

COMMISSION TECHNIQUE DE PAQUE

Usine des Pains Azymes

RAPPORT DE M. SALOMON COHEN-TANUGI

Désignés par l'Assemblée plénière du 11 mars 1930, à l'effet d'étudier l'organisation actuelle et les perfectionnements ou modifications susceptibles d'être apportés à l'Usine des pains azymes de la Rue Arago, nous nous sommes mis à l'ouvrage avec d'autant plus d'empressement qu'elle était, à l'époque, en pleine action et par conséquent dans les meilleures conditions pour être examinée dans ses moindres détails.

Après avoir parcouru les différents Services et étudié de très près le fonctionnement et le rendement des machines aussi bien que des huit fours qu'elles alimentent d'une façon continue, nous avons eu le plaisir de constater que dans son ensemble l'Usine était bien conçue, avec des appareils relativement peu volumineux, intelligemment combinés et pour lesquels nous devons féliciter sincèrement non seulement les mécaniciens qui les ont imaginés et construits, mais avant tout le Conseil, présidé par M. Eugène Bessis, qui en avait décidé la création.

Cet hommage, rendu au Conseil qui a doté la Communauté d'une œuvre dont l'utilité a été amplement reconnue, nous allons avoir l'honneur de vous exposer les résultats de nos travaux et les suggestions qui en découlent, très heureux si nous aurions pu ainsi contribuer, dans la mesure de nos moyens, à améliorer aussi bien le rendement que l'économie générale de cette Usine-modèle.

Préparation de la pâte. — L'Usine traite annuellement de 2.000 à 2.500 quintaux de semoule et farine, en progression, depuis quelques années, de 500 à 700 quintaux représentant le quantum qui nous est demandé par les Communautés de l'Intérieur dont la préférence se montre de plus en plus en faveur de notre fabrication.

Pour faire face à ce travail, l'Usine possède deux mélangeurs alimentant deux pétrisseurs qui préparent la pâte à raison de 50 kg. par appareil en l'espace de 20 minutes.

A chacun de ces pétrisseurs correspond un cylindre à rouleaux entre lesquels on fait passer la pâte qui en sort sous forme de bande de 300 millimètres de largeur sur 25 d'épaisseur pour passer ensuite dans un laminoir qui la réduit à 10 millimètres.

La pâte au sortir de ce laminoir, se trouve dans les conditions voulues pour être découpée et transformée en galettes. Elle n'est cependant pas suffisamment pétrie et la qualité du pain serait très sérieusement améliorée si la pâte séjournait plus longtemps sous les meules du pétrin.

Confection des galettes. — Ici se présente la phase la plus intéressante du travail des appareils-poinçonneurs, car si ceux-ci, parfaitement mis au point, fonctionnent aujourd'hui avec une régularité et un automatisme vraiment remarquables, il n'en a pas toujours été ainsi.