

Mise en ligne : 4 février 2016.
www.entreprises-coloniales.fr

ÉTABLISSEMENTS DELACROIX, ALGER (pâtes « Dominos »)

ALGER
(*Le Sémaphore algérien*, 22 décembre 1920)

L'association qui existait entre MM. Delacroix père et fils, sous la raison sociale « Delacroix et Cie » est dissoute d'un commun accord.

M. Delacroix fils reste seul propriétaire de tout l'établissement industriel et commercial ayant pour objet la fabrication et la vente des pâtes alimentaires.

Reportage sur le port d'Alger
Établissements Delacroix
(pâtes « Dominos »)
(*L'Afrique du Nord illustrée*, 26 février et 2 avril 1921)



Vue de l'usine Pierre Delacroix

Depuis longtemps, on discute et on déplore, ce paradoxe économique qui consiste, pour l'Algérie, à expédier à l'étranger ou dans la Métropole des matières premières et à demeurer tributaire de ces pays pour les marchandises qu'elles servent à fabriquer.

Les minerais de fer vont alimenter les hauts fourneaux anglais et allemands, l'alfa fait la fortune des usines britanniques, notre blé dur des régions élevées, renommé pour sa qualité et son rendement, file sur Marseille d'où il nous revient sous forme de toutes sortes de pâtes alimentaires.

Pour son ravitaillement en pâtes alimentaires, l'Algérie, avant 1914, était donc tributaire des usines de la Métropole. Il existait à Alger, Bône et Oran quelques petites fabriques qui arrivaient péniblement à subsister : le matériel était suranné, les pâtes souvent séchaient au soleil devant la porte de la fabrique, exposées à tous les microbes de la rue. Aucune hygiène à l'intérieur des usines, pas d'aération. Dans quelques-unes encore, la force motrice est représentée par un cheval qui tourne un manège.

Par contre, en France, des usines énormes étaient construites, dont la fabrication atteignait jusqu'à 150 quintaux par jour.

Et c'est pourtant l'Algérie qui aurait dû être à la tête de cette industrie alimentaire.

En effet, les fabricants de la Métropole achetaient leurs semoules en Algérie et renvoyaient les produits manufacturés grevés d'un double fret, d'une double assurance maritime, d'un double courtage : achat de semoules et vente de pâtes, du caissage d'exportation, etc.

En examinant les économies à réaliser dont les consommateurs locaux profitent, des industriels algérois ont monté des usines puissantes munies des derniers perfectionnements.

L'un d'eux a voulu s'affranchir complètement de l'intermédiaire des minotiers et, construisant une importante semoulerie, est arrivé, achetant du blé, une des richesses du pays, à livrer des pâtes alimentaires appréciées dans toute l'Algérie, dans différentes régions de France et jusqu'à l'étranger.

M. Pierre Delacroix, qui est à la tête des usines dont les photos reproduisent quelques vues, va incessamment reprendre sa fabrication pour l'Algérie (des engagements l'en empêchaient jusqu'à présent) et livrer ses produits sous la dénomination de « Dominos ».

Disons de suite que la caractéristique de la fabrication est, dans ces Établissements, une hygiène rigoureuse. Plus de manipulations des pâtes par main d'homme, plus de séchage dans des salles malpropres où les produits recueillaient toutes les poussières et toutes les impuretés de l'air, mais, au contraire, malaxage et pétrissage en vase clos, séchage dans des compartiments aseptisés, au moyen de l'air chaud et pur.

C'est là un point extrêmement important sur lequel on ne saurait trop insister et dont les avantages n'échapperont ni aux docteurs, ni aux ménagères soucieuses de la santé des familles.

Ce séchage, rapide et parfait a pour avantages non seulement de permettre une fourniture accélérée à la clientèle, mais il évite la moisissure, les aigreurs, les irrégularités résultant du séchage à l'air libre sur lequel influent la température, l'état hygrométrique de l'air, l'exposition même des différentes parties du bâtiment. L'ensachage et l'emballage ont lieu dans des conditions non moins pratiques et avec un souci aussi vif de l'hygiène.

Il va sans dire que les puissants moyens mécaniques dont disposent les Établissements Delacroix, la possibilité de faire, sur le lieu de production même, les semoules de blé dur renommées dont il entend constituer uniquement ses produits, assureront un prix de revient sensiblement inférieur à celui des pâtes importées que les nombreuses manipulations et les frais de transports de toutes sortes rendent ici d'un coût relativement élevé.

Ainsi, étant donné surtout la baisse importante que nous constatons sur les céréales depuis quelques mois, cette nouvelle industrie amènera une amélioration sensible à l'alimentation populaire en mettant à la disposition des familles laborieuses des produits sains, nourrissants et dont la consommation ne grèvera pas les budgets modestes de frais excessifs.

C'est à ces titres nombreux que cette industrie nous est sympathique : elle est une des manifestations les plus saines et les plus réconfortantes de cette reprise de la vie économique.

Souhaitons aux pâtes « Dominos » le plus vif succès en Algérie, dans la Métropole et à l'étranger.

Photos :

Coins d'usine pendant le travail.

Une presse hydraulique.

Les pétrins

Coin d'usine : machines.

Séchoirs sur roseaux pour pâtes longues.

Séchoirs perfectionnés.

Mise en caisses à la sortie des séchoirs.

*

* *

Après entente avec M. le sous-secrétaire d'État du Ravitaillement et suivant l'avis du Comité de ravitaillement, l'exportation des pâtes alimentaires avait été autorisée, à partir du 1^{er} mars 1919, dans la limite d'un contingent mensuel de 4.000 quintaux à répartir entre les fabricants algériens.

La répartition en fut confiée à M. le président du Syndicat des fabricants de pâtes alimentaires du département d'Alger et des permis d'exportation furent délivrés par le Gouvernement général aux industriels intéressés de la Colonie dans la limite du quantum attribué à chacun d'eux, suivant leur capacité de production.

Mais, à la suite des instructions du Gouvernement central concernant le régime de l'exportation des céréales et de leurs dérivés, la liberté de sortie complète des pâtes alimentaires, pour les envois destinés à la Métropole, fut rétablie par décision du 2 juillet 1919. L'exportation de ces produits sur l'étranger demeurait frappée d'interdiction.

Malheureusement, les industriels algériens, devant l'affluence des offres qui leur étaient faites par le commerce métropolitain, intensifièrent leur fabrication de façon telle qu'il fallut songer à la limiter dans l'intérêt du ravitaillement du pays. La situation des stocks de céréales panifiables n'était pas, en effet, sans causer des inquiétudes et M. le sous-secrétaire d'État du Ravitaillement, auquel le Gouvernement général avait demandé d'abandonner à la Colonie une partie des stocks de blé dur primitivement destinés au ravitaillement métropolitain, donna des instructions formelles en vue de l'interdiction de sortie absolue des pâtes alimentaires d'Algérie.

L'Administration algérienne dut reconnaître que cette mesure s'imposait, bien qu'elle fût de nature à causer un sérieux préjudice au développement d'une intéressante industrie. L'arrêté du 13 mars 1920 suspendit donc l'exportation des pâtes alimentaires. Mais, par mesure transitoire, et suivant l'avis de M. le sous-secrétaire d'État du Ravitaillement lui-même, une dérogation générale fut consentie en faveur des stocks qui se trouvaient à quai prêts à être embarqués au 29 mars. On évita ainsi la perte de quantités importantes de denrées périssables qui n'auraient pu être entièrement consommées dans la Colonie.

Il n'a pas été apporté d'autre atténuation à la prohibition édictée. Les fabricants de pâtes alimentaires ont réduit la production de leurs usines aux besoins stricts de l'Algérie...

Quand la liberté aura été rendue à ce commerce, nul doute que la Colonie n'y puise un sérieux élément de prospérité.

Il serait réellement dommage de voir s'étioler une industrie si algérienne et appelée à

un si brillant avenir, surtout au moment où la destruction du cheptel indigène obligera les populations éprouvées à se nourrir de pâtes.
