FOOTBALL

UN MATCH CORPORATIF A CROIX

Pour la Coupe du Nord Corporative, et en quart de finale, match ce dimanche à 10 h. au Stade Jean De Rycke, rue Jean-Jaurès à Croix, entre le club Cima, classé en tête du championnat corporatif, et le « Journal de Roubaix », qui a battu « Per Imper » en 1/8 de finale

LES COUPES DU NORD DES JUNIORS ET MINIMES DU SPORTING CLUB FIVOIS

Deux des meilleures formations juniors de la région seront aux prises, cet après-midi, à Fives, en un match comptant pour les 1/4 de finale de la Coupe du Nord.

Toutes deux peuvent se qualifier et la lutte sera donc vive et intéressante. Tourcoing comme Fives possèdent de brillants éléments, qui savent déjà pratiquer un football agréable.

Coup d'envoi à 14 h. Cette rencontre n'étant pas organisée par le Club, les cartes du S. C. F. ne seront pas valables.

D'autre part un derby local, comptant pour les 1/4 de finales de la Coupe du Nord des Minimes opposera, à Lezennes, à 10 h. au Stade M. Graveline les équipes de Fives et de l'Iris.

Ces deux équipes doivent être de force sensiblement égale et le résultat de cette rencontre est bien indécis.

Fives, qui enlève la Coupe, la saison dernière réussira-t-il à se qualifier ?

Pour la même raison que ci-dessus les cartes du S. C. F. et de l'U. S. Lezennes ne seront pas valables.

LE MATCH VALENCIENNES-TROYES EST REPORTÉ A UNE DATE ULTÉRIEURE

La Commission du Championnat de France Professionnel, sur demande de Valenciennes, et après accord des deux clubs, a décidé de reporter à une date ultérieure le match Valenciennes-Troyes (Division 2) prévu pour le 12 janvier.

LA COUPE PORISSE A WATTRELOS

S. C. Fivois bat Excelsior R. I. par 6 buts à 2

Petite chamoree du Stade Amédée Prouvost par ce temps exécrable, qui gêna sérieusement les joueurs en présence.

L'équipe fivoise, plus complète, plus athlétique, sut concrétiser parfaitement sa supériorité au détriment d'un Excelsior à la composition quelque peu hétéroclite où Hillier ne tint pas à prouver sa classe.

A la pause néanmoins, les Roubaisiens menaient par 2 buts à 1. Il est vrai que le premier but roubaisien fut l'œuvre d'un arrière fivois. De Cecco égalisait mais, sur corner, Burdan signait le 2e point pour l'Excel.

Privés de Durlez, victime d'une entorse, les Fivois firent presque cavalier seul à la reprise et leurs quatre avants eurent la partie vraiment belle, servis par une ligne de demis maîtres du terrain. De Cecco, Prouff et encore De Cecco aggravaient la marque qui se clôtura sur deux envolées victorieuses de l'ailier Dudziack.

STADE - EXCELSIOR LE GRAND DERBY ROUBAISIEN DES AMATEURS

Ce dimanche, à 14 h., au stade A.-Prouvost, aura lieu cette rencontre importante. Les deux équipes ne se sont jamais rencontrées, mais leurs resultats égaux en championnat les donnent de même force.

Que feront les jeunes Excelsiormen devant les chevronnés stadistes ?

Chaque équipe possede des éléments pratiquant un football d'une très bonne classe. D'un côté, Canonne, Boël, Bocquet, Stélandre, etc... ; de l'autre, Debacker, Desreux, Dubois, Périssel, Verwaerde et leurs camarades donneront au public du football amateur, de plus en plus nombreux, le plaisir de voir un match très disputé équilibré et qui gardera, nous en sommes certains, une grande correction.

L'A. S. RAISMES CONTINUERA-T-ELLE SON REDRESSEMENT ?

Ce dimanche 8 janvier, le Stade Franco-Belge à Raismes, sera le théâtre d'une rencontre très intéressante qui opposera l'U.S. Auchel aux Raismois.

Les Auchellois voudront enlever le gain du match pour rejoindre le leader : de leur côté, les Raismois, qui se réhabilitent depuis quelques dimanches, auront à cœur de s'octroyer les trois points pour remonter un peu au classement.

Coup d'envoi à 14 heures.

Le Réveil Le Magazine le meilleur marché
Paraît tous les mercredis 0,50 Illustré

BASKET-BALL

LE CHAMPIONNAT TERRIEN DE DIVISION D'HONNEUR ET DES SÉRIES INFÉRIEURES

DIVISION D'HONNEUR

11 h. : L.S.A.-U.S.P. (Pollet) ; 14 et 15 h. : F.L.-E.C.L. (Ballieul) ; 14 et 15 h. 15 : A.G.T.-A.S.O.H. (X...) ; 14 et 15 h. : U.S.C.-A.L.B.C.L. (Carpels).

Première série. — 11 h. : S.A.S.R.-C.S.L.R. (Roger Antoine) ; 11 h. : C.S.W.-U.S.L.E. (Dupont) ; 11 h. : U.S.W.-F.L. (Helevaut) ; 11 h. : L.U.C.-R.C.L.D. (Tison).

Deuxième série. — 10 h. : A.S.L.-C.S.W. (Lepiant) ; 10 h. : U.A.I.-C.S.L.H. (Vertogen) ; 11 h. : U.S.T.-U.S.L.E. (Debrabandère).

Juniors 1re série. — 13 h. 30 : A.S.C.H. A.G.T. (Hage) ; 10 h. : F.L.-A.P.W. (Vendeweghe) ; 10 h. C.S.L.H.-O.L. (Scritte).

Juniors 2e série. — 10 h. : A.G.T.-C.S.L.H. (Bourgy) ; 10 h. : U.S.T.-U.S.P. (Debrabandère) ; 11 h. : F.L.-R.C.L.D. (Vandeweghe) ; 10 h. : A.L.B.C.L.-U.S.L.E. (Leigiaux).

TROIS GRANDS MATCHES DE CHAMPIONNAT A HELLEMMES

Le terrain du Stade des Cheminots connaîtra aujourd'hui la foule des grands jours. En effet, les trois équipes de l'A. S. Cheminots d'Hellemmes rencontreront les trois équipes de l'A. G. Thumaries en Championnat du District Terrien.

A 13 h. 30, équipes B. Championnat 1re série d'Honneur. Les deux équipes n'ont pas encore été battues en Championnat.

A 14 h. 30, équipes Juniors. Ce sera certainement le clou du Championnat du District Terrien. Là encore, les deux équipes sont invaincues et d'après les résultats obtenus, elles doivent se tenir de très près. Le vainqueur a de grandes chances de se qualifier pour représenter, cette année, la Ligue du Nord de Basket-Ball pour le Critérium National des Juniors organisé par la F.F.B.B.

A 15 h. 30, équipes A. Division d'Honneur. — Dans cette catégorie, c'est Thumeries qui devance son adversaire de un point au classement. Ce match a une très grosse importance pour Hellemmes, car si'l gagne la partie, il est presque assuré de se maintenir en Division d'Honneur.

A — B — C — D
Imp du Réveil du Nord 186, rue de Paris, Lille
Le Gérant : Emile GEST

AGRICULTURE — COMMERCE — INDUSTRIE

NOTRE PAIN QUOTIDIEN

CE QUE PENSENT DE LA QUESTION M. VICTOR DESPREZ, PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ DES AGRICULTEURS DU NORD ET ALBERT COUSTENOBLE, PRÉSIDENT DE L'UNION DES ARTISANS BOULANGERS DU NORD

Un de nos rédacteurs a récemment exposé l'important et complexe problème de la qualité des blés et du pain, problème qui touche non seulement la vie économique de la nation, mais aussi la santé publique.

Le consommateur se plaint du pain que lui livre le boulanger. Celui-ci se défend avec énergie et accuse... la farine défectueuse. Le cultivateur qui lui livre le blé, proteste à son tour et prétend que les farines actuelles ont une composition et une valeur boulangère bien supérieures à celles d'avant guerre. Alors ! qui, entre les parties en présence, a raison ?

Nos lecteurs aimeraient le savoir. Nos lecteurs, sans avoir à réfléchir sur les données exposées, aimeraient surtout — ce qui est humain — avoir du bon pain. Ils « rouspètent » après leur boulanger. Evidemment, c'est à lui... à recevoir les tuiles. Mais est-il seul en cause ? Y a-t-il lieu, même de le mettre en cause ?

Nous avons abordé ce sujet, et nous l'avons fait parce que, réellement, le pain est « mauvais » ; parce que, encore, dans chacune des assemblées mensuelles de la Société des Agriculteurs du Nord, le sujet revenait comme un leit-motiv... Entre-temps, nous l'avons annoncé d'ailleurs, le gouvernement a pris des mesures. Une grande enquête, une étude est ouverte. Des commissions parlementaires ont été nommées, mais il n'est pas inutile — car dans ce cas, toutes les bonnes volontés doivent s'unir — il n'est pas inutile, disons-nous, de connaître les « points de vue » des dirigeants de nos groupements corporatifs.

Nous avons voulu être utile à la cause commune et, dans ce but, avons été voir MM. Victor Desprez, ancien député, maire de Cappelle-en-Pévèle, président de la Société des Agriculteurs du Nord, Albert Coustenoble, un boulanger artisan de Fives-Lille, président de l'Union des artisans boulangers du Nord, qui, en nous félicitant de l'initiative prise par notre journal en faveur du « bon pain », nous ont exposé leurs idées... leurs revendications, leurs suggestions.

Puissent ces réflexions aider la commission gouvernementale d'enquête dans l'œuvre qu'elle vient d'entreprendre. C'est le vœu que nous formulons.

R. LUSSIEZ.

Le point de vue de M. Victor Desprez, Président de la Société des Agriculteurs du Nord

« J'examinerai loyalement, dit M. Desprez, et sans arrière pensée, la situation telle qu'elle se présente aux yeux du monde agricole.

» Les paysans ont assez de bon sens pour admettre qu'ils ne pourront assurer leur prospérité sans la collaboration des transformateurs.

» Mais les uns comme les autres doivent comprendre que le sort de leur exploitation, de leur industrie, de leur commerce, depend de l'intérêt que portent à leur production les consommateurs.

» De toute évidence, le pain ne trouve plus dans la population française la faveur dont il jouissait avant guerre.

» Le corps médical lui-même, à tort ou à raison, a entrepris contre la précieuse denrée une campagne néfaste aux intérêts des agriculteurs.

» Il appartient donc avant tout de ranimer un courant d'achat tendant à s'anémier. Ceci établi, il appartient de rechercher les causes du malaise profond dont nous sommes accablés.

» Certains prétendent que la valeur du blé ne vaut pas celle d'autrefois. l'on affirme que l'augmentation du rendement a déterminé une diminution sérieuse de la teneur en gluten de cette céréale.

» Malheureusement pour ceux qui usent de semblables arguments, ces derniers se révèlent inexacts ».

Et voici notre interlocuteur à nous soumettre des appréciations de M. Georges Lefebvre conseiller du commerce extérieur, de M. l'expert de l'Association nationale de la boulangerie française, M. Arpein, qui declare, entre autres :

« Les farines actuelles ont une composition et une valeur boulangère bien supérieures dependant à celles d'avant guerre.

M. Victor DESPREZ
Président de la S.A.N.

» Le Syndicat de la boulangerie de Paris et de la Seine a analysé, de 1905 à 1913, c'est-à-dire pendant dix ans : 16.452 échantillons de farines de boulangerie Sur ce nombre, on remarque, pendant quatre année, que 9 à 15 % n'ont qu'une teneur en gluten de 6 à 7,9 %. Pendant trois années la proportion de ces farines insuffisantes s'élève de 25.5 à 47 % ; enfin, pendant trois autres années, elle atteint 58 à 69 %, soit plus des deux tiers des echantillons.

» Voyons maintenant ce que le laboratoire trouve dans les farines actuelles Il en a analysé 3.041 du 1er décembre 1933 au 30 septembre 1936, sur lesquelles 5.4 % n'atteignent pas 8 % de gluten. Les farines analysées du 1er janvier au 30 septembre 1936 n'ont donne qu'un seul échantillon sur 681 inférieur à 8 %.

» Qu'on ne vienne donc pas après cela soutenir que les farines d'avant guerre étaient supérieures à celles d'aujourd'hui ».

A propos de l' « extensimètre »

M. Victor Desprez, qui parait avoir profondément étudié la question se sert de conclusions émanant du grand savant Schribaux, conclusions qui résultent des études faites dans les laboratoires avec la méthode de l « extensimètre » ! Et il précise.

» Par des mélanges appropriés, la méthode de l'extensimètre permet aux meuniers de fournir à leur clientèle des farines types possédant le même W, les mêmes propriétés plastiques, farines susceptibles d'être traitées de la même façon, caractéristique précieuse puisque le travail rendu plus uniforme partant plus facile, peut être confié à des ouvriers sans grande expérience, ouvriers dont le nombre est aujourd'hui si grand.

» En outre, la connaissance du W intéresse tout particulièrement la boulangerie, pourquoi ? Parce que plus celui-ci est élevé, plus le rendement augmente, plus de pain retien d'eau, plus grand par consequent est le bénéfice du fabricant.

» MM Nottin et Alexeiersky disaient à la dernière séance n'avoir constaté aucune différence de qualité entre des blés panifiés le même jour, ayant les uns un W de 50 et les autres un W de 182.

» Plus nous allons, plus on multiplie les essais de panification, plus s'affermit la conviction que n'importe quel blé à la double condition d'être sain et bien travaillé, livre du bon pain.

» On parait fondé de déclarer qu'il n'y a pas de mauvais blés, mais trop souvent de mauvais boulangers ne sachant pas en tirer parti.

» M. Schribaux ajoute encore : MM. Barbade, directeur technique des grands moulins de Corbeil ; Pesani Borg, ancien chef des laboratoires de l'école française de meunerie, et Duval, ingénieur agronome, ont étudiés quarante variétés semées côte à côte dans une excellente ferme de Beauce.

» Les vingt variétés possédant le W le plus bas s'échelonnaient entre 61 et 115, ont obtenu à la panification 121 points. Les vingt variétés possédant le W le plus eleve s'échelonnant de 115 à 220 ont obtenu à la panification 123.

» Autant dire qeu la qualité des deux lots s'est montre exactement la même ».

Où est le mal ?

« Il ressort donc des renseignements pris aux bonnes sources, au sein même des groupements transformateurs, poursuit le président des Agriculteurs du Nord, que les producteurs de blé ne peuvent être incriminés en ce qui concerne la mauvaise qualité du pain.

» Une fois de plus la légende s'effondre.

» Où donc rechercher le mal, s'il existe, si non au stade de la transformation. On peut prétendre qu'une extraction trop forte et surtout une extraction des germes et des éléments nobles ne favorise pas la confection du bon pain (l'extraction de la meunerie était avant-guerre de 60 %, elle a été portée à 75).

» Pour certain, la boulangerie pourrait être en partie responsable de ces mécomptes et elle évoquerait à l'appui de leur dire les causes suivantes :

» 1° La différence de méthode de travail d'avant et d'après-guerre ;

» 2° Le manque d'artisans boulangers qualifiés ;

» 3° Pétrain mécanique (il ne peut être question de le supprimer), le boulanger ne sent plus sa pâte. L'on mélange farine et eau — comme les cimentiers mélangent ciment et gravier dans une bétonnière ;

» 4° Proportion plus forte d'eau dans le pain ;

» 5° La précipitation du travail ne permet plus au pain de lever ;

» 6° Le pain ne fermentant plus avant la cuisson, fermente dans l'estomac du consommateur. D'où mauvaise digestion et prohibition du pain par les médecins ;

» 7° Pétrir à feu trop violent. La mazout n'est peut-être pas nuisible par gaz délétères qui peuvent être expulsés. Mais par suite d'une chaleur trop forte qui cuit immédiatement la croûte au dépens de l'intérieur du pain.

» Quoi qu'il en soit, il est regrettable de voir les Français se détourner petit à petit d'un aliment national sans que rien de serieux ne soit tenté pour y porter remède.

» Doit-on rechercher cet abandon dans les transformations de la vie moderne. Peut-on penser que les progrès de toutes sortes transport, chambre froide, frigo, permettant aux pays lointains de nous adresser légumes et fruits variés, aient transformé insensiblement nos habitudes, modifie les bases de notre nourriture, nos goûts. En résumé, la campagne entreprise contre le pain est-elle imméritée ou non ?

» Il se peut que des égoïsmes aveuglent certaines parties en causes. Si donc l'on ne peut se mettre d'accord sur un problème aussi important, rechercher là où elle se trouve, modifier s'il y a lieu certaines méthodes, il conviendrait que les pouvoirs publics désignent des personnalites qualifiées indépendantes pour mettre les choses au point.

» Après de longues recherches et des travaux minutieusement et impartialement menés, un avis judicieux pourrait être donné des décisions prises. Le grand public serait au moins éclairé. Il serait alors facile tenant compte des intérêts respectables des parties en cause proportionnés aux efforts et sacrifices de chacun, de régler équitablement les différentes données de ce délicat problème.

» Qui pourrait y trouver à redire ?

» La vie économique et sociale du pays étant en jeu, les paysans ne se déroberaient pas. Ils peuvent d'ailleurs être bien certains d'avoir tout à gagner et rien à perdre en cette affaire. »

Le « point de vue » de M. A. Coustenoble, Président de l'Union des Artisans Boulangers du Nord

Dans sa petite maison de la rue de Lannoy à Fives-Lille, en plein cœur ouvrier et tandis qu'après son repas de midi, M. Coustenoble, levé dès 2 h. du matin, se reposait (une demi-heure seulement, car il devait à 16 h. tenir une réunion de bureau, rue de Paris à Lille), nous étions là, exacts au rendez-vous, et sans qu'aucune question préalable d'interview ne fut posée, l'actif artisan boulanger, président de ce beau groupement, nous développait son thème :

« Jamais, nous dit M. Coustenoble, le problème de la sous-consommation du pain ne s'est posé avec autant d'acuité que depuis qu'on a fixé le prix de cette denrée essentielle à plus de 3 fr. le kilo, c'est-à-dire plus du double de ce qu'on l'a payé en 1935.

» Dans ce prix de 3 fr. il entre, en effet, le montant des taxes diverses qui doivent servir à la fameuse « résorption des excédents du blé ». Le Français ne parvenant plus à consommer la totalité du froment produit par notre bonne terre nationale, se voit pénaliser pour permettre l'exportation à bon marché, de la précieuse denrée. Cependant que par-delà le Rhin, l'on s'efforce de faire croire au bon peuple qu'il a réalisé des progrès considérables en remplaçant le blé par le maïs et le bon pain blanc par d'infects petits pains jaunâtres et gluants.

» Un humoriste ne manquerait pas de souhaiter que les innombrables personnalités du monde medical, scientifique ou journalistique, qui saisissent toutes les occasions de condamner ou proscrire le pain qu'on mange actuellement en France, fussent mis quelque temps au régime du « pain » qu'on impose en Allemagne !

Le vœu du boulanger semble réalisé

» Le boulanger, évidemment, doit être le dernier à mépriser sa marchandise et l'on me pardonnera de ne pas accepter en bloc les accusations trop souvent lancées contre la qualité du pain. De partout se sont élevées des voix competentes et autorisées, pour essayer d'abord d'y voir clair. Les professionnels, agriculteurs, meuniers, boulangers et hommes de science ont pris contact dans de nombreuses Commissions dites du « Bon Pain ». Cette année 1938 a même été marquée par le premier Congrès du Bon Pain tenu à Nice, sous la présidence du distingué docteur J. Romant, de Marseille, surnommé à juste titre « l'apôtre du Bon Pain ». M. Marcel Donon, président de la Commission sénatoriale de l'Agriculture et les personnalités les plus autorisées des professions intéressées ont apporté à ce congrès leurs lumières et leurs bonnes volontés.

M. Albert COUSTENOBLE
Président de l'U.A.B.N.

» On peut dire dès à présent que le terrain est en quelque sorte déblayé et que la route est tracée vers l'amélioration véritable de la qualité du pain.

» Il a bien fallu abandonner certaines préventions et exagerations. On a reconnu d'un commun accord, que la condamnation absolue portée contre le pain actuel, ne se justifie pas. Nul n'a jamais pu prouver, en effet, qu'un mélange de farine de blé, d'eau, de levure et de sel, constitue un produit nocif pour l'organisme humain.

De la qualité des blés

« Est-ce à dire, dit M. Coustenoble, que tout soit pour le mieux dans les méthodes actuelles de la culture du blé de la minoterie, de la boulangerie. Il serait puéril de le soutenir.

» Il est aujourd'hui admis pour indiscutable que certaines variétés de blés sont d'une valeur boulangère très insuffisante, que la meunerie doit s'orienter vers la fabrication d'une farine dite « équilibrée », que la boulangerie doit apporter sa collaboration à l'amélioration de la oualité du pain.

» Le boulanger, quelle que soit sa valeur professionnelle, ne peut prétendre tirer un pain irréprochable d'une farine déficiente. Or, quelle garantie de qualité peut-il demander à son fournisseur, à l'heure présente ? Aucune. Celui-ci se retourne vers l'Office du blé, lequel, prétend-on, n'accorde qu'e peu d'attention au problème de la qualité.

» Le boulanger travaille dans l'inconnu... On demeure confondu à l'idée que toutes les industries alimentaires possèdent leurs laboratoires de recherches et d'analyses, alors que la boulangerie qui doit produire l'aliment essentiel, est livrée à ses propres forces, à sa seule routine.

» Il est juste d'ajouter que les exigences de la clientèle servent de contrôle permanent. Pour quelques ménagères qui achètent leur pain sans aucun souci de sa présentation, de son goût et de sa qualité, il en est d'innombrables qui « sermonnent » volontiers la boulangère ou le porteur de pain, et c'est bien à tort que certains ont affirmé qu'il n'y a pas de concurrence parmi les boulangers, à cause de la taxe.

» Mais bien souvent, avec le plus vif désir de bien faire, le boulanger se trouve impuissant à déceler ce qui, dans la farine, l'empêche d'obtenir un résultat satisfaisant. Par exemple, ces temps derniers, la plupart des boulangers ont fourni, bien malgré eux, du pain à la mie inconsistante qui s'émiette et plus d'un ouvrier partant à l'usine avec des « tartines » les a retrouvées en mie désagrégée au fond de son petit sac. Toute la science pratique du boulanger s'avérait impuissante à suppléer à la mauvaise qualité du gluten, matière collante de la farine.

» L'Union des artisans boulangers du Nord s'est attachée à faire étudier les aspects scientifiques de la panification. Il serait prématuré de rendre publiques les délicates recherches entreprises. En temps opportun, nous ferons appel au concours des Pouvoirs publics et des grands organismes intéressés à la création à Lille d'un véritable « Laboratoire d'analyse des farines ».

Pour faire du bon pain

« Pour faire du bon pain, il faut de bons boulangers.

» Ce pénible métier ne sourit guère à la jeunesse, plus volontiers attirée vers la mécanique ou vers le travail de bureau. Et pourtant, nous aurons encore besoin demain, de courageux et habiles mitrons.

» L'œuvre à entreprendre l'organisation de l'apprentissage en boulangerie sera de longue haleine. Par bonheur, nous avons déjà une loi du 10 mars 1937, dite loi Walter-Paulin, qui nous trace la voie. Le but à atteindre c'est la formation d'apprentis, de compagnons, de maîtres boulangers sérieux et connaissant les principes élémentaires de la fermentation. Le temps n'est pas tellement éloigné où il ne sera plus possible d'exercer le métier de boulanger sans justification d'un exercice prolongé ou la présentation du « Brevet de compagnon » ou du « Brevet de maîtrise ».

» Si simple et facile que paraisse le métier de boulanger, il est parmi les plus délicats et les plus complexes : à tout moment, devant l'infinie variété des farines, le mitron doit changer sa méthode de travail et s'adapter, car la jolie cliente « quell' que soit la farine exige un' bonn' tartine ! »

C'est aux Pouvoirs Publics de résoudre le problème

La Boulangerie n'est pas indifférente au problème du bon pain, par conséquent. Elle est même la première intéressée à ce que la consommation redevienne ce qu'elle fut en d'autres temps où l'on mangeait moins de bananes et moins de biftecks.

» Seule, elle ne peut prétendre bouleverser les habitudes anciennes, ni provoquer de grands changements.

» Puisse-t-elle trouver les collaborations nécessaires et les appuis des Pouvoirs publics qui, jusqu'ici, malheureusement, se sont surtout préoccupés du Prix du pain, oubliant parfois que la qualité de cet aliment est sans doute le premier facteur de la bonne chère à toutes les tables ».

Nous arrêterons la pour aujourd'hui notre enquête en espérant la poursuivre ultérieurement par la relation d'autres interviews que nous préparons, ceci, toujours dans un but de vie économique meilleure, d'union et de santé publique.

R. L.

Le « point de vue » de M. A. Coustenoble, Président de l'Union des Artisans Boulangers du Nord

Dans sa petite maison de la rue de Lannoy à Fives-Lille, en plein cœur ouvrier et tandis qu'après son repas de midi, M. Coustenoble, levé dès 2 h. du matin, se reposait (une demi-heure seulement, car il devait à 16 h. tenir une réunion de bureau, rue de Paris à Lille), nous étions là, exacts au rendez-vous, et sans qu'aucune question préalable d'interview ne fut posée, l'actif artisan boulanger, président de ce beau groupement, nous développait son thème :

« Jamais, nous dit M. Coustenoble, le problème de la sous-consommation du pain ne s'est posé avec autant d'acuité que depuis qu'on a fixé le prix de cette denrée essentielle à plus de 3 fr. le kilo, c'est-à-dire plus du double de ce qu'on l'a payé en 1935.

» Dans ce prix de 3 fr. il entre, en effet, le montant des taxes diverses qui doivent servir à la fameuse « résorption des excédents du blé ». Le Français ne parvenant plus à consommer la totalité du froment produit par notre bonne terre nationale, se voit pénaliser pour permettre l'exportation à bon marché, de la précieuse denrée. Cependant que par-delà le Rhin, l'on s'efforce de faire croire au bon peuple qu'il a réalisé des progrès considérables en remplaçant le blé par le maïs et le bon pain blanc par d'infects petits pains jaunâtres et gluants.

» Un humoriste ne manquerait pas de souhaiter que les innombrables personnalités du monde medical, scientifique ou journalistique, qui saisissent toutes les occasions de condamner ou proscrire le pain qu'on mange actuellement en France, fussent mis quelque temps au régime du « pain » qu'on impose en Allemagne !

Le vœu du boulanger semble réalisé

» Le boulanger, évidemment, doit être le dernier à mépriser sa marchandise et l'on me pardonnera de ne pas accepter en bloc les accusations trop souvent lancées contre la qualité du pain. De partout se sont élevées des voix competentes et autorisées, pour essayer d'abord d'y voir clair. Les professionnels, agriculteurs, meuniers, boulangers et hommes de science ont pris contact dans de nombreuses Commissions dites du « Bon Pain ». Cette année 1938 a même été marquée par le premier Congrès du Bon Pain tenu à Nice, sous la présidence du distingué docteur J. Romant, de Marseille, surnommé à juste titre « l'apôtre du Bon Pain ». M. Marcel Donon, président de la Commission sénatoriale de l'Agriculture et les personnalités les plus autorisées des professions intéressées ont apporté à ce congrès leurs lumières et leurs bonnes volontés.

» On peut dire dès à présent que le terrain est en quelque sorte déblayé et que la route est tracée vers l'amélioration véritable de la qualité du pain.

» Il a bien fallu abandonner certaines préventions et exagerations. On a reconnu d'un commun accord, que la condamnation absolue portée contre le pain actuel, ne se justifie pas. Nul n'a jamais pu prouver, en effet, qu'un mélange de farine de blé, d'eau, de levure et de sel, constitue un produit nocif pour l'organisme humain.

De la qualité des blés

« Est-ce à dire, dit M. Coustenoble, que tout soit pour le mieux dans les méthodes actuelles de la culture du blé de la minoterie, de la boulangerie. Il serait puéril de le soutenir.

» Il est aujourd'hui admis pour indiscutable que certaines variétés de blés sont d'une valeur boulangère très insuffisante, que la meunerie doit s'orienter vers la fabrication d'une farine dite « équilibrée », que la boulangerie doit apporter sa collaboration à l'amélioration de la oualité du pain.

» Le boulanger, quelle que soit sa valeur professionnelle, ne peut prétendre tirer un pain irréprochable d'une farine déficiente. Or, quelle garantie de qualité peut-il demander à son fournisseur, à l'heure présente ? Aucune. Celui-ci se retourne vers l'Office du blé, lequel, prétend-on, n'accorde qu'e peu d'attention au problème de la qualité.

» Le boulanger travaille dans l'inconnu... On demeure confondu à l'idée que toutes les industries alimentaires possèdent leurs laboratoires de recherches et d'analyses, alors que la boulangerie qui doit produire l'aliment essentiel, est livrée à ses propres forces, à sa seule routine.

» Il est juste d'ajouter que les exigences de la clientèle servent de contrôle permanent. Pour quelques ménagères qui achètent leur pain sans aucun souci de sa présentation, de son goût et de sa qualité, il en est d'innombrables qui « sermonnent » volontiers la boulangère ou le porteur de pain, et c'est bien à tort que certains ont affirmé qu'il n'y a pas de concurrence parmi les boulangers, à cause de la taxe.

» Mais bien souvent, avec le plus vif désir de bien faire, le boulanger se trouve impuissant à déceler ce qui, dans la farine, l'empêche d'obtenir un résultat satisfaisant. Par exemple, ces temps derniers, la plupart des boulangers ont fourni, bien malgré eux, du pain à la mie inconsistante qui s'émiette et plus d'un ouvrier partant à l'usine avec des « tartines » les a retrouvées en mie désagrégée au fond de son petit sac. Toute la science pratique du boulanger s'avérait impuissante à suppléer à la mauvaise qualité du gluten, matière collante de la farine.

» L'Union des artisans boulangers du Nord s'est attachée à faire étudier les aspects scientifiques de la panification. Il serait prématuré de rendre publiques les délicates recherches entreprises. En temps opportun, nous ferons appel au concours des Pouvoirs publics et des grands organismes intéressés à la création à Lille d'un véritable « Laboratoire d'analyse des farines ».

Pour faire du bon pain

« Pour faire du bon pain, il faut de bons boulangers.

» Ce pénible métier ne sourit guère à la jeunesse, plus volontiers attirée vers la mécanique ou vers le travail de bureau. Et pourtant, nous aurons encore besoin demain, de courageux et habiles mitrons.

» L'œuvre à entreprendre l'organisation de l'apprentissage en boulangerie sera de longue haleine. Par bonheur, nous avons déjà une loi du 10 mars 1937, dite loi Walter-Paulin, qui nous trace la voie. Le but à atteindre c'est la formation d'apprentis, de compagnons, de maîtres boulangers sérieux et connaissant les principes élémentaires de la fermentation. Le temps n'est pas tellement éloigné où il ne sera plus possible d'exercer le métier de boulanger sans justification d'un exercice prolongé ou la présentation du « Brevet de compagnon » ou du « Brevet de maîtrise ».

» Si simple et facile que paraisse le métier de boulanger, il est parmi les plus délicats et les plus complexes : à tout moment, devant l'infinie variété des farines, le mitron doit changer sa méthode de travail et s'adapter, car la jolie cliente « quell' que soit la farine exige un' bonn' tartine ! »

C'est aux Pouvoirs Publics de résoudre le problème

La Boulangerie n'est pas indifférente au problème du bon pain, par conséquent. Elle est même la première intéressée à ce que la consommation redevienne ce qu'elle fut en d'autres temps où l'on mangeait moins de bananes et moins de biftecks.

» Seule, elle ne peut prétendre bouleverser les habitudes anciennes, ni provoquer de grands changements.

» Puisse-t-elle trouver les collaborations nécessaires et les appuis des Pouvoirs publics qui, jusqu'ici, malheureusement, se sont surtout préoccupés du Prix du pain, oubliant parfois que la qualité de cet aliment est sans doute le premier facteur de la bonne chère à toutes les tables ».

Nous arrêterons la pour aujourd'hui notre enquête en espérant la poursuivre ultérieurement par la relation d'autres interviews que nous préparons, ceci, toujours dans un but de vie économique meilleure, d'union et de santé publique.

R. L.

LA TROISIÈME JOURNÉE DE LA DÉFENSE SANITAIRE DES VÉGÉTAUX

A l'occasion du Salon de la Machine agricole qui se tiendra à Paris Parc des Expositions, Porte de Versailles, du 17 au 23 février prochain, et dans l'enceinte dudit Salon, aura lieu le 20 février 1939, la IIIe Journée de la Défense Sanitaire des Végétaux qui fait suite à deux précédentes « Journées » organisées à la même époque, en 1937 et en 1938.

Cette manifestation qui est organisée par la Ligue Nationale de Lutte contre les ennemis des cultures, comprend à son programme l'examen d'un certain nombre de questions d'actualité en matière de défense sanitaire des végétaux (lutte contre les mauvaises herbes, contre les gelées printanières contre les ennemis de la conservation des grains, étude de la pulvérisation, de l'organisation professionnelle en matière de défense des végétaux et examen de réformes à envisager dans ce domaine)

Une Exposition de produits et appareils utilisés pour la lutte contre les ennemis des cultures, organisée dans le cadre du Salon de la Machine Agricole, complètera heureusement cette manifestation.

L'adhésion à la IIIe Journée de la Défense Sanitaire des Végétaux, qui est fixée à 12 fr., donne droit :

1° A une carte d'entrée gratuite au Salon de la Machine Agricole pour février 1939 ;

2° A une réduction de 40% sur les chemins de fer (validité du 15 au 25 février 1939) ;

3° Au compte rendu des travaux.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser à la Ligue Nationale de lutte contre les ennemis des cultures, 129, Bd St-Germain à Paris (6e) Tél. : Odéon 93-31 et 93-32).

MARCHÉ DE PARIS

PARIS, 7. — Viandes : Bœufs : quartier derrière 7.00 ; devant 4.50 ; aloyau 12.50 ; cuisses 7.00 ; train entier 8.25 ; Veaux : 1re qual. 10.75 ; 2e qual. 12.45 ; 3e qual. 13.45 ; pan cuisseau 14.25 ; Moutons : 1re qual. 15.50 ; 2e qual. 13.45 ; 3e qual. 10.95 ; gigots 22.00 ; carrés parés 24.50 ; épaule 12.50 ; Porcs (entier ou demi) : 1re qual. 14.50 ; filets 15.25 ; jambons 16.00 ; lards 9.75. — Beurres : Kilo des Laiteries Coopératives Industrielle Normandie, 30.50 ; Charente, Poitou, Touraine, 30.00 ; malaxés Normandie 25.75 ; malaxés Bretagne 25.25. — Œufs : Picardie et Normandie 1 075 ; Bretagne 890 ; Poitou, Touraine, Centre 1.040 ; outre mer 690. — Fromages : Brie moyen 365 ; camembert Normandie 405 ; divers 320 ; Lisieux 725 ; Pont Lévêque 455 ; Port Salut 1.325 ; Gruyère et Comte 1.465.

— Volailles : canards Rouennais 30.00 ; Nantais 16.50 ; fermes 13.50 ; lapins mortd 12.50 ; oies en peau 10.00 ; poulets morte Nantais 17.12 ; de Bresse 22.50; poules de Bretagne 15.00. — Poissons : barbues 16.00 ; bars 22.50 ; harengs français pleins 3 85 ; vides 1.75 ; homards vivants 37.00 ; langoustes vivantes 35.00 ; maquereaux français petits 11.00 ; merlans brillants 6.25 ; ordinaires 3.25 ; morues salées 4.00 ; raies 4.25 ; sardines fraîches 22.50 ; soles 2.50 ; huîtres Marennes 137 50 ; Portugaises 32.00 ; moules Leigny 140.

MARCHÉS DES CAFÉS

LE HAVRE, 7. — Cote Unique. — Janvier, 233.25 ; février, 233.25 ; mars, 231.50; avril, 231.50 ; mai, 29 ; juin, 230 ; juillet, 29 ; août, 229 ; septembre, 229 ; octobre, 229 ; novembre, 229 ; décembre, 229.50. Tendance calme. Ventes : 1.750 dont 750 au Call.

MARCHÉ DES COTONS

LE HAVRE. — Cote unique : Janvier, 403 ; février, 406 ; mars, 406.50 ; avril, 407.50 ; mai, 410 ; juin, 409 ; juillet, 411 ; août, 411 ; septembre, 411 ; octobre, 412 ; novembre, 412.50 ; décembre, 412. Baisse 5 à 6 francs.

LIVERPOOL. — Baisse 9 à 12 pence.

MARCHÉS DE LA RÉGION

A Arras, 7. — Beurre, de 14 à 15 fr. le livre ; œufs frais, de 29 à 30 fr. le quert ; conservés, de 20 à 21 fr. le quart ; poule, 18 à 30 fr. le pièce ; poulet, 40 à 65 fr. la pièce ; lapin, de 15 à 26 fr. la pièce ; pigeon, de 11 à 12 fr. le couple ; canard, de 18 à 20 fr. la pièce ; oie, de 35 à 40 fr. la pièce ; dinde, de 50 à 80 fr. la pièce ; lapin de garenne, de 12 à 14 fr. la pièce

Marché aux bestiaux. — On avait amené environ 350 veches, génisses et taureaux. Marché faible en raison du mauvais temps et très calme. Les cours tendent vers la baisse.

On vend la flamande prête ou fraîche vêlée de 3.400 à 4.000 fr. et même quelques-unes à un prix supérieur.

La 2e catégorie de 2.800 à 3.400 et la 3e catégorie de 2.200 à 2.800 francs.

Les bêtes à nourrir sont peu recherchées elles valent suivant âge et qualité de 3 à 6 fr. le kilo vivant.

Le cours de la bête grasse est plus faible ; il varie suivant jeunesse et qualité de 2.50 à 5.50 le kilo vivant.

A Auxi-le-Château, 7. — Grains aux 100 kiloe, blés, 204.50 ; avoine, 85 fr. ; orge,