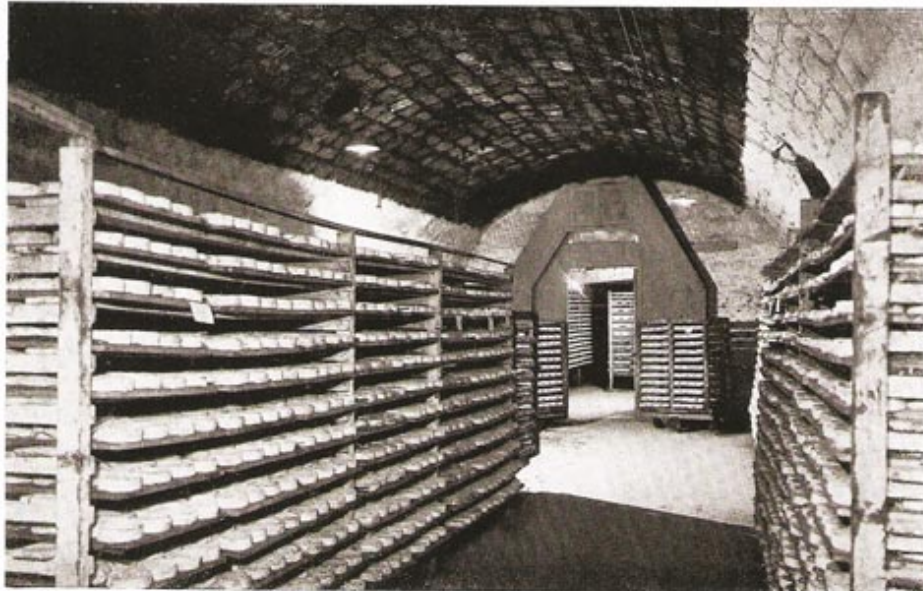


Ci-contre : Salle d'empresurage pour la fabrication des fromages Triple crème (Petit Suisse). Cédât Central de la Société Laitière Maggi.

Ci-dessous : Caves d'affinage des camemberts.



© C. T. F.

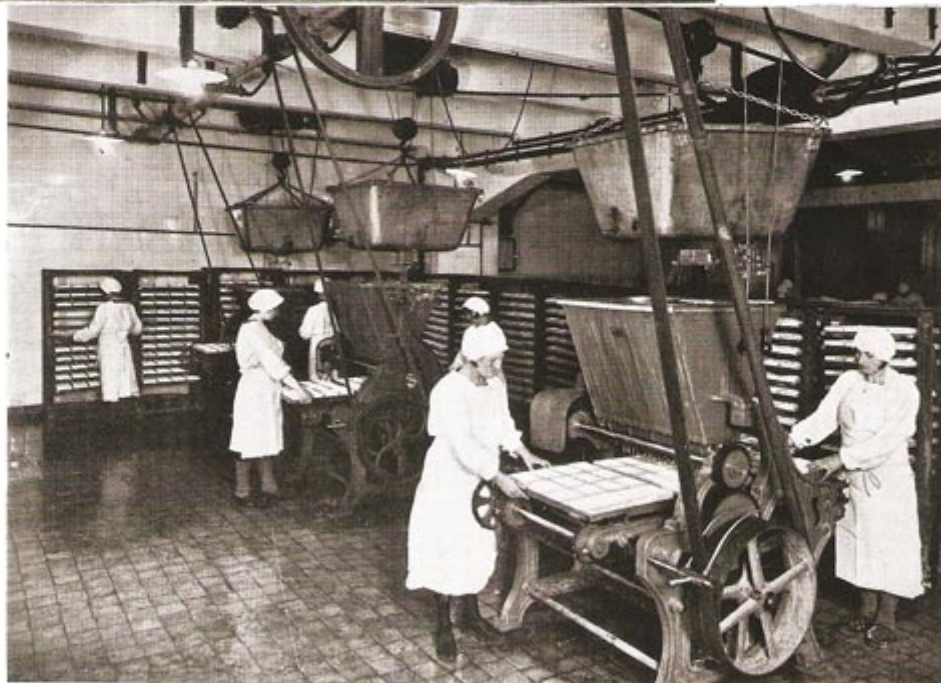
à elle seule plus de 800 ouvriers et employés, et où sont fabriqués divers produits laitiers, en même temps qu'on y procède à la concentration du beurre, de la crème, des œufs, à leur manipulation et aux manutentions qui précèdent leur répartition dans les dépôts de vente.

On peut se faire une idée du travail effectué dans cet Etablissement par une seule visite à sa chaufferie et à sa principale salle des moteurs. Dans la première, trois chaudières tubulaires de 430 m<sup>2</sup> de surface de chauffage totale consomment régulièrement 5.000 kg. de houille par jour. Dans une salle contiguë, un moteur Diesel de 360 CV, actionnant un alternateur Gramme de grande puissance, fournit la force électro-



Ci-contre : Salle de fabrication des Petits Suisses (lissage, pétrissage).

Ci-dessous : Trémies distributrices pour le moutage des Petits Suisses.



©C.T.F.F.

motrice nécessaire aux besoins dynamiques de l'usine.

Le Dépôt central comprend en outre de nombreuses installations frigorifiques, compresseurs et chambres à froid. L'ensemble des compresseurs produit un total de 110.000 frigories-heure. En été, ces compresseurs marchent 12 heures de moyenne par jour, pour les seuls besoins des glacières destinées à la conservation à basse tempé-

Ci - contre : Salle  
de fabrication du  
Yaourth.

Ci - dessous : Mise  
en pots de la crème  
fraîche.



©G.T.F.

rature du lait et des produits laitiers. (La quantité de saumure employée atteint 10.000 litres).

La Société Laitière Maggi a fondé l'Institut du Lait, 2, rue Turgot, à Paris, en 1912: c'est son **Laboratoire central**. Cet établissement est capable, grâce à une installation complète et perfectionnée, d'effectuer toutes les recherches et tous les



contrôles de chimie, de bactériologie, de chimie-biologique, de physiologie, etc.

Trois Services dépendent de ce Laboratoire :

1° **En province** : des inspecteurs techniques et contrôleurs surveillent la qualité du lait fourni par les producteurs. Ils communiquent au Laboratoire le résultat de leurs contrôles et ils envoient les échantillons dont ils suspectent la qualité.

2° **A Paris** : le **Service extérieur**. Inspection des laits à l'arrivée en gare sur les voitures des livreurs, et dans les dépôts de vente.

3° **A Paris** : le **Service extérieur** du Laboratoire comprend plusieurs chimistes et bactériologues, qui étudient la composition et la qualité des laits prélevés par les inspecteurs et contrôleurs. Ces techniciens analysent également les crèmes, beurres, fromages, yogourts, caséines, fabriqués dans les usines de la Société, les eaux des laiteries et la multitude des produits nécessaires à une industrie aussi complexe et aussi vaste.

Ces contrôles nombreux renseignent en premier lieu sur la qualité des produits, mais aussi sur le travail des agents de la Société à tous les échelons. Ils sont, le cas échéant, suivis de sanctions sévères.

Nous ajouterons qu'il existe au Laboratoire central une section de bactériologie, qui prépare des ferments sélectionnés destinés à l'ensemencement des crèmes, beurres et fromages, et à la fabrication industrielle du yogourt.

La Société Laitière Maggi possède enfin en Normandie, à Bonnières-sur-Seine un **Domaine agricole** d'environ 1.000 hectares. Près de 400 vaches normandes sélectionnées y vivent, dans de vastes prairies et des étables modèles. Ce domaine est un centre d'études zootechniques et laitières. La traite aseptique, le rendement des machines à traire, la prophylaxie de la tuberculose, la lutte contre la fièvre aphteuse et contre l'avortement épizootique, l'essai de rationnements productifs et d'aliment,

© C I F

galactigènes, ont été tour à tour étudiés avec méthode. C'est la meilleure école des vachers, et un bon exemple pour tous les cultivateurs, pour ce qui touche à la production hygiénique d'un lait de composition parfaite.

**ROLE SOCIAL.** — La Société Laitière Maggi occupe environ **4.500 employés et ouvriers** dont plus de 1.000 en province et 3.500 à Paris.

Avant le fonctionnement des **Assurances sociales dont elle assume entièrement la charge**, elle payait déjà les jours de maladie et les périodes militaires à son personnel.

Elle a organisé, en outre, à ses frais, à la montagne ou à la mer, des séjours par groupes d'une certaine proportion d'employés choisis parmi les plus méritants, les mères pouvant emmener leurs enfants.

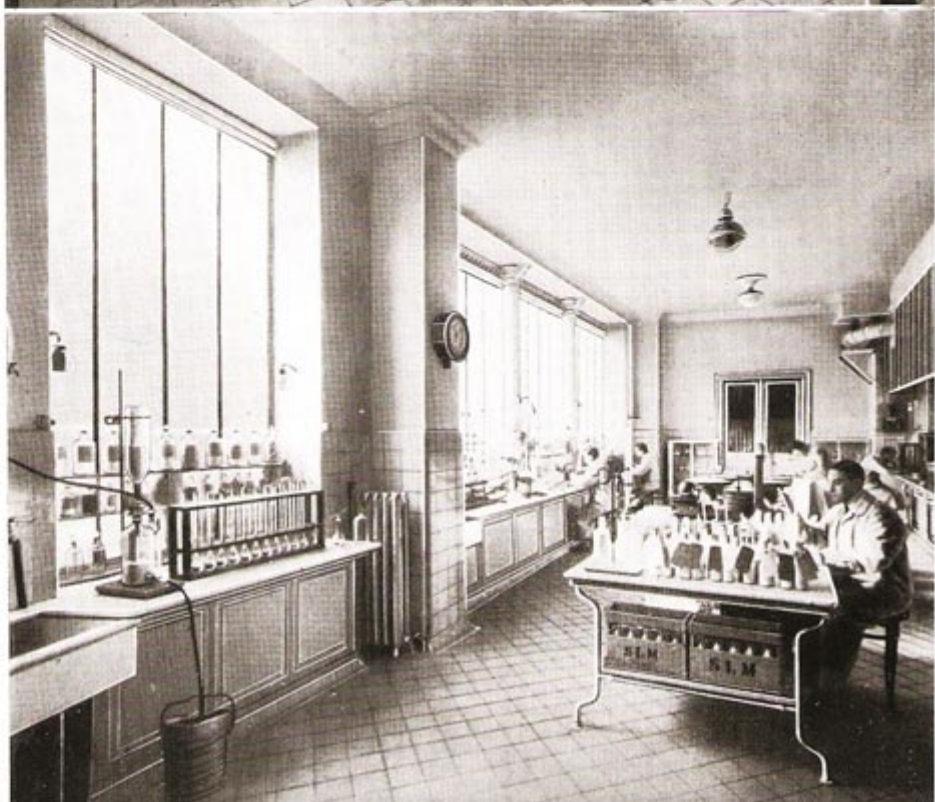
**Dans le domaine de la Philanthropie**, elle a procédé de tout temps, à des **distributions gratuites de lait aux malades indigents et aux mères nécessiteuses**, directement ou par l'intermédiaire de l'œuvre Sociale du Bon Lait. Elle continue à céder **des bons de lait à prix réduit** à plusieurs œuvres d'assistance maternelle et infantile de la Capitale.



# COFFEE



En haut : Labo-  
ratoire Central  
de la Société  
Laitière Maggi  
(Section bacté-  
riologique et re-  
cherches).



En bas : Labo-  
ratoire Central  
de la Société  
Laitière Maggi  
(Section du con-  
trôle des laits).