

ÉTS RICCI, Blida pâtes alimentaires

www.entreprises-coloniales.fr/afrique-du-nord/Ets_Ricci-Blida.pdf

CONDENSÉ DE LA LABORIEUSE PLAQUETTE DU CENTENAIRE (1953) ¹

22 octobre 1853. Partie d'Alger, une voiture traverse la Mitidja marécageuse par un chemin coupé de profondes ornières au petit trot d'un cheval. Le jeune homme qui tient les guides, Antoine Ricci, se rend à Blida pour signer l'acte d'achat du moulin arabe El Roumane, possédant une chute d'eau de 7 mètres dans les gorges de l'oued el-Kébir. Le vendeur s'oblige à fournir à l'acheteur, dans un délai déterminé, « un mécanisme de moulin à eau faisant 30 qx de farine par jour, ayant quatre paires de meules et pouvant recevoir une force de 23 chevaux ». De son côté, l'acheteur doit construire le bâtiment destiné à recevoir ce mécanisme.

Né à Albenga (Italie) le 27 février 1827, Antoine Ricci a douze ans lorsqu'il suit ses parents en Algérie et 26 ans lorsqu'il vient se fixer dans cette vallée perdue, seul Européen parmi les populations locales, à 2 kilomètres du centre de la petite cité. Cinq ans plus tard il épouse Honorine Marquand, originaire de Beaucaire, qui lui donne neuf enfants dont un seul périt en bas âge.

À force de travail et de courage, Antoine Ricci acquiert plusieurs petits moulins indigènes et européens en aval du sien : moulins du Barrage, de l'Atlas, Bab-el-Rabah et Saint-Jean.

Le moulin Bab-el-Rabah a été entièrement reconstruit et modernisé. Le moulin originel, El-Roumane, a été démolit et remplacé par un bâtiment important. En même temps deux canaux de 1.200 et 800 mètres sont construits à flanc de montagne pour conduire les eaux jusqu'aux turbines hydrauliques qui doivent fournir la force motrice.

L'eau est la seule source d'énergie et sa possession donne lieu à bien des difficultés, dont un retentissant procès que vient plaider à Alger le célèbre avocat Waldeck Rousseau.

À la mort d'Antoine Ricci en 1909, ses deux plus jeunes fils, Maurice et Henri, prennent sa suite. Les meules cèdent aussitôt la place à des cylindres fournissant un travail infiniment supérieur en qualité et en quantité. La construction d'une nouvelle usine répondant aux derniers impératifs techniques est entreprise.

Mais la Grande Guerre survient. Maurice Ricci est envoyé sur le front. Les travaux sont arrêtés, puis repris à la demande du gouvernement général de l'Algérie. Deux moulins, l'un pour le blé tendre, l'autre pour le blé dur, chacun d'une capacité journalière de 350 quintaux, voisinent dans un seul bâtiment, .

Mme Maurice Ricci doit prendre la direction de l'usine, aidée sur le plan technique par le chef-meunier Berniot. Les bâtiments sortent peu à peu de terre et l'activité commerciale se maintient. Surviennent les brutales inondations de 1916. Le moulin constitue le premier obstacle sur le passage du flot déchaîné. Protégé par un énorme rocher, il échappe à une destruction totale mais les jardins, les vergers, les ponts sont emportés et l'usine isolée du monde extérieur, noyée jusqu'au premier étage. Lorsque

¹ Plaquette originale sur <https://blidanostalgie.pagesperso-orange.fr>

l'eau se retire, elle laisse le rez-de-chaussée entièrement comblé par de la boue et des graviers.



À côté de la production de semoule commence en 1920 celle de pâtes alimentaires.
De leur côté, Fernand et Émile Ricci exploitent deux moulins à quelques centaines de mètres en aval et de vastes docks voisins de la gare de Blida, cédés par leur père.
En 1932, à la mort d'Émile, qui avait racheté le parts de son frère Fernand, les affaires familiales sont réunifiées sous la raison sociale Maurice, Henri Ricci et Cie. En

1936, une nouvelle usine de pâtes est édifée à l'emplacement du moulin Saint-Jean qui avait brûlé six ans plus tôt.



1936 : la nouvelle usine de pâtes

Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, il devint urgent, pour demeurer en tête de l'industrie algérienne, de procéder à un renouvellement total du matériel. Il est réalisé en 1952 et 1953 cependant que les moulins eux aussi entièrement remis à neuf.

L'ensemble des usines est composé pour l'essentiel :

- de trois moulins (blé tendre, blé dur et mixte) d'une capacité unitaire journalière de 350 quintaux, remis à neuf en 1949-1950 et équipés de matériel Bühler (Suisse) ;
- une fabrique de pâtes alimentaires ;
- des magasins de stockage de blé ;
- une masse d'immeubles divers, entrepôts et logements des cadres et des ouvriers.

Ces bâtiments constituent quatre groupes principaux :

- les « Grands Moulins » situés au fond des gorges de l'oued El-Kébir, au pied de l'Atlas ;
- les logements du personnel, situés à un kilomètre environ ;
- la fabrique de pâtes alimentaires et le moulin Bab-el-Rabah en aval des bâtiments précédents ;
- les « magasins généraux Ricci » à l'extrémité nord de Blida, à proximité de la gare.

Une des conditions essentielles à l'obtention de bonnes farines et semoules est la recherche des variétés de blé convenables. Cent ans de présence en Algérie ont permis aux Établissements Ricci de dresser une carte très précise, des diverses variétés de blé, tendre et dur.

En raison d'une certaine instabilité des caractéristiques de chaque variété, due aux conditions atmosphériques, il est indispensable, au début de chaque campagne, de procéder à de nombreux sondages, plus précisément à de multiples analyses. C'est l'un des rôles du laboratoire équipé de tous les appareils nécessaires à la détermination des caractères organoleptiques des blés.

Par la suite, le laboratoire s'assure que les blés reçus sont conformes à ceux prévus et procède journalièrement à l'analyse des produits fabriqués.

Tout ceci impose la constitution d'un important stock permanent de blé .

À cet effet, les Établissements Ricci disposent de magasins d'une surface couverte de 10.000 m² susceptibles de contenir 80.000 quintaux. Ils sont desservis par un embranchement particulier permettant aux wagons de pénétrer à l'intérieur. Le blé est distribué en vrac, grâce à des appareils spéciaux, dans divers compartiments où les variétés sont nettement séparées.

Le transport des blés aux moulins se fait également en vrac au moyen de camions à bennes basculantes chargés au moyen de pompes et qui, à l'arrivée, déchargent dans des trémies. D'où économie de sacherie et réduction des manutentions.

Grâce à des distributeurs spéciaux, qui permettent de fixer le débit d'écoulement de chaque cellule, on procède aux mélanges des variétés suivant les pourcentages déterminés par le laboratoire. Le blé subit alors les opérations de nettoyage, repos, broyage, blutage, sassage, dans les meilleures conditions techniques et hygiéniques.

L'un des moulins alimente la fabrique de pâtes.

LA FABRIQUE DE PÂTES ALIMENTAIRES

La fabrique construite en 1936 en ciment armé couvre 2.800 m² de terrain, avec étage sur 1.700 m². En 1952-1953, la quasi-totalité du matériel a été remplacé pour passer d'un travail discontinu à un système continu et automatique. Les presses sont des Bühler (Suisse) et des Braibanti (Italie), les dispositifs de séchage sont des Braibanti, la technique italienne étant sans rivale dans ce domaine.

Le matériel se compose de trois ensembles alimentés par cinq presses susceptibles de produire tous les formats de pâte. Leur débit total est de 1.600 kg par heure.

Le mélange eau-semoule est réglé d'une façon précise. Des malaxeurs et des vis sans fin procèdent au travail et à l'avancement du mélange vers des moules appropriés à chacun des formats de pâtes. Ces pâtes, très humides, sont acheminées mécaniquement vers les séchoirs.

La pâte sortant de la filière qui lui donne sa forme définitive est « étendue » mécaniquement sur des cannes en aluminium et acheminée de même dans le tunnel continu qui en assure l'avancement régulier à une cadence préalablement déterminée. À la sortie du tunnel, les pâtes sont sciées automatiquement. Il ne reste plus qu'à les acheminer vers le conditionnement.

Le réglage des températures et humidités intérieures se fait par l'intermédiaire de thermostats et d'hygrostats, actionnant, par le moyen de relais électriques, les vannes d'aspiration ou de refoulement.

Tous les appareils sont équipés de signalisations optiques et sonores.

Ce système n'a pas encore de rival dans l'industrie française.

Les Éts Ricci se refusent à réduire à outrance le nombre de formats, notamment les pâtes longues, ce qui irait à l'encontre de l'économie algérienne qui leur fournit toute leur matière, comme du goût et des besoins.

Chaque groupe possède son atelier de mécanique générale (ajustage, tour, soudure, ferronnerie, etc.). Les autres services d'entretien — électricité, menuiserie, mécanique automobile, maçonnerie, peinture — sont communs à l'ensemble des usines.

Le parc automobile se compose d'une trentaine de véhicules : bennes basculantes servant au transport des blés en vrac ; camions avec semi-remorques à plateau livrant les produits de minoterie dans un rayon d'environ 80 km ; 12 camionnettes de 2 tonnes livrant les pâtes aux commerçants dans le même périmètre.

*
* *

LE PERSONNEL ET LES QUESTIONS SOCIALES

Malgré la modernisation, le personnel n'a cessé de s'accroître.

	1939		1947		1954	
	H.	F.	H.	F.	H.	F.
Administration	11	16	15	18	14	20
Moulins	90		191	13	185	12
Fabrique de pâtes	146	61	140	96	124	127
Magasins de la gare	14		17		26	
	261	77	363	127	349	159
Totaux	538		490		508	

La technique moderne appliquée à l'industrie des pâtes alimentaires a provoqué une sensible réduction du personnel, notamment des manœuvres. Mais elle a nécessité une adaptation du personnel ouvrier dont le niveau s'est sérieusement élevé, tout en supprimant pratiquement tout effort physique. Les salaires ouvriers ont augmenté en conséquence. Quant au personnel féminin, il a augmenté en fonction de l'activité, la mécanisation du conditionnement de pâtes, auquel il est affecté, étant pratiquement impossible en raison des nombreux formats et des multiples présentations exigées par la clientèle.

La masse salariale est de l'ordre de 125 à 130 millions par an, charges sociales non comprises.

En 1947, dès sa création et deux ans et demi avant l'application à l'Algérie de la loi sur la sécurité sociale, nos Établissements ont adhéré à la Section algérienne de la Caisse interprofessionnelle de Prévoyance de Paris. En janvier 1949, sur l'initiative de certains industriels s'est créée, à Alger, le Groupement algérien de prévoyance, qui a pour but d'assurer au personnel remplissant les conditions requises une retraite substantielle.

Non seulement le personnel en activité est certain de percevoir, à l'âge de 60 ans et après 30 ans de travail, une retraite atteignant 60 à 65 % de son salaire, retraite d'ailleurs révisable en fonction de l'indice du coût de la vie, mais encore nous en avons fait bénéficier tout le personnel, déjà atteint par la limite d'âge, par une reconstitution générale des carrières, et cela sans aucune cotisation supplémentaire pour le personnel.

Bien entendu, le bénéfice de cette retraite est réversible sur la veuve.

Au surplus, nos Établissements logent gratuitement 41 familles.

Enfin, nous avons formé beaucoup de jeunes. Nombre d'entre eux, entrés en culotte courte, sont aujourd'hui des ouvriers confirmés et parfois des contremaîtres.

Enfin, les emplois qui n'exigent aucun effort physique (gardiens, surveillants) sont confiés à des retraités (fonctionnaires, cheminots, anciens militaires...) sans aucun abattement sur le tarif normal des salaires.

Il n'est pas rare de voir trois générations travailler simultanément dans les Établissements Ricci.

Il y a actuellement 49 médaillés du travail vivants, dont 7 ayant 30 ans et 3 ayant 40 ans de présence.

Les retraités sont au nombre de 27.

Assurer au personnel un standing de vie normal, accroître constamment ses capacités pour l'élever tant dans la hiérarchie du travail que sur le plan social, assurer ses vieux jours, telle est la politique suivie par les Établissements Ricci.