

LA CÉRÈS, BOULANGERIE PÉRIGOURDINE,

Société en commandite et non commerciale

Pour la fabrication du Pain nécessaire à sa propre consommation.

CAPITAL : 30,000 FRANCS.

ACTIONS DE DIX FRANCS PAR TÊTE DE CONSOMMATEUR.

PANIFICATION

Par les procédés mécaniques Rolland ;

COMMUNAUTÉ, ÉCONOMIE, BIENFAISANCE.

STATUTS.

« Le pain de froment, composé de toute
» farine, est le plus substantiel, le plus sa-
» voureux et le plus économique ; c'est, en-
» fin, le vrai pain de ménage. »

PARMENTIER.

(Dictionnaire raisonné et universel
d'agriculture.)



PÉRIGUEUX,

IMPRIMERIE D'AUGUSTE BOUCHARIE, N° 19, RUE AUBERGERIE.

1855.

Z

559

LA CROIX

TOULANVILLE PERIODICAL

1870-1871

THE TOWN OF TULANVILLE

CAPITAL OF THE DEPARTMENT

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

THE TOWN OF TULANVILLE

Boulangerie

PROSPECTUS.

MES CHERS COMPATRIOTES,

Depuis long-temps, nous déplorons la méthode vicieuse dont l'aliment le plus habituel, *le pain*, est préparé par le commerce et livré à la consommation.

L'altération des grains au moyen des mélanges; la division des farines en plusieurs qualités de pain; une manipulation malpropre; la cuisson imparfaite, enfin, des prix trop élevés : tels sont les reproches qu'on peut faire aux produits de la boulangerie en général.

Le noble désir de porter la réforme dans ces anciens abus nous fit créer, il y a un an, une association de consommateurs faisant confectionner eux-mêmes le pain nécessaire à leur usage quotidien. La BOULANGERIE DES FAMILLES (c'est son nom) a donné la preuve de la puissance et de la bonté de l'association, par ses résultats heureux et publics (1).

Cette épreuve, qui n'était pour nous qu'une expérience destinée à servir de base à une grande application du principe, nous a fourni tous les enseignements nécessaires pour arriver à notre but. Ce but, c'est l'alimentation d'une majeure partie de la population de Périgueux, avec tous les perfectionnements connus à notre époque, et avec une économie sur le prix de revient, à laquelle personne encore n'a osé prétendre.

Ce problème tout philanthropique, nous le résoudrons, si Dieu veut, avec l'aide de ceux qu'il intéresse, et nous espérons le leur faire assez bien comprendre pour obtenir leur concours. Nous ne

(1) La *Boulangerie des Familles*, avec un capital de 8,682 fr., renouvelé sept fois en un an, a nourri 800 personnes environ. Il résulte de son dernier inventaire que l'action de 50 fr. a produit 18 fr. de bénéfice, ou 36 pour 100.

Chaque jour le nombre des actionnaires de la *Boulangerie* s'accroît sans y être sollicité autrement que par la supériorité des produits, leur prix et la loyauté de l'administration.

BIBLIOTHEQUE
DE LA VILLE
DE PERIGUEUX

leur demandons, pour cela, que de nous lire sans préventions, et de nous accorder la confiance qu'on doit aux hommes graves et désintéressés.

Quoiqu'il entre dans nos vues d'employer à la fabrication du pain les procédés mécaniques perfectionnés de M. Rolland, nous n'en ferons pas moins nos calculs d'après la vieille méthode de panification, sans avoir égard au bénéfice que peut procurer le système nouveau : c'est le moyen de ne pas nous faire d'illusions.

Voici donc ce que nous proposons :

Produire un pain meilleur, plus propre, plus cuit, plus pur que celui du commerce, pesant exactement le poids légal, à quatre centimes meilleur marché par kilogramme, c'est-à-dire à QUATRE SOUS PAR TOURTE de dix livres, au-dessous de la taxe légale de la ville.

Ce résultat, nous l'obtiendrons ainsi :

Par l'association de 3,000 individus qui s'engageront à verser dans la caisse commune une somme de 10 francs par tête de consommateur.

Ce versement, ou avance, formera un capital qui restera la propriété des souscripteurs, et leur donnera droit :

1° A un intérêt de cinq pour cent ;

2° A la détaxe de quatre sous par pain de dix livres, lorsque le blé sera au-dessus de 20 francs l'hectolitre, et de trois sous au moins dans tous les cas ;

3° A une part proportionnelle dans l'acquisition du matériel de l'établissement et dans le fonds de réserve.

Exemple :

Calcul d'une journée de travail en boulangerie, le blé étant à 25 francs l'hectolitre et le pain à la taxe correspondante de 35 centimes le kilogramme.

PRODUIT :

2,214 kilogrammes de pain, à 35 c. le kilog....	774 fr. 90 c.
Son, petit son, résillons, à raison de 3 fr. par hectolitre. sur 27 hectolitres manipulés.....	81 »
Braise de neuf fournées, à 1 fr. l'une.....	9 »
TOTAL.....	864 fr. 90 c.

A DÉDUIRE

pour frais de matières premières, de main-d'œuvre
et autres :

27 hectolitres de blé froment, à			
25 fr. l'un.....	675 fr.	» c.	
Mouture et blutage desdits, à			
4 fr. 15 c. l'un.....	30	05	
Sel, 20 c. par hectolitre.....	5	40	
Bois, 2 fr. par fournée, 9 four-			
nées.....	18	»	
Ouvriers.....	12	»	
Gérance et employés.....	40	»	
Loyer, impôt, assurance, en-			
tretien, etc.....	8	»	
			758 fr. 45 c.

Différence ou boni quotidien..... 106 fr. 45 c.

Ce résultat journalier, multiplié par 365 jours (puisque la bou-
langerie ne comporte pas de chômage), nous donnera une somme
annuelle de 38,854 fr. 25 c. de boni, lequel serait divisé ainsi
qu'il suit au profit des associés :

5 p. $\frac{1}{100}$ d'intérêt sur le capital de 30,000 fr...	1,500 fr.	» c.
Détaxe du pain, à raison de 4 centimes par		
kilogramme ou quatre sous par tourte.....	32,324	40
Aumône aux pauvres de la ville, à raison		
de 80 kilogr. de pain par semaine.....	1,248	»
Amortissement pour l'achat de l'établissement		
et de son matériel, et dépenses imprévues.....	3,881	85

Somme égale..... 38,854 fr. 25 c.

EXPLICATION DES CHIFFRES PRÉCÉDENTS.

Les calculs ci-dessus ont pour base les opérations de la *Bou-
langerie des Familles*, et nous avons tout lieu d'y avoir confiance.
Ces résultats nous semblent donc infaillibles en se plaçant dans
les conditions données. Nous dirons ailleurs par quels procédés
nous espérons les améliorer encore.

Voici comment nous comprenons la boulangerie en commun et par grande association :

L'achat des blés serait fait directement dans les greniers des propriétaires, au comptant et aux meilleures conditions de prix et de qualité ;

Ces blés seraient portés directement à la boulangerie. Ils entreraient en nature par une porte et sortiraient par l'autre convertis en pain ;

Dans ce trajet, sous le même toit, ils ne rencontreraient personne pour les échanger, les mélanger, les altérer dans leur qualité, ou leur faire subir à la mouture un déchet trop considérable ; ils seraient manipulés en grand au moyen des appareils mécaniques-Rolland, avec la rapidité, l'économie et la propreté qui caractérise cette belle invention ; au sortir de cette manutention, ils iraient alimenter le consommateur sans avoir subi tous les faux frais qui les grèvent dans la boulangerie ordinaire ; ils feraient jouir celui-ci du bénéfice inévitable qui résulte de la concentration du travail substituée à son éparpillement, et de la suppression de tous les intermédiaires parasites qui se placent continuellement entre le producteur et lui.

Voilà, chers compatriotes, le secret d'avoir de bon pain, au meilleur marché possible.

Cette idée néanmoins laisserait quelque chose à désirer et serait peut-être entachée d'égoïsme si la bienfaisance, si l'aumône ne venaient pour ainsi dire la sanctifier. A côté donc de ce pain obtenu à bon marché pour l'homme aisé, le pauvre doit aussi trouver sa part, et c'est pour cela que, dans notre projet, nous avons voulu que quatre-vingts kilogrammes de pain fussent donnés chaque semaine, par l'association, aux pauvres de la ville : cette offrande lui porterait bonheur et la placerait immédiatement au nombre des établissements de bienfaisance que l'autorité doit protéger, que la religion doit bénir.

En rendant compte à M. le Ministre de la guerre du nouveau mode de panification inventé par M. Rolland, l'Académie des



sciences, par l'organe de MM. Poncelet, Payen et Bousingault, s'exprimait comme suit dans la séance du 28 juin 1852 :

- « Voici en résumé les avantages que réalisent déjà, dans plusieurs boulangeries, les procédés de M. Rolland comparés avec les moyens généralement usités dans les boulangeries anciennes :
- » 1^o Pétrissage propre, salubre, régulier et sans bruit à l'aide d'un pétrin mécanique simple et peu dispendieux ;
 - » 2^o Enfournement et défournement faciles avec des ustensiles plus courts et plus maniables ;
 - » 3^o Emploi facultatif d'un combustible quelconque ;
 - » 4^o Économie notable dans les frais de chauffage ;
 - » 5^o Suppression des nettoiyages pénibles de l'âtre à chaque opération ;
 - » 6^o Cuisson régulière et très-facile à diriger ;
 - » 7^o Récolte spontanée de la braise supprimant la fatigue de l'extraction et le rayonnement de la chaleur qui pouvait compromettre la santé des ouvriers ;
 - » 8^o Enfin, production de pains exempts de toutes traces de cendres, de charbon ou de fleurage, offrant, en un mot, une très-bonne qualité sous une belle apparence, et avec une netteté parfaite. »

Les rapporteurs ajoutent :

- » Un jour viendra sans doute où nos descendants, qui liront la technologie du xix^e siècle, demanderont si réellement, à cette époque de progrès industriels, on préparait le premier de nos aliments par le travail grossier dont nous sommes témoins, en plongeant les bras dans la pâte, la soulevant et la rejetant avec des efforts tels, qu'ils épuisent l'énergie des geindres demi-nus et font ruisseler la sueur dans la substance alimentaire ; si véritablement alors la cuisson s'effectuait dans le foyer d'où l'on venait de retirer à peu près le charbon et les cendres ; si l'on devait croire que, pendant ces fatigantes opérations, la plus grande partie de la chaleur semblât destinée à chauffer outre mesure, à griller, pour ainsi dire, les hommes plutôt qu'à faire cuire le pain ! »

Ce mode de panification fonctionne déjà dans quarante-trois dé-

partements et chez quatre-vingt-dix-sept boulangers en France ; il a pénétré également chez dix-sept nations étrangères, et jusqu'au Brésil. Nous avons eu nous-même l'occasion récente d'en apprécier la bonté dans une visite faite, à Fontainebleau, à l'établissement modèle créé par MM. Lesobre et Ménard, qui alimente déjà une majeure partie de cette ville à des prix réduits. Nous sommes sortis de cette manutention avec le désir d'importer dans notre pays un perfectionnement qui touche de si près au bien-être et à la santé de nos compatriotes. Nous devons ajouter ici que les offres toutes désintéressées et exceptionnelles des fondateurs de la boulangerie de Fontainebleau nous rendront facile et peu coûteux ce que tant d'autres achètent à des prix élevés.

Pour achever de faire comprendre l'institution économique proposée, nous transcrivons ici les Statuts que chaque souscripteur s'engagerait à suivre en devenant membre de la société nouvelle :

STATUTS.

ART. 1^{er}. — Il est fondé à Périgueux une Société civile et non commerciale, en commandite, sous la dénomination de LA CÈRÈS, entre tous les individus qui adhéreront aux présents Statuts.

Elle sera régie par les articles 4832 et suivants du Code Napoléon.

Objet de la Société.

ART. 2. — Le but de la Société est la fabrication du pain nécessaire seulement à la consommation quotidienne de ses membres.

Chaque associé jouira d'un crédit qui ne pourra dépasser le montant de son versement personnel.

Fonds social.

ART. 3. — Le fonds social est fixé à la somme de 30,000 fr. au minimum, mais il pourra être dépassé. Ce fonds sera formé du produit des actions souscrites.

Chaque action sera de **10 fr.** par tête de consommateur.

Il pourra être fait une concession sur ce chiffre en faveur des établissements publics.

ART. 4. — Les actions de LA CÉRÈS seront nominatives et transmissibles par le transfert. Elles seront remboursables dans l'ordre de la demande qui en sera faite, mais jusqu'à concurrence seulement de la somme, en capital, qui dépassera le minimum de 30,000 fr.

ART. 5. — La cession de l'action emportera avec elle l'abandon des intérêts échus et de tous autres avantages y attachés.

ART. 6. — Le montant intégral des actions sera versé entre les mains du banquier de la Société aussitôt après la constitution définitive de celle-ci.

ART. 7. — Chaque action donnera droit :

1° A un intérêt de 5 p. 0/0 l'an ;

2° A la *détaxe* que les bénéfices permettront d'opérer sur le prix du pain ;

3° A une part proportionnelle dans toutes les valeurs mobilières et immobilières de la Société.

Administration.

ART. 8. — La gérance morale et la haute direction de LA CÉRÈS seront exercées par son fondateur, M. P.-S. Lacombe, conseiller de préfecture ; elle sera honorifique et gratuite.

ART. 9. — La gérance réelle et matérielle sera exercée par des employés responsables avec salaires.

ART. 10. — Un conseil, composé de cinq membres choisis par les actionnaires et parmi eux, sera chargé de délibérer avec le gérant toutes les mesures administratives ; celui-ci aura voix prépondérante en cas d'avis partagés.

Ces fonctions seront gratuites et conférées pour toute la durée de la Société.

ART. 11. — Le conseil d'administration rendra des comptes tous les ans, en assemblée générale des actionnaires.

Le procès-verbal et la situation seront imprimés et distribués aux sociétaires.

Durée de la Société.

ART. 12. — La Société est instituée pour dix années qui commenceront le 4^{er} janvier 1836. Elle pourra être prorogée. S'il y

avait nécessité, elle pourrait aussi être dissoute avant l'époque fixée, et, dans ce cas, après la liquidation, l'actif serait réparti au marc le franc de chaque action.

Articles supplémentaires.

ART. 13. — La Société ne possédant pas le capital nécessaire à l'établissement qui doit opérer la mouture de tous les grains propres à sa consommation, ce capital sera fourni par un bailleur de fonds aux conditions suivantes :

1^o La Société lui remboursera le capital employé, sur l'estimation de trois experts désignés par le conseil d'administration et le bailleur de fonds. Celui-ci sera libre de garder son matériel dans le cas où l'appréciation des experts lèserait ses intérêts.

Ce remboursement lui sera fait, au plus tard, dans la dixième année, et plus tôt s'il le demande et si les ressources de la Société le permettent.

2^o Elle lui fournira un compartiment de la manutention à l'effet d'y placer les meules et leurs accessoires.

ART. 14. — Le propriétaire de la minoterie s'engage :

1^o A faire un rabais de 40 p. 0/0 sur la mouture et le blutage, aux prix actuels des moulins de la localité;

2^o A subir la surveillance continue des employés et du gérant de la boulangerie, dans la confection des farines;

3^o A fournir un moteur gratuit à ladite boulangerie pour son pétrin mécanique et ses blutoirs.

4^o A ne faire moudre d'autre blé que celui de l'association.

ART. 15. De son côté, la Société s'oblige :

1^o A lui payer chaque mois en argent le montant de la mouture et du blutage aux conditions ci-dessus;

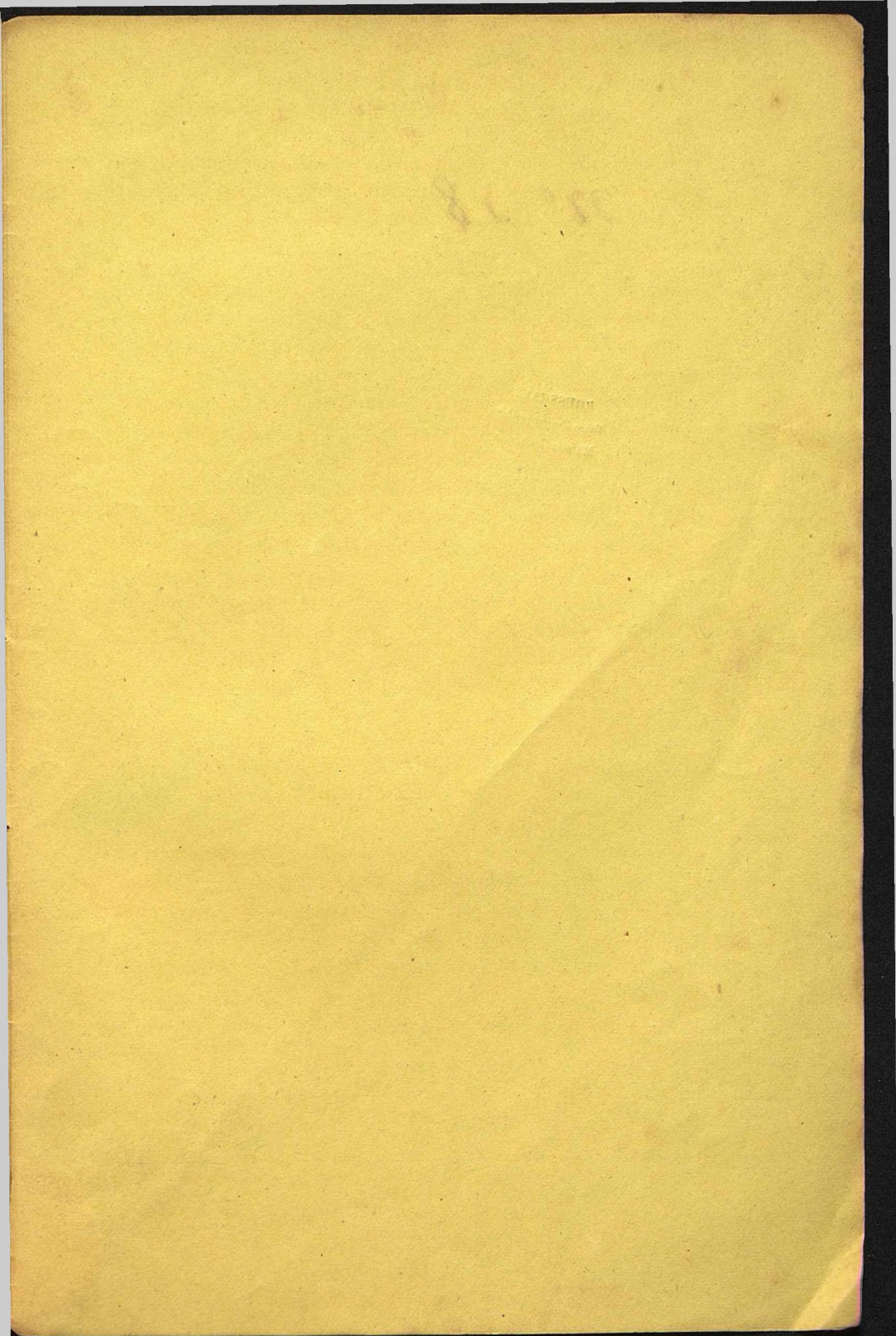
2^o A lui rembourser, comme il est dit plus haut, le prix de son usine, s'il y a lieu.

Fait à Périgueux, le 4^{er} août 1855.

Le fondateur de la Société,

P. Sabin LACOMBE

Conseiller de Préfecture.
BIBLIOTHEQUE
DE LA VILLE
DE PÉRIGUEUX



n° 38

ROUSSEAU
Place R. Schenille
Maison 200-100

P

2