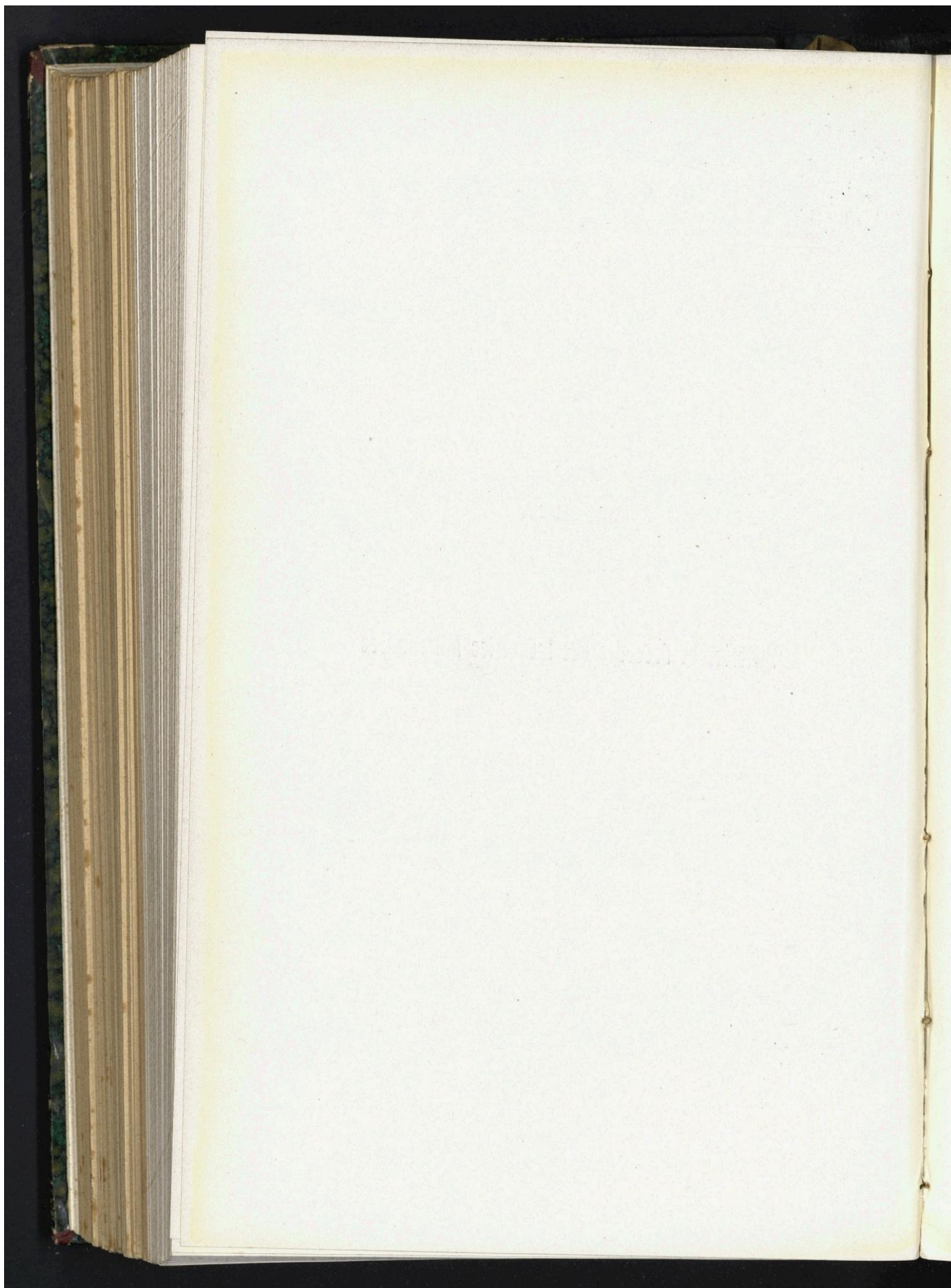
BELGIQUE.





CLASSE 55

Matériel et Procédés des Industries Alimentaires





CLASSE 55

MATÉRIEL ET PROCÉDÉS DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

JURY

Président : M. LEBRUN, Bruno, ingénieur, constructeur-mécanicien, à Nimy. BELGIQUE.

Vice-président : M. SIMON, David, consul de Danemark, à Mannheim. ALLEMAGNE.

Secrétaire-rapporteur : M. SAVY, A.-H. ingénieur-constructeur, à Paris. FRANCE.

Juré-titulaire : M. GROOTES, M. Jr., chef de la firme D. et M. Grootes frères, à Westzaam. PAYS-BAS.

Jurés-suppléants : MM. MEURA, Philippe, fils, ingénieur-constructeur, à Tournai ; RELECOM, Arthur, ingénieur des arts et manufactures, directeur de la Société en nom collectif RELECOM et fils, à Bruxelles. BELGIQUE.

LAMBRECHTS, Oscar, directeur de l'Amidonnerie royale de Roosendaal, à Anvers. PAYS-BAS.

WEGMANN, Fr., à Zurich. SUISSE.

RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS*HORS CONCOURS. — MEMBRE DU JURY*

A. SAVY, JEANJEAN et Cie, à Paris.

EXPERT DU JURY

SALOMON DREYFUS et Cie, à Valenciennes (Nord).

DIPLOMES DE GRAND PRIX

G. et A. CUSSON frères, à Châteauroux (Indre).
DURAFORT et Fils, à Paris.
EGROT, GRANGÉ, GUILLAUME (Emile) et Cie, à Paris.
NAVARRÉ, Placide, à Paris.
RINGUET, Eugène, à Paris.
H. et G. ROSE frères, à Poissy (Seine-et-Oise).
SIMONETON, Emmanuel, à Paris.
Société anonyme des Établissements A. MAGUIN, à Charmes
(Aisne).

DIPLOMES D'HONNEUR

Association des Chimistes de SUCRERIE et de DISTILLERIE, à
Paris.
CHOUANARD, Edouard, à Pantin.
DAVERIO, HENRICI et Cie, à Marseille.
JACQUEMIN, Georges, à Malzéville, près Nancy (Meurthe-et-
Moselle).
Société de SOUDAGE, à Paris.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'OR

KESTNER, Paul, à Lille (Nord).
LEFEBVRE et LEGRAIN, à Paris.
PELLET, Henri, à Paris.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT

HERVÉ et Cie, à Bordeaux.
MAHOT, Eugène, à Ham (Somme).
RIGOT-ALLIEN, à Paris.
TREMAULT et HELIX, à Paris.

DIPLOME DE MÉDAILLE DE BRONZE

TARTARAT, Stephan, à Lille.

DIPLOMES DE MENTION HONORABLE

LAFOND, B., à Marseille.
LE GORGEU, A., et Cie, à Vire (Calvados).

Collaborateurs*DIPLOME D'HONNEUR*

Émile SAVY, maison Savy, Jeanjean et Cie, à Paris.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'OR

BAZILLE Jules, maison Rose, G. H. frères, à Poissy (Seine-et-Oise).
CHOTTEAU, maison Salomon Dreyfus et Cie, à Valenciennes (Nord).
DAUBRAY, maison Egrot, Grangé, Guillaume et Cie, à Paris.

François DUPONT, Association des chimistes de sucrerie et de distillerie, à Paris.

Léon FROHLY, maison Salomon Dreyfus et Cie, à Valenciennes (Nord).

Arthur EGER, maison Daverio, Henrici et Cie, à Marseille.

Alfred EVRARD, maison Simoneton, Emmanuel, à Paris.

LECLERC, maison Egrot, Grangé, Guillaume et Cie, à Paris.

Paul RINGUET, maison Ringuet, Eugène, à Paris.

Louis ROGER, maison Durafort et fils, à Paris.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT

Eugène BONJOUR, maison Durafort et fils, à Paris.

Jean BOYER, maison Cusson frères et Cie, Châteauroux (Indre).

Léon CRAMA, maison Chouanard, Edouard, à Pantin.

Paul FREREJACQUES, maison Durafort et fils, à Paris.

Arthur KOTSCHI, maison Daverio, Henrici et Cie, à Marseille.

Arthur LANDOUR, maison Cusson frères et Cie, à Châteauroux

Gabriel MIRJOL, maison Chouanard, E., à Pantin.

Jean MULLER, maison Cusson frères et Cie, à Châteauroux (Indre).

Pierre PEGAT, maison Rose, H. et G. frères, à Poissy (S.-et-O.).

Henri PELLET, Association des Chimistes de sucrerie et de distillerie, à Paris.

Ambroise PIDOUX, maison Cusson frères et Cie, à Châteauroux (Indre).

Eugène SILZ, Association des chimistes de sucrerie et de distillerie, à Paris.

Coopérateurs

DIPLOMES DE MÉDAILLE DE BRONZE

Emile BASLY, maison Salomon Dreyfus et Cie, à Valenciennes (Nord).

Joseph BEAUCHAMP, maison Navarre, Placide, à Paris.

BOSSUS, maison Egrot, Grangé, Guillaume et Cie, à Paris.

Jean-Baptiste BRANTE, maison Durafort et Fils, à Paris.

Lucien BRUEL, maison Ringuet, Eugène, à Paris.
DEVIIENNE, maison Savy, Jeanjean, A., et Cie, à Paris.
Benoît DODIN, Association des chimistes de sucrerie et de distillerie, à Paris.
Marie JACOB, maison Simoneton, Emmanuel, à Paris.
Émile JEUFFRON, maison Durafort et fils, à Paris.
Joseph JOSSEAU, maison Navarre, Placide, à Paris.
Ch. LENOIR, maison Savy, Jeanjean, A. et Cie, à Paris.
Fernand MENANT, maison Durafort et fils, à Paris.
Oscar NAVARRE, maison Navarre, Placide, à Paris.
Alphonse PAILLUSEAU, maison Rose, H. G. frères, à Poissy, (Seine-et-Oise).
PETIT, maison Egrot, Grangé, Guillaume, Émile et Cie, à Paris.
François ROUSSELLE, maison Durafort et fils, à Paris.
TONDEUR, maison Egrot, Grangé, Guillaume, Émile et Cie, à Paris.
Théodore ZARRADIN, maison Cusson frères et Cie, à Châteauroux (Indre).
Hubert ZIMBERLIN, maison Savy, Jeanjean, A. et Cie, à Paris.

DIPLOMES DE MENTION HONORABLE

BENOIST, maison Chouanard, Edouard, à Pantin.
Abel MEAUME, maison Rose, H. G. frères, à Poissy (Seine-et-Oise).

SECTIONS ÉTRANGERES

Les récompenses obtenues par les Exposants des autres nationalités se répartissent comme suit :

BELGIQUE, 3 hors concours, 2 Grands prix, 2 diplômes d'honneur, 7 diplômes de médaille d'or, 6 diplômes de médaille d'argent, 8 diplômes de médaille de bronze, 4 diplômes de mention honorable.

ALLEMAGNE, 3 diplômes de Grand prix, 3 diplômes d'honneur,
8 diplômes de médaille d'or, 6 diplômes de
médaille d'argent, 2 diplômes de médaille de
bronze.

ANGLETERRE, 1 diplôme de Grand prix.

ESPAGNE, 1 diplôme de médaille de bronze.

RUSSIE, 1 diplôme de mention honorable.

PAYS-BAS, 1 hors concours, 1 diplôme de Grand prix, 1 diplôme
de médaille de bronze.





DESCRIPTION DES EXPOSITIONS

Distillerie et fabrication des liqueurs. — La maison EGROT, GRANGÉ et C^{ie}, de Paris, avait envoyé un appareil complet de distillation et de rectification en une seule opération, construit selon

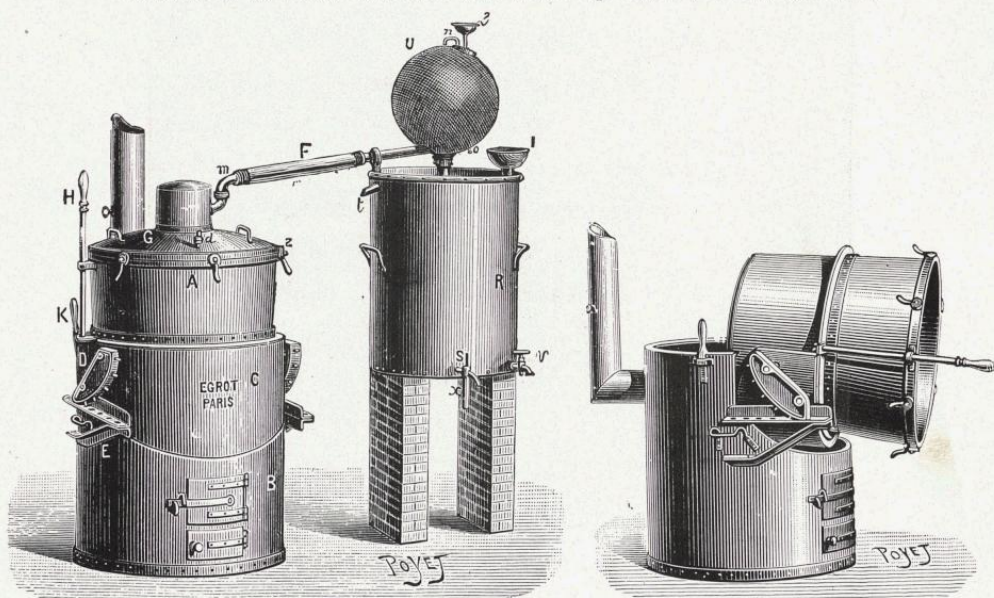


Fig. 1. — Alambic de la maison Egrot, Grangé et C^{ie}

une disposition nouvelle imaginée par un des associés, M. Émile Guillaume, et divers appareils spéciaux pour la fabrication des conserves et des liqueurs.

MM. HERVÉ et C^{ie}, de Bordeaux, exposaient un laboratoire à

vapeur pour la distillation des vins et la fabrication des liqueurs.

En dehors de la Section française, la Section belge était la seule qui contint aussi des Expositions d'appareils de distillation ; d'ailleurs, un grand nombre des usines qui existent à l'étranger ont demandé aux fabricants français, et notamment à la maison Egrot, les appareils nécessaires à leur installation.

Boissons gazeuses. — MM. DURAFORT, de Paris, dans une Exposition très complète montraient leurs appareils spéciaux pour la fabrication des boissons gazeuses ; ces appareils remarquables

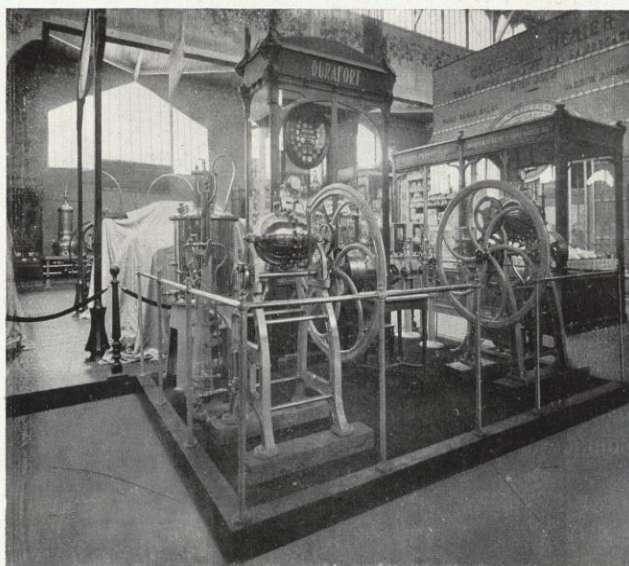


Fig. 2. — Stand de la maison Durafort.

par leur sécurité et leur rendement, sont aujourd'hui en usage, non seulement en France, mais dans la plupart des pays étrangers.

M. CHOUANARD, de Pantin, exposait les appareils qu'il construit également pour cette fabrication et dont la réputation est non moins grande.

Brasseries. — Aucun matériel ni appareil spécial pour cette fabrication n'était exposé dans la Section française ; seul M. Jacquemin, fondateur de l'Institut de recherches scientifiques et industrielles, de Malzéville, près Nancy, montrait des plans et dessins concernant des procédés spéciaux de fermentation de matières sucrées et saccharifiables et des spécimens de levures spéciales.

Dans la Section belge et dans la Section allemande, figuraient au contraire des Expositions très importantes de matériel et d'appareils pour brasseries et les industries qui s'y rattachent et plusieurs Grands prix ont été décernés à ces fabricants étrangers.

L'importance de la fabrication de la bière en Allemagne et en Belgique justifiait l'effort fait par les fabricants de ces pays, tandis qu'au contraire les conditions économiques dans lesquelles travaille la brasserie française, ne lui permet pas de concurrencer à l'exportation les bières étrangères.

Filtrage des vins et autres liquides industriels. — M. E. SIMONETON, de Paris, avait envoyé quelques-uns des divers modèles de filtres qu'il construit pour les besoins des nombreuses industries chez lesquelles la filtration constitue une des phases indispensables de la fabrication.

Les filtres SIMONETON sont très répandus dans les autres pays et les Sections étrangères ne comportaient aucune Exposition similaire.

Sucreries. — Cette Exposition était particulièrement intéressante.

La puissante Société anonyme des Établissements A. MAGUIN, à Charmes, avait envoyé quelques-uns des appareils qu'elle construit pour l'industrie du sucre.

M. Eugène SILZ, Secrétaire général de l'Association des Chimistes de sucrerie et de distillerie, de Paris, exposait divers documents scientifiques provenant de ses travaux personnels.

M. Paul KESTNER, ingénieur à Lille, avait envoyé un modèle réduit d'un appareil pour la concentration des jus sucrés.

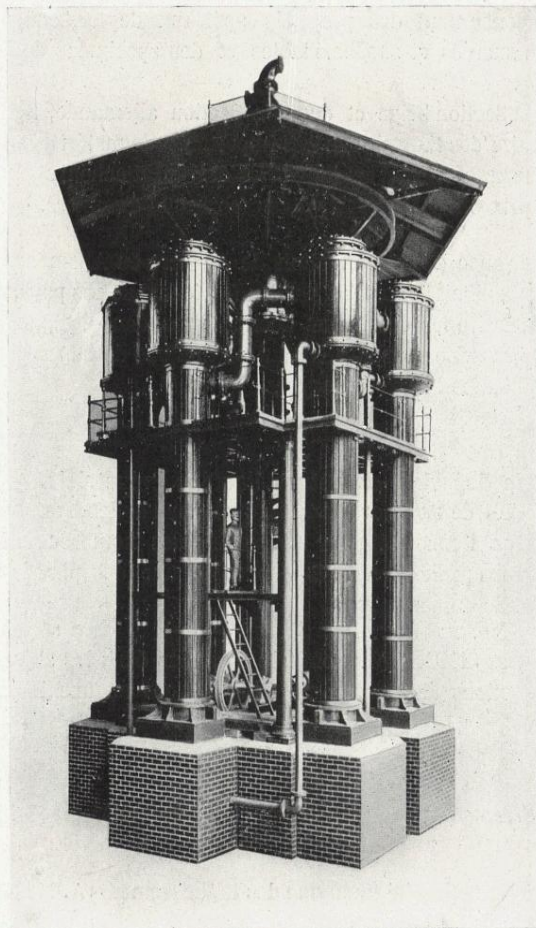


Fig. 3. — Appareil Kestner, de Lille.

M. PELLET, chimiste à Paris, exposait divers appareils spéciaux de laboratoire pour les analyses de sucrerie.

Dans les Sections étrangères, il n'y avait guère d'Expositions similaires, sauf peut-être en Belgique où des fabricants avaient

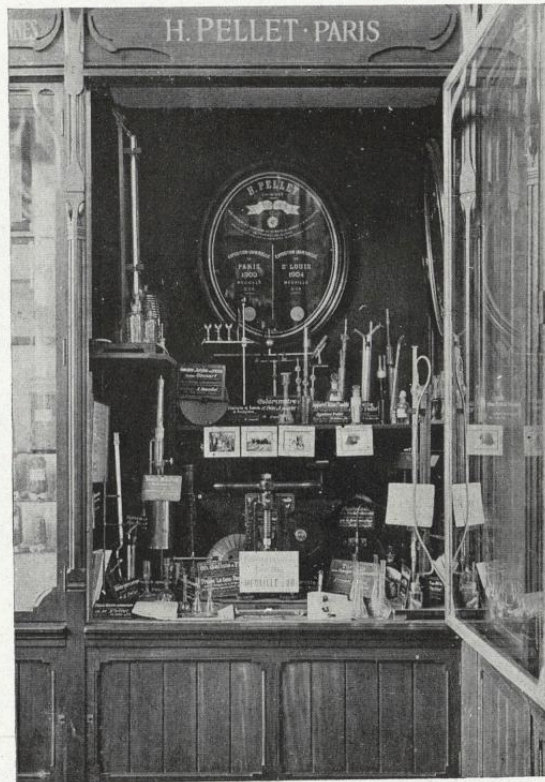


Fig. 4. — Vitrine de M. H. Pellet.

envoyé un certain nombre des appareils couramment employés pour la sucrerie.

Chocolat, Confiserie. — La maison A. SAVY, JEANJEAN et C^{ie}, de Paris, exposait quelques-uns des appareils dont elle s'est fait une spécialité, notamment une machine dite enrobeuse, qui a été très remarquée à cause de la perfection du travail produit.

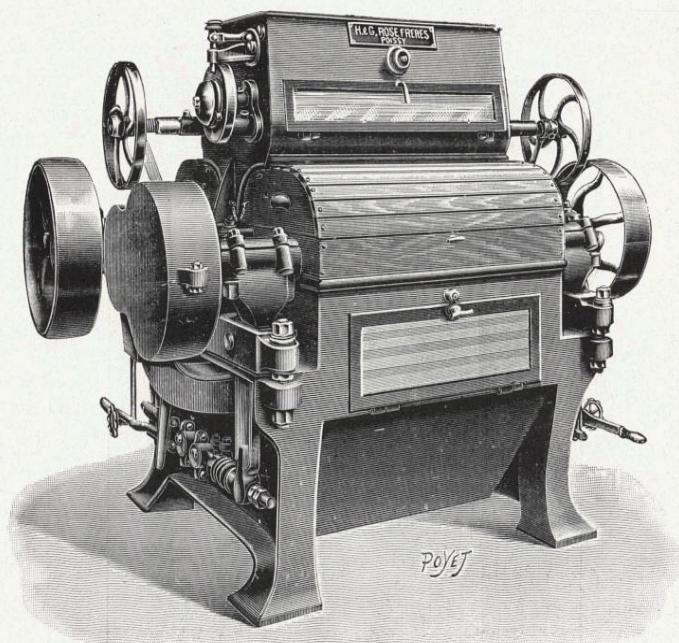


Fig. 5. — Cylindres broyeurs de la maison Rose frères.

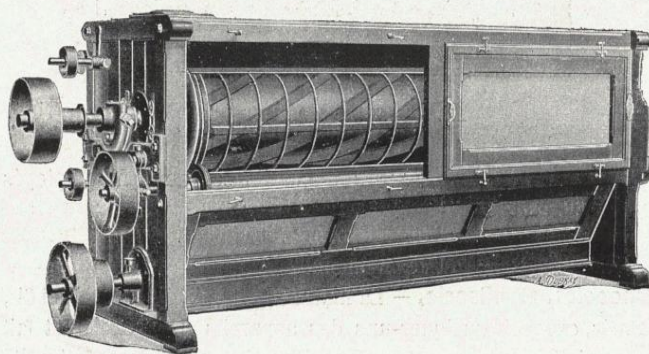


Fig. 6. — Cylindre bluteur de la maison Cusson frères.

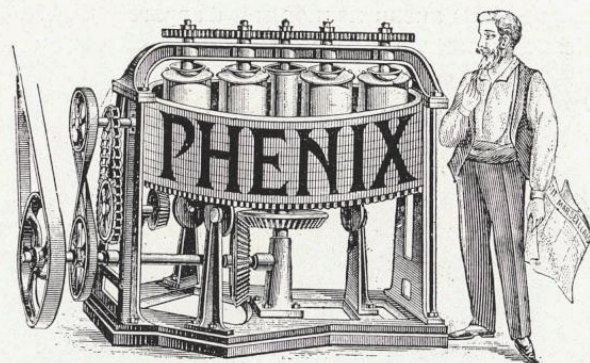


Fig. 7. — Pétrin mécanique de la maison Lafond.

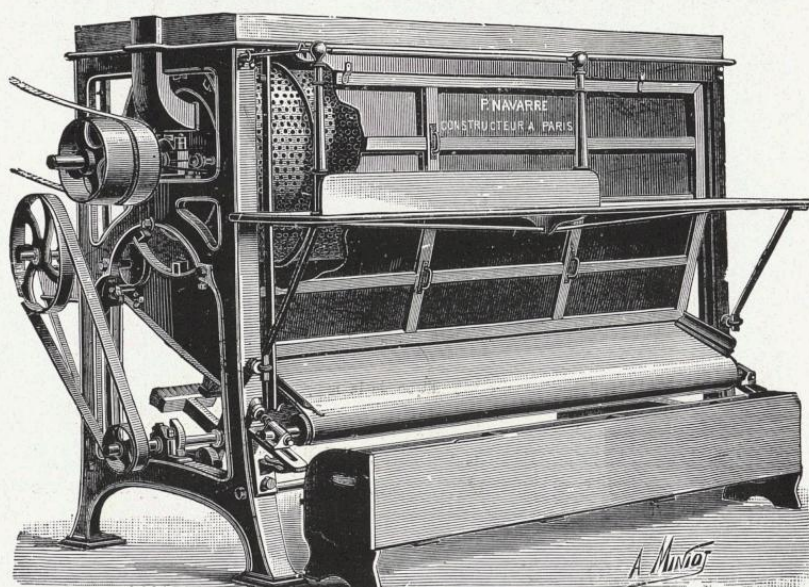


Fig. 8. — Trieur de petits pois de la maison P. Navarre.

Plusieurs exposants d'appareils destinés aux mêmes industries figuraient dans les Sections étrangères, notamment en Belgique et en Allemagne, mais aucun ne montrait d'appareils nouveaux pour nos fabricants ou formant une spécialité.

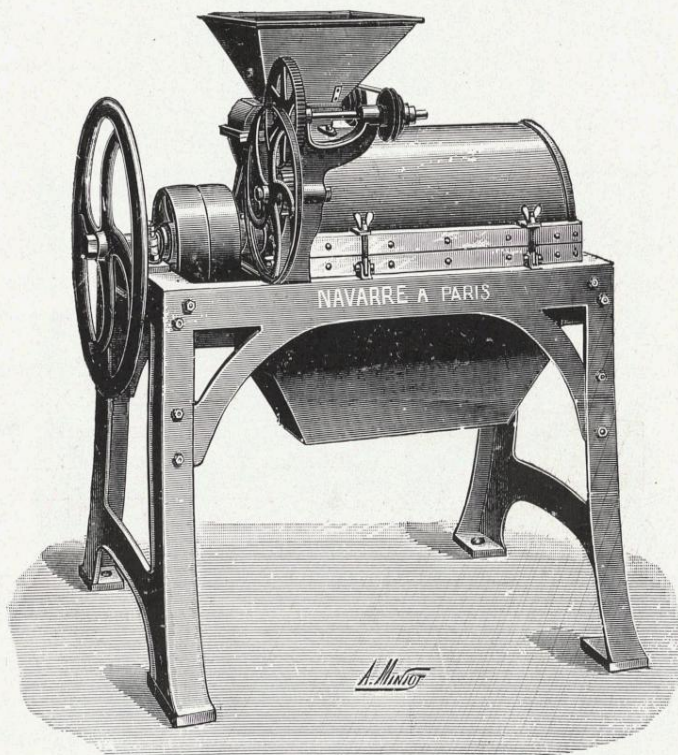


Fig. 9. — Passoire mécanique de la maison P. Navarre.

Minoterie, Boulangerie. — MM. ROSE frères, de Poissy, et MM. CUSSON frères, de Châteauroux, exposaient des appareils de mouture et de blutage.

MM. DAVERIO, HENRICI et C^{ie}, de Marseille, M. MAHOT, de Ham (somme), et M. LAFOND de Marseille, montraient divers systèmes de pétrins.

Les fabricants d'appareils similaires en Belgique, en Hongrie et en Allemagne, avaient envoyé quelques appareils, mais aucun ne révélait un perfectionnement ni une supériorité sur la fabrication française.

Meules. — MM. A. LE GORGEU et C^{ie}, de Vire (Calvados), exposaient des meules, des tables et des cylindres de pierre dont la qualité et le fini ont fait la réputation de leur maison.



Fig. 10. — Stand de la Société de Soudage.

Conserves alimentaires. — M. Placide NAVARRE, de Paris, exposait ses machines à travailler les légumes : écosseuse de pois, passoire mécanique, machine à découper les légumes, etc.

Toutes les fabriques de conserves alimentaires, sans exception, sont aujourd'hui munies de ces divers appareils que les fabricants étrangers copient depuis longtemps.

La SOCIÉTÉ DE SOUDAGE, de Paris, exposait divers appareils pour la fabrication des boîtes de fer-blanc, et notamment une machine de son invention pour le soudage automatique des boîtes de conserves.

Cette machine, déjà en usage dans plusieurs usines, est destinée à rendre aux fabricants de conserves de sardines les mêmes services que le sertissage a rendus aux fabricants de conserves de légumes.

Elle exposait aussi une machine inventée par la maison Saupiquet pour la pose des joints sur les boîtes destinées à être serties.

Des fabricants américains, anglais et allemands avaient également envoyé des machines destinées à la fabrication des boîtes serties, et il faut reconnaître que quelques-uns de ces fabricants étrangers, et notamment la maison BLISS, de New-York, ont pris pour ces machines une certaine avance sur les fabricants français.

Installation de magasins. — M. RINGUET, de Paris, avait disposé dans son stand quelques-uns des meubles qu'il construit spécialement pour l'aménagement des restaurants, cafés, marchands de vins et liqueurs.

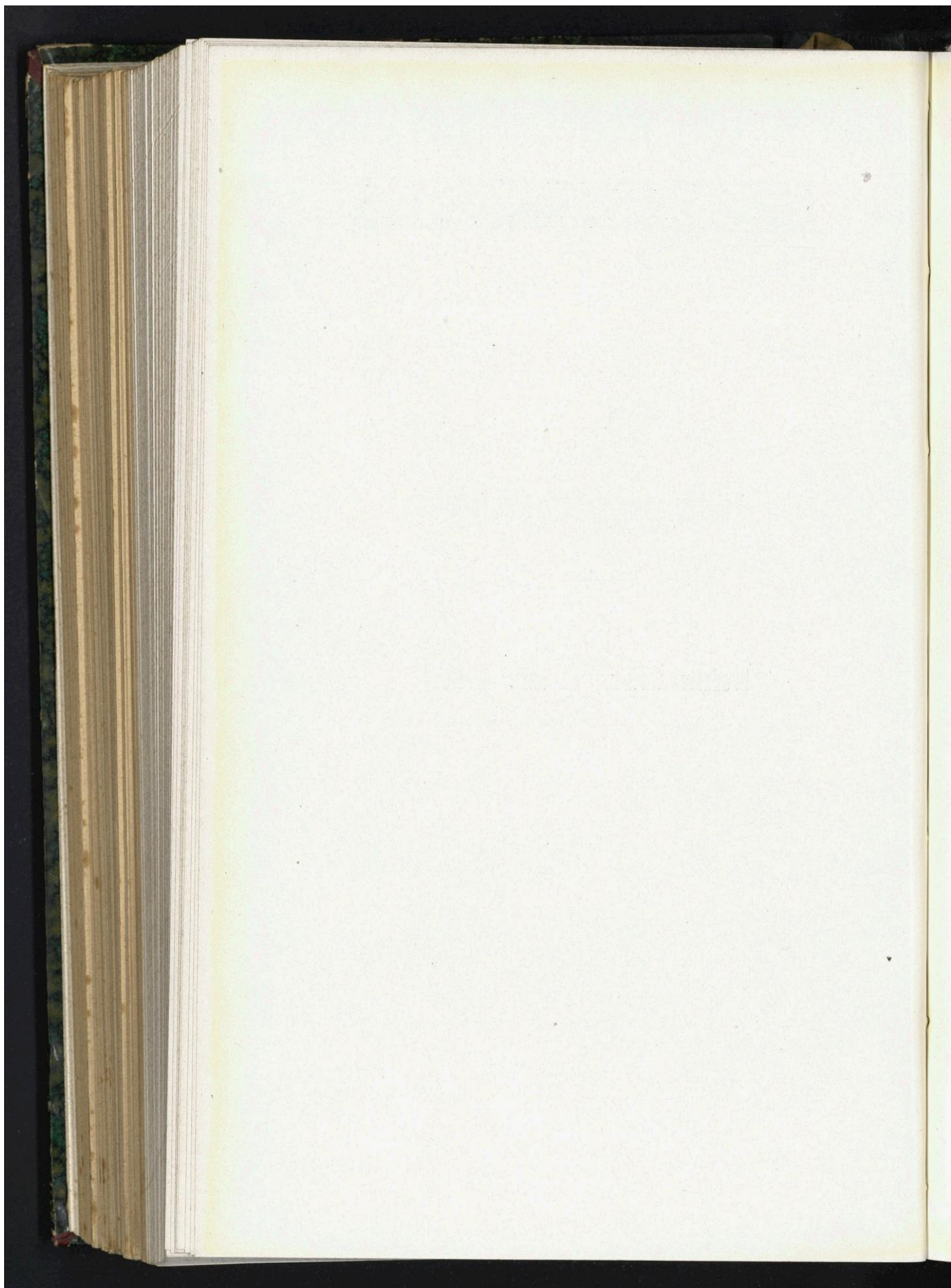
MM. LEFEBVRE et LEGRAIN, de Paris, montraient un brûloir à café d'une disposition particulière et dont ils se sont fait une spécialité.

MM. TREMAULT et HELIX, de Paris, présentaient divers appareils en usage dans la fabrication de la charcuterie, dont l'ingéniosité et le bon fonctionnement ont fait la réputation de leur maison.



CLASSE 56

Produits farineux et leurs dérivés





CLASSE 56

PRODUITS FARINEUX & LEURS DÉRIVÉS

JURY

Président : M. DUMON DE MENTEN (Alphonse), malteur, à Bruges.
BELGIQUE.

Vice-président : M. FERRAND (Ferdinand), fabricant de pâtes
alimentaires, à Lyon (Rhône). FRANCE.

Secrétaire-rapporteur : M. VAN ROYE (Émile), ingénieur, malteur,
à Hal. BELGIQUE.

Jurés titulaires : M. DE BECKER (Auguste), membre de la
Chambre des représentants, président du Conseil d'administration
des usines Rémy, à Bruxelles. BELGIQUE.

M. NACOFF (B.), négociant, à Liège. BULGARIE.

M. HYGONET (Marius), minotier, à Montélimar (Drôme).
FRANCE.

M. ZEBITCH, à Liège. SERBIE

Jurés suppléants : M. TROKAY (Edouard), meunier, à Chênée.
BELGIQUE.

M. DREYFUS (Salomon), malteur, à Valenciennes (Nord).
FRANCE.

Experts : M. BRASSEUR (Edmond), malteur, à Anvers.

BELGIQUE.

M. VERLEY (André), administrateur de la Société anonyme
des amidonneries et glucoseriers d'Haubourdin (Nord).
FRANCE.

RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS

Les récompenses obtenues par les Exposants français ont été les suivantes :

HORS CONCOURS

FERRAND-RENAUD et C^{ie}, usines à Lyon (Rhône) et à Ivry-Port
(Seine);

HYGONET, à Montélimar (Drôme);

A. TROUBAT, à Plombières-lès-Dijon (Côte-d'Or);

AMIDONNERIES et GLUCOSERIES d'Haubourdin (Nord). Établisse-
ments Verley frères.

DIPLOMES DE GRAND PRIX

BOZON-VERDURAZ, établissement à Saint-Étienne-de-Cuisnes
(Savoie);

Antonin BRUSSON, établissement Brusson jeune, à Villemur
(Haute-Garonne);

COUSIN-DEVOS, à Haubourdin (Nord);

MALTERIES FRANCO-BELGES (René Bouchard, administrateur),
à Saint-Amand;

MOREL et GILBERT, à Lyon (Rhône) ;

Antoine OLIVARI, à Nice (Alpes-Maritimes) ;
Société anonyme des AMIDONNERIE et RIZERIE de FRANCE, à
Marquette-lès-Lille (Nord);
Société AULAGNON et Cie (Minoterie Stéphanoise), à Saint-Étienne
(Loire);
VILGRAIN, SIMON et Cie, à Nancy (Meurthe-et-Moselle).

DIPLOMES D'HONNEUR

L. et E. BLOCH fils, à Paris ;
MARGE et fils et Cie, à Lyon (Rhône);
TRILLON, Romain, à Ruffin, par Bréchamps (Eure-et-Loir).

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'OR

BOISSET (Louis), à Médéah (Alger) ;
BOUDIER, à Paris;
PELLETIER (Auguste), à Ciry-Salsogne (Aisne) ;
RIZERIE de l'Hérault et Station électrique d'Agde, à Paris ;
SASSOT frères, à Nogent-sur-Seine (Aube).

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT

PAUL et B. BERR, à Oran (Algérie) ;
BORDRY et fils, à Puisieux (Loiret) ;
Joseph BURELLE, à Alger (Algérie) ;
COPPENS et Cie, à La Plaine-Saint-Denis (Seine).

DIPLOMES DE MÉDAILLE DE BRONZE

François AUDUREAU, à Sétif (Constantine, Algérie).
CAMILLIERI et RAMPIN, à Souk-Ahras (Algérie).
COMICE AGRICOLE de Bône, à Bône (Constantine, Algérie).
COMICE AGRICOLE de Sétif (Constantine, Algérie).
COMICE AGRICOLE de Souk-Ahras, à Souk-Ahras (Algérie).
Frère NORBERT (Léon), à El-Biar (Alger).
SELTZER, E. à Boufarik (Algérie).

Collaborateurs*DIPLOMES DE MÉDAILLE D'OR*

Léon CAMPEL, malteries franco-belges, à Saint-Amand (Nord).
Émile CHAUSSIER, maison Bloch, L. et E. fils, à Paris.
Joseph RIBIER, maison Hygonet, à Montélimar (Drôme).

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT

Joseph BRUN, maison Olivari (Antoine), à Nice (Alpes-Maritimes).
Alfred CHARPENTIER, maison Bloch, L. et E. fils, à Paris.
Joseph GIRARD, Société Aulagnon et C^{ie}, à Saint-Étienne (Loire).
Joseph ROCHE, maison E. Bozon-Verduraz, à Saint-Étienne-de-Cuisnes (Savoie).
Toussaint ROMAN, maison Morel et Gilbert, à Lyon (Rhône).
Benjamin RONJAT, maison Marge et fils et C^{ie}, à Lyon (Rhône).

DIPLOME DE MÉDAILLE DE BRONZE

Camille LAUROL, Société Aulagnon et C^{ie}, à Saint-Étienne (Loire).

Coopérateurs*RAPPELS DE DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT*

Jean JULIA, maison Antonin Brusson, à Villemur (Haute-Garonne).
Jacques LACOSTE, maison Antonin Brusson, à Villemur (Haute-Garonne).
Jean-Baptiste MONAVON, maison E. Bozon-Verduraz, à Saint-Étienne-de-Cuisnes (Savoie).

DIPLOMES DE MÉDAILLE DE BRONZE

M^{me} Marguerite CHRIST, maison Morel et Gilbert, à Lyon (Rhône).
Joseph COUVERT, maison E. Bozon-Verduraz, à Saint-Etienne-de-Cuisnes (Savoie).

Henri DESCAMPS, malteries franco-belges, à Saint-Amand (Nord).
Victor GAILLARD, maison Morel et Gilbert, à Lyon (Rhône).

M^{lle} Catherine GRIEBO, maison Morel et Gilbert, à Lyon (Rhône).
M^{lle} Joséphine LOUCHAMBON, maison Morel et Gilbert, à Lyon (Rhône).

Camille NEGRO, maison Olivari (Antoine), à Nice (Alpes-Maritimes).

Jules PASCAL, maison Morel et Gilbert, à Lyon (Rhône).

SECTIONS ÉTRANGÈRES

Les récompenses obtenues par les exposants des autres nationalités se répartissent comme suit :

BELGIQUE, 6 hors concours, 3 Grands prix, 5 diplômes d'honneur, 7 diplômes de médaille d'or, 1 diplôme de médaille d'argent.

CHINE, 1 diplôme de médaille d'argent.

ALLEMAGNE, 1 diplôme d'honneur.

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG, 1 diplôme de médaille d'argent.

ANGLETERRE, 1 diplôme d'honneur, 1 diplôme de médaille d'or.

CANADA, 1 diplôme de Grand prix.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE, 3 diplômes de médaille de bronze.

PAYS-BAS, 1 hors concours, 2 Grands prix, 1 diplôme de médaille d'or, 1 diplôme de médaille d'argent.

BULGARIE, 1 hors concours, 1 diplôme d'honneur, 4 diplômes de médaille d'or, 7 diplômes de médaille d'argent, 6 diplômes de médaille de bronze, 2 diplômes de mention honorable.

RUSSIE, 1 Grand prix, 1 diplôme de médaille d'or, 1 diplôme de médaille d'argent.

TURQUIE, 1 Grand prix.

GRÈCE, 1 diplôme de médaille d'or, 1 diplôme de médaille d'argent.

SERBIE, 1 diplôme d'honneur, 1 diplôme de médaille d'or, 4 diplômes de médailles d'argent.





DESCRIPTION DES EXPOSITIONS

Cette Classe représentait l'Industrie française d'une façon particulièrement brillante, puisque sur 21 exposants, 4 étaient hors concours, et il a été obtenu 9 Grands prix, 3 diplômes d'honneur, 4 médailles d'or et 1 médaille d'argent.

Les industries de la mouture des céréales et de la fabrication des pâtes sont aussi particulièrement importantes dans d'autres pays : les farines en Hongrie et en Russie ; les pâtes alimentaires en Italie ; les riz et les tapiocas en Belgique, etc. Les récompenses ont été particulièrement discutées par le jury international et les succès obtenus par nos nationaux témoignent de l'excellence des produits qu'ils avaient envoyés.

Blés, Farines et Issues. — MM. TROUBAT, de Plombières-les-Dijon, HYGONET, de Montélimar, VILGRAIN et SIMON et Cie de Nancy, AULAGNON et Cie, de Saint-Étienne, BLOCH fils, de Paris, TRILLON et GENDRE, de Ruffin, canton de Nogent-le-Roi, SASSOT frères, de Nogent-sur-Seine, Auguste PELLETIER, de Ciry-Salsogne (Aisne) exposaient chacun des semoules, gruaux et farines qui faisaient le plus grand honneur à la minoterie française.

Pâtes alimentaires. — Cette industrie était représentée par MM. FERRAND-RENAUD et Cie, de Lyon, E. BOZON-VERDURAZ,

de Saint-Étienne-de-Cuisnes (Savoie), BRUSSON jeune, de Ville-mur, MOREL et GILBERT, de Lyon, OLIVARI, de Nice, MARGE fils et Cie, de Lyon.

Les pâtes alimentaires françaises sont différentes un peu comme fabrication des pâtes fabriquées en Italie où cette industrie a pris



Fig. 11. — Vitrine de la maison Aulagnon.

naissance. Les fabricants français ont à satisfaire un public plus délicat et plus difficile ; ils ont dû perfectionner cette fabrication et surtout n'employer que des matières premières de qualité supérieure.

Fécules, Amidons, Dextrines. — Les AMIDONNERIE et GLUCOSERIE d'Haubourdin (Nord). (Établissements A. VERLEY frères), et MM. COPPENS et Cie avaient envoyé de beaux échantillons d'amidons et dextrines; MM. COPPENS y avaient joint des fécules.

M. COUSIN-DEVOS, à Haubourdin, des amidons de maïs et des apprêts qui témoignaient de la perfection de son importante industrie.

MM. BORDRY et fils, des fécules de pommes de terre, premières et supérieures.

Malts. — La Société des MALTERIES FRANCO-BELGES exposait des malts qui lui ont valu un Grand prix, mais dans la Section belge, cette industrie était représentée d'une façon particulièrement importante et brillante.

Riz. — La Société anonyme des AMIDONNERIE et RIZERIE de France (anciens établissements E. VERLEY frères) a importé cette industrie en France. Elle exposait de magnifiques échantillons d'amidons de riz. Le jury lui a décerné un Grand prix après tous ceux qu'elle a obtenus dans d'autres Expositions.

La Société des RIZERIES de l'Hérault avait envoyé des échantillons de riz bruts et décortiqués.

Tapiocas. — L'industrie de la préparation du tapioca était représentée par la maison BOUDIER qui est une des premières qui ait créé cette industrie en France, et qui représentait des produits d'une qualité et d'une blancheur irréprochables.

Ces différentes industries sont surtout des industries intérieures, parce que, avec la situation économique du travail et de la production en France, elles ne peuvent exister qu'à l'abri de droits de douane compensateurs qui leur permettent de lutter contre la

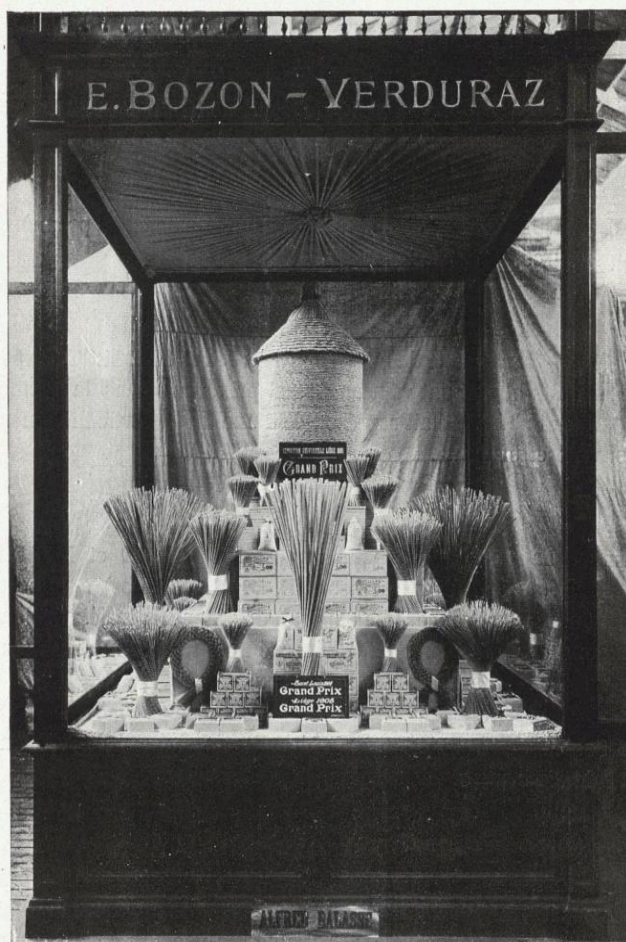
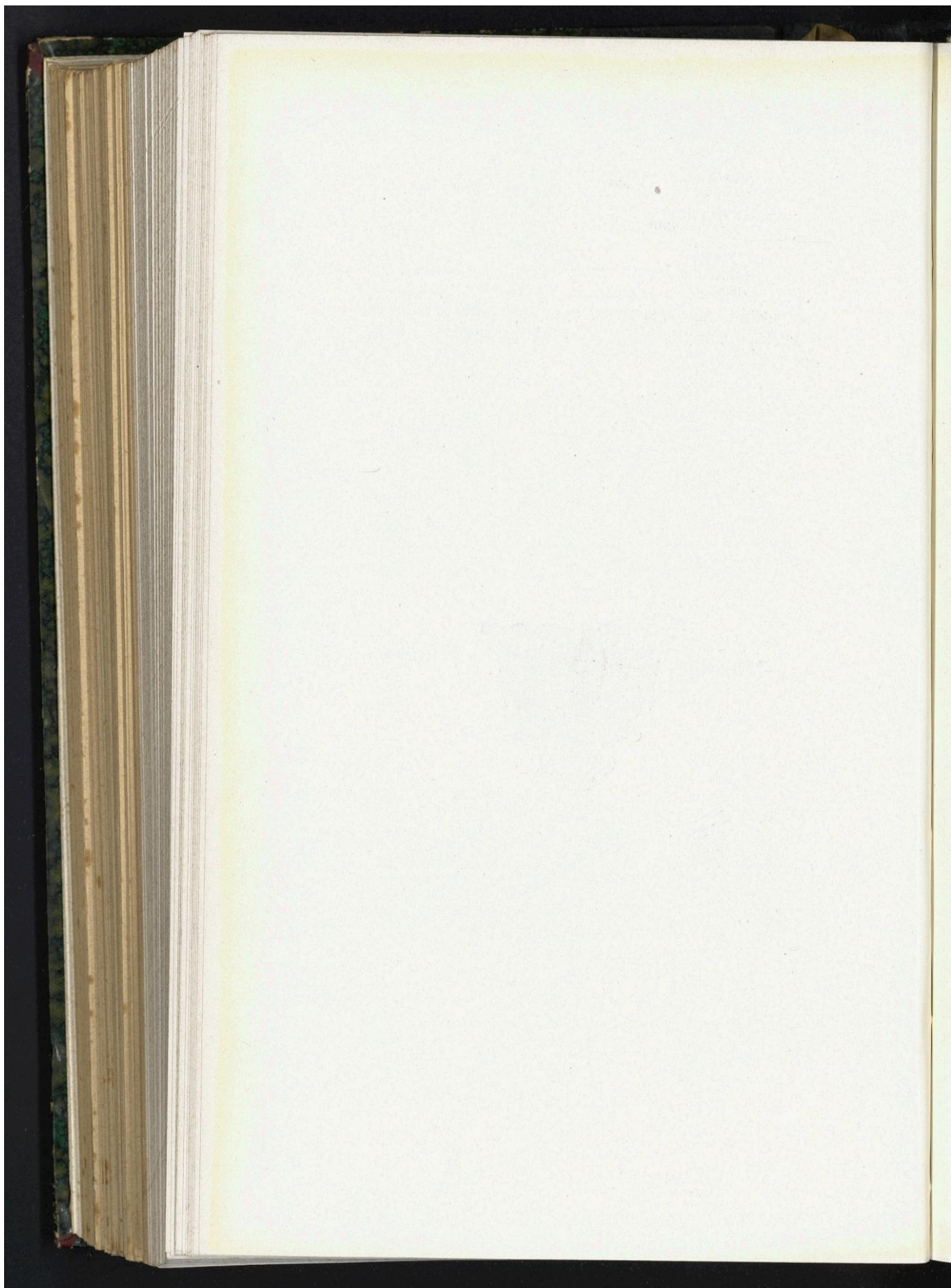


Fig. 12. — Vitrine de la maison Bozon-Verduraz.

concurrence que viennent leur faire dans notre pays les fabricants étrangers.

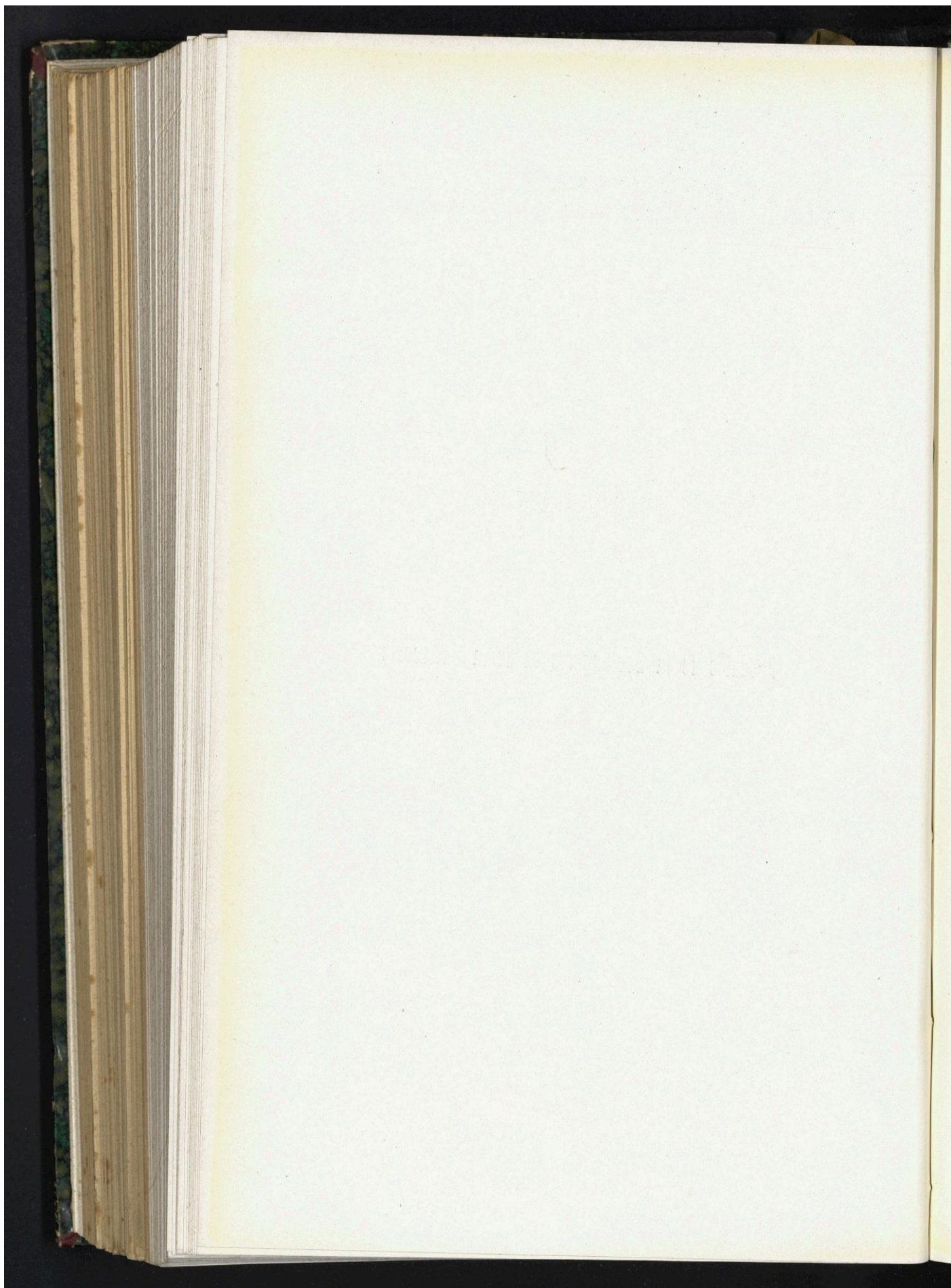
La seule question à envisager est donc la qualité des produits fabriqués qui ne le cèdent en rien à celle des mêmes produits fabriqués à l'étranger, la France ayant à se défendre contre leur importation sans pouvoir songer à aller les concurrencer hors de ses frontières.





CLASSE 57

Produits de la Boulangerie et de la Pâtisserie





CLASSE 57

PRODUITS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PATISSERIE

JURY

Président : M. HULEU, Victor, président du Syndicat des boulangers, à Bruxelles. BELGIQUE

Vice-président : M. RICHARD, Lucien, directeur de la Société des Biscuits Pernot, à Dijon (Côte-d'Or). FRANCE

Secrétaire-rapporteur : M. ANGENOT-HOUPRESSE, H., fabricant de pains d'épices, à Verviers. BELGIQUE

Experts : M. Gaston CHAUVEAU, directeur de la Société des Biscuits Olibet, à Suresnes, et M. ESTIEU, Jean, industriel, à Courbevoie. FRANCE

RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS

Les récompenses obtenues dans cette Classe par les exposants français ont été les suivantes :

HORS CONCOURS. — MEMBRE DU JURY

MANUFACTURE DES BISCUITS PERNOT, à Dijon.

EXPERTS DU JURY

BISCUITS GEORGES, à Paris;
SOCIÉTÉ des BISCUITS OLIBET, à Suresnes.

DIPLOMES D'HONNEUR

Veuve J. SIGAUT & C^{ie}, à Paris;
Société anonyme des BISCUITS GUILLOUT, à Paris.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT

ROBERT, à Paris;
Société coopérative de boulangerie « L'INDÉPENDANTE », à Lille.

SECTIONS ÉTRANGÈRES

Les récompenses obtenues par les Exposants des autres nationalités se répartissent comme suit :

BELGIQUE. — 3 hors concours, 1 diplôme de Grand prix, 2 diplômes d'honneur, 5 diplômes de médaille d'or, 2 diplômes de médaille d'argent.

ALLEMAGNE. — 1 diplôme de médaille d'argent, 1 diplôme de médaille de bronze.

ANGLETERRE. — 1 diplôme d'honneur.

PAYS-BAS. — 1 diplôme d'honneur, 1 diplôme de médaille d'argent, 1 diplôme de médaille de bronze.

SUISSE. — 1 diplôme de médaille d'or, 1 diplôme de médaille d'argent.

RUSSIE. — 1 diplôme de médaille d'argent, 1 diplôme de médaille de bronze.

TURQUIE. — 1 diplôme de médaille de bronze.



DESCRIPTION DES EXPOSITIONS

L'industrie française de la biscuiterie était représentée d'une façon particulièrement brillante puisque sur 7 exposants, 3 ont été hors concours, 2 ont reçu un diplôme d'honneur et 2 une médaille d'argent.

Cette industrie est une de celles qui, dans l'alimentation, ont, depuis une quinzaine d'années, pris le plus grand développement en France.

Les biscuits dits à la cuiller sont d'origine française très ancienne, et les fabricants ont beaucoup développé leur production en même temps qu'ils ont entrepris la fabrication de nouvelles sortes goûtées du public.

D'autres très importantes fabriques se sont créées à côté, comme les maisons Olibet, Pernot, Georges, etc..., qui se sont d'abord installées pour fabriquer en France les biscuits du genre anglais auxquels les consommateurs français commençaient à montrer quelque faveur, et qui bientôt ont à leur tour imaginé de nouveaux genres de biscuits de dessert aujourd'hui fort goûtés du public et dont la consommation se répand chaque jour davantage, non seulement en France, mais dans les autres pays.

Ici, en effet, où la question de goût et de préparation domine la question de prix, la fabrication française montre sa supériorité comme dans tant d'autres industries, et trouve des acheteurs de sa

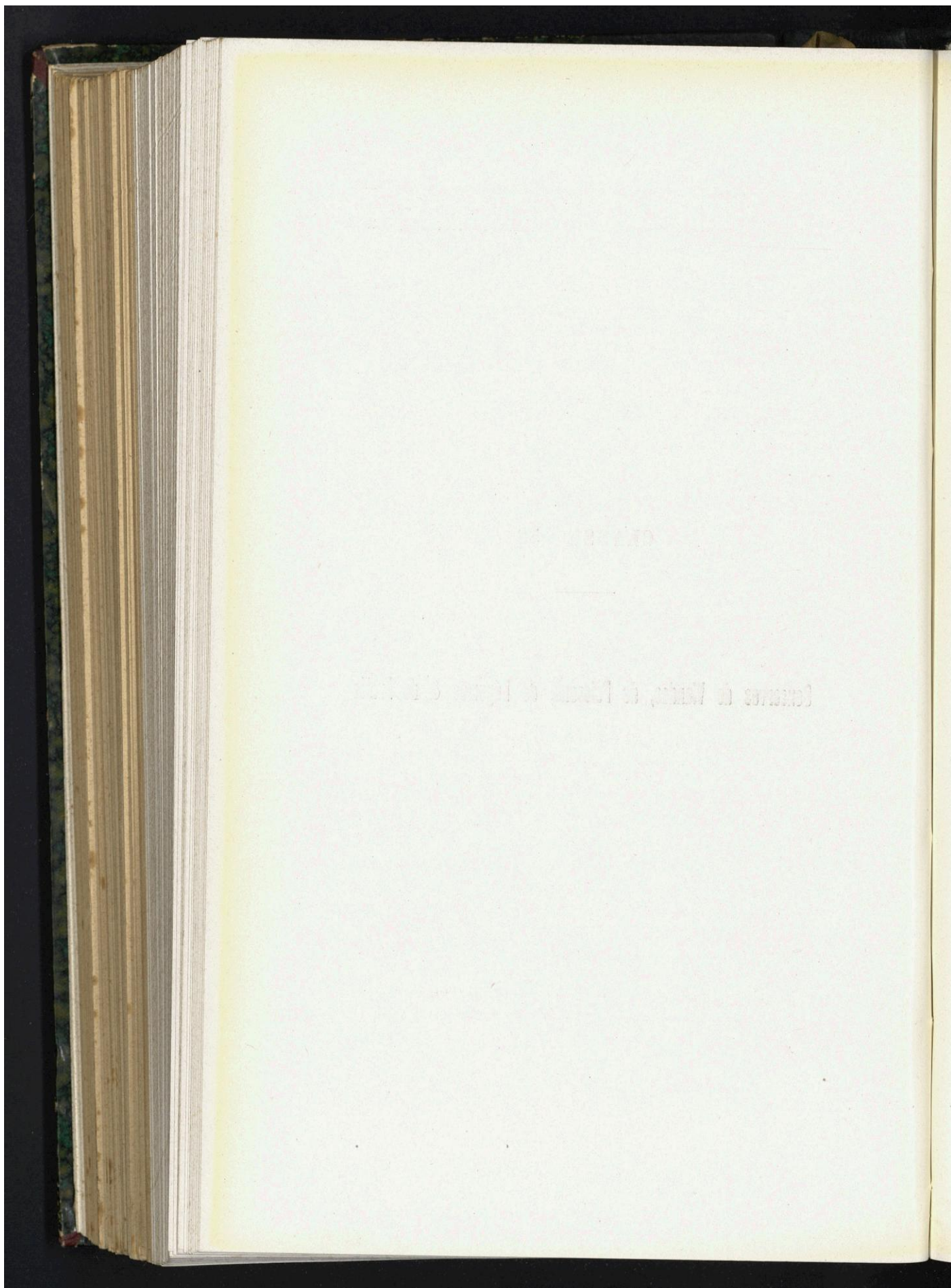
production dans les régions mêmes où les grandes fabriques anglaises et américaines, par leur organisation industrielle et commerciale, semblent défier toute concurrence.

Les maisons anglaises, américaines et belges avaient fait des Expositions très importantes, quelques-unes monumentales.



CLASSE 58

Conserves de Viandes, de Poissons, de Légumes & de Fruits





CLASSE 58

CONSERVES DE VIANDES, DE POISSONS, DE LÉGUMES & DE FRUITS

JURY

Président : M. PREVET, Jules, fabricant de conserves alimentaires, président de l'Union des Syndicats de l'Alimentation en gros de France, à Paris. FRANCE

Vice-président : M. WINCKELMANS-DELACRE, Victor, ancien industriel, à Bruxelles. BELGIQUE

Secrétaire-rapporteur : M. GILLES, Georges, fabricant de conserves alimentaires, à Alicante. SECTION INTERNATIONALE

Jurés titulaires : M. CAHEN, Jules, secrétaire de la Chambre Syndicale des fabricants de conserves alimentaires (maison Grosse et Cahen), à Paris. FRANCE

MM. INGVAAR KLINGENBERG, négociant, armateur, agent consulaire du Brésil, à Trondhjen ; MIDDELTHON, C. (de la Stavanger Preserving Co), vice-consul d'Espagne, à Stavanger. NORWÈGE

M. RYZIGER, André, à Bruxelles. PERSE

Jurés suppléants : M. MOREL, Georges, administrateur délégué de la fabrique de conserves « Le Soleil », à Malines. BELGIQUE

M. ROSSART, F., à Willebroeck. PERSE



Experts : MM. AMIEUX, Maurice, fabricant de conserves (de la maison Amieux et Cie), à Chantenay-lès-Nantes (Loire-Inférieure); ROQUELAURE, Ernest, (de la maison Raynal et Roque-laure, à Capdenac (Aveyron); TEYSSONNEAU, (de la firme Les Fils de Ch. TEYSSONNEAU Jeune), à Bordeaux.

RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS

Les récompenses obtenues dans cette Classe par les exposants français ont été les suivantes :

HORS CONCOURS

GROSSE et CAHEN, à Paris ;
Félix POTIN et Cie, à Paris ;
Ch. PREVET et Cie, à Paris ;
M. AMIEUX et Cie, à Chantenay-lès-Nantes (Loire-Inférieure);
RAYNAL et ROQUELAURE, à Capdenac (Aveyron);
Les Fils de Ch. TEYSSONNEAU Jeune, à Bordeaux.

DIPLOMES DE GRAND PRIX

CHEVALLIER-APPERT, Alfred, à Paris ;
Compagnie MAGGI, à Paris ;
PELLIER frères, au Mans (Sarthe).

DIPLOMES D'HONNEUR

BAYLE fils frères, à Bordeaux ;
Fernand BENOIT, à Chantenay-lès-Nantes (Loire-Inférieure) ;
DANDICOLLE et GAUDIN, Limited, à Bordeaux ;
Eugène HOTTOT, à Paris ;
PETITJEAN Fils, à Paris ;

Société des Établissements Arsène SAUPIQUET, à Nantes
(Loire-Inférieure);
E. TIVOLLIER, à Toulouse.

DIPLOME DE MÉDAILLE D'OR

RAFFINERIE CENTRALE des GRAISSES et SAINDOUX, de
Paris.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT

DABURON Frères, à Paris;
GENDREAU, MORIN & Cie, à la Roche-sur-Yon (Vendée);
« LA NATIONALE », société anonyme d'alimentation, à Paris;
Louis-Gustave SOUBIRAN, à Pont-de-la-Maye, près Bordeaux.

DIPLOME DE MENTION HONORABLE

René-Arsène DIDIER, à Bar-le-Duc (Meuse).

Collaborateurs

DIPLOMES D'HONNEUR

Charles DULUAT, maison Ch. Prevet & Cie, à Paris;
Louis CHAUMETTE, maison Ch. Prevet & Cie, à Paris;
Jacques DUFFAU, maison Les Fils de Ch. Teyssonneau Jeune,
à Bordeaux;
René PAGEAUT, maison Benoit, Fernand, à Chantenay-lès-
Nantes.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT

Arnold MEYER, Raffinerie Centrale des Graisses et Saindoux,
à Paris;
Henri QUINTIN, maison Benoit, Fernand, à Chantenay-lès-
Nantes.

Coopérateurs*DIPLOMES DE MÉDAILLE DE BRONZE*

M^{me} Jeanne BLAGNAN, maison Ch. Prevet & C^{ie}, à Paris;
Ch.-H. BOUDEVILLE, maison Ch. Prevet & C^{ie}, à Paris;
Louis DAVID, maison F. Potin & C^{ie}, à Paris;
Alexandre DELELO, maison Ch. Prevet & C^{ie}, à Paris;
Eugène DIDIER, maison Grosse & Cahen, à Paris;
M^{me} GRAND, maison Raynal et Roquelaure, à Capdenac;
Constant GRILLOT, maison Pellier Frères, au Mans;
Guillaumy LENORMAND, maison Pellier Frères, au Mans;
Louis-Camille POTTIER, maison Ch. Prevet & C^{ie}, à Paris;
Romain VERRIER, maison F. POTIN & C^{ie}, à Paris.

DIPLOMES DE MENTION HONORABLE

Auguste BLAGNAN, maison Ch. Prevet & C^{ie}, à Paris;
M^{me} Marie DESTOMBES, maison Ch. Prevet & C^{ie}, à Paris;
M. Nelly GUETTET, maison Les Fils de Ch. Teyssonneau Jeune,
à Bordeaux;
Joseph LEVESQUE, maison Benoit, Fernand, à Chantenay-lès-
Nantes;
A. PERSIN, maison Benoit, Fernand, à Chantenay-lès-Nantes.



DESCRIPTION DES EXPOSITIONS

Notre compatriote, M. GILLES, qui était Secrétaire-rapporteur du Jury international, a particulièrement étudié la Classe 58, et il a résumé son travail dans le rapport suivant qui témoigne de sa grande compétence dans tout ce qui concerne les conserves alimentaires.

Introduction

Nous ne nous attacherons pas, au cours de ce rapport, à étudier les procédés de fabrication des différentes industries, dont les produits ont été soumis au Jury de la Classe 58, ces procédés ne nous ayant pas semblé avoir subi des modifications importantes depuis 1900. Nous nous efforcerons surtout de signaler les progrès réalisés dans la qualité, les causes de développement ou de diminution de production, les nouveaux centres de fabrication et enfin les nouvelles conditions apportées à l'industrie de la conserve alimentaire par suite de nouveaux traités internationaux ou de nouvelles lois dans quelques pays.

Pour les principaux articles que produit la France, nous avons cru intéressant de signaler depuis la dernière Exposition de Paris 1900, les exportations, non seulement de la France, mais encore

des principaux pays producteurs, de manière à montrer à l'industrie française le champ qui reste ouvert à son activité. Nous avons le plus souvent signalé la part revenant aux colonies françaises, ces renseignements nous semblant dignes d'intérêt. Nous avons cru aussi devoir pour ces mêmes articles donner le détail des importations, avec leurs origines, sur les marchés du Royaume-Uni; ce sont en effet les plus importants du monde pour les produits alimentaires et, par leur proximité, ils sont tout désignés pour se pourvoir en France, d'autant que les relations cordiales qui existent entre les deux pays doivent apporter une aide considérable aux efforts du commerce français dans ce but.

D'une façon générale, nous pouvons constater une marche progressive, constante dans notre industrie, quels que soient les procédés de fabrication employés, procédés qui se résument en *dessiccation, refroidissement, antiseptiques* (principalement sucre, sel et vinaigre), et enfin *méthode Appert*.

Il faut attribuer ce développement, non seulement à une amélioration continue de la qualité qui a permis d'augmenter la consommation dans les classes aisées, mais encore à des prix de vente de plus en plus modiques qui amènent chaque jour des consommateurs nouveaux dans les classes pauvres. Il faut aussi reconnaître que l'expansion du domaine colonial des nations européennes n'est pas étrangère à ce résultat puisqu'il augmente chaque jour le nombre des colons qui arrivent dans les pays nouveaux avec des habitudes et des exigences d'alimentation que seules les conserves peuvent satisfaire. Un autre facteur de ce développement, c'est l'augmentation du confort de la vie matérielle moderne, le désir de variété dans l'alimentation, qui oblige le consommateur, en dehors des saisons, à avoir recours aux produits conservés. Il faut encore citer l'aménagement spécial des moyens de transports, tels que les vapeurs et wagons frigorifiques, les emballages spéciaux permettant une plus longue conservation et enfin l'établissement d'entrepôts frigorifiques qui sont venus en aide à des produits auxquels les méthodes de préparation connues n'assuraient qu'une conservation de courte durée. Enfin il ne faut pas oublier que le caprice des migrations du poisson, la grande insécurité et les variations des récoltes agricoles devaient fatalement amener l'activité des hommes à créer des industries nouvelles ou à développer considérablement des industries peu impor-

tantes, dans des pays qui, jusque-là, ne comptaient guère dans la conserve alimentaire. Il fallait, en effet, répondre aux besoins de la consommation mondiale que ses fournisseurs habituels risquaient de laisser dépourvues dans les années de disette.

Il en est résulté, dans les années de récoltes généralement abondantes, une surproduction qui a entraîné, pour certains produits, une diminution de prix, très insuffisamment compensée à notre avis par les économies réalisées en fabrication, mais qui a mis ces produits à la portée d'un plus grand nombre de consommateurs.

Il ne faut pas se dissimuler que ces nouveaux venus, profitant des expériences faites par leurs aînés dans la carrière, sans atteindre aux produits supérieurs des vieilles marques, ont pourtant pu livrer dès le début des produits courants de fort bonne qualité. Nous considérons que cette observation intéresse toute cette industrie, car dans un métier comme celui-ci où il faut acheter « tout venant », d'énormes quantités, nul ne peut dire qu'il se cantonne exclusivement dans des qualités supérieures, le triage de la matière première, quelque choisie qu'elle soit lors des achats, devant forcément donner aussi des qualités courantes qui arriveront au public avec des marques de fantaisie, ou des marques secondaires comme en ont presque toutes les grandes maisons.

La lutte est donc générale, elle ne se circonscrit pas à une question de prix, elle s'étend aussi à la qualité, il faut non seulement produire bon marché, mais encore produire bon ; l'avenir d'un produit douteux ne peut être que de courte durée, tel ne paraît donc pas être le cas de la conserve alimentaire.

Et c'est là une constatation qu'il est agréable de faire, si l'on songe aux avantages considérables que cette industrie apporte au développement économique d'un pays. Lorsque la consommation de produits frais se trouve pourvue, elle intervient pour absorber la surproduction et empêcher ainsi l'avalissement des cours, elle a donc permis à l'agriculture et à l'élevage de se développer sans crainte de dépasser les besoins immédiats de la consommation et de se trouver en présence d'une partie de leurs produits inutilisables. En permettant d'expédier au loin des produits que leur nature obligeait de consommer sur place ou du moins dans un rayon très limité autour des centres producteurs, elle apporte un

appoint considérable au chiffre des exportations qui sont la base de la richesse d'une nation. Peu d'industries empruntent davantage à la main d'œuvre ouvrière et enfin les nations européennes, à cette époque de paix armée et d'expansion des domaines coloniaux, trouveront toujours les meilleurs éléments de leurs marines dans ces rudes populations qui se livrent à la pêche dont les produits jouent un si grand rôle dans la conserve alimentaire, par la méthode Appert ou par la dessiccation.

Nous diviserons ce rapport en trois parties :

- 1^o Produits conservés par les méthodes diverses ;
- 2^o Produits conservés par la dessiccation ;
- 3^o Produits conservés par la méthode Appert.

1^o Produits conservés par divers procédés

Nous ne pouvons faire ici qu'une rapide étude sur les différents produits présentés, en raison de la diversité tant sur les articles que des méthodes de conservation employées.

Extraits de viande — Bouillons concentrés — Soupes, etc.

La République Argentine a été le berceau de cette industrie, et à l'heure actuelle, cette contrée, éminemment pastorale, est encore le centre de production dont Anvers est le grand marché de vente, puisqu'il reçoit à lui seul environ 50 % de cette production, c'est d'ailleurs sur ce marché que s'approvisionne la France. L'Uruguay fait aussi une assez grosse exportation de ces articles.

Nous n'avons pu dégager le chiffre d'exportation de ce pays pour ces deux produits, mais voici les exportations de la République Argentine en kilos :

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Extraits de Viande	216.795	296.348	346.587	207.094
Bouillon concentré	54.056	39.227	335.331	380.147
Représente en viande abattue	2.292.286	3.198.842	5.477.856	4.351.922



Fig. 13. — Pavillon de la Compagnie Maggi.

Les marques d'extraits de viande sont nombreuses en Europe, mais les fabricants sont rares, et leur réussite tient surtout à leur habileté à présenter et aussi à lancer par une publicité toujours très large leurs articles. Ils ont d'ailleurs créé une industrie nouvelle en aromatisant les bouillons concentrés de l'Amérique du Sud et en fabriquant enfin d'intéressants produits tels que les potages concentrés en tablettes, tubes, etc.

Ces produits se sont aujourd'hui popularisés : en France, la COMPAGNIE MAGGI nous présente des tubes dont chacun contient des capsules représentant une tasse de bouillon complet, des extraits de viande et quarante variétés différentes de potages ; son chiffre d'affaires annuel s'élève à 21 millions de francs, avec cinq usines.

En Allemagne, nous citerons la maison MICHELSON, et en Angleterre, LIPTON & Co Limited.

Produits de la Charcuterie — Graisses Alimentaires — Saindoux

C'est toujours l'Amérique que nous continuons à trouver au premier rang pour la production de la conserve des produits et dépouilles du bétail.

Chicago gardera sans doute encore longtemps la première place grâce à l'admirable organisation des entreprises colossales qui y sont établies et dont les affaires se chiffrent par des centaines de millions. Nous citons dans le tableau ci-après non seulement les exportations de saindoux des États-Unis, mais encore le chiffre global des exportations des produits et sous-produits alimentaires résultant de l'abatage du bétail :

ÉTATS-UNIS (Exportations)

Saindoux

1901	1902	1903	1904
Francs : 232.800.740	261.879.320	254.474.520	231.737.600

Produits et Sous-produits alimentaires

Francs : 943 130.525	968.067.045	880.745.990	857.243.365
----------------------	-------------	-------------	-------------

L'Australie occupe aussi une place importante dans cette industrie.

Sans se laisser décourager par ces chiffres énormes, des industriels français ont créé une usine, dans les environs de Paris, dans des proportions plus modestes mais basée sur le même principe, c'est-à-dire l'abatage du porc et l'utilisation de toutes ses parties sous forme de saindoux, lard, conserves de langues, de viande, etc.

C'est « LA NATIONALE » qui nous présente des produits variés et bien préparés ; nous citerons également la RAFFINERIE CENTRALE des Graisses et Saindoux en France.

Les exposants de la Charcuterie ne pouvaient être nombreux en raison de la difficulté de conserver sous les halls ce genre de produits, nous remarquons cependant en France, la maison DIDIER ; en Bulgarie, DIMITROFF-MOTSCHEFF, qui exposent des saucissons genre Arles et Lyon.

Choucroute

La fabrication de la choucroute, si importante en Allemagne, n'était pas représentée, par contre nous avons pu constater que la Belgique avait entrepris avec succès cette fabrication. La maison VAN MEENEN double son Exposition du modèle de son importante installation.

Poissons marinés

Pour cet article, la Norvège a pris dans le monde une place prépondérante, la qualité et aussi la variété de ses produits augmentent chaque année les débouchés. Les anchois dits de Norvège, en élégants petits barils de bois ont conquis peu à peu tous les marchés, les « apetit sild » (filets de hareng sans peau) et de nombreux autres produits marchant sur leurs traces, c'est la juste récompense d'efforts constants pour arriver à mieux faire ; nous en trouvons la preuve dans les intéressantes Expositions de la STAVANGER PRESERVING Co, de Ch. BJELLAND, de HOUGE THIIS, qui présentent de nombreux articles variés et d'un goût délicat.

Nous avons retrouvé en Espagne, le procédé de conservation dit « escabeche » si fréquemment employé dans ce pays non seulement dans l'industrie, mais encore dans les hôtels, dans les ménages. Il se résume à une marinade le plus souvent à base d'huile, fort chargée de vinaigre. Il sert indifféremment pour le gibier, la viande, mais industriellement on l'emploie surtout pour la préparation des conserves de poisson, sardines, merluches, etc., dont il se fait une énorme consommation sous cette forme, tant en Espagne que dans les pays de langue espagnole. M. ACUNA-SANTOS nous présente des sardines rangées et préparées en grandes boîtes de plusieurs kilos en « escabeche ».

Olives

Tout le littoral de la Méditerranée, Espagne, France, Italie, Grèce, Algérie, Tunisie, produit l'olive de conserve en grosses quantités, mais c'est l'Espagne qui occupe la première place et son meilleur client est l'Amérique du Nord, principalement pour l'olive d'Andalousie, si justement réputée pour sa grosseur, qui atteint quelquefois la taille d'une reine-claude. On estime à environ 1.300.000 hectares, la superficie des plantations d'olives en Espagne qui produisent environ 11.000.000 de quintaux métriques, dont la majeure partie est transformée en huile.

Citons les olives conservées en boîtes de fer blanc, des maisons CANTARTZIS et CONDOS ZIFAS.

2^e Produits conservés par la dessiccation

Étant donnés la simplicité des méthodes employées et l'avantage considérable qu'offrent les produits ainsi conservés qui se présentent sous un volume beaucoup moindre que les produits frais (considération fort importante dans les transports pour l'exportation), il fallait s'attendre à un grand développement de cette industrie ; nous étudierons successivement :

FRUITS SÉCHÉS ;

LÉGUMES DESSÉCHÉS ;

POISSONS DESSÉCHÉS.

Fruits secs

Le gros facteur du développement de l'industrie des fruits séchés c'est l'essor rapide de l'Amérique du Nord dans cette industrie. Jusque-là elle s'était localisée dans les pays méridionaux d'Europe, dans le bassin de la Méditerranée principalement. Les procédés de dessiccation peu variés et assez primitifs consistaient, en effet, dans la plupart des cas à l'exposition des fruits, soit à la chaleur solaire, soit successivement à la chaleur solaire et à l'action de fours, le plus souvent le four à pain de l'agriculteur lui-même. La simplicité du procédé permettant de garder un produit qui autrement eût été forcément consommé de suite devait en développer l'emploi partout dans les années de grosses récoltes et il devait fatalement s'imposer aux États-Unis avec la surproduction inévitable devant le prodigieux développement de la culture fruitière dans ce pays.

Il est intéressant de rappeler que c'est à un français, Louis Pellier (1), qu'est due l'introduction en Californie, vers 1856, de boutures de nos meilleures sortes fruitières françaises, principalement de prunes. Le tableau ci-dessous des exportations des États-Unis, de fruits sous toutes leurs formes, frais, secs ou conservés, montrera l'importance qu'a pris cette industrie au cours de ces dernières années.

	1901	1902	1903	1904
Francs :	51.123.255	43.596.720	90.288.375	103.393.325

Si l'on tient compte de l'énorme consommation locale qui atteint pour les prunes sèches, près de 45.000.000 de kilogrammes par an et pour les fruits conservés, plus de 1.500.000 caisses de 24 boîtes, on se rendra compte de l'importance de cette industrie aux États-Unis et l'on va voir les conséquences qu'elle peut avoir pour l'industrie française, notamment en ce qui concerne les prunes.

(1) Lourdelet. Rapport à la Chambre de Commerce de Paris, sur l'Exposition de Chicago, 1893.

Prunes sèches

Jusqu'en 1881 (1), on avait tenté des essais isolés aux États-Unis et greffé des variétés françaises (Robe de Sergent, Sainte-Catherine, Petite d'Agen), sur les pruniers communs du Nord, en Pensylvanie et dans certains districts bordant les monts Alleghany, les résultats furent peu encourageants, le climat étant peu favorable ; par contre, des essais sérieux furent faits à la même époque à San-José, en Californie, les résultats obtenus montrent que ce pays se prête admirablement à cette culture.

Les espèces cultivées dans cette région sont principalement les sortes françaises (robe de Sergent, petite d'Agen, etc.).

D'autres États de la Côte Orientale (Washington, Idaho, Oregon), se sont livrés avec succès à la culture des espèces italiennes (Fellenberg), mais c'est surtout la Californie qui, par sa qualité et l'importance de sa production, doit fixer notre attention.

En 1888, on pouvait estimer cette production à 8.000.000 de livres anglaises ; en 1896, elle s'élevait à 55.200.000 livres anglaises et dans l'année de production maximum 1902, nous arrivons au chiffre de 197 millions. Enfin, la moyenne de la décade 1894-1903 donne le chiffre de 108 millions de livres et l'année 1904 de 125 millions.

Si nous étudions parallèlement la marche des importations aux États-Unis, nous verrons qu'après s'être élevés en 1888, année maximum, à 88 millions de livres représentant 13 millions de francs, elles sont tombées en 1904 à 494.165 livres représentant 234.880 francs, et ceci au grand détriment des marchés européens qui, jusque-là, fournissaient les États-Unis.

Par contre, voici la marche des exportations pour les dernières années :

	1901	1902	1903	1904
Livres anglaises :	10.021.564	23.358.849	86.385.215	73.146.214
Valeur	2.945.565	7.022.110	17.562.535	17.052.495

Les Américains ont été d'ailleurs très aidés dans le développe-

(1) William Taylor. — The Fruit Industrie.

ment de cette industrie par la simplicité du procédé qu'ils emploient; alors qu'en France toutes les prunes passent dans les étuves formées par des manchons ou des tours surchauffés, en Californie le climat chaud et surtout extrêmement sec, permet de se contenter de sécher le fruit au soleil. Il est ensuite trempé dans de l'eau bouillante pour assurer sa conservation et détruire les derniers ferments; on additionne cette eau de glycérine pour donner au fruit cet aspect brillant qui flatte l'œil de l'acheteur.

Sur les exportations des États-Unis, la part de la France a été la suivante :

	1901	1902	1903	1904
Livres anglaises :	164.219	9.722.199	26.980.664	21.982.094

Pour arriver à tirer une conclusion de la situation que peut faire aux industriels français cet énorme développement, il nous reste à étudier la marche des prix en France et aussi le chiffre des exportations françaises.

Ces prix sont donnés suivant l'usage constant à Paris, c'est-à-dire aux cent kilos pour les 5 sortes de 60/65 fruits à la livre jusqu'aux 100/105 fruits à la livre, en prenant comme base les 80/85 fruits; ce sont les prix du mois de septembre de chaque année; il suffit d'étudier les variations de cours considérables que subit l'article pour se rendre compte que les importations des États-Unis peuvent, dans les années de petite récolte, venir faire concurrence en France, même aux petits fruits, malgré un supplément de frais de 26 francs environ par 100 kilogs, (droits compris), qui grève la prune californienne.

Cette différence serait d'ailleurs considérablement diminuée le jour où les quantités importées en France permettraient l'envoi par voiliers depuis San-Francisco, après l'ouverture du canal de Panama (1), elles tomberaient à environ 16 francs par 100 kilogs, droits compris.

Pour les gros fruits, au contraire, c'est dans les années où les arbres en France, abondamment chargés, ne donneraient par conséquent que de petits fruits, que la Californie peut aisément

(1) Avant l'ouverture du canal de Panama, en raison de l'époque de la consommation de la prune, on sera obligé de continuer à expédier *via* New-York à travers le continent américain.

importer chez nous les 40/45 et les 50/55 à la livre; la tâche lui serait encore facilitée par le fait que ces sortes atteignent des prix extrêmement élevés qui ont varié de 75 francs à 325 francs (1895), normalement de 80 à 120 francs; le supplément de frais que supporte la prune de Californie grèverait moins lourdement les gros fruits que les petits.

Il semble donc résulter que la prune californienne entre définitivement dans la consommation française, d'ailleurs les Américains ne sont pas gens à renoncer à un marché aussi important, même au prix de lourds sacrifices.

Mais la consommation en France n'est heureusement pas la seule qui intéresse l'industrie française, il reste l'exportation. Voici pour les dernières années, en ce qui concerne la prune, quelles ont été ces exportations totales et partielles de France;

EXPORTATIONS DE FRANCE (1)

	1901	1902	1903	1904
Totales	K. 10.628.711	3.961.067	3.389.434	10.626.961
à destination de :				
Angleterre	K. 3.117.845	1.372.932	1.424.386	2.275.875
Allemagne	1.747.866	641.640	262.781	3.384.597
Pays-Bas	1.307.081	103.615		1.115.947
Belgique	1.603.624	213.394	142.277	751.713
Algérie et colonies	300.943	146.078	191.428	227.284

Voilà certes un tableau plus rassurant puisqu'il prouve qu'il y a à l'étranger une commission qui s'efforce de donner la préférence aux prunes françaises, que même dans les années où la France s'efforce, par mesure d'économie, de consommer la prune américaine, les plus gros acheteurs de l'étranger arrivent à payer des prix fort élevés. Il faut en chercher la raison dans la supériorité, non seulement de qualité mais encore de préparation. Bien qu'elle ressemble beaucoup à celle du Lot, la prune californienne a moins de parfum, et surtout le triage en est moins bien

(1) Une grande partie des exportations de France est représentée par un article de luxe logé en pobans de verre ou en boîtes de fer-blanc.

fait ; l'expéditeur français achète des prunes qui ont subi un premier triage, puisqu'il les paie d'après leur grosseur ; malgré cela il fait un nouveau triage chez lui, triage dit « à la table » ; celui-ci est fait uniquement à la main par des ouvrières expérimentées qui, d'un coup d'œil, reconnaissent les fruits à déclasser, ou parce qu'ils sont trop petits ou parce qu'ils sont tachés, véreux.

En Amérique, la prune est triée à la machine ; on ne peut attendre d'une machine qu'elle écartera les fruits en mauvais état qui, non seulement déparent la caisse, mais risquent d'abîmer tout son contenu ; de plus, étant donnée la forme irrégulière des fruits, on peut se rendre compte du résultat absolument différent ; c'est tellement vrai que, tandis que les prunes françaises sont vendues sans difficulté avec une tolérance de 5 fruits à la livre, les États-Unis offrent leurs produits avec un écart de 10 fruits à la livre, tolérance souvent dépassée.

Il reste donc à la France, quoi qu'il advienne, la consommation de l'article supérieur, et l'industrie française doit, devant cette concurrence si menaçante, continuer à s'attacher plus que jamais à la production absolument supérieure dont les échantillons qui nous ont été soumis à Liège sont la meilleure preuve.

Indépendamment des deux pays précités, la vallée du Danube produit la prune en grosses quantités ; le fruit a un goût aigrelet assez agréable, mais il est peu charnu, la peau est épaisse et le noyau très gros, c'est un produit très inférieur à l'article français ou américain.

Ces mêmes pays nous ont soumis des échantillons d'une pâte de prune, mais nous ne croyons pas que la consommation s'en soit étendue au delà de leurs frontières.

Enfin, en Belgique, une industrie importante s'occupe tout spécialement de préparation de pâtes de fruits fort intéressantes.

Les principaux exposants étaient les maisons :

Les fils de Ch. TEYSSONNEAU Jeune,
BAYLE fils, frères,
DANDICOLLE et GAUDIN, limited,
La maison Veuve MIRLAND et Cie, en Belgique,
L'ÉCOLE D'AGRICULTURE DE L'ÉTAT, en Bulgarie,
DULGUEROFF KANTSCHO, en Bulgarie,

TODOROFF,
GODJEVAC, en Serbie,
PARANOS, Illa,
GOULAN HUSSEIN, en Perse.

Abricots évaporés

C'est la Californie qui, la première, a fait cette fabrication, d'ailleurs fort simple : aussitôt cueilli, le fruit est ouvert, dénoyauté et soufré, c'est-à-dire qu'il est soumis à l'action de vapeurs de soufre, il est ensuite séché et c'est dans cet état qu'il est acheté par le fabricant qui le classe et le soufre à nouveau après l'avoir, au préalable, trempé dans de l'eau pour donner plus d'action à ce nouveau soufrage, qui a pour but non seulement de rendre le fruit plus transparent, mais encore de l'empêcher de se raccornir et surtout d'aider à sa conservation.

En Europe, la récolte de l'abricot, fruit très délicat, est trop aléatoire, et la consommation trop importante pour qu'une surproduction ait jamais amené l'établissement d'une industrie analogue.

Par contre, la Perse, à l'Exposition de Liège, a montré qu'elle fait cette préparation ; il nous a semblé que ces fruits n'avaient pas subi de soufrage et leur conservation paraissait s'en ressentir, quoi qu'il en soit, il est intéressant de noter cette première concurrence au monopole absolu que les Américains avaient jusqu'ici.

Ces abricots secs de Perse sont généralement consommés en Angleterre, et parmi les maisons qui nous ont présenté ces produits, nous pouvons citer :

GOULAN HUSSEIN.
HADJ ASSADULLAH.

Pommes évaporées

C'est encore là une spécialité américaine que se partagent le Canada et les États-Unis, principalement Rochester, dans l'État de New-York.

La très belle Exposition du Canada nous amène à dire un mot

du développement considérable qu'y a pris la culture fruitière, notamment celle de la pomme. Le dernier recensement général, datant de 1901, accusait déjà 15 millions (1) de pommiers dont les 2/5 étaient alors en production. En 1904, on évaluait dans l'État d'Ontario seul à 7 millions 1/2 les arbres en état de produire et à 2 millions les jeunes arbres, il y a donc lieu de croire que le chiffre total de 15 millions pour le Canada est aujourd'hui largement dépassé.

La pomme américaine possède un parfum si prononcé que, même après avoir été desséchée et très fortement soufrée, elle retrouve un excellent arôme après qu'on l'a détrempée dans de l'eau claire pour lui rendre le liquide évaporé.

La très mauvaise récolte fruitière générale en Europe, en 1903, a permis d'augmenter considérablement l'importation en France de cet article, d'une vente très sensiblement moindre les années de belle récolte de fruits. Le Gouvernement du Canada nous présente une Exposition de ces produits.

Figues

L'Algérie tient un rang fort honorable dans cette industrie avec la figue de Bougie et d'Alger : longtemps on s'est contenté de livrer ce fruit dans un emballage rudimentaire en sparterie, auquel on a donné le nom de « valises ». Depuis quelques années, à l'exemple de l'Espagne, on expédie sous le nom de Régences les plus beaux fruits en caissettes de 10 kilos, et certainement cet emballage, s'il se développe, augmentera la réputation de cette provenance, le fruit se trouvant mieux protégé. En Espagne, on récolte et on prépare la figue sur toute la côte méditerranéenne, mais le nom de « Mayorque » lui est généralement donné, l'île principale des Baléares étant le gros point de production. Lérida donne aussi une fort belle figue, mais qui gagnerait à être plus sérieusement triée ; il nous semble qu'en faisant une qualité extra ne comportant que du gros fruit et en n'en garnissant pas la couche supérieure seulement, on obtiendrait un prix bien plus rémunérateur.

L'Italie, avec ses figues de Cosenza et de Bari livrées en corbeil-

(1) La Puissance du Canada, publication éditée à l'occasion de l'Exposition de Liège.

les de 5, 12, 15 et 25 kilos tient une place importante dans cette industrie. Enfin, la belle figue complètement aplatie de Smyrne, qu'on livre aussi présentée en petits cubes sous le nom de « lou-coum », jouit d'une bonne réputation.

La production de la figue en Californie, qui a atteint en 1902 environ 3 millions 1/2 de kilogrammes, ne suffit pas aux besoins des États-Unis qui en importent de grosses quantités, principalement de Smyrne. Enfin, c'est encore la France qui produit la meilleure des figues, la figue dite de Marseille, mais la production, y compris celle de la Péloise, est peu importante, elle peut atteindre environ 200 tonnes et on en importe de grosses quantités de l'étranger.

Nous citerons les maisons MASTRANDREA, GOULAN HUSSEIN, HADJI ALI AKBAR et fils.

Raisins secs

Bien qu'aux États-Unis, la récolte de raisins frais aille chaque année en augmentant, la production des raisins secs y suit une marche inverse ; après avoir atteint 4.880.000 livres en 1893, elle n'atteint plus que 340.000 livres en 1904. Il n'y a pas de doute que, d'une part, la facilité de communications a développé la consommation de raisins frais et que, d'autre part, ils trouvent un emploi plus rémunérateur dans la préparation des vins.

La Grèce, avec les petits raisins noirs égrénés dits de Corinthe, et la Turquie avec les raisins blonds de Smyrne conservent le marché des raisins employés en pâtisserie.

L'Espagne, au contraire, continue à approvisionner le monde entier des raisins à manger à la main avec ses belles grappes de Malaga et ses gros raisins d'un aspect si flatteur de Denia. Il est à souhaiter que l'on modifie, dans ce dernier point de production, le mode de préparation, et qu'au lieu de tremper le raisin dans l'eau bouillante, on se contente de le sécher au soleil comme on fait aux environs de Malaga, les grappes se présenteraient sans doute alors plus entières alors qu'elles semblent s'égréner facilement.

La Perse paraît vouloir aussi prendre sa place dans cette industrie, elle nous présente un raisin sec qui se rapproche un peu des

sortes de Malaga, mais les échantillons des maisons HADJI ALI AHBAR et fils et HADJI KOUDADAH nous ont paru plus petits et les grappes avaient perdu beaucoup de grains.

L'Algérie, qui tient avec ses figues et ses dattes une large place dans le commerce des fruits secs semble, par l'analogie de son climat avec celui de l'Espagne, pouvoir réussir dans cette industrie. Au moment où les vins donnent des résultats peu encourageants, il faut espérer que les essais déjà tentés dans cette voie seront continués avec persévérance. Elle trouverait certainement, non seulement en France, mais encore en Angleterre, de gros débouchés, ainsi qu'en témoignent les chiffres ci-après :

IMPORTATIONS EN ANGLETERRE

	1901	1902	1903	1904
Raisins, en K ^{os} .	26.100.500	33.122.950	37.909.550	33.472.200

IMPORTATIONS DES RAISINS SECS EN FRANCE (1)

Pays d'origine :	1901	1902	1903	1904
Espagne.	3.796.526	3.071.040	3.429.463	2.658.289
Algérie-Tunisie. .	1.313	1.592	35.647	6.643

Amandes

Les amandes terminent la liste des fruits desséchés que nous avonseu à examiner. L'Espagne montre une progression constante dans ses exportations; cette culture s'étend chaque année davantage et se développe sur les points où elle se faisait concurremment avec celle de la vigne; la crise que traverse l'industrie vinicole n'est certes pas étrangère à ce résultat. L'amande plate d'Alicante, d'une si belle taille et qui se prête si bien à la fabrication des dragées continue à trouver ses débouchés aux États-Unis et en Angleterre. Les autres pays reçoivent les sortes plus petites des Baléares, et ces affaires sont fort importantes, puisque cette récolte, estimée à environ 5 millions de kilogrammes, était pour la majeure partie passée entre les maisons d'Aix en Provence; mais

(1) Il ne s'agit ici que des sortes pour lesquelles les raisins d'Algérie et de Tunisie pourraient entrer en concurrence.

aujourd'hui ce commerce semble leur échapper, les maisons des Baléares traitant directement avec leurs gros acheteurs, principalement l'Angleterre, l'Allemagne et la Belgique. Les sortes d'Alicante se vendent sans coques, celles des Baléares en coques.

L'Italie tient une place importante avec les amandes de Messine et de Bari.

En France, l'amande Princesse, dont la réputation est universelle, est expédiée en coques, principalement d'Aix en Provence, dans le monde entier ; enfin, la Tunisie commence à apporter à la production de la métropole un appoint important qui va s'augmentant chaque jour et qui fera certainement de cet article un produit intéressant d'exportation, tant pour la Tunisie que pour l'Algérie, et qui trouverait d'ailleurs un débouché considérable, non seulement à l'étranger, mais aussi en France.

Parmi les exposants, nous pouvons citer les maisons HADJI ABOUL HASSIME, HADJI ALI ABKAR et fils.

La Perse nous a présenté, en résumé, la gamme à peu près complète des fruits secs, une culture raisonnée et le développement des moyens de communication, encore si rudimentaires, peut en faire, un jour, un concurrent sérieux dans cette industrie.

Légumes desséchés

C'est à la France qu'on doit la découverte de cette industrie. Entrée la première dans la carrière, elle a su conserver la première place par la qualité de ses produits ; d'autres pays se sont livrés depuis à cette préparation, mais leurs efforts ont dû se borner à une concurrence de prix sans jamais réussir à détrôner la Julienne française qui est l'article le plus important de cette industrie. Les qualités de terroir se retrouvent tout entières dans le produit français ; les conditions climatologiques, si propices en France pour amener à maturité les variétés de légumes qui constituent la Julienne de première marque, assurent pour longtemps encore la prépondérance au produit français sur les produits analogues où l'on triche un peu, soit en escamotant quelques variétés rares dans le pays, soit en forçant sur les légumes qui y sont abondants, comme la pomme de terre par exemple.

Il ne faut pas oublier qu'en desséchant les légumes, on leur

enlève uniquement l'eau qu'ils contiennent. Rien n'est plus facile que de les ramener ensuite à l'état où ils étaient étant frais, avec toutes leurs qualités.

L'évaporation de l'eau est faite par des procédés rapides, notamment le séchoir méthodique à chariots de Fouché et la rapidité de l'opération conserve à la chair toute sa saveur.

En France, la maison Ch. PREVET et Cie, qui a fondé cette industrie, continue évidemment par la qualité de ses produits à y occuper une situation prépondérante.

Poissons desséchés

Cette fabrication fort importante était très peu représentée à Liège en raison de la nature des produits qui se prêtent peu à une Exposition.

Morues

Un événement important, en ce qui concerne l'industrie française de la morue, s'est produit récemment. Une série de traités reconnaissent à la France le droit exclusif de pêche sur la côte méridionale de Terre-Neuve avec la faculté d'élever les bâtiments *temporaires* nécessaires à cette industrie jusqu'à une distance d'un mille anglais du rivage. Ces conventions connues sous le nom de : Conventions du « French shore », ont été récemment dénoncées, et l'on peut craindre que la pêche sur les bancs communs donne lieu à des difficultés qui les fassent peu à peu désertier par les armateurs français et les forcent à se rabattre sur les possessions françaises de Saint-Pierre et Miquelon; néanmoins la cordialité des rapports entre la France et l'Angleterre peut laisser espérer que ces craintes ne seront pas justifiées. La question de la boîte (1) (qui une fois déjà avait soulevé des difficultés par l'interdiction faite par l'Angleterre aux Terre-Neuviens d'exporter cet appât), a déjà eu l'attention de nos armateurs, et ils pensent à nouveau la résoudre, notamment en important la boîte et en en constituant des stocks dans le port de Saint-Pierre, port assez

(1) Appât composé de petits poissons pour la pêche à la morue.

important pour que le « Great Eastern », dont on se rappelle les gigantesques dimensions, ait pu y trouver un abri.

Cette situation est trop récente pour qu'on ait déjà pu en ressentir les effets, l'avenir nous apprendra si, comme on le présume, ces craintes momentanées sont exagérées.

Quoi qu'il en soit, la question du banc d'Arguin, sur la côte occidentale d'Afrique, à peu près abandonnée, a été remise à l'étude ; le gouvernement français vient d'y choisir l'emplacement d'un poste militaire, destiné à protéger les factoreries et les sécheries. Nous pensons que l'année 1906 signalera l'apparition des pêcheurs normands et bretons sur ce point.

La Norvège pêche de grosses quantités de morues, et la maison INGVAR KLINGERBERG les prépare sous des formes diverses depuis la morue entière simplement décapitée jusqu'à la morue sans arêtes.

Sardines pressées et salées

La sardine pressée et salée logée en baquets plats est d'une vente extrêmement importante en Espagne ; malgré la très grosse consommation nationale, les exportations, en grosse partie faites pour l'Algérie, représentent les chiffres suivants :

	1901	1902	1903	1904
En K ^{os}	6.450.845	9.919.618	9.725.408	6.609.997

Ces produits bon marché ne sont pas d'un goût extrêmement délicat et s'adressent surtout à la consommation ordinaire.

La maison ACUNA SANTOS nous en présente des échantillons variés.

3^e Produits conservés par la méthode Appert

Ce titre lui-même nous fait un devoir de rendre hommage à la mémoire de Nicolas Appert qui appliqua le premier, en 1804 (1),

(1) Julien Potin. — Biographie de Nicolas Appert. Rapport sur l'Exposition de Paris 1889.

le principe qui sert encore de base à la fabrication et fonda en 1807 la première fabrique de conserves alimentaires. C'est payer un juste tribut de reconnaissance que de rappeler ici le souvenir de ce français qui ne se laissa rebuter par aucune difficulté pour doter le monde d'une industrie devenue depuis si considérable.

Le principe est toujours le même ; on a pu depuis perfectionner les appareils de cuisson, remplacer les bassines découvertes par des autoclaves permettant de monter en pression, substituer au chauffage à feu nu le chauffage à la vapeur, ces perfectionnements n'ont permis que d'augmenter la variété des produits, mais la méthode reste telle que l'a indiquée Nicolas Appert ; aussi cette étude ne pourra-t-elle porter sur « l'ébullition » des conserves, mais bien sur leur préparation et sur leur emboîtement.

Préparation

Nous avons dit, au début de ce rapport, que l'industrie des conserves se perfectionnait chaque jour, et nous n'en voulons pour preuve que la variété toujours plus grande des produits qu'elle livre à la consommation. Non contents d'arriver à offrir au public les éléments d'un repas complet, depuis les potages jusqu'au dessert, en passant par les hors-d'œuvre, la viande, les légumes, les fromages, les fruits, et même la pâtisserie (notamment le plum pudding), les conservateurs ont voulu faire mieux. Au début de cette industrie, on s'était efforcé de présenter uniquement un produit de conserve qu'il restait à assaisonner et à préparer ; aujourd'hui, et c'est certes là un des points qui ressortent le plus nettement de l'Exposition de Liège, on offre au consommateur un produit cuisiné prêt à être consommé, quelquefois même il porte avec lui le chauffoir nécessaire pour l'amener à la température voulue. La France a été la première à entrer dans cette voie ainsi qu'en témoigne la Section française. Cette place lui revenait doublement, d'abord parce qu'elle a été le pays d'origine de la conserve alimentaire et aussi parce qu'elle a toujours été le pays de la cuisine fine. La Norwège, en ce qui concerne le poisson, a fait aussi quelques innovations heureuses dans les assaisonnements. D'ailleurs, nous verrons, au cours de cette étude, les progrès réalisés dans cette voie pour chaque article.

Reverdissage

Ici se place l'importante question du reverdissage. On sait, en effet, que la chlorophylle des légumes verts (petits pois, haricots verts, épinards, etc.), est détruite lors de la cuisson, et que ces légumes prennent une teinte jaunâtre qui les font repousser absolument sur presque tous les marchés. Aucun procédé autre que le reverdissage au sulfate de cuivre ne nous ayant été montré à l'Exposition de Liège, nous en concluons donc qu'il reste employé à peu près uniquement, et à l'heure où quelques pays lui font une guerre acharnée, il semble qu'il y ait lieu de défendre ce procédé, étant donné surtout qu'à de très rares exceptions près, toutes les exportations se font en légumes reverdis.

On a fait deux griefs aux fabricants de conserves : on leur a reproché de l'employer parce qu'il permettait de travailler les légumes, même quand ils n'étaient plus très frais, et de le préférer à tout autre parce qu'il était plus économique. Nous répondrons que si tous les pois travaillés sont inégalement frais, il est clair qu'il est impossible d'obtenir la teinte *uniforme* exigée et que, s'il est en totalité sec et passé, il faudra employer une telle quantité de sulfate de cuivre, que le goût sera repoussant et le produit immangeable ; le reverdissage au cuivre paraît donc être au contraire pour le consommateur une garantie de fraîcheur du légume travaillé. Quant au deuxième grief, l'Exposition de Liège nous apporte une fois de plus la preuve, confirmée par l'expérience, qu'il n'existe pas d'autre procédé permettant de livrer au public un légume bien vert, dans un liquide clair, incolore, insipide. D'ailleurs, si un autre procédé donnant des résultats aussi satisfaisants existait, quelle que soit la dépense qu'il entraînerait, les fabricants auraient tout intérêt à l'employer ; cette dépense devant être plus que largement payée par le prix supérieur qu'obtiendrait un produit garanti sans cuivre.

M. Julien Potin, dans son beau travail sur la Classe des conserves à l'Exposition de 1889, disait du reverdissage « qu'il n'était utilisé, en somme, par les fabricants, que pour répondre aux exigences mal fondées des consommateurs et que les connais-

seurs doivent s'attacher beaucoup moins à la couleur qu'à la qualité et à la saveur du légume conservé ». Malheureusement ce résultat n'a pu être acquis, il ne reste donc qu'à défendre le seul procédé donnant satisfaction au consommateur.

Voyons donc quel préjudice apporte le cuivre à l'organisme humain. Est-ce vraiment un toxique, un toxique dangereux ?

Nous pourrions nous contenter de rappeler que depuis plus d'un demi-siècle on répand de par le monde des millions de boîtes de légumes reverdis au cuivre sans qu'aucun accident n'ait été dûment constaté et que l'on n'a pas relevé des cas de coliques plus fréquents que dans la moyenne de la population, parmi les milliers d'ouvriers que leur profession fait vivre dans une atmosphère chargée de poussières de cuivre ou obligés à manipuler des produits cupriques. Mais cette question a tenté trop de grands savants pour que nous n'essayions pas de donner à cette étude le poids de leur autorité.

La présence du cuivre dans l'organisme humain est un fait acquis, et pouvait-il en être autrement après qu'il en a été trouvé dans une foule d'aliments primordiaux tels que froment, farine de blé, riz, orge, pommes de terre, haricots verts, carottes, lentilles, chair et sang de bœuf, cacao, café (1), à la suite des travaux de savants tels que Deschamps, Donny, Duclaux, Galippe, Gauthier, Pasteur, Sarzeau.

Non seulement le blé en contient à l'état naturel des proportions importantes, qui varient suivant Galippe et Barré de 0 gr. 0052 à 0 gr. 018 (2), mais encore il existe un procédé bien connu en boulangerie et qui seul permet de travailler certaines farines (3) qui ne lèveraient pas sans l'addition d'une dose d'alun bleu, que Bruylants estime à 5 centigrammes par kilogramme de pain. Si l'on ajoute que ce procédé offre l'avantage de retenir davantage l'humidité dans la pâte et d'augmenter le rendement de 7 kilogrammes 1/2 de pain par 100 kilogrammes de farine, on peut s'imaginer quelle est la tentation pour le boulanger d'avoir recours aux sels de cuivre.

(1) Nous ne citons ici, volontairement, que les produits à l'état naturel, mais on en trouve aussi dans les pâtes alimentaires, le cacao, le chocolat, le vin de débit, etc.

(2) Galippe et Barré. — Le Pain.

(3) Farines lâchantes « qui poussent au plat ».

Si nous avons insisté sur la présence du cuivre dans le blé à l'état naturel et de son addition possible dans le pain, c'est que le pain forme la base de l'alimentation des races blanches, celles-là même à qui s'adressent ces conserves reverdies si décriées, si persécutées, qu'elles ne consomment pourtant qu'occasionnellement.

En ne se basant que sur des éléments normaux et sur des blés contenant sensiblement moins de cuivre que sur ceux analysés par Galippe et Barré, Gautier conclut (1) qu'un adulte absorbe chaque jour 0 milligr. 95 de cuivre existant dans les aliments et que, si l'on tient compte des diverses autres causes telles que les réactions sur les récipients, cette dose quotidienne doit s'élever à 5 milligrammes 7.

Mettons en parallèle la quantité de cuivre que peut ingérer le consommateur de légumes reverdis. Dans les conclusions de leur rapport au Congrès International d'Hygiène, lors de l'Exposition de Paris 1878, Gautier et Bouchardat ont estimé à 6 à 8 milligrammes par demi-boîte la quantité de cuivre nécessaire au reverdissage des petits pois. En admettant même que les doses soient sensiblement plus fortes suivant la nature et la grosseur du poids et s'élève à 10 à 12 milligrammes par demi-boîte, un adulte, pouvant consommer environ 1/3 de cette boîte à son repas, absorbera donc de 3 à 4 milligrammes de cuivre, occasionnellement, lorsqu'il mangera du pois reverdi, alors qu'il absorbera quotidiennement 5 milligr. 7 dans son alimentation courante.

Cette augmentation occasionnelle ne peut d'ailleurs avoir une grande influence sur son organisme après les doses employées en médecine et qui, d'après le docteur Bourneville, se sont élevées sans inconvénient à 0 gr. 60 centigrammes durant 45 jours consécutifs dans un cas spécialement étudié. Burq (2) établit que l'homme peut absorber de 10 à 30 centigrammes d'un sel de cuivre et cela pendant plusieurs jours.

Jusqu'ici, dans cette étude, nous avons raisonné sur les doses normales nécessaires au reverdissage du légume, mais on pourrait objecter que dans une grosse fabrication, une erreur pourrait se produire. Nous répondrons que pour des industriels habitués à

(1) Armand Gautier. — Le cuivre et le plomb dans l'industrie et l'alimentation.

(2) Burq. — Effets prophylactiques et curatifs du cuivre contre le choléra.

livrer à la consommation un produit dans une boîte fermée et dont la qualité par conséquent échappe à tout contrôle une fois fabriqué, la surveillance est si grande au cours de la fabrication que l'erreur n'est guère possible. Néanmoins, même si l'on admettait cette éventualité, le contenu de la boîte prendrait une couleur tellement anormale et répandrait une odeur si prononcée, que le consommateur repousserait le produit. Allons même plus loin et admettons que, peu raffiné, il l'absorbe, les qualités émétiques si puissantes du cuivre les lui feraient bien vite rejeter.

Voilà donc démasqué cet ennemi, qu'on traque dans quelques pays avec un tel acharnement, au grand détriment de l'industrie de la conserve alimentaire, ennemi bien peu dangereux puisque nous vivons avec lui. Si nous prenons l'exemple de la France qui, la première, avec son souci de l'hygiène publique et de la défense d'une industrie nationale si importante, a soulevé cette question, ainsi qu'en témoignent les noms des savants que nous avons été appelé à citer, nous verrons que ce pays, après avoir défendu l'usage du cuivre dans les aliments, s'est rangé à l'avis des autorités scientifiques qui avaient étudié cette question et qu'il tolère depuis les légumes reverdis au cuivre.

Aidés en cela par les légumes préparés et accommodés et aussi par le rapprochement que le consommateur faisait de l'aspect du pois conservé au naturel avec celui du pois frais préparé dans son ménage, les fabricants sont arrivés à réduire considérablement, en France, la consommation du légume reverdi. Au contraire, dans les pays où la question a été soulevée à grand fracas par la presse, où les poursuites se sont tout à coup répétées sans interruption, on a jeté une telle suspicion sur les pois, que lorsqu'on a présenté au public du pois au naturel, c'est précisément ce pois au naturel qu'il a accusé d'être le pois persécuté. Ses soupçons étaient d'ailleurs justifiés par les marbrures rougeâtres que prend fatalement l'intérieur des boîtes de pois au naturel.

L'épicier, dans la crainte de poursuites, n'a plus poussé le seul légume vendable, le légume reverdi, et l'a seulement vendu aux acheteurs qu'il connaissait.

La consommation en a considérablement diminué. C'est d'ailleurs non seulement la vente du légume reverdi qui a été frappée, mais celle de toutes les conserves alimentaires, et les appréhensions qui avaient entouré le début de cette industrie, à laquelle on attribuait

faussement l'emploi d'antiseptiques, se sont ravivées chez beaucoup de consommateurs.

Nous voyons donc que ces violentes campagnes n'ont fait que frapper injustement des industriels qui n'avaient fait que de livrer à leur corps défendant un produit exigé et, au demeurant, parfaitement inoffensif. On n'est nulle part parvenu à introduire le pois au naturel, on a seulement réussi à diminuer considérablement la vente du pois reverdi et, avec elle, celle des autres produits conservés.

Fatigué par la tenacité du public à exiger du pois vert, on a arrêté les poursuites ; on les a espacées, mais le mal était fait à la fois dans le public où la suspicion était jetée et dans le commerce et l'industrie de ceux qui vivent craintifs et sans garantie du lendemain.

La prétention qu'ont élevée certains Gouvernements de faire mettre sur les étiquettes « préparés au cuivre », nous paraît une énormité pour un produit alimentaire ; exige-t-on dans un certain pays voisin que l'on avise l'acheteur que le beurre qu'on lui livre est fortement boriqué, alors que cet antiseptique est absolument prohibé dans d'autres contrées ?

Nous avons montré l'importance dont la conserve alimentaire jouit dans le développement économique d'un pays, c'est donc aux gouvernements qu'il appartient d'intervenir, sinon officiellement, du moins officieusement. Dans les échanges qui se font entre toutes les nations, on trouvera certainement un produit qui exige réellement, celui-là, quelque tolérance, et concession pour concession, on arrivera à une entente. Si l'on n'y parvenait pas, et si, malgré les preuves nombreuses fournies par de hautes autorités scientifiques sur l'innocuité du cuivre à petites doses, quelques pays voulaient en réglementer l'emploi, il resterait à ces gouvernements intransigeants le soin de fixer un minimum raisonnable de cuivre basé sur les beaux travaux que nous avons cités et sur l'expérience. En s'appuyant sur des procédés d'analyse aujourd'hui absolument précis, on pourrait frapper le fabricant peu délicat qui dépasserait ces doses, mais par contre, il ne faudrait pas craindre de rassurer hautement et franchement les fabricants consciencieux, et ils sont légions, qui resteraient dans les limites prescrites, pour livrer au consommateur le seul article qu'il veuille bien acheter.

Emboitage

La boîte joue un rôle important dans la conserve alimentaire, puisque dans l'ensemble des produits, elle représente environ une moyenne de 25 % du montant des ventes.

L'Exposition de Liège nous a montré que pour la boîte cylindrique, la boîte fermée mécaniquement, dite boîte sertie, jouit d'une faveur de plus en plus grande, même pour les grands formats. La plupart des anciennes maisons qui avaient débuté avec le soudage, seul procédé connu à ce moment, emploient aujourd'hui concurremment les deux systèmes et, par contre, les industries européennes de création plus récente n'emploient pour la boîte cylindrique que le sertissage. Les fabricants ont senti les dangers irréparables d'une grève dans une industrie qui transforme des produits dont la récolte est passagère et n'a lieu qu'une fois par an, ils ont voulu ne pas rester à la merci d'ouvriers spécialistes, qui ont souvent manifesté leurs exigences, dans les journées de gros arrivages principalement.

Pour la boîte rectangulaire au contraire, logement habituel du poisson, c'est le soudage, et le soudage à la main qui domine; seule la Norvège nous présente des boîtes serties. Il est à souhaiter, peut-être plus encore que pour la boîte cylindrique, que les fabricants puissent se dégager un peu plus des soudeurs; la boîte sertie offre des inconvénients pour les produits à l'huile, mais s'il n'existe réellement pas jusqu'ici de soudage mécanique parfait, nous croyons que l'intérêt des fabricants serait d'encourager les inventeurs dans cette voie.

Le succès de la boîte à clef paraît s'affirmer de plus en plus, principalement pour le poisson; la boîte à décollage, d'un prix de revient bon marché est employée généralement pour les produits courants, elle offre l'inconvénient d'inutiliser le couvercle, aussi lui préfère-t-on la boîte à bandes pour les produits chers qui peuvent aisément supporter le léger excès de dépense qu'elle entraîne sur la boîte à décollage.

Nous reconnaissons que la boîte à clef est indispensable pour les produits que le passage du couteau à conserves peut endom-

mager ou pour ceux qui peuvent se consommer en plein air ; elle a puissamment contribué à la vente de certaines conserves, mais nous ne voyons pas bien son utilité pour des articles qui passent par une cuisine où l'on dispose toujours du moyen d'ouvrir une boîte de fer-blanc. Il ne faut pas se dissimuler que bien souvent la clef s'égare avant que la boîte n'arrive au consommateur. M. Ph. Rodel, dans son rapport sur l'Exposition de 1900, avait déjà attiré l'attention des fabricants sur ce point lorsqu'il écrivait : « Cette clef s'adapte à la boîte de différentes manières : l'essentiel c'est que l'une et l'autre arrivent ensemble aux mains du consommateur. » Nous ne voyons pas que malgré cet avertissement si sage, émanant d'une telle autorité dans la partie, de grands progrès aient été faits dans cet ordre d'idées.

Il faut joindre à cette tendance d'étendre un peu trop la boîte à clef, celle de multiplier les formats. Les divers stands nous présentent une variété infinie de boîtes qui doivent créer d'assez grosses complications de fabrication et causer bien des hésitations au fabricant obligé par les récoltes ou la pêche d'opérer rapidement et d'une façon définitive. Nous croyons qu'un des facteurs du développement de l'industrie de la conserve aux États-Unis, (nous entendons, bien entendu, parler ici des produits courants, et nullement des produits supérieurs), est l'uniformité des formats adoptés, quelquefois un seul format ou deux formats par article. Il y aurait donc intérêt à s'inspirer de cet exemple et à tâcher de résister un peu aux exigences des acheteurs, le plus souvent suscitées par des dispositions douanières spéciales. Nous ne saurions mieux faire que d'appuyer cette thèse sur l'autorité indiscutable de M. Jules Prevet, le distingué président de notre Classe et du Groupe X (aliments en général) à l'Exposition de Liège, qui croyait devoir signaler, à la suite de l'Exposition de Chicago 1893, aux industriels français, l'organisation des grandes usines américaines (1).

« La succession du travail y est parfaitement combinée en vue
» d'une production abondante et rapide, et en vue de n'avoir à
» compter qu'un faible pourcentage pour la main-d'œuvre dans les
» prix de revient alors que les salaires sont de 2, 3 et 4 dollars

(1) Exposition Universelle de Chicago 1893 ; — Rapport de M. Jules Prevet, commissaire-rapporteur, comité 5, produits alimentaires autres que les boissons.

» par jour. La machine est employée partout où elle peut faire le
» travail et là où la main ouvrière doit agir, le principe est que la
» marchandise doit être apportée à l'ouvrier et remportée aussi-
» tôt la besogne faite, ou bien qu'elle doit passer devant lui avec une
» vitesse calculée pour qu'il ait juste le temps d'accomplir sa
» besogne. En outre, pour qu'il arrive au maximum de vitesse,
» c'est-à-dire de production, il n'est jamais demandé à un ouvrier
» qu'un simple mouvement, qu'il finit par faire machinalement,
» avec une rapidité et une sûreté incroyables. Si la besogne d'un
» ouvrier peut être décomposée, on met deux ou trois ouvriers et
» on accélère la machine qui les sert. Je ne sais si les ouvriers
» français pourraient se plier comme les Américains à un travail
» aussi uniformément soutenu et accéléré, mais j'ai passé plusieurs
» journées dans les usines de Stock Yards (1), et j'ai compris
« comment avec des ouvriers payés fort cher, pour 8 ou 10 heures
» de travail, la production américaine est si bon marché.

» Ces mêmes principes d'organisation du travail, je les ai
» retrouvés dans toutes les usines que j'ai visitées, fabriques de
» conserves de légumes, de poissons, fabriques de boîtes métal-
» liques ou autres. »

D'une façon générale, nous constatons un souci de plus en plus grand de la présentation et un développement de l'emploi de la boîte en fer-blanc illustrée qui offre des avantages réels sur la boîte blanche portant une étiquette de cuivre ou de papier, non seulement parce qu'elle reste, même dans les pays chauds ou tropicaux, d'un aspect plus net, mais aussi parce qu'elle offre un peu plus de garantie au fabricant, que son produit arrivera au consommateur sous sa véritable marque d'origine.

Dépotage

Avant de terminer cette question de l'emboîtement, nous voudrions dire un mot d'une question fort importante pour les fabrications de conserves, nous voulons parler du dépotage, opération qui consiste à changer les produits de récipient et le plus souvent à produire des boîtes ou flacons de petits formats avec le contenu d'em-

(1) Stock Yard. — Sud-est de Chicago, emplacement des grandes usines de viande.

ballages sensiblement plus grands. L'origine vraie du produit est donc masquée au consommateur qui l'attribue au pays où il est vendu, au détriment de celui dont il est vraiment originaire, les fabricants consciencieux perdent ainsi le bénéfice de leurs efforts puisque leur marque ne va pas jusqu'au public. Certains pays, par leurs tarifs douaniers, encouragent cette opération ; ils frappent de droits de douane différents (quelquefois près du triple) les grands et les petits formats : permettant ainsi à l'industrie locale de pratiquer avec profit le dépotage, la différence des droits de douane et la plus-value des petits formats payant largement les nouveaux récipients.

Il appartient donc aux Gouvernements, lors du renouvellement des traités de commerce, de s'opposer à cette différence de taxation.

Nous avons semblé ici faire le procès de la main-d'œuvre ouvrière, mais telle n'a pas été notre pensée ; il se dégagera de ce rapport que l'avenir de la conserve, surtout en ce qui concerne les produits fins, restera toujours aux pays qui peuvent fournir une main-d'œuvre abondante, habile et à des prix abordables ; les opérations de préparation, cuisson, vérification, certains triages, emboîtages, etc., procureront toujours aux milliers d'ouvriers de la conserve un travail d'autant plus assuré qu'en produisant meilleur marché, grâce aux progrès des machines, on développera la vente et on produira davantage.

Légumes conservés par la méthode Appert

Petits Pois

Nous citerons tout d'abord ce produit, de beaucoup le plus important, tout au moins en ce qui concerne la France ; parmi les légumes conservés, c'est surtout pour le petit pois que l'Exposition de Liège nous a permis de constater le développement considérable de la fabrication de la conserve accommodée. La France seule jusqu'ici paraît s'être adonnée à ce genre de fabrication ; depuis de longues années, aidée en cela par la grande production laitière, on préparait en France des pois accommodés au beurre,

au début c'était uniquement dans les sortes fines que se faisait cette préparation ; petit à petit la rareté du beurre dans certains pays, principalement au Brésil, avait amené les fabricants à offrir un article de bas prix au beurre, aussi n'est-ce pas du pois au beurre que nous entendons parler mais des pois « au maigre », à « l'étuvée », à « l'étouffée », etc. Les dénominations varient avec les maisons, la préparation reste la même, elle consiste en somme à cuire le pois dans un jus assaisonné, préparé à l'avance différemment par chaque maison ; le pois est mis en boîte avec un jus semblable prêt à être consommé après qu'on l'a simplement réchauffé et additionné de beurre. Les qualités des cuisiniers français en font un excellent produit, qui jouit déjà en France d'une grande faveur malgré une augmentation de prix. Nous ne doutons pas que l'exportation ne s'en développe rapidement et maintienne à la France l'avance qu'elle a toujours eue dans cette industrie.

La Belgique tient, dans la fabrication des pois, un rang fort honorable, mais c'est en Italie que s'est produit au cours de ces dernières années le développement de beaucoup le plus important de cette fabrication. On y produit un pois reverdi de bonne qualité même dans les sortes courantes. D'après nos renseignements, une seule maison qui nous a fourni des échantillons, en fabriquerait plus de quarante mille caisses par an.

En Espagne, la production s'est sensiblement améliorée et les pois espagnols dont la vente était limitée à la consommation nationale ont fait leur apparition sur les grands marchés d'exportation, notamment en Angleterre.

Les États-Unis n'ont pas réussi encore à récolter un pois d'une qualité équivalente au pois européen et surtout au pois français.

Enfin, la Grèce nous présente des pois bien fabriqués, mais nous n'avons pu contrôler l'importance de la production que nous croyons peu considérable.

L'écosage à la machine est à peu près généralement pratiqué. Il offre l'avantage d'une diminution d'un personnel parfois difficile à recruter en pleine saison, lorsque dans une petite localité toutes les usines sont en fabrication et, en outre, il permet une économie très notable sur la main-d'œuvre. C'est à une machine française, l'écosseuse construite par la maison NAVARRE, que la plupart des

fabricants ont donné la préférence. Elle peut, sous la surveillance de quatre ouvrières, écosser à l'heure de 500 à 1.200 kilos de pois en cosses suivant leur qualité et leur maturité alors que cette opération nécessiterait un personnel de 200 à 300 femmes, encore quelquefois plus difficile à loger qu'à recruter. Les perfectionnements apportés à cette machine permettent d'écosser tous les pois depuis les extra-fins jusqu'aux plus gros sans les abîmer.

Si nous résumons l'ensemble de notre examen, nous pourrions dire que la qualité des produits présentés par la France continue à lui assurer la première place ; qu'elle a de plus, avec les pois accommodés, une arme toute prête pour conserver cette première place le cas échéant, mais que les progrès constants et le rapide développement de la production des autres pays, et en toute première ligne de l'Italie, doit tenir en éveil l'attention des fabricants français pour les bons produits courants.

Parmi les maisons dont nous avons apprécié les produits, nous citerons en France, la maison CHEVALLIER-APPERT, fondée par l'inventeur de la conserve et qui semble tenir à cœur, par la qualité de sa fabrication, de justifier de son ancienneté ;

AMIEUX et Cie, les fils de Ch. TEYSSONNEAU jeune, FÉLIX POTIN et Cie, PELLIER frères, BAYLE fils frères, Fernand BENOIT et Cie, DANDICOLLE et GAUDIN, SOCIÉTÉ ANONYME DES ÉTABLISSEMENTS ARSÈNE SAUPIQUET. En Espagne, G. GILLES. En Italie, la SOCIETÀ GENERALE DELLE CONSERVE ALIMENTARI CIRIO. En Grèce, BERNIER DELEIGE. En Belgique, la Fabrique de Conserve Alimentaires, « LE SOLEIL ».

Haricots Verts

Ce légume qui pourtant donne un excellent produit en conserve reste, comme importance de fabrication, toujours très en arrière du pois. Néanmoins, une augmentation semble devoir résulter du développement que prend, en raison de son bas prix, la vente du haricot coupé. La Belgique nous présente cet article qui permet d'employer les haricots sensiblement plus gros, puisqu'ils sont coupés en deux sur toute leur longueur, mais pour la marchandise

fine c'est encore à la France que nous devons le haricot le plus tendre et du meilleur goût. Nous retrouvons pour cette conserve qui marche de pair avec le pois, les maisons que nous citions tout à l'heure pour ce dernier produit.

Asperges

L'Asperge mince de Californie, verte sur presque toute sa longueur, ne constitue pas une concurrence à l'asperge de nos pays. La renommée des asperges des environs de Paris est universellement connue et, comme de juste, elle donne une conserve hors de pair. La Belgique, avec l'asperge réputée de Malines, occupe une place importante dans la fabrication de cet article. La tige tendre sur toute sa longueur permet la fabrication d'un article spécial d'asperges coupées en morceaux de quelques centimètres de long, qui constitue un potage ou un légume fort agréable et d'un prix modique. Nous avons pu apprécier les produits, pour la Belgique : de la Fabrique de Conserve Internationales LE SOLEIL ; et pour la France, des maisons : CHEVALLIER-APPERT, PELLIER frères, GENDREAU MORIN et Cie.

Champignons

Quels que soient les efforts que l'on ait fait jusqu'ici, la France reste le seul pourvoyeur du monde pour le champignon. Paris est le grand centre et les nombreuses carrières des environs de la capitale sont presque toutes employées à cette culture si délicate, si pleine de surprises et d'aléas. Les essais ont été tentés dans d'anciennes caves champenoises et, aujourd'hui, quelques points de la France, entre autres les environs de Vendôme et de Bordeaux, produisent des champignons. Il semble résulter de l'Exposition de Liège que la France garde le monopole de ce produit. Nous citerons, en France, les maisons GROSSE et CAHEN, maisons fort anciennes et dont les produits sont de premier ordre, FÉLIX POTIN et Cie, AMIEUX et Cie, PETITJEAN fils.

Tomates

Bien que les tomates fraîches arrivent en Angleterre des îles Canaries par chargements entiers, le déchet de route, les frais de transport et les soins nécessités par l'emballage pour un produit si délicat élèvent leur prix de revient et ne leur permet pas de lutter contre la conserve dont l'importation augmente chaque année. La tomate américaine fabriquée dans les États avoisinant la côte orientale des États-Unis a eu beaucoup à souffrir de la concurrence de l'Italie. Il est matériellement impossible de peler la tomate autrement qu'à la main, et la cherté de la main-d'œuvre aux États-Unis les met une fois de plus en état d'infériorité absolue vis-à-vis de l'Italie. C'est évidemment de ce pays que sont exportées les plus grosses quantités de tomates, principalement des environs de Naples. La fabrication se fait sous deux formes différentes : la tomate entière pelée, en caisses de 24 boîtes du poids nominal de 3 livres anglaises environ (réellement 1.250 grammes) et la tomate réduite, généralement concentrée dans le vide, le plus souvent aromatisée et épicée, logée dans différents formats de boîtes depuis le 1/4 de 250 grammes jusqu'aux bidons de 5 et 10 kilogrammes.

La tomate italienne a pour elle un excellent arôme, une belle couleur, un rouge très vif naturel ; malgré cela la tomate du Midi de la France nous paraît d'une qualité au moins équivalente. Les bas prix auxquels a produit la fabrication italienne (1) ces dernières années ne nous permettaient pas d'entrer en concurrence avec ce dernier pays, pour la tomate entière non pelée dont nous venons de parler. La récolte de 1905 a amené une hausse considérable sur les marchés anglais (près de 50 %) et il est très fortement question d'un syndicat des fabriques italiennes qui maintiendrait dans l'avenir un prix au moins équivalent à celui de cette année. La France pourrait alors, à notre avis, se lancer dans la fabrication de la tomate pelée en boîtes de 3 livres dont le tableau ci-dessous montre l'importance, en même temps qu'il prouvera la

(1) Les fabricants italiens ont obtenu le drawback sur le fil blanc réexporté, ce qui constitue un gros avantage en leur faveur.

décadence, dont nous avons parlé ci-dessus, des exportations américaines :

IMPORTATIONS DES TOMATES PELÉES EN ANGLETERRE

(Caisses de 24 boîtes de 3 livres anglaises)

	1898	1899	1900	1901	1902	1903	1904
États-Unis	117.531	108.595	90.366	59.604	24.185	51.924	47.713
Italie	54.712	81.610	93.170	91.018	144.036	222.607	176.874

L'Espagne, en raison de sa très grande analogie de climat avec l'Italie, produit des quantités considérables de tomates, et qui nous semblent bonnes ; la fabrication de ces conserves est très importante, mais elle l'absorbe presque en totalité, tant la consommation locale est considérable. Nous pouvons citer tout particulièrement, les produits, en France, des maisons BAYLE fils et frères, DANDICOLLE et GAUDIN ; en Espagne : G. GILLES ; en Italie, des maisons SOCIETA GENERALE DELLE CONSERVE ALIMENTARI CIRIO ; DRAGOTTA et Figli.

Fruits conservés par la méthode Appert

Nous n'étudierons pas spécialement les différentes sortes de fruits des climats tempérés, les seuls qui nous aient été présentés à l'Exposition de Liège, qui intéressent l'industrie française, nous nous contenterons de diviser cette partie en 3 classes :

- 1°. — Fruits entiers ou en quartiers en boîtes ;
- 2°. — Pulpes de fruits ;
- 3°. — Fruits en flacons.

Fruits en boîtes

La culture fruitière importée en Californie, par un Français, comme nous l'avons vu en étudiant les fruits secs, y a fort bien

réussi pour tous les fruits de nos climats tempérés; nous signalerons la production des fruits les plus couramment mis en conserves :

		PÊCHES	ABRICOTS	POIRES
1894	Kilog.	13.743.000	12.937.000	2.938.000
Moyenne de la				
décade 1894-1903	»	13.260.000	8.803.000	3.222.000
1904	»	10.125.000	6.750.000	2.002.000
Année maxima(1)	»	22.689.000	16.885.000	6.547.000

Devant une telle production fruitière, cette industrie de la conserve des fruits devait être fatalement exploitée sur une vaste échelle en Californie. C'est pourquoi elle s'est rapidement développée; le tableau ci-dessous montre en effet que sans tenir compte de la période de début, année 1863, à partir de 1873, la fabrication a doublé à peu près tous les dix ans, par une progression continue.

1863	 7.500	1898	 2.085.166
1873	 216.230	1899	 3.003.170
1883	 593.750	1900	 2.715.896
1893	 1.418.700	1901	 2.677.072
1894	 1.528.830	1902	 2.252.790
1895	 1.633.807	1903	 2.733.504
1896	 1.602.450	1904	 2.812.500
1897	 1.942.982		

Il s'agit de caisses de 24 boîtes de 2 1/2 livres anglaises (réellement un peu plus d'un kilogr.) sauf quelques qualités extras qui sont logées en boîtes de 3 livres nominal (réellement environ 1.250 grammes).

Plus des 2/3 de cette fabrication sont consommés aux États-Unis et sur le 1/3 exporté, la majeure partie va sur les marchés anglais.

La qualité du fruit n'est pas mauvaise, il est surtout d'une belle taille, mais la fabrication laisse à désirer; tout d'abord la boîte soudée, faite mécaniquement, est remplie par une ouverture de 7 à 8 centimètres réservée dans l'un des fonds, il est donc matériellement impossible de ranger le fruit en couronne, ce qui donne un

(1) 1902 pour les pêches et les abricots, 1903 pour les poires.

aspect désagréable à la boîte lors de l'ouverture et ne permet pas d'y introduire autant de fruits ; le sirop manque de limpidité, et enfin, surtout, la nécessité d'éviter les frais de main-d'œuvre empêche le triage du fruit à la main ; il en résulte donc non seulement une grande irrégularité dans la taille du fruit mais aussi un mélange de fruits trop mûrs qui s'écrasent, de fruits verts, de fruits tachés. Nous nous trouvons précisément là en présence d'une de ces opérations que l'on ne peut demander à une machine, et dont la nécessité, pour produire un article supérieur, doit rassurer, comme nous le disions au début de ce chapitre, le nombreux personnel de la conserve sur son avenir. C'est pourquoi la France et, depuis quelques années, l'Espagne offrent une fabrication supérieure, dont elles trouveront toujours le placement d'autant plus facilement que le tableau ci-contre de la fabrication en Californie, montre qu'au cours de ces dernières années, les Américains peu encouragés par les prix de vente ne semblent pas avoir cherché à augmenter leur production.

Il ne faut pas oublier qu'en effet, nous nous trouvons en présence d'un dessert, c'est-à-dire d'un article de luxe et par contre qu'on souhaite de trouver de meilleure qualité, bien présenté, quitte à le payer un peu plus cher. En Angleterre, l'absence des droits de douane avant la guerre du Transvaal sur les fruits au sucre et un droit modique d'environ 2 centimes par boîte de 1 kilo depuis cette guerre, joint à un transport économique par voiliers, a fait de cet article un produit courant s'adressant même aux classes ouvrières ; c'est ce qui explique la consommation très grande des fruits américains en Angleterre ; par contre, dans tous les autres pays ce produit est grevé d'assez lourds impôts d'entrée, et il peut être considéré comme un produit de luxe. Ce sont ces pays qui assureront toujours un débouché à la fabrication française des fruits conservés au sucre en boîte, non seulement pour la qualité, mais encore pour la quantité des fruits contenus dans la boîte.

Nous avons vu, en effet, que la disposition de la boîte américaine ne permettait pas de ranger les fruits en couronne, ce qui diminue considérablement la quantité de morceaux que l'on pourrait introduire dans la boîte. C'est pourquoi, pour les fruits au naturel, généralement employés par les pâtisseries qui se rendent compte du rendement de la boîte, les essais des Américains n'ont pas été accueillis avec beaucoup d'enthousiasme et la France continuera

encore longtemps à occuper la première place pour cet article, dans la vente duquel l'Espagne tient une place de plus en plus marquée. Les maisons dont nous avons remarqué les produits, sont, en Belgique : Fabrique Internationale de Conserve Alimentaires LE SOLEIL. LAMBY HANQUET. En France : LES FILS DE CH. TEYSSONNEAU JEUNE, DANDICOLLE et GAUDIN. En Espagne : G. GILLES. En Italie : la SOCIETA GENERALE DELLE CONSERVE ALIMENTARI CIRIO.

Pulpes de fruits

Les pulpes de fruits, destinées à la fabrication des confitures et aussi à la pâtisserie, étaient dans le passé uniquement fabriquées en France. Les récoltes si variables de l'abricot (de beaucoup le principal des produits fabriqués en pulpes), et aussi la consommation de ce fruit frais, ont laissé certaines années les fabricants français dépourvus de matière première. C'est alors que de nombreux pays se sont mis à fabriquer des pulpes, encouragés par les prix élevés qu'obtenait l'article dans les années de disette. Nous avons successivement vu, pour ne citer que les pays principaux, l'Espagne, les Etats-Unis, l'Australie et l'Italie expédier de grosses quantités de pulpes. La couleur très foncée de l'abricot de Californie et sa teinte un peu terne donnent une confiture d'un aspect peu agréable; l'Australie, en raison des frais de transport, se voit complètement paralysée, pour l'exportation de la pulpe d'abricots, quand les cours sont peu élevés; sa fabrication assez ordinaire ne lui permet d'ailleurs d'espérer que les plus bas cours pratiqués.

Mais le concurrent le plus sérieux est sans contredit l'Espagne. C'est environ depuis une quinzaine d'années que les pulpes espagnoles ont commencé à donner lieu à un chiffre d'affaires important; de nombreuses personnes ignorantes du métier se sont alors lancées dans cette fabrication; leurs produits, à de rares exceptions près, ont été assez inférieurs et ils ont encore augmenté cette infériorité en ajoutant à leur pulpe, pour en diminuer le revient, une très forte proportion d'eau. D'une façon générale, les pulpes espagnoles étaient peu appréciées au début mais beaucoup de ces industriels inexpérimentés ont, comme il fallait s'y attendre, dû renoncer à fabriquer, et les maisons qui ont continué, aidées

puissamment par une amélioration constante de leurs produits et par deux années de grande disette en France, notamment 1903, ont pu entrer en lutte et souvent avec succès sur tous les marchés du monde avec les pulpes françaises.

Les marques espagnoles, frappées encore de la légitime suspicion du début, n'obtiennent pas des prix équivalents à ceux qu'on paie les meilleures marques françaises, mais de très gros acheteurs donnent déjà la préférence à quelques fabriques d'Espagne dont ils ont pu apprécier la qualité et la régularité de la fabrication.

C'est un des faits les plus importants à signaler dans cette industrie depuis l'Exposition de 1900.

Les pulpes de Reine-Claude qui viennent après celles de l'abricot, quoique d'une vente considérablement moins importante, ont reçu un coup fatal par suite d'une fausse interprétation en Angleterre (le plus gros marché consommateur) du tarif douanier appliqué à la suite de la guerre du Transvaal. Cet article a été classé parmi les produits propres à la distillation et, comme tel, frappé d'un droit de 17 fr. 50 par cent kilogrammes, alors que sa valeur actuelle est d'environ 40 francs les 100 kilogrammes. Cette augmentation considérable du prix de revient de la confiture de Reine-Claude jointe au bon marché de la prune ordinaire (damson plum), récoltée en Angleterre sur une vaste échelle, ne laisse guère de place à la pulpe de Reine-Claude que dans les années où les abricots sont d'un prix très élevé.

Indépendamment des pays qui font l'abricot, nous citerons la Belgique qui fabrique une assez grosse quantité de pulpes de Reine-Claude.

Il est très difficile de se rendre compte de l'effet produit par la diminution, en France, des prix du sucre sur la vente des confitures et partant de la pulpe, car depuis que les effets de la Convention de Bruxelles se sont fait sentir, nous nous sommes trouvés en présence de deux années exceptionnelles. En 1903, la rareté excessive des fruits frais a permis une vente considérable de confitures bien que les confituriers, se basant sur le coût du fruit frais ou en pulpe, n'aient pas fait ressortir dans leurs prix l'économie qu'ils réalisaient sur le sucre. En 1904, au contraire, l'abondance des fruits frais a été telle que, malgré une réduction considérable sur les confitures, la vente en a été peu importante. Il y a cependant lieu d'espérer que le principe général, en vertu duquel

la consommation d'un produit augmente lorsqu'il est offert meilleur marché au public, se vérifiera pour cette industrie et par suite pour la fabrication des pulpes de fruits.

Nous citerons en Belgique, la maison LAMBY-HANQUET. En Espagne : G. GILLES. En Italie : SOCIETA GENERALE DELLA CONSERVE ALIMENTARI CIRIO.

Fruits en flacons.

Le flaconnage reste un logement couramment employé pour le fruit. Nous ne devons pas oublier, en effet, que nous nous trouvons devant un article de dessert, et par suite de luxe, qui peut supporter les frais supplémentaires qu'entraîne le flaconnage. Nous constatons que l'ancien bouchage au plâtre, dont l'invention était due à une maison française et grâce auquel la France a lancé la première cet article, semble de plus en plus délaissé pour les capsules en métal serties à la machine. Leur emploi offre de multiples avantages : la fabrication est beaucoup plus rapide, on peut introduire plus de fruits dans le flacon et enfin l'ouverture est infiniment plus simple sans que l'on risque d'abîmer les fruits en y introduisant par mégarde du plâtre. Les systèmes de capsules qui semblent avoir la préférence des fabricants sont d'ailleurs peu nombreux et presque tous d'invention ou de fabrication françaises. Leur bon marché et la facilité de leur emploi a d'ailleurs permis à l'industrie du flaconnage de se développer considérablement, non seulement dans le midi de la France mais dans de nombreux pays, notamment en Belgique, en Espagne et en Italie. Bordeaux, qui avait depuis longtemps le monopole de cette fabrication, garde cependant la première place par la supériorité très marquée de ses produits et par sa spécialité très réussie et sans concurrence jusqu'ici des « Bigarreaux », dont les États-Unis et l'Angleterre font une grande consommation.

Nous citerons les maisons, en France, de : CH. TEYSSONNEAU jeune, DANDICOLLE et GAUDIN, Félix POTIN. — En Belgique : fabrique Internationale de Conserves Alimentaires LE SOLEIL; LAMBY HANQUET. — En Italie : SOCIETA GENERALE DELLE CONSERVE ALIMENTARI CIRIO. — En Espagne : G. GILLES.

Il semble résulter de cet examen que l'avenir de l'industrie française est des plus rassurants en ce qui concerne les fruits au sucre, en boîtes et en flacons, qui restent un produit de luxe, mais que pour les pulpes, qui constituent en quelque sorte une matière destinée à être transformée, elle rencontre déjà une concurrence sérieuse que des années de mauvaise récolte en France, pourraient encore rendre plus dangereuse; il appartient donc plus que jamais aux industriels français d'améliorer encore, s'ils le peuvent, leurs qualités pour maintenir l'excellente réputation de leurs produits.

Poissons conservés par la méthode Appert

Les années de pêche désastreuse que nous venons de traverser en France et la misère qui en est résultée pour les populations bretonnes, ont malheureusement prouvé l'importance de la conserve de poissons, non seulement pour les pêcheurs mais aussi pour le nombreux personnel employé à cette fabrication. Les poissons le plus généralement conservés sont en première ligne les sardines, puis le thon.

SARDINES — SPRATS — CHINCHARDES — ALLACHES

Pêche et vente

Nous ferons successivement pour ce poisson une courte étude sur chacun des pays de pêche les plus importants: France, Algérie, Espagne, Portugal et Norvège.

FRANCE

Les points de pêche, en partant du Sud au Nord sont: les Sables d'Olonne, Saint-Gilles, Ile d'Yeu, le Croisic, la Turballe, Belle-Ile, Quiberon, Groix, Port-Louis, Lorient, Concarneau, Ile Tudy.

Les deux centres les plus importants sont Douarnenez et Concarneau qui comptent de nombreuses usines.

En Algérie, on trouve la sardine à Oran, à Philippeville et à Mers-el-Kébir, mais en proportion beaucoup moindre que l'allache, d'un goût moins délicat.

En France, chaque bateau de pêche est presque toujours la propriété du patron. Les bateaux longs d'environ 5 à 9 mètres portent généralement deux voiles, 2 longs avirons et un petit, et sont montés par le patron, 2 hommes et un mousse. Le matériel de pêche se compose de 3 ou 4 « Baillots de rogue » (1), et enfin d'une demi-douzaine de filets de mailles différentes généralement teints en bleu pour se confondre avec les flots. Ces filets ont une longueur de 30 à 40 mètres sur une hauteur de 7 à 8 mètres, d'un côté les lièges les soutiennent à la surface de l'eau tandis que l'autre côté est entraîné par des plombs. Une fois que la sardine est « levée », grâce à une poignée de rogue mélangée à du sable, le patron jette plus considérablement de la rogue, sans sable cette fois, il se rend compte par le poisson déjà pris dans le filet si la grosseur des mailles correspond à la taille de la sardine et prend un autre filet s'il y a lieu. Quand un filet est rempli, on le laisse aller à la dérive, et on en attache un autre à l'arrière du bateau.

Le poisson est vendu au mille, son prix varie suivant la taille ou « moule » calculé au nombre de poissons nécessaires pour remplir une boîte de 1/4 de 24 ^m/m. Les meilleurs moules donnent au 1/4, 8/10 et 10/12 poissons. Il est assez difficile de fixer le prix moyen dans l'année, non seulement à cause de cette question de moule, mais aussi parce que suivant l'abondance de la pêche, les prix sont différents dans une même journée suivant les points de la côte; il y a aussi un coefficient d'erreur très important dans les prix payés par les mareyeurs qui achètent le poisson en « vert », pour être consommé frais. La pêche commence en mai-juin, pour finir en novembre; naturellement dans les années de disette comme celles que nous traversons, on s'efforce de la prolonger le plus longtemps possible.

La meilleure sardine pour la conserve est celle des mois de juin,

(1). — Barils de rogue : appât fait d'œufs de morue. — La meilleure rogue vient de Norvège; Terre-Neuve en fait aussi de grosses quantités.

juillet, septembre ; en août le poisson est très gras, cette graisse, sous l'action de l'air ambiant, se colore et donne une teinte désagréable à l'huile contenue dans la boîte.

ESPAGNE

En Espagne, la pêche se fait surtout à Vigo, mais on pêche aussi sur toute la côte du golfe de Gascogne, notamment à la Corogne, Gijon, Santander, et enfin dans le sud, depuis Gibraltar jusqu'à la frontière portugaise ; dans cette dernière région il y a peu d'usines de conserves, le poisson se prêtant mieux, à cause de sa grande taille, à la fabrication de la sardine salée et pressée.

Le xesto, filet à larges mailles était, dans le passé, couramment employé ; la sardine n'étant alors pêchée que pour la presse ou pour être consommée fraîche, le gros poisson convenait mieux ; mais depuis 4 ou 5 ans on lui a substitué non sans difficulté la pêche des « traîneras » beaucoup plus en rapport avec les besoins de petits poissons des usines de conserves. Le « traînera » est un bateau plat, monté de 16 hommes, souvent gréé d'une voile pour l'aller et le retour, mais qui n'emploie pendant le travail que les avirons. (1)

Les 2 « cercos » qu'elle emporte sont des filets de 115 mètres de long sur 20 mètres de chute entraîné par des plombs, ils comptent 80 mailles au mètre carré. Dès qu'on a reconnu la présence de la sardine on fait décrire au filet un arc de cercle, on attire le poisson en jetant de la roque, puis on referme le cercle, une corde glisse dans les anneaux du côté des plombs, en la tirant on ferme le filet comme une bourse et le poisson se trouve pris.

Une traînera et ses deux filets représentent une dépense d'environ 2.400 francs.

Pour économiser totalement la roque dont on fait un usage cependant bien moindre qu'en France, on cherche à introduire la « tarifa » connue au Portugal sous le nom de « cerco » ; ce filet

(1) Les renseignements concernant le matériel de pêche en Espagne et au Portugal sont extraits du « Bulletin de pêche ».

beaucoup plus grand embrasse un champ d'action plus vaste et ne nécessiterait aucun appât.

La vente se fait par « cesta » ; la « cesta » est un panier qui contient à peu près le poisson nécessaire à la fabrication d'une caisse et demie de boîtes $1/4$ de 22 m^3 .

Il est encore plus difficile qu'en France d'établir un prix moyen de vente car, outre les difficultés rencontrées chez nous, les bateaux partent d'un peu partout, et reviennent quelquefois vendre directement le produit de leur pêche aux usines.

La pêche se fait à peu près toute l'année, mais en hiver les fabricants de conserves ont la concurrence des fabriques de sardines salées et pressées.

PORTUGAL

Enfin au Portugal il y a quelques usines espacées sur toute la côte depuis Villa Réal, San Antonio jusqu'à Lagos, mais Sétubal, un peu au sud de Lisbonne, est à lui seul plus important que tout le reste du pays.

La pêche se fait soit au moyen de « madragues » soit au moyen de « cercos ». Les madragues sont des engins fixes dans lesquels viennent se prendre les poissons; la quantité d'usines établies à Sétubal a développé le nombre de madragues au point qu'on en met à une très grande distance au large. Le cercos est la grande senne que l'on tente d'introduire en Espagne sous le nom de Tarifa. L'emploi des cercos, en raison du tort qu'ils faisaient aux engins fixes (madragues), a dû être limité à quelques mois de l'année seulement, à partir du mois d'août, et encore ne peut-on s'en servir qu'au large et à une certaine distance des « madragues ». Dans un aucun cas, il n'est employé de rogue.

La vente se fait par « canastre », sorte de panier qui peut contenir de 500 à 2.000 poissons suivant le moule ; on estime que le contenu d'un canastre doit donner une caisse de $100 \frac{1}{4}$ de 24 m^3 .

On pêche, au Portugal, beaucoup de chinchards, qui donnent une conserve assez ordinaire, mais auxquels la population accorde la préférence pour la consommation fraîche.

NORWÈGE

C'est à Stavanger que se fait surtout la fabrication. Les poissons arrivent en bancs pressés, chassés par la baleine, jusque dans les fjords ou baies profondes de la côte ; on jette alors les filets, et les poissons se trouvent pris ou mieux encore emprisonnés ; on les garde ainsi quelques jours jusqu'à ce que l'on vienne les chercher des usines.

Des bateaux spéciaux font constamment ce voyage et certaines usines en possèdent quelques-uns pour leur seul usage.

Fabrication. — Préparation.

Nous ne décrirons pas cette fabrication connue et qui n'a d'ailleurs subi aucune modification récente. Nous avons dit que la sardine du mois d'août est plus difficile à travailler que celle des autres mois de pêche, et entre les deux procédés de cuisson à l'huile et à la vapeur sèche, bien que l'aspect du poisson n'ait pas à en souffrir, la première des deux méthodes nous semble de beaucoup préférable au point de vue du goût, mais à la condition d'employer de bonnes huiles, et non pas des produits bas, voire même des huiles d'arachide, comme des échantillons qui nous ont été soumis. En ce cas, il vaut encore mieux avoir recours à la vapeur sèche. L'Espagne nous a semblé, par ses échantillons, faire une grande consommation de sardines à la tomate. En France, les variétés sont assez nombreuses, sardines sans arêtes, à la ravigote, au piment etc., mais c'est certainement la sardine à l'huile qui donne lieu à la plus grosse consommation.

La Norvège s'est fait une spécialité de poissons fumés à l'huile ; les produits variés que nous avons vus avaient tous subi un fumage préalable, c'est donc un article différent de la fabrication française.

Enfin le Japon nous présente un produit très inférieur comme espèce de poisson et comme qualité d'huile, certaines boîtes contenaient non pas de l'huile d'olive, mais de l'huile d'arachide.

L'huile joue donc un rôle extrêmement important dans la qualité de la conserve des sardines ; les huiles si réputées du Midi de la France et celles de Bari (Italie) paraissent avoir la préférence des fabricants, néanmoins nous devons signaler les progrès très importants réalisés en Espagne dans la fabrication de l'huile. Un Français a introduit les procédés de préparation usités dans le Midi de la France, et son exemple a été suivi par une maison espagnole, sinon par plusieurs ; on trouve aujourd'hui dans la province de Tarragone, notamment à Tortosa, des huiles qui conviendraient fort bien à cette fabrication pour l'exportation, et pourraient dispenser les fabriques d'Espagne d'importer les huiles de Bari, comme elles le faisaient jusqu'ici, d'ailleurs à l'instar du Portugal. Pour les produits d'exportation il y a là, à l'actif de l'Espagne, un élément nouveau de réussite qu'il importait de signaler.

Nous ne reviendrons pas sur la question de la boîte, dont nous avons parlé au début de ce chapitre. Nous signalerons uniquement que les modes d'emboîtement restent les mêmes, à savoir « au blanc », « au bleu » ; ces deux méthodes consistent l'une à présenter la sardine du côté du ventre, l'autre à la présenter du côté du dos, la dernière s'adresse plutôt aux produits inférieurs puisqu'elle a pour but de masquer les défauts du poisson et de faire paraître l'huile plus limpide. Le poisson est placé dans les boîtes en le contrariant, c'est-à-dire tête contre queue.

Crise sardinière en France

Il suffit de jeter un coup d'œil sur la quantité de sardines pêchées en France au cours de ces dernières années, pour se rendre compte de la crise que traverse cette industrie.

RÉSULTATS DE LA PÊCHE DES SARDINES EN FRANCE

	1901	1902	1903
	—	—	—
Quantités en kilos .	44.630.496	12.669.003	13.812.527
Valeur en francs .	12.805.167	6.902.296	8.134.909

La plus-value considérable du poisson, due à sa rareté, a été une

lourde charge pour les fabricants, sans pour cela arriver à maintenir le profit des pêcheurs, durement frappés d'autre part, dans la population restée à terre qui a trouvé, comme de juste, peu d'ouvrage dans les usines.

PART DE PROFIT DES PÊCHEURS DE SARDINES, SOUS DÉDUCTION DE
30 FRANCS POUR PERTES DE FILETS, AVARIES, ETC.

	1900	1901	1902	1903	1904	1905
	—	—	—	—	—	—
Pêche pour la conservation.						
Juin à octobre.	380	310	370	300	300	200

Ce tableau montre clairement que les années 1904 et 1905 (pour lesquelles nous n'avons pu nous procurer les résultats de la pêche) ne sont pas plus brillantes.

D'ailleurs, si l'on considère les importations de sardines durant ces dernières années, on remarquera que lorsque le manque de marchandise résultant de la pêche désastreuse de 1902 s'est fait sentir, c'est-à-dire à partir de 1903, les importations ont subitement doublé et que 1904 a présenté encore un chiffre plus élevé que 1903.

IMPORTATIONS DE SARDINES EN FRANCE.

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales	3.636.810	3.886.738	7.604.501	8.987.081
D'Espagne	1.789.590	1.907.949	4.079.449	4.950.889
De Portugal	1.629.050	1.751.438	3.210.982	3.778.723

L'origine de ces importations justifie l'étude un peu spéciale que nous avons faite de cette industrie en Espagne et au Portugal.

Si l'on considère les époques de pêche de la sardine en France, on constatera qu'elle se présente tout d'abord aux Sables-d'Olonne vers mai-juin (1), puis qu'elle apparaît successivement dans les points situés plus au nord jusqu'à Concarneau et Douar-

(1) Il y a, avant cette époque, la sardine dite de dérive, mais c'est un trop gros poisson pour la conserve.

nenez, elle semble ensuite suivre une marche inverse pour disparaître vers octobre-novembre.

Elle a donc séjourné sur les côtes bretonnes pendant les mois où la température est la moins rigoureuse. Si, d'autre part, nous considérons que la sardine se pêche toute l'année sous les climats plus chauds de l'Espagne et du Portugal, cette conclusion semble s'imposer que ce poisson se complaît mieux dans les eaux tempérées. On a donc dit que la sardine désertait nos côtes bretonnes parce que l'action réchauffante du Gulf Stream qui passe au large des points de pêche bretons avait considérablement diminué.

On a aussi accusé le « marsouin », qui pourchasse ce petit poisson, d'avoir détourné les bancs migrateurs de leur marche normale et de les avoir éloignés des côtes françaises ; cette opinion a donné lieu à de nombreuses controverses. Nous avons vu, en effet, que la baleine est considérée par les Norvégiens comme le rabatteur indispensable à leur méthode de pêche ; aussi, depuis qu'on avait, pour aider les populations bretonnes, pourchassé les marsouins, qu'on ne tendait rien moins qu'à détruire, certaines populations de pêcheurs se sont élevées (au sud de la côte de l'Océan), contre la destruction de ceux qu'ils considèrent comme de précieux auxiliaires.

On a aussi incriminé les chalutiers ; le chalut ramène quelquefois des crustacés, c'est donc qu'il racle le fond de la mer et pourrait ainsi détruire le frai que le poisson dépose sur les algues.

Il faudrait donc admettre que la sardine naît en partie sur les côtes bretonnes, et cette opinion s'appuie sur ce fait qu'au printemps il arrive parfois aux pêcheurs de crevettes de prendre parmi les algues de jeunes sardines mesurant 3 ou 4 centimètres. Rien n'est donc plus vraisemblable, et une réglementation de la pêche des chalutiers, au moins vers le printemps et sur les points de la pêche de la sardine, paraît s'imposer. Toujours en se basant sur la reproduction partielle sur nos côtes, on a également invoqué la destruction des algues récoltées à marée basse pour les besoins de l'industrie.

Les gens les plus compétents se sont préoccupés de cette question et ont proposé des mesures parmi lesquelles quelques-unes apportent le moyen de défendre les produits français, devenus moins abondants, dans cette industrie si durement éprouvée. Peut-

être l'Exposition de Liège pourra-t-elle leur apporter quelques indices dans ce but.

Nous avons conclu des époques de pêche en France, en Espagne et en Portugal, que la sardine recherchait plutôt les eaux tempérées. Cette opinion est confirmée par le fait que nous avons trouvé peu de sardines dans les Expositions des pays septentrionaux, mais surtout du sprat. La bonne foi des fabricants nous paraît hors de doute, c'est bien ce que chez eux on appelle de la sardine et, tant que le produit est étiqueté en langue étrangère, il ne nous paraît pas possible de ne pas nous incliner devant ce qui est bien la dénomination dans le pays. Mais le jour où, arguant du fait que la langue française est universellement répandue, il leur plairait de s'en servir sur leurs étiquettes, nous devons faire tous nos efforts pour que l'on désigne le poisson contenu dans la boîte, poisson que nous pêchons nous-même, à Lorient notamment, par son vrai nom de sprat et qu'on ne le pare pas d'une appellation flatteuse mais inexacte, et qui crée une concurrence illicite au seul pays qui ait réellement le droit de se servir de la langue française (1).

Nous avons trouvé aussi des produits étrangers étiquetés en français, et sans aucune indication d'origine (2). La France a déjà réglementé l'introduction chez elle des produits ainsi présentés. Mais il serait à souhaiter que les amitiés nombreuses dont elle est entourée, lui permettent d'obtenir des nations amies une réglementation analogue à celle qu'elle applique chez elle maintenant, voire même à titre de réciprocité pour d'autres articles. Il ne s'agit plus de conserver un chiffre d'affaires, que dans les bonnes années de pêche, les fabricants français auraient peut-être de la difficulté à rattraper, il y a en jeu la réputation de la supériorité de la fabrication française, qui pourrait subir de graves atteintes du fait que le consommateur est exposé à considérer comme français un produit étranger inférieur.

(1) La Belgique, pays de langue française, ne fabrique pas, à notre connaissance, de conserves de poissons.

(2) Puisque nous sommes sur ce chapitre, nous sommes heureux de constater le souci constant des fabricants belges (qui naturellement se servent de la langue française), d'indiquer clairement sur leurs produits le lieu de fabrication, c'est grâce à cette coutume que la Belgique s'est fait une juste réputation dans la conserve des légumes, et qu'elle est aujourd'hui classée dans le public parmi les bons pays de production. Si sa réussite pouvait servir au moins d'encouragement aux pays auxquels nous faisons allusion !

Il appartient plus que jamais de défendre cette réputation de supériorité, au moment où les fabricants français, dans une situation si difficile pourtant, ont fait les efforts les plus louables pour maintenir la qualité de leurs produits, ainsi qu'en témoignent les nombreuses Expositions de la Section française parmi lesquelles nous citerons : les fils de Ch. TEYSSONNEAU jeune, AMIEUX et Cie, PELLIER frères, Fernand BENOIT et Cie, DANDICOLLE et GAUDIN, Société des Établissements Arsène SAUPIQUET ; en Norvège, nous remarquons les produits de la STAVANGER PRESERVING Cie, Ch. BJELLAND, HOUGE THIS, Alfred HOLST ; en Espagne : ARACIL et Cie, à Vigo ; VIUDA HIJOS DE BARRERAS, à Vigo ; VIUDA de J. BONFIL ; JUAN B. CERQUEIRA ; CORDOBA JOSÉ, à Vigo ; GUILLERMO CURBERA et Cie, à Vigo ; José DOTRAS ; Victoriano Fernandez SOLER, à Vigo ; Guillermo CURBERA et Cie, à Vigo ; Francisco FEU et Cie ; GONZALEZ et Cie, à Vigo ; PITA et Cie ; QUEIROS Y LOPEZ, à Vigo ; Daniel RODRIGUEZ VALDES, à Vigo ; TISON et GONZALEZ, à Vigo.

Au Japon : NIPPON KWANDZUMÉ GOSHI KWAISHA HAYAMA CHUZAEMON, à Nagoya.

Thon

Les trois principaux pays que nous avons cités pour la pêche de la sardine, France, Espagne et Portugal, font également la fabrication la plus importante de thon à l'huile.

Le thon suit dans l'Océan à peu près la même migration que la sardine, il arrive cependant en vue des côtes de France un peu plus tard, vers juillet seulement, et remonte un peu plus au nord, puisqu'on le pêche jusqu'en vue du littoral anglais. Les bateaux de pêche, généralement pontés, sont beaucoup plus importants que pour la sardine, car cette pêche se fait au large et les bateaux suivent parfois le poisson dans sa marche. Ils apportent directement ce qu'ils ont pêché sur les points de la côte où ils espèrent rencontrer la plus grosse consommation et les meilleurs prix. Il ne s'agit pas là du véritable thon mais du germon, et quelquefois aussi de la bonite ; le poids de chaque poisson varie de 4 à 10

kilos, les ventes se font à la douzaine et l'usage courant est de donner deux pièces pour une, quand une seule pièce n'atteint pas 5 kilos.

Le véritable thon se pêche surtout dans la Méditerranée, il part du Cap Saint-Vincent vers mai et juin, suit la côte espagnole et africaine, repasse Gibraltar et disparaît vers le mois d'octobre. Lorsqu'il revient il est amaigri et peu propre à la conserve. C'est un très gros poisson qui pèse couramment de 100 à 120 kilos, il est vendu au poids, aux 100 kilos, sa chair est beaucoup moins fine et plus rouge que celle du germon.

Le véritable thon est surtout mis en grandes boîtes pesant jusqu'à 20 kilos, et l'Espagne et le Portugal en expédient de très grosses quantités en Italie et dans les pays d'Outre-Mer qui comptent de nombreuses colonies italiennes.

La France, d'après les échantillons qui nous sont soumis, s'attache plus spécialement à la fabrication des petites boîtes de jolie marchandise, d'une belle couleur claire, présentant des morceaux bien entiers et préparés dans une huile d'olive fine.

Nous mentionnons en France : MM. AMIEUX frères, PELLIER frères, Fernand BENOIT et C^{ie}, Société anonyme des Établissements SAUPIQUET.

Poissons divers

Indépendamment du thon et de la sardine, les maisons françaises présentent des harengs au vin blanc, des petits maquereaux à l'huile et des royans.

Les petits maquereaux n'ont pas le moëlleux de la sardine, d'ailleurs, qualité à part, il y a peu de chance que cet article vienne combler les vides laissés par la crise sardinière, la pêche en étant peu importante. Le royane n'est autre chose que la petite sardine du bassin d'Arcachon. On prépare cependant des royans sur toute la côte : royans aux truffes et aux achards qui constituent un hors-d'œuvre très fin.

L'Espagne fait de nombreuses préparations : de sèches dans leur « encre », de merluches, de congres, etc., mais jusqu'ici leur

vente est limitée à la consommation locale ou aux pays de langue espagnole.

Dans ses intéressantes Expositions, la Norvège présente une série de bons produits qui, ainsi que nous avons eu l'occasion de le dire, ont tous été fumés avant leur mise en boîte : des petits harengs fumés, à l'huile, des anguilles en gelée et enfin des petites truites à l'huile.

Nous citerons en France les maisons : Les fils de Ch. TEYSSONNEAU jeune, AMIEUX frères, PELLIER frères, Fernand BENOIT et Cie, Société des Etablissements Arsène SAUPIQUET.

En Espagne : ARACIL y Cie VIUDA Y HIJOS de BARRÉRAS, Guillermo CURBERA y Cie, José DOTRAS, TISON y GONZALÈS.

En Norvège : la STAVANGER PRESERVING Cie, Ch. BJEL-LAND, HOUGE THIIS.

Viandes et produits divers conservés par la méthode Appert

Viandes conservées. — Volailles. — Gibiers.

Cette fabrication importante se fait sous des formes très différentes suivant qu'elle est destinée à la grosse consommation, telle que celle des armées, ou aux particuliers.

Le Gouvernement français, il y a quelques années, dans le but de venir en aide à l'élevage national, mit en adjudication en France des lots de conserves de viande pour l'armée. A vrai dire, les exigences du cahier des charges (concernant notamment l'assaisonnement), un peu en contradiction avec la pratique constante, causèrent quelques déboires au début, mais ces difficultés furent vite surmontées et, depuis plusieurs années, l'Administration de la Guerre a renoncé totalement à ses vendeurs ordinaires, les Américains, pour mettre en France, tous les ans, en adjudication les 2 millions ou 2 millions 1/2 de boîtes dont elle a besoin. Les adjudications se font en plusieurs lots et certaines maisons en prennent de 5 à 600.000 boîtes par an.

Les 9/10 de ces adjudications sont réservées à la France, et 1/10 à l'Algérie et à la Tunisie. Si l'on tient compte que 100 boîtes de 1 kilo représentent la viande fournie par un bœuf, on se rendra aisément compte de l'aide considérable apportée par le Gouvernement aux éleveurs français.

D'ailleurs, les sacrifices qu'il a faits dans ce but sont aujourd'hui sensiblement diminués puisque, si les prix de début (1895-96) s'étaient élevés à 300 francs les 100 kilos, ils sont tombés depuis, pendant certaines années, à 200 francs, et la dernière adjudication d'octobre 1905 s'est faite au prix moyen de 240 francs. La fabrication ayant lieu de novembre à avril, les fabricants de conserves qui se sont montés pour cette fabrication un peu spéciale ont ainsi trouvé l'emploi de leur personnel pendant les mois de mort-saison.

Les événements qui se déroulaient lors de l'Exposition de Liège nous ont fait trouver dans la Section russe des conserves pour l'armée. Un fabricant produit journallement 60.000 boîtes de 300 grammes net, mais ce ne sont là que des industries qui empruntent leur importance à une cause momentanée, et qui, si elles survivent à cette cause, ne seront jamais une concurrence au-delà des frontières du pays où elles sont exploitées. Ce qui distingue les produits destinés aux particuliers de ceux qui précèdent, c'est qu'il ne s'agit plus de fournir au consommateur la viande nécessaire pour préparer un plat, mais qu'on lui offre ce plat bien cuisiné, tout prêt à être consommé, soit froid, soit après avoir été préalablement réchauffé. La France a trouvé là le moyen non seulement d'exercer le talent si réputé de ses cuisiniers, mais encore, par la variété de ses produits, d'occuper et pour longtemps, nous le croyons, une place prépondérante. C'est la liste tout entière de ces mets si recherchés qu'elle nous présente, depuis ses plats nationaux, cassoulet de Toulouse, tripes à la mode de Caen, jusqu'aux gibiers les plus fins et les plus recherchés, apportant ainsi aux nombreux colons les menus les plus délicats et les plus variés. La perfection de ces produits ne lui a d'ailleurs pas attiré que la clientèle des pays dépourvus de bons cuisiniers, mais elle lui a donné l'accès de toutes les tables, même des plus grandes villes.

En Belgique, quelques industries analogues nous présentent de bons produits, qui trouvent un débouché considérable dans la colonie du Congo. Nous citerons, en particulier, les conserves de

tête de veau qui nous paraissent d'une grosse vente, dont l'industrie française pourrait avoir sa part.

Nous pourrions citer en France presque tous les exposants qui trouvent dans ces articles l'emploi d'une partie de leur personnel en hiver, nous nous contenterons de mentionner la maison Ch. PRÉVET et C^{ie} et la maison RAYNAL et ROQUELAURE, qui s'est fait une spécialité de ces articles et qui est précisément la maison qui a le plus contribué à porter au loin les produits si réussis qu'elle nous présente. — En Belgique : la maison VAN SOMEREN s'est spécialement adonnée à cette fabrication.

Une spécialité toute française, c'est la conserve de garnitures (crêtes de coq et rognons de coq, financière, etc.), nous nous contenterons également de citer les produits de la maison PETITJEAN fils, dont la qualité et la présentation sont parfaites.

Bien que l'industrie des conserves ait pris une certaine extension, notamment dans le Hanovre, dans le Brunswick, l'Alsace-Lorraine, l'Allemagne ne nous présente que des saucisses en boîtes, produits d'ailleurs fort bien présentés et réussis.

Nous pouvons citer les maisons HEINE et C^{ie}, Casimir SPIELMAN, Henrich WOLMER.

Enfin, pour terminer l'énumération de ces articles, nous parlerons de deux produits qui se complètent l'un l'autre ; les conserves de foie gras et les truffes.

Foie gras

Contrairement à l'opinion assez généralement répandue, ce n'est pas l'Alsace qui a le monopole de l'élevage des oies, pour la production du foie. L'Autriche-Hongrie en exporte des quantités considérables, et Toulouse tient aussi une large place dans cet élevage. Un très grand nombre de fabricants de conserves en France joignent donc cette fabrication à leurs nombreux articles ; quelques maisons cependant s'en sont fait une spécialité, l'une d'elles, la maison HOTTOT, nous présente des pâtés de foie d'oie, et l'autre, la maison TIVOLLIER, s'est fait une spécialité des pâtés de foie de canard.

Truffes

Les pays qui produisent la truffe sont peu nombreux, c'est la France, l'Italie et l'Espagne. La qualité de la truffe du Périgord a une supériorité absolue, tant pour sa couleur franchement noire que pour son parfum. Il n'y a donc aucun doute, étant donné que jusqu'ici il a été impossible de cultiver ce précieux tubercule, que la suprématie de la France s'affirmera longtemps pour cet article. Nous souhaitons surtout de voir maintenir la qualité de la fabrication française, car, soumis au caprice de cette mystérieuse végétation, certains industriels se laissent peut-être un peu tenter par les sortes très inférieures des pays voisins, pour répondre aux besoins d'une clientèle habituée cependant à un produit de beaucoup supérieur.

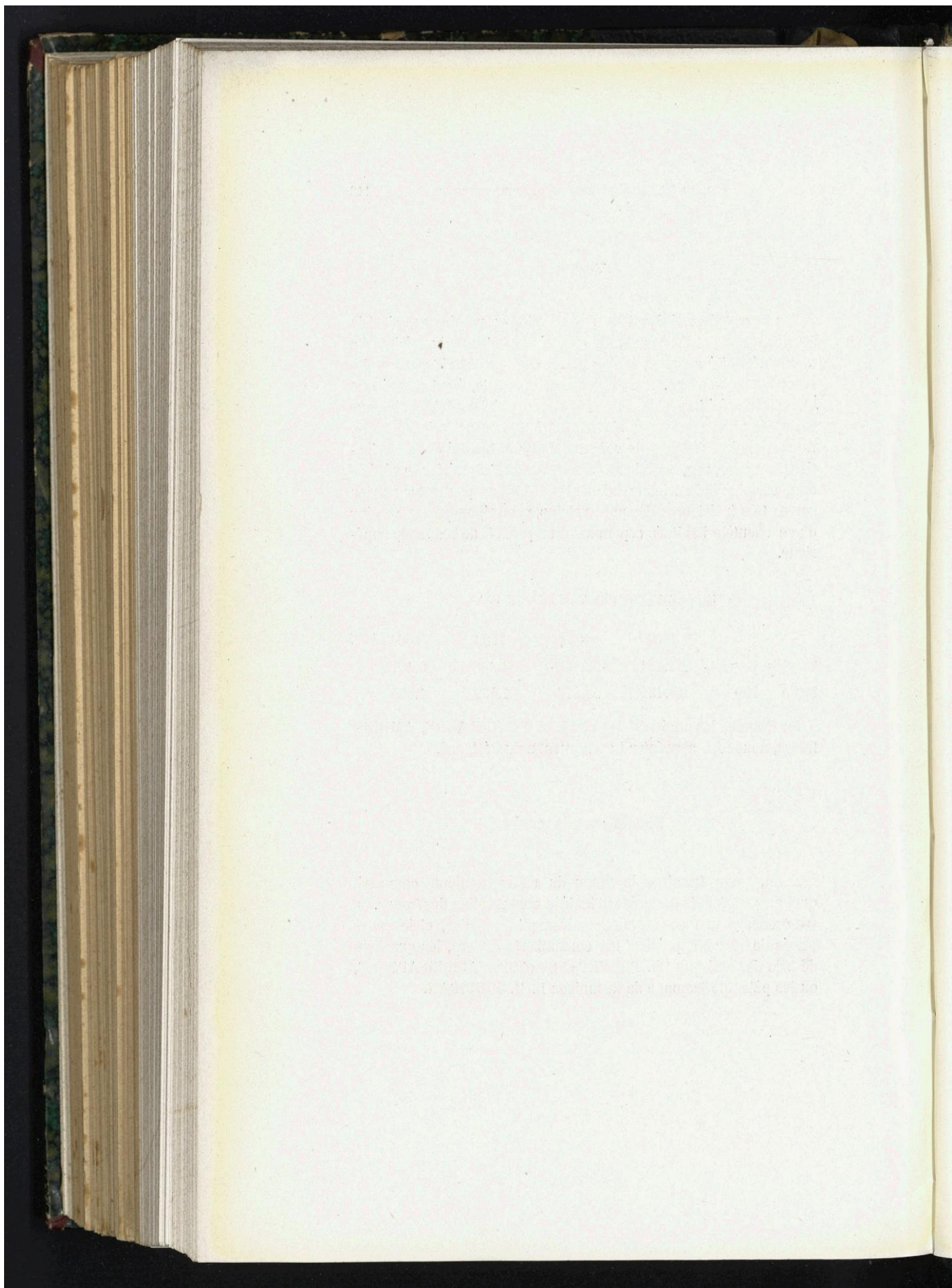
IMPORTATIONS DES TRUFFES EN FRANCE

		1901	1902	1903	1904
Totales	K ^{os}	13.121	22.166	4.443	6.107
Italie	K ^{os}	10.431	20.976	1.139	4.585

En France, les maisons RAYNAL et ROQUELAURE, AMIEUX frères, nous font apprécier la vraie truffe du Périgord.

Fromages conservés

Enfin, pour terminer le menu du repas le mieux composé, quelques fabricants français ont tenté la conservation des fromages. C'est encore une conserve exclusivement française, et les pays privés de laitage apprécient les camemberts entiers, les quartiers de brie des maisons Ch. PREVET et C^{ie} et CHEVALLIER APPERT, ou les pâtes de fromage de la maison L. G. SOUBIRAN.



CONCLUSION

Si nous devons conclure en quelques mots, nous dirions que si l'Exposition de Liège a montré à la France qu'elle rencontre quelques concurrents sérieux pour les articles courants, elle lui a prouvé par contre qu'elle garde une place hors de pair pour les produits supérieurs, grâce au soin de sa fabrication, à la qualité des produits de son sol et de son élevage, comme aussi à l'habileté, au souci de bien faire de ses ouvriers.

Exportations — Importations

Les tableaux qui suivent, relatifs aux exportations des principaux produits pour les plus grands centres de fabrication, ont été extraits des statistiques douanières des différents pays. Pour la rapidité des calculs, nous avons compté le quintal anglais à raison de 50 kilos (réellement 50,800), et la livre anglaise à raison de 450 grammes (poids réel 453 grammes). Pour certains pays, nous avons pu également joindre les exportations pour celles des contrées qui achètent les plus grosses quantités.

Nous avons fait suivre ce tableau des importations des différents produits sur le plus gros des marchés consommateurs : la Grande-Bretagne.

Fruits secs

EXPORTATIONS D'AMANDES EN COQUES ET SANS COQUES
ET NOISETTES DE FRANCE

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales. k.	5.155.005	6.675.637	5.774.055	7.745.769
Pour l'Angleterre . .	790.437	590.132	831.879	953 852
— l'Allemagne . .	811.560	1.024.217	832.653	1.937.540
— l'Italie.	576.023	665.921	413.217	735.556
— Indes anglaises	439.256	669.123	1.265.461	2.121.757
— Suisse	459.531	580.273	443.255	391.393
— Etats-Unis. . .	199.834	537.593	234.717	558.685
— Algérie et Colonies	203.489	243.427	337.652	341.077

Dans ces chiffres, entrent beaucoup d'amandes réexportées, notamment d'Aix en Provence.

EXPORTATIONS DE PRUNES SÈCHES DE FRANCE

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales k.	10.628.711	3.961.067	3.389.439	10.626.961
Pour l'Angleterre. . . .	3.117.845	1.372.932	1.424.386	2.275.875
— l'Allemagne . . .	1.747.866	641.640	262.781	3.384.597
— les Pays-Bas. . .	1.307.081	103.615	—	1.115.947
— la Belgique. . . .	1.603.624	214.394	142.277	751.713
— Algérie, Colonies	300.943	146.078	191.428	227.284

EXPORTATIONS DES FRUITS SECS D'ESPAGNE

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Amandes en coques				
ou sans coques. k.	7.025.999	8.012.532	12.009.477	13.088.405
Figues sèches. . .	4.309.120	5.625.482	3.656.201	3.493.520
Raisins secs. . . .	31.580.879	28.101.079	31.057.820	26.662.166

EXPORTATIONS DES FRUITS SECS DES ÉTATS-UNIS

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Pommes séchées . k.	12.739.060	7.049.000	17.840.834	21.735.700
Abricots — . .	—	867.765	4.135.500	3.242.500
Prunes — . .	—	—	—	—

EXPORTATIONS GLOBALES DES DIFFÉRENTS FRUITS SECS D'ITALIE

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales k.	39.407.900	34.353.200	47.874.000	33.964.300
Autriche	12.960.800	11.305.300	14.248.000	12.085.400
Allemagne	7.945.600	4.929.000	7.851.200	4.474.600
France	5.430.700	4.477.600	8.913.300	4.732.500
Amérique du Nord	3.524.500	5.314.000	5.374.500	4.320.800

IMPORTATIONS

IMPORTATIONS DES FRUITS SECS DANS LE ROYAUME-UNI

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Prunes k.	3.764.450	7.138.600	9.020.750	8.159.550
Raisins secs divers.	74.201.800	97.922.650	95.879.550	82.566.350
Amandes et noix (1)	5.566.100	7.478.700	7.857.800	7.650.550
Figues	7.470.200	8.333.140	9.154.400	7.767.300

Nous ne citons ici que les produits qui peuvent intéresser la France et les colonies.

(1) Cette importation comporte également les prunes conservées à l'eau, mais nous expliquons plus loin (pulpes de fruits) que le chiffre en est peu élevé.

Conserves

EXPORTATIONS DE LÉGUMES CONSERVÉS ET DESSÉCHÉS DE FRANCE

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales k.	11.799.706	12.417.691	15.215.264	13.433.637
Pour l'Angleterre . .	5.222.738	5.972.866	7.135.784	5.931.494
— la Belgique . .	757.133	871.104	903.732	879.290
— les Etats-Unis .	1.370.320	958.977	1.165.315	1.296.245
— Algérie et Colonies	1.403.443	1.164.856	2.105.692	1.667.677

EXPORTATIONS DE LÉGUMES CONSERVÉS DE BELGIQUE

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales k.	2.988.372	3.430.895	3.361.809	4.768.266
Pour l'Angleterre . .	747.474	589.391	708.872	713.068
— l'Etat du Congo	410.596	450.263	432.939	1.550.550
— les Etats-Unis .	760.467	988.102	978.338	1.036.645

EXPORTATIONS DES CONSERVES DIVERSES, SAUF LES POISSONS, D'ITALIE

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales k.	11.082.600	15.595.800	20.613.700	19.188.200
Pour la Grande-				
Bretagne.	5.854.700	9.105.200	10.339.600	8.613.800
Pour l'Amérique du				
Nord.	1.372.200	2.621.400	4.202.500	4.164.800
Pour l'Amérique du				
Sud.	709.600	1.062.600	563.200	793.200
Pour la Belgique. . .	182.200	636.800	—	—

Dans ce tableau, les fruits n'entrent que pour une très faible proportion; les exportations pour la Belgique et pour l'Amérique-

du Sud consistent principalement en tomates; la République Argentine offre à l'Italie un gros marché en raison de l'importante émigration italienne dans ce pays.

EXPORTATIONS DE CONSERVES VÉGÉTALES DE PORTUGAL

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales k.	858.929	707.745	1.022.343	»

Les exportations du tableau ci-dessus sont principalement à destination des États-Unis et du Brésil; 1/3 environ consiste en une pâte de tomates fortement salée.

EXPORTATIONS DES FRUITS CONSERVÉS DES ÉTATS-UNIS

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
En kilos.	30.077.060	12.899.580	18.063.284	27.524.920

Ces quantités ont été établies en prenant pour base la valeur normale de vente sur les marchés anglais qui absorbent d'ailleurs la majeure partie de ces exportations.

IMPORTATIONS DANS LE ROYAUME-UNI

Légumes conservés

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales k.	10.938.750	13.238.750	16.512.100	14.206.400
Pays d'origine :				
Belgique	723.850	727.650	701.850	809.300
France	2.934.300	3.278.400	3.394.400	2.685.550
Italie	4.874.400	7.178.950	8.728.200	7.139.850
Etats-Unis	—	1.087.050	2.295.600	2.004.550

Fruits conservés

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales k.	33.048.400	20.939.700	30.323.600	37.533.450
Pays d'origine :				
France	614.500	618.050	595.650	673.200
États-Unis	18.309.900	6.262.450	12.961.100	15.397.450
Espagne	2.523.250	3.187.450	3.254.200	2.715.600
Italie	192.300	328.900	564.550	227.350

EXPORTATIONS DE POISSONS CONSERVÉS DE FRANCE

Sardines

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales k.	14.242.435	14.429.423	10.111.712	12.120.806
Pour l'Angleterre .	5.085.655	5.268.423	2.987.511	4.429.864
— les États-Unis	2.095.852	1.847.834	1.436.131	2.646.427
— la Russie. . .	1.255.509	1.307.285	704.591	602.361
— la Belgique .	705.576	731.752	479.398	428.155
— l'Algérie et Colonies . .	731.246	961.141	816.671	622.967

EXPORTATIONS DE TOUTES LES CONSERVES D'ESPAGNE (1)

	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales en kilos . .	13.016.177	15.502.514	19.884.767	19.683.151

Sur ce chiffre, les importations à destination de la France, qui consistent principalement en sardines conservées, ont doublé de 1902 à 1903. Cette augmentation s'est maintenue en 1904.

EXPORTATIONS DE SARDINES DE PORTUGAL

	1902	1903	1904
	—	—	—
Totales k.	12.996.193	14.931.551	14.107.667
Pour l'Allemagne	1.152.487	1.407.684	—

(1) Nous n'avons pu dégager le chiffre de sardines conservées.

Pour la Belgique.	656.326	633.935	—
— les États-Unis.	343.702	424.033	—
— le Brésil	731.665	713.779	—
— la France	1.450.798	3.011.549	—
— l'Angleterre	6.898.358	6.486.491	—
— l'Italie	818.527	938.119	--

Il est bon de noter qu'il existe peu de traités de commerce entre ce pays et les autres nations.

EXPORTATIONS DE THON DE PORTUGAL

	1902	1903	1904
	—	—	—
Totales k.	1.573.144	2.101.636	1.466.278

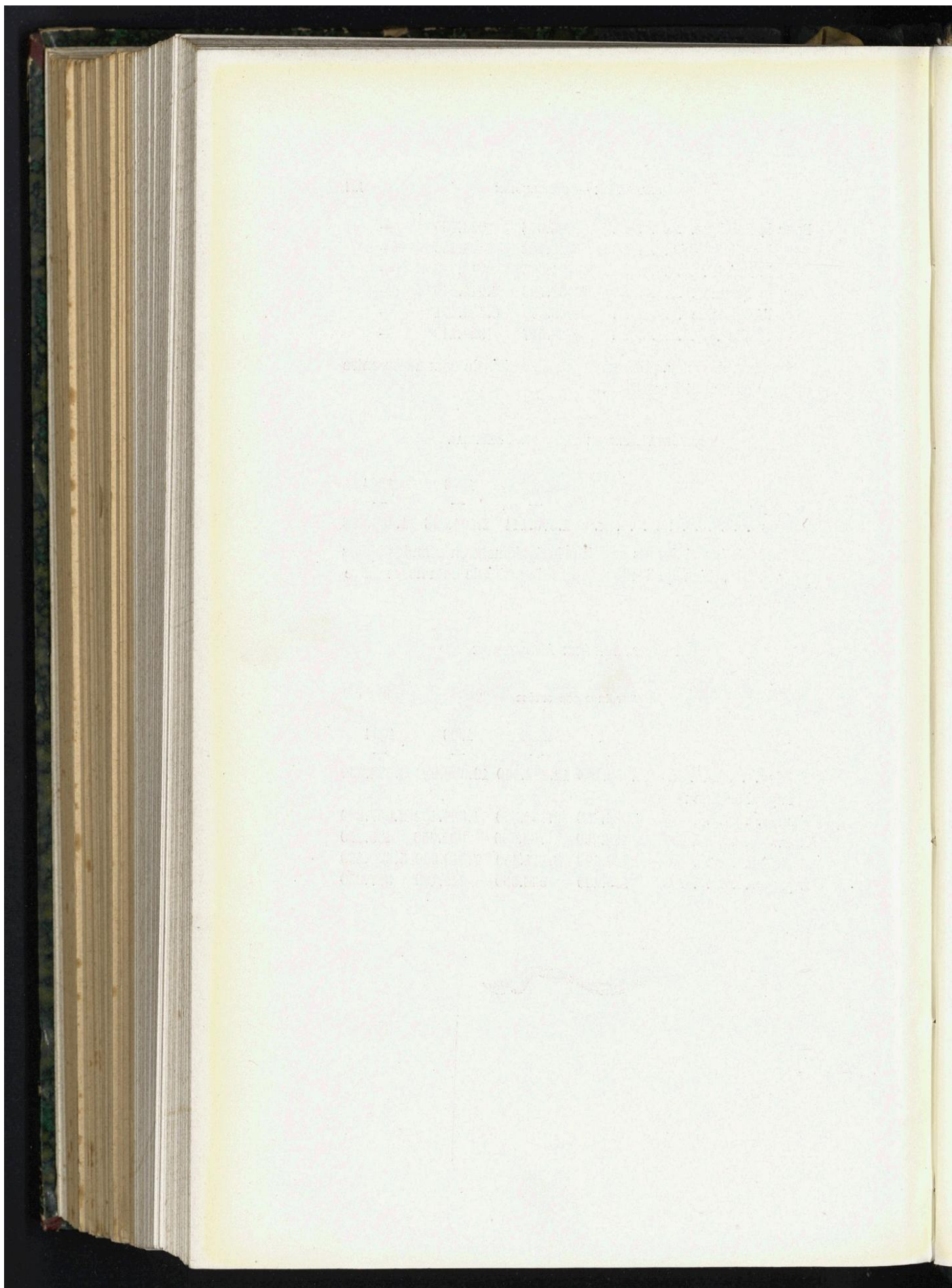
L'exportation ci-dessus se fait principalement en grandes boîtes pour l'Italie, bien qu'il n'existe pas de traité de commerce entre ces deux pays.

IMPORTATIONS EN ANGLETERRE

Sardines conservées

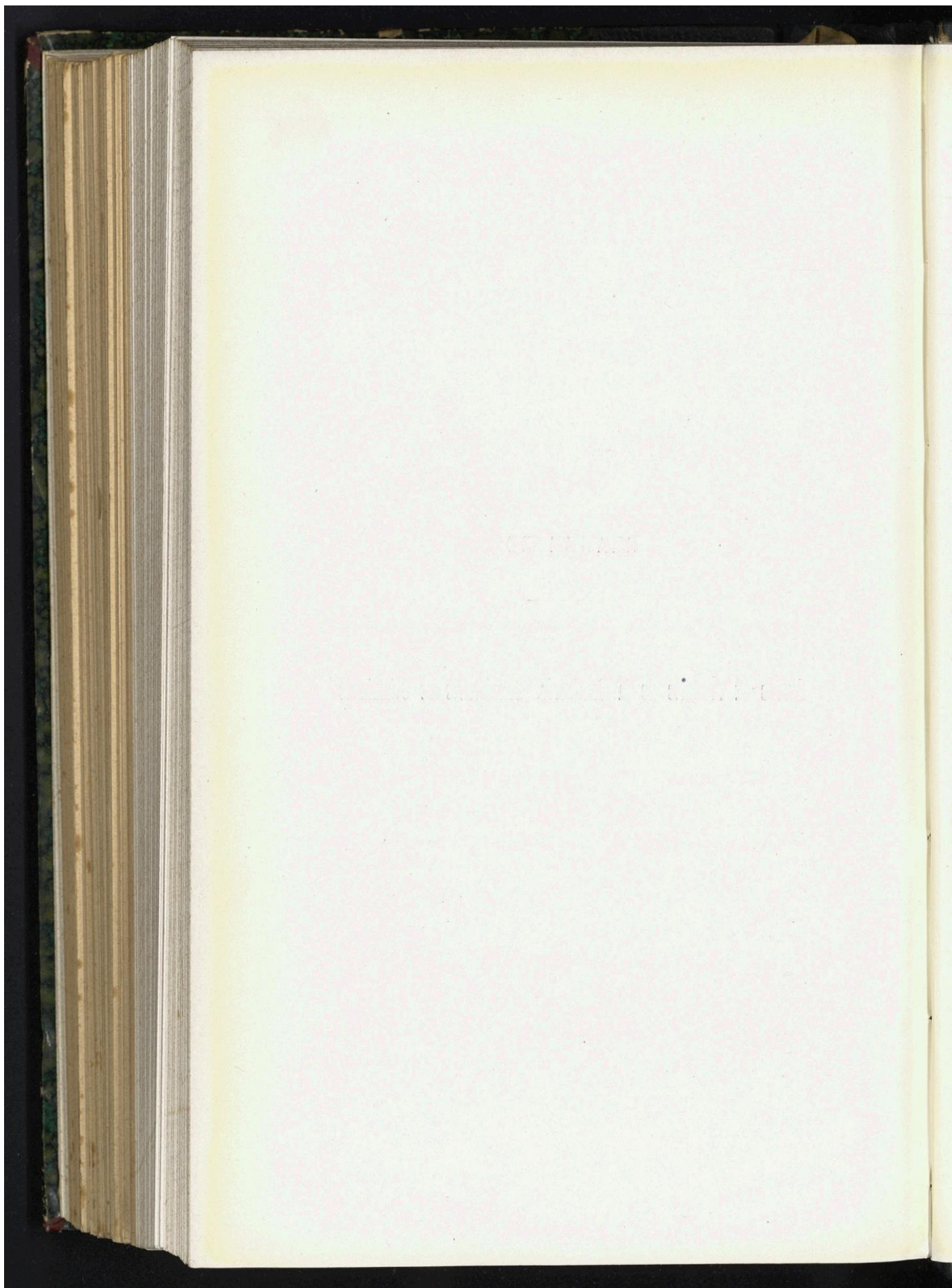
	1901	1902	1903	1904
	—	—	—	—
Totales. k.	12.308.200	12.622.350	10.608.000	9.923.350
Pays d'origine :				
France.	4.289.450	2.759.550	1.905.100	2.837.300
Norvège.	482.350	786.000	331.350	430.850
Portugal.	6.508.150	8.411.450	7.949.300	5.578,150
Espagne.	795.100	536.900	245.100	387.650





CLASSE 59

Sucres et Produits de la Confiserie, Condiments et Stimulants





CLASSE 59

SUCRES & PRODUITS DE LA CONFISERIE CONDIMENTS & STIMULANTS

JURY

Président : M. BAUDIN, Jules, fabricant de sucre, à Rosoux-Goyer. BELGIQUE.

Vice-président : M. DESSAUX, Georges, fabricant de vinaigre, à Orléans (Loiret). FRANCE.

Vice-président : M. LOO HOAN-WEN, négociant à Liège. CHINE.

Secrétaire-rapporteur : M. POUILLON, Léon, délégué de la firme DELHAIZE frères, à St-André-lez-Bruges. BELGIQUE.

RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS

Les récompenses obtenues par les exposants français ont été les suivantes :

HORS CONCOURS, MEMBRES DU JURY

Léon BRAQUIER, à Verdun-sur-Meuse.

DESSAUX, Georges, à Orléans (Loiret).

Félix POTIN et Cie, à Paris.
MANUFACTURE LYONNAISE DE CONFISERIES, à Lyon.
MIGNOT, Edouard, et Cie, à Reims (Marne).
PHELLION-BRETON, Ernest, à Orléans (Loiret).
TERNYNCK fils à Chauny.

EXPERTS DU JURY

GARCET ET TREMBLOT, à Yvetot (Seine-Inférieure).
Maison DELESPAUL-HAVEZ, à Marcq-en-Barœul.

DIPLOMES DE GRAND PRIX

COLLECTIVITÉ DES VINAIGRIERS d'Orléans, à Orléans.
JACQUIN, A., et Cie, à Paris.
MENIER, à Paris.
SOCIÉTÉ DES RAFFINERIES DE SUCRE de SAINT-LOUIS, à Marseille.
SOCIÉTÉ DES RAFFINERIE et SUCRERIE SAY, à Paris.

DIPLOMES D'HONNEUR

REBOURS, Émile, à Troyes (Aube).
Société Anonyme du CHOCOLAT LOMBART, à Paris.
TANDEAU, Victor, à Neuilly-s/-Seine.
VINAY, Pierre, à Ivry-s/Seine.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'OR

Paul AUBRESPY, à Uzès (Gard).
Auguste-Eugène BEAUVAIS, à Paris.
FICHOT-LANDRIN, L., à Paris.
Antoine-Arthur LAHAYE, à Clermont-Ferrand.
Jean-Louis-Gabriel MATTE, à Montpellier (Hérault).
Albert PERNET, à Bar-le-Duc (Meuse).
Auguste ROUZAUD, à Royat-les-Bains.
TREBUCIEN, à Paris.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT

La CEREBOS, à Levallois-Perret.
MAITRE frères, à Billancourt.
Léon NUIDAN, maison MICHEL, G. et fils, à Paris.
Louis ROBERT, à Pithiviers (Loiret).
J. SALAVIN, à Paris.
Société CHOCOLAT CARPENTIER, à Clichy.

DIPLOMES DE MÉDAILLE DE BRONZE

Paul AUGER, à Clermont-Ferrand.
OLIVIER frères, à Toulouse (Haute-Garonne).

Collaborateurs*DIPLOMES D'HONNEUR*

AURIENTIS, maison Félix Potin et Cie, à Paris.
Auguste BRAQUIER, maison Léon Braquier, à Verdun-sur-Meuse.
GRUYER, maison Félix Potin et Cie, à Paris.
Raoul PELISSIER, Société des Raffinerie et Sucrierie Say, à Paris.
Alfred SABATIER, maison Menier, à Paris.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'OR

Emile CAMUZET, maison Edouard Mignot, à Reims (Marne).
Auguste CHOLET, maison Menier, à Paris.
Joseph COUELLE, Société des Raffineries de Sucre de Saint-Louis,
à Marseille.
André FAYE, Société des Raffineries de Sucre de Saint-Louis, à
Marseille.
Léon HUE, maison Ternynck fils, à Chauny.
Léon MALIBA, maison Georges Dessaux, à Orléans.
Jules NOGUIER, Manufacture Lyonnaise de confiseries, à Lyon.

Eugène ROLLET, Société anonyme du Chocolat Lombart, à Paris.
CERPEL SAINDIN, maison Léon Braquier, à Verdun-sur-Meuse.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'ARGENT

Adrien ARLAUD, maison Paul Aubrespy, à Uzès (Gard).
Emile BIHET, maison Ternynck fils, à Chauny.
Lucien BORDENAVE, maison Menier, à Paris.
Alphonse BOURLART, société anonyme des anciens établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul.
Louis CHIRICI, maison Phellion-Breton, Ernest, à Orléans.
Arthur COUPEZ, société anonyme des anciens établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
Léon DEBLEME, maison Emile Rebours, à Troyes (Aube).
Charles DELACROIX, maison Menier, à Paris.
Gustave FRANÇOIS, maison Emile Rebours, à Troyes (Aube).
Victor GIRAUD, société des Raffineries de sucre de Saint-Louis, à Marseille.
Léon HUBIN, maison Mignot, Edouard, à Reims (Marne).
Auguste LEROY, Société anonyme des Anciens Établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
Adolphe ROUET, maison Paul Aubrespy, à Uzès (Gard).
Charles SCHLIENGER, maison Menier, à Paris.
Louis TEISSONNIÈRE, maison Paul Aubrespy, à Uzès (Gard).

DIPLOMES DE MÉDAILLE DE BRONZE

Achille CONSIGNY, Société Anonyme du Chocolat Lombart, à Paris.
Auguste DEBRAY, société anonyme du Chocolat Lombart, à Paris.
Paul MARCHAL, société anonyme du Chocolat Lombart, à Paris.

Coopérateurs

ANTOINE, maison Léon Braquier, à Verdun-sur-Meuse.
Alphonse ASSELIN, maison Georges Dessaux, à Orléans.
Honoré ASSELIN, maison Georges Dessaux, à Orléans.

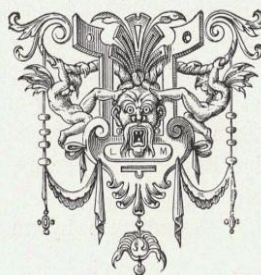
- A. BEUVRY, société anonyme des anciens Établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
Louis BEYLS, société anonyme des anciens Établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
Philippe BOIZARD, maison Emile Rebours, à Troyes (Aube).
Louis BOIZON, maison Emile Rebours, à Troyes (Aube).
Henri BUIS, Usine des Moulins (société anonyme), à Gand.
Ernest CASSEL, maison Menier, à Paris.
DECOMBES, maison Léon Braquier, à Verdun-sur-Meuse.
Henri DELMER, société anonyme des anciens Établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
J.-B. DIDIER, maison A. Jacquin et Cie, à Paris.
Charles DUMOULIN, maison Menier, à Paris.
Auguste FUSSY, maison Menier, à Paris.
Mlle Marie GUILBERT, société anonyme des anciens Établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
Edmond HARMAND, maison Léon Braquier, à Verdun-sur-Meuse.
Jean KLEINCHER, maison Léon Braquier, à Verdun-sur-Meuse.
Eugène LEGRIS, maison Ternynck fils, à Chauny.
François LEMAIRE, société anonyme des anciens Établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
Georges MANPAYS, société anonyme des anciens Établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
Alphonse-Auguste MORTIER, maison A. Jacquin et Cie, à Paris.
Charles MOUCHET, maison Menier, à Paris.
Mme Marie MULOT, société anonyme des anciens Établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
Paul PIDANSAT, maison Emile Rebours, à Troyes (Aube).
PIERSON, maison Léon Braquier, à Verdun-sur-Meuse.
PINGAULT, maison Menier, à Paris.
Georges PONTVIERNE, Manufacture Lyonnaise de confiserie, à Lyon.
Auguste REYNAUD, société des Raffineries de sucre de St-Louis, à Marseille.
Amédée RICHALET, maison Emile Rebours, à Troyes (Aube).
Pierre ROCH, société anonyme des anciens Établissements Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).
RONDU, maison Léon Braquier, à Verdun-sur-Meuse.
Alfred RULLIER, maison Menier, à Paris.

Jean-Baptiste SIGARD, Société des Raffineries de sucre de St-Louis,
à Marseille.

Joseph Van TOMME, société anonyme des anciens Établissements
Franchomme et Fauchille, à Marcq-en-Barœul (Nord).

DIPLOMES DE MENTION HONORABLE

Honoré-François CRIGNON, maison A. Jacquin et Cie, à Paris.
René TALBOT, maison A. Jacquin et Cie, à Paris.





DESCRIPTION DES EXPOSITIONS

Sucres. — MM. TERNYNCK Fils étaient les seuls représentants de l'industrie de la sucrerie agricole. Ils exposaient des sucres en grains et en sirop, dont la qualité a été hautement appréciée par le Jury international.

Par contre, les deux plus importantes raffineries françaises dont le nom et la réputation sont répandus dans le monde entier : la Raffinerie Say et la Société Nouvelle des Raffineries de Saint-Louis, avaient envoyé quelques-uns des beaux types de sucres raffinés qu'elles produisent.

Avant la Convention internationale de Bruxelles, le régime des sucres en France permettait à ces raffineries d'exporter au dehors tout l'excédent de leur production ; depuis l'accord intervenu entre les grandes nations productrices, chacune doit consommer, ou à peu près, sa propre production.

Cette révolution économique a, en France, été heureusement favorisée par le Gouvernement, qui a largement abaissé les droits qui pèsent sur la consommation intérieure, par une récolte de betteraves inférieure à la normale, et par une grande production de fruits qui a incité les industriels et les ménagères à la confection et à la consommation des confitures.

La production et la raffinerie du sucre comportent également dans les pays étrangers : Belgique, Allemagne, Autriche, Amérique, etc., de très grandes et de très puissantes industries, mais aucune n'avait apporté à Liège des produits plus beaux que ceux exposés par les Raffineries Say et de Saint-Louis.



Fig. 14. — Exposition de la maison Menier.

Chocolat et cacao en poudre. — Cette si importante industrie était largement représentée, et les maisons françaises les plus importantes avaient tenu à honneur de soumettre leurs produits au Jury international, à côté de ceux des fabricants étrangers : tout d'abord la maison MENIER, de Paris, qui est la plus importante



Fig. 13. — Vitrine de la maison A. Lagaye.

du monde ; puis MM. F. POTIN et Cie, et VINAY, de Paris, MIGNOT, de Reims, LOMBART, de Choisy-le-Roi, le chocolat CARPENTIER, de Clichy, le chocolat DELESPAUL-HAVEZ (Franchomme et Fauchille) de Marcq-en-Barœul, TREBUCIEN, de Paris, A. ROUZAUD, de Clermont-Ferrand, etc.

Le goût du public, favorisé depuis deux ans par le grand dégrèvement de l'impôt de consommation du sucre, a donné à l'immense consommation du chocolat un essor encore plus grand et presque toutes les usines françaises ont notablement augmenté leur production pour satisfaire les besoins de la consommation.

Il est toutefois à remarquer que les industriels suisses préparent depuis quelque temps, en l'additionnant de lait desséché, un chocolat qu'ils ont dénommé « Chocolat au lait », et que le public, pour la consommation dite « à la main » paraît préférer au chocolat simple en petites tablettes.

C'est une fabrication spéciale pour laquelle les fabricants français commencent à s'organiser et qui, vraisemblablement, s'imposera bientôt à eux, s'ils ne veulent pas laisser bénévolement leurs concurrents étrangers accaparer une part notable de la consommation française.

Sous l'ancien régime des sucres, le chocolat jouissait à l'exportation d'un régime de primes qui favorisait grandement l'expansion de notre fabrication; hors de nos frontières, depuis la convention de Bruxelles, ces avantages n'existent plus, mais la qualité des chocolats de cuisson et des chocolats de confiserie préparés par nos fabricants leur permet de soutenir encore assez avantageusement au dehors la concurrence étrangère.

Confiserie et confitures. — La Chambre Syndicale de la Confiserie avait organisé une Exposition collective qui a été fort remarquée par le Jury international.

MM. BEAUVAIS, de Paris, MAITRE frères, de Billancourt, SALAVIN, de Paris, OLIVIER frères, de Toulouse, la MANUFACTURE LYONNAISE, LAGAYE, de Clermont-Ferrand, P. AUGER, de Clermont-Ferrand, exposaient des produits de toute beauté et d'une préparation parfaite.

MM. JACQUIN, de Paris, BRAQUIER, de Verdun, et REBOURS, de Troyes, exposaient des dragées dont ils ont porté la fabrication à un si haut degré de perfection.

M. A. PERNET, de Bar-le-Duc, exposait ces confitures universellement connues, qui sont la spécialité de cette ville ; M. Léon NUIDAN, du nougat de Montélimar, et M. Louis ROBERT, des produits de confiserie au miel dont il s'est fait une spécialité.

Enfin, M. FICHOT-LANDRIN avait envoyé des spécimens de couleurs végétales pour confiseurs, pâtissiers, glaciers, etc., et des jus de fruits au naturel, qui ont fait la réputation de cette maison

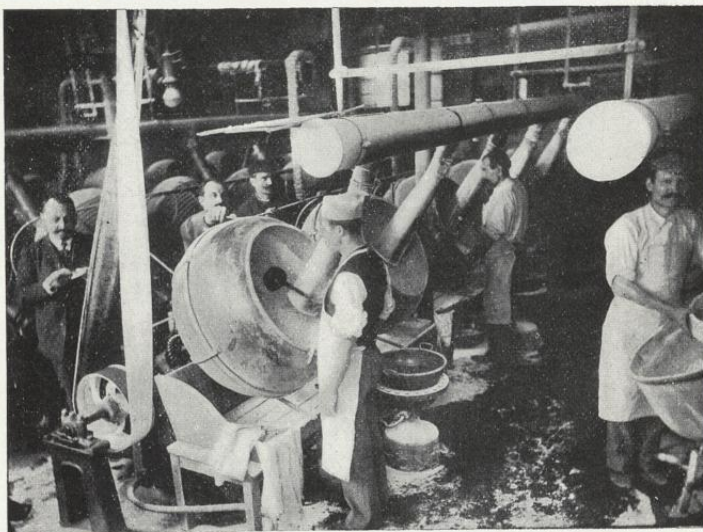


Fig. 16. — Atelier des dragées de la maison Rebours.

A l'encontre de la sucrerie, de la raffinerie et de la chocolaterie, qui ont vu leur facilité d'exportation diminuer par le nouveau régime des sucres, la confiture et la confiserie envisagent, depuis la signature de la convention de Bruxelles, la possibilité de concurrencer au dehors les grandes fabriques de confiserie et de confitures étrangères, notamment les fabriques anglaises.

Ces dernières fabriques, dont la production est colossale et dont les produits se consomment dans le monde entier, reçoivent en grande partie de France, le sucre et les fruits qu'ils emploient.

Sous l'ancien régime du sucre, nos fabricants de confitures, auxquels l'Administration refusait la décharge du sucre à la sortie, ne pouvaient travailler et produire que pour la consommation intérieure, mais depuis, des efforts importants ont déjà été faits pour faire connaître aux consommateurs étrangers la qualité des confiseries et confitures françaises, et il est permis d'espérer que d'ici



Fig. 17. — Exposition de la Collectivité des vinaigriers d'Orléans.

peu d'années, ces industries trouveront dans l'exportation un écoulement important de leur production, car leurs produits ne peuvent manquer d'être appréciés au dehors par leur qualité, leur finesse de goût et le soin de leur préparation.

Réglisses. — La maison AUBRESPY, d'Uzès, exposait des sucres, bois, poudres et pastilles de réglisse qui sont sa spécialité et ont fait sa réputation.

Moutardes, vinaigres, condiments. — L'inimitable vinaigre d'Orléans figurait dans une très belle Exposition collective formée par douze fabricants de cette ville.

Les autres vinaigres exposés dans les Sections étrangères provenaient de distillation d'alcool de bois et d'autres matières, et aucun autre vinaigre de vin n'avait osé soutenir la concurrence avec l'Orléanais ; aussi s'est-il vu décerner un Grand prix par le Jury international.

MM. V. TANDEAU (maison Maille), de Neuilly-sur-Seine, GARCET et TREMBLOT, d'Yvetot, exposaient des moutardes et des conserves aux vinaigres.

Le goût français cherche dans ces produits des condiments plus aromatisés que forts, tandis qu'au contraire les fabriques étrangères, sans doute pour répondre au goût de leurs nationaux, fabriquent des produits qui n'ont pas grande saveur, mais qui sont très forts en acide.

Une spécialité anglaise et américaine dont la consommation est extrêmement répandue dans le monde, et dont cependant nos fabricants français ne paraissent pas s'être préoccupés jusqu'ici, est celle de la sauce condimentieuse dont la plus célèbre et la plus répandue est la Worcester Sauce.

La maison CEREBOS avait fait une très belle installation dans laquelle elle montrait le condiment spécial qu'elle prépare à base de sel, dont le goût et les avantages sont fort appréciés du public.



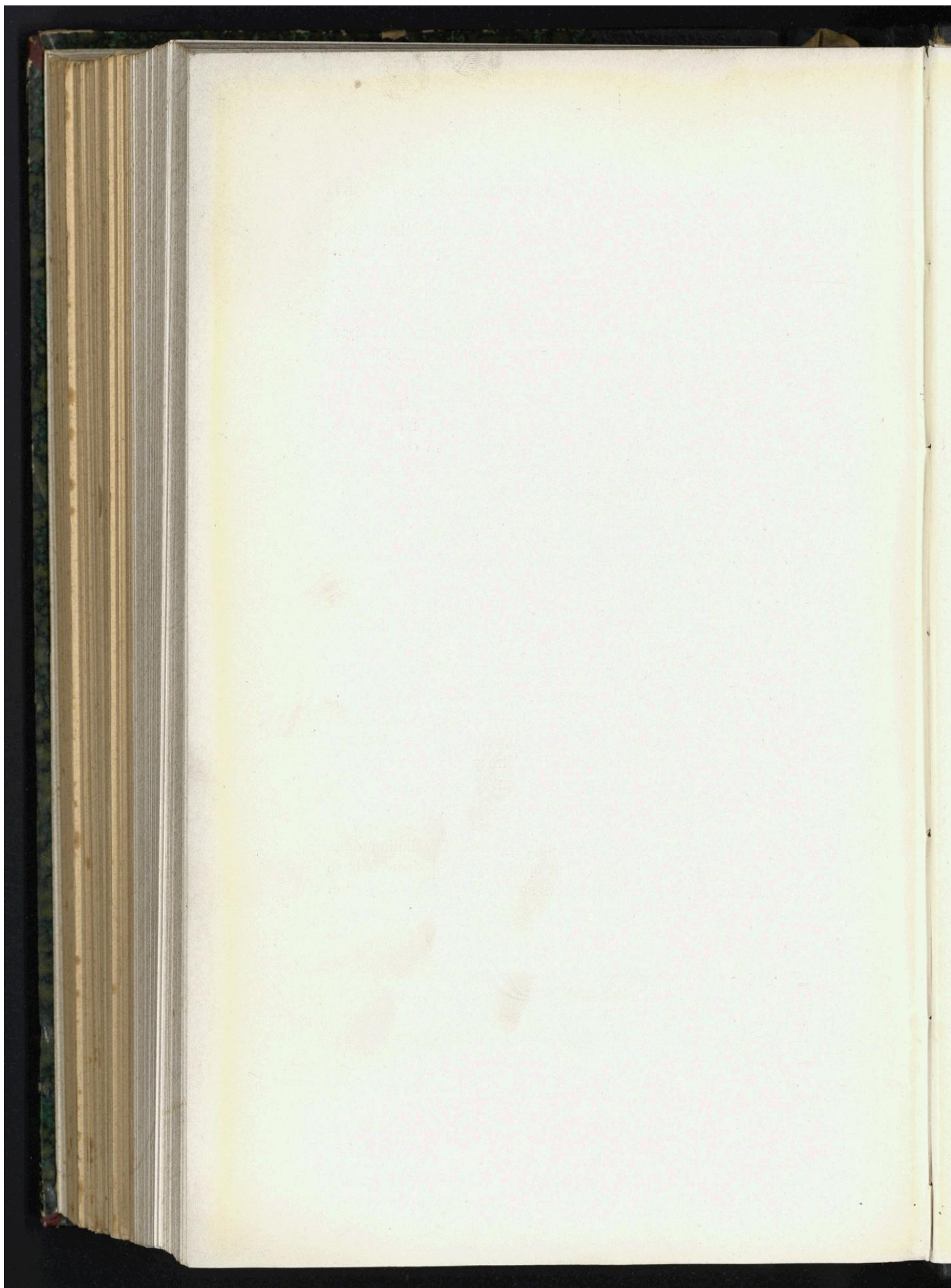


TABLE DES MATIÈRES

GROUPE X. — CLASSES 55 A 59

ALIMENTATION SOLIDE

COMITÉ	5
INSTALLATION DU GROUPE.	7
COMPTE FINANCIER.	10
JURY DES RÉCOMPENSES	11

CLASSE 55

MATÉRIEL ET PROCÉDÉS DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

JURY	17
RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS	18
Collaborateurs.	19
Coopérateurs	20
SECTIONS ÉTRANGÈRES	21
DESCRIPTION DES EXPOSITIONS.	23
Distillerie et fabrication des liqueurs	23
Boissons gazeuses	24
Brasseries.	25
Filtrage des vins et autres liquides industriels.	25
Sucreries	25
Chocolat, confiserie	27
Minoterie, boulangerie.	30
Meules	31
Conserves alimentaires	31
Installation de magasins.	32

CLASSE 56

PRODUITS FARINEUX ET LEURS DÉRIVÉS

JURY	35
RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS	36
Collaborateurs	38
Coopérateurs	38
SECTIONS ÉTRANGÈRES	39
DESCRIPTION DES EXPOSITIONS	41
Blés, farines et issues	41
Pâtes alimentaires	41
Fécules, amidons, dextrines	43
Malts	43
Riz	43
Tapiocas	43

CLASSE 57

PRODUITS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PATISSERIE

JURY	49
RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS	49
SECTIONS ÉTRANGÈRES	50
DESCRIPTION DES EXPOSITIONS	51

CLASSE 58

CONSERVES DE VIANDES, DE POISSONS, DE LÉGUMES ET DE FRUITS

JURY	55
RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS	56
Collaborateurs	57
Coopérateurs	58
DESCRIPTION DES EXPOSITIONS	59
INTRODUCTION	59
1 ^o Produits conservés par divers procédés	62
Extraits de viande, bouillons concentrés, soupes, etc	62
Produits de la charcuterie, graisses alimentaires, saindoux	64

Choucroute	65
Poissons marinés	65
Olives	66
2 ^o Produits conservés par la dessiccation	66
Fruits secs	67
Prunes sèches	68
Abricots évaporés	72
Pommes évaporées	72
Figues	73
Raisins secs	74
Amandes	75
Légumes desséchés	76
Poissons desséchés	77
Morues	77
Sardines pressées et salées	78
3 ^o Produits conservés par la méthode Appert	78
Préparation	79
Reverdissage	80
Emboîtage	85
Dépotage	87
Légumes conservés par la méthode Appert	88
Petits pois	88
Haricots verts	90
Asperges	91
Champignons	91
Tomates	92
Fruits conservés par la méthode Appert	93
Fruits en boîtes	93
Pulpes de fruits	96
Fruits en flacons	98
Poissons conservés par la méthode Appert	99
Sardines, Sprats, Chinchardes, Allaches (Pêche et vente).	99
France	99
Espagne	101
Portugal	102
Norwège	103
Fabrication, préparation	103
Crise sardinière en France	104
Thon	108
Poissons divers	109
Viandes et produits divers conservés par la méthode	
Appert	110

Viandes conservées, volailles, gibiers.	110
Foie gras	112
Truffes	113
Fromages conservés.	113
CONCLUSION	115
Exportations, Importations.	115

CLASSE 59

SUCRES ET PRODUITS DE LA CONFISERIE, CONDIMENTS ET STIMULANTS

JURY	125
RÉCOMPENSES AUX EXPOSANTS FRANÇAIS	125
Collaborateurs.	127
Coopérateurs	128
DESCRIPTION DES EXPOSITIONS	131
Sucres	131
Chocolat et cacao en poudre	133
Confiserie et confitures.	134
Réglistes	137
Moutardes, vinaigres, condiments	137



TABLE DES GRAVURES

Fig. 1	Alambic de la maison Égrot, Grangé et Cie	23
2	Stand de la maison Durafort	24
3	Appareil Kestner, de Lille	26
4	Vitrine de M. H. Pellet	27
5	Cylindres-broyeurs de la maison Rose frères	28
6	Cylindre-bluteur de la maison Cusson frères	28
7	Pétrin mécanique de la maison Lafond	29
8	Trieur de petits pois de la maison P. Navarre	29
9	Passoire mécanique de la maison P. Navarre	30
10	Stand de la Société de Soudage	31
11	Vitrine de la maison Aulagnon	42
12	Vitrine de la maison Bozon-Verduraz	44
13	Pavillon de la Compagnie Maggi	63
14	Exposition de la maison Menier	132
15	Vitrine de la maison A. Lagaye	133
16	Atelier des dragées de la maison Rebours	135
17	Exposition de la Collectivité des vinaigriers d'Orléans	136



