

# De fruits en tartines : Lenzbourg!

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **43 (1963)**

Heft 1: **Neutralités européennes**

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-887684>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# DE FRUITS . . .

en tartines

## LENZBOURG!

Un monde en soi, un monde où la moindre erreur dans les prévisions, la plus petite défaillance matérielle risquent de compromettre toute une campagne de la grande Firme Lyonnaise.

Lyonnaise, LENZBOURG l'est par le sérieux, l'application, le sens de la mesure qui lui ont assuré un développement sans à coups, une renommée qui s'étend bien au-delà de notre hexagone.

Quel chemin parcouru de la bassine de ma grand-mère aux 42 000 mètres carrés de l'Usine des CONSERVES LENZBOURG de LYON ! Un point commun toutefois relie les deux formules : le fruit frais.

Le mot est lâché : le fruit frais. L'été, dès l'aube, c'est un déferlement successif de fraises, de cerises, d'abricots, de tout ce que peuvent produire la vallée du Rhône, les monts du Lyonnais et jusqu'aux plaines ensoleillées du Lot-et-Garonne. Par cinq à la fois, les « gros culs », poussiéreux encore d'avoir roulé toute la nuit, s'appuient au quai de déchargement, tandis que, au pont-bascule de 30 tonnes, d'autres attendent leur tour.

Les opérations de déchargement s'effectuent alors sur un rythme accéléré. Quelques mètres à franchir et nous pénétrons dans l'impressionnant hall de fabrication. C'est le domaine des femmes. Vêtues de bleu, avec leurs coiffes blanches, elles s'affairent autour des machines qui équeutent, pèlent, dénoyautent et, tout au long du tapis de triage où les fruits reçoivent leur destination (confitures, fruits au sirop), elles poursuivent impitoyablement le fruit talé ou taché, le noyau ou la feuille qui se sont faulxés.

Étrange jeu, en vérité, que celui de ces centaines de doigts qui achèvent avec agilité le travail des machines, pour obtenir un produit parfait ! Nous avons parlé plus haut d'équeutage. Le lecteur se fera une idée plus précise de l'ampleur des tonnages traités s'il apprend que, mises bout à bout, les queues de cerises achetées cette année relieraient d'un fil continu Paris à Dakar (4 500 km) !...

Mais le travail se poursuit et, tout au long des 200 mètres du hall de fabrication, les opérations se succèdent, menées à bien par trois équipes et interrompues seulement, à intervalles réguliers, pour les indispensables nettoyages des remplisseuses-sertisseuses au jet de vapeur sous pression et des immenses marmites qui travaillent sous vide. Alors, les dénoyautieuses cesseront pour un temps de cracher et de crépiter, les boîtes brillantes se figeront entre

sol et plafond dans leurs glissières qui ressemblent à des lianes bizarres. Le bruit des jets de vapeur meublera, seul, le silence des machines.

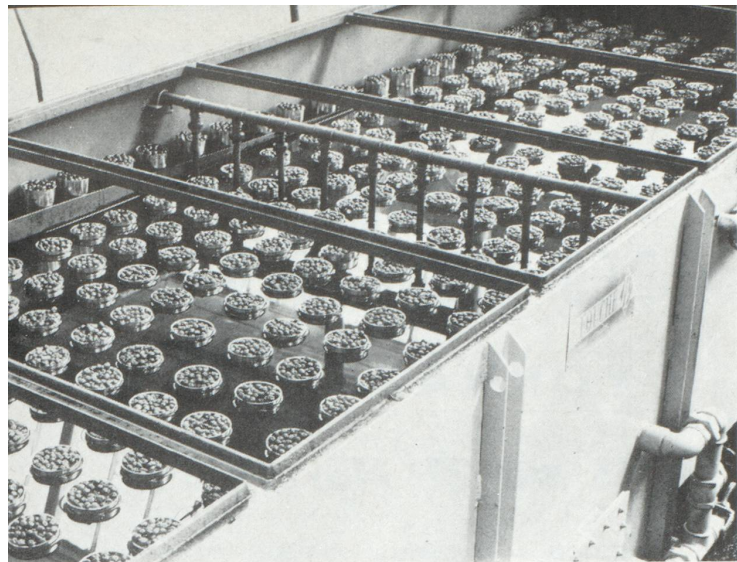
Puis le mouvement reprend. Les serpents de boîtes s'ébranlent dans leur cliquetis. Les pistons des remplisseuses automatiques déclenchent le tac-tac-tac des dénoyautieuses. Le hall entier se met à vibrer. Les boîtes légères s'alourdissent : leur couvercle serti, la fabrication les rejette. De l'arbre à cette ultime opération, moins de vingt-quatre heures se seront écoulées.

En cataracte, les boîtes s'engouffrent vers les réserves et s'entassent, s'entassent dans un magasin de 3 000 mètres carrés sans un seul pilier de soutènement, ne comportant qu'une ouverture à chaque extrémité. Dans cette sorte de cathédrale ombreuse, où plusieurs camions peuvent évoluer à l'aise, l'unité de mesure est la tonne.

À la belle saison, des hommes s'affairent à un jeu de construction prodigieux, auquel participent des chariots à palettes qui, allègrement, montent leur charge jusqu'au plafond.

Et sur 100 mètres de long, sur 30 de large, quatre-quarts, demis voisinent avec les boîtes de 5 kilos aux « joues creuses » parce que, serties à chaud, un vide s'est créé à l'intérieur. Fruits au sirop, confitures, gelées de tous parfums, s'étagent avec, pour seul signe apparent de reconnaissance, une pancarte. Là, des poutres de bois soutiennent un épais matelas de laine de roche, des plaques de liège encastées entre un double mur de briques préservent ces millions de boîtes des variations de température et de l'humidité.





*Bain-marie pour fruits au sirop.*

Puis, lorsque là-haut les chaînes de fabrication hiberneront, les mêmes hommes qui ont construit ces grands cubes de boîtes en fer-blanc les démoliront. Par unité d'une tonne toujours, elles gagneront le magasin d'expédition avec, toutefois, un crochet à l'atelier d'étiquetage.

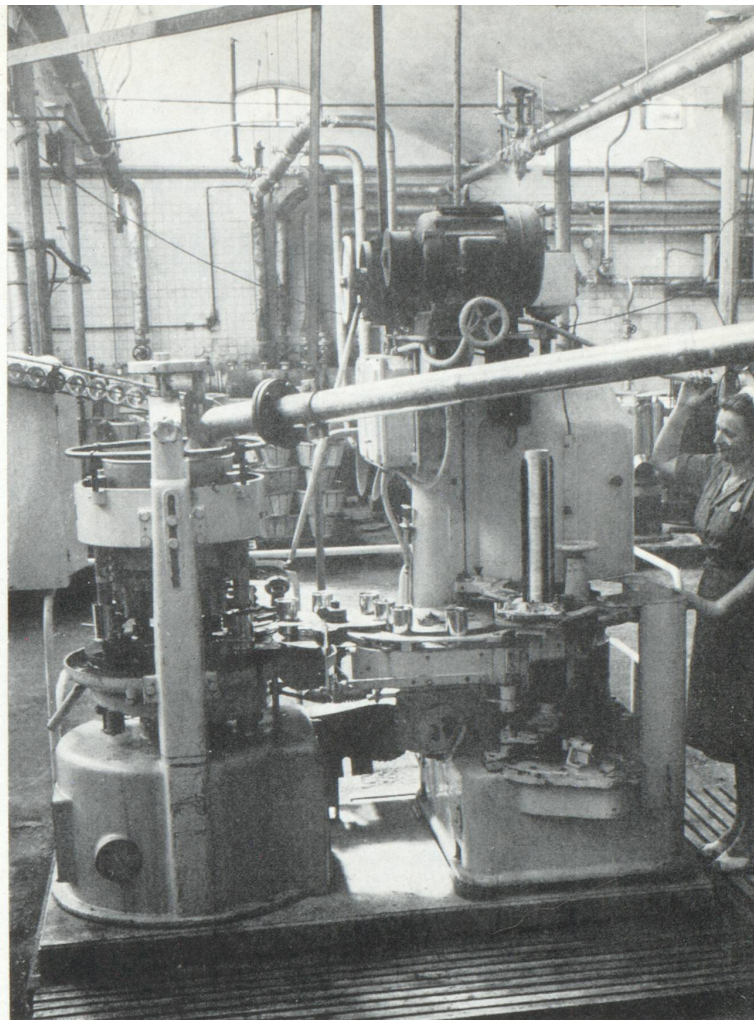
Après une dernière vérification, elles iront rejoindre celles qui les ont précédées dans des caisses portant des adresses lointaines : NOUMÉA, PAPEËTE, BANGUI, SAIGON, MUTSA-MUDU, dans ces Comores aux noms qui font rêver. Étrange destinée tout de même que celle de ces fruits, communs sous nos cieux, et qui deviendront exotiques par le seul effet du changement de longitude et de latitude!

Le fonctionnement de cet ensemble immense exige force et chaleur. Une génératrice électrique et une chaudière d'une surface de chauffe de 212 mètres carrés, automatiquement alimentée, assurent pour l'usine le rôle de cœur. Et à côté du bâtiment d'où s'échappe ce sang, un tas gris : les cendres; un jour prochain, elles seront parpaings, elles seront locaux.

D'avoir su maintenir à tous les stades de la fabrication un contrôle « humain » tout en réglant sa marche au rythme de l'automatisme, à la faveur des progrès spectaculaires réalisés par la technique au cours de ces dernières années, ne constitue pas le moindre mérite de l'entreprise. Ainsi le veut la Tradition LENZBOURG. Et qui de nous, vendeurs ou consommateurs, dirait que la formule n'a pas prouvé sa qualité?

Créées à Lyon, en 1912, les Conserves LENZBOURG durent agrandir leur usine en 1927, en 1938 et enfin en 1952. Cette même année, elles ouvraient à MACHILLY, en Haute-Savoie, une usine plus spécialement équipée pour traiter les framboises. En 1954, ce fut au tour de PERPIGNAN d'être choisie pour l'implantation d'une nouvelle unité destinée plus particulièrement au traitement des pêches. C'est ainsi que ces trois centres, en pleine saison, transforment quotidiennement de 80 à 100 tonnes de fruits par jour, soit avec le sucre ajouté, de 100 à 120 tonnes de confitures ou de conserves de fruits.

*Entrepôt de stockage isotherme.*



*Groupe remplisseur-sertisseur automatique.*

*La chaudière principale.*

