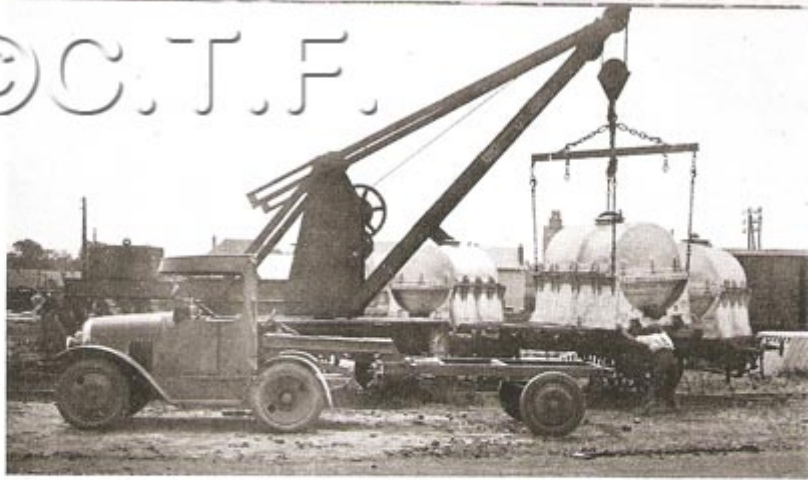


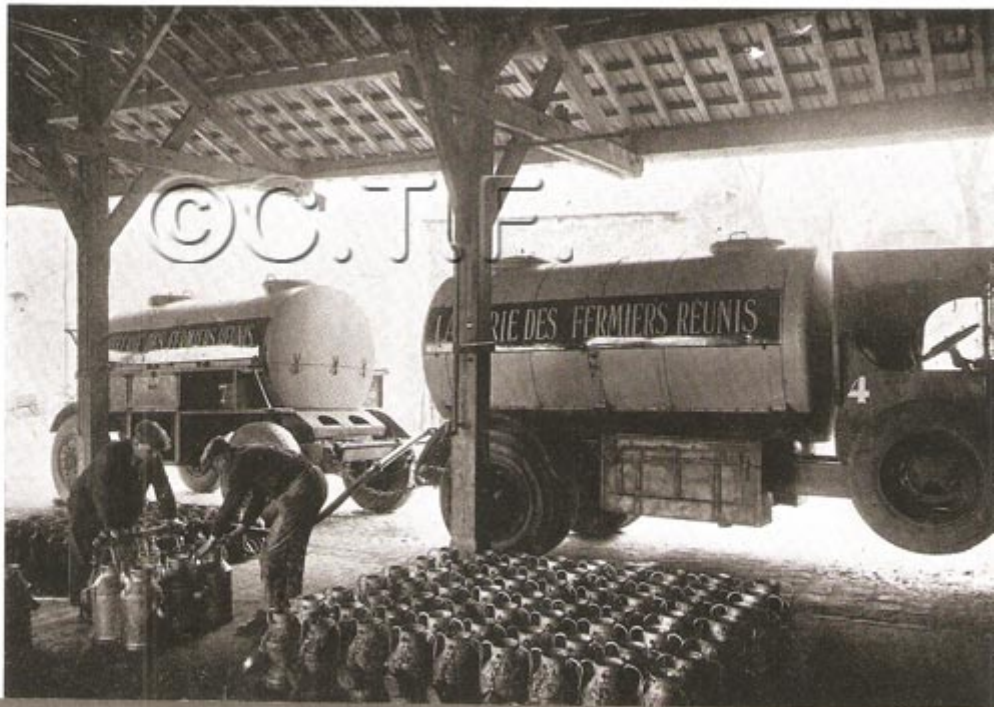
© C.T.F.



L'entrepôt de Saint-Ouen est de même placé pour expédier soit aux colonies, soit à l'étranger, toute la gamme de fromages français pour qu'ils parviennent au consommateur au degré de maturité désiré.

Les laits de ramassage invendus sont écrémés et la crème obtenue est, soit consommée en nature, soit transformée en beurre. Par suite des fluctuations de la production et de la vente, les quantités fabriquées sont très variables. Les usines de la Société sont équipées pour produire plus de 30.000 kilos de beurre par jour.

Des laits écrémés, on extrait la caséine. Les caillebottes, préparées dans les éta-





blissements de campagne, sont séchées dans des usines spéciales et la caséine, broyée aux grosseurs convenables et mise en sacs est vendue à l'industrie.

Caséinerie Centrale

La caséinerie centrale de la Laiterie des FERMIERES RÉUNIS peut assurer annuellement le séchage et la mouture de plus de 3.000 tonnes de caséine.

Le groupage journalier dans ses usines du produit de deux cents dépôts de ramassage de lait lui assure des fabrications de tout premier ordre.

Se recommande par le contrôle régulier dans ses laboratoires spécialisés, de toutes les caséines alimentaires et industrielles qu'elle produit.

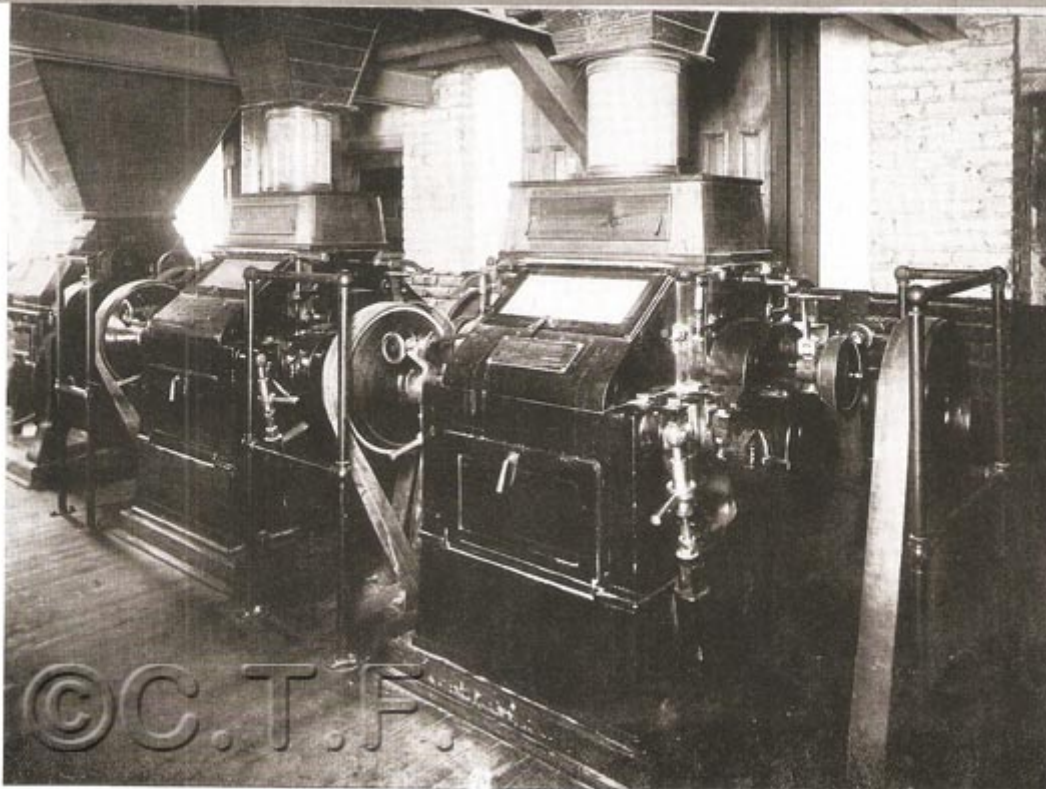
Les sérums, additionnés d'aliments de complément, sont consommés dans des porcheries où sont engraisés chaque année plus de 30.000 porcs. Les sujets soumis à l'engraissement, proviennent, en grande partie, des élevages de la Société même.

Celle-ci dispose aussi d'un abattoir et d'une installation des plus modernes, où les porcs non vendus sur pieds sont transformés en produits de charcuterie livrés au commerce de détail.

Les laboratoires de la SOCIÉTÉ DES FERMIERES RÉUNIS poursuivent un double but : le contrôle et la recherche.

1. Le contrôle :

En ce qui concerne le **contrôle**, leur activité s'étend d'une part sur tous les produits



et matières qui entrent à la Société ou qui en sortent, d'autre part, sur la mise en application des méthodes de travail reconnues les meilleures.

Produits et Matières

Le but essentiel du contrôle est d'assurer à la clientèle la fourniture de produits de toute première qualité, tant au point de vue hygiénique que commercial.

Ce contrôle s'exerce donc d'abord sur les laits achetés par la Société : contrôle physique, chimique et bactériologique qui permet l'élimination des laits fraudés par mouillage et écrémage, et l'élimination des laits provenant des vaches malades.

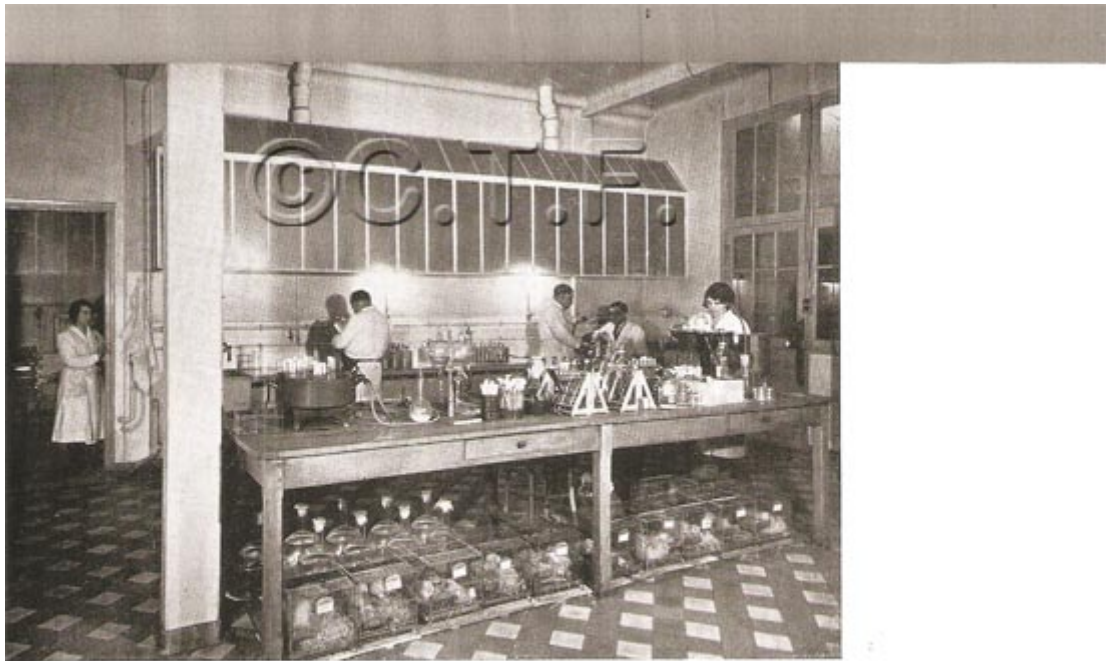
Ce contrôle s'exerce encore sur les produits sortant de la Société au stade correspondant à la mise en vente : même contrôle physique, chimique et bactériologique, qui permet de ne livrer que des produits impeccables, répondant aux exigences de la loi, et à celles de l'hygiène.

Cette succession de contrôles sévères constitue la meilleure des garanties pour le consommateur.

Cette action des laboratoires ne s'exerce pas seulement sur le lait mais également sur les crèmes, les beurres, les fromages, les caséines, etc... Rien qu'en ce qui concerne le lait et la crème, le nombre des contrôles atteint 70 à 80.000 par an. Pour les caséines, un laboratoire spécial a été créé.

Une importante série de contrôles concerne également les eaux dont disposent les dépôts de laiterie situés en province.

Méthodes de travail : l'amélioration des méthodes de travail du lait (lait en nature



ou dérivés), fait l'objet de préoccupations constantes des services techniques et des laboratoires de la Société des FERMISERS RÉUNIS. Les méthodes ainsi fixées, à la suite d'études et de recherches, voient leur application pratique contrôlée soit par l'étude chimique et bactériologique des produits obtenus, soit par des contrôles directs du travail sur place.

2. Les recherches :

Les recherches auxquelles les laboratoires de la Société des FERMISERS RÉUNIS consacrent une grande partie de leur activité ont toujours leur point de départ et leur point d'aboutissement dans la pratique industrielle. Les problèmes à résoudre ont leur origine dans l'industrie du lait ou de ses dérivés.

Elle se poursuit par des recherches de laboratoire d'ordre chimique, physique, bactériologique, voire même biologique.

Elle s'épanouit sur le plan pratique par l'adaptation au domaine industriel des données du laboratoire. Il arrive qu'en cours de route, les questions de science pure, inévitablement rencontrées à la base de ces études industrielles, soient l'objet d'un examen approfondi. Il est alors assez fréquent que le fruit de ces travaux de science pure fasse l'objet de publications dans les revues scientifiques.

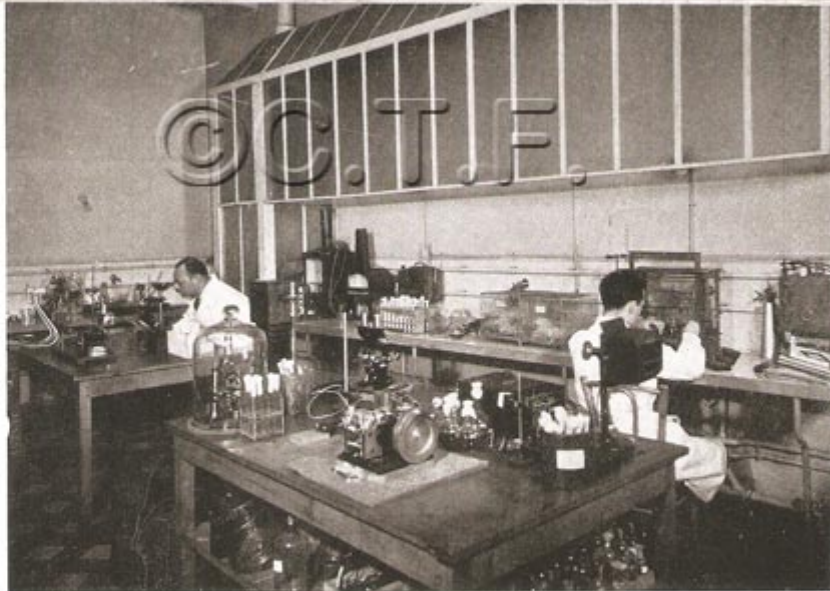
3. Les divers laboratoires :

Pour réaliser ce double programme de contrôles et de recherches, la Société des FERMISERS RÉUNIS dispose de plusieurs laboratoires spécialisés.

Un laboratoire de contrôle des laits et crèmes.

Un laboratoire de chimie affecté au contrôle général autre que celui du lait et de la crème (beurres, fromages, combustibles solides et liquides, huiles de graissage, fourrages, eaux, etc...) et aux recherches d'ordre chimique.

Un laboratoire de bactériologie affecté aux contrôles bactériologiques divers (laits,



crèmes, fromages, eaux...) aux recherches d'ordre bactériologique, et aux travaux de biologie nécessités par certaines recherches.

Ce laboratoire de bactériologie-biologie est pourvu de l'appareillage le plus complet et le plus moderne (mesure des conductivités et du pH, examen en ultra-violet, spectrographie, microscopie et microphotographie, sérologie, etc...)

Enfin un laboratoire est spécialement affecté à l'étude des fermentations et à la préparation des moisissures diverses et ferments lactiques variés utilisés dans les nombreuses fromageries de la Société. La production de ce laboratoire est de l'ordre de 20.000 litres de ferments de fromagerie par an et son action s'accroît de jour en jour. De ce laboratoire dépend également, au point de vue technique, les laboratoires que la Société des FERMIERS RÉUNIS est amenée à créer de plus en plus dans de gros centres de fromagerie de province, que la production du laboratoire de Paris ne suffirait pas à alimenter (ferments lactiques).

Tous ces laboratoires sont placés sous une direction unique, ce qui assure l'unité de méthode et l'unité d'action.

Grâce à cette organisation scientifique qui prend chaque jour plus d'importance, la Société des FERMIERS RÉUNIS est en mesure de suivre avec fruit tous les stades de ses opérations industrielles, de profiter avec éclectisme et en connaissance de cause des progrès généraux de l'industrie laitière, et de créer, elle-même, pour son propre compte, des améliorations particulières de nature à influencer favorablement la qualité de sa production.

Enfin, le matériel servant à l'exploitation est, en grande partie, construit par la Société : voitures hippomobiles, carrosseries des véhicules automobiles, harnachement des chevaux, poterie, récipients, bacs et un bon nombre de machines et appareils utilisés dans les divers établissements proviennent des ateliers de charronnage, carrosserie, peinture, sellerie, bourrellerie, ferblanterie, tôlerie et mécanique installés à Paris et auxquels est adjoint un magasin central où s'approvisionnent les autres services.

Des équipes d'ouvriers spécialisés, rattachées à des centres dotés d'un outillage

approprié et répartis judicieusement parmi les établissements de campagne, assurent la surveillance, l'entretien et la préparation du matériel et notamment des véhicules automobiles.

Les services généraux de comptabilité, de contrôle et de statistique, ainsi que le service administratif et le contentieux sont groupés au siège social.

La laiterie des FERMIERS RÉUNIS n'est pas seulement la plus importante des Sociétés françaises de laiterie en gros, c'est aussi la plus ancienne.

Fondée, il y a plus de cinquante ans par des spécialistes de l'Industrie laitière, encore bien rudimentaire à l'époque, elle s'est assurée, dès l'origine, la production des meilleurs pâturages de Normandie et des régions les plus riches et les plus proches de Paris. Elle n'a cessé, depuis lors, d'accroître son importance et d'étendre son rayon d'action.

Les méthodes d'exploitation, usitées en France, diffèrent sensiblement de celles pratiquées en général dans les autres pays, pour l'alimentation en lait des grandes villes. Des raisons d'ordre à la fois politique, administratif et économique, font que les problèmes de l'industrie laitière ne peuvent être en tous lieux traités de la même manière. S'adaptant aux circonstances locales, perfectionnant sans cesse ses procédés, mettant à profit les découvertes des savants, organisant son exploitation avec toujours plus d'économie et de méthode, la Laiterie des FERMIERS RÉUNIS après des débuts très modestes, est parvenue par un effort continu, poursuivi pendant un demi-siècle, au stade actuel de son évolution.

© C.T.F.

