

"CLUB DU TEMPS LIBRE"

Mardi 25 Mai 1982

Visite circulaire de Saint-Germer-de-Fly - Gerberoy - Etablissements Findus

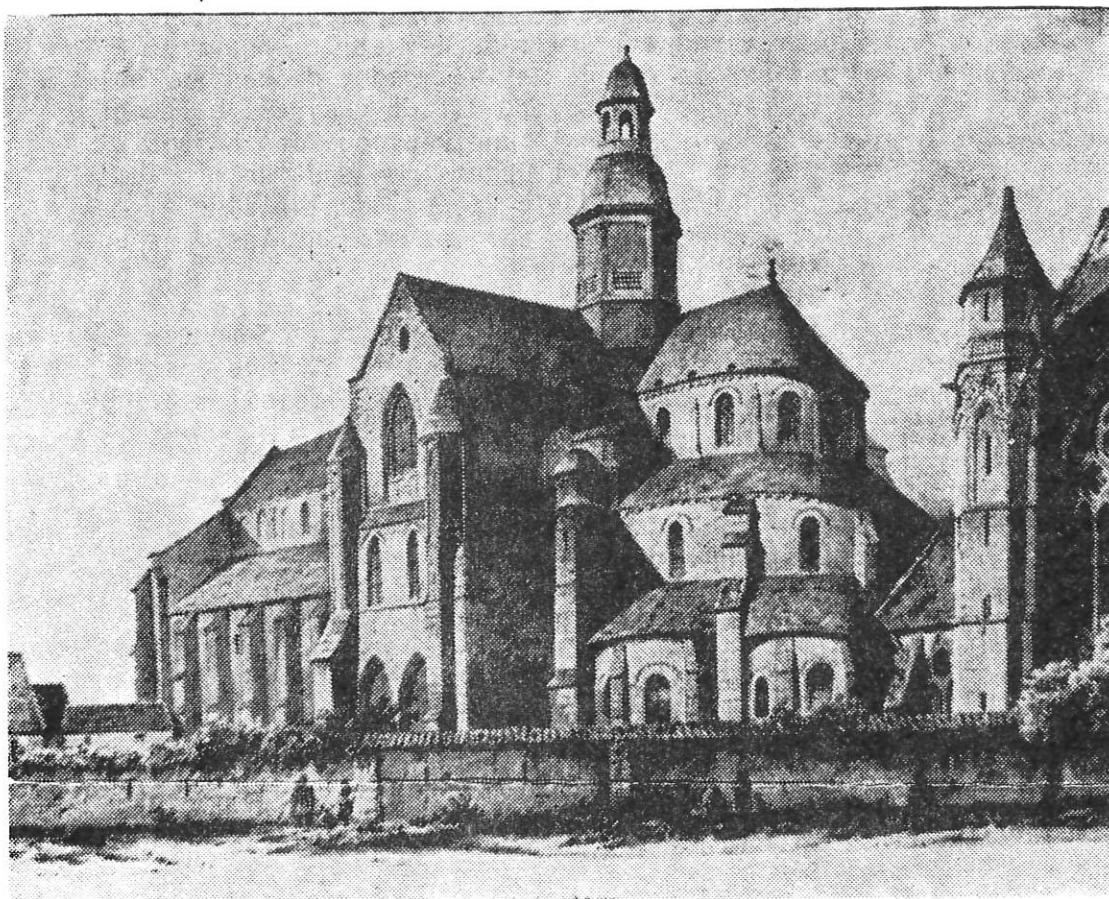
53 inscrits - 13 absents au rendez-vous, dont 6 non excusés.

Le départ a lieu à l'heure prévue, soit à 8 heures 15.

Il fait un très beau temps dont nous bénéficierons toute la journée. Monsieur Sire, qui n'avait pu nous accompagner, à son grand regret, s'était d'ailleurs livré à des invocations rituelles pour mettre les dieux de notre côté.

A.- Par la forêt de Saint-Germain, Conflans et Pontoise, nous gagnons le Vexin français ; de Gisors à Saint-Germer-de-Fly nous longeons la séduisante vallée de l'Epte : c'est la nature telle qu'on l'aimait au 18^{ème} siècle, policée, humanisée, exprimant une sereine joie de vivre.

Premier arrêt à Saint-Germer-de-Fly, où nous découvrons le plus bel ensemble architectural du pays de Bray. Et



d'abord les vestiges d'une abbaye bénédictine, qui sera célèbre au Moyen-Age par son école de théologie. Fondée en 661 par un Seigneur de Warde - sanctifié sous le nom de Saint-Germer, conseiller du roi Dagobert 1er -, ravagée en 850 par les Normands, ruinée de nouveau et rasée par Rollon en 962, elle fut réédifiée en 1006 par Druon, archevêque de Beauvais; mais après quelques vicissitudes le monastère fut détruit en 1791.

L'église actuelle date du 12ème siècle, témoin du style roman-ogival. Elle est en forme de croix latine et la tête se termine en hémicycle. Le clocher, haut de 60 mètres, de forme octogonale, surmonté d'une lanterne, date de 1754. Le chœur (14 mètres) est très court, comparativement à la nef (44 mètres) qui, d'ailleurs n'est pas complète, car elle a été raccourcie d'une travée lorsqu'en 1414, la façade primitive, flanquée de 2 tours, fut détruite par les Bourguignons; celle-ci fut terminée plus tard par un mur en briques, au milieu duquel on pratiqua une grande fenêtre de style ogival, surmontée de l'écusson de Guy de Villiers de l'Isle-Adam, évêque de Beauvais, qui fut le dernier abbé régulier. A l'intérieur, on compte 62 piliers, et 556 colonnes d'une légèreté et d'une élégance rares.

On passe de l'abbatiale à la Sainte-Chapelle par un élégant atrium où l'on aimerait s'attarder. Cette charmante chapelle (34 mètres de long sur 9 de large), date du XIIIème siècle.

La magnifique rosace de l'entrée contribue à faire de cet édifice de style rayonnant un petit chef d'oeuvre de grâce et de légèreté; l'élan et les harmonieuses proportions de ses colonnettes ravissent l'oeil. Sa nef et le chœur à 7 pans sont illuminés par la rosace de la façade, de hautes fenêtres, et trois verrières de chevet, datant vraisemblablement des 13e/14e siècles; nous avons là une réplique de la Sainte-Chapelle de Paris, et ... sans retouches! on peut encore admirer à l'intérieur deux statues de la Vierge, du 14e siècle, trois dalles funéraires de la même époque, et, sur les murs, une collection de lithographies originales.

Ajoutons que tout au long de la visite, commentée par magnétophone, une discrète musique classique contribue à créer une ambiance propice à l'admiration, et c'est difficilement que nous nous en arrachons.

Nous reprenons le car pour Gerberoy, petite ville aux confins de la Picardie, de la Normandie et de l'Île de France, située sur une "motte" de 188 mètres, aux flancs relativement escarpés; d'une réelle importance au Moyen-Age, elle fut au cours des siècles une forteresse avancée, sentinelle aux marches d'une France qui se cherchait, point stratégique précieux pour les armées. Rien n'a manqué à Gerberoy des douleurs de l'enfantement français: guerres étrangères, guerres



civiles, guerres religieuses.

Ce site pittoresque, aujourd'hui classé, dut être habité depuis les temps les plus reculés, car on y trouve des pierres taillées et polies, et des traces d'occupation par les Ligures, les Celtes, les Gaulois et les Romains.

Louis d'Outremer, roi de France, et Richard II, roi d'Angleterre, y signent un traité de paix en 948. Parmi les nombreuses et cruelles épreuves que connut Gerberoy, citons d'abord le siège de 1079 par Guillaume le Conquérant, attaqué, blessé et vaincu par son fils Robert (qui lui en demanda pardon !), allié du roi de France ; puis le siège de 1159 par Henri II Plantagenêt "avec les machines les plus modernes de l'époque" ; à son tour, celui-ci doit se retirer après avoir pillé et détruit la cité. Jean sans Terre, frère de Richard Coeur de Lion, attaque à son tour la ville en 1196, la pille et la rançonne.

En 1202 on note le passage de Philippe-Auguste ; en 1425, celle du triste sire, Pierre Cauchon, alors vidame de Gerberoy avant de devenir Evêque de Rouen. En 1435, quelques compagnons de Jeanne d'Arc, parmi lesquels Saintrailles et La Hire, reçoivent de Charles VII mission de rebâtir le château et les murailles en vue d'y préparer, contre les Anglais, l'attaque de la Normandie ; ils leur infligent une lourde défaite en prenant à leur compte la ruse d'Horace contre les Curiaces ; cette victoire historique permit, quelques années plus tard, de "bouter les Anglais hors de France". En 1472, la malheureuse ville est pillée par Charles le Téméraire et les Bourguignons. En 1592, blessé après les combats d'Aumale, Henri IV passe et couche à Gerberoy et y revient 2 ans plus tard. En 1594 la ville est mise à sac par les Espagnols. On note également en 1639 et 1641 le passage de Louis XIII et de Richelieu. A la fin du 17ème siècle les mauvais jours s'achèvent, et la courageuse population peut enfin panser ses blessures et reconstruire ses ruines.

Elle offre maintenant aux promeneurs le spectacle exceptionnel d'un ensemble de maisons des 16e, 17e et 18e siècles, pour la plupart groupées à l'intérieur de remparts encore bien visibles. A la fin du siècle dernier, le peintre Le Sidaner, épris de ce coin de France, s'y installe et y peint de nombreuses toiles de valeur, très appréciées aux U.S.A. ; il y crée aussi un jardin en terrasses et encourage la Sauvegarde des vestiges du passé.

Monsieur le Maire, charmant, et qui nous attendait, nous accueille sous la halle de l'hôtel de ville du 18ème siècle, puis, à l'intérieur du musée, nous conte avec amour la prestigieuse histoire de son bourg, résumée plus haut. Il nous guide ensuite à travers les rues étroites, aux vieux pavés de grès ronds, ornées de rosiers ainsi que les maisons qui les bordent, mais dont quelques uns seulement sont en fleurs. (Gerberoy reçut jadis le titre de "plus beau village fleuri").

Dans la petite église, d'où l'on découvre le plateau picard au relief calme, aux larges ondulations uniformes, il nous fait admirer de magnifiques habits sacerdotaux qui, malheureusement, se dégradent faute de crédits, nous découvrons la maison de Le Sidaner, celle de Pierre Dumayet. Monsieur le Maire nous révèle avec une certaine mélancolie que Gerberoy ne compte plus que 75 habitants ; les artisans s'en sont allés les uns après les autres sans être remplacés.

Heureusement des amoureux du site entretiennent ou restaurent les souvenirs du passé, en particulier les vieilles maisons, mais, étrangers au pays, n'y séjournent guère que les week-ends.

Nous aimerions ici aussi flâner, mais Songeons nous attend et nous sommes déjà en retard. Dans le cadre agréable d'une salle de restaurant où sont dressées deux tables parallèles de 22 couverts, l'hôtesse, souriante, et qui fait honneur à sa cuisine, nous accueille.

Nos amis font un joyeux sort au repas, et la chère est jugée par tous excellente ; le climat est à l'euphorie et les langues vont bon train.

B.- Nous avons pénétré depuis Gerberoy dans l'Oise normande, au milieu d'une région appelée "petite Suisse", célèbre au Moyen-Age par ses marchés de bestiaux. Il nous faut maintenant gagner Beauvais par la verte et douce vallée du Thérain, dans un paysage de haies, de bosquets et de prairies dont les fleurs des champs font une tapisserie vivante (région oblige !).

Nous arrivons aux Etablissements FINDUS avec 3 quarts d'heure de retard, car un camion-livre nous a bloqués en ville. Mais Monsieur CADIX nous attend avec le sourire, et nous fait prendre place dans une salle de cinéma-conférences aux fauteuils confortables, où il nous fait l'historique de l'entreprise que nous allons visiter. D'abord la fondation de la Société Ch. GERVAIS en 1852, puis celle de FINDUS par des chocolatiers suédois et norvégiens et le lancement des premiers produits surgelés (légumes) en 1945 ; s'ensuit la fondation en juin 1960 de FRANCE-GLACES qui regroupe Gervais, Heudebert, Kim, la SOPAD ; Findus de son côté était devenue la première entreprise de ce genre en Scandinavie et avait pris une place importante en Allemagne et Grande-Bretagne. A la même époque NESTLE désire entrer dans ce marché et s'unit à FINDUS pour créer FINDUS INTERNATIONAL.

Dernier avatar en 1971 : fusion de FRANCE-GLACES et de FINDUS et construction de l'ensemble industriel de Beauvais sur

un terrain de 23 hectares où l'on fabrique glaces et surgelés ; unité spécialisée pour les poissons à Boulogne sur Mer, et projet de construction d'une nouvelle usine, sur un terrain de 25 hectares au nord de Saint-Etienne.

Pour les plats cuisinés surgelés la capacité de production annuelle est de 45000 tonnes et pourra atteindre 50000 ; pour les crèmes glacées elle est de 60 millions de litres et pourra atteindre 100 millions.

Le nombre de produits fabriqués est de 260 : nous en avons un échantillonnage sous les yeux. L'usine consomme 45 millions de kWh, 2,4 millions de mètres cubes de gaz, et 1,6 million de mètres cubes d'eau par an. Elle emploie 2000 personnes.

Un film nous est ensuite projeté qui nous prépare à la visite des bâtiments où Monsieur CADIX va nous guider, et où ont été rassemblés les moyens de production dans un ensemble de conception logique. Les deux bâtiments principaux encadrent un gigantesque entrepôt où convergent les produits fabriqués qui, dans cette "cathédrale du froid" (85000 m³) sont stockés à - 30°C.

Nous sommes invités à y pénétrer une vingtaine de secondes (cela suffit !) et chacun courageusement tente l'expérience, sans vouloir pour autant jouer "Hibernatus".

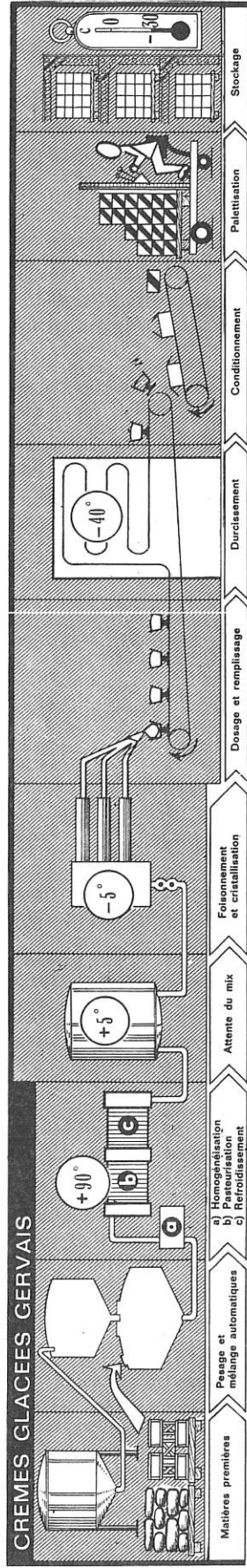
Mais revenons à la visite.

1.- Fabrication des crèmes glacées. (fig. 1)

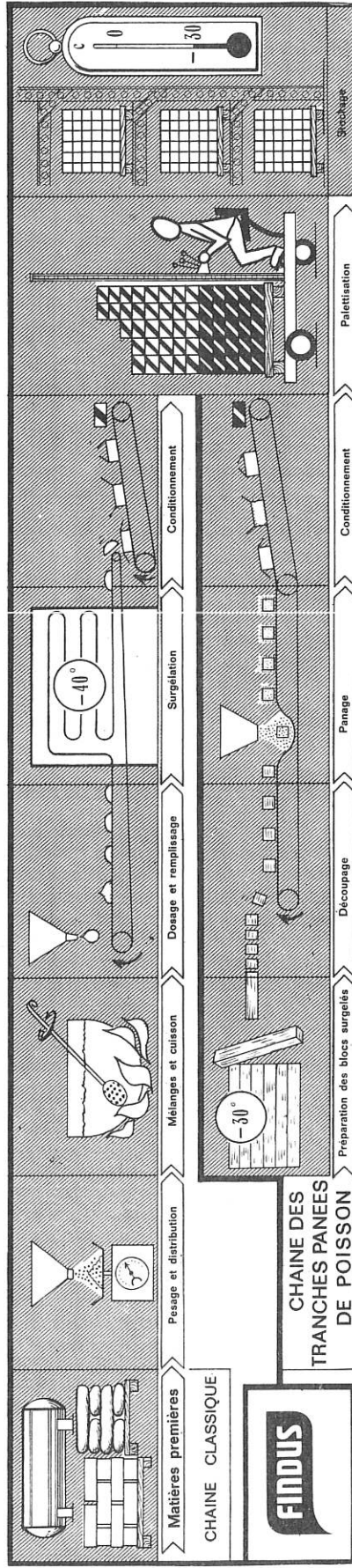
Elle s'effectue en 5 phases principales :

- a.- Pesée et mélange des matières premières : lait concentré et sirop de sucre livrés en citernes de 20000 litres, crème fraîche en citerne, beurre en cubes de 25 kilos, parfums (très variés) soit sous forme pulvérulente (chocolat, café, praliné), ou de pulpe de fruits (fraises, framboises), de sirop (caramel), ou de fruits secs et confits. Les 2 opérations se font automatiquement selon des recettes et des dosages bien déterminés.
- b.- Homogénéisation, destinée à rendre plus onctueux le mélange.
- c.- Pasteurisation et refroidissement à + 5°.
- d.- Le mélange ainsi obtenu, appelé MIX est distribué vers les "freezers" dans lesquels il subit un foisonnement qui permet d'aérer le mélange pour le rendre plus léger, suivi immédiatement d'une congélation à - 5°C qui provoque la cristallisation des micro-gouttelettes d'eau. La crème glacée est alors prête pour le remplissage.

glaces **GERVAIS** schéma de fabrication



surgeles **FINDUS** schéma de fabrication



- e.- Des machines de dosage remplissent enfin différents contenants, dont la forme et la taille varient de l'esquimau à la glace familiale et collective.

Une fois dorée la crème est rapidement durcie à des températures de - 30 à - 40°C, soit directement sur des tables de moulage, soit à l'intérieur de tunnels de congélation.

Ces produits sont alors emballés - (il existe environ 40 articles de base différents, avec une demi-douzaine de parfums dans chaque) - automatiquement, bien entendu, puis sont ensuite acheminés rapidement vers l'entrepôt frigorifique..

2.- Fabrication de surgelés. (Fig. 2)

Celle-ci se décompose en 4 étapes, mais la très grande diversité des produits FINDUS ne permet pas de les présenter tous dans le détail. Nous n'en suivrons que quelques uns.

Notons d'abord que les matières premières se classent en 3 groupes :

- a.- Celles qui sont conservées à température ambiante -
Poudres : farines, purée deshydratée, chapelures, épices, sel, etc ... Liquides : huile, vin rouge et blanc, etc ...
Concentrés : Tomates, etc ...
- b.- Celles qui sont conservées à + 5°C : viandes, légumes frais, beurre, fromage, crème fraîche, oeufs, champignons de Paris frais, etc ...
- c.- Celles qui sont conservées à - 30°C : blocs de filets de poissons, légumes surgelés.

Notons enfin qu'il existe 60 variétés d'emballages pour 110 articles différents répartis en 5 grandes familles (entrées ; garnitures et légumes ; poissons panés ; viandes et poissons cuisinés ; desserts).

Et revenons en à la fabrication.

- 1) - Pour les crêpes; la pâte étalée sur une longue bande d'acier traverse le four de cuisson, puis reçoit automatiquement des doses de farce avant d'être découpée, pliée et surgelée d'une façon continue, avant d'être conditionnée.
- 2) - Les pommes Dauphine; le ruban continu de pâte chute dans la doseuse qui façonne des boulettes larguées dans la friture continue. Immédiatement après la cuisson la pomme Dauphine est surgelée et conditionnée.

- 3) - Un plat de viande ; après les différentes opérations de cuisine, la viande, pesée, est distribuée au passage dans les barquettes. Une doseuse assure le remplissage de la garniture. La barquette reçoit alors son couvercle, est scellée, puis est introduite dans le surgélateur.

Nous n'avons pas eu l'occasion d'assister à la fabrication de tranches panées de poissons ou de poissons au four.

Ajoutons qu'un contrôle continu et rigoureux (physico-chimique, organoleptique, bactériologique) s'exerce, depuis leur arrivée, sur toutes les matières premières, en cours d'élaboration des produits, sur les produits finis qui ne sont libérés qu'après accord des laboratoires ; il s'exerce aussi sur le personnel (propreté des mains et des gants et vêtements), sur les machines, le matériel et les circuits de distribution. Ce contrôle est assorti de dégustations qui ont lieu deux ou trois fois par jour, avec cotation.

Enfin le nettoyage, primordial dans ce type d'industrie, est conduit d'une façon impérieuse et systématique.

On se sent rassuré après une telle visite, et c'est avec une réelle gratitude que nous remercions Monsieur Cadix, qui nous a accompagnés du début à la fin, répondant avec bonne grâce et compétence à toutes les questions posées. Nous devons, peu après, avoir une nouvelle occasion de le remercier, puisqu'au moment où nous allions franchir le seuil des établissements, il nous fut offert une distribution gratuite d'excellents esquimaux.

Personnellement, il m'en reste comme un petit goût amer, quand je pense à la vie des centaines d'ouvriers qui, heure après heure, jour après jour, année après année, accomplissent le même geste - (car il y a tout de même du travail manuel que, jusqu'ici tout au moins, l'homme peut seul accomplir, dans des entreprises comme FINDUS, BELIN, RENAULT, CITROEN, si poussée que soit l'automation) - dans un tintamarre qui me briserait la tête en quelques heures. Sentimentalisme dira-t-on ? Peut-être, mais après des visites comme celles-là, du moins ai-je mieux compris ce que signifie la lutte pour l'amélioration des conditions de travail.

C.- Et nous quittons Beauvais pour le retour à Garches en retransversant une autre partie du pays de Bray, entre les plateaux crayeux de la Picardie méridionale et ceux du Vexin, une vaste dépression allongée et très effilée en ses extrémités, région généreusement irriguée, aux verts pâturages jalonnés de pommiers et piqués çà et là de frais boqueteaux.

C'est vers 20 heures que nous regagnons nos pénates.

Je ne voudrais pas terminer ce compte-rendu sans rendre hommage aux qualités de guide et d'animateur improvisé de Monsieur Pénotet. Assis près du chauffeur il se révéla, en effet, un excellent "officier orienteur", mais de plus mit en joie les participants en les régaland, à l'aller comme au retour, d'histoires drôles.

En somme, une excellente journée, dont nos amis, je crois, garderont le meilleur souvenir.

Compte rendu de Monsieur Labigne.

ANNEXE

DE LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Les substances alimentaires sont sujettes à des altérations dues surtout à l'action de micro-organismes qui utilisent l'aliment comme substrat et le décomposent ; il se forme alors des substances nouvelles souvent toxiques pour l'organisme.

D'autres altérations sont dues à des enzymes qui font partie intégrante de l'aliment ou à l'oxydation par l'oxygène de l'air.

Les moyens de conservation ont pris une grande importance à la fin du siècle dernier dès que l'on a compris les causes des altérations ; les procédés mis en oeuvre tendent surtout :

- à supprimer les microorganismes,
- ou à réduire leur activité,
- ou à créer des conditions qui s'opposent à leur développement.

On peut distinguer quatre groupes de moyens :

- les moyens physiques :
 - . réfrigération,
 - . congélation,
 - . chauffage ou stérilisation thermique,
 - . pasteurisation,
 - . séchage,
 - . concentration,
 - . filtrage,
 - . radiations ionisantes.
- le fumage qui agit par :
 - . le phénol et autres substances antiseptiques présents dans la fumée,
 - . et aussi par le séchage.
- les moyens chimiques :
 - . élimination de l'air,
 - . addition de gaz inertes,
 - . utilisation de substances naturelles (sucre, sel, huile, alcool),
 - . utilisation de substances inhibitrices des fermentations.
- les moyens biologiques qui utilisent des fermentations qui empêchent la décomposition :
 - . fabrication de yaourt, de certaines boissons à base de lait, de certains fromages, de saumures fermentées, de boissons alcooliques, du vinaigre, du pain levé, etc ...

Les usines Findus n'utilisent que la congélation pour la conservation des produits alimentaires.

La congélation.-

- Méthode moderne de conservation des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, des oeufs.
- Important :
 - . On n'obtient pas la destruction des microorganismes (cas de la stérilisation) mais seulement une suspension de leur activité tant que le produit reste congelé ou surgelé (1).
 - . Elle laisse intacts la plupart des éléments nutritifs présents dans l'aliment à l'état frais.
- Dans la pratique, l'eau de l'aliment se solidifie sous forme de glace tandis que les substances initialement dissoutes ou dispersées dans cette eau (acides organiques, sucres, sels, colloïdes) se séparent sous forme réversible.

Trois techniques :

- . Congélation rapide, à - 20°C, par un courant d'air à - 35°C, - 40°C, à grande vitesse (4 à 8 m/s).

L'eau cristallise en micro-cristaux qui n'altèrent pas les structures cellulaires.

- . Congélation lente par air pulsé à vitesse plus lente (2 m/s).

Les cristaux de glace sont plus gros et leur grosseur brise les structures tissulaires.

- . Congélation par plaques, pour les fruits, légumes, poisson, viande.

Les produits sont enfermés dans des récipients parallélépipédiques et mis entre deux évaporateurs plats. La congélation est particulièrement rapide.

La production du froid se fait suivant les mêmes principes que dans les réfrigérateurs domestiques.

- (1) Ceci explique qu'un produit surgelé, une fois dégelé, doit être consommé rapidement pour limiter la reproduction des microorganismes ; pour la même raison, il faut absolument éviter de congeler un produit qui a été dégelé.