

**Brochure de l'établissement modèle de panification mécanique de Fontainebleau (Cote : 5MP181)**

**Transcription partielle**

« Monsieur le maire, Nous avons l'honneur de vous faire part de l'ouverture de notre Établissement de Panification mécanique, qui aura lieu le 1er janvier 1855. [...]

La population de Fontainebleau consomme, en moyenne, 30 sacs de farine par jour ; la simple transformation de ces 30 sacs de farine en pains coûte annuellement, aux dix-sept boulangers de la ville, une somme de 130,617 francs 50. Ces chiffres ne représentent que les frais de manutention et les frais généraux de chaque boulanger. [...]

Or, si la dissémination du travail occasionne une masse aussi considérable de frais généraux, sa concentration, dans un grand établissement, doit produire un résultat tout opposé.

Quant à nous, nous sommes organisés pour une manutention journalière de plus de 30 sacs de farine et pour cette quantité, nos frais généraux, calculés le plus largement, n'iraient pas au tiers de la dépense qu'elle occasionne chaque année à la boulangerie de Fontainebleau. [...]

Ce qui constitue l'état déplorable de la boulangerie, c'est qu'elle n'a pas de capitaux, c'est qu'elle vit sur le crédit des meuniers, et qu'une fois ainsi engrenés, ces derniers lui font impérieusement la loi, fournissent à des conditions exorbitantes, et toujours ce sont les consommateurs qui en sont victimes.

Pour nous, nous agissons avec nos capitaux, toutes nos affaires, sans exception, achats de grains, de farines, etc., seront faites au comptant.

Et pour n'être jamais exposés nous-mêmes à devenir tributaires de la meunerie, nous allons compléter notre organisation par l'adjonction d'un moulin qui fera toute la farine nécessaire à l'approvisionnement de notre manutention. De cette façon, l'établissement sera prochainement modèle à tous égards. Nous tirerons le blé directement des mains du producteur ; il entrera par une porte dans notre usine, et il en sortira par une autre porte, sous la forme de pain, pour être immédiatement livré à la consommation. »

# ÉTABLISSEMENT MODELE DE PANIFICATION MÉCANIQUE

à Fontainebleau.

## APPAREILS ROLLAND,

BREVETÉS S. G. D. G. EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER.

MONSIEUR LE MAIRE,

Nous avons l'honneur de vous faire part de l'ouverture de notre Établissement de Panification mécanique, qui aura lieu le 1<sup>er</sup> janvier 1855.

Dans cette circonstance, nous ne saurions mieux faire que d'offrir les prémices de nos produits au Bureau de Bienfaisance de Fontainebleau. Nous tiendrons donc à sa disposition quatre cents pains de un kilogramme chacun, pour les étrennes des pauvres, le 1<sup>er</sup> janvier.

Permettez-nous, Monsieur le Maire, de saisir cette occasion pour vous remercier du concours si bienveillant et si éclairé avec lequel vous avez daigné seconder nos efforts.

Vous avez parfaitement compris, dès le début, la portée de notre Etablissement, et les avantages que vos administrés pouvaient en ressentir. Nous avons la ferme confiance que les résultats répondront à votre attente.

La *Société des Appareils de Panification Rolland* voulant créer un Etablissement modèle, où serait faite l'application en grand de son système, a pensé, avec juste raison, qu'elle ne pouvait choisir une localité plus convenable que Fontainebleau. Effectivement, la population vraiment d'élite qui habite cette ville, doit être particulièrement sensible aux conditions que remplit la fabrication du pain, au moyen d'appareils perfectionnés. Elle a pensé aussi que le nombreux concours de visiteurs et d'étrangers qu'attirent annuellement à Fontainebleau la magnificence de son palais et l'attrait de ses promenades, serait pour elle l'occasion d'une publicité permanente. Enfin, elle a espéré que Sa Majesté l'Empereur, qui

s'intéresse si vivement à toutes les questions alimentaires, pourrait fixer ses regards sur l'Établissement, pendant l'un de ses séjours dans cette résidence impériale.

Telles sont les considérations qui ont déterminé la *Société des Appareils Rolland*, et telles sont aussi les raisons qui nous ont engagés nous-mêmes à nous associer à ses vues, par une création modèle qui, tout à la fois, réponde à l'attente de la population de Fontainebleau, satisfasse les visiteurs étrangers, et ne soit pas trop indigne d'une auguste visite.

Notre Établissement doit donc être, en même temps, un type et un moyen de publicité.

Cela dit assez, Monsieur le Maire, que nous n'avons pas pour but de spéculer et de gagner sur la fabrication du pain. Nous ne demandons qu'une chose : c'est de joindre honorablement les deux bouts ; nous serons très-satisfaits et très-récompensés si nous atteignons ce résultat. Nous avons eu déjà l'honneur de vous le dire, Monsieur le Maire, nos frais étant assez considérables, nous ne pouvons encore fixer, d'une manière définitive, la réduction sur le prix de la taxe, dont nous pourrions faire profiter le public ; cela dépendra tout à fait du développement de notre fabrication, qui sera d'autant plus économique que nos produits s'écouleront plus rapidement et avec plus de facilité.

Du reste, voici ce qu'il importe qu'on sache bien :

La population de Fontainebleau consomme, en moyenne, 30 sacs de farine par jour ; la simple transformation de ces 30 sacs de farine en pains coûte annuellement, aux dix-sept boulangers de la ville, une somme de 130,617 fr. 50. Ces chiffres ne représentent que les frais de manutention et les frais généraux de chaque boulanger ; ils doivent être prélevés avant tous bénéfices. Ils résultent, d'ailleurs, des renseignements les plus précis, émanant des boulangers eux-mêmes.

Or, si la dissémination du travail occasionne une masse aussi considérable de frais généraux, sa concentration, dans un grand établissement, doit produire un résultat tout opposé.

Quant à nous, nous sommes organisés pour une manutention journalière de plus de 30 sacs de farine, et, pour cette

quantité, nos frais généraux, calculés le plus largement, n'iraient pas au tiers de la dépense qu'elle occasionne chaque année à la boulangerie de Fontainebleau.

Si donc, ce qu'à vrai dire nous ne pouvons espérer, nous avions un jour la fourniture de toute la ville, la population y gagnerait annuellement environ cent mille francs, sans compter les bénéfices que chaque boulanger peut honnêtement demander à son travail.

Si, au contraire, avec notre organisation et les frais qu'elle entraîne, nous n'avions qu'un débouché insuffisant, nous ne pourrions nous maintenir qu'au moyen de lourds sacrifices.

Ce qu'il nous faut donc, c'est une situation qui nous permette de faire rigoureusement nos frais : nous osons compter, pour cela, sur les sympathies et les encouragements de vos administrés.

Du reste, il n'a pas dépendu de nous de prendre un moyen terme qui remplisse nos vues, sans léser les intérêts de la boulangerie locale. Voici les propositions que nous lui avons faites :

« Nous ne tenons pas, lui avons-nous dit, à être marchands de pain ; nous voulons seulement avoir un Établissement modèle, fonctionnant d'une manière permanente. »  
 « Supprimez donc toutes vos petites manutentions isolées, et nous fabriquerons votre pain à façon, nous le fabriquerons à des conditions moins onéreuses que vous ne le faites chez vous, et à prix de revient pour nous. De cette façon, chaque boulanger n'aura qu'à nous envoyer sa farine et nous lui en remettrons le rendement en pains. Ainsi, plus de chauffage de fours d'une manière très-dispendieuse, plus d'éclairage multiplié, plus de nombreux ouvriers boulangers, plus de nombreux porteurs de pain, plus de nombreux chevaux et voitures ; en un mot, plus de ces nombreux frais de toute sorte qu'engendre forcément une fabrication disséminée, et que supporte, en définitive, la population tout entière. »

En présence de ce langage et pour toute réponse, les boulangers se sont mis à rire et à calomnier de toutes façons. C'était plus simple et plus vite fait.

Nous avons donc été ainsi obligés d'accepter la lutte. Nous la soutiendrons loyalement et avec des moyens dont ne peut, en général, disposer la boulangerie de Fontainebleau.

Effectivement, vous ne le savez que trop, Monsieur le Maire, vous qui entendez chaque jour ses doléances, ce qui constitue l'état déplorable de la boulangerie, c'est qu'elle n'a pas de capitaux, c'est qu'elle vit sur le crédit des meuniers, et qu'une fois ainsi engrenés, ces derniers lui font impérieusement la loi, fournissent à des conditions exorbitantes, et toujours ce sont les consommateurs qui en sont victimes.

Pour nous, nous agirons avec nos capitaux, toutes nos affaires, sans exception, achats de grains, de farines, etc., seront faites au comptant.

Et pour n'être jamais exposés nous-mêmes à devenir tributaires de la meunerie, nous allons compléter notre organisation par l'adjonction d'un moulin qui fera toute la farine nécessaire à l'approvisionnement de notre manutention. De cette façon, l'Établissement sera prochainement modèle à tous égards. Nous tirerons le blé directement des mains du producteur; il entrera par une porte dans notre usine, et il en sortira, par une autre porte, sous la forme de pain, pour être immédiatement livré à la consommation.

Ainsi, nous ne serons point passibles de ces nombreux intermédiaires qui, dans la fabrication du pain, se placent constamment entre la production et la consommation, prélèvent le plus clair des bénéfices, et laissent au petit boulanger à peine de quoi couvrir ses frais.

Permettez-nous, Monsieur le Maire, d'oser compter encore, pour ce nouveau développement, de notre organisation, sur les mêmes sentiments de bienveillance dont vous avez fait preuve jusqu'ici à notre égard.

Permettez-nous aussi, en terminant d'adresser, par votre intermédiaire, nos plus vifs remerciements et toute notre gratitude à MM. Lepage et Adhémar, vos dignes adjoints et si zélés coopérateurs.

Daignez agréer, Monsieur le Maire, l'assurance de notre considération la plus distinguée,

Fontainebleau, 1<sup>er</sup> janvier 1855

FAIVRE et C<sup>ie</sup>.

Paris. — Imp. Bailly, Divry et C<sup>e</sup>, place Sorbonne, 2.