

Un peu d'histoire de Savigneux...

1/ L'ancienne conserverie

La Conserverie de Julien dit « Mimi » et Janine BLANC créée en 1964 se situait dans les ateliers communaux actuels.

Julien Blanc, ancien coiffeur à CHARLY (69), en 1963 souhaite changer d'activité. Avec son épouse et sur les conseils d'un ami, propriétaire des établissements DERUNGS, il se lance dans la conserverie à façon. Cela permet aux gens de faire conditionner les excédents de jardin en fruits et légumes.

Début en Août 1963 la construction des bâtiments qui permet l'ouverture de la conserverie dès la saison 1964 (de fin mai à Octobre).

Monsieur BLANC utilise l'ancienne gare (au niveau de la place de la bascule) pour stocker ses matériaux de construction. Petit à petit, il monte ses futurs locaux assisté de sa famille.

Les Sabiniens se posaient des questions ! Un ancien coiffeur !

En patois, ils disaient « qu'à qué va mettre d'un sous casserole ? » Traduction : « que va-t-il mettre dans ses boîtes de conserve ? »

La force de la conserverie de SAVIGNEUX était de garantir à chaque client la mise en boîte de ses propres fruits et légumes grâce à une bonne traçabilité.

Le chemin de production était simple :

- Arrivée des fruits ou des légumes dans des paniers spécifiques.
- Attribution d'un numéro pour une boîte mère
- Lavage.



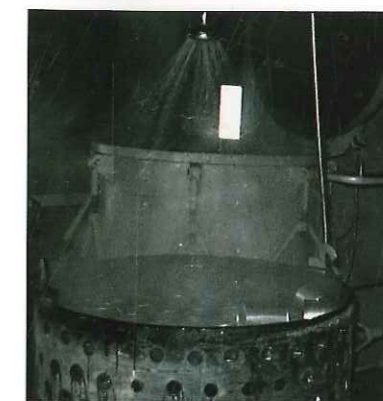
- Blanchissage.
- Pesage.



- Emboitage avec addition d'eau salée pour les légumes et d'eau sucrée pour les fruits.



- Stérilisation dans un four autoclave d'une capacité de 400 boîtes.
- Refroidissement.



- Le tri des boîtes par client numéroté.



- Rangement dans l'un des 650 casiers pour autant de clients.
- Comptage et facturation.



La conserverie, dans le bâtiment principal, disposait d'une zone de réception, d'une zone de fabrication, d'une pièce de repos servant également de cuisine, d'une réserve de sucre d'environ 12-15 tonnes. Le deuxième bâtiment de 120 m² permettait le stockage de 50 000 boîtes.

Il existait 3 formats : La livre, le Kilo et les 2 kilos. La production pouvait atteindre les 150 à 200 000 conserves dans les meilleures années. En pleine saison, c'était 15 à 18 heures de travail par jour pour Julien et Janine! Les employés disposaient d'horaires normaux mais ne rechignaient pas pour terminer une production afin de conserver la fraîcheur des produits. La bonne ambiance, quelque soit l'heure de fin de journée, était de mise, car les patrons, Mimi et Janine, étaient toujours présents à leurs côtés. Il n'était pas rare d'entendre les 10-12 employé(e)s fredonner des chansons en quittant leur travail.

La conserverie avait une réputation régionale de Lagnieu à Saint-Etienne du Bois en passant par le haut Beaujolais, et ce, durant 20 ans.

L'hiver, la saison terminée, Mimi assurait l'entretien et la réparation des machines car le sel était un élément oxydant pour le matériel. Ainsi, 1 mois avant la saison, cela permettait une bonne remise en route après contrôle systématique de l'APAVE.

Une pensée à Mimi disparu en 2007 ainsi qu'à ceux et celles qui ont participé à cette belle aventure. Grâce à cela, SAVIGNEUX a été connu bien au-delà du canton.

Comme le dit Janine : « avec 20 ans de moins, on recommencerait ! »

Autre histoire au prochain numéro.....