

et notamment, par le reprétrissage des déchets de pâte actuellement inutilisables, de récupérer des sommes importantes que nous n'estimons pas devoir être inférieures à 20/25.000 fr. par campagne.

*Déchets.* — Ce que nous appelons déchets, ce sont les petits carrés de pâte qui tombent des appareils-poinçonneurs, après l'impression de chaque galette; ces déchets sont renvoyés au moyen d'élevateurs à un pétrin chargé de les repétrir.

Or, malgré tous les soins apportés par un personnel dévoué mais forcément inexpérimenté, une certaine quantité de ces déchets qui contiennent à arriver audit pétrin, au moment de l'enlèvement de la pâte, tombent par terre; il en est du reste de même d'une partie de la pâte lors de sa manutention entre les premiers pétrisseurs et les cylindres à rouleaux. Il se perd ainsi tous les ans une soixantaine de quintaux de débris que l'Usine livrait en 1929 aux éleveurs de porcs à raison de 30 fr. les 100 kg. et qu'elle a pu difficilement écouler cette année au prix de 20 fr. le quintal.

Or rien de plus simple que de récupérer cette quantité importante de pâte qui, transformée en galettes, ne représente pas moins de 20/25.000 fr. au cours actuel.

Il s'agirait d'ajouter un deuxième pétrin intermédiaire qui, moyennant un papillon intercalé dans les conduits de l'élevateur, recevrait à son tour les débris, permettant ainsi à l'ouvrier du premier pétrin de procéder à l'enlèvement de la pâte parfaitement homogène sans qu'aucun morceau puisse désormais s'en détacher.

*Main-d'œuvre.* — La main-d'œuvre, recrutée souvent d'une façon hâtive et pour un travail saisonnier de courte durée, est plutôt médiocre; parfois même le rendement de certains ouvriers laisse beaucoup à désirer.

Il serait souhaitable que la Direction de l'Usine puisse être en mesure d'engager des spécialistes offrant les garanties désirables au point de vue technique.

Nous proposons donc qu'une commission soit chargée, un mois avant l'ouverture de l'Usine, de procéder, d'accord avec la Direction, au recrutement d'un personnel spécialisé, quitte à le payer plus cher que d'habitude. Nous préconisons notamment la création d'un emploi de chef responsable de la préparation de la pâte et qui aurait également pour consigne de veiller à ce que celle-ci arrive constamment en bonne forme aux appareils-poinçonneurs afin d'éviter l'impression d'une demi-galette comme la chose se produit trop souvent.

Un chef responsable devra également être choisi parmi les gens de métier qui sera chargé de diriger et de stimuler les ouvriers-enfouneurs dont le travail serait ainsi sérieusement amélioré; il devra surtout veiller à ce que la cuisson demeure constamment uniforme, ce qui, grâce à la bonne préparation de la pâte, donnera des galettes de première qualité, et consacrerá définitivement l'excellente réputation de l'Usine.

Étant donné les expériences auxquelles elle s'est livrée en vue de l'amélioration du rendement et de l'économie générale de l'Usine, votre Commission a donc l'honneur de vous proposer :

1°) L'achat d'un pétrisseur destiné à permettre à la pâte fournie en premier lieu par les mélangeurs, de demeurer 30 minutes au lieu de 20 minutes dans les deux pétrisseurs existant actuellement; la durée du pétrissage ainsi accrue de 50% donnerait à la pâte la souplesse nécessaire à l'amélioration de la qualité du pain qui laisse légèrement à