

TOMACOOP, BÔNE

L'ALGÉRIE INDUSTRIELLE
Les usines de conserves de Bône
(*Le Sémaphore algérien*, 3 août 1923)

Les différentes personnalités de la région avaient été conviées par M. Julliard, l'actif président de la Tomacoop, à l'inauguration de cette nouvelle usine destinée à la transformation des produits maraîchers en conserves alimentaires.

M. Julliard reçoit ses invités avec son amabilité habituelle et c'est M. Lalande, ingénieur, qui explique le fonctionnement de différents appareils.

Cette merveilleuse installation permet de traiter environ 4.000 kg de tomates à l'heure, soit pour une journée de travail, la production de cent hectares de tomates.

Elle traitera également le jus de raisins, les fonds d'artichauts et les petits pois.

La visite terminée, les invités sont conviés à un champagne d'honneur.

Des discours sont prononcés par MM. Saunier, président de l'Union agricole de l'Est ; Lovichi, sous-préfet ; Gonssolin, premier adjoint faisant fonctions de maire, qui, tour à tour, remercient et félicitent les artisans de cette belle œuvre.

M. Julliard, président de la Tomacoop, leur répond :

Il remercie les personnes qui ont bien voulu répondre à son invitation ; M. le sous-préfet Lovichi, qui témoigne, par sa présence, de l'intérêt que l'administration porte à l'œuvre créée ; M. le maire de Bône, MM. les présidents de la Chambre de commerce et du Tribunal de commerce ; MM. les délégués financiers et conseillers généraux ; M. le chanoine Leroy qui, des hauteurs d'Hippône, temple de la foi, domine ce temple de la science, etc.

Puis il remercie les collaborateurs dévoués qui lui ont permis de réaliser cette œuvre, MM. Falzon et Bégluomini, entrepreneurs ; M. Llande, ingénieur principal la la maison Navarre ; M. Magliulo, architecte, qui, tous, ont exécuté les plans établis avec une rapidité remarquable ; enfin, le personnel de la Tomacoop, qui a fait preuve d'un dévouement digne d'éloges.

M. Julliard explique que cette usine n'est qu'une première étape du vaste programme conçu par l'Union agricole de l'Est et qui a pour base ce principe : l'union fait la force.

D'autres rouages viendront s'ajouter à l'œuvre actuelle ; d'abord, une usine de boîtage, de façon à soustraire la Tomacoop aux fluctuations des cours ; puis une usine pour le traitement des fonds d'artichauts, des moûts de raisins concentrés, des petits pois, des haricots et des épinards ; plus tard, on s'occupera des fruits séchés et confits. Enfin, on organisera l'exportation de tous ces produits ; on créera des stations d'études pour la sélection des plans, des pépinières, etc.

Ce programme est vaste, mais il se réalisera à bref délai. Pour s'en convaincre, il suffit de constater la rapidité avec laquelle l'usine actuelle a été construite.

Et M. Julliard fait un court historique de la Tomacoop. « Un premier essai de groupement des producteurs a été tenté, il y a un an et demi, mais les capitaux nécessaires ne purent être réunis. Néanmoins, les études préliminaires avaient été faites et l'idée avait mûri.

Le 21 décembre dernier, la société coopérative de la Tomacoop a été constituée. Des démarches faites en janvier assuraient l'appui nécessaire du gouvernement. Le 10 mars,

on procédait à l'adjudication des bâtiments. Le 10 juillet, l'usine était mise en marche ; elle aurait pu fonctionner plus tôt mais il avait fallu attendre la maturité des tomates. »

En terminant, M. Julliand insiste sur l'intérêt général de l'œuvre réalisée.

« Nous avons besoin, dit-il, de votre concours moral. Fréquentez-nous ! Étudiez notre entreprise et vous vous apercevrez que nous travaillons pour l'intérêt général de Bône, de l'Algérie et de la France. »

Ces paroles sont chaleureusement applaudies.

Nous nous faisons un plaisir de nous associer aux éloges et aux félicitations adressés aux dirigeants de l'Union agricole de l'Est, de la Tabacoop et de la Tomacoop, nous avons nommé MM. Saunier, Serda, Munck, Mihoub ben Yacoub, Battail, Dalaut, Jossaud, Payet et M. Julliand.

La coopération agricole dans la région bônoise
par André Servier
(*L'Afrique du Nord illustrée*, 12 février 1927)

La Tomacoop

La production maraîchère ayant pris un développement très marqué dans la région, MM. Saunier, Serda, Munck et Mihoub Benyacoub ont cherché à lui créer des débouchés. C'est dans cette intention qu'ils ont fondé la Tomacoop, laquelle possède une importante usine. Celle-ci possède des appareils tout à fait modernes de la Maison Navarre, de Paris. Elle peut traiter annuellement vingt mille quintaux de tomates. Grâce à une concentration faite dans le vide, les produits obtenus sont de tout premier choix. Le concentré de tomate conserve la saveur du fruit cru.

Cette usine peut également traiter les moûts de raisin et en obtenir des sirops et même un produit très concentré appelé : miel de raisin.

Ce miel, qui est aujourd'hui très recherché, pourrait, en cas de mévente du vin, offrir aux viticulteurs un débouché très appréciable.

La Tomacoop fabrique elle-même ses boîtes de conserve. Un outillage perfectionné lui assure des prix de revient qui lui permettent de vendre ses produits relativement bon marché.

Au fur et à mesure du développement de la culture maraîchère, cette coopérative étudiera la fabrication des conserves de petits pois, haricots, fonds d'artichauts, etc.

Les produits de la Tomacoop sont connus et appréciés, non seulement en France, mais en Angleterre.
