

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 43 (1963)
Heft: 1: Neutralités européennes

Artikel: De fruits en tartines : Lenzbourg!
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-887684>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

DE FRUITS . . .

en tartines

LENZBOURG!

Un monde en soi, un monde où la moindre erreur dans les prévisions, la plus petite défaillance matérielle risquent de compromettre toute une campagne de la grande Firme Lyonnaise.

Lyonnaise, LENZBOURG l'est par le sérieux, l'application, le sens de la mesure qui lui ont assuré un développement sans à coups, une renommée qui s'étend bien au-delà de notre hexagone.

Quel chemin parcouru de la bassine de ma grand-mère aux 42 000 mètres carrés de l'Usine des CONSERVES LENZBOURG de LYON ! Un point commun toutefois relie les deux formules : le fruit frais.

Le mot est lâché : le fruit frais. L'été, dès l'aube, c'est un déferlement successif de fraises, de cerises, d'abricots, de tout ce que peuvent produire la vallée du Rhône, les monts du Lyonnais et jusqu'aux plaines ensoleillées du Lot-et-Garonne. Par cinq à la fois, les « gros culs », poussiéreux encore d'avoir roulé toute la nuit, s'appuient au quai de déchargement, tandis que, au pont-bascule de 30 tonnes, d'autres attendent leur tour.

Les opérations de déchargement s'effectuent alors sur un rythme accéléré. Quelques mètres à franchir et nous pénétrons dans l'impressionnant hall de fabrication. C'est le domaine des femmes. Vêtues de bleu, avec leurs coiffes blanches, elles s'affairent autour des machines qui équeutent, pèlent, dénoyautent et, tout au long du tapis de triage où les fruits reçoivent leur destination (confitures, fruits au sirop), elles poursuivent impitoyablement le fruit talé ou taché, le noyau ou la feuille qui se sont faulxés.

Étrange jeu, en vérité, que celui de ces centaines de doigts qui achèvent avec agilité le travail des machines, pour obtenir un produit parfait ! Nous avons parlé plus haut d'équeutage. Le lecteur se fera une idée plus précise de l'ampleur des tonnages traités s'il apprend que, mises bout à bout, les queues de cerises achetées cette année relieraient d'un fil continu Paris à Dakar (4 500 km) !...

Mais le travail se poursuit et, tout au long des 200 mètres du hall de fabrication, les opérations se succèdent, menées à bien par trois équipes et interrompues seulement, à intervalles réguliers, pour les indispensables nettoyages des remplisseuses-sertisseuses au jet de vapeur sous pression et des immenses marmites qui travaillent sous vide. Alors, les dénoyauteuses cesseront pour un temps de cracher et de crépiter, les boîtes brillantes se figeront entre

sol et plafond dans leurs glissières qui ressemblent à des lianes bizarres. Le bruit des jets de vapeur meublera, seul, le silence des machines.

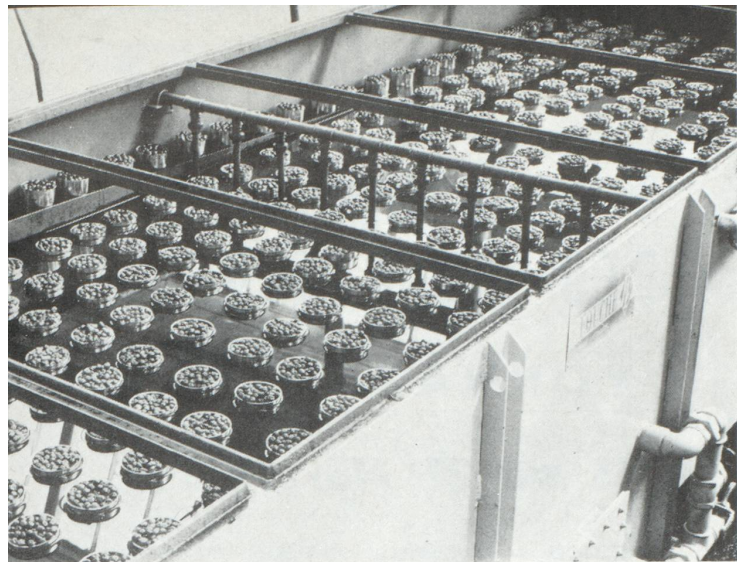
Puis le mouvement reprend. Les serpents de boîtes s'ébranlent dans leur cliquetis. Les pistons des remplisseuses automatiques déclenchent le tac-tac-tac des dénoyauteuses. Le hall entier se met à vibrer. Les boîtes légères s'alourdissent : leur couvercle serti, la fabrication les rejette. De l'arbre à cette ultime opération, moins de vingt-quatre heures se seront écoulées.

En cataracte, les boîtes s'engouffrent vers les réserves et s'entassent, s'entassent dans un magasin de 3 000 mètres carrés sans un seul pilier de soutènement, ne comportant qu'une ouverture à chaque extrémité. Dans cette sorte de cathédrale ombreuse, où plusieurs camions peuvent évoluer à l'aise, l'unité de mesure est la tonne.

À la belle saison, des hommes s'affairent à un jeu de construction prodigieux, auquel participent des chariots à palettes qui, allègrement, montent leur charge jusqu'au plafond.

Et sur 100 mètres de long, sur 30 de large, quatre-quarts, demis voisinent avec les boîtes de 5 kilos aux « joues creuses » parce que, serties à chaud, un vide s'est créé à l'intérieur. Fruits au sirop, confitures, gelées de tous parfums, s'étagent avec, pour seul signe apparent de reconnaissance, une pancarte. Là, des poutres de bois soutiennent un épais matelas de laine de roche, des plaques de liège encastées entre un double mur de briques préservent ces millions de boîtes des variations de température et de l'humidité.





Bain-marie pour fruits au sirop.

Puis, lorsque là-haut les chaînes de fabrication hiberneront, les mêmes hommes qui ont construit ces grands cubes de boîtes en fer-blanc les démoliront. Par unité d'une tonne toujours, elles gagneront le magasin d'expédition avec, toutefois, un crochet à l'atelier d'étiquetage.

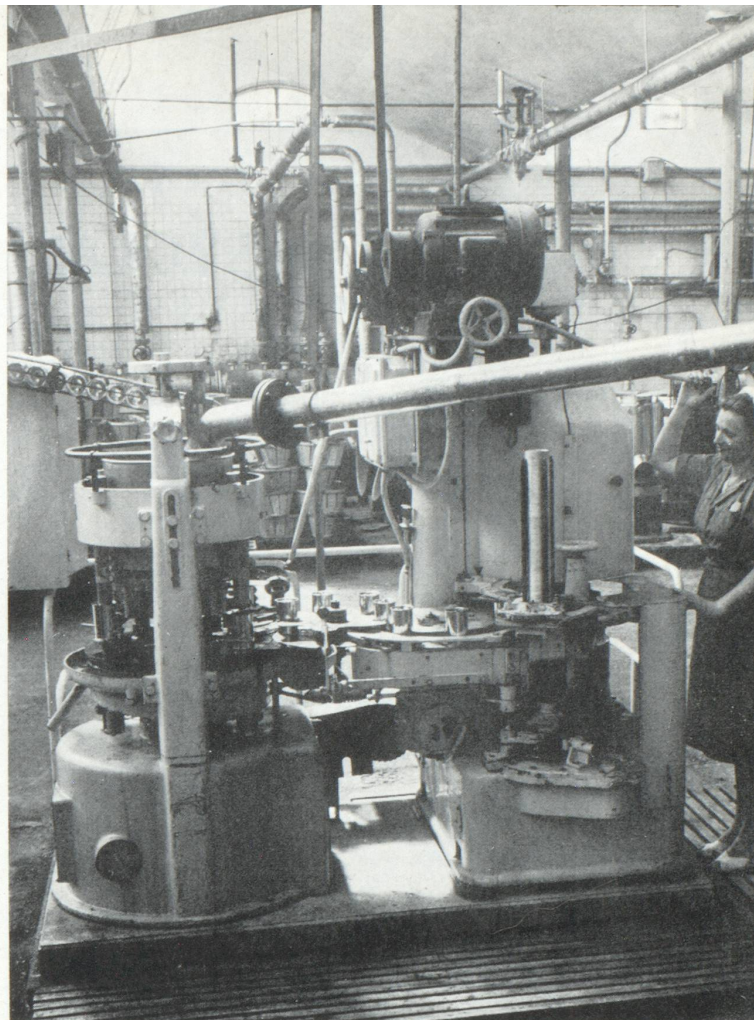
Après une dernière vérification, elles iront rejoindre celles qui les ont précédées dans des caisses portant des adresses lointaines : NOUMÉA, PAPEËTE, BANGUI, SAIGON, MUTSA-MUDU, dans ces Comores aux noms qui font rêver. Étrange destinée tout de même que celle de ces fruits, communs sous nos cieux, et qui deviendront exotiques par le seul effet du changement de longitude et de latitude!

Le fonctionnement de cet ensemble immense exige force et chaleur. Une génératrice électrique et une chaudière d'une surface de chauffe de 212 mètres carrés, automatiquement alimentée, assurent pour l'usine le rôle de cœur. Et à côté du bâtiment d'où s'échappe ce sang, un tas gris : les cendres; un jour prochain, elles seront parpaings, elles seront locaux.

D'avoir su maintenir à tous les stades de la fabrication un contrôle « humain » tout en réglant sa marche au rythme de l'automatisme, à la faveur des progrès spectaculaires réalisés par la technique au cours de ces dernières années, ne constitue pas le moindre mérite de l'entreprise. Ainsi le veut la Tradition LENZBOURG. Et qui de nous, vendeurs ou consommateurs, dirait que la formule n'a pas prouvé sa qualité?

Créées à Lyon, en 1912, les Conserves LENZBOURG durent agrandir leur usine en 1927, en 1938 et enfin en 1952. Cette même année, elles ouvraient à MACHILLY, en Haute-Savoie, une usine plus spécialement équipée pour traiter les framboises. En 1954, ce fut au tour de PERPIGNAN d'être choisie pour l'implantation d'une nouvelle unité destinée plus particulièrement au traitement des pêches. C'est ainsi que ces trois centres, en pleine saison, transforment quotidiennement de 80 à 100 tonnes de fruits par jour, soit avec le sucre ajouté, de 100 à 120 tonnes de confitures ou de conserves de fruits.

Entrepôt de stockage isotherme.



Groupe remplisseur-sertisseur automatique.

La chaudière principale.

