

A l'occasion du centenaire

22 octobre 1853.

La plaine de la Mitidja est traversée par un chemin coupé de profondes ornières : quasi-désolation d'un paysage marécageux. Partie d'Alger, une voiture s'avance tranquillement au petit trot d'un cheval. Un jeune homme tient les guides. Antoine RICCI se rend à BLIDA pour signer chez le notaire l'acte d'achat qui va le rendre propriétaire d'un moulin arabe dénommé El Roumane, situé dans les Gorges de l'Oued-el-Kebir. Ce moulin à eau possède une chute de 7 mètres. A la même date un contrat intervenait entre les deux parties ; le vendeur s'obligeait 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* ». L'acheteur, de son côté, devait construire le bâtiment destiné à recevoir ce mécanisme. C'est sur ces bases qu'Antoine RICCI allait édifier l'œuvre dont l'importance était déjà considérable quand ses fils prirent sa suite.

II était né à ALBENGA (Italie) le 27 février 1827 et avait suivi, en Algérie, ses parents à l'âge de 12 ans ; jamais plus il ne devait revoir le pays de son enfance.

II a donc 26 ans lorsqu'il vient se fixer dans cette vallée sauvage et 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, et de cette union naîtront neuf enfants dont un seul ne dépassa pas la prime enfance.

La tâche était rude. Pourtant, à force de travail et de courage, il réussissait à élever dignement sa nombreuse famille et à acquérir peu à peu plusieurs petits moulins indigènes, également des usines européennes, situées en aval : Moulin du Barrage, Moulin de l'Atlas, Moulin Bab-el-Rabah, Moulin Saint-Jean.

Le Moulin Bab-el-Rabah a été entièrement reconstruit et modernisé. Le Moulin El-Roumane, des débuts, a été démoli. Un bâtiment important l'a remplacé.

En même temps sont construits à flanc de montagne deux canaux de 1.200 et 800 mètres de longueur destinés à conduire les eaux jusqu'aux turbines hydrauliques qui doivent fournir la force motrice.

L'eau est le nerf de l'usine à cette époque et toute diminution de son volume se traduit immédiatement par un ralentissement de son activité, puisqu'elle est la seule source d'énergie. Aussi sa possession donne-t-elle lieu à bien des difficultés, voire à un retentissant procès que vient plaider à Alger le célèbre avocat Waldeck ROUSSEAU.

Au cours de son existence qui prit fin en 1909 à l'âge de 82 ans, Antoine RICCI a donc passé cinquante-six années en ces lieux ; il fut ainsi parmi les premiers pionniers qui vinrent s'installer en Algérie et y créèrent des œuvres qui durent encore.

Ce sont ses deux plus jeunes fils, Maurice et Henri, qui prennent sa suite. Ils décident aussitôt de procéder à une modernisation des usines : les meules céderont la place aux cylindres qui ont déjà conquis la majorité des moulins, leur travail étant infiniment meilleur et leur rendement plus important. Et la construction d'une usine nouvelle, répondant aux derniers impératifs de la technique, est entreprise.

Mais la grande guerre survient. Maurice RICCI est mobilisé et envoyé sur le front. Les travaux sont arrêtés, puis repris à la demande du Gouvernement Général de l'Algérie. Ils comprendront dans un seul bâtiment, deux moulins, l'un pour le blé tendre, l'autre pour le blé dur, chacun d'une capacité journalière de 350 quintaux.

La mobilisation occasionne un certain flottement dans la marche de l'usine. Mme Maurice RICCI en prend la direction, aidée sur le plan technique par M. BERNIOT, chef-meunier de grande valeur. Ce sont de dures années ; pourtant les bâtiments peu à peu sortent de terre et l'activité commerciale se maintient.

Mais le sort adverse veillait et les terribles inondations de 1906 surviennent, brutales et dévastatrices. Le moulin constitue le premier obstacle sur le passage du flot déchaîné. Un énorme rocher le protège d'une destruction totale. Les jardins, les vergers, les ponts sont emportés. L'usine est isolée du monde

extérieur. Jusqu'au premier étage les bâtiments sont sous l'eau. Lorsqu'elle se retire, elle laisse le rez-de-chaussée entièrement comblé par de la boue et des graviers.

C'est pendant cette période que voit le jour une nouvelle fabrication, annexe de la semoulerie : celle des pâtes alimentaires. Comme ceux des moulins, les débuts furent plus que modestes. Aucun rapport entre le travail artisanal d'alors et les puissantes machines qui, aujourd'hui, constituent le « dernier cri » de la technique.

La tentative pourtant réussit, la vente prend de l'extension, le petit atelier est remplacé par une usine, construite à proximité des moulins.

Les années passent...

Parallèlement à l'affaire paternelle, Fernand RICCI et Emile RICCI exploitaient eux aussi deux moulins situés à quelques centaines de mètres plus bas et de vastes docks, voisins de la gare de BLIDA, qui leur avaient été cédés par leur père. Fernand RICCI avait vendu sa part à son frère Emile ; au décès de celui-ci, en 1932, ses fils font apport de ces deux affaires à la Société Maurice, Henri RICCI et Cie. L'un des moulins, le Moulin Saint-Jean, avait brûlé en 1930; c'est sur son emplacement que viendra s'édifier en 1936 la nouvelle fabrique de pâtes, qui prendra le relai de la petite usine des débuts et dont les méthodes et les dimensions ne correspondaient plus au développement pris par cette branche d'activité.

La nouvelle usine est dotée de machines les plus récentes et notamment de presses à fabrication continue, qui viennent d'être mises au point et qui, aujourd'hui encore, constituent le matériel de base de l'industrie des pâtes alimentaires. Au sortir de la dernière guerre, il devint évident qu'une véritable révolution s'était produite dans le domaine de la fabrication des pâtes alimentaires. Il était urgent, pour demeurer en tête de l'industrie algérienne, de procéder à un renouvellement total du matériel. Il fut réalisé au cours des années 1952 et 1953 cependant que les moulins eux-mêmes étaient entièrement remis à neuf.

Cent ans après les premiers pas, c'est là véritablement un nouveau départ vers un avenir qu'il semble permis de considérer avec confiance.

L'ensemble des usines est essentiellement composé :

- de trois moulins ;
- d'une fabrique de pâtes alimentaires;
- de magasins de stockage de blé ;
- d'une masse d'immeubles divers, partie à usage d'entrepôts, partie affectée au logement du personnel : cadres et 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 des moulins ci-dessus ;
- 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 la ville et à proximité de la gare.

Cet ensemble répond aux nécessités qu'impose la recherche d'une parfaite qualité des produits et une exploitation rationnelle.

En effet, une des conditions essentielles à l'obtention de tonnes farines et de bonnes semoules est l'obligation de rechercher, puis de suivre les variétés de blé convenables.

Cent ans de présence en Algérie et cent ans de pratique de la minoterie dans ce pays ont permis aux Etablissements Ricci de dresser une carte géographique très précise, des diverses variétés de blé, tendre et dur, cultivées.

Mais 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 un des rôles du laboratoire.

LE LABORATOIRE

Celui-ci est donc équipé de tous les appareils nécessaires à la détermination des caractères organoleptiques des blés.

C'est en fonction des résultats obtenus qu'une première sélection des variétés sera faite.

Des farines ou des semoules bien équilibrées exigent un mélange de différentes variétés.

Le laboratoire procédera à l'étude de divers mélanges de façon à arrêter celui qui présentera les qualités optima.

Il sera alors facile de connaître les quantités nécessaires dans chaque variété pour assurer un mélange homogène et permanent, la régularité étant la condition essentielle à l'écoulement du produit.

C'est là un travail de début de campagne.

Par la suite le laboratoire aura à s'assurer que les blés reçus sont bien conformes à ceux prévus, travail de vérification qui ne doit subir aucun relâchement.

Parallèlement le laboratoire procédera, journellement, à l'analyse des produits fabriqués, contrôle rigoureux du fonctionnement normal des moulins.

La nécessité de déterminer un mélange, d'assurer son homogénéité et sa régularité dans le temps impose la constitution d'un important stock de blé permanent.

*

**

LES MAGASINS DE STOCKAGE

A cet effet, tes Etablissements RICCI disposent de vastes magasins, d'une surface couverte de 10.000 m² susceptibles de contenir 80.000 quintaux de blé.

Situés à proximité de la gare, ils sont desservis par un embranchement particulier et les wagons peuvent y pénétrer.

Le blé est distribué en vrac, grâce à des appareils spéciaux, dans divers compartiments où les variétés sont nettement séparées.

De tels moyens permettent un stockage abondant et par conséquent la libre disposition des quantités et variétés né-

cessaires au maintien du mélange déterminé au début de la campagne.

Le transport de ces blés, des magasins aux moulins, séparés les uns des autres de 2 à 3 km, se fait également en vrac. Les marchandises sont chargées sur des bennes basculantes au moyen de pompes qui puisent dans les compartiments.

A l'arrivée aux moulins, le déchargement se fait très rapidement dans des trémies.

Ce mode de stockage et de transport permet de réaliser une économie de sacherie tout en réduisant les manutentions.

LES MOULINS

Ils sont au nombre de trois :

— Un moulin à blé tendre.

— Un moulin à blé dur.

— Un moulin mixte, c'est-à-dire pouvant triturer alternativement du blé tendre ou au blé dur.

Ce système offre une grande souplesse de fabrication et permet de faire face aux besoins fluctuants de la clientèle.

Chaque moulin a une capacité journalière de 350 quintaux.

Ces usines ont été remises à neuf au cours des années 1949 et 1950.

Elles sont équipées en matériel Buhler.

A leur déchargement les blés sont logés dans des cellules, chacune ne contenant qu'une seule variété.

Grâce à ses distributeurs spéciaux, qui permettent de fixer le débit d'écoulement de chaque cellule, on procède aux mélanges de ces variétés en fonction des pourcentages déterminés par le laboratoire. Cette opération présente une très grande importance puisqu'elle détermine, en définitive, la qualité du produit fini.

Le blé subit alors les diverses opérations classiques : nettoyage, repos, broyage, blutage, sassage, ceci dans les meilleures conditions techniques et hygiéniques.

L'un de ces moulins ravitaille journallement la fabrique de pâtes alimentaires.

LA FABRIQUE DE PATES ALIMENTAIRES

La fabrique actuelle a été construite en 1936. Celle bâtie en 1920, nettement insuffisante, a été désaffectée.

La nouvelle, édifiée en ciment armé, couvre 2.800 m² de terrain, avec étage sur 1.700 m².

Cette usine a été entièrement transformée au cours de 1952-1953, par le remplacement de la quasi-totalité du matériel et par l'adoption d'un mode de travail absolument nouveau. Le système de travail discontinu a fait place au système de travail continu et automatique.

Les presses proviennent partie des Etablissements BÜHLER, partie des Etablissements BRAIBANTI. Tous les dispositifs de séchage ont été fournis par les Etablissements BRAIBANTI. Ce système correspond, de plus, aux toutes dernières mises au point de la technique italienne, sans rivale dans ce domaine.

Automaticité, régularité dans la qualité, rationalisation au travail, hygiène parfaite, telles sont les caractéristiques essentielles de l'usine.

Le matériel se compose de trois ensembles alimentés par cinq presses à débit continu, susceptibles de produire tous les formats de pâtes alimentaires.

Le débit total de ces cinq presses est de 1.600 kg par heure. Elles sont elles-mêmes alimentées automatiquement avec des semoules provenant, naturellement, de nos moulins.

Le mélange eau-semoule est réglé d'une façon précise, ce qui assure son homogénéité. 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 numides, sont acheminées mécaniquement vers les séchoirs.

Son automaticité, à tous les stades, est totale et rigoureuse. Comme pour les autres systèmes la semoule et l'eau arrivent automatiquement suivant des débits précis. 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. A 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 destinées à assurer un contrôle absolu et constant de leur parfait fonctionnement.

Ce système, unique actuellement dans l'industrie française, est en service depuis plusieurs mois et produit des pâtes de tout premier choix.

Soucieux de l'amélioration constante de la productivité dans la qualité, nos Etablissements ont donc réalisé, dans ce domaine, un très grand effort.

C'est aussi que, guidés par le même souci, ils se refusent à standardiser à outrance, par la réduction du nombre de formats, notamment par la suppression radicale des pâtes longues, une production qui tire toute sa matière première du sol algérien, une telle standardisation allant à la fois à l'encontre de l'économie algérienne bien comprise et aussi à l'encontre du goût et des besoins.

Chaque groupe possède son atelier de mécanique générale (ajustage, tour, soudure, ferronnerie, etc...) spécialement affecté au matériel du groupe.

D'autres services : service électrique, menuiserie, mécanique automobile, travaux de maçonnerie et de peinture, sont communs à l'ensemble des usines.

Nos Etablissements ont ainsi acquis une certaine autonomie qui leur permet de faire face aux besoins les plus immédiats et d'éviter les arrêts prolongés, tout en conservant le matériel en parfait état de marche.

LE PARC AUTOMOBILE

Il se compose d'une trentaine de véhicules de différents modèles adaptés aux besoins divers.

Les uns, les bennes basculantes, servent au transport des blés en vrac ; les camions avec semi-remorques à plateau livrent les produits de minoterie dans un rayon d'environ 80 km. Enfin 12 camionnettes de 2 tonnes sont utilisées chaque jour à la livraison des pâtes aux commerçants dans le même périmètre.

LE PERSONNEL ET LES QUESTIONS SOCIALES

Par suite du nombre et du développement des usines les Etablissements RICCI occupent un important personnel, qui ne fait que s'accroître au cours des années, malgré un équipement de plus en plus rationnel et perfectionné.

En voici la décomposition:

	1939		1947		1954	
	Masc	Fém	Masc.	Fém.	Masc.	Fém.
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	

Il est intéressant de souligner le déplacement de personnel provoqué par l'application de techniques modernes et le développement de l'activité.

La technique des moulins a peu évolué depuis plus de 10 ans et tout accroissement d'activité impose celui du personnel.

Par contre la technique moderne, appliquée ces dernières années à l'industrie des pâtes alimentaires, provoque une sensible réduction du personnel, notamment du personnel manœuvre. Mais elle nécessite une adaptation du personnel ouvrier dont le niveau s'élève sérieusement, tout en supprimant

pratiquement tout effort manuel. Ceci a également pour conséquence de mettre à la portée de l'ouvrier un salaire supérieur à celui qu'il avait précédemment.

Dans le domaine du personnel féminin, spécialement affecté au conditionnement, le nombre augmente en fonction de l'activité, la mécanisation de cette opération étant pratiquement impossible dans l'industrie des pâtes alimentaires en raison des nombreux formats et des multiples présentations exigées par la clientèle.

Les Etablissements RICCI, par la masse des salaires distribués, apportent une contribution appréciable à la prospérité de la région de Blida et permettent à un grand nombre de familles de vivre honorablement.

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

D'autre part, indépendamment d'une rémunération équitable du travail, nos Etablissements se sont penchés depuis longtemps, sur les diverses questions sociales pouvant apporter une amélioration, certaine et durable du sort de son personnel.

C'est ainsi qu'en 1947, c'est-à-dire deux ans et demi avant l'application à l'Algérie de la loi sur la sécurité sociale, nos Etablissements adhéraient, dès sa création à Alger, à la Section de la Caisse interprofessionnelle de Prévoyance de Paris. Cette institution avait un caractère essentiellement facultatif. Elle assurait aux salariés les avantages que la Sécurité sociale devait rendre obligatoires quelques années plus tard.

En janvier 1949, sur l'initiative de certains industriels se crée, 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 Etablissements ont mis à la disposition du personnel, un grand nombre de logements et cela à titre gratuit.

Actuellement 41 familles sont ainsi logées, ce qui représente pour les salariés qui en bénéficient, des avantages en nature très appréciables.

Enfin le problème de la formation professionnelle a toujours retenu notre attention.

Au fur et à mesure de nos besoins, il a été fait appel aux jeunes. Combien d'entre eux, entrés en culotte courte, sont aujourd'hui des ouvriers confirmés et parfois des contremaîtres. Les besoins de l'Algérie, sur ce plan sont bien connus et nos Etablissements se sont attachés à donner à chacun, à la mesure de ses dispositions et de ses compétences, un métier qui lui assurera, plus tard, la possibilité de fonder un foyer normal.

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.

Par le jeu conjoint de toutes ces mesures la stabilité parfaite du personnel est assurée, celui-ci ayant réalisé toute la valeur de cette forme de collaboration réelle et efficace à l'entreprise.

Il n'est pas rare de voir trois générations travailler simultanément dans les Etablissements RICCI.

Le nombre de médaillés du travail et de retraités, actuellement vivants, sont la preuve éloquente de cette stabilité.

Il y a 49 médaillés du travail 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 Etablissements RICCI,