

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)	Chevallier-Appert, Raymond (1870-1932)
Auteur(s) secondaire(s)	Ministère du commerce, de l'industrie et du travail
Titre	Exposition internationale de Milan, 1906? : Section française?. Groupes 75 et 76 (classification française 56 à 59)
Adresse	Paris : Comité français des expositions à l'étranger : M. Vermot, éditeur, 1908
Collation	1 vol. (128 p.), 27 cm
Nombre de vues	133
Cote	CNAM-BIB 8 Xae 649 (P.4)
Sujet(s)	Exposition Internationale (1906 ; Milan, Italie) Aliments -- 1870-1914
Thématique(s)	Expositions universelles
Typologie	Ouvrage
Langue	Français
Date de mise en ligne	01/03/2023
Date de génération du PDF	01/03/2023
Permalien	http://cnum.cnam.fr/redir?8XAE649.P4

8^e Fac. 3

8^o Xai 649(24)

MINISTÈRE DU COMMERCE
DE L'INDUSTRIE & DU TRAVAIL

Exposition Internationale de Milan 1906

SECTION FRANÇAISE

— Groupes 75 et 76 —

(Classification française 56 à 59)



— RAPPORT —

PAR

M. Raymond CHEVALLIER-APPERT

— Secrétaire Rapporteur —



— COMITÉ FRANÇAIS —
DES EXPOSITIONS A L'ÉTRANGER

— Bourse du Commerce —

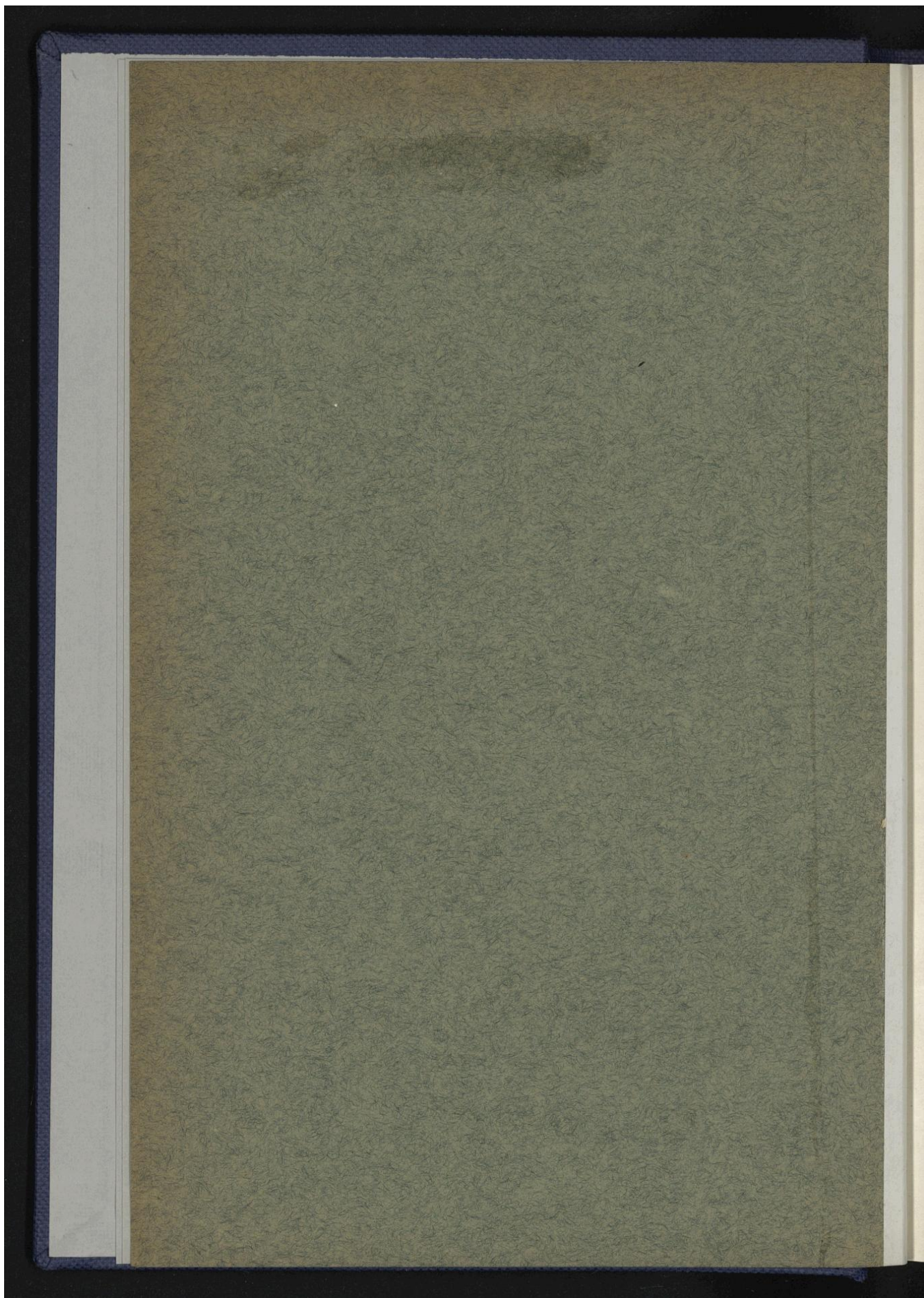
— Rue du Louvre —

— Paris —

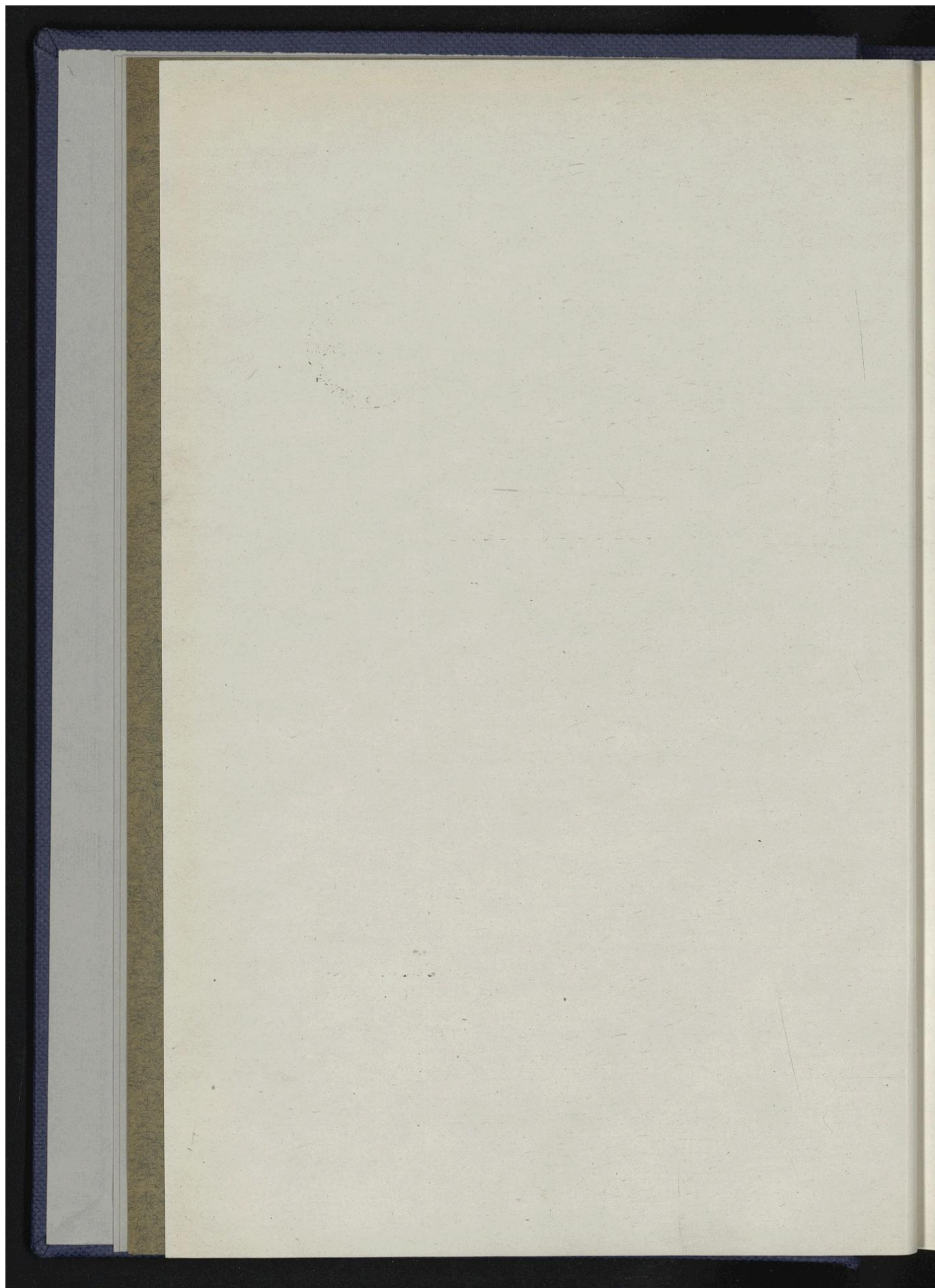
— 1908 —

— M. VERMOT —

— Éditeur —



EXPOSITION INTERNATIONALE
DE MILAN 1906



8° Xae 649(24)

MINISTÈRE DU COMMERCE
DE L'INDUSTRIE & DU TRAVAIL

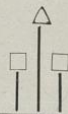
Exposition Internationale de Milan 1906



SECTION FRANÇAISE

— Groupes 75 et 76 —

(Classification française 56 à 59)

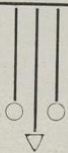


RAPPORT

PAR

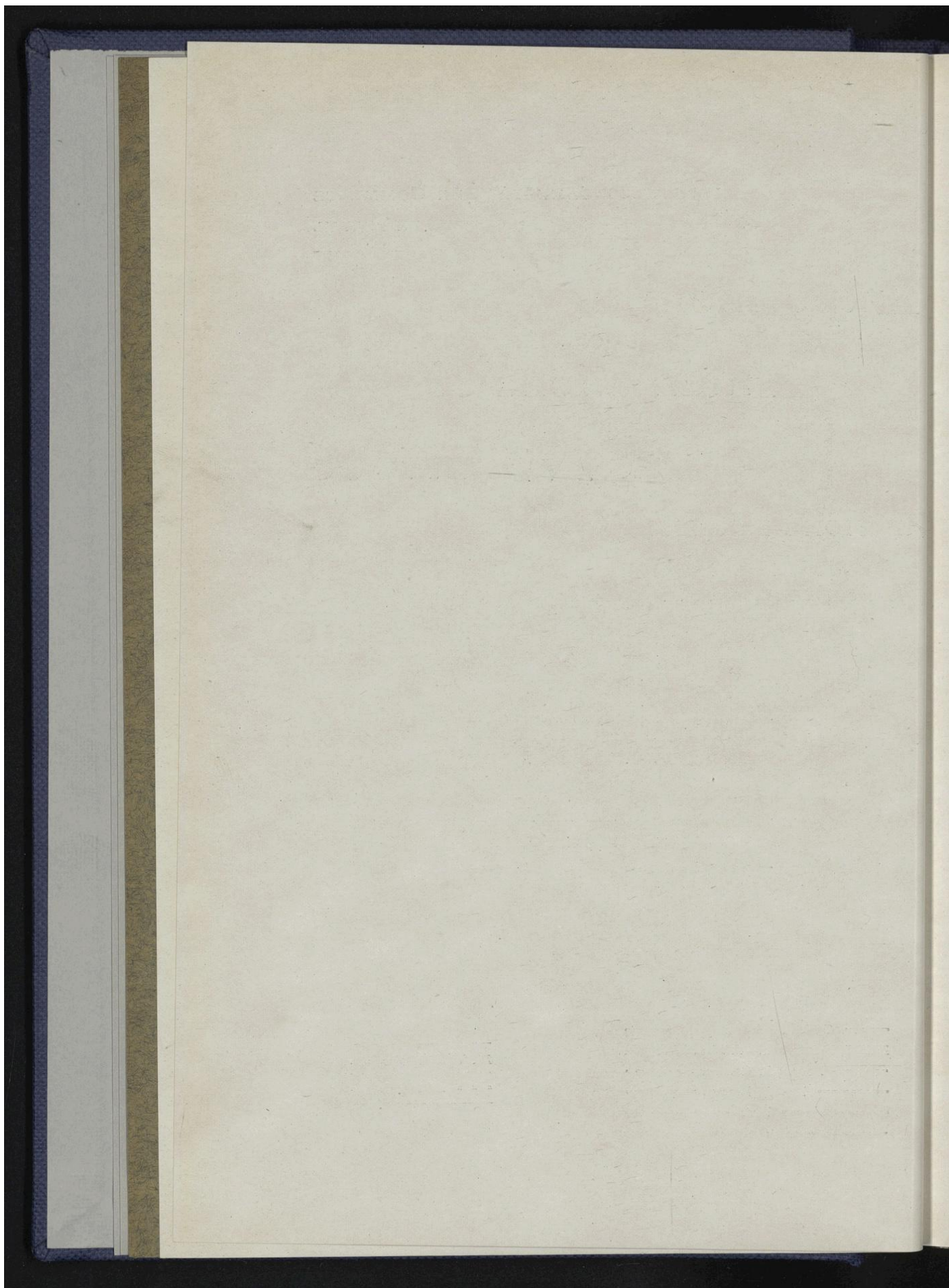
M. Raymond CHEVALLIER-APPERT

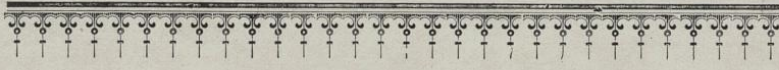
Secrétaire Rapporteur



COMITÉ FRANÇAIS
DES EXPOSITIONS A L'ÉTRANGER
Bourse du Commerce
Rue du Louvre
Paris
1908

M. VERMOT
Éditeur





SECTION K

GROUPES 75 ET 76

(Classification française 56 à 59)

ALIMENTATION SOLIDE

COMITÉ

Président :

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

Vice-présidents :

- Classes 56. MM. REGNAULT-DESROZIERS, à Saint-Denis (Seine).
— 57. RICHARD, Lucien, 16, rue Courte-Épée, Dijon.
— 58. CAHEN, Jules, 18, rue Simon-le-Franc, Paris.
— 58. GATECLOUT, Henri, 47, rue de Lyon, Paris.
— 58. FONTAINE, Lucien, 14, rue du Marché-St-Honoré,
Paris.
— 59. GARCET, Emile, 47, rue de Lyon, Paris.

Secrétaires :

- Classes 58. MM. AMIEUX, Maurice fils, à Chantenay-sur-Loire
(Loire-Inférieure).
— 58. CHEVALLIER-APPERT, Raymond, rapporteur des
Groupes 75 et 76, 30, rue de la Mare, Paris.
— 59. MOQUET-LESAGE, Henri, 7, rue St-Gilles, Paris.

Trésorier :

Classe 57. M. ESTIEU, Jean

Membres :

Classe 56.

MM. BEER, Paul.
BLOCH, Eugène.
BOUDIER, Louis.
BOZON-VERDURAZ.
BRUSSON, Antonin.
COUSIN-DEVOS.
FERRAND, Ferdinand.

MM. MARGE, Pierre.
MAYER, Paul.
OLIVARI, Antoine.
PELLETIER, Auguste.
TROUBAT, Antonin.
VERLEY, André.
VERLEY, Edmond.

Classe 57.

MM. CHAUVEAU, Gaston.
GRANDIÈRE, Louis (de la).
MACHIN, Auguste.

MM. RICHARD, Georges.
WALTER, Léon.

Classe 58.

MM. BAYLE, Charles.
CHEVALLIER-APPERT,
Alfred.
HOTTOT, Eugène.
LABBÉ, Ansbert.
LECOURT, François.

MM. LEHUCHER, Léon.
PETITJEAN fils.
RAYNAL, Hippolyte.
ROQUELAURE, Ernest.
SCHWEITZER, Alfred.
TEYSSONNEAU, Jean.

Classe 59.

MM. AUBRESPY, Paul.
BANSILLON, Antoine.
BEAUVAIS, Auguste.
DERODE, Lucien.
DESBIEF, Maurice.
DESBIEF, Paul.
DESSEAUX, Georges.

MM. LETANG, Théodore.
MIGNOT, E.
PHELLION, Breton-E
POUPON, Henri-Gabriel.
REBOURS, Emile.
TREBUCIEN, Pierre.
VINAY, Pierre.

INSTALLATION DU GROUPE

Le Groupe de l'alimentation solide comprenait 39 exposants, occupant une surface totale de trois cents mètres carrés et répartis comme suit :

Classe 56	6 exposants
— 57	4 —
— 58	15 —
— 59	14 —

La plupart des exposants avaient préféré confier l'installation de leur Exposition à M. Cheminais, entrepreneur choisi par le Comité, qui avait passé avec ce dernier un contrat dans les termes suivants :

Entre les soussignés :

M. Jules Prevet, président du Groupe 20, Classes 56 à 59 à l'Exposition Internationale de Milan, demeurant à Paris, rue des Petites-Ecuries, 48, et agissant au nom et pour le compte du Comité et des exposants de ce Groupe,

D'une part;

Et M. Cheminais, représentant, entrepreneur,

D'autre part;

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

ARTICLE PREMIER

M. Cheminais s'engage envers tous les exposants qui lui en feront la demande :

A) A fournir en location et à monter sur place les vitrines en bois de vikado suivant dessin remis : hauteur totale de 3 m. 25, soubassement 0 m. 80, partie vitrée en glaces montées sur châssis de bois, 2 mètres; profondeur de 0 m. 80 à 1 m. 50 à la demande.

Elles seront disposées dans l'emplacement réservé à la Classe suivant le plan qui sera remis à M. Cheminais par le Comité.

Elles porteront sur une bande 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.

B) A 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 et les avaries provenant de la pluie et de l'humidité, le réemballage au retour des produits destinés à rentrer en France, les frais de statistiques ou tous autres, étant dit que chaque exposant pour chaque mètre de vitrine qu'il occupera ne pourra demander à M. Cheminais de lui transporter gratuitement à l'aller et au retour plus de trois cents kilos.

C) A garnir intérieurement les vitrines 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.

D) A disposer dans les vitrines les produits des exposants et à représenter ceux-ci dans l'intérieur de l'Exposition 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.

E) A tenir la Classe, les vitrines et les produits en bon état d'entretien et de propreté.

ARTICLE 2.

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

Vitrine adossée tout compris: le mètre.	235	francs
— le demi-mètre.	144	—
— retour.	144	—
Vitrine isolée le mètre.	168	—
— nue le mètre.	110	—
Vitrine adossée nue le mètre.	139	—
— nue le demi-mètre.	86	—
— retour.	105	—
Gradins tout compris: le mètre.	158	—
— le demi-mètre.	96	—
— nus le mètre.	67	—
— nus le demi-mètre.	43	—

Il sera dû un supplément de 20 francs par mètre et 12 fr. 50 par demi-mètre pour les exposants qui demanderont que la garniture intérieure de leur vitrine soit faite en peluche de lin au lieu d'andrinople ou de satinette

ARTICLE 3.

Les exposants qui enverront des vitrines isolées leur appartenant sont exclus de l'entreprise.

Les autres exposants, s'ils s'entendent avec un agent particulier ou un autre entrepreneur pour le transport de leurs marchandises, la garniture de leur vitrine, l'installation de leurs produits et leur représentation, devront néanmoins prendre à M. Cheminais la vitrine nue telle qu'elle est prévue au paragraphe A., et lui paieront le prix de 139 francs par mètre et 105 francs par retour et, en cas de vitrine isolée 110 francs par mètre de façade.

ARTICLE 4.

Les marchandises envoyées par les exposants devront être à la disposition de M. Cheminais, au domicile à Paris et pour la province à la gare de chaque exposant, le 15 Mai au plus tard. M. Cheminais devra fournir aux exposants toutes les instructions, étiquettes, lettre de voiture, etc... nécessaires pour que les marchandises soient expédiées comme il convient et arrivent en temps voulu.

ARTICLE 5.

Tout exposant qui chargera M. Cheminais d'un service en dehors de la présente entreprise devra lui remettre un pouvoir légalisé indiquant le mandat qu'il lui aura confié.

ARTICLE 6.

Le Comité centralisera les sommes dues par les exposants pour le montant de ce qu'ils auront demandé à l'entreprise et les paiements seront faits par le Trésorier du Comité à M. Cheminais aux époques suivantes :

Le premier tiers sur la justification de l'embarquement des vitrines, du matériel et des produits des exposants qui auraient été mis pour le 15 mai à la disposition de M. Cheminais ;

Le deuxième tiers après l'installation définitive de la Classe. Cette installation devra être complètement achevée le jour de l'ouverture de l'Exposition, c'est-à-dire le 9 juin 1906.

Une pénalité de 50 francs par jour de retard sera retenue à M. Cheminais et, au contraire, une prime de 10 francs lui sera allouée pour chaque jour d'avance ;

Le troisième tiers sur la justification que tous les exposants sont rentrés en possession des produits dont ils auront signalé à M. Cheminais, avant la clôture de l'Exposition, la nécessité du retour en France.

ARTICLE 7.

Les versements prévus ci-dessus seront faits à Paris par les soins du trésorier du Comité, mais en aucun cas ce service ne pourra engager envers l'entrepreneur la responsabilité du Comité ou de ses membres.

ARTICLE 8.

Toute contestation résultant du présent contrat sera soumise aux Tribunaux de la Seine, les deux parties déclarant formellement en accepter la juridiction.

Fait double à Paris, le 11 avril 1906.

Lu et approuvé :
CHEMINAIS.

Lu et approuvé :
Jules PREVET.

COMPTÉ FINANCIER

Les opérations financières du Comité se résument ainsi :

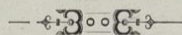
RECETTES.

Encaissé des exposants	30.237 50	} 31.479 30
Intérêts de l'argent déposé en banque . .	741 80	
Versement de la Classe 55 (part de gardiennage).	500 »	

DÉPENSES.

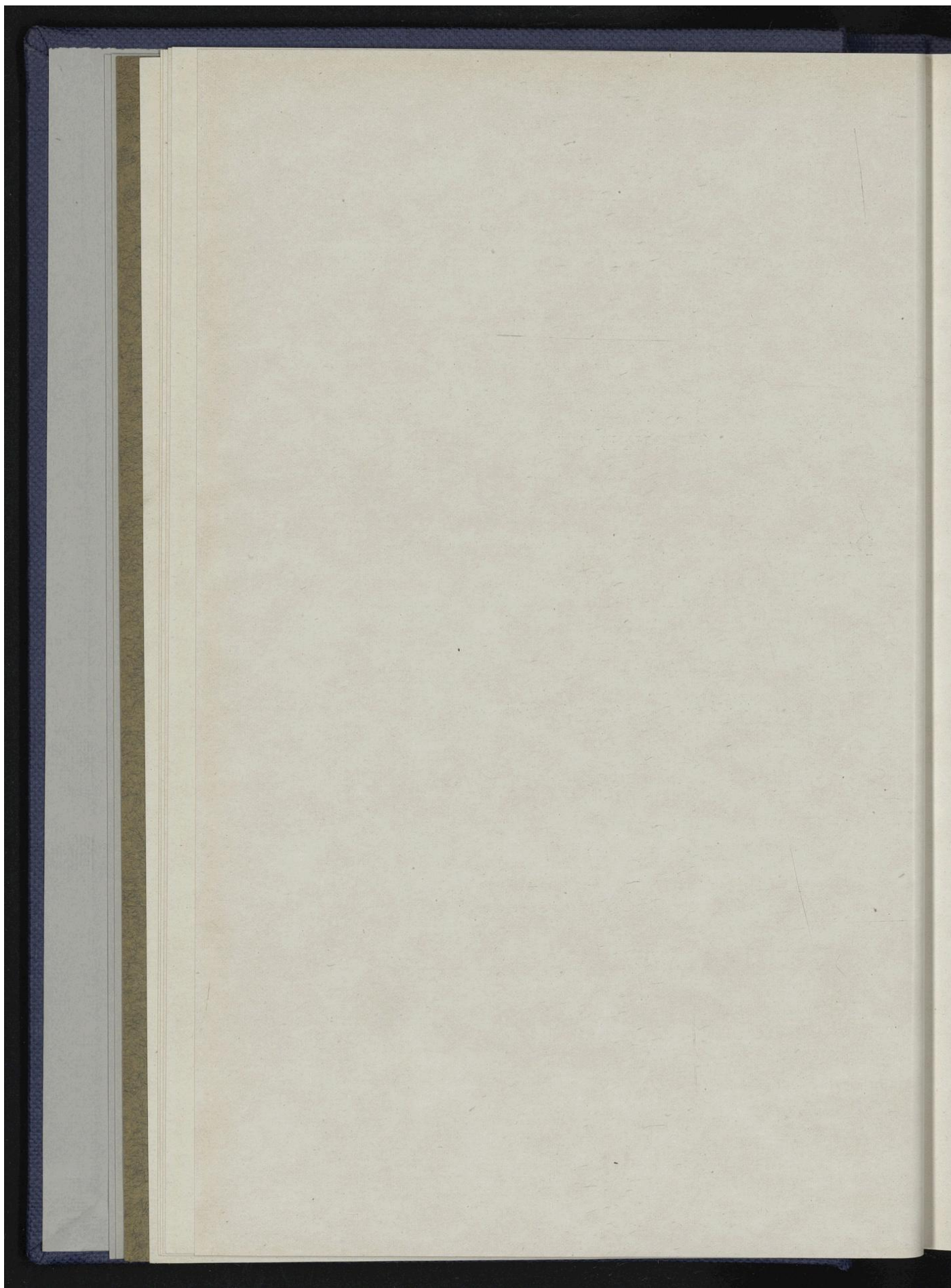
Versé au Comité français des Expositions à l'Étranger	4.708 »	
Ristourne de ce Comité	900 »	
	3.808 »	
Mémoire Cheminai et C ^{ie}	13.479 50	} 15.589 15
Fourniture et décoration	1.434 40	
Honoraires de l'architecte	675 25	
Gardiennage, costumes et gratifications . .	1.343 10	
Impression du Rapport	1.600 »	
Frais divers, imprimés, correspondances, gratifications	1.123 85	
	23.464 10	
Ristourne aux exposants.	8.015 20	

TOTAL ÉGAL. 31.479 30
(soit 81 fr. 37 par mètre.)



GROUPE 75

Produits farineux et leurs dérivés
Produits de la Boulangerie
et de la Pâtisserie
Sucres et Produits de la Confiserie
Condiments et Stimulants





GROUPE 75

**Produits farineux et leurs dérivés
Produits de la Boulangerie et de la Pâtisserie
Sucres et Produits de la Confiserie
Condiments et stimulants**

LISTE DES EXPOSANTS

FRANCE

1. BEAUVAIS, Auguste-Eugène, Paris.
2. BERR FRÈRES, Paul et René, Oran.
3. BISCUITS GEORGES, Jean Estieu, Courbevoie (Seine).
4. BISCUITS OLIBET (Société bordelaise des), à Talence, près Bordeaux (Gironde).
5. BISCUITS PERNOT (Manufacture dijonnaise des), Dijon.
6. BLOCH FILS (L. et E.), 7 bis, rue du Louvre, Paris.
7. COUSIN-Devos, à Haubourdin (Nord).
8. DAMOY (Etablissements), Paris.
9. DIGNE FILS et C^{ie}, à Fréjus (Var).
10. GARCET ET TREMBLOT, à Yvetot (Seine-Inférieure).
11. LOMBARDINI (A.), La Garenne-Colombe (Seine).
12. MENIER, Paris.
13. MEUNIER FRÈRES, Paris.
14. MIGNOT, Edouard, à Reims.
15. OLIVARI, Antoine-François, Nice.
16. POTIN et C^{ie}, Paris.
17. POUPON, Henry, à Dijon.
18. ROUZAUD, à Royat-les-Bains (Puy-de-Dôme).

19. SASSOT FRÈRES, à Nogent-sur-Seine (Aube).
20. SOCIÉTÉ ANONYME DU CHOCOLAT LOMBARD, Paris.
21. SOCIÉTÉ NOUVELLE DES RAFFINERIES DE SUCRE DE SAINT-LOUIS, Marseille.
22. SOCIÉTÉ TERNYNCK FILS, à Chauny (Aisne).
23. SYNDICAT DES CONFITURIERS FRANÇAIS EN COLLECTIVITÉ, Paris.

ITALIE

1. ROSSETTI OTTORINO. — Nougat.
2. F.-O. F. LLI BERTAGNI. — Petites pâtes avec gluten et pâtes aux œufs.
3. SOC. AN. PASTIFICIO DOLFI. — Pâtes alimentaires et spécialité de petites pâtes avec gluten.
4. MANCINI (Giuseppe). — Nougat, caramel.
5. PASTIF. TOMASINI. — Pâtes alimentaires.
6. FRANC MONACO E FIGLI. — Pâtes alimentaires.
7. C.-G. VENIANI (Ditta). — Aigret « Veluin et bon. »
8. SOTTOVIA (Pietro). — Pain de luxe.
9. FRANK Heinrich soöhNE. — Surrogati de café.
10. CINA FRANC. E FIGLI. — Pâtes alimentaires, spécialité de pâtes avec gluten.
11. G. PICCINELLI E C^o (Ditta). — Petites pâtes alimentaires spéciales.
12. COSIMO PRINCIPATO. — Gauffres pur lait et miel, gauffres et oublies concaves pour pâtisserie et sorbets.
13. TALMONE (Michele). — Chocolat.
14. ROVATI E GALIMBERTI. — Biscuits divers
15. G.-F. BUITONI. — Pâtes alimentaires.
16. BALBONI E MULLER. — Biscuits diabétiques et dyspeptiques.
17. RAG. F. CAMA E C^o. — Pâtes alimentaires pour exportation.
18. GARZOTTO ROCCO E FIGLIO. — Pâte d'amande spéciale.
19. MAGNUS TROENSGARD. — Farine, froment, son.
20. F. BAGNOLI (Ditta). — Biscuits Marguerite, pâte Reine Hélène, et Savoyard de Persiceto.
21. SOC. ITAL. PANIFICAZIONE. — Farine, pain de luxe et ordinaire.
22. PRADA (Enrico). — Africain de Marsala avec cacao et vanille, chocolat au four résistant pour exportation.

23. FILIPPINI (Giuseppe). — Miel de table centrifuge.
24. FRATELLI ZOCCHI. — Pâtes alimentaires pour pâtisserie, biscuits.
25. MACCAN (Alessandro). — Polenta de Cittadella, gâteaux pour dessert.
26. VALENTINI FRATELLI. — Farine et céréale.
27. VERCESI (Carlo). — Aigret « Baci dorati. »
28. VIGONI (Enrico). — Tourte paradiso.
29. GALLINA (Giovanni). — Aigrets spéciaux pour exportation et pouvant se conserver.
30. FONGARO E C^o. — Chocolat et fruits divers pour confiserie.
31. BERNARDI (Angelo). — Pain mou, biscuits et pain au beurre.
32. PANIFICIO BERGAMASCO. — Pain pâte, farine, froment, gros blé.
33. CASTIGLIONI (Angelo). — Pain spécial de Côme.
34. SOC. ING. GALLETTINE. — Petites galettes, biscuits.
35. DE GIUSTI (Luigi). — Confiture en genre.
36. FRATELLI MOLTENI. — Ricciarelli, pain.
37. PONSSETTI E C^o. — Produits divers de la pâtisserie et de la confiserie.
38. FERRINI (Giuseppe). — Vase avec blé de semence et épis.
39. ROMEO ROSARIO. — Sorbets en genre, granules, sorbets, crèmes, faldacchieri, cantilef, petit morceaux écumeur.
40. FRATELLI VOTTERO. — Farineux.
41. G.-B. GIACCHERO E FIGLI. — Farineux, blé mondé pour gradation et nature des grains de blé.
42. PIPINO (Giuseppe). — Farine, pain-pâte de gluten pour diabète et faiblesse.
43. PITTALUGA (Andrea). — Pâtes alimentaire
44. BERNARDO UMMEN. — Chocolat et divers.
45. ZUCCHI FRATELLI. — Bussolani et pain au sucre
46. DANIELI E RICCIOTI. — Echantillon de pain.
47. ISIDOR PEREGO. — Fruits confits, pâtisserie.
48. TASCA (Eugenio). — Gâteaux en tous genres.
49. MASSIMO BANCHI. — Gâteaux et spongates.
50. CAMBIAGGIO (Luigi). — Biscuits.
51. S. VENCHI E C^o. — Confiserie.
52. LUIGI ROSSA. — Surrogati de café.
53. TRINCHERI (Michele). — Nougat et aigret.
54. SOC. AN. IND. CEREALI. — Son de farine et semoule.
55. GIOVANI REALE. — Confiserie.
56. MARCONE E FIGLIO.

57. PISONI (Pietro). — Biscuits.
58. BESIO E TISSONI. — Confits, moutarde.
59. C. REBOA E C^o. — Caramel, dragées, chocolats et divers.
60. ROGNONI CAMPIGLIO M. — Pâtisserie.
61. BERTONI (Giacomo). — Miel, gâteaux, cire.
62. AZZOLINI (Nicola). — Semoule, Pâtes alimentaires.
63. CAFFAREL PROCHET. — Chocolat.
64. R. CESANO DITTA. — Marmelade de coings.
65. G. ARNOLDI E C^o.
66. DONATO SCARTASCINI. — Aigrets et gâteaux.
67. COLANTUONI (Antonio).
68. STAGNI E PETAZZONI. — Confitures, chocolats.
69. F. LLI ZANOTTI. — Bouche de dame, tourte paradiso.
70. VED. ANTONIAZZI. — Nougat.
71. ANT. PEPE E FIGLIO. — Pâtes alimentaires.
72. ASSIRELLI (Giovanni). — Panforte.
73. ROSSI RINALDO. — Pain complet, pain puffé, pain salé.
74. LURASCHI (Leopoldo). — Pain de luxe.
75. MARANI F. — Pâte d'amandes.
76. A. BANDINI E C^o. — Pâtes alimentaires.
77. G. SGUERZI. — Pâtes alimentaires.

ALLEMAGNE

1. DR. THEINARDT'S NÄRMITTEL GESELLSCHAFT. — Aliment pour bébés, dottor Theinhardt's.
2. TONOLI (Antonio). — Moutarde en pots.

ANGLETERRE

1. COOPERATIVE WHOLESALE SOCIETY LIMITED. — Poudres pour semences, pour oiseaux, cirages pour chaussures.
2. MYERS MORRIS. — Confits américains et Nougats.
3. SETNA H.-P. AND C^o. — Assaisonnements indiens.
4. WEST AFRICAN TRADE ASSOCIATION. — Produits de l'Afrique Occidentale

BELGIQUE

1. DELHAIZE FRÈRES ET C^{ie}, à Bruxelles. — Pains d'épices et biscuits secs, chocolat.
2. VVE A. BORREMANS ET FILS, à Bruxelles. — Malts, farine et gritz de maïs, farine et gritz de riz.
3. J. DANDELOOY, à Mezzem-les-Anvers. — Malts.
4. DE CLERCY FRÈRES, à Selzaete. — Malts, Grains.
5. DESCAMPE, Camille, à Gembloux. — Malts de distillerie et de brasserie.
6. VED. DE WOLF COSYNS ET FILS. — Grains-Malt.
7. DINGEMANS, Louis et Alphonse, à Anvers. — Malts.
8. DUMON DE MENTEM, à Bruges. — Malts-tourailles.
9. DUMON FRÈRES, à Chassart. — Malts.
10. C. LAMBREGHTS, à Anvers. — Malts.
11. LECHIËN, Auguste, à Anderlues. — Malts.
12. C. NOTTÉ-LEMAN, à Lessines. — Orges et escourgeons.
13. VERAART FRÈRES, à Anvers. — Malts.
14. VAN ROYE, Emile, à Hal. — Malts.
15. CYRILLE FEYS CALLEWAERT. — Malts.
16. COLLECTIVITÉ DES MALTEURS. — Malts-Grains.

SUISSE

1. WITSCHI, A., à Zurich. — Aliments torréfiés pour la préparation de soupes et mets farineux.
2. SCHREINER ROB. ET C^o, à la Chaux-de-Fonds.
3. OEDERLIN, C.-F., à Genève. — Farine lactée à base de biscuits torréfiés, pâte d'amandes et de noisettes.
4. Dr GOERGENS, à Renens. — Pâtes alimentaires.
5. ECOFFEY, Henri, à Lausanne. — Longuets diététiques, pet ts pains pour les maladies d'estomac.
6. WITSCHI-GLAUSER, à Hindelgank. — Levain de blé pressé.
7. KIRCHHOFER LACOTTEL, à Lausanne. — Biscuit au malt.
8. NOBS-KANERT GOTTFRIED, à Territet. — Boîtes contenant des échantillons de Zwiebacks à la crème de malt.

9. EHRBAR, Emile, à Waldstatt. — Spécialité de galettes.
10. SOCIÉTÉ GÉNÉRALE SUISSE DES CHOCOLATS PETER ET KOHLER, à Vevey. — Chocolats divers et tablettes de caramel.
11. HUNGERBÜHLER, S., à Zurich. — Cacao marque Turner.
12. S. A. FABRIQUE DE CHOCOLAT ET DE PRODUITS ALIMENTAIRES DE VILLARS, à Villars. — Chocolat et cacao.
13. LUCERNA ANGLO SWISS MILK CHOCOLATE C. O., à Lucerne. — Chocolat et cacao.
14. FREY HERMANN, à Berne. — Biscuits au miel Flora.
15. SOCIÉTÉ ANONYME DES CHOCOLATS A. ZURCHER, à Montreux. — Chocolats de divers genres.
16. FABRIQUE DE BISCUITS OULEVAY, à Morges. — Biscuits de divers genres.
17. CONSERVENFABRIK LENZBURG VORM. HENKEL E ROTH, à Lenzburg. — Conserves, gélatines et marmelades de fruits.
18. NESTLÉ AND ANGLO SWISS MILK C^o, à Vevey. — Farine lactée.

HOLLANDE

1. A. FRANCKEN E C^o KOOG AD ZAAAN. — Cacao en poudre en boîtes de fer blanc. Chocolats.
2. J.-C. BAAN-ALKMAAR. — Cacao en poudres, Fève de cacao, beurre de cacao, cacao amer.
3. EWEN H. DE JONG-WORMENVEER. — Cacao en poudre, chocolats.
4. P. MOLENAAR C^o WESTANN. — Farine pour enfants.
5. SCOLTENS AARDAPPELMEEL FABRICKEN. Société coopérative ci-devant W.-A. SCOLTENZ. — Féculeries de pommes de terre, dextrine, glucoses, etc., 12 usines.

RUSSIE

1. AFONINE P. A. FILS, Société, Ekaterinbourg. — Confiserie.
2. BORMANN, Georges, à Saint-Pétersbourg. — Bonbons, biscuits, marmelades, compotes, chocolat, etc.

3. RAMONE, usine à vapeur à Ramone. — Bonbons, caramels, chocolats, etc.
4. RENOMÉ, Société de la confiserie, à Moscou. — Confiserie.
5. SIOU, A. et C^o, maison de commerce, à Moscou. — Confiserie.
6. GRIBOUCHINE. — Thés.
7. PERLOFF ET FILS. — Thés.

BULGARIE

1. SOCIÉTÉ ANONYME POUR LA FABRICATION DU SUCRE. — Sucre et photographies de la fabrique.
2. COMPAGNIE CHINOISE Y SENG. — Thés.
3. COMPAGNIE CHINOISE Y SENG. — Sucres.

CHINE

1. COMPAGNIE CHINOISE TONYNG. — Thé vert et noir.
2. COMPAGNIE CHINOISE Y SENG. — Thés.
3. COMPAGNIE CHINOISE Y SENG. — Sucres.

ÉTATS-UNIS

1. FAIRY, FLASS CANDY C^o. — Sucre, fil américain.
2. COMPAGNIA BROWN. — Thé, cacao.

AMÉRIQUE DU SUD

1. MINISTERO DE FOMENTO Y OLLIAS PUBLICAS. — Sucre, cire, café, fruits en conserve, cacao, chocolat, tabac, laine végétale, miel, cigares et cigarettes, amidon, parfumerie, collection de bois.

RÉPUBLIQUE ARGENTINE

1. MARCHETE, AUGUSTIN. — Pâtes alimentaires
2. A. CARPINACCI E HIJOS. — Biscuits.
3. D'HENRIQUE MICHELÉ. — Cafés verts et torréfiés.
4. SAÑIT HERMANOS. — Chocolats.

BRÉSIL

1. GOVERNO DELLO STATO DEL RIO GRANDE DE SUL. — Sucre et produits de la confiserie.

PÉROU

1. LARCO HERRERA HERMANOS. — Sucre.
2. ALEGRIA Y FALCON. — Soie végétale.

URUGUAY

1. BECH, Ferdinando y C^o. — Fruits en conserve.
2. DOMINGO *de Marco*. — Fruits en conserve.
3. RAPPOLINI Y LLYAS, Leopoldo. — Fruits en conserve.
4. POMBO José A. — Fruits en conserve.

ÉQUATEUR

1. PARODI, Giovanni, à San Remo. — Cacao, cacao Arriba.
2. ASPIANA HERMANOS, à Guayaquil. — Cacao Arriba.
3. BIZZOZZERO, à Luigi Milomo. — Cacao Arriba.
4. DORN Y DE ALSUA ENRIQUE, à Guayaquil. — Cacao Arriba.
5. GOVERNO DELL EQUATORE, à Quito. — Cacao Arriba.
6. ICAZA VENEGAS, Angelo, à Guayaquil. — Cacao Arriba.
7. A. NORERO FILS, à Parigi. — Cacao Arriba.
8. RENDON, DOTT, Victor, à Guayaquil. — Cacao Arriba.
9. RENDON MARIA S. DE, à Ventanas. — Cacao Arriba.

GROUPE 75. — PRODUITS FARINEUX ET LEURS DÉRIVÉS 21

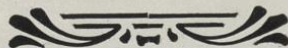
10. SEMINARIO MIGUEL ANTONIO-CARACOL, fuor de los Rios. — Cacao Arriba.
11. SEMINARIO MIGUEL EDOARDO, à Guayaquil. — Cacao Arriba.]
12. SEMINARIO ENRIQUE JOSÉ CARACOL, prov. de los Rios. — Cacao Arriba.
13. ICAZA DE PILLOIS, à Babahogo. — Cacao Arriba.
14. ICAZA JOSÉ PANTALÉON, à Guayaquil. — Cacao Arriba.
15. VENEGAS DOTT WILFRIDO. — Cacao Arriba.

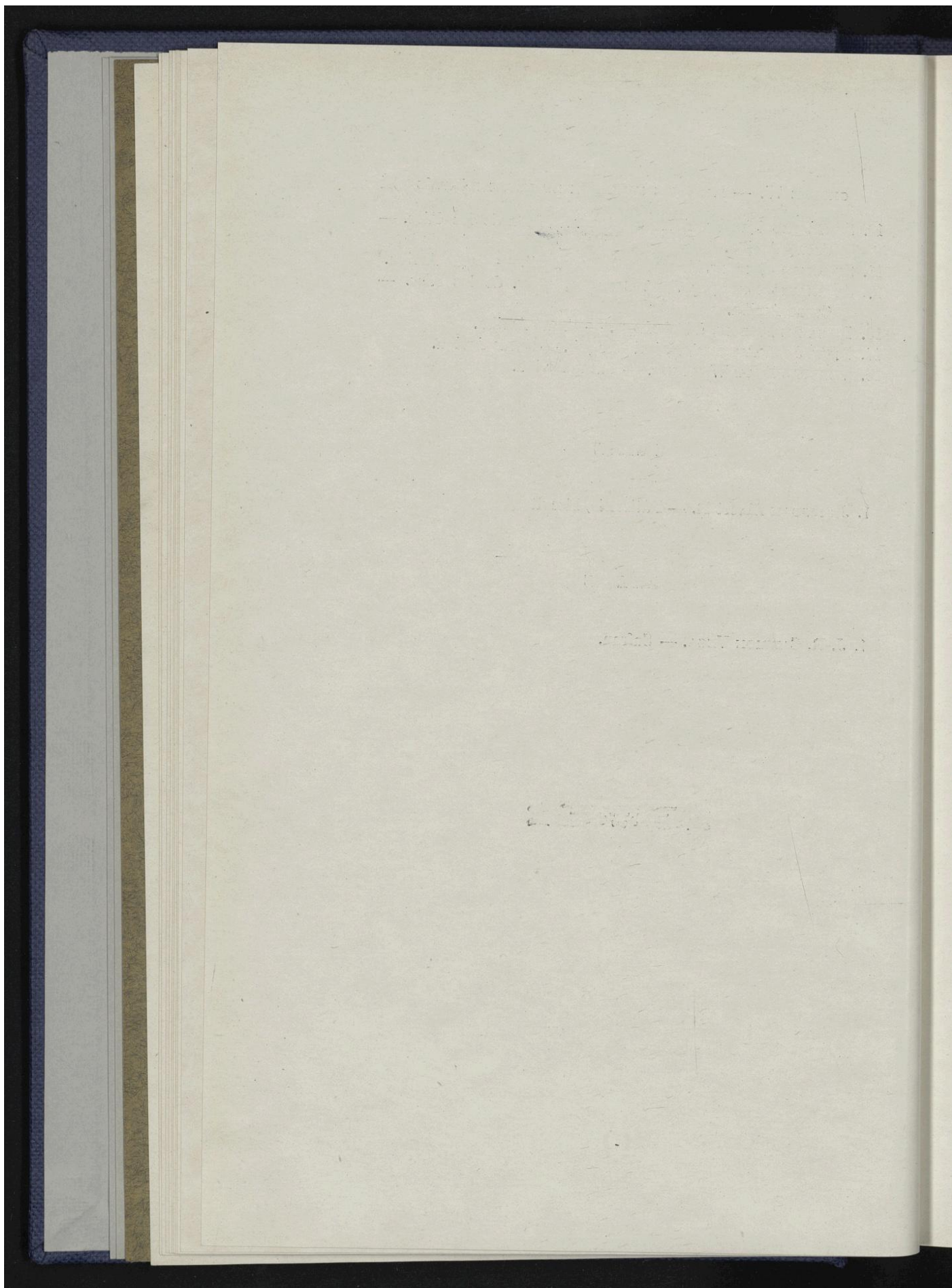
EGYPTE

1. JEHOSSUAH Albert R. — Pâtisserie, biscuits.

ESPAGNE

1. J.-R. CARRION VEGA. — Safran.







Jury

Président : M. Ch. PAVIA, à Londres, Angleterre.

Vice-président : M. Antoine OLIVARI (Pâtes alimentaires), à Nice, France.

Secrétaire-rapporteur : Cav. Dott. Eugenio LEVATI (Produits chimiques), à Milan, Italie.

Jurés titulaires

MM. Cav. Luigi BARONI (Pâtes alimentaires), à Milan, Italie.

Luigi LAZZARONI (Biscuits), à Milan, Italie.

BUISTONI, Silvio (Pâtes), à Sepolero, Italie.

Gustave TALMONE (Chocolat), à Turin, Italie.

SERAFINO, LENZI (Produits coloniaux), à Milan, Italie.

Ambrogio CARABELLI (Pâtisseries), à Milan, Italie.

RICHARD, Lucien (Biscuits Pernot), à Dijon, France.

ESTIEU, Jean (Biscuits Georges), à Courbevoie, France.

Emile TERNYNCKE (Société des Sucreries TERNYNCKE), à Chauny, France.

Alfred DUMONT de MANTEN de HORNE (Malt), à Bruges, Belgique.

VEM ROYE, Emile (Malt), à Hal, Belgique.

WEINSTEIN, G. (Malt), à Odessa, Russie.

P. BACKER GERIT (Cacao), à Grammingen, Hollande.

BUMIER A. Direct Peter et Koller, à Vevey, Suisse.

DAVIDSON, E., à Gênes.

soit 7 jurés italiens et 11 jurés étrangers.



Récompenses

HORS CONCOURS

Italie

BUITONI GIOV. E FIGLI.
D. LAZZARONI E C°.

Michele TALMONE.

France

BISCUITS GEORGES (Jean Estieu).
Edouard MIGNOT.
BISCUITS PERNOT.
BISCUITS OLIBET.

Antoine OLIVARI.
SOCIÉTÉ TERNYNCKE
SOCIÉTÉ DU CHOCOLAT LOMBARD

Belgique

Veuve BORREMANS ET FILS.
A. DUMON DE MENTEM.

Emile VAN ROYE.

Suisse

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE SUISSE DES
CHOCOLATS.

PETER ET KOLLER.

Hollande

SOCIÉTÉ ANONYME W. A. SCOLTENZ.

Equateur

A. NORERO FILS.

GRANDS PRIX

Italie

A. PITTALUGA.

VENCHI S. E C^o.

France

BLOCH FILS, L. ET E.

POUPON, Henry.

CHASSAING ET C^{ie}.

POTIN ET C^{ie}.

COUSIN DEVOS

SOCIÉTÉ NOUVELLE DES RAFFI-

MENIER.

NERIES DE SUCRE.

Angleterre

MELLIN'S TOOD C^o.

Belgique

COLLECTIVITÉ DES MALTEURS. DELHAIZE FRÈRES.

DANDELOOY A MEZZEM-LEZ - DESCAMPE Camille

ANVERS.

DUMONT FRÈRES.

DE CLERCY FRÈRES.

NOTTÉ LÉMAN, Ch.

Suisse

NESTLÉ AND ANGLO SWISS MILK C^o.

Hollande

EWEN H. DE JONG.

Russie

BORMANN, Georges.

PERLOFF, W. ET FILS.

Chine

COMPAGNIE CHINOISE Y SENG. COMPAGNIE CHINOISE TONYNG.

Argentine

D'HENRIQUE, Michele.

Equateur

ASPIANA HERMANOS.
GOBIERNO del Equador.
Maria RENDON.

Victor RENDON.
MIGUEL SEMINARIO.

Pérou

LARCO HERRERA HERMANOS.

DIPLOMES D'HONNEUR

Italie

BALBONI E MULLER.
HEINRICH FRANK SÖHNE.
LURASCHI, Leopoldo.
PASTIF. TOMASINI.
PONSETTI E. C^o.

Carlo REBOA E C^o.
SOCIETA ITALIANA INDUSTRIA
CEREALI.
Fratelli VOTTERO.

France

BEAUVAIS, Auguste-Eugène.
BERR FRÈRES.
GARCET ET TREMBLOT.

SASSOT FRÈRES.
SYNDICAT DES CONFITURIERS
EN COLLECTIVITÉ.

Angleterre

HOCTOR AND C^o. Distillers and
Blenders collectivity.

SETNA H. P. and C^o.

Belgique

DINGEMANS, Louis et Alphonse.
LAMBREGHTS C.

LECHIËN, Auguste.

Suisse

LUCERNA ANGLO SWISS MILK CHOCOLATE C^o.

Hollande

BAAN J. C.

Bulgarie

SOCIÉTÉ ANONYME POUR LA FABRICATION DU SUCRE.

Chine

COMPAGNIE CHINOISE Y SENG.

Argentine

MARCHETE, Augustin.

SAÑIT HERMANOS.

Brésil

GOVERNO DELLO STATO DE RIO GRANDE DE SUL.

Pérou

MINISTERO DE FOMENTO.

MÉDAILLES D'OR

Italie

BANDINI A. E C^o.

BERTAGNI F. O. frères.

BERTONI, Giacomo.

BESIO E TISSONI.

CAFFAREL PROCHET E C^o.

CINA, Francesco e Figli.

FILIPPINI, Giuseppe.

FONGARO E C^o.

GIACCHERO G.-B. E FIGLI.

MONACO FRANC E FIGLI.

PANIFICIO BERGAMASCO.

PEREGO, Isidoro.

PIPINO, Giuseppe.

ROGNONI CAMPIGLIOM.

ROSSA, Luigi.

ROSSETTI OTTORINO.

ROSSI RINALDO.

SOCIETÀ ANONIMA PASTIFICIO
G. DOLFI.

SOCIETÀ ITALIANA DE PANIFI-
CAZIONE.

STAGNI E PETAZZONI E C^o.

UMMEN, Bernardo.

VERCESI, Carlo.

VIGONI, Enrico.

ZUCCHI FRATELLI.

France

DAMOY, Julien.
JACQUEMIN, G.
LOMBARDINI, A.

MALTERIE DU BERRY.
MEUNIER FRÈRES.
ROUZAUD ROYAT.

Angleterre

COOPÉRATIVE WHOLESALE SOCIETY LIMITED I. Y.

Belgique

VEUVE DE WOLF COSYNS ET FILS. Cyrille FEYS.
VERAART FRÈRES.

Suisse

ECOFFEY, Henry. SCHREINER ROB. ET Cie.
KIRCHHOFER LACOTTEL Ed. SOCIÉTÉ ANONYME DES CHOCO-
OERDERLIN C. F. LATS (Montreux).
S. A. FABRIQUES DE CHOCOLAT WITSCHI A. C.
ET PRODUITS ALIMENTAIRES
DE VILLARS.

Hollande

FRANCKEN, A. AND Co.

Russie

AFONINE P. A. FILS. RENOMÉ SOCIÉTÉ DE LA CONFIS-
GRIBOUCHE M. I. successeurs. SERIE.

Argentine

CARPINACCI A. E HIJOS.

Équateur

BIZZOZZERO, Luigi. ICAZA DE PILLOIS.
DORN Y DE ALSUA ENRIQUE. VENEGAS DOTT WILFRIDO.
ICAZA JOSÉ PANTALÉON.

Uruguay

BECH, Ferdinando y Co. POMBO, José A.
DE MARCO, Domingo.

MÉDAILLES D'ARGENT

Italie

VEDOVA ANTONIAZZI.	MARANI F.
ARNOLDI G. E C ^o .	MARCONI, F. E FIGLI.
ASSIRELLI, Giovanni.	NICCOLINI E C ^o .
BAGNOLI, F. (Ditta).	PASTIFICIO ITALIA MESSINA.
BACCHI, Massimiliano E FIGLI.	PEPE, Antonio, E FIGLO.
CAMBIAGGIO, Luigi.	PICCINELLI G. E C ^o DITTA.
DANIELI E RICCIOTTI.	PRINCIPATO COSIMO.
IDI RAFFAELE CESANO (Ditta).	REALE GIOVANNI.
DE GIUSTI, Luigi.	ROSARIO ROMEO.
GALLINA, Giovanni.	G. SGUERZI.
GARZOTTO ROCCO E FIGLIO.	VALENTINI FRATELLI.
MACCAN, Alessandro.	ZANOTTI FRATELLI.
MAGNUS TROENSGARD.	

France

DIGNE FILS ET C^{ie}.

Angleterre

WEST AFRICA TRADE ASSOCIATION.

Suisse

FABRIQUE DE BISCUITS OULEVAY WITSCHI GLAVSER.
GEORGES DR.

Hollande

P. MOLENAAR AND C^o.

Espagne

CARRION VEGA J. R.

MÉDAILLES DE BRONZE

Italie

AZZOLINI, Nicola.	PRADA, Enrico.
BERNARDINI, Angelo.	ROVATI E GALIMBERTI.
CASTIGLIONI, Paolo.	SCARTASCINI DONATO.
FERRINI, Giuseppe.	VENIANI G. C. DITTA.
MANCINI, Giuseppe.	

Uruguay

RAPPOLINI Y LLYAS, Leopoldo.

MENTIONS HONORABLES

Italie

COLANTUONI, Antonio.	TASCA, Eugenio.
PISONI, Pietro.	TRINCHERI, Michele.
SOTTOVIA, Pietro.	ZUCCHI FRATELLI.

Etats-Unis

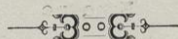
FAIRY MASS CANDY Co.

Suisse

EHRBAR, Emile.	NOBS KANERT, Gottfried
FREY, Hermann.	

Egypte

Albert R. JEHOSSUAH.





Organisation et Description des Expositions

L'organisation de l'Exposition française de ce Groupe était, comme toujours du reste, particulièrement bien réussie. Ce résultat provient de l'esprit de discipline qui règne parmi les exposants français, qui avaient laissé à leurs Comités respectifs le soin de la distribution des emplacements et de l'installation de leurs vitrines.

Le Groupe 75 n'était que temporaire.

L'ITALIE, en raison peut-être du grand nombre de ses exposants nationaux, n'avait pu installer ses vitrines avec toute l'harmonie nécessaire. Cependant certains stands étaient fort bien aménagés, tel par exemple celui de la maison LAZZARONI.

La SUISSE avait avantageusement disposé ses emplacements; de même la BELGIQUE, dans son pavillon spécial, mettait bien en relief les produits de ses nationaux.

Le Jury avant de commencer ses opérations a décidé qu'en principe toute raison sociale dont l'un des membres faisait partie du Jury, serait mise de droit hors concours; il en était de même pour les maisons qui en avaient fait la demande conformément à l'article 15 du Règlement International.

Le Jury décida de se diviser en plusieurs sections et désigna pour chacune d'elles les membres les plus compétents pour examiner les produits qui allaient leur être soumis; l'attribution des récompenses, échantillons et documents en mains, fut ensuite discutée en séance plénière.

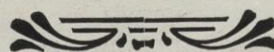
Conformément aux décisions prises par les commissaires géné-

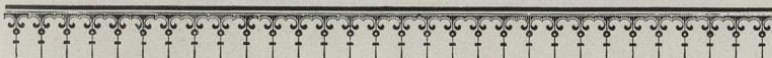
raux, d'accord avec le Commissariat général italien, le Jury ne donna aucune récompense inférieure à celle déjà obtenue dans les précédentes Expositions internationales telles que celles de Paris 1900, Saint-Louis, Liège, etc...

En un mot, les récompenses décernées à Milan devaient être confirmées ou supérieures à celles obtenues dans ces dernières expositions.

L'Italie, en ce qui concerne ses nationaux, n'avait pris aucun engagement à ce sujet. L'examen des produits de chaque maison fut minutieusement fait; on procéda même à des analyses chimiques; par exemple, les safrans, les pâtes alimentaires et les pâtes glutinées furent analysées dans le but de déterminer pour les deux premiers les colorants employés, et pour les troisièmes la proportion de gluten; les chocolats, pour y rechercher la présence des féculs; les fruits, pour établir si l'arome provenait du fruit lui-même ou d'une essence.

Le Jury décerna autant de récompenses de collaboration qu'il lui en fut demandé, cependant la récompense dans ce cas était toujours inférieure d'un degré à celle obtenue par l'exposant lui-même.





I

PRODUITS FARINEUX ET LEURS DÉRIVÉS

Froment. — Le Jury a constaté que l'industrie de la minoterie était arrivée à réaliser de tels progrès, par le perfectionnement de ses machines et des procédés employés, ainsi que par le choix des matières premières, qu'elle ne pouvait espérer faire mieux. Tous les produits soumis étaient, en effet, de qualité irréprochable et il a été très difficile de faire une distinction entre les exposants. L'Italie et la France avaient presque à elles seules fourni le contingent de cette catégorie d'exposants, et l'on a pu constater que tous les anciens systèmes de minoterie avaient été abandonnés. Les meules ont disparu avec les petits moulins régionaux et ont été remplacées par des cylindres de système hongrois. Le perfectionnement de cette industrie consiste principalement dans la sélection et le mélange des produits, dans le triage et la graduation si difficile à maintenir précise et constante.

Une installation d'un genre tout nouveau a surtout attiré l'attention du Jury par les procédés qu'elle préconise. Elle était l'œuvre d'une Société anglaise qui faisait fonctionner ses appareils dans la galerie du travail. Le procédé employé repose sur le blanchiment des farines par l'électricité. Ce principe, paraît-il, est tenu secret et tous les appareils sont brevetés.

Maïs. — Ce produit est importé de l'Amérique du Sud en Italie; il trouve un emploi important dans la distillation ainsi que dans l'alimentation humaine; mais dans ce dernier cas il subit un mélange avec divers produits et farines indigènes. En effet, on mélange la

farine de maïs avec de l'eau et du sel et on forme une sorte de pain appelé « Pane Mistura » ou « Polenta ». Cette sorte de pain est surtout consommée par les gens du peuple et les paysans. La consommation de maïs gâté serait, paraît-il, une des principales causes connues de la maladie de la « Pelagra » qui produit un dépérissement général de l'organisme.

MM. BEER, d'Oran, SASSOT frères, de Nogent-sur-Seine, BLOCH fils, exposaient des céréales, des farines, des semoules qui faisaient le plus grand honneur à la minoterie française.

Malt. — Les plus importantes maisons de Belgique, au nombre de 17, avaient exposé leurs produits en collectivité dans un pavillon spécial; c'étaient, d'ailleurs, les membres de la CHAMBRE SYNDICALE DES MALTEURS BELGES. Ces maisons ont présenté des orges de brasserie récoltés dans toutes les parties du monde.

La France avait également un exposant pour cet article, c'était la GRANDE MALTERIE DU BERRY, une des plus importantes maisons de ce genre.

Les transactions commerciales pour cet article sont fort importantes et atteignent annuellement un chiffre de 142.500.000 francs. Il est à noter en effet qu'une maison écoule à elle seule plus de 6 millions de kilos par an; trois autres produisent 3 millions et demi de kilos, et le reste 2 millions de kilos en moyenne.

La Belgique occupe une des premières places parmi les nations fabriquant la bière au point de vue des types divers qui se consomment dans les différents pays. Le vin, il est vrai, se consomme dans les classes aisées, mais la bière est la boisson nationale de ce pays.

Il a donc fallu que le Jury appréciât si les produits exposés qui étaient soumis à son examen, permettaient la fabrication de types si variés. En général, la friabilité, le degré de germination et le touraillage ont pleinement répondu à l'attente du Jury.

En Italie, l'industrie des malts n'existe pas encore mais elle commencera bientôt, lorsque la question de contributions et de taxes de fabrication sera réglée.

En effet la fabrication des bières est en train de prendre en Italie un très grand essor dû à l'augmentation de sa consommation, qui a fait des progrès extraordinaires dans ces dernières années. On constate en effet la présence de très importantes installations pour la fabrication de la bière; d'autres usines sont en ce moment en construction.

La principale difficulté qu'on rencontre dans la fabrication de la bière dans les pays à température élevée a été résolue par le perfectionnement des appareils destinés à produire le froid, appareils permettant la fabrication de la bière même dans les pays chauds.



Fig. 1. — Vitrine de la Maison Sassot frères.

Les fabriques de malt viendront très probablement aussi s'installer en Italie d'autant plus que le sol de l'Italie permettra de cultiver l'orge dans les meilleures conditions possibles.

Pains divers. — Presque tous les exposants de cet article étaient Italiens et les plus importants étaient de la ville de Milan même. Cela s'explique facilement pour cette raison que la qualité de ce

produit ne peut être appréciée qu'à la condition d'être consommé frais.

La fabrication du pain a subi en Italie, comme partout du reste, des modifications avantageuses tant par l'installation des machines qui servent à sa fabrication que par l'emploi de levures et de systèmes de cuissons qui donnent un produit excellent, fabriqué suivant les règles les plus strictes de l'hygiène.

Certaines maisons se sont spécialisées dans la fabrication de types déterminés, tels que le pain destiné aux grands établissements de consommation ou le pain genre galette en usage dans l'armée et la marine. Ce dernier a attiré l'attention du Jury au point de vue de sa conservation qui a été reconnue réellement très bonne.

Pâtes alimentaires. — Cette industrie qui est, nous pourrions dire, presque nationale en Italie, était représentée à Milan par un grand nombre de maisons et cependant les plus importantes fabriques de l'Italie méridionale et de l'Italie centrale n'avaient pas exposé leurs produits.

Ce qui rend cette industrie florissante en Italie c'est d'abord la qualité de ces produits qui est très renommée à l'extérieur et ensuite la grande consommation qui en est faite dans le pays même. Il se fait en effet, en Italie, une consommation immense de macaroni qui est considéré comme un aliment de première nécessité, nous dirons même que sa fabrication y est égale à celle du pain.

L'industrie produit jusqu'à 20.000 kilos par jour et certaines maisons arrivent jusqu'à 10.000 kilos et même davantage ! Cela est dû naturellement au grand nombre de machines qui sont employées pour la fabrication de cet article.

Les établissements bien organisés sont au nombre de 800 et disposent d'une force motrice de 5.000 chev. vap. avec un nombre de 25 à 30 mille ouvriers.

L'exportation des pâtes est si importante qu'elle atteint annuellement environ 500.000 quintaux, alors que la production générale mondiale atteint 6 millions de quintaux. Cette exportation est surtout très active dans les Etats-Unis et l'Amérique du Sud.

Le Jury a reconnu que tous les produits qui lui furent soumis dans cette catégorie d'exposants avaient un aspect et une qualité sans égale surtout au point de vue de la blancheur. Un grand soin est apporté dans la fabrication; le système de machines employées

est des plus remarquables, comme d'ailleurs le sont beaucoup de machines en Italie.

Le Jury fut également frappé du séchage parfait que les fabricants italiens arrivent à obtenir pour leurs pâtes. C'est un point très important qui fait l'objet de tous leurs soins, étant donné que la conservation de leurs produits est subordonnée au degré de perfection du séchage.

Les usines les plus modernes ont imaginé des installations remarquables pour sécher les produits; les Italiens prétendent que le séchage lent est supérieur à tous ceux pratiqués jusqu'ici. Cependant certaines maisons, au moyen de machines spéciales, sont arrivées à diminuer la durée du séchage, ce qui a pour avantage de restreindre la surface réservée à cette opération, d'où économie de place dans leurs usines. Ce système donne à certaines maisons de très bons résultats.

Somme toute, cette industrie est des plus prospères en Italie; quoique les produits de nos propres nationaux ne le cèdent en rien à ceux fabriqués dans la péninsule; la France a néanmoins à se défendre contre leur importation sans songer à aller les concurrencer au-delà de ses frontières; du reste les fabricants italiens jouissent de l'admission temporaire des blés durs et la fabrication des pâtes pour l'exportation est encore favorisée par ce fait que les fabricants n'ont pas à payer de droits pour l'entrée du blé à la condition qu'ils exportent une quantité de produit fabriqué proportionnelle à son poids de semoule.

La maison DIGNE FILS ET C^{ie}, de Fréjus (Var), représentait avantageusement la France dans cette branche d'industrie.

Pâtes glutinées.— Cette spécialité n'a pas une consommation très importante, cependant elle est entrée dans l'usage courant parce qu'elle est très appréciée pour sa valeur nutritive.

A part quelques cas spéciaux, les produits présentés avaient bonne apparence et contenaient une très grande quantité de gluten qui, d'après l'avis de certains membres compétents, est arrivée à une proportion extrêmement élevée.

Les spécialistes pour cet article attachent une très grande importance à l'emballage, l'étiquetage et l'emballage des produits et il nous a été agréable de reconnaître combien les étrangers s'intéressaient à la façon dont nos nationaux soignaient la présentation de leurs produits.



II

PRODUITS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PATISSERIE

Nos grandes marques françaises telles que les biscuits PERNOT, OLIBET, GEORGES figuraient dans cette Classe. La maison LOMBAR DINI de la Garenne-Colombes, y exposait également ses petits fours.

Parmi les exposants italiens, la maison LAZZARONI de Milan avait organisé un stand très élégant où chacun pouvait déguster ses produits. Cette maison fabrique d'ailleurs un genre de biscuit anglais qu'elle exporte en très grandes quantités. Il y a une assez forte consommation de ce biscuit dans les grandes villes, mais dans celles de moyenne importance, ce sont les boulangers et les confiseurs qui fabriquent eux-mêmes ce qu'ils vendent.

Les biscuits Palmers de la maison HUNTLEY PALMERS et ceux de notre grande maison française Félix POTIN, sont les deux marques étrangères qui obtiennent la préférence du consommateur.

Le Jury a examiné certains articles qui n'entraient pas dans la catégorie des biscuits bien qu'ils soient désignés sous ce nom. Ils sont d'ailleurs de qualité inférieure à celle des vrais biscuits.

Quelques grandes maisons italiennes dont la production est très importante, bien que ne fabriquant que des articles bon marché, ne figuraient pas dans cette Exposition, de même que les deux plus grandes maisons anglaises et une importante maison de l'Amérique du Nord.

Seul le Canada, qui d'ailleurs avait réuni dans un pavillon spécial les produits d'un grand nombre de ses nationaux et avait été mis hors concours, a fait de très grands progrès dans la fabrication des biscuits (1).

(1) V. le *Canada*, p. 101.

Parmi les produits de ce genre qui ont été dégustés et de tous

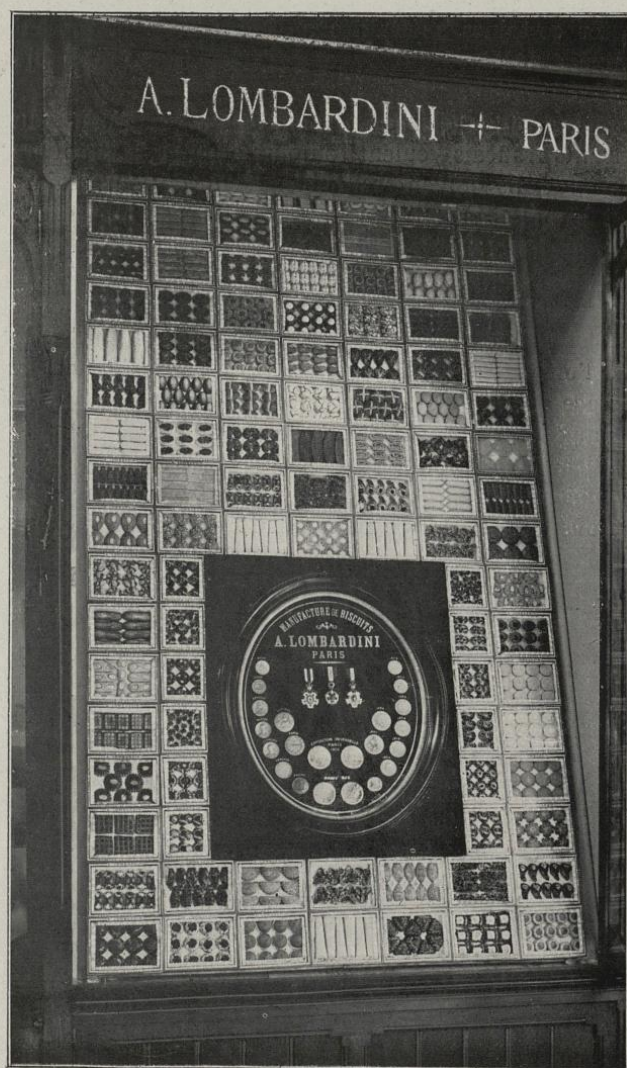


Fig. 2. — Vitrine de la Maison A. Lombardini.

les procédés de préparation et de conservation utilisés par les mai

sons italiennes et autres maisons étrangères, aucun ne peut rivaliser avec les produits de nos grandes marques; on peut cependant en excepter certaines spécialités anglaises dont la présentation, sous le rapport de l'emballage et de l'étiquetage, font l'objet de la plus grande attention.

Si donc pour cet article, comme pour beaucoup d'autres du reste, nos fabricants français veulent toujours occuper la première place dans le monde, ils doivent redoubler d'efforts pour maintenir la qualité et la présentation de leurs produits, car les Italiens améliorent chaque jour leur fabrication, ce qui leur favorisera une exportation plus importante.

Qu'il nous soit permis de dire, pour ce Groupe 75, comme nous aurons l'occasion de le dire pour le Groupe suivant, qu'il est regrettable que l'on classe dans la catégorie des biscuits, des articles dont la place serait plutôt dans la pâtisserie et qui ne peuvent être comparés aux biscuits proprement dits. D'ailleurs dans cette catégorie d'articles, le Jury a pu voir d'excellentes préparations mais qui se bornaient à des spécialités locales dont l'importance est limitée à la consommation que l'on en fait à certaines époques de l'année.





III

SUCRES ET PRODUITS DE LA CONFISERIE

Chocolats. — Les exposants pour cet article étaient nombreux. La France y était avantageusement représentée par les maisons :

DAMOY.	MIGNOT.
LOMBARD.	POTIN.
MENIER.	ROUZAU.
MEUNIER FRÈRES.	

La Suisse avait un contingent important de maisons dont les meilleures avaient tenu à prendre part à cette manifestation.

Il y avait encore certaines maisons étrangères, mais le concours fut établi entre la France, la Suisse et l'Italie malgré l'absence de plusieurs maisons italiennes.

Presque tous les produits examinés étaient de qualité et d'aspect irréprochables et donnaient l'impression qu'il était difficile d'arriver à un plus haut degré de perfection dans cette industrie.

Le chocolat sec préparé au lait a pris un très grand essor et la Suisse occupait pour cet article la première place; certaines maisons suisses se sont d'ailleurs spécialisées exclusivement dans ce genre d'article.

L'exportation et l'importation de cette sorte de chocolat en Italie a doublé depuis quelques années car il a été reconnu qu'elle se conservait fort bien. Les marques les plus répandues en Italie sont celles des maisons SUCHARD, CAILLER et PETER.

Les principaux centres de fabrication de ce chocolat au lait en Italie sont : Turin et Milan dont les produits sont surtout estimés en Orient.



Fig. 3. — Exposition de la Maison Menier.

Les maisons de Turin fabriquent une spécialité dite «chocolat de Gianduia» ou tout simplement «Gianduiotti», qui jouit depuis fort longtemps d'une très grande vogue; elles fabriquent également un chocolat finement broyé qui ressemble beaucoup au chocolat praliné et qui se vend, paraît-il, 9 francs le kilo.

L'Italie consomme aussi beaucoup de chocolats bon marché par-
fumés à la cannelle et dont le prix de vente est de 3 francs le kilo.

En résumé, les produits suisses sont très appréciés en Italie; il en
est exporté pour plus d'un million de francs par an. Les préférences
des Italiens sont pour les chocolats fondants ou gras. La France y



Fig. 4. — Vitrine de la Maison F. Potin.

exporte aussi ses produits, mais on reproche à ces derniers d'être
trop purs et de contenir trop de cacao.

Dernièrement une maison suisse s'est réunie à la plus importante
maison de Turin pour la fabrication du chocolat et du cacao. Cette
association, bien que récente, a été favorisée par le remaniement du
tarif des douanes. En effet, par l'ancien tarif le cacao en grains
payait 100 francs de droits de douane et actuellement il ne paie plus
que 30 francs.

Les droits sur le chocolat fabriqué s'élèvent à l'entrée en Italie à 90 francs les 100 kilos. Ces droits étaient précédemment de 130 francs. Cette modification dans le tarif des douanes a été provoquée par ce fait que les plus importantes maisons avaient des succursales en Suisse pour leur moulture et qu'elles payaient 100 francs, c'est-à-dire le même droit que non moulu.

Il est bon de savoir que la présentation de ce produit comme de bien d'autres du reste, joue en Italie un très grand rôle. D'ailleurs les produits français ne le cèdent en rien à la façon dont sont présentés les produits étrangers tant au point de vue de l'emballage que de l'élégance des étiquettes, mais il est bon de signaler que le papier jaune qui entoure soit les tablettes soit les boîtes ou tout autre mode d'empaquetage n'a pas les faveurs du public, la nuance rouge est de beaucoup préférée et le consommateur attache une certaine importance à la présentation et aux couleurs indiquées ci-dessus.

Cacao. — Presque toutes les maisons qui avaient exposé leurs chocolats présentaient également leurs marques de cacao dont la qualité ne laissait rien à désirer; cependant les produits hollandais étaient les plus remarquables tant par leur qualité que par le haut degré nutritif qu'ils possèdent.

La marque très réputée en Italie et qui se vend le plus est le CACAO VAN HOUTEN qui cependant n'a pas autant de valeur que le chocolat suisse qui est de beaucoup préféré. Mais en raison de la suppression des fabriques italiennes en Suisse, depuis mars 1906 l'importation du cacao a diminué en Italie.

Comme maison suisse, le cacao Suchard est également très apprécié.

Pour cette denrée coloniale, l'Equateur, dont l'Exposition figurait dans le pavillon de l'Amérique du Sud, s'est particulièrement distingué. C'est en effet de ce pays que provient la presque totalité des cacaos exportés.

La production du cacao y est en effet plus importante que celle du café : en 1904, l'exportation totale de l'Equateur pour cette denrée alimentaire a été de 28.564.123 kilos représentant une valeur de 38.121.730 francs. — Dans ces conditions l'Equateur aurait pu prétendre à une installation un peu moins modeste que celle qu'il présentait à Milan; cela est dû à des circonstances spéciales, au changement de Gouvernement et à d'autres faits indépendants de

la volonté des exposants. Malgré cela, tous leurs produits ont été appréciés à leur juste valeur.

La qualité des produits de chaque exposant étant uniforme, le



Fig. 5. — Exposition de la Maison Julien Damoy.

Jury a été obligé, pour donner ses notes et décerner ses récompenses, de tenir compte de la production de chaque exposant et par conséquent de l'importance du chiffre d'affaires de chacun d'eux.

Café. — Thé. — Chicorée. — Seules quelques maisons américaines avaient envoyé leurs produits. En effet l'industrie de cet article est essentiellement agricole; la partie qui regarde les installations se bornant à la préparation, au criblage et aux opérations qui servent à donner au café une meilleure apparence et à augmenter sa valeur commerciale.

La Chine exposait des thés excellents, très choisis, très délicats et très parfumés; — l'Angleterre avait aussi un exposant qui présentait les types les plus appréciés dans son pays; — la Russie en avait deux; les produits de l'un étaient vraiment remarquables. — Une très importante maison italienne exposait des chicorées dont la qualité était supérieure; — une autre maison italienne qui fabrique un dérivé du café avait exposé également ses produits; elle obtient paraît-il les faveurs d'un certain public.

Aliments pour enfants. — Les exposants de ce genre d'article étaient peu nombreux puisqu'il n'y en avait que quatre. La France était représentée par la «PHOSPHATINE FALIÈRES» l'Angleterre par le MELLIN'S FOOD, la Suisse par la maison NESTLÉ, l'Italie par la maison PAGANINI et VILLANI. Les trois premières de ces marques sont très réputées et sont répandues sur tout le globe.

L'Exposition de la Phosphatine Falières se distinguait par le goût si artistique, disons-le, si français, qui place cette marque au premier rang dans toutes les Expositions où elle figure.

La maison Nestlé avait aussi exposé ses produits dans un joli cadre grâce à une mise en scène charmante.

Lait condensé et stérilisé. — Il existe à Locate Triulzi une société anonyme pour le lait condensé et le lait stérilisé. Cette société possède à Gênes et à Milan environ 50 succursales dans lesquelles leurs produits arrivent chaque matin. Cette société a particulièrement les préférences des Milanais.

La maison POLLENGHI LOMBARDO ET C^{ie}, de Cologno, est une des plus importantes pour le lait, le beurre, le fromage et les sous-produits du lait. Elle fait un commerce considérable et parmi ses produits nous avons remarqué un grand nombre à base de caséine.

Le lait stérilisé pour enfants est fabriqué par la maison ZANNONCELLI, à Lodi.

Sucres. — Le concours de cet article n'a pas été aussi important

que cette industrie le méritait. Une seule maison française : la Société TERNYNCKE, de Chauny (Aisne) avait envoyé ses excellents produits. Du reste cette industrie est très développée en

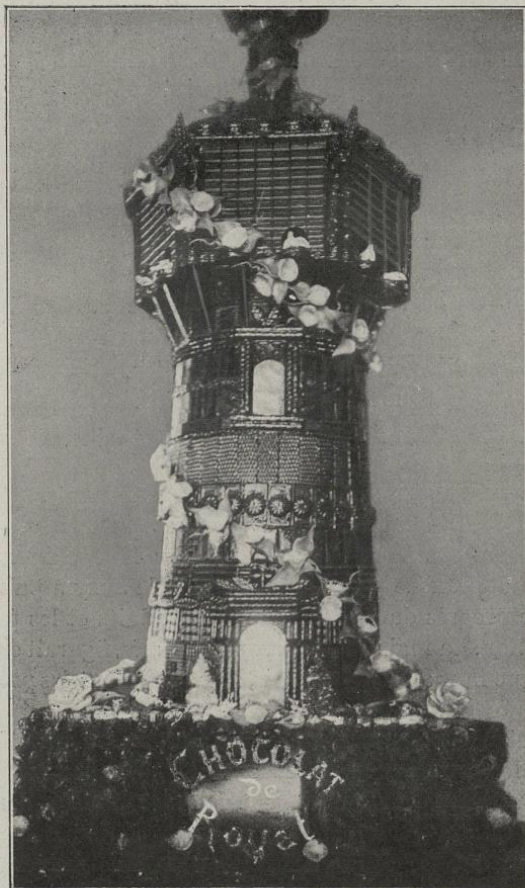


Fig. 6. — Exposition de la Maison Rouzeau.

Italie puisque la fabrication nationale se suffit à elle même. Ceci est d'autant plus remarquable que la production de cet article s'est développée à partir de 1899-1900. En effet, l'année fiscale représentait 50.000 quintaux, — en 1904 elle atteignait 1.300.000 quintaux et la taxe de fabrication est de 67 fr. 20 par quintal. Le droit

d'entrée est de 99 francs pour le sucre de première classe. Cela n'empêche pas notre grande maison française : la RAFFINERIE SAY, d'y faire quelques importations.

Parmi les exposants, il est à signaler une Société bulgare. L'Amérique du Sud avait aussi quelques exposants dont le plus important venait du Pérou, c'est la maison LARCO HERRERA HERMANOS dont la production annuelle s'élève à 23.000 quintaux. Cette maison qui a attiré spécialement l'attention du Jury a, paraît-il, une installation considérée comme un modèle du genre, la qualité de ses produits a atteint un tel perfectionnement que l'industrie sucrière n'y a plus rien à désirer.

Il y avait en Italie, en 1905-1906, 39.275 hectares plantés de betteraves qui ont produit 9.960.071 quintaux de betteraves, la quantité de sucre qui en a été extraite a été de 9.619.681 quintaux ainsi répartis :

Sucres de première classe : 29.103.000 kilos.

Sucres de seconde classe : 93.915.802 kilos.

Les taxes sur ce sucre ont rapporté à l'Etat 64 millions.

Confiserie. — Un grand nombre de petits exposants, confiseurs et vendeurs au détail avaient exposé chacun leurs spécialités; cependant deux maisons très importantes par leur chiffre d'affaires avaient tenu à prendre part au concours et le Jury a pu remarquer un véritable progrès dans la qualité des produits et les procédés de leur fabrication. La maison BEAUVAIS, de Paris, figurait en première ligne, ainsi que la maison ROUZEAU, de Royat, dont les produits sont si réputés.

Les produits russes attiraient aussi l'attention, spécialement les caramels et les confiseries.

L'Italie avait un grand contingent de ses nationaux dont certains ont pris un grand développement depuis plusieurs années.

L'attention du Jury a été frappée par ce fait que les fabricants sont arrivés à empêcher que les caramels ne se collent entre eux malgré les variations de température et quelle que soit la durée du temps depuis lequel ils ont été fabriqués.

Le Nagout était représenté par plusieurs exposants italiens et, bien qu'il s'agisse d'un article de consommation limitée à certaines époques de l'année et se fabriquant durant des saisons déterminées, le Jury a remarqué que certaines maisons en produisaient des quantités importantes.

Le concours dans la confiture et les fruits glacés était très important et la dégustation a démontré que la qualité de ces produits était sans égale, d'autant plus que la plus grande partie des exposants était formée d'un contingent français.

La Suisse y avait un exposant.

Nous avons remarqué l'absence d'un certain nombre de maisons italiennes, les plus importantes du reste, mais il faut dire à leur décharge que l'industrie des fruits confits n'est pas bien placée à cause des droits sur les sucres qui sont trop élevés.

L'Angleterre exporte beaucoup ces produits,

La Suisse, depuis trois ans, a beaucoup augmenté son importation (1.000 quintaux par an).

La fabrique de conserves HENKELL et ROTH, de Lensburg, est celle dont l'exportation surpasse de beaucoup celle des autres pays,

L'Allemagne exporte quelque peu et la France fait un chiffre égal à celui de cette dernière.

Les Italiens considérant les conserves étrangères, surtout celles contenant du sucre comme un produit de luxe en raison des droits élevés qui frappent ce dernier article, l'importation des confitures, marmelades et conserves de fruits est peu importante et se réduit pour beaucoup de produits à la consommation qui se fait presque exclusivement dans les hôtels et dans un nombre limité de familles très aisées.





IV

CONDIMENTS & STIMULANTS

Le condiment qui se fabrique le plus en Italie et qui y est le plus importé est la moutarde dont la vente est extrêmement importante.

Les marques françaises y seraient toutes implantées et leur nombre augmenterait chaque année dans des proportions sérieuses si les marques actuellement connues n'étaient concurrencées par des maisons allemandes installées en Italie. D'ailleurs, un procès, paraît-il, intenté il y a quelques années par la maison LOUIT FRÈRES, de Bordeaux, et qu'elle gagna du reste, serait à recommencer aujourd'hui contre les nombreux contrefacteurs qui se sont créés et qui se créent chaque jour.

A ce sujet, nous aurons au cours de ce rapport l'occasion d'exprimer certains vœux en ce qui concerne la propriété industrielle en indiquant où en est la protection de nos marques françaises en Italie. En effet, les dimensions des caisses, la couleur des étiquettes et du papier, le format des pots et des boîtes sont copiés sur nos types.

La moutarde anglaise COLMAN est assez répandue ; les droits d'entrée sont de 8 francs par 100 kilos en poudre ou en compote ; quant à la moutarde en grains, elle en est exempte.

La présentation soignée des articles est toujours à recommander surtout pour la vente au détail. Il est en effet à remarquer que les magasins tels que les charcutiers, les droguistes et les épiciers mettent en vente, en les exposant dans leurs vitrines, les caisses ouvertes telles qu'ils les reçoivent de façon à assurer à l'acheteur la

provenance du produit. Il est nécessaire de dire que les produits allemands sont fort bien présentés alors, qu'il n'en est pas toujours de même de certaines marques étrangères.

Les piments et les épices sont d'une consommation très courante et proviennent de l'Italie même.

La consommation du safran est importante en Lombardie, — Aquila en fournit une bonne part, le reste est exporté de France et d'Espagne en passant par Marseille, et cependant cet article vaut environ 2.000 francs les 100 kilos et est frappé de droits provisoires, ce qui en rend l'exportation impossible.

Il existe de nombreuses fabriques de Fruits à la moutarde — qui en préparent également au vinaigre et au sucre ou au miel, ainsi qu'en saumure dans de grands barils en bois blanc.

Milan et Crémone sont les centres de cette fabrication; la production pour cette dernière ville est de 2.000 quintaux par an dont une bonne partie est exportée en France, en Angleterre, à Buenos-Ayres et New-York. Le prix de revient de la moutarde au miel est de 70 à 90 livres le quintal, celui de la moutarde au sucre varie de 140 à 160 livres.

Vinaigre. — Les fabriques italiennes de vinaigre ne sont pas importantes, mais très nombreuses. D'ailleurs l'industrie n'est pas très lucrative car les fabricants ont à compter avec la concurrence des vins qui ne se conservent pas et aussi parce que la plupart des consommateurs font eux-mêmes leur vinaigre, surtout à la campagne et dans les petites villes. Les fabriques préparent particulièrement du vinaigre d'alcool, qui est préféré à tout autre dans les grands centres, mais le plus grand écoulement de ce produit se trouve auprès des fabricants de conserves au vinaigre.

Le condiment MAGGI est assez demandé.

La firme LOMBARDI ET MACCHI de Milan, fabrique de fruits à la moutarde, est la plus connue et la plus importante.

Les condiments liquides sans sucre, pour potages, en récipients de 25 kilos et plus (Maggi par exemple) paient un droit de 25 livres par 100 kilos.

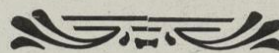
Sels. — Les sels sont le monopole de l'Etat qui l'exporte en très grande quantité et à très bas prix, mais qui, par contre, augmente très sensiblement son prix dans la partie continentale du royaume.

Le kilog. de sel ordinaire est vendu par la Régie 0 fr. 40 et 0 fr. 60 raffiné.

Vanilles. — La consommation de ce produit en Italie est extrêmement restreinte. Dans la pâtisserie et le chocolat, il est remplacé par de la canelle en poudre. Malgré cela l'importation se chiffre encore par 300.000 francs environ par an dont la moitié est importée de France.

Depuis quelques années l'emploi de la Vanilline s'est quelque peu répandu, bien que son usage ne soit pas encore adopté. — Les droits pour ce produit sont de 350 francs les 100 kilos net.

Tout ce qui paie au-dessus de 20 à 40 francs est net légal; à partir de 40 francs c'est le poids net.





Conclusions

Si les Italiens émigrent et favorisent à l'étranger l'exportation de leurs produits alimentaires qu'ils préfèrent, il en est de même de nombreux Allemands de la Suisse allemande qui, en venant se fixer en Italie pour créer une industrie, favorisent naturellement l'importation des produits alimentaires de leur nation. Un exemple entre tous : l'Italie fabrique de la charcuterie qui convient parfaitement à ses nationaux; elle en exporte des quantités relativement importantes, surtout en mortadelle, saucisson conservé et Cotechini (sorte de saucisson fabriqué avec des queues et des pattes de devant de cochons), dont les principaux centres de fabrication sont Modane et Crémone; malgré cela, l'Allemagne a su introduire en Italie ses spécialités telles que le saucisson de Francfort, la viande fumée, etc...

Il en est de même des confitures telles que les myrtilles, les airelles rouges (genre de myrtilles) qui ont un goût aigrelet et qui sont importées de Suisse, — de même pour le Pumpernickel, pain de seigle d'aspect noir, fabriqué en Westphalie et importé en boîtes par très grandes quantités.

L'industrie en Italie est actuellement très prospère, l'exportation augmente d'année en année et si les droits sur les sucres étaient moins élevés, l'industrie des confitures et conserves de fruits ne tarderait pas à y augmenter très rapidement et à fournir à l'agriculture une nouvelle source de richesses; en effet, on sait que beaucoup de fruits sont jetés faute d'emploi et la production de ces fruits par le Midi pourrait prendre ainsi des proportions beaucoup plus grandes

Les moyens employés par l'Italie pour répandre ses produits dans son propre pays ne diffèrent pas sensiblement des nôtres.

Les maisons ont des voyageurs qui reçoivent une indemnité fixe de 15 à 20 francs par jour en moyenne lorsqu'ils voyagent dans les provinces seulement; ils bénéficient en outre d'une commission modeste, bien que le billet de chemin de fer ne leur soit pas remboursé; cependant s'ils voyagent dans toute l'Italie leur abonnement au chemin de fer leur est payé.

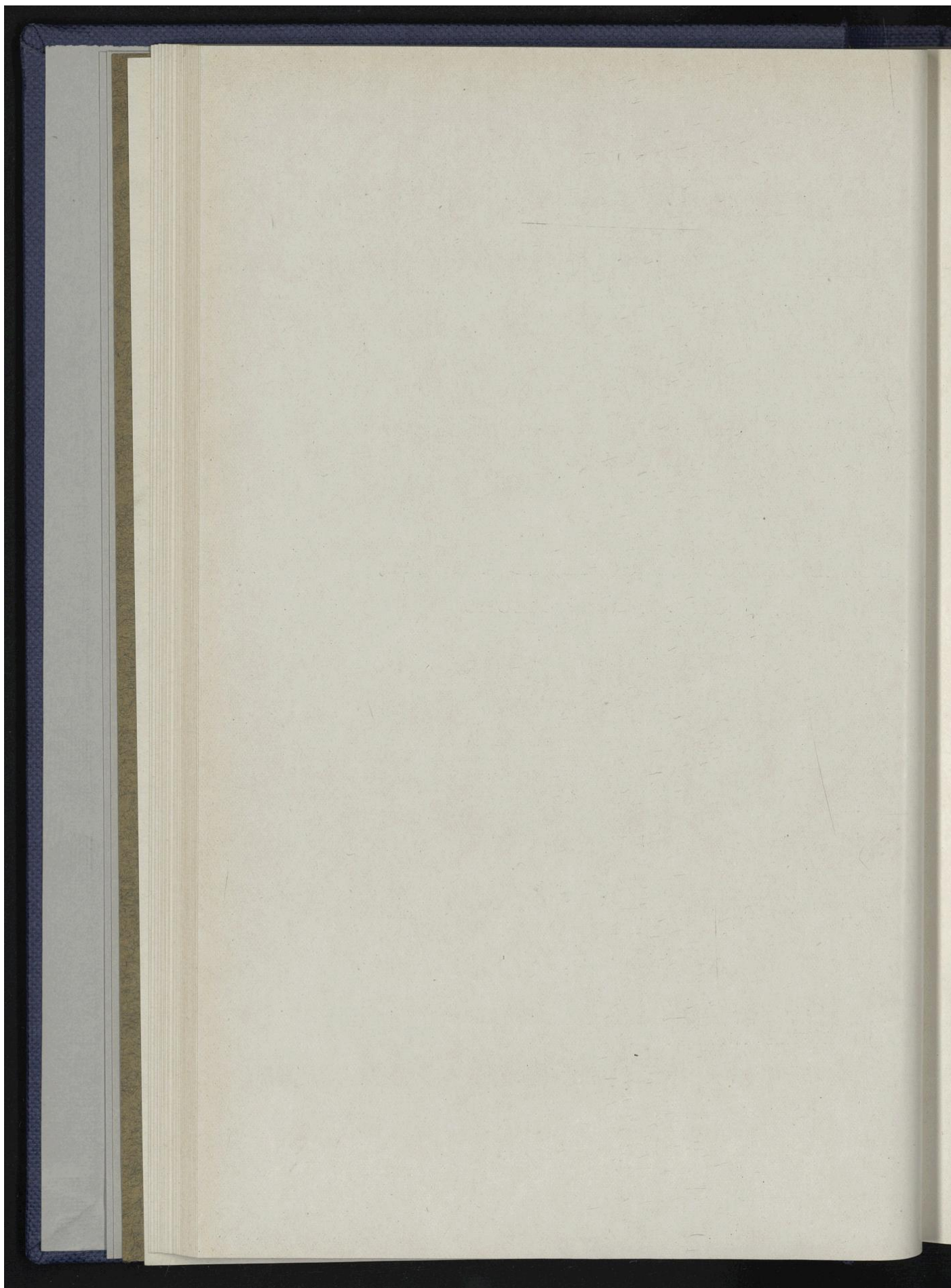
Il est à remarquer que quelques grandes maisons se justifient de leurs frais journaliers suivant les cas.

Quant aux maisons étrangères, elles n'ont que des représentants à la commission.



GROUPE 76

Conserves de Légumes, de Viandes,
de Fruits et de Poissons



GROUPE 76

Conserves de Légumes, de Viandes,
de Fruits et de Poissons

LISTE DES EXPOSANTS

EN FRANCE

1. AMIEUX ET C^{ie}, à Chantenay (Loire Inférieure).
2. BARON, Eugène, Agen.
3. BAYLE FILS FRÈRES, Bordeaux.
4. BOURJAILLAT ET C^{ie} (C.), Toulon (Var).
5. CHASSAING ET C^{ie}, Paris.
6. CHEVALLIER-APPERT, Paris.
7. DABURON FRÈRES, Paris.
8. FONTAINE, Lucien, Paris.
9. GELIS-DIDOT, Paris.
10. LECOURT, François, à Sèvres (Seine-et-Oise).
11. LA NATIONALE, Aubervilliers (Seine).
12. PETITJEAN FILS ET VERGNET (H.), Paris.
13. PREVET (Ch.) ET C^{ie}, Paris.
14. SOCIÉTÉ FRANCO-TUNISIENNE COMMERCIALE, INDUSTRIELLE ET
AGRICOLE, Paris.
15. SOUBIRAN (L.-G.), Pont-de-la-Maye, Bordeaux.
16. TEYSSONNEAU FRÈRES ET C^{ie}, Bordeaux.

ITALIE

1. MARTINI (Clemente). — Œufs conservés en tonneau.
2. DEPANGHER (Giovanni) E C^o. — Poissons à l'huile.
3. RESEGA (Anacleto). — Brisaola et jambon, bœuf.
4. PRETTO E. ET C^o. — Poissons, légumes et fruits en boîtes.
5. LANZIROTTI P. E FRATELLI. — Sauce de tomates, herbes potagères à l'huile.
6. COLOMBINI (Ulisse). — Mortadelle.
7. ZARDONI (Filippo). — Extrait de viande et viande en conserve.
8. TRETTERO (Alessandro). — Salaisons crues et pour cuire.
9. COLAJANNI (Vito fu Luigi). — Tomate et poisson en conserve.
10. BORRONI (Isidore). — Salaisons et salés.
11. Vid. MAGNAGHI E FIGLI. — Salaisons et jambons.
12. FUMAGALLI (Carlo). — Salaisons, saucisses, jambons.
13. SOCIETA ANON. CONSERVE ALIMENTARI TORRIGIANI L. — Conserves alimentaires.
14. MINELLI A. E FIGLIO. — Conserves de fruits.
15. SOCIETA ANONIMA CONSERVE ALIMENTARI E LAV. LATT. — Conserves des produits du sol.
16. MAGNAGHI ARIBERTO, fu G. — Salaisons et viandes de conserve.
17. PAGANI (Lodovico) E FRATELLI. — Extrait de tomates.
18. TREZZI E COTTA RAMUSINO. — Salaisons, mortadelle et graisse.
19. ARNABOLDI (Demetrio). — Salaisons.
20. SOLDATI (Fortunato). — Salaisons.
21. SCHIANTARELLI (Alessandro). — Salaisons.
22. PRAVETTONI (Giuseppe). — Salaisons.
23. GENGGHI (Giuseppe). — Truffes, conserves de tomates.
24. MEDIOLI, LUSIGNANI E C^o. — Sauce de tomates.
25. LA ROSA (Giacomo). — Tomates et conserves.
26. SOCIETA GENERALE CONSERVE CIRIO. — Conserves de fruits et légumes.
27. ROSARIO ROMEO. — Gelée de matières.
28. FRATELLI MALETTI. — Salaisons en tous genre.
29. GRAZIOSI G. E NIPOTI. — Jambons.
30. LA COLLEGENA DI ROMMASONI E GIOVANAZZI. — Colle et gélatine.
31. CONTI MUZIO. — Champignons en flacons et petits pois.

32. TRUPIANO (Benedetto). — Tomates et produits du sol.
33. FRATELLI MAGNANI E C°. — Fromages.
34. AVELLA (Raffaele). — Pâtés de foie gras à l'italienne.
35. SCOVENNA PALATINO. — Salaisons, viande en conserve.
36. CUPPIA (Enrico). — Salaisons.
37. ADRIANI (Domenico). — Nougat de figues.
38. LISTANTI (Augusto). — Artichauts à l'huile.
39. GRASSI TROMBETTA A. — Viandes et sauces.
40. PROVINCIA DI LECCE. — Fruits secs.
41. DE BERNARDI (Antonio). — Salaisons.
42. PROVINCIA DI LECCE. — Huiles.
43. NOVARO (Francesco). — Derrière de la tête, jambons, salaisons.
44. SARTI FRATELLI. — Salaisons.
45. VALVANI (Angelo) E FIGLI. — Artichauts.
46. ARRIGONI G. E C°. — Extrait de viande.
47. SCOTTI FRATELLI. — Salaisons pour exportation.
48. CANDIDO (Adolfo). — Cotignac.
49. GROSSI (Achille). — Salaisons exposées à l'Agriculture.
50. DE PASCALI FRATELLI. — Huiles.
51. DITTA MINASSI E ARLOTTA. — Huiles.
52. MAJOCCHI (Angelo). — Salaisons et bondiole.
53. VERDONE, G. E FIGLI. — Sauces, tomates, petits pois, artichauts.
54. OLEIFICI VENETI ROMITI. — Huile écarlate pour cod.
55. CARENA (Attilio). — Salaisons, « dessus aire maison Borroni. »
56. TRUST AMERICANO CALIFORNIA. — Fruits secs et marmelade.
57. COMPAGNIA VESUVIANA, « Fuori concorso ». — Produits conservés.
58. GARAVAGLIA GIACOMO. — Saucissons, mortadelle, etc...
59. CHRISTOFORO FERRI, à Mantoue. — Saucissons à l'ail.

ANGLETERRE et COLONIES

1. CUSSETNA AND C°, à Bombay. — Conserves de fruits indiens.
2. COOPÉRATIVE WHOLESALE, Société Limited Drug, usine Work, à Pelaw. — Extraits de viande.
3. BRAUD AND C° Limited, à Londres. — Produits alimentaires, extrait de viande en pastille, sauces anglaises.

ESPAGNE

1. G. GILLES. — Conserves alimentaires à Alicante.

SUISSE

1. PELLET (Henry) « ex-salmentario » Ouchy-Lausanne, Hôtel de l'Ancre, à Svizzera. — Petits flacons de foie de cochon au madère avec truffes.
2. CONSERVEN FABRIK LENSBURG.
3. MOSETTER SCHIMPF L.
4. CAILLARD (Hermann)
5. SCHMID J.

PORTUGAL

1. RAMIREZ E C^o. — Conserves.
2. HUGO LIFMAN. — Conserves.
3. COMPAGNIA NAZIONALE DI CONSERVE à Lisbonne. — Conserves.

ALLEMAGNE

1. ANTON TONOLI. — Moutarde genre Lanès frères.

BULGARIE

1. SOCIÉTÉ JABALKA Kustendil. — Prunes conservées et pruneaux.
2. V. KOTEFF Kustendil. — Prunes-conservées.

GROUPE 76. — CONSERVES DE LÉGUMES, VIANDES, ETC... 61

3. IR. CHR. GAITANDIEFF, Tirnovo. — Légumes et concombres conservés.
4. MANOL H. CHIDEROFF. Tirnovo. — Légumes conservés.
5. PAVEL DIMITROFF Plodiv. — Salaisons et lard.
6. Raffael MOCHTEFF, à Choumen. — Saucisses et salaisons.

ÉTATS-UNIS

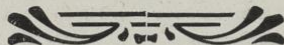
1. TRUST AMERICANO CALIFORNIA.
2. LONG AND C^o, Saint-Louis.
3. ABALONE PACKING C^o, Saint-Louis.
4. OLD MISSION AKERMANN AND TRUSSYG.

AMÉRIQUE DU SUD

1. SOUZA IMENY Y C^o. — Viande conservée.

CHINE

1. C^o CHINOISE Y SENG, à Canton. — Fruits conservés et desséchés.
2. C^o CHINOISE Y SENG, à Chekiong. — Sauces chinoises.
3. C^o CHINOISE Y SENG, Chili. — Sauces chinoises.
4. C^o CHINOISE Y SENG, à Schontang. — Sauces chinoises.





JURY :

<i>Président</i>	MM. AGUET (de la Compagnie Cirio).	Italie.
<i>Vice-Président</i>	CHING-TSAI.	Chine.
<i>Secrétaire-rapporteur</i> .	BASSI, Administrateur délégué de la Compagnia Vesuviana.	Italie.
<i>Jurés titulaires</i>	XIMENES.	Italie.
—	AMIEUX FILS.	France.

Soit 3 jurés italiens, 1 juré chinois ,1 juré français.

Récompenses

HORS CONCOURS

Italie

COMPAGNIA VESUVIANA. Prodotti Conservati. Milan Salerno.	SOCIETA GENERALE DELLE « CIRIO » San Giovanni. Conserve alimentari Tedduccio.
---	---

France

AMIEUX ET C^o, Chantenay-sur-Loire.

GRANDS PRIX

Italie

PRETTO E. E C^o.

France

CHEVALLIER-APPERT.
PREVET, Ch. ET C^o.

TEYSSONNEAU FRÈRES ET C^o.

Suisse

CONSERVEN FABRIK LENSBURG.

Chine

COMPAGNIE CHINOISE Y SENG, COMPAGNIE CHINOISE Y SENG, à
à Canton. Chili.

COMPAGNIE CHINOISE Y SENG, à COMPAGNIE CHINOISE Y SENG, à
Chekiong. Honkong.

Espagne

GILLES, G. Conserves alimentaires d'Alicante.

DIPLOMES D'HONNEUR

Italie

COLOMBINI (Ulisse).
SOCIÉTÉ ANONYME. CONSERVE ALIMENTARI TORRIGIANI
TREZZI E COTTA RAMUSINO.

France

BAYLE FILS FRÈRES.

PETITJEAN FILS ET VERGNET.

Etats-Unis

TRUST AMÉRICANO CALIFORNIA.

MÉDAILLES D'OR

Italie

DEPANGHER (Giovanni) e C ^o .	RESEGA (Anacleto).
GRAZIOSI, G. e NINIPATI.	SCHIANTARELLI (Alessandro).
LA ROSA, G. e C ^o .	SOCIETÀ ANONIMA « CONSERVE
LITTARDI (Vincenzo).	ALIMENTARI GENOVA ».
MALETTI FRATELLI.	VERDONE G. e Figli.
MEDIOLI LUSIGNANI e C ^o .	ZARDONI (Filippo).
PAGANI (Ludovico) e FRATELLI.	

France

FONTAINE (Lucien).	LA NATIONALE.
GELIS-DIDOT.	LECOURT (François).
GILLES-FILLION.	

Bulgarie

SOCIÉTÉ JABALKA.

Portugal

COMPAGNIE NATIONALE DES CONSERVES, à Lisbonne.

MÉDAILLES D'ARGENT

Italie

ARNABOLDI, (Demetrio).	PRONETTONI (Giuseppe).
GROSSI (Achille).	ROSARIO ROMEO.
LANZIROTTI P. e FRATELLI.	TOMMASSONI e GIOVANAZZI.
MAGNAGHI ARIBERTO G.	TRETTENERO (Alessandro).
MAJOCCHI (Angelo).	TRUPIANO, (Benedetto).
OLEIFICI VENETI RUMITI.	VALVANI (Angelo) e FIGLI.

France

BOURJAILLAT ET C^{ie}.
DABURON FRÈRES.

SOUBIRAN, L. G.

Allemagne

TONOLI (Anton).

Bulgarie

PAVEL DIMITROFF.
IV. C. GAITANDIEFF.

MOCHTEFF (Raffael).

Etats-Unis

LONG AND C^o, Saint-Louis.

MÉDAILLES DE BRONZE

Italie

AVELLA (Raffaele).
COLAJANNI VITO (Luigi).
CARENA (Attilio).
CONTI MUZIO
CUPPIA (Enrico).
DE BERNARDI (Antonio).
FUMAGALLI (Carlo).

GARAVAGLIA (Giacomo).
GENGHI (Giuseppe).
LISTANTI (Augusto).
MAGNAGHI VID. E FIGLI.
MARTINI (Clémente).
SARTI FRATELLI.

France

BARON (Eugène).
SOCIÉTÉ FRANCO-TUNISIENNE COM. IND. AGR.

Suisse

MOSETTER (Schimpf) L.

PELLET (Henry).

Bulgarie

V. KOTEFF KUSTENDIL.

Etats-Unis

ABALONE PACKING C^o. Saint- Louis. OLD MISSION AKERMANN AND TRUSSYG.

MENTIONS HONORABLES

Italie

MINASSI E ARLOTTA.
MINELLI A. E FIGLIO.
NOVARO (Francesco).
SCOTTI FRATELLI.

SCOVENNA PALATINO.
SKIRMUNT (Ferd.).
SOLDATI (Fortunato).

Suisse

CAILLOUD (HERMANN).

SCHMID, J.





Organisation et Description des Expositions

Bien que les produits d'alimentation n'aient figuré que dans le pavillon réservé aux Expositions temporaires, ce qui a diminué, sauf quelques rares exceptions, la durée de l'Exposition de ces produits et a peu encouragé les pays étrangers à y exposer, et malgré aussi la concurrence italienne, la France a conservé la place qu'elle a toujours occupée dans les Expositions précédentes.

Le Groupe 76 s'est mis d'accord avec le Groupe 64 de l'agriculture pour examiner les produits du Groupe de l'alimentation parce que les Expositions temporaires avaient été décidées après l'installation de plusieurs exposants dans l'agriculture.

Le Groupe 76, qui figurait dans les Expositions temporaires, comprenait les conserves, la charcuterie, la parfumerie, la photographie, les instruments de musique et de chimie, les eaux minérales, les vins et les huiles dans l'agriculture.

En ce qui concerne la charcuterie, l'examen très approfondi auquel se sont livrés les Jurés italiens, a confirmé l'impression éprouvée par le Jury de la supériorité de la fabrication italienne.

Il fut présenté des saucissons d'une grandeur inusitée, des mortadelles de grosseur phénoménale dont la dégustation a satisfait pleinement le goût si exercé de nos collègues Italiens. — Sur les 62 exposants que comprenait la Section italienne, nous avons noté 26 fabricants de conserves proprement dits.

La Section française a pu mettre sur les rangs 16 exposants et nous avons été heureux de constater que la France a été le seul pays

qui se soit intéressé d'une façon aussi active à cette grande manifestation internationale.

Si parmi les maisons italiennes nous constatons quelques grandes marques jouissant tant à l'intérieur qu'à l'extérieur d'une réputation méritée pour plusieurs de leurs articles comme par exemple : la COMPAGNIE CIRIO; la COMPAGNIA VEZUVIANA PRODOTTI CONSERVATI, représentée par son aimable administrateur délégué M. Bassi; la COMPAGNIE TORRIGANI, nous avons dû regretter l'absence de quelques-unes des plus grandes fabriques italiennes dont nous aurions aimé à examiner les produits.

Nous citerons, par exemple, les maisons :

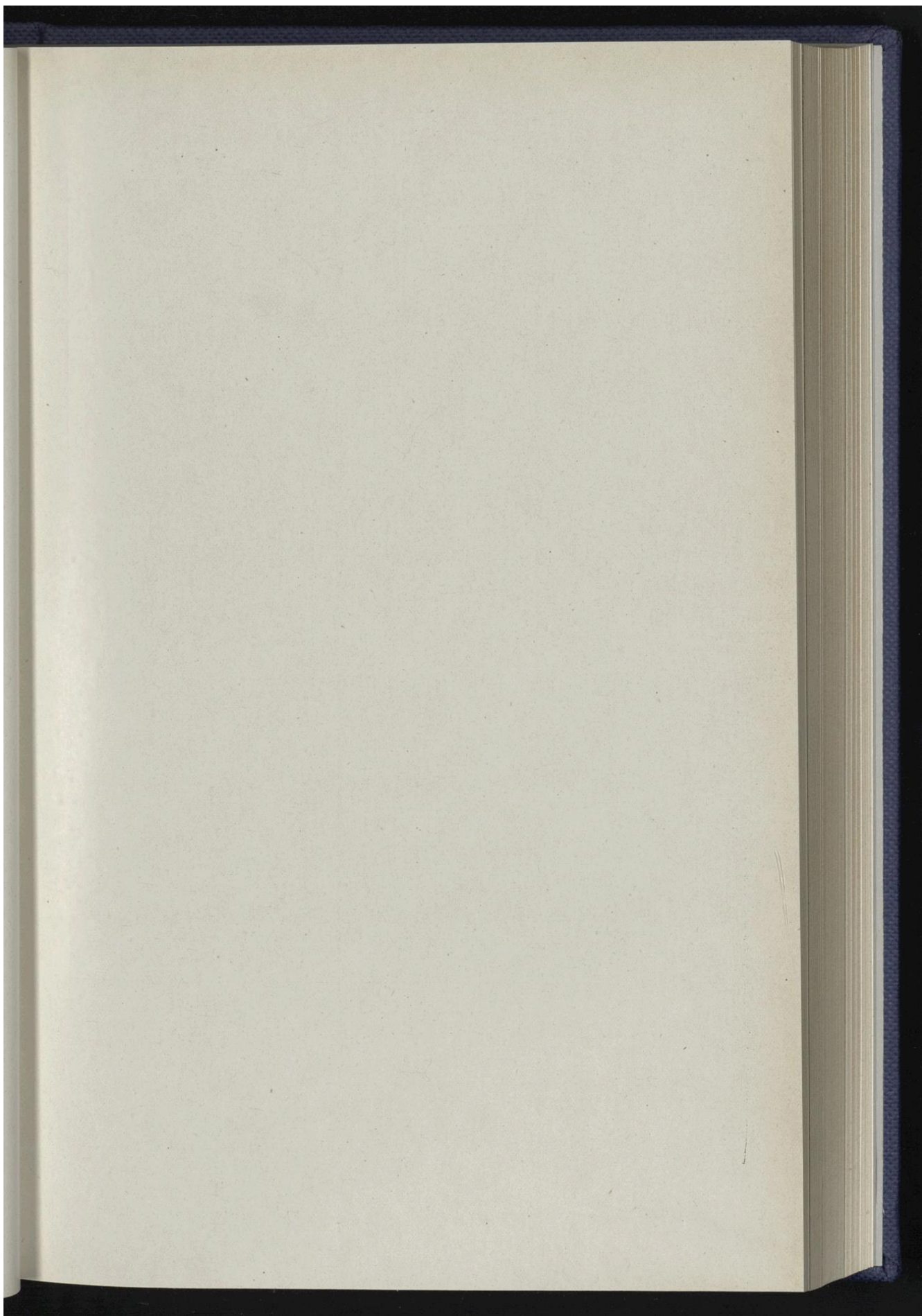
SILVESTRO NASTURZIO, de Gênes; AMORUZO E C^o, de Bari; ROSSI E C^o, de Milan.

Les opérations du Jury se portèrent tout d'abord sur les exposants italiens et chaque échantillon fut examiné et goûté par chacun des jurés. Les titres aux récompenses furent pesés avec un soin égal et il fut décidé que toute indication de récompense antérieure obtenue aux Expositions régionales n'ayant aucun caractère officiel et qui tendrait à faire croire faussement à des Expositions internationales, serait impitoyablement considérée comme un moyen frauduleux et écarterait l'exposant de toute proposition pour une récompense.

Les membres du Jury furent d'accord pour fixer le mode d'attribution des récompenses qui furent réparties comme suit :

Mentions honorables.	1 à 4
Médailles de bronze.	5 à 7
Médailles d'argent.	8 à 10
Médailles d'or	11 à 14
Diplômes d'honneur.	15 à 18
Grands prix.	19 à 20

Sur la demande de M. Amieux, l'unique juré français, il fut décidé que toute indication frauduleuse d'origine portée soit sur les boîtes soit sur les étiquettes, écarterait le fabricant de toute participation aux récompenses. Nous devons d'ailleurs nous empresser de déclarer qu'aucune conserve présentant de tels caractères frauduleux ne fut relevée parmi les échantillons examinés. Nous ne parlons, bien



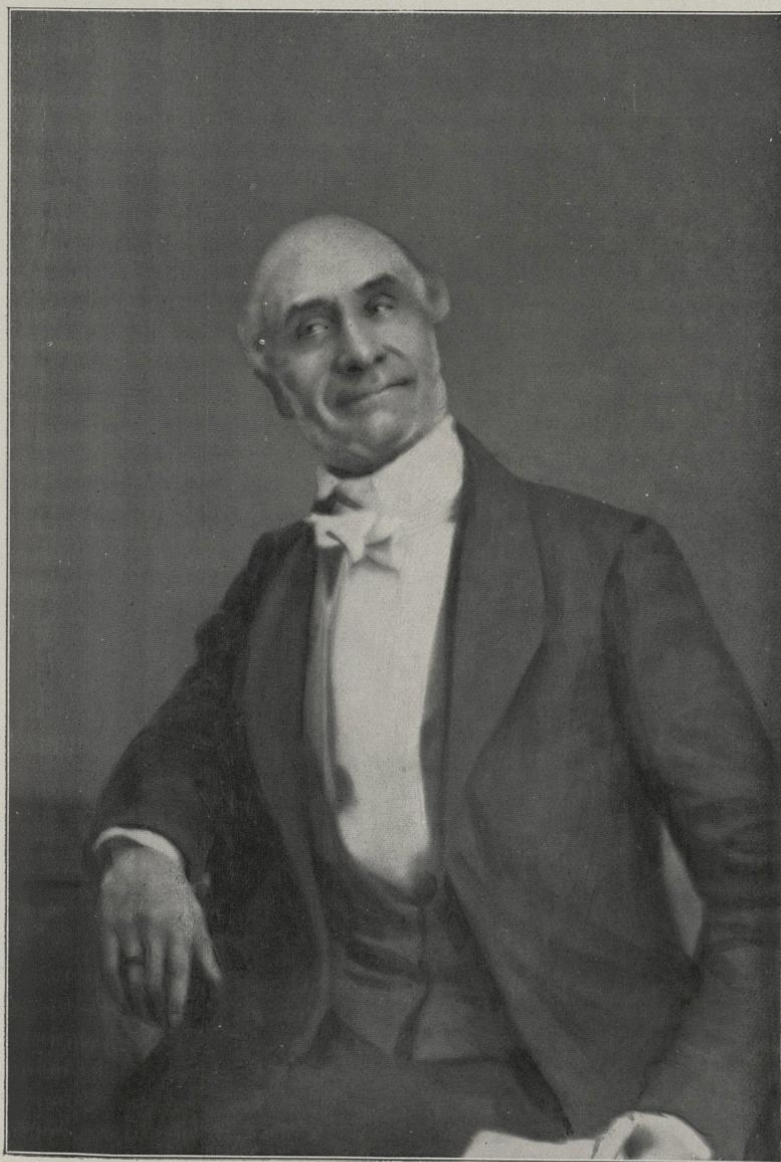


Nicolas APPERT (1750-1841)

(D'après une eau-forte appartenant à M. CHEVALLIER-APPERT)

BUSTE PAR ROULEAU, ÉLEVÉ AU CONSERVATOIRE
DES ARTS-ET-MÉTIRS, EN 1893.

(Souscription des Membres de la Classe 70 à
l'Exposition Universelle de Paris 1889).

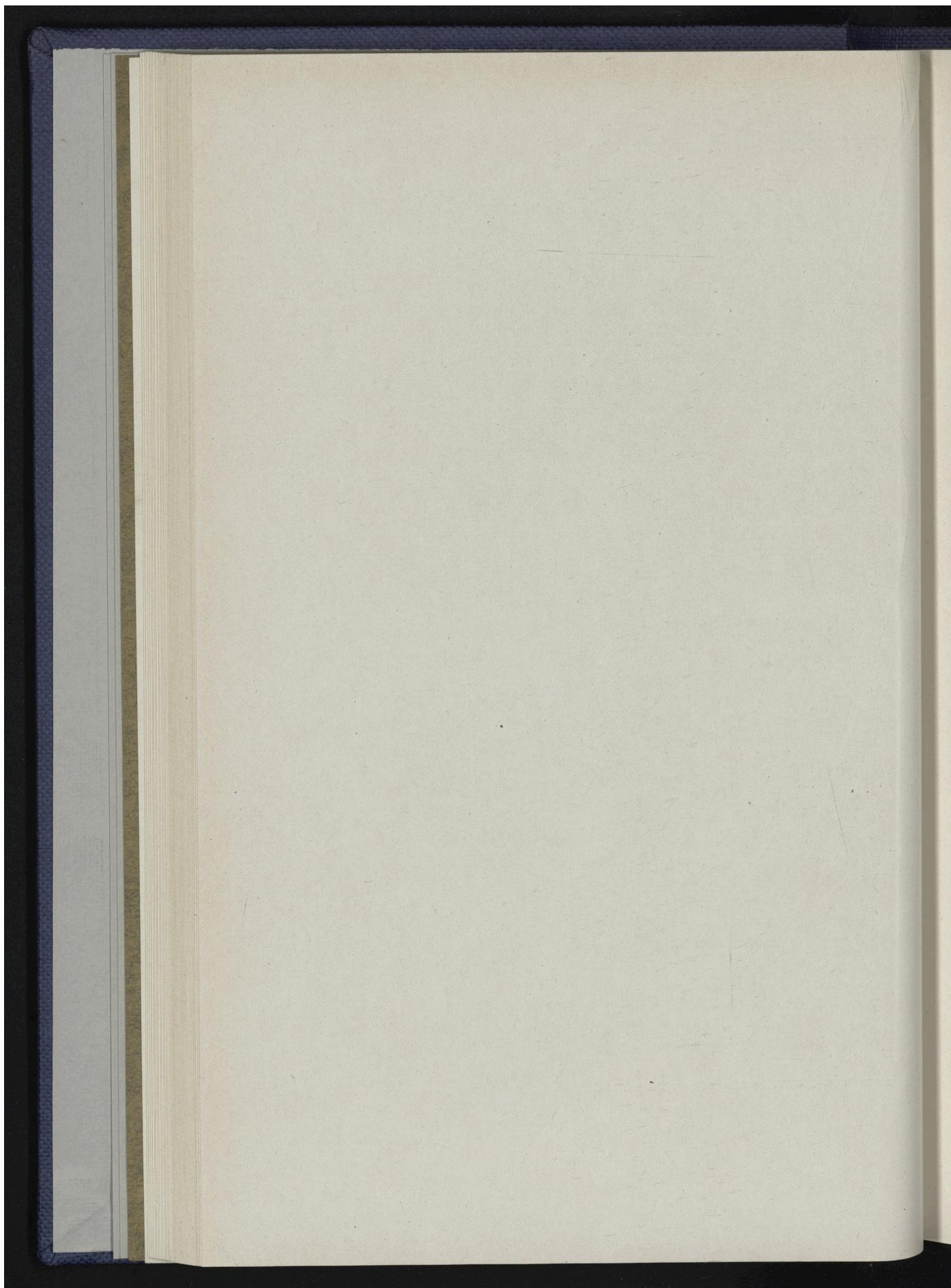


Raymond CHEVALLIER-APPERT (1801-1892)

(D'après un daguerréotype)

[illegible]

EN 1833, A LA CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES,
L'APPLICATION DE CET APPAREIL A ÉTÉ FAITE POUR LA PÂLE-APPÊT
PAR RAY



entendu, que du Groupe 76. Cependant après la distribution des récompenses, le rapporteur, en parcourant les différents pavillons, a découvert qu'à la pisciculture, où le Japon avait exposé dans une salle spéciale, 4 maisons qui avaient obtenu chacune une médaille d'or, avaient servilement copié la marque de sardines d'une de nos plus importantes maisons de France : j'ai nommé la maison Amieux. Non contentes d'imiter l'extérieur de la boîte, ces maisons avaient nettement écrit sur le couvercle de la boîte : « Sardines à l'huile », et, de chaque côté, ces industriels peu scrupuleux avaient été jusqu'à mettre, les uns « Toujours Amieux » les autres « Toujours mieux » et sur l'autre face : « Sardines des Gastronomes », le tout inscrit en caractères français fort lisibles ne pouvant en aucun cas faire supposer à l'acheteur que le produit vendu était d'origine japonaise; les boîtes d'ailleurs ne portaient aucune autre espèce d'indication de provenance. Nous aurons d'ailleurs l'occasion d'émettre un vœu sur cette question aux conclusions de ce rapport pour les futures Expositions, de façon à éviter cette concurrence déloyale.

PRODUITS CONSERVÉS PAR LA MÉTHODE APPERT

Nous diviserons ce rapport en trois parties :

- 1^o Conserves de légumes et de viandes;
- 2^o Conserves de fruits.
- 3^o Conserves de poissons;

Avant d'entrer dans le sujet qui nous occupe, nous avons cru intéressant de dire ici quelques mots sur Appert (1750-1841), ce grand Français à qui nous devons l'invention des conserves alimentaires...

Tout le monde, en effet, connaît le nom de ce grand et non moins modeste inventeur, mais on peut ignorer de quelle manière il a été amené à réaliser l'important procédé industriel qui porte son nom, et sur quel principe scientifique il est basé. Il est donc utile de le rappeler et d'en faire ressortir la portée économique et industrielle.

Au commencement du siècle dernier, les marins n'avaient guère à leur disposition pour leur nourriture en mer que des viandes salées qui offraient de graves inconvénients, entre autres, celui d'engendrer

le scorbut; aussi, dès 1809, le ministère de la marine, désireux de procurer aux marins de l'Etat une nourriture plus hygiénique et de leur faire manger des viandes conservées par un meilleur procédé que celui de la salaison, offrit un prix de 12.000 francs à l'inventeur qui indiquerait un nouveau procédé de conservation et qui serait jugé le meilleur parmi ceux qui seraient présentés.

Il y eut un certain nombre de concurrents; mais, pour la plupart, le procédé qu'ils proposèrent consistait en une addition de produits chimiques ayant une influence plus ou moins marquée sur la qualité des substances conservées.

Le procédé Appert, au contraire, consistait à conserver toutes les substances à l'état frais, en les enfermant dans des vases hermétiquement clos, et en soumettant simplement ces vases pendant plusieurs heures au bain-marie, c'est-à-dire en les maintenant dans l'eau bouillante.

Les résultats furent si satisfaisants que le prix de 12.000 francs fut à l'unanimité décerné à Appert. On fut émerveillé du procédé qui permettait de transporter à bord et de conserver pendant les plus longs voyages, en faisant plusieurs fois le tour du monde, les substances alimentaires emportées de France qui gardaient leur bon goût et leurs qualités nutritives, qui n'avaient ni sel, ni produits chimiques et qui se maintenaient toujours à l'état frais.

On leur donna le nom de conserves; et c'est pour en entreprendre la fabrication que la maison Appert fut fondée en 1812.

Toutefois, cette industrie mit encore un certain temps à prendre un grand essor. L'idée était bien trouvée, mais elle demandait à être complétée; les ferments n'étaient souvent qu'endormis et il arrivait qu'au bout d'un temps plus ou moins long ils reprenaient leur marche envahissante et destructive; de là des chargements entiers de conserves qui venaient à se corrompre souvent sous l'influence de la chaleur des tropiques, ou même à des températures moins élevées; de là de cruels mécomptes qui attristèrent les dernières années de la vie de l'inventeur qui mourut en 1841.

On chercha à perfectionner le procédé et comme il arrive presque toujours, on s'écarta de l'idée première à force de faire des modifications; on s'en prit au fer blanc, à la soudure, aux ouvriers eux mêmes, à la fumée du tabac, etc...

Ce fut R. Chevallier-Appert qui, en 1852, reprit les travaux d'Appert dont il était le successeur et qui, s'appuyant sur l'idée première, la perfectionna. Il imagina d'employer l'autoclave qui jusque là

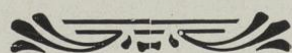
n'avait servi qu'à de tous autres usages tout à fait en dehors de l'alimentation et d'y introduire les conserves en surélevant la température.

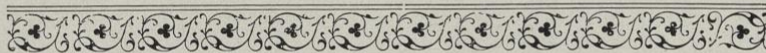
Comme il fallait connaître le degré intérieur pendant l'opération, afin de ne pas compromettre la qualité des substances à conserver, souvent très délicates, Chevallier-Appert imagina encore un manomètre.

Il n'existait alors que des manomètres pour les chaudières à vapeur qui ne mesuraient la chaleur que par vingtaines de degrés à la fois, tandis que pour les conserves alimentaires c'était par degré et quelquefois par demi-degré qu'il fallait mesurer la chaleur pour assurer d'un côté, la conservation, et d'un autre côté, ne pas nuire à la saveur, à la fraîcheur de la substance à conserver.

C'est en 1853 que Chevallier-Appert prit un brevet donnant ainsi une date certaine à son invention. Cette nouvelle invention, ou si l'on veut ce perfectionnement qui remplaçait l'indécision et l'incertitude par une donnée certaine, fut la source de beaucoup d'imitations et par suite de nombreux procès.

Ces derniers ne servirent qu'à confirmer la nouveauté du procédé et à en attribuer le véritable mérite à son auteur, de telle sorte que, tout en rendant hommage au grand inventeur Appert, et sans diminuer en rien son mérite, on est autorisé à dire que Chevallier-Appert devint, par le fait, le fondateur de cette grande industrie qui est toute française et qui répand aujourd'hui ses multiples produits sur toute la surface du globe.





I

CONSERVES DE LÉGUMES

Tomates. — Une des conserves dont la consommation est excessivement importante dans toute la péninsule et surtout dans les grandes villes est celle de tomates, autre produit national par excellence, donnant un chiffre considérable à l'exportation et défiant toute concurrence.

On distingue trois sortes de conserves de tomates :

- 1^o Conserves de tomates entières;
- 2^o Conserves de tomates pelées;
- 3^o Conserves de tomates purée.

Il y a, en outre, l'extrait concentré dans le vide et non passé à l'ébullition.

Nous examinerons ces sortes en détail les unes après les autres :

Tomates entières. — Rien de particulier pour cette sorte de conserve si ce n'est qu'elle est meilleure que la conserve de tomate française, en raison de ce qu'elle est beaucoup plus mûre ayant reçu pendant de longs mois les ardents rayons du soleil, ce qui lui enlève une grande partie de son acidité.

Tomates pelées. — Cette sorte de conserve est surtout exportée en Angleterre et en Amérique par les Italiens en quantités très importantes. Certaines usines en exportent par an 200.000 caisses. Malgré la grande production de ce légume en Californie, les produits italiens obtiennent une prime par suite de leur qualité de 5 à 10 cent.

par boîte de 3 livres anglaises soit 1 kil. 360. Les conserves fabriquées à Gênes et à Naples forment deux qualités bien distinctes. D'ailleurs l'acheteur anglais en tient compte puisqu'il accepte une majoration de 2 à 5 pences par douzaine au produit de Naples.

En effet, les conserves de tomates de Naples contiennent moins d'eau et ont une couleur plus vive que celles de Gênes; elles sont plus sucrées et plus douces. Ces deux qualités font donc prime sur les tomates californiennes bien que sur le marché anglais elles soient en concurrence avec celles-ci et aussi parfois avec l'Espagne. L'exportation de ce légume, en Angleterre entre autre, est extrêmement importante et les Italiens le considèrent dans le Royaume-Uni comme un produit de première nécessité.

Ces tomates ont l'aspect de nos tomates fabriquées en France; nous devons remarquer cependant qu'elles sont faites avec beaucoup moins de soin que dans certaines de nos grandes maisons. Nous avons remarqué du reste une assez grande quantité de pépins restés dans les boîtes.

Tomates en purée. — Les tomates sont passées crues par certaines bonnes maisons parce qu'elles sont meilleures, de couleur plus vive et que le goût après la cuisson n'en est pas modifié. Au contraire, lorsqu'elles sont passées cuites, elles sont moins belles à l'œil en raison d'une partie de la couleur qu'elles ont perdue. D'ailleurs les Italiens, qui sont passés maîtres dans l'art de conserver la tomate, prétendent, et surtout les Italiens du Sud, qui sont de fins dégustateurs, que la tomate passée crue est meilleure.

La concentration qui suit cette opération existe à 3 degrés différents :

- 1° La purée;
- 2° La concentrée;
- 3° La double concentrée.

Il n'est pas ajouté de sel, sauf en Sicile. Le sel noircit et atténue la couleur. La tomate assaisonnée est plus foncée que la tomate pure.

Purée. — Elle sert au restaurateur, la concentrée à une classe plus élevée et un peu au consommateur; quant à la double concentrée, elle s'adresse exclusivement à la vente au détail. Le degré de concentration ne peut être précisé, il dépend de la qualité du fruit qui varie

suivant les années, suivant la provenance, suivant même les conditions climatériques de la période de fabrication...

Tomate concentrée. — La meilleure concentration s'obtient dans le vide à une température de 50 degrés maximum.

Nous avons omis de dire, qu'elle sort directement et mécaniquement de la passoire pour aller dans les appareils de concentration

Il existe aussi la conserve de tomate conservée crue dans des boîtes quelconques et dans des fûts. Cette sorte est exportée dans l'Amérique du Sud; mais ce genre de conserve n'a plus sa raison d'être, il n'est exigé par aucun acheteur et est appelé à disparaître. Cette conserve offre l'avantage de se conserver chez le détaillant qui peut la vendre par petites quantités et sans avoir de perte. Elle s'écoule encore en Allemagne, en Autriche et en Suisse où elle entre avec un droit très inférieur aux produits conservés dans des fûts ou récipients quelconques, mais pas en boîtes de conserves.

En raison des petits formats de boîtes dont le prix de revient sera augmenté de 1 centime, le prix de vente des conserves de tomates en général ne permet pas, paraît-il, de modifications au sertissage telles que les boîtes à clef. Tous les fabricants italiens écoulent leur production d'une année sur l'autre. Ils vendent aux fabricants de conserves français des bidons de 25 kilos de tomates permettant à ces derniers de s'en servir dans la conserve de sardines.

Les tomates aromatisées de basilic sont surtout, paraît-il, destinées à l'Amérique du Nord. Le prix de revient des tomates pelées en boîtes de 3 livres anglaises est de 33 centimes et celui de 1 livre et demie, de 22 cent., pris à l'usine sans emballage, sans étiquettes, sans frais généraux. La vente effectuée, le bénéfice est de 10 % environ, intérêt de l'argent compris. L'écoulement de ce produit en est facile car d'une année sur l'autre il ne reste pas de stock en magasin, aussi se crée-t-il chaque jour de nouvelles fabriques. La culture de ce légume est importante; elle augmente chaque année dans de très grandes proportions; il s'agit bien entendu de l'Italie méridionale. Chaque usine traite par jour 1.500 quintaux de tomates fraîches. La fabrication dure généralement du 1^{er} août au 1^{er} octobre.

A Parme, il y a une grande culture et presque toute la tomate est destinée aux fabriques faisant l'extrait de tomate concentrée.

Les centres commerciaux par excellence sont en première ligne Milan, puis Turin et, enfin, Gênes pour l'exportation dans l'Amérique du Sud.

Double concentrée. — La fabrication de ce légume à Parme y est toute différente de celle du reste de l'Italie. Ce procédé de concentration diffère du traitement ordinaire. Le mot « Tomate de Parme » ne veut pas dire que la tomate a été fabriquée à Parme comme par exemple le champignon de Paris qui est mis en conserve à Paris et non en province. Ce titre de Parme a été donné par une maison de produits chimiques (la maison C. ERBA, de Milan) qui fabriquait cet article pour la consommation de ses propres employés parce que pendant la période d'été, ses appareils, destinés à un tout autre emploi, restaient sans utilité pendant l'hiver.

Ce procédé consiste dans la concentration très avancée dans le vide avec mélange de céleri, oignons, carottes, herbes aromatiques, autres légumes et un peu de sel.

Les boîtes ainsi fabriquées peuvent rester ouvertes pendant un ou deux mois et se conservent sans qu'aucune fermentation se produise. Aucun produit conservateur n'est ajouté. Cette maison de produits chimiques a été la seule pendant longtemps à avoir l'écoulement de cette sorte de tomate, mais d'autres maisons fabriquant les conserves alimentaires sont arrivées au même résultat et c'est pour cette raison que des boîtes ouvertes devant le Jury et qui avaient exposé le même produit ont présenté les mêmes avantages. Le Jury n'a pas voulu se prononcer avant d'avoir procédé à une analyse qui a été tout à l'avantage des fabricants puisque le produit a été déclaré absolument pur. La question était de savoir si la tomate conservée contenait un ingrédient conservateur ou préservatif quelconque. Tout repose, paraît-il, sur le procédé de concentration. Il existe en Italie de très grandes maisons faisant seulement cet article à l'exclusion de tout autre. Le résultat pécuniaire de cette préparation est bon : cet article se vend actuellement le double de l'autre. Le goût n'en est presque pas modifié.

Un exemple nous a beaucoup frappé : une maison ayant dépensé, il y a trois ans, 24.000 livres pour l'installation de cette fabrication, a pu se couvrir dès la première année, par ses bénéfices sur cet article, de ses dépenses d'installation.

Cette tomate est, paraît-il, d'une concentration triple des autres.

Au point de vue de l'emploi elle est par conséquent d'un rendement très grand.

Il y a bien encore aussi une tomate appelée conserve noire (Salza). C'est un produit condensé à feu nu et séché au soleil. Ce produit a un aspect aussi compact que le pain. Il n'est plus de vente courante en Italie.

* * *

En général le produit fabriqué en SICILE, est bon marché et c'est surtout en boîtes de 200 gr. qu'il se vend et comme article d'exportation. Le bon marché de cette conserve en Sicile est tel que le bénéfice est nul et que le prix de vente ne couvre pas le prix de revient. Exemple : Une boîte de 200 gr. illustrée est vendue 8 centimes la boîte. Ce sont des charcutiers, des détaillants qui veulent se faire passer pour fabricants, bien que n'ayant qu'une petite installation. Comme ils ont fabriqué et qu'ils n'ont aucune réputation à l'extérieur, ils sont obligés de réaliser et vendent à n'importe quel prix pour écouler.

Il faut cependant reconnaître qu'il y a en Sicile quelques bonnes maisons qui maintiennent leurs prix et leur réputation. Elles vendent cependant meilleur marché que le continent parce que la main-d'œuvre, il faut le dire, est moins élevée, mais cependant le prix de la marchandise périssable est égal à celui payé partout ailleurs.

La maison AMBROSIO CALDA, à Savona (province de Gênes) fabrique des tomates concentrées en boîtes de 20 kilos, 10 kilos, 5 kilos et 1 kilo et indique sur ses boîtes la mention suivante : « Tomates assaisonnées pour être employées directement comme sauce ». Ses produits ne passent pas à l'ébullition et elle ne fait que cet article exclusivement.

La COMPAGNIE VÉSUVIANA, qui est peut-être moins connue sur le marché mondial, n'en est pas moins une maison très importante qui semble vouloir justifier, par la qualité de ses produits, de la faveur que lui accorde le consommateur...

Tous ces produits sont de qualité irréprochable, je parle bien entendu de la plus grande partie des fabricants, aussi ont-ils pris un développement considérable à l'étranger. Leurs moyens de fabrication très modernes joints à une main-d'œuvre sensiblement plus basse que celle de notre pays nous empêcheront pendant un grand

nombre d'années sans doute de pouvoir lutter contre l'importation des produits italiens.

Notre opinion est différente en ce qui concerne certaines autres conserves qui nous ont été présentées, sauf cependant pour quelques exceptions sur lesquelles nous appellerons l'attention de nos industriels dans le cours de ce rapport. Une chose certaine, qu'il s'agisse

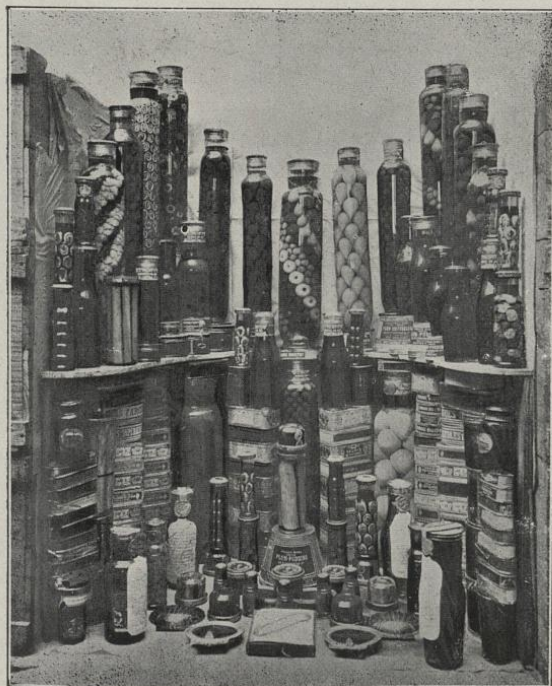


Fig. 10. — Vitrine de la Maison Teyssonneau frères.

de légumes, petits pois, haricots verts, asperges ou de poissons et spécialement de sardines, les échantillons qui ont été examinés ont démontré la supériorité indiscutable de la fabrication française.

Il n'en est pas moins avéré que les progrès faits par les Italiens depuis quelques années sont très sensibles et que tous nos efforts doivent tendre à maintenir à nos produits la qualité et la présentation soignées qui font la renommée des marques françaises.

Nous avons cru cependant qu'il était intéressant de porter à la connaissance de nos confrères certains renseignements concernant



Fig. 11. — Vitrine de la Maison Lecourt.

la fabrication d'autres légumes que les tomates dans le but de leur montrer l'organisation intérieure des fabricants italiens; nous passerons donc en revue les différents légumes que, grâce à l'invention de MM. Chevallier et Appert, toutes les nations du monde sont parvenues à stériliser et par conséquent à conserver.

Haricots verts. — Presque tous les haricots verts mis en conserves sont reverdis, sauf pour l'Angleterre dont la douane en a interdit l'entrée. Ces légumes sont d'une vente très importante, leur production d'ailleurs est énorme; elle est d'autant plus importante qu'il y a 2 récoltes par an : la première au printemps, la seconde en automne. Ces légumes se vendent en moyenne à l'état frais à raison de 25 francs les 100 kilos dont on fait 3 ou 4 tris selon les maisons. Il existe aussi un gros haricot qui est très long, assez mince qui se vend couramment à l'état frais de 10 à 15 francs et dont les fabricants de conserves trouvent l'écoulement en Angleterre parce qu'il est très bon marché et ne se fait seulement qu'en boîtes d'un litre. Il est vendu, paraît-il, 0 fr. 33 la boîte.

Le haricot coupé, comme il est conservé en Allemagne, ne se

fait pas jusqu'à présent en Italie, mais les fabricants le mettent au vinaigre ou font leurs réserves en grandes boîtes pour faire leur macédoine, toujours au naturel. Cette sorte de haricot qui est des-



Fig. 12. — Vitrine de la Maison Daburon frères.

tinée à être dépotée se choisit parmi les plus longs. Les machines pour les éplucher n'existent pas plus qu'en France.

Petits pois. — La production de ce légume est très importante. La plus forte maison fait, paraît-il, 40.000 caisses par an. Les fabricants se servent de la machine Navarre pour les écosser et aussi de

celles de Kargès, de Brunswick; quant aux cribles diviseurs ce sont également les mêmes marques qui ont leur préférence; il y a cependant une différence entre la grosseur des toiles des cribles Allemands et français : chez ceux-là l'orifice est carré tandis que dans les nôtres nous savons tous qu'il est rond. C'est dans le sud de l'Italie, dans les provinces de Salerne et de Naples que se fait la plus grande culture de ce légume et de tous d'ailleurs. Ce légume ainsi que les tomates, comme nous l'avons dit du reste, sont l'objet d'une exportation des plus importantes.

Asperges. — Petite production. Il n'y a d'ailleurs que 4 ou 5 maisons qui fabriquent cet article. L'asperge est blanche et a une grande similitude avec celle que l'on cultive en Allemagne; elle est mise en boîtes rondes et serties. Les boîtes ne se font que dans deux formats : la boîte et la demi-boîte. L'asperge fraîche se paie 50 francs les 100 kilos, c'est ce qui explique d'ailleurs l'exportation minime de cette conserve en raison de la concurrence californienne; la culture en effet est spéciale pour la conserve parce que la clientèle des fabricants de conserves est habituée à l'asperge blanche. Le consommateur d'asperges fraîches préfère plutôt le genre Argenteuil bien que l'asperge blanche soit plus comestible. Il s'exporte d'ailleurs du sud de l'Italie des asperges fraîches tant en Allemagne, qu'en Suisse et en Autriche, asperges qui sont récoltées dans des forceries et expédiées durant la saison d'hiver.

Cèpes. — La récolte de ce champignon est importante : les plus gros sont mis en conserve et les petits sont mis à l'huile et au vinaigre. Les gros mis en conserve se vendent 2 francs la boîte d'un litre et 1 fr. 20 la demi-boîte. En 1906, il n'y a pas eu de récolte, mais lorsque l'année est favorable, il se fait une grande préparation de cèpes séchés qui sont exportés surtout dans l'Amérique du Sud.

Macédoine et Flageolets. — La macédoine est de vente très restreinte, elle se vend surtout au vinaigre et contient du céleri et de l'oignon.

Le haricot flageolet est peu demandé : sa production est insignifiante

Artichauts. — C'est en Sicile que se récolte la plus grande partie de cette plante potagère qui, mise en boîte, n'est pas passée à l'ébul-

lition mais seulement conservée à l'eau salée. Il en existe deux qualités : l'artichaut dont la feuille se termine par une épine, et l'artichaut de Naples qui en est dépourvu : ce dernier est plus blanc que celui de Sicile où se récoltent les deux sortes.

L'artichaut sans épine est mis en entier en boîte ou par moitié



Fig. 13. — Vitrine de la Maison L. Soubiran.

dans la demi-boîte basse : cette sorte se vend surtout dans l'Amérique du Nord. Chaque boîte contient 6 demi artichauts ; ils sont coupés à la moitié de la hauteur de façon à ne laisser que la partie comestible. Les boîtes d'artichauts en moitiés sont consommées en Italie et en Angleterre. Leur prix de vente est de 0 fr. 40 la demi-boîte. L'artichaut de luxe, c'est-à-dire l'artichaut sans épine, est fabriqué à Naples.

Il existe à Rome des fabriques de petits artichauts à l'huile spécialement en flacons, d'ailleurs le buffet de la gare a une grande vogue pour la vente de cet article qui se vend également quelque peu en France. Ces sortes d'artichauts, qui sont gros comme le bouchon d'une carafe poussent très petits. Cette conserve est bonne et nous estimons que, tout en étant fort bien présentée, elle est d'un goût agréable et nous dirions peut-être même supérieure au produit français.

Truffes. — Les truffes du Piémont ont une grande réputation. Elles se récoltent dans la province de l'Alba et de l'Acqui. Elles sont très riches en parfum et d'ailleurs d'un prix élevé. Elles se vendent jusqu'à 30 francs le kilo. Le poids d'une truffe atteint parfois 350 grammes.

Les truffes de Toscane se vendent de 15 à 20 francs le kilo.

Les truffes de l'Emilie sont moins parfumées que celles de Toscane et se vendent de 10 à 15 francs.

Les truffes blanches et les truffes noires existent dans l'Emilie, bien que les blanches dominant.

MAIN-D'ŒUVRE

La main-d'œuvre pour les fabriques de conserves, se divise comme en France en deux catégories; l'une fixe, qui se compose d'un nombre limité d'ouvriers travaillant toute l'année; l'autre de femmes, qui ne sont employées que pendant la saison de grand travail et sont payées au jour le jour.

Le salaire moyen en Ligurie est de 1 franc par jour; mais avec le travail à forfait qui prévaut, le gain des femmes peut s'élever de 2 à 3 livres.

Dans le Napolitain, le contrat à l'heure prévaut généralement.

Dans les établissements de Nocera Inferiore (fruits et légumes) le salaire des femmes est de 0 fr. 40 à 0 fr. 80 par jour, les femmes employées aux fourneaux reçoivent L. 1.50. L'horaire est de 6 heures à midi et de 1 h. $\frac{1}{2}$ à 6 heures du soir; mais, pendant la saison il est augmenté par le travail du soir et en raccourcissant le repos de midi.

Il nous a paru intéressant de reproduire ici le texte de la loi italienne du 10 juin 1902 régissant le travail des femmes et des enfants dans l'industrie, loi modifiée en 1907 et promulguée le 16 janvier 1908.

TEXTE DE LA LOI SUR LE TRAVAIL DES FEMMES ET DES ENFANTS

Article premier. — Les enfants des deux sexes, avant 12 ans révolus, ne pourront pas être admis dans les établissements industriels, les ateliers, les entreprises de constructions, ni aux travaux extérieurs de carrières, mines et galeries.

Pour l'admission aux travaux souterrains des carrières, mines et galeries, l'âge minimum devra être de 13 ans accomplis, lorsque la traction mécanique est employée et de 14 ans lorsque cette traction n'existe pas ; les femmes de n'importe quel âge en sont exclues.

Les enfants de moins de 15 ans et les femmes jusqu'à 21 ans révolus ne seront pas admis aux travaux dangereux, trop fatigants et nuisibles à la santé, même quand ces travaux ne sont pas effectués dans les endroits indiqués par le premier paragraphe de cet article, les dispositions du paragraphe de l'art. 4 étant sauvegardées.

Dans les soufrières de Sicile, les enfants de 14 ans révolus pourront être admis aux travaux de chargement et de déchargement des fours.

Art. 2. — Ne peuvent être admis aux travaux prévus dans cette loi et dans le règlement dont il est parlé à l'article 15, les femmes mineures et les enfants jusqu'à 15 ans accomplis qui ne sont pas munis d'un livret et d'un certificat médical, inscrit dans le livret, établissant qu'ils sont sains et aptes au travail auquel ils sont destinés.

Le livret sera identique au modèle qui sera établi par le règlement ; il sera fourni aux communes par le Ministère de l'Agriculture, Industrie et Commerce et délivré gratuitement à l'ouvrier par le maire de la commune où il a son domicile habituel.

Le livret doit déclarer la date de naissance de la femme mineure et de l'enfant ; qu'ils ont été vaccinés, qu'ils sont reconnus sains et aptes au travail auquel ils sont employés ; qu'ils ont suivi le cours élémentaire inférieur, selon l'article 2 de la loi du 15 juillet 1877, n° 3971, et passé le certificat d'études excepté dans le cas d'incapacité intellectuelle, certifié par l'autorité scolaire ; ou qu'ils ont fréquenté les classes obligatoires du cours élémentaire lorsqu'elles existent, selon les termes de l'article 1 de la loi du 8 juillet 1904, n° 182.

Aux industriels qui emploient des enfants des deux sexes, n'ayant pas le certificat constatant qu'ils ont suivi le cours élémentaire inférieur, selon

l'article 2 de la loi du 15 juillet 1877, n° 3961, et passé l'examen final ; ou qu'ils ont fréquenté les classes obligatoires du cours élémentaire supérieur, quand elles existent selon l'article 1 de la loi du 8 juillet 1904, n° 182, il est accordé un délai jusqu'au 1^{er} juillet 1910 afin qu'ils puissent se mettre en règle.

Le médecin de la commune doit passer la visite médicale et délivrer le certificat du livret sans aucune compensation à la charge de l'ouvrier.

La dépense éventuelle de la première visite, aussi bien que celles des visites successives, seront à la charge des communes. Le règlement établira les cas dans lesquels la visite médicale devra être répétée.

Le livret, le certificat médical, le certificat de naissance et tous les documents nécessaires pour les obtenir seront exempts de droit de timbre.

Art. 3. — Quiconque emploie des femmes de tout âge ou des enfants au-dessous de 15 ans révolus, aux travaux prévus par la présente loi et par le règlement, devra en faire chaque année la déclaration régulière selon les termes et les modes qui seront établis par le règlement.

On devra également déclarer pendant le courant de l'année toute modification pour cessation permanente des travaux, pour changement de maison, pour adoption de moteurs mécaniques ou pour d'autres raisons qui seront établies par le règlement. Les déclarations seront faites en copie double à la Préfecture de la province où s'exploite l'industrie, qui les transmettra de suite au Ministère de l'Agriculture, Industrie et Commerce et devra tenir un registre des indications contenues dans chaque déclaration.

Art. 4. — Les travaux dangereux, fatigants ou nuisibles à la santé, interdits aux enfants au-dessous de 15 ans et aux femmes mineures seront déterminés par décret royal d'après l'avis du Conseil supérieur d'hygiène, du Conseil supérieur de l'Industrie et du Commerce et du Conseil supérieur du travail.

Seront déterminés de la même façon, exceptionnellement les travaux dangereux et nuisibles à la santé, auxquels pourront être employés les enfants au-dessous de 15 ans et les femmes mineures avec les précautions et les conditions qui seront jugées nécessaires.

Art. 5. — Le travail de nuit est interdit aux enfants mâles au-dessous de 15 ans et aux femmes de tout âge.

L'interdiction du travail nocturne des femmes pourra être levée dans les saisons et dans les cas où le travail des femmes concerne, soit des matières premières, soit des matières en ouvraison susceptibles de s'altérer rapidement, lorsqu'il est nécessaire pour sauver ces matières d'une perte inévitable... Les règles pour la concession de ces exceptions seront fixées dans le règlement pour l'exécution de la présente loi.

On entend par travail nocturne celui qui s'effectue de 8 heures du soir à 6 heures du matin, du 1^{er} octobre au 31 mars, et de 9 heures du soir à 5 heures du matin, du 1^{er} avril au 30 septembre.

Le Ministre de l'Agriculture, Industrie et Commerce pourra, sur l'avis favorable du Conseil sanitaire provincial déplacer les limites sus-indiquées du travail de nuit dans les endroits où l'exigent les conditions spéciales de climat et de travail.

Le Ministre de l'Agriculture, Industrie et Commerce pourra également accorder aux établissements dans lesquels existe actuellement le travail de nuit des femmes, une prorogation de ce travail jusqu'au 31 décembre 1907, à condition :

a) Que la transformation des établissements industriels nécessaires pour l'établissement du travail de nuit soit déjà commencée, soit pour l'adaptation des locaux, soit pour l'installation des machines ou autres ;

b) Que les femmes âgées de moins de 18 ans ne soient pas occupées au travail de nuit ;

c) Que le travail de nuit soit réduit au fur et à mesure que cesseront les raisons pour lesquelles la prorogation sus-dite a été accordée.

Le travail pourra commencer à 5 heures du matin et se prolonger jusqu'à 11 heures du soir, là où il est partagé entre deux équipes.

Cette disposition concernant la durée du travail quand il y a deux équipes sera limitée à partir du 1^{er} janvier 1911, de 5 heures du matin à 10 heures du soir, selon l'article 2 de la Convention de Berne du 26 septembre 1906, en tenant compte de l'exception dont il est parlé à l'article 8, dernier paragraphe, de cette Convention, lorsqu'elle sera ratifiée par toutes les puissances signataires.

Art. 6. — Les femmes qui relèvent de couches peuvent être admises au travail seulement un mois après l'accouchement et, exceptionnellement, même avant ce terme, mais dans tous les cas, au moins trois semaines après, quand il résulte d'un certificat du Bureau sanitaire de la commune de leur demeure habituelle, que leur état de santé leur permet d'accomplir, sans danger, le travail auquel elles ont l'intention de s'occuper.

Art. 7. — Les enfants des deux sexes de 12 à 15 ans révolus ne peuvent être occupés au travail pendant plus de 11 heures par jour et les femmes de tout âge pendant plus de 12 heures.

Dans le cas des deux équipes prévu par l'avant-dernier alinéa de l'art. 5, le travail de chaque équipe ne devra pas dépasser 8 heures et demie.

La durée du travail est toujours comptée à partir de l'entrée dans l'établissement, atelier, chantier, galerie, carrière ou mine jusqu'à la sortie, en déduisant seulement les repos intermédiaires.

Art. 8. — Le travail des enfants et des femmes de tout âge doit être interrompu par un ou plusieurs repos intermédiaires d'une heure au moins pour une durée de 6 à 8 heures de travail, d'une heure et demie pour 8 à 11 heures de travail et de 2 heures, quand il dépasse 11 heures.

Le repos d'une heure et demie pourra être limité à 1 heure avec le consentement des ouvriers, si le travail ne dépasse pas 11 heures ; et même à une demi-heure dans le cas des deux équipes prévu par l'avant-dernier alinéa de l'article 5.

En aucun cas le travail des enfants et des femmes mineures ne peut durer plus de 6 heures sans interruption.

Art. 9. — Un jour entier (24 heures) de repos doit être donné chaque semaine aux femmes de tout âge et aux enfants jusqu'à 15 ans révolus.

Art. 10. — Les prescriptions d'autres lois et règlements étant sauvegardées, les propriétaires, les gérants, les directeurs, les entrepreneurs qui emploient des enfants ou des femmes de tout âge, doivent prendre et faire exécuter selon le règlement, soit dans les locaux des travaux et leurs dépendances, soit dans les dortoirs, les chambres d'allaitement et les réfectoires, les mesures nécessaires pour la défense de l'hygiène, de la sûreté et de la moralité.

Dans les fabriques où sont employées des femmes, l'allaitement devra être permis, soit dans une chambre spéciale annexée à l'établissement, soit en autorisant les ouvrières qui allaitent, à sortir de la fabrique pendant les heures et d'après les indications établies par le règlement intérieur, en plus du repos prescrit par l'article 8.

La chambre spéciale d'allaitement devra cependant toujours exister dans les fabriques où travaillent au moins 50 ouvrières.

Art. 11. — Les règlements intérieurs des entreprises visées par la présente loi doivent se conformer à ces dispositions et à celles du règlement dont il est parlé à l'article 15 et être munis du visa du maire attestant son authenticité et être affichés à un endroit où la lecture soit facile aux intéressés et aux fonctionnaires dont il est question à l'article suivant.

Art. 12. — L'exécution de la présente loi est confiée au Ministère de l'Agriculture, Industrie et Commerce qui exerce la surveillance nécessaire au moyen des inspecteurs des industries, des ingénieurs et aide-ingénieurs des mines et des agents de la police.

Les personnes chargées du service de surveillance ont libre accès dans tous les locaux des établissements visés par l'article 1 et constateront les contraventions aux dispositions de la présente loi et du règlement.

Les procès-verbaux relatifs seront transmis immédiatement à l'autorité judiciaire compétente.

Une copie en sera transmise également à la Préfecture locale pour qu'elle en prenne connaissance.

Les dispositions du troisième alinéa de l'article 5, de la loi du 17 mars 1898, n° 80 concernant la divulgation des secrets de fabrication, sont applicables aux personnes précitées.

Art. 13. — Toute personne qui, étant tenue d'observer les dispositions contenues dans les neuf premiers articles de la présente loi, y contreviendra, sera punie d'une amende de 50 francs au plus pour chacune des personnes employées au travail et pour lesquelles la contravention est appliquée, sans que la somme totale arrive à dépasser 500 francs.

Pour les contraventions aux articles 10 et 11 la peine consistera en une amende de 50 à 500 francs.

Pour les contraventions aux dispositions du règlement prévu par l'article 15, l'amende de 50 francs, devra être appliquée.

En cas de récidive la peine sera augmentée d'un sixième à un tiers.

Le revenu des peines pécuniaires sera versé à la Caisse Nationale de prévoyance pour la vieillesse et l'invalidité, instituée par la loi du 18 juillet 1898, n° 350.

Art. 14. — Dans les contraventions pour lesquelles la peine de l'amende

a été seule établie, le prévenu pourra faire arrêter le cours de l'action judiciaire en payant, avant l'ouverture du débat, une somme correspondant au maximum de la peine fixée pour la contravention commise, ainsi que les frais du procès.

DOUANE

Les conserves de légumes paient à leur entrée en Italie les droits suivants :

Conservés dans le vinaigre, l'eau salée ou l'huile

Haricots, petits pois, champignons et asperges.	12 Lires
Autres	20 Lires

L'Italie exporte annuellement en France une quantité considérable de tomates soit 2.000 quintaux représentant un nombre important de boîtes de tous formats. Ceci a attiré l'attention de la douane française pour savoir à quel taux ces produits devaient être taxés à leur entrée.

En effet, le tarif des douanes prévoit trois cas :

1^o Tomates assaisonnées pour servir directement comme sauce. (Régime des épices préparées : conserves de sauces, — répertoire général, — tome 1^{er}, page 400, N^o 314).

2^o Tomates conservées et assaisonnées pour servir directement de sauce ou de condiment, en sauce, marmelade ou tablettes. (Régime des épices préparées. Conserves de sauces).

3^o Tomates conservées au naturel, en purée ou en pâte. (Voir légumes conservés, — répertoire général, — tome II, page 1643, N^o 158).

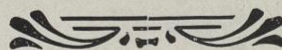
Ce produit a donné lieu à de nombreuses expertises dans lesquelles, très souvent, les experts ne tombaient pas d'accord. En effet, chaque fois, une discussion s'engageait pour savoir si la tomate aromatisée avec une plante aromatique telle que le basilic, devait entrer dans la catégorie 1 ou 2 ou au contraire être regardée comme conserve au naturel.

La question fut tranchée par la Chambre syndicale des fabricants de conserves alimentaires de Paris, à sa séance du 10 octobre 1906,

où elle décida que la purée de tomate simplement aromatisée avec une plante aromatique ne peut être considérée comme tombant sous l'application de l'article 314 du tarif des douanes mais bien sous celui du n° 158.

Il fut reconnu en effet qu'une tomate, si concentrée soit-elle, ne peut servir directement de sauce et de condiment. Malgré cela, de nouvelles expertises ont été faites et dans certains cas il a été difficile de se rallier à l'avis de la Chambre Syndicale, attendu que certains fabricants italiens, non contents de mettre du basilic, agrémentent encore leur produit d'une quantité très forte de poivre, ce qui fait qu'il est difficile ne de pas faire entrer ces tomates dans la catégorie des épices préparées.

Les droits sur la conserve de tomates s'élèvent à leur entrée en France à 25 francs par 100 kilos si elle rentre dans le paragraphe 1 ou 2 et 16 francs seulement si elle est assimilée au n° 158.





II

CONSERVES DE VIANDES

L'industrie de la charcuterie n'est plus aussi importante qu'autrefois surtout pour les cotechinis et les saucissons géants à l'ail.

Elle semble cependant reprendre et l'exportation augmente tant en Europe qu'en Amérique. La mortadelle se fabrique tant à Crémone qu'à Bologne.

Durant la période de fabrication qui a lieu de septembre à avril on abat environ 9000 porcs.

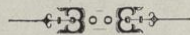
Une seule maison faisant de la mortadelle avait exposé ses produits; la maison LANZARINI, de Bologne ne figurait pas, quoique étant une des plus importantes.

Cet article se fabrique sur une assez grande échelle en Italie, c'est d'ailleurs, avec les conserves de tomates, un autre produit national.

Il existe à Milan un syndicat de boucherie qui fabrique des conserves de viande pour les touristes.

A Bologne, une usine appartenant à l'Etat fabrique exclusivement des conserves pour le Ministère de la Guerre.

Il est à noter que les conserves ne sont données aux troupes que pendant les manœuvres ou les exercices en campagne, mais jamais à la caserne.





III

CONSERVES DE FRUITS

Comme en France, on fabrique en Italie des conserves de fruits au naturel et au sirop :

Pulpe d'abricots au naturel. — Il y a une très grosse production à Naples et à Bari qui s'exporte surtout en Angleterre par boîtes de 5 kilos. Le prix de vente en est de : 20 sh. la caisse de 112 livres anglaises, soit 50 kilos. Le produit de Naples, en raison de sa qualité obtient une plus-value.

Oreillons d'abricots au sirop. — Le sirop servant à cette conserve est exempt de glucose et la raison en est que les fabricants sont intéressés à n'employer que du sucre de façon à bénéficier du drawback, car tout produit contenant du glucose, même en très faible quantité ne bénéficie pas de cette ristourne.

Pêches. — Il y a peu de pêches blanches : la grosse récolte se fait en pêches jaunes et cela tient à ce que les grandes fabriques n'achètent pas de pêches blanches parce qu'elles sont d'un prix d'achat trop élevé. L'écoulement de cette conserve se fait en Angleterre. Il y a aussi dans les restaurants d'ordre secondaire en Italie une grande consommation de cette conserve. La pêche jaune et l'abricot se vendent 1 fr. 10 le 4/4 (boîte de 1-litre).

Cerises. — Les sortes sont au nombre de trois, la blanche, la noire et la rouge. Elles se font exclusivement au sirop et se vendent 0 fr. 90 le 4/4, mais pour le Royaume Uni elles se font en boîtes de 3 livres anglaises et de 1 livre et demie.

Polres. — Presque toutes sont entières; elles sont pelées à la machine et sont privées de leurs pépins. Le 4/4 se vend 1 franc.

Figues. — Se mettent également en boîtes et se vendent en Amérique. Ce sont des figues vertes entières; elles deviennent très pâles une fois passées à l'ébullition mais elles sont très sucrées. Ce sont toutes des figues au sirop; la boîte se vend 0 fr. 80.

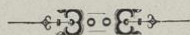
* * *

Parmi les maisons ayant exposé des conserves de fruits, la maison LENZBOURG, de Suisse, s'est distinguée par les produits vraiment remarquables qu'elle a présentés et dont les principaux étaient les prunes; elle a obtenu d'ailleurs une médaille d'or pour ses confitures et un diplôme d'honneur pour ses fruits.

Les principaux centres de production pour les conserves de fruits se trouvent dans les provinces de Gênes, de Naples et la Sicile. Les usines les plus importantes sont installées à San Giovanni, à Teduccio, Salerne, Sampierdarena, Sesto Fiorentino et Gênes, et restent ouvertes seulement durant la période de fabrication, c'est-à-dire de mai à octobre.

Les conserves de fruits sont soumises aux droits suivants :

Les fruits conservés sont frappés à leur entrée en Italie d'un droit de 20 liras par 100 kilos et de 120 liras par 100 kilos également pour les conserves de fruits à l'alcool.





IV

CONSERVES DE POISSONS

Il y a 4 ou 5 fabricants en Italie, d'une certaine importance; cependant la maison POLLETTE et C^{ie}, à Porto-San-Stephano, la maison BARABESI, à Orbetello et la maison ORSINO-ORSINI, sont les trois usines fabriquant exclusivement la sardine.

La maison DEPANGHER à Udine s'occupe surtout de l'anchois.

Aucune de ces maisons n'a donné au Jury compétent l'occasion d'examiner ses produits, car elles avaient exposé dans le Pavillon de la Pisciculture qui comprenait une foule d'articles. Dans ce pavillon, nous avons remarqué le Japon qui prend une extension considérable et dont les produits bien que médiocres offrent toutes les apparences des produits français et même de marques contrefaites, comme nous l'avons dit déjà.

Il y avait aussi une maison de Sicile fabriquant des boîtes de sardines et d'anchois de 20 kilos.

A la vitrine de la maison FINZI PELLARZA et C^{ie}, de Commachio, étaient exposées, des anguilles en barils et en grandes boîtes carrées, ces poissons étaient conservés dans l'huile.

Parmi les exposants de cette Classe, il faut citer la maison FLORIO qui est à beaucoup près la plus importante en Italie pour la fabrication du thon conservé. Cette maison a un capital de plusieurs millions et avait présenté dans un Pavillon spécial les trois articles qu'elle fabrique sur une très vaste échelle :

Le thon,
Les souffres raffinés,
Les vins.

Cette maison a établi des pêcheries fort bien organisées et ses produits ont un débouché excessivement important.

Elle a du reste obtenu un Grand prix.

L'importation des sardines et anchois est certainement celle qui est susceptible de la plus forte augmentation. Malheureusement les mauvais résultats de la pêche pendant ces dernières années, en France, ne sont pas faits pour favoriser notre exportation. Et nous devons certainement attribuer en partie à ce fait notre infériorité sous ce rapport, constatée pendant ces dernières années sur le marché italien vis-à-vis des espagnols qui, on le sait, depuis la rupture du traité de commerce avec l'Italie doivent cependant acquitter les droits du tarif général, L. 30 — au lieu de L. 15 les 100 kilos.

Les grands établissements qui préparent le poisson ne sont fermés à aucune époque de l'année, ceux qui ne font que quelques articles ou ont une production limitée restent seulement ouverts pendant la saison de fabrication. — Les usines qui préparent les sardines et les anchois travaillent généralement avec quelque interruption de mars à novembre. Le plus fort de la saison pour les autres produits de la pêche est de mai à août.

La qualité des sardines italiennes est assez bonne, supérieure même aux sardines portugaises qui sont considérées par les Italiens comme un produit inférieur.

Nous avons eu l'occasion d'examiner attentivement les produits de la maison POLLETTE et C^{ie}. L'aspect extérieur des boîtes est semblable à celui de nos grandes maisons françaises. Elle a une fabrique à Etelle (Morbihan) ainsi qu'une succursale à Nantes et une autre usine à Porto-San-Stephano. Cette maison qui est la plus importante pour les sardines et qui d'ailleurs a été mise hors concours, s'intitule Inventeur d'un système d'ouverture; elle avait fait figurer dans sa vitrine une pancarte ainsi conçue :

Pollette et C^o, Nantes-France et Porto-San-Stephano (1).

La présentation de ses produits nous a donné la meilleure impression et nous a fait croire tout d'abord à une maison française.

Il y a une très grosse production de thon en Sicile. La qualité de ce poisson et celle de l'huile sont supérieures à celles employées par l'Espagne et le Portugal.

(1) Voir page 116 « Propriété industrielle ».

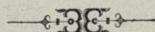
L'Italie offre un bon débouché aux conserves de poissons, notamment pour les sardines et les anchois dont la consommation est très importante. Dans ces produits la France pourrait faire davantage si ces prix n'étaient beaucoup plus élevés que ceux de la concurrence espagnole. Aussi quoique la supériorité des marques françaises soit généralement reconnue, cette question du prix ne permet qu'aux maisons de comestibles fins de les détenir.

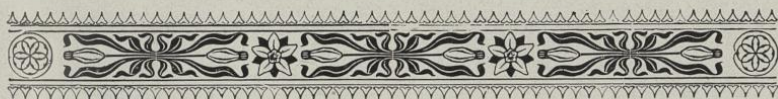
La consommation du thon est aussi très importante, mais ici encore l'Espagne est mieux en mesure que nous pour fournir ce produit à meilleur marché et lutter avec la concurrence italienne qui a plusieurs établissements de premier ordre.

DOUANE

Les droits de *Douane* sur les conserves de poissons à leur entrée en Italie sont les suivants :

Poissons en saumure.	L. 6 les 100 kilos.	
— conservés dans l'huile ou		
marinés : thon.	L. 30	—
(en boîtes) sardines	L. 15	—
— anchois.	L. 15	—
— autres	L. 25	—
Poissons à l'huile non en boîtes		
même tarif que ci-dessus	L. 25	—
Caviar et autres œufs de poissons		
préparés	L. 30	—





CANADA

Cette nation n'a pas été examinée par le Jury car elle a été placée hors concours. A cette Exposition ont pris part un grand nombre d'industriels qui y ont d'ailleurs exposé en collectivité.

En raison des progrès industriels considérables faits par ce pays depuis ces dernières années il nous a paru intéressant de donner ici quelques notes sur ses principales industries. :

Le Canada avait un Pavillon spécial de la même importance que celui qui figurait à l'Exposition de Liège; c'est d'ailleurs la seconde fois que cette nation prenait part à une Exposition internationale.

Nous avons encore présente à la mémoire cette Exposition fort importante de fruits qui étaient tous conservés dans de l'alcool; or, à Milan, le système Chevallier-Appert avait suppléé à cette conserve qui n'en était pas une, les fruits présentés avaient été conservés par ce procédé. Nous avons remarqué un certain nombre de produits dont l'exportation est importante; d'ailleurs le tableau ci-dessous en donnera un aperçu.

En effet, l'exportation des produits fabriqués au Canada a été d'avril 1905 à 1906 :

Biscuits	18,307 quintaux de 50 kilos.
Beurre	30,949,689 livres anglaises.
Lait condensé	1,523,012 livres anglaises.
Farines	1,216,839, quintaux.
Saumon frais	3,930,718, livres anglaises.
Saumon conservé	44,365,561 livres, (qui est égal au nombre de boîtes parce que 1 boîte pèse 1 livre).
Homard frais	22,462 barriques de 100 unités.



Fig. 14. — Pavillon du Canada : Vue d'ensemble.

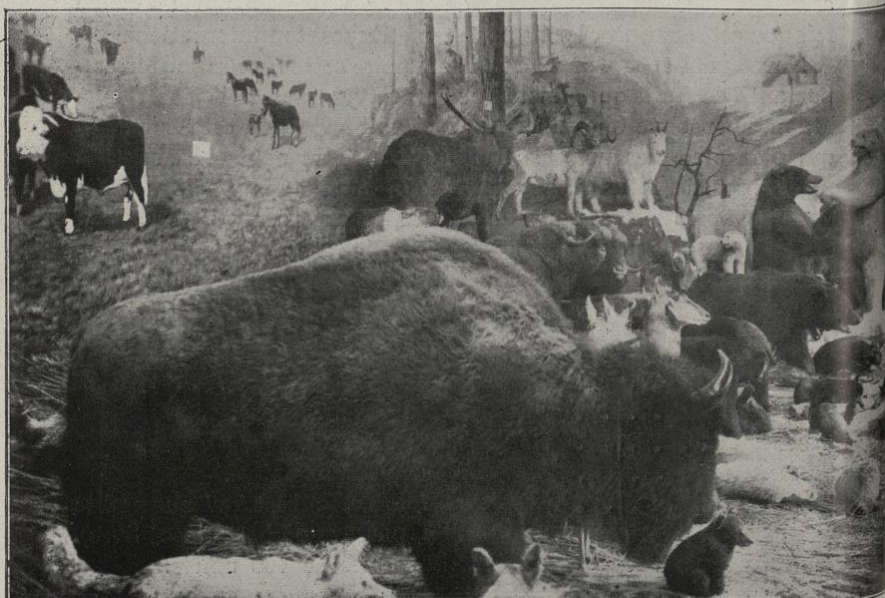


Fig. 15. — Pavillon du Canada : Vue prise à l'intérieur.



Fig. 16. — Pavillon du Canada : Vue intérieure.

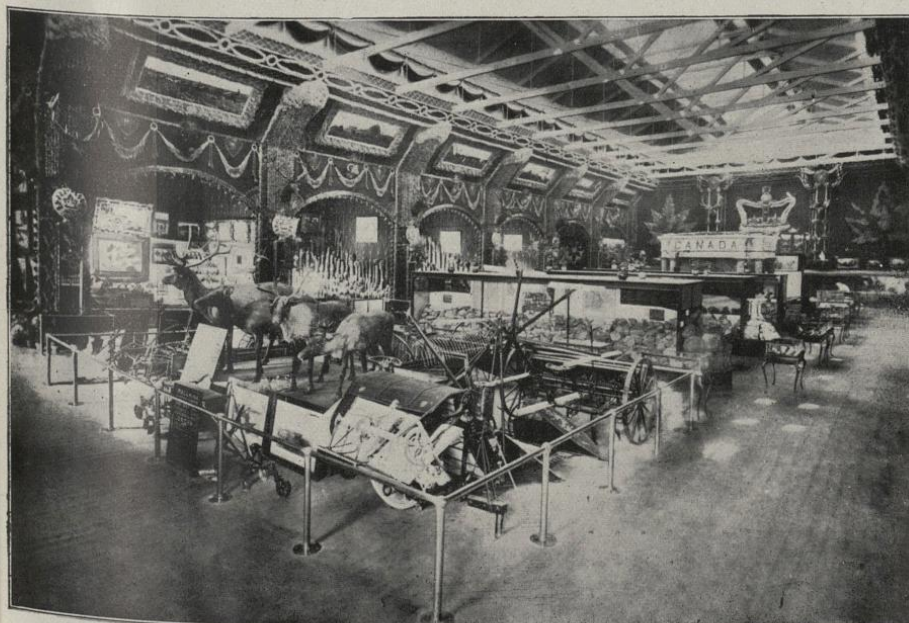


Fig. 17. — Pavillon du Canada : Section des Machines agricoles.

Homard conservé . .	6,740,152 livres.
Maquereaux	617,520 livres.
Sardines.	Ne sont pas exportées, paraît-il.

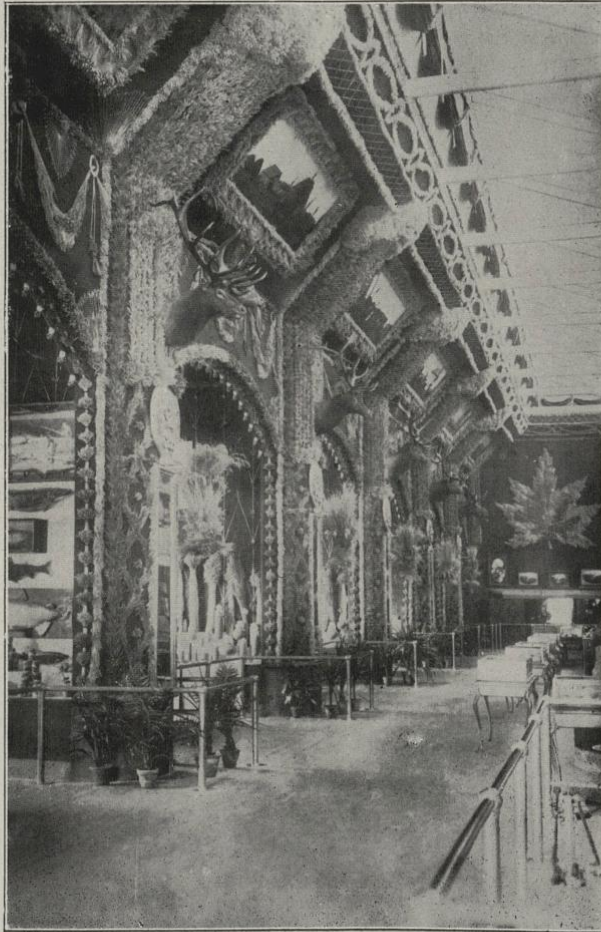


Fig. 18. — Pavillon du Canada : Une des vues intérieures.

Harengs.	85,706 barriques.
Harengs frais	20,752,533 livres.
Fromages en meule. .	185,165,544 livres.

Le fromage canadien est fabriqué à la façon anglaise et ressemble au Chester.

Les fromages ne conviennent qu'au goût anglais parce qu'ils sont préparés avec une sauce à la moutarde et avec des essences.

L'exportation des légumes et des fruits conservés est à l'état embryonnaire. Par contre l'exportation des pommes fraîches en caisses et barriques est de 1,210,472 barriques de 50 kilos.



Fig. 19. — Pavillon du Canada : Autre vue intérieure.

Pommes sèches 3,617,542 livres.

Porcs (jambons) 688,065 livres.

Viandes conservées. 13,221,717 livres.

Il y a une fabrique de macaroni qui n'exporte pas et aussi plusieurs fabriques de chocolat.

Il ne nous a pas été possible d'avoir le chiffre d'exportation des légumes et des fruits conservés qui forment, paraît-il, une industrie à l'état d'enfance, mais jusqu'à preuve du contraire, nous ne tenons pas ce renseignement pour exact attendu que le nombre important

de fabricants dont nous avons remarqué les produits tend à infliger un démenti à cette opinion.

En dehors des produits figurant dans le tableau ci-dessus il est

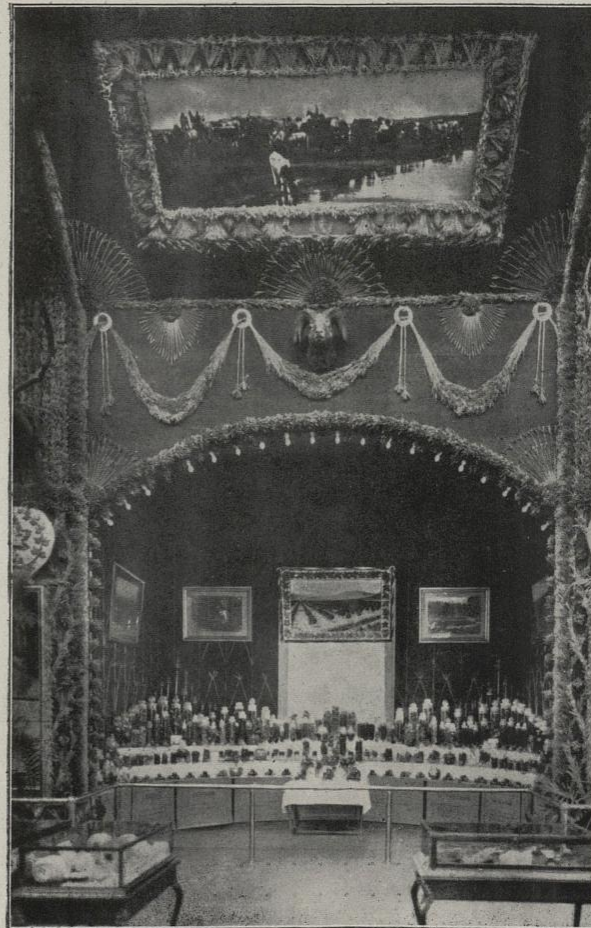


Fig. 20. — Pavillon du Canada : Vue d'une collectivité de fruits conservés.

utile de dire que le lait condensé, le miel, les farinacés préparés à la vapeur, les beurres salés en boîtes de 5 kilos s'exportent aux Etats-Unis.

Nous avons également remarqué le « maïs en boîtes conservées » les tomates pelées, les framboises, les prunes, les cerises, les petits pois, les haricots verts, les grains le raisins, de

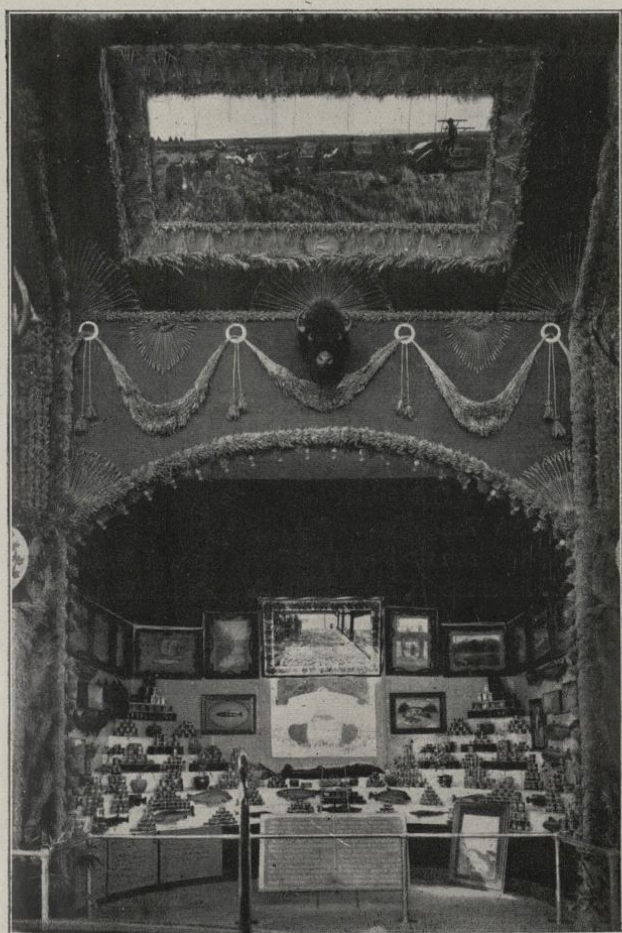


Fig. 21. — Pavillon du Canada : Vue d'une collectivité de conserves diverses.

fraises, le tout en boîtes soudées au moyen d'un système spécial américain.

Les produits que nous avons examinés étaient fort bien présentés

et un grand nombre de boîtes étaient fabriquées en fer blanc verni.

La fabrication des biscuits dont la variété est grande, est faite sur une vaste échelle; il en est de même pour le lait condensé.

A part quelques produits qui, comme nous le disions ci-dessus sont exportés aux Etats-Unis, la plus grande production trouve son écoulement en Angleterre qui les exporte ensuite dans d'autres régions.

Nous croyons utile de donner la liste des maisons les plus importantes qui figuraient dans ce Pavillon :

Homards

ATLANTIC IRSH C^o. — NOVA SCOTIA, Lunenburg.

Saumon

ANGLO BRITISH, à Colombia.

PACKING Cy, à Vancouver.

UNITED CANNERIES OF BRITISH COLOMBIA, à Vancouver.

W. AND Y. ANDERSON, Burnt Church, New Brunswick.

Viandes conservées (Corned Beef). — Volailles.

Lard salé et Jambon (Pige feet).

W. CLARK ET C^o, à Montréal.

DEWIS ET C^o, à Toronto exporte : Jambon : 3.406,076 livres;
Beacon : 84,384,333 livres.

Lait condensé

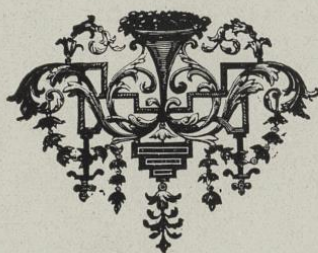
COWAN ET C^o LTD, à Toronto.

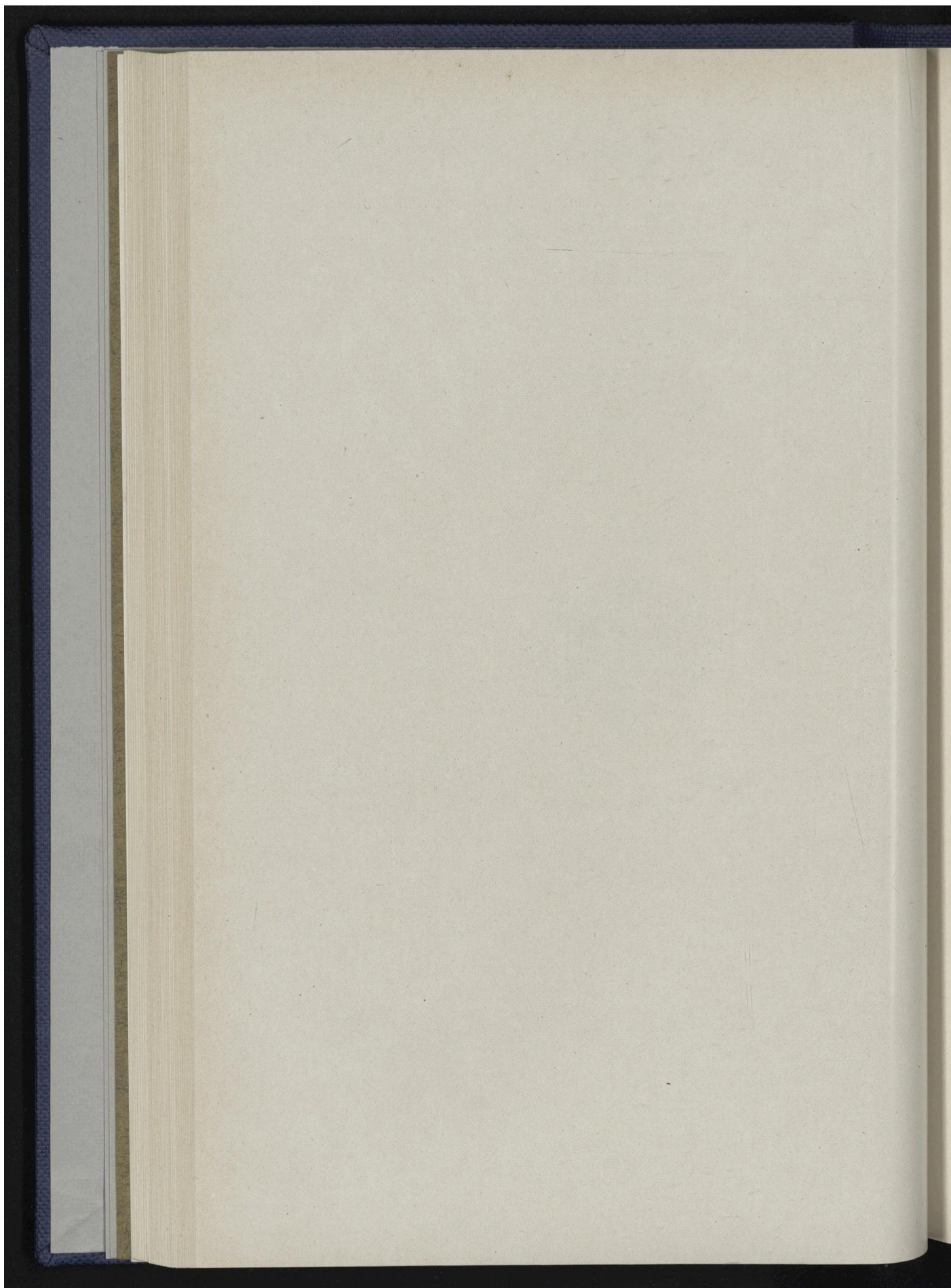
JOHN P. MATT, à Halifax.

VICAN ET FRÈRES, à Montréal.

Biscuits

CHRISTIE BROWN ET C^o, à Toronto.
VICAN FRÈRES, à Montréal.
D. S. PERRIN ET C^o, à London, Ontario.







Conclusions

Nous venons de passer en revue les divers produits exposés par les nations étrangères qui figuraient dans les différentes Sections de l'Exposition de Milan et il résulte de l'examen approfondi qui en a été fait, que la France a la supériorité dans l'art de préparer ses produits alimentaires au point de vue de la variété et de la qualité; mais, nous devons ajouter que nous sommes placés dans une situation bien plus désavantageuse que les Italiens : d'une part, au point de vue de la main-d'œuvre et d'autre part au point de vue du sol fécond qui leur donne des produits bons et abondants. La concurrence italienne sera d'autant plus redoutable dans quelques années que ce peuple subit l'influence intellectuelle de l'Allemagne. Il est d'ailleurs en période de prospérité ainsi que l'atteste la statistique annexée à la fin de ce rapport. L'aisance avec laquelle ce pays a accompli la récente conversion de la Rente en est une preuve indiscutable. Il jouit du reste d'un crédit incontesté et, avec ses mœurs d'épargne et de labeur il deviendra dans peu d'années une des premières nations de l'Europe.

Nous avons pu constater en outre avec quel soin les jurés italiens ont examiné les échantillons français qu'il leur a été donné de faire ouvrir (et il n'a pas dépendu d'eux que ces échantillons ne fussent plus nombreux). Leur attention s'est portée sur tous les détails des produits français : la présentation extérieure, les systèmes d'ouverture, le remplissage, la couleur des légumes, le goût des sardines, tout a été pour eux le sujet d'un examen très approfondi et cet

examen dénotait l'intention de tirer éventuellement parti de ce qui pourrait être nouveau ou intéressant à imiter

Malgré la concurrence italienne et la protection qui la favorise, l'industrie française des conserves pourrait, nous pensons, augmenter quelque peu son chiffre d'affaires en Italie grâce au bon renom de ses produits. Mais pour y arriver, il faut créer de bons agents visitant régulièrement et fréquemment la clientèle, soutenus par une réclame bien comprise et par des prix et conditions de paiement réduits autant que possible. — Les offres directes au moyen de prospectus et prix-courants ne donnent presque jamais de résultat, parce que les intéressés ne les lisent pas et préfèrent remettre leurs ordres de vive voix, en se faisant donner verbalement tous les renseignements dont ils ont besoin.

Nous concluons donc en attirant l'attention des fabricants français sur la très grande utilité de maintenir la renommée de leur marque, par le choix des matières premières employées et une présentation aussi irréprochable que possible des produits, surtout pour la vente au détail, car souvent l'étiquette fait paraître le produit meilleur.

Il est préférable d'utiliser la langue française sur les étiquettes, boîtes, flacons, etc.. mais les prospectus et prix-courants doivent être autant que possible rédigés dans les deux langues.

Pour l'envoi des marchandises il est essentiel de suivre strictement les désirs et instructions de l'acheteur.

Les prix de vente doivent être établis pour marchandises franco de port.

La traite est un bon moyen d'encaissement, mais il ne faut jamais la mettre en circulation avec frais à moins qu'elle ne soit acceptée.

Les ventes se font généralement à 3 mois net.

Le nombre des maisons françaises qui ont exposé à Milan n'était pas aussi important qu'on aurait pu le désirer. Peut-être quelques-unes d'entre elles se sont-elles désintéressées de figurer dans une Exposition de pays producteur; ces maisons ne doivent cependant pas oublier qu'à mesure que la situation économique de l'Italie prend un nouvel essor, le bien-être de la population suit la même marche et que des besoins nouveaux naissent chaque jour (1). L'alimentation est tout naturellement appelée à en prendre sa part et

(1) L'esprit d'économie existe d'ailleurs à un si haut degré dans ce pays qu'à l'heure actuelle il y a dans les caisses d'épargne près de 5 milliards.

l'importation des conserves françaises en Italie est, depuis quelques années, en augmentation constante.

Certains exposants peu disposés à se voir juger par leurs confrères dont la compétence en la matière leur permet d'examiner consciencieusement leurs produits, préfèrent se faire inscrire dans une Classe autre que celle à laquelle ils appartiennent et très souvent ils n'ont droit à aucune récompense. Par exemple, les maisons japonaises dont nous avons parlé au cours de ce rapport. Le Jury a donc été d'accord pour émettre le vœu qu'à l'avenir le Comité des Expositions à l'étranger, veuille bien, par la voix de son Commissaire général, appeler l'attention du Comité chargé de l'organisation de l'Exposition, sur ce point qui est très important.

Nous espérons que la deuxième conférence internationale entre les Comités permanents des Expositions, qui doit avoir lieu à Bruxelles en novembre 1908, tranchera définitivement cette question.

* * *

L'industrie des conserves alimentaires et en particulier celle des tomates est des plus florissantes; aussi une commission vient-elle d'étudier un projet de syndicat qui aurait pour but :

A) La réalisation d'économie sur les prix de revient des conserves par l'achat en commun des matières premières et produits accessoires.

B) La fabrication d'un type constant de conserve moyennant une direction technique unique.

C) L'organisation d'un bureau de vente pour régler les prix des produits, afin d'éviter une concurrence inutile et dangereuse entre les fabricants.

En raison de la place fort importante qu'occupe cette industrie en Italie, nous avons cru utile pour nos compatriotes de jeter un coup d'œil sur les machines de toutes sortes employées pour la fabrication de ces conserves.

Somme toute la production des maisons italiennes a acquis un tel développement, surtout en légumes, que les fabricants sont obligés

de créer d'autres usines pour pouvoir conserver dans un espace de temps limité leurs marchandises périssables surtout les tomates qui leur arrivent par très grandes quantités et qui ont besoin plus que partout ailleurs, en raison de la chaleur tropicale qui existe au moment de la fabrication de ce légume, d'être mis en conserves sur le champ.

Certains fabricants estiment que le prix de vente de ce légume ne leur permet pas de faire voyager des boîtes vides, ils estiment au contraire qu'ils doivent fabriquer sur place tous les récipients nécessaires à leur fabrication.

Ils utilisaient tout d'abord le fer blanc anglais; cependant en 1891 s'est constituée à Florence, une Société en commandite, la *Magona d'Italia* qui commença la fabrication du fer blanc, produisant 50.000 caisses par an. Elle prit bientôt une très grande extension et depuis 1903, ses nouvelles installations lui permettent de suffire aux besoins de l'Italie. Depuis même ils songent à l'exportation d'autant plus que deux nouvelles usines de fabrication de fer blanc dont l'importance croît de jour en jour ont été construites récemment : ces usines appartiennent l'une à la *Siderurgica* de Savone, l'autre à la *Société des Forges de Voltri* (Gênes).

Il existe de plus en Italie de très bonnes maisons qui se sont spécialisées pour l'illustration, bien que certains acheteurs exigent l'étiquette en papier.

La boîte de 4/4 leur revient à 0 fr. 11 et la demie à 7 cent. 1/2. La différence avec nos propres prix de revient n'est pas très grande, elle est énorme en ce qui concerne la main-d'œuvre. Ils paient par exemple leurs ferblantiers suivant leur âge et leur capacité, de 4 fr. à 6 fr. par jour, et leurs hommes de peine, de 2 fr. 50 à 3 fr. 50. Comme outillage, ils emploient surtout le sertissage allemand, Kargès de Brunswick ou Kircheis de Saxe et aussi un système italien.

Pour poser leurs joints de caoutchouc ils utilisent le système Kargès que nous avons eu l'occasion d'étudier personnellement en Allemagne et qui a l'avantage, sur beaucoup de systèmes connus, d'arriver à une grosse production journalière. La cisaille à pied pour couper les corps obtient leur préférence; la presse allemande, pour découper les fonds est la plus usitée. — Quant au système de flaconnage, le plus répandu est le système Phénix (à fond détaché).

Leurs autoclaves sont plus grandes que les nôtres, toujours à cause de leur production; ils emploient aussi bien les verticales que les horizontales, cependant les verticales étant plus petites sont plus

nombreuses dans leurs usines : les horizontales contiennent plus de mille boîtes de 1 kilo, tandis que les verticales n'en contiennent que 500.

Comme passoire pour leurs tomates en pâte séparant la peau et les pépins du fruit, ils se servent de celle de la maison Navarre modifiée quelque peu pour permettre de les casser avant qu'elles ne passent dans l'appareil devant les mettre en purée.

Quels que soient les pays que nous visitons et bien que près d'un demi-siècle se soit écoulé, nous reconnaitrons que le système Chevallier-Appert n'a subi aucune modification depuis son invention; nous pouvons donc dire que par ce siècle d'inventions que nous traversons, si aucune amélioration n'a été apportée c'est qu'il n'en comportait pas.





PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

Nous avons fait allusion, au cours de ce rapport, à diverses contrefaçons de marques ou usurpations de noms de provenance, constatées sur des produits exposés par des maisons étrangères ou italiennes; nous avons dit la sanction que le Jury de notre Section, sur la proposition du Juré français, avait résolu d'appliquer aux exposants de ces produits: l'exclusion de toute participation aux récompenses, conformément à la pratique instituée, sur l'initiative de M. Chapsal, à l'Exposition de Saint-Louis, où certains exposants avaient usuré jusqu'aux noms de nos manufactures nationales!

Il est intéressant de faire connaître en outre les dispositions légales qui garantissent, en Italie, les marques de fabrique, les noms commerciaux et les noms de lieux de provenance.

Les lois Italiennes, en matière de propriété industrielle, quoique déjà anciennes, sont parmi les moins imparfaites, les plus efficaces. Sans parler de la loi du 30 octobre 1859 sur les brevets, à laquelle je n'ai pas eu à faire allusion dans ce rapport, l'Italie est dotée d'une loi du 30 août 1868 sur les marques. Cette loi consacre le système du dépôt déclaratif, c'est-à-dire que la propriété des marques en Italie dérive de l'antériorité d'usage et non de la priorité de dépôt: système qui n'est pas sans inconvénient mais qui est au fond le plus équitable surtout dans les rapports internationaux. Si un étranger omet de déposer sa marque en Italie avant d'importer ses produits dans ce pays, il ne risque pas d'être dépouillé de ses droits par un contrefacteur qui aurait déposé le premier.

Le bénéfice de la loi de 1868 a été largement ouvert aux étrangers

par cette loi même et par des conventions diplomatiques, quelques-unes antérieures à la loi (convention franco-italienne du 29 juin 1862). En outre l'Italie a adhéré dès l'origine à la convention d'union du 20 mars 1883, ainsi que la plupart des pays civilisés.

L'Italie a d'ailleurs adhéré à l'arrangement du 14 avril 1891 concernant l'enregistrement international des marques.

Le nom commercial, en Italie, est protégé par l'article 5 de la loi des marques qui interdit l'usurpation du nom ou de la signature d'une société ou d'un individu, de la raison commerciale ou de l'enseigne, de l'emblème caractéristique, la dénomination ou le titre d'une association ou d'une personne morale, soit nationale soit étrangère. Les sanctions de cette prohibition sont écrites à l'article 12 de la loi. Le code pénal du 30 juin 1889, par ses articles 295 à 297, est venu renforcer la protection des noms commerciaux.

On sait que, dans les relations internationales, le nom commercial est garanti sans obligation de dépôt, par l'art. 8 de la convention d'Union de 1883.

C'est également par les articles 295 à 297 du code pénal que sont protégées en Italie les indications d'origine. L'art. 295 dispose : Quiconque, dans l'exercice de son commerce, trompe l'acheteur en lui remettant un produit... distinct par son origine de celui qui a été indiqué ou convenu, sera puni... Et l'article 297 : Quiconque introduit dans le territoire de l'État, pour les débiter, met en vente ou autrement en circulation... des produits d'une industrie pourvus de noms, de marques ou signes distinctifs propres à induire en erreur l'acheteur quant à l'origine du produit, encourra...

Quand nous disons que ces textes protègent les indications d'origine, ce n'est pas tout à fait exact : en réalité, ils protègent le consommateur contre la tromperie sur l'origine et, par contre-coup seulement, les indications de provenance. Et voici la différence des deux points de vue : tandis que les textes qui garantissent les noms d'origine, comme notre loi du 28 juillet 1824 et l'arrangement de Madrid du 14 avril 1891, ne protègent que les noms des centres nationaux de production, ou les noms d'origine des pays bénéficiant de conventions de réciprocité, les lois qui tendent à préserver les consommateurs des tromperies sur l'origine, frappent de pénalité toutes les fausses indications de provenance sans distinction. A cet égard, et par leur vaste champ d'application, les articles 295 à 297 du Code pénal italien correspondent assez exactement à notre loi sur les fraudes du 5 août 1905 : ils répriment toutes les tromperies sur

l'origine, sans distinction, ils s'appliquent à toutes les indications de provenance nationale ou étrangère.

Ces textes font ainsi moins regretter que l'Italie n'ait pas adhéré à l'arrangement international du 14 avril 1891 concernant la répression des fausses indications de provenance. Et, telle maison italienne qui, sur des produits fabriqués en Italie, énonce le siège de la succursale qu'elle possède en France, tombe sans conteste sous le coup de l'article 295 du code pénal. Mais, à appliquer l'article 10 de la convention générale d'Union, la poursuite basée sur ces textes ne pourrait être mise en mouvement que sur la plainte d'un consommateur trompé ou d'un fabricant italien injustement concurrencé, non sur celle des fabricants français établis dans la localité dont le nom est usurpé; car d'après cet article 10 les fausses indications de provenance ne sont punissables d'un Etat de l'Union à un autre que quand elles se combinent avec un nom commercial fictif ou emprunté dans une intention frauduleuse.

L'entrée de l'Italie dans l'Union restreinte pour la protection des noms de provenance est donc très souhaitable. Elle présenterait notamment l'intérêt suivant : l'article 4 de l'arrangement de Madrid porte que : les tribunaux de chaque pays auront à décider quelles sont les appellations qui, à raison de leur caractère générique échappent aux dispositions du présent arrangement, *les appellations régionales de provenance de produits vinicoles n'étant pas comprises dans la réserve statuée par cet article*. Ce qui signifie que, dans les pays de l'Union restreinte, les appellations régionales de provenance de produits vinicoles (Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Cognac, etc...) ne peuvent pas devenir génériques, tomber dans le domaine public; si l'Italie adhérerait à la convention de Madrid, les Italiens ne pourraient plus appliquer le nom de Cognac à des eaux-de-vie italiennes, comme nous avons constaté qu'ils le font.





STATISTIQUE OFFICIELLE 1904-1906

IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS DES CONSERVES DE LÉGUMES, DE VIANDES, DE FRUITS, DE POISSONS ET CONDIMENTS EN ITALIE.

I. — Confitures et Conservees au Sucre et au Miel.

	IMPORTATION	EXPORTATION
En 1904 :		
France	504 quintaux.	139 quintaux.
Allemagne	206 —	608 —
Angleterre	865 —	1.765 —
Suisse	996 —	233 —
Hollande	» —	13.864 —
Danemark	» —	1.442 —
Etats-Unis d'Am.	» —	2.629 —
République Argentine	» —	1.181 —
Autres Pays.	273 —	1.751 —
Total pour 1904.	2.844 quintaux.	23.612 quintaux. (1)
En 1906 :		
Total pour 1906.	3.888 quintaux.	22.490 quintaux. (2)

(1) Compris 19964 quintaux de fruits candis à décharge d'importation temporaire de sucre.

(2) — 11615 — — — — — — —

II. — Moutarde.

	IMPORTATION	EXPORTATION
En 1904 :		
France	188 quintaux.	» quintaux.
Allemagne	218 —	61 —
Angleterre	169 —	» —
Autres Pays	42 —	» —
Total pour 1904. . .	617 quintaux.	61 quintaux
En 1906		
Total pour 1906. . .	1.014 —	70 —

III. — Conserves de Tomates.

En 1904 :		
Belgique	» quintaux.	8.702 quintaux.
France	» —	2.035 —
Allemagne	» —	1.682 —
Angleterre	» —	13.809 —
Malte	» —	2.741 —
Suisse	» —	2.540 —
Egypte	» —	1.900 —
Tunisie	1 quintaux	2.712 quintaux
Etats-Unis	» —	24.043 —
Brésil	» —	2.086 —
République Argentine	» —	10.858 —
Autres Pays	» —	6.978 —
Total pour 1904. . .	1 quintal.	80.816 quintaux.
En 1906 :		
Total pour 1906. . .	71 quintaux.	143.556 —

IV. — Haricots, Pois, Champignons et Asperges
dans l'huile, le sel ou le vinaigre.

	IMPORTATION	EXPORTATION
En 1904 :		
France	174 quintaux.	110 quintaux.
Allemagne	20 —	8 —
Angleterre	15 —	4.531 —
Etats-Unis	» —	2.671 —
République Argentine	» —	460 —
Autres Pays	» —	1.221 —
Total pour 1904. . .	209 quintaux.	9.001 quintaux.
En 1906 :		
Total pour 1906. . .	286 —	19.421 —

V. — Fruits, Légumes et Plantes potagères, autres,
dans l'huile, le sel ou le vinaigre.

En 1904 :		
Autriche	917 quintaux.	1.430 quintaux.
France	203 —	816 —
Allemagne	108 —	1.270 —
Angleterre	169 —	69.590 —
Malte	» —	2.547 —
Etats-Unis	» —	15.631 —
République Argentine	» —	1.076 —
Autres Pays	518 —	5.525 —
Total pour 1904. . .	1.915 quintaux.	97.895 quintaux.
(y compris 810 quintaux de choucroute)		

En 1906 :

	IMPORTATION		EXPORTATION
Total pour 1906. . .	2.986	—	118.148 quintaux.
(y compris 1.254 quintaux de choucroute).			

VI. — Fruits, Légumes et Plantes potagères,
dans l'esprit de vin.

Allemagne	2 quintaux.	» quintaux.
Etats-Unis	» —	603 —
Amérique Centrale. .	» —	620 —
Argentine	» —	2.267 —
Chili	» —	2.225 —
Autres Pays	» —	158 —
Total pour 1904. . .	2 quintaux.	5.873 quintaux.
En 1906 :		
Total pour 1906. . .	» —	1.789 —

VII. — Viandes salées, fumées
ou autrement préparées.

En 1904 :

Autriche	1.052 quintaux.	955 quintaux.
France	31 —	4.580 —
Allemagne	270 —	242 —
Angleterre	344 —	926 —
Suisse	144 —	6.070 —
Etats-Unis	175 —	1.485 —
Argentine	10 —	1.218 —
Autres Pays	139 —	4.806 —
Total pour 1904. . .	2.165 quintaux.	20.782 quintaux.

En 1906 :

	IMPORTATION		EXPORTATION
Total pour 1906. . .	2.216	—	21.324 quintaux.

VIII. — Extrait de viande.

En 1904 :

Belgique	1.996 quintaux.		» quintaux.
France	58	—	2
Allemagne	168	—	»
Angleterre	116	—	»
Autres Pays	147	—	29
			—
Total pour 1904. . .	2.485 quintaux.		31 quintaux.

En 1906 :

Total pour 1906. . .	3.154	—	33	—
----------------------	-------	---	----	---

IX. — Poissons en saumure : Sardines, Anchois, etc.

En 1904 :

Autriche	4.171 quintaux.		3.163 quintaux.
France	901	—	18
Allemagne	6.960	—	4.084
Espagne	50.652	—	521
Egypte	»	—	3.518
Tunisie.	9.294	—	441
Algérie	18.964	—	—
Etats-Unis	56	—	2.677
République Argentine	»	—	1.521
Autres Pays	2.806	—	3.008
			—
Total pour 1904. . .	93.804 quintaux.		19.951 quintaux.

En 1906 :

	IMPORTATION		EXPORTATION
Total pour 1906. . .	71.411	—	21.080 quintaux.

X. — Poissons en saumure : autres (non compris les sardines).

En 1904 :

France	57 quintaux.		75 quintaux.
Angleterre	266	—	» —
Malte	22	—	308 —
Portugal	249	—	» —
Espagne	196	—	» —
Tunisie.	2.598	—	16 —
Algérie	380	—	165 —
Autres Pays	144	—	662 —

Total pour 1904. . .	3.912 quintaux.		1.226 quintaux.
----------------------	-----------------	--	-----------------

En 1906 :

Total pour 1906 . .	3.261	—	713 —
---------------------	-------	---	-------

XI. — Poissons marinés ou conservés dans l'huile :
Thon en boîtes.

En 1904 :

France	362 quintaux.		33 quintaux.
Espagne	39.394	—	8 —
Tunisie.	1.248	—	» —
République Argentine	»	—	720 —
Autres Pays	33	—	576 —

Total pour 1904. . .	41.037 quintaux.		1.337 quintaux.
----------------------	------------------	--	-----------------

En 1906 :

	IMPORTATION		EXPORTATION
Total pour 1906. . .	45.937	—	2.772 quintaux.

XII. — Poissons marinés : Sardines, Anchois, en
boîtes ou conservés dans l'huile.

En 1904 :

France	956 quintaux.		38 quintaux.
Portugal	1.879	—	» —
Espagne	5.695	—	» —
Autres pays.	141	—	1.151 —
Total pour 1904. . .	8.671 quintaux.		1.189 quintaux.

En 1906 :

Total pour 1906. . .	9.091	—	1.145 —
----------------------	-------	---	---------

XIII. — Poissons marinés ou conservés dans l'huile :
autres en boîtes.

En 1904 :

France	166 quintaux.		5 quintaux.
Angleterre	640	—	» —
Suisse	»	—	268 —
Autres Pays	195	—	296 —
Total pour 1904. . .	1.001 quintaux.		569 quintaux.

En 1906 :

Total pour 1906. . .	1.694	—	1.064 —
----------------------	-------	---	---------

XIV. — Poissons marinés ou conservés dans l'huile.
non en boîtes.

	IMPORTATION	EXPORTATION
En 1904 :		
France	62 quintaux.	96 quintaux.
Espagne	65 —	» —
Angleterre	96 —	» —
Autriche	» —	1.769 —
Allemagne	» —	1.744 —
Tunisie.	485 —	» —
Autres Pays	26 —	518 —
Total pour 1904. . .	734 quintaux.	4.127 quintaux.
En 1906 :		
Total pour 1906. . .	1.410 —	3.387 —

XV. — Caviar et autres œufs de poissons préparés.

En 1904 :		
Autriche	8 quintaux.	» quintaux.
France	1 —	2 —
Allemagne	24 —	» —
Russie	26 —	» —
Tunisie	50 —	» —
Algérie	9 —	» —
Autres Pays	2 —	27 —
Total pour 1904. . .	120 quintaux.	29 quintaux.
En 1906 :		
Total pour 1906. . .	92 —	87 —

— 300 —

TABLE DES MATIÈRES

GROUPES 75 et 76

Comité	5
Installation des Groupes	7
Compte financier	10

GROUPE 75

Liste des Exposants.	13
Jury	23
Récompenses	24
Organisation et description des Expositions.	31
I. Produits farineux et leur dérivés	33
II. Produits de la boulangerie et de la pâtisserie	38
III. Sucres et produits de la confiserie	41
IV. Condiments et Stimulants.	50
Conclusions	53

GROUPE 76

Liste des Exposants.	57
Jury	62
Récompenses	62
Organisation et description des Expositions.	67

Produits conservés par la méthode Appert	75
I. Conserves de légumes.	78
Main d'œuvre	88
Texte de la loi sur le travail des femmes et des enfants. .	89
Douane	93
II. Conserves de viandes	95
III. Conserves de fruits	96
VI. Conserves de poissons	98
Canada	101
Conclusions.	111
Propriété industrielle	116
Statistique officielle 1904-1906	119



TABLE DES GRAVURES

figures		pages
1	Vitrine de la maison Sassot frères	35
2	Vitrine de la maison A. Lombardini	39
3	Exposition de la maison Menier	42
4	Exposition de la maison Potin	43
5	Exposition de la maison Julien Damoy	45
6	Exposition de la maison Rouzeau	47
7	Buste de Nicolas Appert	70
8	Portrait de Raymond Chevallier-Appert	71
9	Fac-simile du brevet de l'Autoclave pris le 28 décembre 1853 par M. Chevallier-Appert	72
10	Vitrine de la maison Teyssonneau frères	83
11	Vitrine de la maison Lecourt	84
12	Vitrine de la maison Daburon frères	85
13	Vitrine de la maison L. Soubiran	87
14	Pavillon du Canada : Vue d'ensemble	102
15	— Vue prise à l'intérieur	102
16	— Vue intérieure	103
17	— Section des machines agricoles	103
18	— Une des vues intérieures	104
19	— Autre vue intérieure	105
20	— Vue d'une Collectivité de fruits conservés	106
21	— Vue d'une Collectivité de conserves diverses	107

