



SOCIÉTÉ LAITIÈRE MAGGI

Société Anonyme au Capital de 100 Millions de Francs

Siège Social : 8, Place de l'Opéra

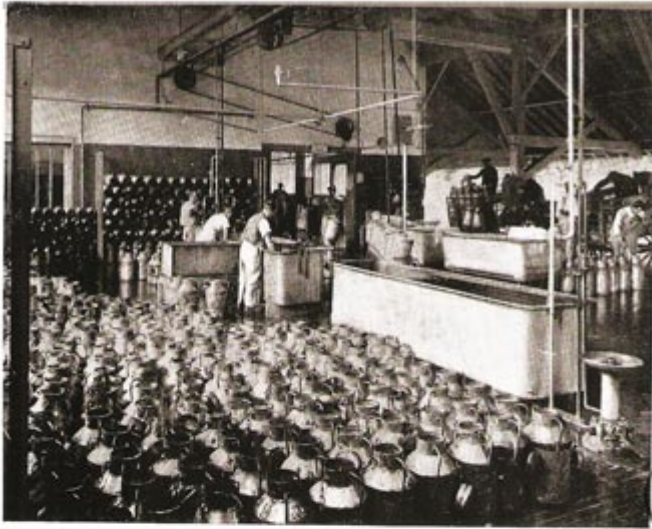
PARIS (IX^e)

© C. A. F.

Créée en 1903, elle a pris une telle importance qu'il n'est pas exagéré de dire qu'elle occupe aujourd'hui l'une des places les plus importantes dans l'industrie laitière européenne, en tant que Maison faisant la vente directe aux consommateurs.

Le premier de ses objectifs fut de doter, dès sa fondation, la population parisienne d'un lait hygiénique, contrôlé, permettant d'enrayer la mortalité infantile, qui atteignait alors des proportions vraiment alarmantes.

Elle récolta d'abord ses fournitures dans les campagnes de l'Île de France; puis, elle étendit son ramassage aux plaines du Nord et de la Beauce, à la Manche, la Bretagne et la Touraine.



Ci-contre : Dépôt de ramassage de la Société Laitière Maggi, à Maintenon (Eure-et-Loir).
Quai d'arrivage du lait.

Ci-dessous : Homogénéisation et stérilisation du lait au Dépôt Central de la Société Laitière Maggi.

C.C.T.F.

Ramassage et traitement du lait. — Le lait fut ramassé, jusqu'en 1930, au moyen de voitures hippomobiles; la Société utilisait alors plus de 1.500 chevaux pour les 80 dépôts de province et débardages qu'elle exploitait. Depuis, elle a substitué peu à peu l'emploi de camions automobiles, à la fois robustes, souples et rapides, à une bonne partie de cette nombreuse cavalerie. Le ramassage du lait est assuré à l'heure actuelle par 145 camions et 300 chevaux. Il alimente 55 usines, merveilleusement outillées en vue du traitement hygiénique du lait destiné à la consommation en nature.



Ci-contre : Dépôt de ramassage de la Société Laitière Maggi, à Maintenon (Eure-et-Loir). La salle de pasteurisation.

Ci-dessous : Dépôt Central de la Société Laitière Maggi.

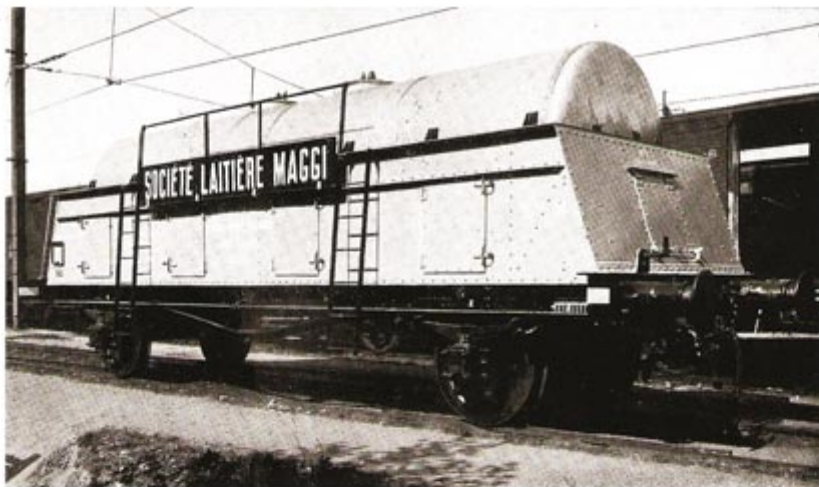


© C. T. F.

Dès leur arrivée à la laiterie, les fournitures sont soumises à un triage sévère, basé sur l'observation de leurs caractères organoleptiques : aspect, odeur et goût ; puis elles sont tamisées sur filtre spécial : ce filtrage est complété par l'épuration centrifuge ; la pasteurisation à 85° centigrades pendant 2 minutes, suivie d'un refroidissement immédiat à +4° C., confèrent enfin au « Bon Lait Maggi » une parfaite innocuité et des qualités de garde satisfaisantes.

La Société Laitière Maggi fut la première en France à recourir à l'emploi d'un





Ci-contre : Wagon-citerne de la Société Laitière Maggi pour le transport du lait.

Ci-dessous : la gare laitière Maggi Est-Panin, Flandres (départ du lait pour la vente).

pasteurisateur-récupérateur-échangeur, du type Bergedorf (classé premier au concours de Bruxelles en 1904).

Toujours à l'avant-garde du progrès en industrie laitière, elle fut aussi la première à utiliser la « pasteurisation tubulaire intégrale » du système Corblin qui permet de réaliser les opérations du chauffage et du refroidissement consécutifs du lait, progressivement sous pression, en circuit fermé.

Dans ses usines de province, elle fait un très large emploi du froid artificiel. Le lait pasteurisé, refroidi à $+4^{\circ}$ C., est logé soit dans des bidons de 20 litres qui sont ensuite scellés, puis transportés jusqu'à Paris dans des wagons frigorifiques, soit directement dans des citernes à parois calorifugées, de 3 à 12.000 litres de capacité, montées sur camions ou sur wagons, qui permettent son transport aux gares laitières de la capitale sans élévation de température et à l'abri de toute contamination. Dans ce cas, il est réparti dans des bidons de 20 litres, préalablement nettoyés, stérilisés et asséchés dans les stations d'arrivée même; puis il est distribué dans les 1.400 maga-



Ci-contre : Camions citernes de la Société Laitière Maggi pour le transport du lait.

Ci-dessous : Intérieur de la gare laitière Maggi. Bassins calorifugés de garde et Machine à laver les pots.



sins de vente ouverts à ce jour par la Société Laitière Maggi dans Paris et ses banlieues.

Une partie sélectionnée du ramassage journalier est destinée à la **stérilisation**. Après clarification centrifuge, au centre de production, le lait est refroidi à $+2^{\circ}\text{C}$., puis amené au dépôt central à Paris en camions citernes isothermes; il est ensuite homogénéisé puis stérilisé par un chauffage à 108°C . pendant 20 minutes.

Les magasins de vente sont coquets et propres. Ils sont munis de comptoirs-glacières. Les livraisons de lait sont bi-quotidiennes durant la saison chaude.

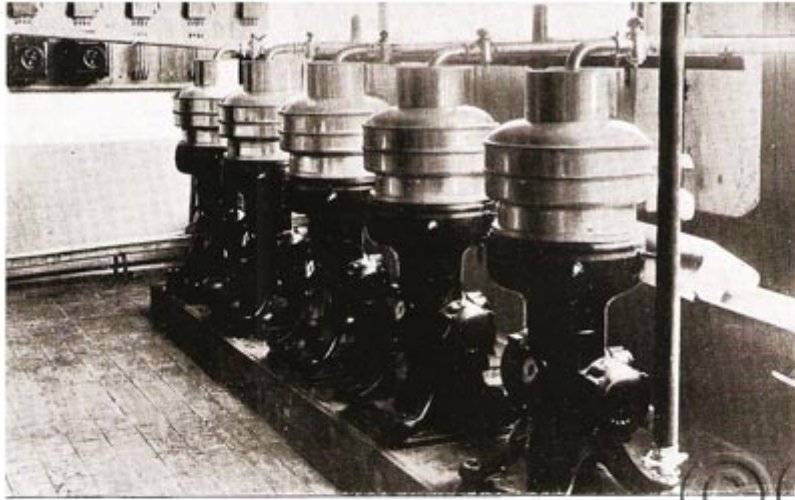
La Société Laitière Maggi occupe près de 4.500 employés et ouvriers, dont plus de 1.000 en province et près de 3.500 à Paris.

Son ramassage dépasse 1.000.000 de litres de lait par jour en été, et 625.000 litres au cours des mois d'hiver.

Elle utilise 120 camions automobiles de 3 à 5 tonnes et 110 voitures à chevaux pour le seul ravitaillement de ses magasins de vente de Paris et banlieue.

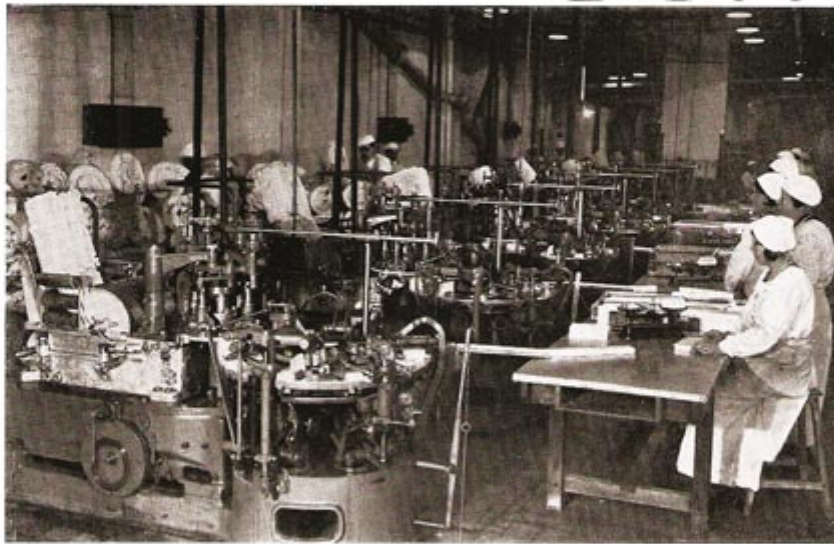
Sa vente journalière dépasse 300.000 litres de lait en nature, pasteurisé et





Ci-contre : Une belle batterie d'écrèmeuses (Dépôt Central de la Société Laitière Maggi).

Ci-dessous : Emballage du beurre (Dépôt Central Maggi).



homogénéisé-stérilisé. Il convient d'y ajouter près de 20 tonnes de beurre, 25.000 pots de yogourt, 65.000 pots de crème fraîche, près de 15.000 douzaines de fromages frais (fromages à la pie, de qualité supérieure, double et triple crèmes, Suisses et demi-sels).

La Société Laitière Maggi fabrique et vend aussi des fromages affinés : Camemberts, Bries, Port-Salut, Pont-l'Evêque et fromages à pâte cuite : gruyère et crème de gruyère. Elle vend enfin, chaque jour, plus de 15.000 douzaines d'œufs, dont la fraîcheur est assurée grâce à un triage et à un mirage particulièrement soignés.

Son Dépôt Central, 13-17 bd Ornano à Paris, est une formidable usine qui occupe

(A SUIVRE JANVIER 2012)