



L'usine Milliat frères est édifée au milieu des jardins.

Les pâtes alimentaires Panzani, autrefois Milliat frères

Depuis 1948, l'usine située au n° 29 de la rue Lavoisier produit des pâtes alimentaires, d'abord sous la marque Milliat frères, puis sous celle de Panzani. Elle fait actuellement partie du premier groupe industriel pour la production de pâtes en France.

Après la guerre de 1939-1945, l'entreprise Milliat frères (fondée en 1929) installe une usine à Nanterre pour remplacer celle de Lyon, détruite en 1944. C'est la première entreprise qui s'implante rue Lavoisier, près de la Seine, au milieu des jardins. Dès le mois de décembre 1946, l'architecte Daniel Fouquet commence la construction d'un corps de bâtiment de trois étages et d'une tour de six étages, qui abriteront les bureaux, le laboratoire, l'atelier de fabrication et le magasin industriel, sur une superficie de 2 473 m². L'usine, qui entre en fonctionnement en 1948, produit non seulement des pâtes, mais aussi d'autres aliments tels que des entremets, des flans, des potages. Sa situation en bordure de la Seine, lui permet d'être approvisionnée en semoule de blé dur par péniches. Les pâtes sont conditionnées dans des boîtes de carton, illustrées d'un grand moulin à vent, qui devient en quelque sorte le logo de la marque. Des cadeaux sont offerts aux clients fidèles qui, en collectionnant les bons points M F imprimés sur les paquets de pâte, peuvent gagner des protège-cahiers, des cuillères à café, des fourchettes en inox, des pochettes de timbres, des jeux divers (421, échecs de voyage), des disques souples...

Dans les années soixante, l'usine emploie près de cinquante salariés dont trois cents travaillent dans le secteur de la fabrication. Les femmes représentent les deux tiers du personnel.

La société Milliat frères, qui dispose de plusieurs autres usines à Lyon, Montauban, Thonon, Nancy, Vineuil et qui a racheté plusieurs entreprises, devient en 1970 le troisième producteur français de pâtes alimentaires. Le premier producteur de pâtes en France est alors la société Panzani. Créée dans les années cinquante par Jean Panzani, la marque se différencie de ses concurrentes par le fait que les pâtes sont emballées dans un sachet cellophane. Avec la naissance en France de la grande distribution, Jean Panzani, qui est président du syndicat des fabricants de pâtes, incite la profession à se structurer. Panzani fusionne avec les pâtes La Lune, puis avec Regia-Scamarelli.

Au cours des années 1970-1971, le groupe laitier Gervais-Danone fusionne Milliat frères et Panzani, numéro un de la profession. En 1973, le groupe BSN reprend l'ensemble.

Panzani soigne sa publicité

L'usine de Nanterre, sous la marque Panzani, se spécialise alors dans la fabrication des pâtes sèches. Comme



PHOTOS DR

Panzani a repris les locaux de Milliat frères et les a agrandis.

Milliat frères, Panzani soigne sa publicité. L'année 1975 voit apparaître sur les écrans de télévision un personnage haut en couleur, Don Patillo, petit curé provençal, dont le slogan adressé au seigneur des pâtes, «oui mais des Panzani», connaît immédiatement le succès. Agrandie en 1983 pour abriter des chaînes de fabrication automatisées, l'usine est approvisionnée depuis 1985 en semoule fraîche par les camions de la semoulerie Bellevue-Panzani de Gennevilliers. Si, en 1984, Panzani importait près de la moitié de son blé dur des États-Unis et du Canada, actuellement toute la production de blé dur français couvre ses besoins et l'entreprise exporte de la semoule en Italie! Panzani, qui ne cesse de rechercher de nouvelles saveurs, lance en 1977 les pâtes riches, puis, en 1993, des pâtes fantaisie avec des formes plus originales, suivies par les pâtes Maestria qui cuisent en trois minutes seulement.

L'usine fonctionne en continu

De nos jours, 75 000 tonnes de pâtes sont produites par an à Nanterre. Des neuf lignes de fabrication, toutes informatisées, sortent des pâtes coupées (les macaroni, serpentini, torti), des pâtes longues (les spaghetti, capellini, spaghetone), des pâtes poinçonnées (les farfalle). Les unes sont teintées de carottes ou d'épinards, les autres restent nature. Dans tous les cas, la semoule de blé dur mélangée avec de l'eau, puis pétrie, est poussée sous une pression de 90 bars, dans les moules où elle prend forme. Les pâtes ainsi moulées subissent différentes phases de séchage, puis sont refroidies et stabilisées avant d'être dirigées par tapis roulant vers les quinze lignes de conditionnement. Là, les pâtes sont automatiquement mises en paquets de 250 ou de 500 grammes ou en sacs de cinq kilos



Milliat frères est la première entreprise qui s'implante rue Lavoisier, près de la Seine, au milieu des jardins.



destinés aux collectivités. Au magasin de stockage, elles sont disposées sur des palettes, en attendant leur départ vers les grandes et moyennes surfaces de France, les restaurants collectifs (écoles, hôpitaux, armée), les chaînes de restauration privées. Une partie est exportée en Belgique, Allemagne, Angleterre, en Europe centrale, (en particulier en Tchéquie), sans oublier l'Afrique du Nord. Cent cinquante cinq salariés et vingt-cinq intérimaires travaillent dans l'usine qui fonctionne en continu, trois équipes se succédant jour et nuit. La chaîne de production s'arrête deux semaines en été. Rachetée par Paribas Affaires industrielles en 1997, Panzani a rejoint Ebro Puleva, premier groupe agroalimentaire espagnol, en 2005. La marque occupe la première place en France pour les pâtes alimentaires, les sauces et la semoule.



JEANNINE CORNAILLE
SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE NANTERRE



Buvard publicitaire.