



PHOTOS DR

Vue aérienne de l'usine.

L'usine de margarine Excel

Après la guerre de 1939-1945, le marché de la margarine est en pleine croissance. Cet essor conduit la société Desmarais à se lancer dans une nouvelle activité: la production, au Petit-Nanterre, de la margarine Excel.

Après la guerre de 1939-1945, les activités de l'entreprise Desmarais Frères comprennent deux branches : celle des huiles minérales (pétrole) et celle des huiles végétales (huiles de table et savons). L'entreprise, qui commercialise déjà des huiles alimentaires sous la marque Rufisquin, est intéressée par la margarine dont le marché est en pleine croissance car c'est un substitut économique du beurre. Afin de fabriquer et de commercialiser ce nouveau produit, en 1950, elle s'associe avec un professionnel reconnu, Jacques Mosseri, qui exploite la marque de fabrique Excel déposée depuis 1941. Leur association donne naissance à la société Desmarais & Cie dont le siège social est installé au n° 42 de la rue des Mathurins à Paris.

Une usine remarquable

L'usine de production est construite au Petit-Nanterre, en bordure de la Seine. À cette époque, il existe peu d'entreprises dans ce qui constitue actuellement la zone d'activités du Petit-Nanterre. La fabrique de bâches Cauvin Yvose, les entrepôts de pétrole Desmarais Frères, tous deux situés à côté de la ligne de chemin de fer Paris-Rouen et un atelier de matériaux

de construction près du pont de Bezons, sont les industries présentes sur les lieux. L'usine Excel peut donc s'installer dans un vaste espace. Elle entre en activité en 1951. Très moderne, elle bénéficie de tous les progrès techniques. C'est une réalisation remarquable sur le plan esthétique : elle est composée de différents bâtiments, tout blancs, qui se dressent au milieu d'une vaste étendue plantée d'arbres et ornée de pelouses. Leur architecture en béton, avec toit en terrasse et grandes baies vitrées, compose un ensemble aux lignes très pures. Le bâtiment administratif et commercial, tout en rez-de-chaussée, s'étend en bordure de la Seine. Au centre s'élèvent les ateliers de fabrication et de conditionnement, dont les sols et les murs sont revêtus de faïence. Ce matériau a été choisi pour ses qualités hygiéniques. Entrepôts et garages ainsi qu'un centre expérimental complètent les installations.

Une organisation rationnelle du travail

La conception de l'organisation interne de l'usine a été étudiée avec soin afin d'optimiser les différents circuits et supprimer au maximum la manutention. Les machines les plus modernes ont été choisies pour l'équiper. Ainsi, la fabrication de la margarine commence au deuxième étage par la pesée des éléments



Un tambour dans lequel se produit la cristallisation.



Salle de conditionnement.

entrant dans sa composition (huile, glucose, saccharose, saumure, eau), se poursuit au premier étage avec leur émulsion par agitation dans des barattes, leur refroidissement et leur passage dans des tambours où se produit la cristallisation et, après pompage, se termine au rez-de-chaussée par le conditionnement. Dans le centre expérimental, des stages de pâtisserie sont organisés afin de montrer toutes les manières possibles d'utiliser la margarine dans la confection des gâteaux. Un miroir fixé au dessus du démonstrateur permet de bien voir les différentes phases de fabri-

cation. Ce centre dispose également d'une salle de conférences dans laquelle débats et conférences sont organisés.

La presse publie de nombreux reportages qui ne tarissent pas d'éloges sur l'usine Excel, qualifiée de «plus moderne d'Europe». Par ailleurs, des objets publicitaires, tels que des buvards, font la promotion de la marque Excel qui devient une des margarines les plus utilisées, notamment en région parisienne.

En 1955, Desmarais & Cie ayant racheté la société Auguste Pellerin (fabricant de margarine), de nouvelles installations sont construites afin d'augmenter les capacités de production de l'usine.

L'usine de Nanterre est tellement remarquable qu'en 1957, le diplôme Prestige de France lui est attribué. Lors d'une cérémonie, qui se déroule le 12 juin dans les jardins de l'usine, M. Houphouet-Boigny, ministre d'État de la France, procède à la remise du diplôme en présence de nombreuses personnalités.

La société anonyme des produits Excel

Au cours des années cinquante, la concurrence est très rude sur le marché du pétrole. Pour garder sa place, la société Desmarais Frères doit investir de plus en plus, si bien qu'elle est obligée de se restructurer en se séparant de ses activités non pétrolières. En 1961, la société Desmarais & Cie vend sa margarinerie modèle à la société Lesieur qui fonde la Société anonyme des produits Excel (Soprodel).

En 1985, la société Excel fusionne avec la société Sotrex (groupe philippin United Coconut Planters Bank) et rachète la raffinerie Maurice Toy Riont, société marseillaise spécialisée dans la production de margarine depuis 1882.

Le groupe Vandemoortele acquiert la société Excel en 1993. Selon les chiffres de 2010, l'usine produit environ 30 000 tonnes de margarine par an, réparties sur six lignes de production, ayant chacune un type de format de conditionnement différent: en mottes de 10 kg, en barres de 1 et 2,5 kg, en plaques de 1,250 kg, en plaquettes de 500 g, en bouteilles et en containers de 1 000 l. Une grande partie de la production (70 %) est vendue en France, le reste est exporté. En 2012, la baisse de la consommation de margarine en France conduit Vandemoortele à fermer l'usine. Le transporteur nanterrien Gamblin, son partenaire Dhollandia et la société de blanchisserie Elis doivent venir s'installer sur le site.



JEANNINE CORNAILLE
SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE NANTERRE