



Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző: *Hamet, François*

Cím: *Le développement de la boulangerie municipale de Budapest*

Forrás: *Action Coopérative*

Paris
(Hely)

1922. 12. 16.
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Oldal)

Osztályozás

Tárgy

6646

Hely

Idő

"1922"

Személy

LE DÉVELOPPEMENT DE LA BOULANGERIE MUNICIPALE DE BUDAPEST

[Au moment où la question du pain prend une grande importance pour les consommateurs, il nous a semblé intéressant d'extraire les principales parties d'un article du Dr F. Hamet, publié dans *Les Annales de la Régie directe*, sur la boulangerie municipale de Budapest.]

Une des premières et des plus importantes boulangeries municipales est celle de Budapest, créée en 1909. C'est une entreprise autonome de la ville, ayant une gestion financière indépendante. Elle fixe les prix suivant les variations des frais de production, en ajoutant à ceux-ci un bénéfice de tant pour cent. Même quand les circonstances sont favorables, elle ne vend pas meilleur marché... mais pas plus cher non plus — que les boulangers privés, car elle ne veut pas, par une concurrence déloyale, faire tomber les prix au-dessous des frais réels de production : elle fait donc entrer en ligne de compte toutes les dépenses qu'ont à supporter les entreprises privées, même lorsque, en réalité, l'entreprise municipale qu'elle est n'a pas à faire face à ces dépenses.

Le but recherché

Le but qui a été assigné à la boulangerie municipale est d'exercer, par une saine concurrence, une heureuse influence tant sur la qualité du pain que sur la fixation des prix, et de servir de modèle pour l'aménagement technique et sanitaire de grandes boulangeries ; elle devait en outre fournir aux établissements de la ville,

principalement aux hôpitaux, le pain qui leur est nécessaire et, en temps de crise, faciliter à la population son approvisionnement en pain. La boulangerie municipale a atteint tous ces buts et a répondu à tous égards à ce que l'on attendait d'elle, bien que, des treize années d'existence qu'elle compte actuellement, les cinq premières seulement se situent en temps de paix et que, dans les huit années suivantes, elle ait été aux prises avec les difficultés de la guerre et de ses conséquences. Voici, en effet, les résultats de la création de cette boulangerie : réduction du nombre des types de pain et amélioration de ces types ; diminution du prix du pain — ou tout au moins entrave à la hausse — par une plus exacte adaptation de ce prix à la baisse des farines ; création de grandes boulangeries privées avec installation moderne ; pour les institutions de la ville, approvisionnement meilleur et moins dispendieux ; pour la population en général, certitude d'avoir du pain en temps de crise et notamment aux heures difficiles de la guerre et de l'après-guerre. Il est du reste à noter ici que notre boulangerie municipale n'a pas limité à la ville même de Budapest son action bienfaisante, mais que, lorsque le besoin s'en est fait sentir, elle s'est mise à la disposition du pays tout entier.

La boulangerie municipale de Budapest était primitivement aménagée en vue d'une production journalière de 25.000 kilogrammes. Mais dès le premier moment, lors du

choix du terrain et dans la construction de l'immeuble, on avait envisagé les possibilités de développement ultérieur.

L'organisation technique

Ce développement s'est effectué de la façon suivante : lors de la création de la boulangerie, en 1909, on mit en activité dix fours à deux étages (marque Werner et Pfleiderer) et deux pétrins mécaniques. La force était fournie par un moteur Diesel de quarante chevaux, actionnant une dynamo de 25 kilowatts. Une partie de l'énergie produite était employée à charger une batterie d'accumulateurs (de soixante éléments), tandis que le reste et la batterie d'accumulateurs assuraient la marche des machines. En 1912, tablant sur une production journalière de 50.000 kilogrammes, on installa dix autres fours (de la même marque) et deux nouveaux pétrins mécaniques, et l'on acquit un second moteur Diesel de quarante chevaux, tant pour servir de moteur de réserve qu'en vue d'une extension de l'entreprise. En 1913, on installa encore quatre fours, qui devaient alors servir de four de réserve et qui, aujourd'hui encore, n'ont habituellement que cette utilisation. En mettant en activité les vingt-quatre fours et en travaillant jour et nuit, on peut porter jusqu'à 70.000 et même 80.000 kilogrammes la production journalière. Jusque'en 1915, le pétrissage seul était fait à la machine, le reste du travail de la pâte s'effectuant à la main. Mais à cette date on acheta, à titre d'essai, une machine à diviser la pâte et, par la suite une seconde machine du même genre. Cet accroissement de matériel permettant d'approvisionner suffisamment le marché, on s'efforça dès lors de simplifier et de rendre moins coûteuse la production de l'énergie. On passa donc en 1920 du moteur Diesel actionnant une dynamo à l'électromoteur direct et, l'année suivante (1921), à la fourniture de courant par le réseau de la ville. La salle des machines est devenue ainsi absolu-

ment superflue et l'on a réalisé de sérieuses économies. L'installation pour la cuisson des pommes de terre, qui se composait d'une machine pour le lavage et de huit chaudières, est desservie par une chaudière Cornwall. Ce développement a nécessité aussi, dans l'immeuble, des agrandissements dont le plus important est un magasin à pain. Pour des raisons d'économie et aussi pour faire face aux besoins d'une production croissante, on mit encore en service, en 1918, un élévateur pour la farine. Tout récemment enfin, on a créé une fabrique de pâtes dont l'installation comprend un électromoteur de vingt-quatre chevaux, deux pétrins mécaniques, deux laminoirs, deux machines à couper, une presse pour pâte sèche et un séchoir.

La production et les prix

Jusqu'au début de la guerre (août 1914), la boulangerie municipale — dont la production allait en grandissant dans des proportions énormes — fabriquait pour la consommation publique trois sortes de pain : pain noir, pain bis et pain blanc, tous trois composés d'un mélange de farine de seigle et de farine de blé avec adjonction de pomme de terre. Elle fabriquait en outre, pour les établissements de la ville, du pain d'hôpital (sans farine de seigle), ainsi que des petits pains blancs et des croissants. Les prix du pain municipal vendu au public étaient lors de l'ouverture de la boulangerie, en août 1909, de :

26	hellers le kilo pour le pain noir
30	— — bis
34	— — blanc,

alors que la moyenne dans les boulangeries privées était respectivement de 37, 39 et 45 hellers. Au commencement de la guerre, en août 1914, ces mêmes prix étaient, pour le pain municipal, de 30, 34 et 38 hellers, contre 34, 38 et 40 dans les boulangeries privées.

Aujourd'hui, avec une production jour-

nalière de 56.000 kilogrammes, la boulangerie municipale fournit 20 0/0 de la quantité de pain nécessaire à la population de la ville ; 7 0/0 sont fournis par trois grandes boulangeries privées ; le reste, par les petites boulangeries.

Le pain de la boulangerie municipale est mis en vente dans 8 marchés couverts, 25 boucheries chevalines municipales, 58 magasins municipaux de denrées alimentaires, 150 laiteries, 120 épiceries et 30 coopératives.

Les prix du pain municipal sont actuellement les suivants :

Pain noir (avec carte), 18 couronnes le kilogramme.

Pain bis (sans carte), 88 couronnes le kilogramme.

Pain blanc (sans carte), 96 couronnes le kilogramme.

Dans les boulangeries privées, ces prix sont de 94 couronnes pour le pain noir (non officiel), 98 couronnes pour le pain bis et environ 120 couronnes pour le pain blanc (celui-ci se vend en petites miches non pesées).

La boulangerie municipale compte de 260 à 280 employés, dont 40 fonctionnaires de la ville (parmi lesquels 12 femmes), et occupe 105 ouvriers boulangers (parmi lesquels 12 femmes). Aucun enfant n'y travaille.

.....
Nous avons dit qu'il a été récemment annexé à la boulangerie une fabrique de pâtes alimentaires. Elle doit, comme la boulangerie, fournir aux établissements de la ville, et particulièrement aux hôpitaux, ce qui leur est nécessaire, et agir d'une façon régulatrice sur les prix des entreprises concurrentes. On n'y travaille que huit heures par jour, et l'on y produit par semaine de 28 à 40 quintaux métriques de pâtes, à savoir des nouilles, du vermicelle et une espèce de pâte sèche spéciale à la Hongrie, dite « tarkonya ».

Conclusion

Comme on le voit, la boulangerie municipale a rendu de grands services à la population aux heures les plus difficiles. Et la voici revenue dans la voie de développement normal où elle avait fait, en temps de paix, une entrée si riche de promesses. En somme, la boulangerie municipale s'est assuré, dans l'approvisionnement de la capitale hongroise, une situation qui la fait considérer par les consommateurs comme une institution des plus bienfaisantes et qui a dissipé, même chez ses concurrents, tous les doutes que l'on pouvait avoir quant à la légitimité de cette entreprise municipale.

D^r François HARBEB.