



1890

1990



1890 1990

Récit anecdotique écrit par Joseph VIGNON, André VIGNON et Patrick de LONGEAUX, pour conserver le souvenir de :

- Joseph FAVRICHON
- Charles VIGNON, son gendre
- Solidairement les 8 enfants de Ch. VIGNON, les premiers actionnaires de la Société.
- Les premiers collaborateurs de l'usine.

100 ans d'existence

4 générations d'une même famille - Un même village

Des alternances de prospérité et de crises.

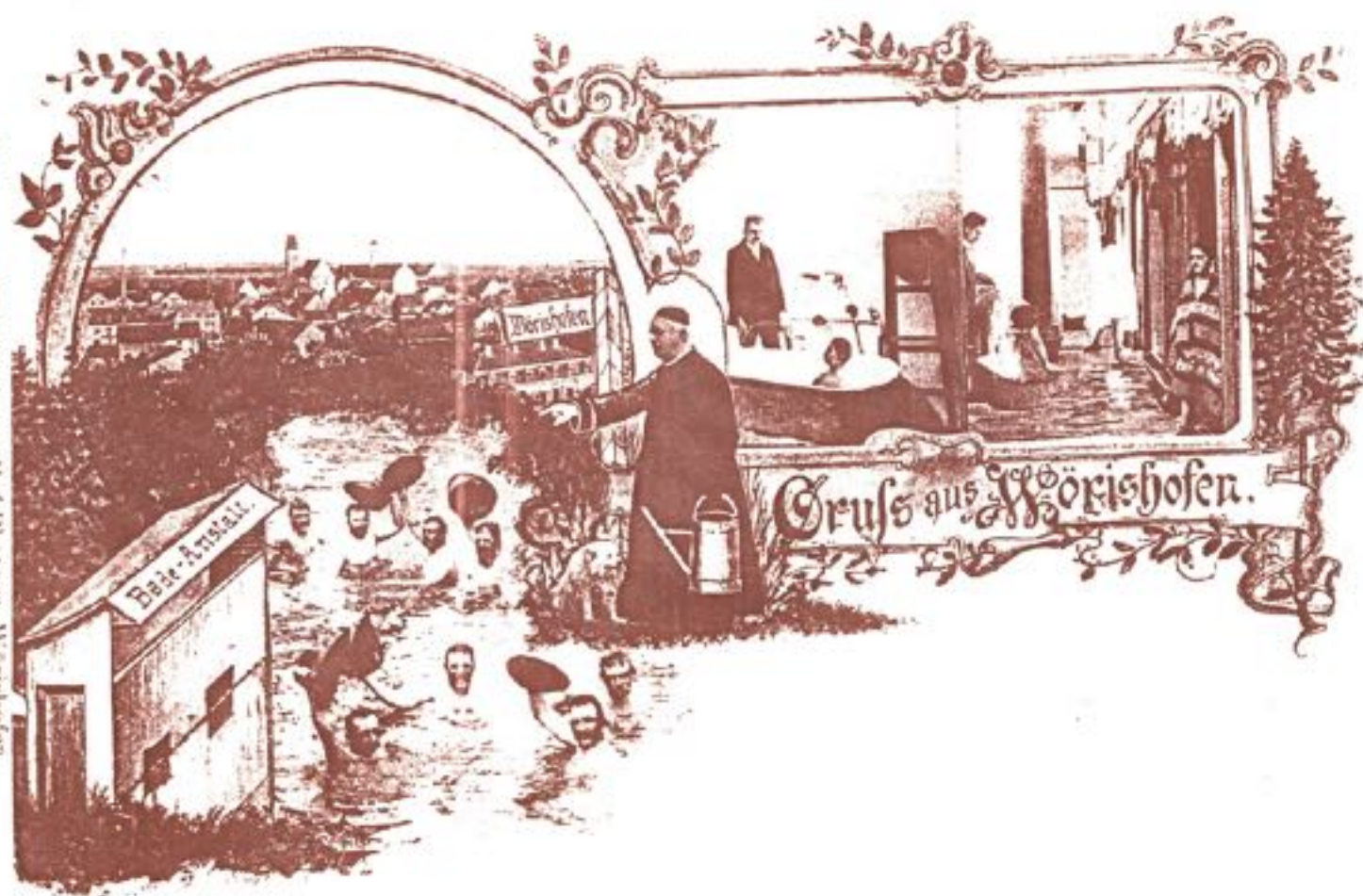
Une histoire où l'on se sent écrasé par le souvenir des aînés et où l'on découvre que l'on devient à son tour un de ces aînés, que de plus jeunes regardent avec admiration et hâte de s'illustrer à leur tour.

Bien que centenaire, la Société de Joseph FAVRICHON, Charles VIGNON, Joseph VIGNON, André VIGNON et Patrick de LONGEAUX, n'en est qu'à ses débuts.

Finis les rêves de jeunesse et les crises de l'adolescence. Son alliance avec la Société CHAMPAGNE CEREALES, attachée elle aussi au terroir et aux céréales, est le prélude d'une longue vie.

Le 22 juin 1990





Les bains

LA METHODE KNEIPP

La méthode KNEIPP... quelle révolution dans les habitudes de vie de l'époque, du moins en ce qui concerne la classe aisée. Il y a de cela tout juste cent ans.

A la fin du 19ème siècle, vivait à Woerishofen, en Bavière, un prêtre plein de sagesse, du nom de Sébastien Kneipp. Il était curé de ce grand village et devait par la suite devenir Monseigneur. C'est avec ce titre que nous l'appellerons dorénavant. En observant ses compatriotes, en écoutant leurs confidences, en les conseillant à l'occasion, il eut cette idée simple :

la plupart de nos problèmes de santé, de nos petits maux ou grandes maladies, sont directement occasionnés par notre façon de vivre qui est aberrante.

Nous nous habillons mal,
nous nous nourrissons mal,
nous nous soignons mal.

Changeons notre façon de vivre et nos maux et maladies s'envoleront comme par miracle. Abandonnons les corsets, les baleines, les cols durs amidonnés et les bottines lacées jusqu'à mi-mollet ; laissons nos corps respirer. Vous verrez comme ils vous en sauront gré.

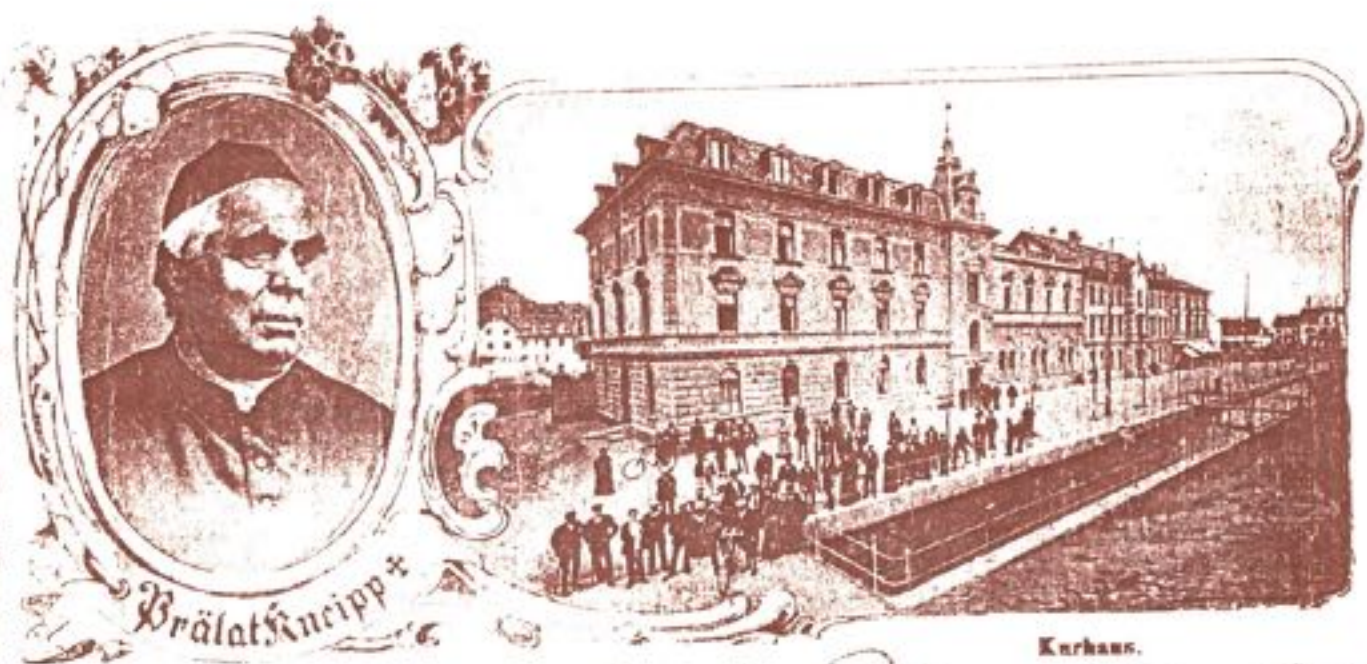
D'autre part, Monseigneur Kneipp était émerveillé par cette parole de la Bible : " L'Esprit de Dieu plane sur les eaux...". L'eau est belle, pure, salvatrice. Laissons-la couler sur nos corps libérés. Et Monseigneur Kneipp de conseiller à ses patients des douches froides ou chaudes, des bains, ou, thérapie originale, des promenades, pieds nus, dans la rosée du matin.

C'est cependant sur la mauvaise alimentation de l'époque que Monseigneur Kneipp insiste particulièrement : nourrissons-nous d'une façon saine. Renonçons aux viandes, aux venaisons, aux sauces et aux épices, et surtout au café des îles. Mangeons modérément : " Plus occidit gula quam gladium " aimait-il dire, paraphrasant Jules César.

Redécouvrons la nourriture originelle de notre famille humaine : mangeons des céréales. Mais non pas sous forme de farines trop blanches, anémiées et anémiantes. Dieu a placé dans les grains de céréales tout ce qui convient à notre organisme. Consommons les céréales dans leur richesse première. Retrouvons le goût et les bienfaits des céréales, dédaignés par la civilisation actuelle, dénaturés par certaines techniques industrielles.

Et si d'aventure vous tombiez malade, le Seigneur a fait pousser pour vous toutes les plantes qui guérissent et que Monseigneur Kneipp vous offre sous forme de tisanes, onguents, élixirs et autres cataplasmes.

Telle était donc la petite " révolution pour vivre mieux " qui se déroulait en Bavière aux environs de 1890.



Wörishofen. le 18 aout 1918. Papa est bien allé à
la messe de 8 heures. Il a dit la messe à 8 heures
et nous lui avons offert un bouquet de fleurs
nouveau. Tout va bien. Les enfants sont bien
sains.

Mgr KNEIPP et le centre de cure

A la même époque, dans un petit village français situé à la limite du Rhône et de la Loire, un jeune pharmacien, Joseph FAVRICHON, regardait mourir, désespéré, sa fille unique, âgée de 3 ans. L'enfant souffrait d'une " fluxion de poitrine ". Son petit corps brûlait de fièvre et les médecins désespéraient de la sauver.

Joseph Favrichon était un esprit ouvert, s'intéressant à tout. Il avait entendu parler de la méthode Kneipp et cela avait retenu son attention. Il était aussi un homme de décision. Il fit un acte de foi et décida d'appliquer à sa petite fille mourante la rude thérapie de bains glacés, alternant avec des bains chauds.

Et la fièvre tomba. La petite Louise guérit. Elle devait devenir une belle jeune fille, se marier, avoir beaucoup d'enfants ... comme dans les contes de fée.

L'histoire de cette guérison est fidèlement conservée dans la mémoire familiale. Le fait est authentifié par l'Avant-Propos de Monseigneur Kneipp donné à J. Favrichon le 19 septembre 1896 lors de la réédition de son livre : "L'Hygiène Alimentaire."

A la suite de cet événement, J. Favrichon entreprend son premier voyage à Woerishofen, pour y rencontrer Monseigneur Kneipp. A son retour, il ferme sa pharmacie et se lance dans la fabrication et la diffusion en France des produits de la méthode Kneipp.

L'affaire Favrichon est née. Elle devient en 1895, le "Comptoir Général des Produits Français de la Méthode Kneipp".

MONSEIGNEUR KNEIPP

Sébastien Kneipp est né en 1821 dans une humble famille installée au coeur d'un petit village de Bavière. Dès l'âge de 11 ans, il manifeste le désir de se faire prêtre, mais ses parents ne sont pas d'accord. Il travaille donc dans l'atelier familial. A 21 ans, il se réfugie chez un jeune vicaire des environs qui, pendant deux longues années, lui apprend les rudiments de la langue latine. Admis enfin au petit séminaire, il y reste 4 ans.

Mais il a trop présumé de ses forces et sa santé succombe à l'excès prolongé d'études, de veilles et de mauvaise alimentation. Lorsqu'il va étudier la philosophie à Munich, son état de santé ne s'est pas amélioré. Très rapidement, il est considéré par les médecins qui le soignent, comme phtisique, à bout de forces, condamné. Ayant trouvé dans la bibliothèque de l'établissement un ouvrage d'hydrothérapie, où il était écrit que l'eau pouvait guérir toutes les maladies, il n'hésite pas, en plein coeur de l'hiver, par une température de 15 degrés en-dessous de zéro, à se plonger dans le Danube dont il doit briser la glace.

Ces bains extraordinaires eurent sur son organisme la plus heureuse influence et, en peu de mois, à la grande surprise de ses amis, il est complètement transformé. Il est envoyé alors au grand séminaire de Munich où il continue sa cure en secret, si bien qu'il se guérit



Kurhaus

WOERISHOFEN,

Totalansicht

*Ein Beitrag zur Sanierung!
Heilpraktik. Gering.*

Etablissement thermal et ville de WOERISHOFEN

radicalement. Il avait 31 ans lorsqu'il fût ordonné prêtre.

Nommé Curé de Woerishofen, il traite ses premiers malades dans la buanderie du presbytère. Mais très rapidement, il faut s'organiser autrement et construire.

Chaque jour, de 9 heures à 11 heures, et l'après-midi, de 15 heures à 17 heures, ont lieu les consultations, toujours gratuites, du Curé Kneipp.

C'est dans le Kurhaus des hommes qui contient 72 chambres, qu'il donne ses consultations.

Les cures de Woerishofen ont acquis une telle renommée, que le nombre de malades qui était de 30 000 en 1892, s'élève à plus de 60 000 en 1897. Le 17 janvier 1897, un bref communiqué du Docteur Baumgarten, docteur en chef, annonce la mort de Monseigneur Kneipp.

WOERISHOFEN

Extrait d'un article, paru dans "le Petit Bleu" et publié le 01 juillet 1897 par le Central Blatt de Woerishofen.

" C'est à coup sûr un très curieux spectacle que ce village bavarois de Woerishofen, à 77 km de Munich, simple bourg dont les habitants ont abandonné avec empressement les travaux de la terre pour se consacrer à l'exploitation des baigneurs.

A peine descendus du car, une population bizarre vous entoure, tête nue, pieds nus, venant à votre rencontre ou vous dépassant, accélérant le pas, courant presque. Parfois, les pieds sont protégés par des sandales, que maintient une courroie. L'hiver, par - 5 °C, rien de plus stupéfiant que cette promenade de mollets bleuis à travers la neige, ces baignades de pieds ou de tibias dans des ruisseaux à demi gelés.

Le village est devenu une petite ville avec ses chalets aux toits immenses, aux fenêtres nombreuses, aux volets verts. De distance en distance, d'énormes bâtisses neuves, des hôtels, des établissements de bains. Dans plusieurs rues, des magasins où tout est à la Kneipp : le pain Kneipp, les vêtements Kneipp, le linge, les sandales, etc... Et le portrait de l'abbé Kneipp qui est partout étalé..."

3^e année. — N° 2

Le numéro, 50 centimes.

1^{er} Février 1902.

REVUE GÉNÉRALE DE LA MÉTHODE KNEIPP

SEULE TRADUCTION AUTORISÉE

du **CENTRAL-BLATT** de Wörishofen

Organe Officiel de l'Association Internationale des Médecins Kneippistes,

créé avec la collaboration de Mgr KNEIPP

Paraissant le 1^{er} de chaque mois.

Abonnements

France, ... un an 5 fr.
Union postale — 6 fr.

*Les abonnements partent du
1^{er} Janvier et du 1^{er} Juillet.*

DIRECTEUR

J. FAVRICHON

Pharmacien-Chimiste

*St-Symphorien-de-Lay
(Loire)*

Tarif de la Publicité

Annonces, la ligne 2 fr.
Réclames, la ligne 4 fr.

*Les annonces et réclames sont
reçues directement au bureau
du Journal.*



**INSTITUT KNEIPP
DE PARIS**



38, Rue des Perchamps, 38.

CONSULTATIONS
du Docteur ROUXEL

TRAITEMENT AVEC DU SAIN PÉTRIS

AFFUSIONS
et tous les Bains de la Méthode

APPLICATIONS & MAILLOTS
de Fleurs de Foin et autres

PROMENADES
dans l'Herbe et dans l'Eau
Eau de Source à 9°

DOCTEURS DIPLOMÉS DE WÖRISHOFEN

PRIX SPÉCIAUX
Pour les Membres du Clergé
des Communautés Religieuses
et de l'Enseignement

A proximité de l'Eglise d'Auteuil et du Général
des Domaines

INAUGURÉ EN 1885

PAR M^{GR} KNEIPP

Pour tous détails de renseignements
sur l'Institut et la Méthode Kneipp

CONSULTER LA DIRECTION

38, Rue des Perchamps, PARIS AUTEUIL

LA PRESSE KNEIPPISTE

Le Kneipp Blatt de Woerishofen.

Dans son premier numéro, qui paraît en langue allemande le 28 décembre 1890, Monseigneur Kneipp en définit les objectifs :

" Je ne suis ni spécialiste, ni médecin ; jamais je n'ai fait d'études médicales et je n'ai jamais cherché et fait que ce que mes nécessités propres et la charité pour le prochain souffrant m'ont obligé à faire et à chercher...

Je demande seulement qu'avant de condamner mon système, on en fasse l'essai, afin de pouvoir rendre témoignage à la vérité.."

" La première condition que je pose en montant à cette chaire de publicité, c'est que toute passion en soit absolument bannie.. Que jamais notre journal ne soit offensant pour aucune profession, ni pour aucune personne.

Et, s'il m'arrivait comme collaborateur , quelque politicien enragé, je lui donnerais le conseil de se faire d'abord administrer quelques douches réfrigérantes, afin d'apprendre à penser plus sobrement et avec plus de calme..."

Une édition en français, qui prend le nom de Kneipp Journal, paraît à Bruxelles dès le 1er janvier 1892.

L'Association Internationale des Médecins Kneippistes avec la collaboration de Mgr Kneipp.

Central Blatt de Woerishofen.

Revue Générale de la Méthode Kneipp.

C'est au cours du premier trimestre 1894 que tout se décide.

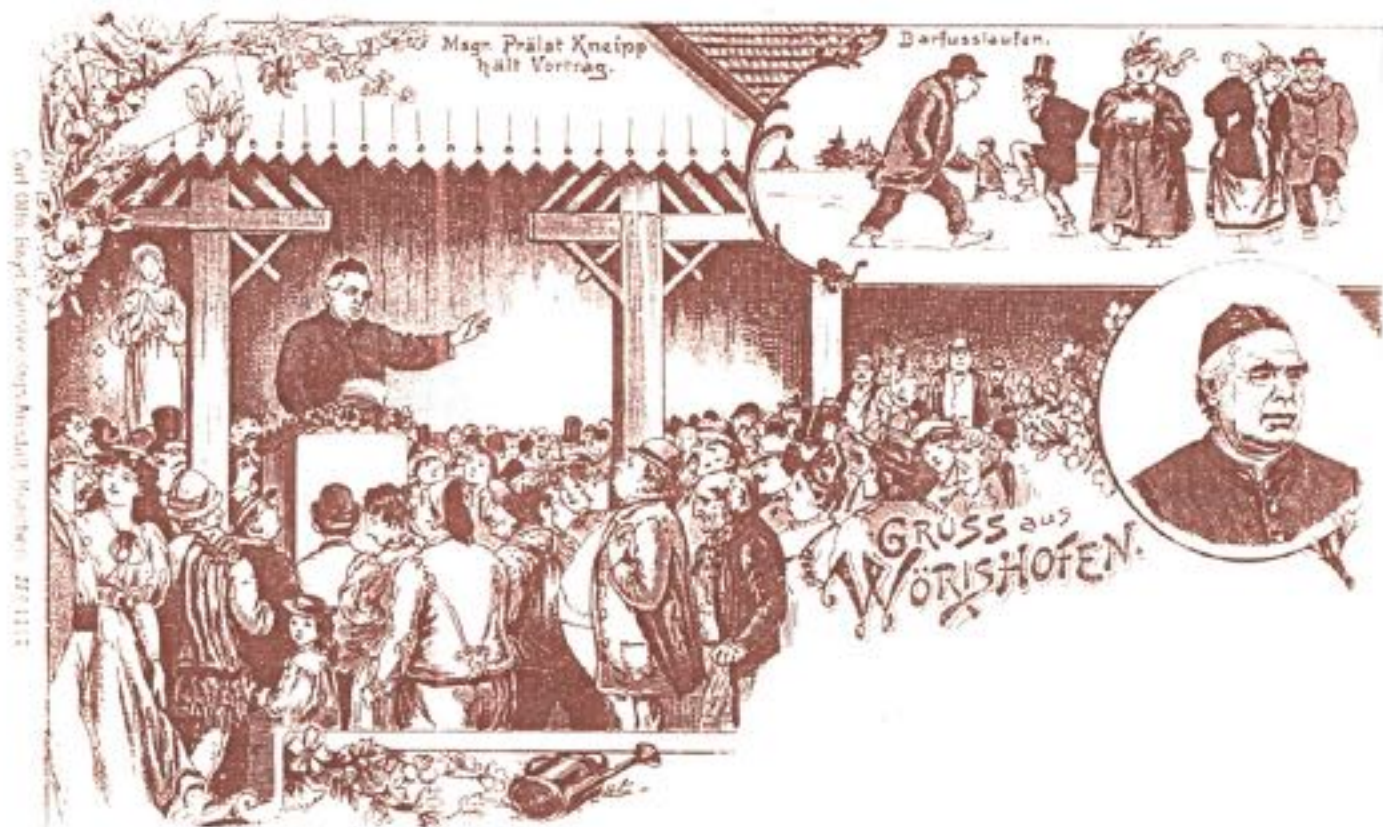
Depuis longtemps déjà, la nécessité d'un solide lien d'union se faisait sentir dans le vaste camp des Médecins Kneippistes. Aussi en février 1894, se tient l'Assemblée Générale constitutive de l'Association Internationale des Médecins Kneippistes.

Au cours de cette réunion est votée la création d'une revue destinée à être l'interprète de cette association.

Le but de cette revue qui s'appellera " La Central Blatt de Woerishofen ", est le suivant :

- Faciliter l'échange d'idées scientifiques entre les membres de l'Association,
- Offrir aux personnes instruites qui ne font pas partie du corps médical, une revue des cas de guérison obtenus par Monseigneur Kneipp.
- Ouvrir ses colonnes aux adversaires du système et permettre à chacun d'exposer une opinion contradictoire.

Son rédacteur en chef sera le Docteur Baumgarten, médecin chef de Woerishofen.



Mgr KNEIPP tient conférence

Cette revue paraîtra, en français, sous le titre " Revue Générale de la Méthode Kneipp ". La rédaction et la publication en sont confiées à un médecin lyonnais, le seul français membre de l'Association. Après deux années de parution régulière, ce médecin démissionne. Joseph Favrichon accepte de le remplacer. Le premier numéro, sous sa signature, paraît le 01 juillet 1896. Le support publicitaire que représente cette revue, qui tire à 20 000 exemplaires, se révèle très important pour le développement du Comptoir général des Produits Français de la Méthode Kneipp.

LES TEMOIGNAGES DONNES PAR MGR KNEIPP A J.FAVRICHON

" Le Certificat " : 2 août 1895

Ce jour-là, Mgr Kneipp remettait à J. Favrichon , un " certificat " très élogieux, dont la signature est légalisée par la mairie de Woerishofen, la sous-préfecture de Mindelheim et la légation de Munich.

Ce " Certificat " se terminait ainsi :

" Je sais que M. Favrichon a fait et fait encore de louables efforts pour propager en France mes enseignements sur l'hydrothérapie et sur l'hygiène, après en avoir, lui et sa famille, éprouvé les bons effets.

Je prie Dieu qu'il réussisse dans l'oeuvre qu'il a entreprise. "

" L'Autorisation " : 22 juin 1896

Pour la traduction en langue française du Central Blatt de Woerishofen, la revue officielle de la Société Internationale des Médecins Kneippistes.

" Au nom du Kneipp Verein International des Médecins Kneippistes, dont je suis le Président, je donne à Monsieur J. Favrichon , pharmacien à Saint Symphorien de Lay (Loire), le droit exclusif de publier en langue française le journal de notre Société ayant pour titre : "Central Blatt des Kneipp sche Heilverfahren ". Je lui donne également le droit de publier en langue française, dans ce journal, ou sous telle forme qu'il jugera utile, mes conférences sur la Méthode ou sur l'Hygiène. Le présent engagement donne tous pouvoirs à Monsieur J. Favrichon pour poursuivre devant les tribunaux toute reproduction ou toute autre traduction en langue française du Central Blatt et de mes conférences.

Docteur Baumgarten

Verlag: Joh. Feichinger, Wörnsteden 1815 Ges. geschn.



Kyrie
Wörnsteden, D. - u. f. d.
1901.

La vie de curiste à WOERISHOFEN

" L'avant-propos " : 19 septembre 1896

Il est écrit par Mgr Kneipp pour figurer en tête de la réédition du livre de J. Favrichon " L'Hygiène Alimentaire".

" L'Hygiène Alimentaire de mon dévoué disciple français, Monsieur J. Favrichon, a déjà parcouru le monde entier... et partout il est connu et apprécié. Cependant, je suis heureux de donner à cet auteur un témoignage public de ma sympathie, et de le remercier de l'intelligente et persévérante activité qu'il apporte dans la vulgarisation de ma Méthode.

Il y a 5 ans, j'apprenais qu'un jeune pharmacien français venait de guérir sa petite fille de 3 ans, atteinte d'une grave maladie qui avait résisté à tous les traitements de la médecine ordinaire. Il avait eu pour seul guide, l'ouvrage " Ma cure d'eau ", dont la traduction française venait de paraître...

Depuis cette époque, Monsieur J. Favrichon vient chaque année à Woerishofen continuer ses explorations scientifiques...

Si la France compte déjà beaucoup de partisans de ma Méthode, c'est à Monsieur J. Favrichon que l'on doit, en grande partie, en reporter l'honneur. Je prie Dieu aussi de le consoler de toutes les épreuves qu'il a dû traverser pour propager et défendre ma Méthode, et de le préserver à l'avenir des mêmes difficultés."

OU

COMPTOIR GÉNÉRAL DES PRODUITS FRANÇAIS

DE LA MÉTHODE KNEIPP

J. FAVRICHON

Pharmacien-Chimiste,
Saint-SYMPHORIEN-DE-LAY (Loire)

Juillet 1896

CE TARIF ANNULE LES PRÉCÉDENTS

Les flacons et les paquets étant préparés d'avance, il n'est pas expédié de quantités inférieures à celles qui sont indiquées dans ce Tarif.

Il n'est pas fait d'expéditions les Dimanches et jours fériés.

Nous faisons le franco de port et d'emballage, dans l'intérieur de la France seulement, pour toute commission de 10 fr., dont le poids brut n'atteint pas 9 kilogs. Pour les expéditions qui dépassent ce poids, nous ne faisons le franco de port et d'emballage qu'à partir de 50 fr.

Nous pouvons, quand les clients le désirent, expédier par la poste, les poudres, les plantes, les livres et les flacons d'huile dont le poids ne dépasse pas 15 gr. — huiles essentielles, huile exotique. — Il faut, pour cela, joindre au prix de ces objets, le coût de l'affranchissement, soit 0,20 par paquet de 150 grammes de plantes ou de poudres, par boîte entière de Poudre et de Poudre d'Os et par flacon d'Huile de 15 gr. et 0,15 pour les demi-boîtes de Poudre et de Poudre d'Os.

Nous n'expédions jamais par la poste, même un seul flacon de liquide (teinture, extrait ou huile), dont le poids dépasse 15 grammes. Le port de l'extrait d'ortie ou de tout autre liquide est de 0,60 en gare, et 0,85 à domicile, qu'il y ait un ou plusieurs flacons, jusqu'au poids de 3 kilogs.

Afin d'éviter les frais de remboursement qui sont très onéreux et l'ouverture de comptes pour des sommes minimes, nous prions nos clients de joindre à leurs lettres, en un mandat-poste, le montant de leurs demandes, plus les frais de port.

Le port des farines pour pain Kneipp est toujours à la charge de l'acheteur.

Prix des Colis postaux pour l'intérieur de la France.
Colis postal de 5 kil. en gare, 0,60, à domicile, 0,85.
— 3 kil. — 0,30, — 1,05.

N.B. — A cause de l'emballage, le poids net des objets demandés ne doit pas dépasser 3 k. 250 pour un colis postal de 3 k., et 4 k. 250 pour un colis de 5 k. On peut cependant, pour les produits alimentaires, expédier 4 k. 500 par colis de 3 k. et 4 k. 500 par colis de 5 k.

Bien indiquer la gare qui dessert la localité.

Nous prions instamment nos clients d'écrire leur nom et adresse d'une façon lisible, afin d'éviter toute cause d'erreur.

LIBRAIRIE DU KNEIPPISTE

Ma Cure d'eau, par Séb. Kneipp....	0,50	franco, 1. *
Vivez ainsi, par Séb. Kneipp	3,50	— 4. *
Comment il faut vivre, par Kneipp	3,50	— 3,50
— — — — —	4,25	— 4,65
Soins à donner aux enfants, par Séb. Kneipp 2. *	franco, 1,10,	relié 2,75 — 3,45
Mon testament, dédié aux malades et aux gens bien portants, par Kneipp	3,50	— 4. *
Les Succès du traitement Kneipp, par M. l'Abbé J. Gruber	1,50	— 4,80
Un mot sur le choléra	—	0,35
Conférences populaires de M. l'Abbé Kneipp, sur les douches, maillots, bains et ablutions	1,50	— 4,50
Trente deux conférences de M. l'Abbé Séb. Kneipp, sur les maladies et les plantes médicinales	2. *	— 2,25
Manuel pratique et raisonné du système Kneipp, par M. l'Abbé Neuens	1,50	— 4,75
Médication interne de M. l'Abbé Kneipp, par M. l'Abbé Neuens	2. *	— 2,25
Traitement naturel des maladies aiguës et chroniques, par M. l'Abbé Neuens	3,50	— 4. *
L'Hydrothérapie mise à la portée de tout le monde, par M. l'Abbé Lovenbruck	1,25	— 4,25
La Santé pour tous, par A. Sandoz, ingénieur	1. *	— 4,40
Les cures pittoresques de l'Abbé Kneipp, par E. Cals	2. *	— 2,30

Annuaire de l'hydrothérapie, par Berthold	1. *	franco, 1,10
Manière de pratiquer les applications d'eau à Wörishofen, in-8° avec figures	0,30	— 0,40
Courtes instructions pour donner d'une manière exacte et précise, les applications d'eau, par L. Geromiller	1,50	— 1,65
Atlas des plantes recommandées, dans le traitement de M. l'Abbé Kneipp (texte français). Première édition reliée	7,50	— 8. *
Deuxième édition reliée	15,50	— 15,80
Troisième édition reliée	1,65	— 1,85
Guide pratique de toutes les applications d'eau, selon les dernières instructions de Mgr Kneipp, par Semper Kreuter, broché 1,30 franco, 1,45, relié 2. *	—	2,30
Chez l'Abbé Kneipp (voyage d'un Franc-Comtois)	0,80	— 1. *
Almanach Kneipp 1892	0,70	— 0,80
— 1893, 1894, 1895, 1896.	0,60	— 0,75
Les Remèdes naturels de M. le curé Kneipp, par J. Favrichon	4,20	— 4,40
L'Hygiène alimentaire, dans l'état de santé et dans l'état de maladie et les prescriptions de M. l'Abbé Kneipp, par J. Favrichon	1,20	— 1,30
La Petite Correspondance du Kneippiste, la collection « Numér » 4. *	—	4,30
Manuel de cuisine de Wörishofen	2,50	— 2,85

PRODUITS PHARMACEUTIQUES

par 150 gr.	par 150 gr.	par 150 gr.	par 150 gr.
Teintures (extraits):	Aspérule	Millefeuille (fleurs)	Véronique (feuilles)
d'absinthe..... 1.40	Bardane (feuilles).....	Millepertuis.....	Violettes (feuilles).....
d'acore..... 1.50	— (racines).....	Moutarde blanche.....	Poudre d'absinthe... 1.20
d'angelique..... 1.50	Boucage-sax. (rac.).....	Myrtilles (fruits secs).....	— d'aloès.....
d'anis..... 1.50	Bouillon blanc (fl.).....	Noyer (écailles).....	— d'ail.....
d'arnica..... 1.50	— (feuilles).....	— (feuilles).....	— d'anémone.....
de boucage-saxifr. 1.50	Busserole.....	Ortie (feuilles).....	— d'anis vert.....
de camomille..... 1.50	Bourse à pasteur.....	— (racines).....	— de bardane.....
de centauree..... 1.50	Camomille-matris.....	Ortie blanche (rac.).....	— de charbon vég.....
d'écorce de chêne... 1.50	Centaurée.....	— (feuilles).....	— de chène.....
de chicorée..... 1.50	Chêne (écailles).....	Paillet d'avoine cou-	— de craie préc.....
d'eufraise..... 1.50	— (feuilles).....	pée, le kil. 1 fr. port	— de camin.....
de fenouil..... 1.50	Chicorée (feuilles).....	en sus, le paquet de	— d'eufraise.....
de genêt..... 1.50	— (racines).....	3 kil., 3 fr. franco	— de fenouil.....
de gentiane..... 1.40	Citronelle (mélisse).....	Pin (bourgeons).....	— de fenugrec.....
de genévre..... 1.40	Consoude (racines).....	Plantain.....	— le kil. 2.50
de grappe-cul..... 1.50	Cumin (semences).....	Prêle, le kil. 2 fr. 25,	— de genévre.....
de menthe..... 1.50	Encens en grains.....	port dû. les 2 kil.	— de gentiane.....
de ményanthe..... 1.50	Eufraise.....	5 fr. franco.....	— d'hélic.....
de millepertuis..... 1.40	Fenouil (semences).....	Primèverre.....	— millepertuis.....
de myrtille..... 1.50	Fenugrec (Fennum	Prunellier (fleurs).....	— de menthe.....
de primèverre..... 1.50	gracum) (semences).....	Pulmonaire.....	— de racines de
de prêle..... 1.40	Foin (Fleure) le kil. 1 fr.	Renouée (trainasse).....	tormentille 1.40
de radis..... 1.50	port dû. Le pag. de	Romarin.....	— de santal.....
de romarin..... 1.40	3 kil., 3 fr. franco.....	Romces (feuilles).....	— de sauge.....
de rue..... 1.40	Fougère mâle (rac.).....	Rue (feuilles).....	— de tussilage.....
de sauge..... 1.50	Fraisiers (feuilles).....	Sancie (feuilles).....	— de valériane.....
de souci..... 1.50	Fraisiers (racines).....	Santal granulé pour	
de tormentille..... 1.50	Genévre (baies).....	Infusions.....	
de valériane..... 1.50	Genêts (branches).....	Sarriette (feuilles).....	
Alcool camphré..... 1.50	— (fleurs).....	Sauge mondée.....	
Huile d'amande douce 1.50	Gentiane (racines).....	Serpole.....	
— camphrée..... 1.50	Grappe-cul (cynorrh.).....	Semen-Contre (se-	
— de millepertuis..... 1.50	Groseille (feuilles).....	menche).....	
— de noyer..... 1.50	Gul coupe.....	Souci (calendula).....	
— de rue..... 1.50	Haricots (cosses).....	Sureau (baies).....	
— ex-rétive, le flac. 1.50	Hibble (racines).....	— (fleurs).....	
— de sarriette..... 1.50	Lierre terrestre.....	— (feuilles).....	
Absinthe (feuilles).....	Lin (graines triées) les	— (racines).....	
Acore (racines).....	200 grammes 1 fr.	Tilleul (fleurs).....	
Angélique (racines).....	Mauve noire (fleurs).....	Tormentille (rac.).....	
— (graines).....	Ményanthe coupée.....	Tussilage (feuilles).....	
Anis vert.....	Menthe aquatique.....	— (fleurs).....	
Anserine (argentine).....	Menthe poivrée.....	Valériane (racines).....	
Arnica (fleurs).....	Miel Blanc qual. ext.	Verveine des champs	
	le pot de 250 gr. 1.10	(racines).....	

MÉDICAMENTS COMPOSÉS

TISANES

Recettes publiées par Mgr Knapp dans son *Testament*, et dont le mode d'emploi et les doses sont indiqués dans le *Supplément aux Remèdes Naturels*, qui est envoyé gratuitement.

- Tisane A contre les hémorrhagies en général, et en particulier contre celles que provoque la toux. la boîte..... 1 fr.
- B contre l'inferté de l'estomac et contre les maladies du foie. la boîte..... 1 fr.
- C diurétique. S'emploie contre l'hydropisie et nettoie l'estomac. la boîte..... 1 fr.
- D diurétique et diaphorétique. la boîte..... 1 fr.
- E conseillée par Mgr Knapp contre la pierre et la gravelle. la boîte..... 1 fr.
- F stomacique. Recommandée aux personnes qui ont peu d'appétit et qui digèrent difficilement. la boîte..... 1 fr.
- G béchique. Contre les engorgements des poumons et des voies respiratoires : rhumes, bronchites, catarrhes. la boîte..... 1 fr.
- H c'est en même temps, un hémostatique et un remède contre la leucorrhée. S'emploie aussi contre les affections des voies respiratoires. la boîte..... 1 fr.
- I diurétique, antiscorbétique, balsamique et stimulant; très utile dans le catarrhe pulmonaire chronique. la boîte..... 1 fr.

- Tisane J réchauffe l'estomac et chasse les gaz. la boîte..... 1 fr.
- K recommandée aux personnes qui souffrent des reins et de la vessie. Bonne contre la gravelle. la boîte..... 1 fr.
- L contre les maladies du cœur, des voies respiratoires, contre les pressions de la tête, les étourdissements, les difficultés de la respiration. la boîte..... 1 fr.
- M sudorifique. S'emploie contre les vieilles toux, les catarrhes, les engorgements de la poitrine. la boîte..... 1 fr.
- N s'emploie contre la constipation. la b. 1 fr.
- O s'emploie contre les vertiges, les états de congestion, les battements de cœur, la mélancolie. la boîte..... 1 fr.
- P s'emploie contre les coliques et les refroidissements violents. la boîte..... 1 fr.
- Q s'emploie contre les hémorrhagies des poumons, de l'estomac, de l'utérus. la boîte..... 1 fr.
- R bonne contre les états spasmodiques, contre les vertiges. Elle chasse les gaz et réchauffe. la boîte..... 1 fr.
- S cette tisane est recommandée contre la migraine. Elle est bonne aussi pour les pointes. la boîte..... 1 fr.
- T dépuratif recommandé aux personnes sujettes aux éruptions. la boîte..... 1 fr.
- U s'emploie contre les maladies de la gorge, des poumons et les engorgements des voies respiratoires. la boîte..... 1 fr.
- Y s'emploie en gargarisme dans toutes les maladies de la gorge. la boîte..... 1 fr.

J. FAVRICHON, pharmacien-chimiste, à ST-SYMPHORIEN-DE-LAY (Loire).

Alcool de menthe..... le flacon de 96 gr.	1.50
Argile préparée au vinaigre de vin pur le pot	1.25
Argile à la Tormestille..... le pot	1.25
Argile à l'Arnica..... le pot	1.25
Brou de noix au sucre..... le flacon 4 flacons	2.25
Cachets de Poudre d'Os blanche, noire ou grise..... la boîte	3. »
Cachets de Fougère-Régulateur 1 ^{re} ou 2 ^{re} recette..... la boîte	3. »
Eau dentifrice..... le flacon	1.50
Elixir stomacal..... le flacon	1.50
Emplâtre de Poix de Bourgogne la boîte	1.50
Eau Capillaire d'Ortie et de Bardane, contre la chute des cheveux, le litre, 5 fr. le flac.	1. »
Extrait camphré de Seigle..... le flacon	1.50
Fougère-Régulateur, 1 ^{re} ou 2 ^{re} recette (p. instructions),..... la b. 2 fr. la demi b.	1. »
Extrait concentré de Fougère-Régulateur, 1 ^{re} ou 2 ^{re} recette..... le flacon	2. »
Extrait concentré d'aloès et d'absinthe le flacon	1.50
Gouttes de voyage, N° 1. élixir d'arnica composé..... le flacon	1.50
Gouttes de voyage, N° 2. élixir de fenouil composé..... le flacon	1.50
Huile Capillaire d'Ortie et de Bardane le litre 5 fr. le flacon 1. »	
Mellite de bureau, le flacon 2 fr. port en sus, 4 flacons, franco	8. »
Onguent de miel et d'absinthe (parfume). Cet onguent est employé avec grand succès par Mgr Kneipp pour épurer les yeux et fortifier la vue le pot	1.50
Onguent contre les maladies des yeux. (Onguent de miel et d'absinthe liquide). Il a les mêmes propriétés que l'onguent pâteux. Il s'emploie mélangé à de l'eau pour le lavage interne et externe des yeux malades..... le flacon	1.50
Onguent de Calendula..... le pot	1. »
Onguent d'arnica..... le pot	2. »
Poudre d'Os, blanche, noire ou grise la boîte 2.50..... la demi-boîte	1.50
Poudre dentifrice végétale..... la boîte	1.50
Sirof de Semen-contra composé le flac.	1. »
Thé des Kneippistes..... la boîte	1. »
Thé mélangé N° 1, dépuratif..... la boîte	1. »
— N° 2, béchique pectoral..... la boîte	1. »
— N° 3, diurétique..... la boîte	1. »
— N° 4, contre les hémorrhagies..... la boîte	1. »
— N° 5, anti-goutteux..... la boîte	1. »
— N° 6, anti-nerveux..... la boîte	1. »
— N° 7, anti-bileux..... la boîte	1. »
— N° 8, carminatif (contre les gaz)..... la boîte	1. »
— N° 9, laxatif..... la boîte	1. »
Vin de Myrtilles, au Frochignan muscat, port et emballage en sus..... la bouteille	3.75
la caisse de 2 bouteilles, franco.....	7.50

PRODUITS ALIMENTAIRES

Produits spéciaux
pour remplacer le café des îles

	500 gr. 1 kil.
Malt pur torréfié (ancien Café de Malt) en grains.....	1.30
Malt composé torréfié (ancien Café) mélangé, moulu.....	1.40
Froment pur torréfié (ancien café de Froment) moulu.....	1.40
Seigle pur torréfié (ancien Café de Seigle) moulu.....	1.40
Glands purs torréfiés (ancien Café de Glands) moulu.....	1.40
Glands composés torréfiés (ancien Café de Céréales et de Glands) moulu.....	1.40
Produits divers pour soupes, bouillies, entremets, etc.	
Soupe fortifiante mélangée (froment, seigle et avoine).....	1.50
Soupe fortifiante au froment pur.....	1.40
Soupe fortifiante au seigle pur.....	1.40
Soupe de grains grillés (froment et seigle).....	1.40

	500 gr. 1 kil.
Soupe de grains grillés au froment pur.....	1.40
Soupe de grains grillés au seigle pur.....	1.40
Orge maltée triée (malt non torréfié).....	1.20
Grusau d'Avoine (entier).....	1.30
Grusau d'Avoine (séch. et concassé).....	1.40
Grusau d'Avoine grillé (entier).....	1.40
Semoule d'Avoine grillée.....	1.50
Grusau d'Orge grillée.....	1.40
Semoule d'Orge grillée.....	1.50
Semoule de Maïs grillée.....	1.40
Farine d'Avoine grillée.....	1.50
Farine d'Orge grillée.....	1.50
Farine de Maïs blanc grillée.....	1.20
Farine de Pois grillée.....	1.50
Farine de Haricots grillée.....	1.50
Farine de Lentilles grillée.....	1.50
Farine de Malt.....	1.50
Farine d'Avoine (non grillée).....	1.50
Farine d'Orge (non grillée).....	1.50
Farine de Riz (non grillée).....	1.50
Fécule de pommes de terre.....	1. »

Farines naturelles mélangées

Mélange N° 1, avoine, riz, orge.....	1.30
— N° 2, maïs, avoine, fécule.....	1.50
— N° 3, avoine, lentille, fécule.....	1.50
— N° 4, lentille, pois, haricot, maïs.....	1.50
— N° 5, lentille, pois, haricot.....	1.50
Chocolat-Céréales en poudre.....	2. » 4. »

TOILE PERMEABLE A JOUR

en pur fil de lin

TYPE DE TISSU DÉPOSÉ ET ENREGISTRÉ EN FRANCE,
EN ALLEMAGNE, EN BELGIQUE.

Toile N° 1, largeur 0.83.....	1 fr. 50 le mètre
— N° 1, — 1.00.....	2 fr. 35 —
— N° 1, — 1.60.....	2 fr. 90 —
— N° 2, — 0.83 dév.	1 fr. 40 —
— N° 3, — 0.83.....	1 fr. 75 —

GILETS DE SANTÉ

remplaçant le gilet de flanelle.

	Taille, 1 2 3		
Largeur.....	55	60	65
Longueur.....	75	80	85
Prix, avec manches.....	5.25	5.55	5.75
— sans manches.....	4. »	4.30	4.50

Lin pour tricoter, 4 bouts, crème, qualité extra, les 500 gr. 4 fr.,.....	le kilog. 7 fr. 50
Lin noir..... les 500 gr. 3 fr., le kilog.	40 fr. »
Maillet inférieur..... la pièce	6 fr. 25
Demi-Maillet.....	4 fr. 25
Châle.....	3 fr. 50
Manteau Espagnol, long. 1.60.....	10 fr. »
— long. 1.60.....	9 fr. »

Chaussettes unies en lin. Jarretières coton, Grandeurs en centimètres : 24 26 28 30	
Ecrues..... la paire	1.50
Noires (indécolorables).....	1.90

SANDALES DÉCOUVERTES

N°.....	28 29 30 31 32 33 34 35 36
Prix.....	3.70 3.80 3.90 4. » 4.10 4.20 4.30 4.40 4.50
N°.....	37 38 39 40 41 42 43 44 45
Prix.....	4.50 4.70 4.80 4.90 5. » 5.10 5.20 5.30 5.40

FARINES pour PAIN KNEIPP

deux parties de farine brute de Froment
et une partie de farine brute de Seigle.

Le sac de 5 kilog., 3 fr. 60 franco 2.80 port en sus,	
Le sac de 25 kilog.....	9. » —
Le sac de 50 kilog.....	18. » —
Le sac de 100 kilog.....	36. » —
Par 500 kilog. (5 sacs) les 100 kil.	7.50 —
Par 1000 kilog. (10 sacs) —	27. » —
Par 2500 kilog. (25 sacs) —	26.50 —
Par 5000 kilog. (50 sacs) —	25. » —

Les prix des farines pour pain Kneipp ne sont valables
que pendant ce trimestre.

100 ANS
DE SOUVENIRS
ET D'ANECDOTES

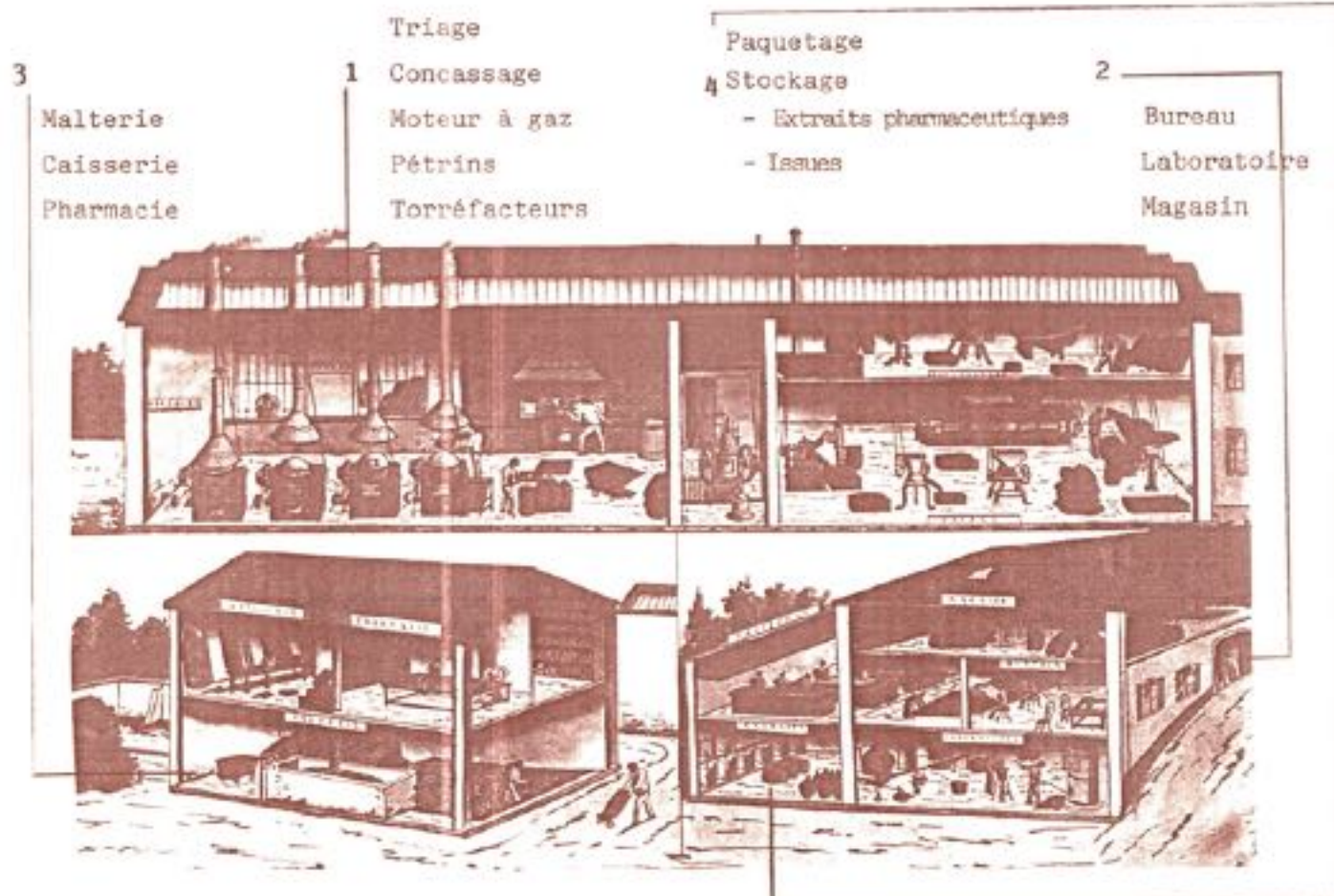
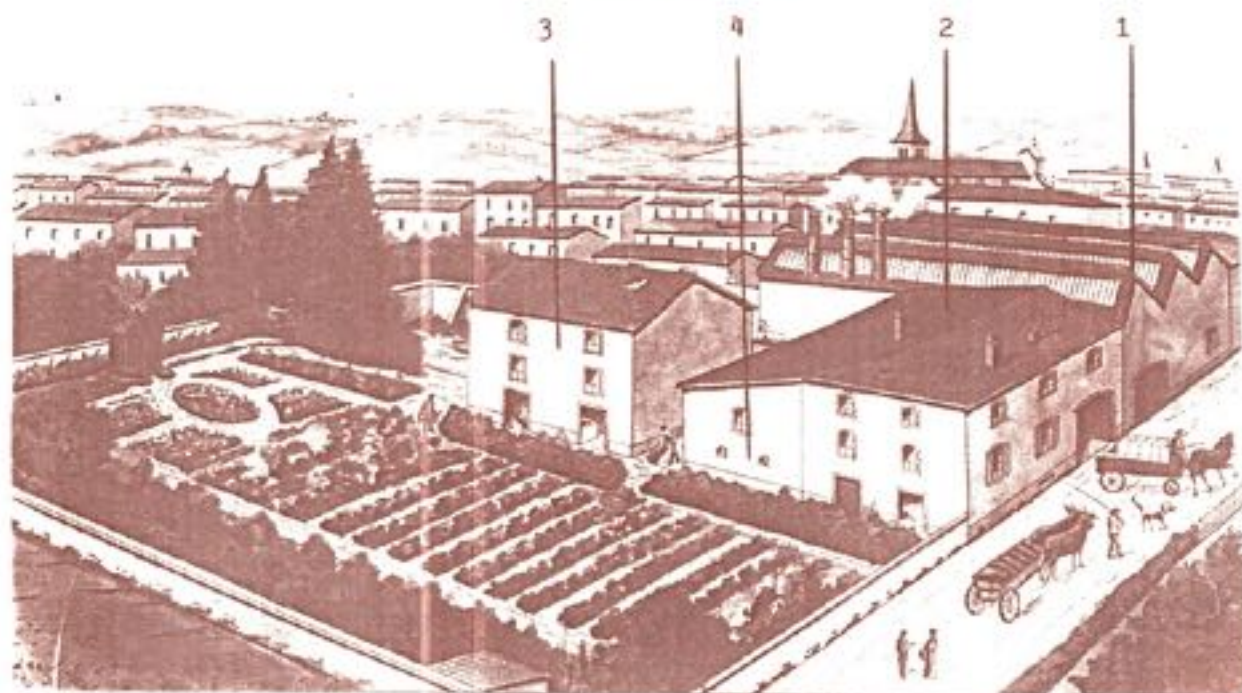


1898 - Le personnel de conditionnement



1. Elisa REGEFFE
2. Marie ETAIX
3. Madame DAME
4. Marie DENOYEL
5. Claudia GUILLON
6. Claudia RODET
7. Catherine DUCREUX
8. Black
9. Beatrice Fanichon

LA PREMIERE USINE



1893

A hauteur de l'ancien relais de poste, sur la vieille route royale Lyon Roanne Nevers Paris, (N7 actuellement), descend, depuis l'église de St Symphorien de Lay, la route départementale qui conduit à Régnv. La dernière maison du bourg de ce côté, une boulangerie, vient de brûler. Joseph FAVRICHON, qui a commencé ses premières fabrications dans les dépendances de sa pharmacie, achète les décombres des bâtiments calcinés et surtout le terrain attenant qui, d'est en ouest, jouxte ceux du relais de poste et du sud au nord, borde sur 200 mètres environ la route de Régnv. Le sol de la boulangerie est, bien entendu, au niveau de cette route et c'est ce qui déterminera la cote du rez-de-chaussée de tous les bâtiments industriels qui, au fil des ans, se construiront le long de cette route descendante.

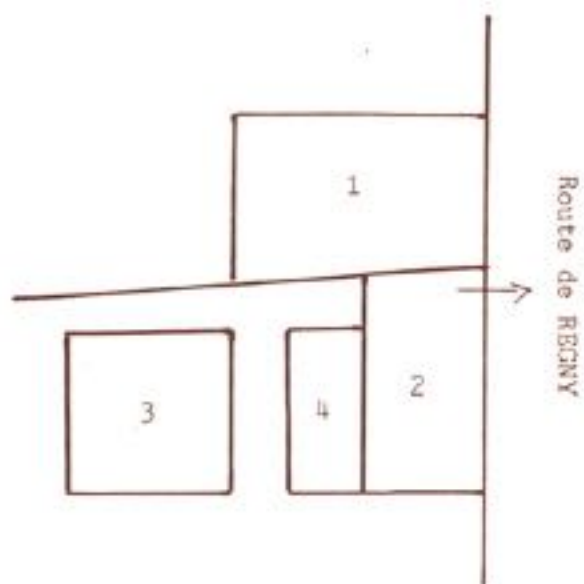
Les murs calcinés délimitent le bâtiment 1. Les bâtiments 2, 3 et 4 ont leur rez-de-chaussée au niveau du sol du bâtiment 1 et peuvent disposer d'un sous-sol de 2 mètres de hauteur s'ouvrant normalement sur le terrain en contrebas. Un chemin à ciel ouvert relie la cour du haut à celle du bas. Les cuves de trempage de l'orge et les aires de germination du malt occupent tout le sous-sol du bâtiment 3.. et cela jusqu'en 1980. Le bâtiment 2 dispose d'un étage directement sous le toit. C'est la cote de cet étage qui sera reprise pour toutes les transformations des premiers bâtiments de l'usine (1, 2, 3 et 4).

1908

Il faut agrandir l'usine et ne pas toucher si possible au magnifique jardin de Madame FAVRICHON (voir l'illustration). Un nouveau bâtiment raccorde les bâtiments 2 et 3. Il est tout en hauteur, terminé par une terrasse, avec à chaque étage des sols en béton armé, contenant plus de fer que de béton. Le rez-de-chaussée, les 2 étages et le grenier sont desservis par un monte-charge. Le bâtiment 4 est donc démoli et remplacé par le 4 a. Un couloir intérieur de communication entre les cours supérieure et inférieure est maintenu. Il existe toujours. Le restant du rez-de-chaussée est occupé par 2 fours horizontaux, maçonnés en pierre réfractaire (fabrication des céréales granulés, soupe fortifiante et café de figue). Le premier étage est mis à la cote de celui du bâtiment 2. Le grenier est heureusement situé très haut, ce qui permettra son raccordement ultérieur avec celui des bâtiments 5, 6 et 7.

1893

LA PREMIERE USINE



1893-1914

L'USINE S'AGRANDIT

Construction :

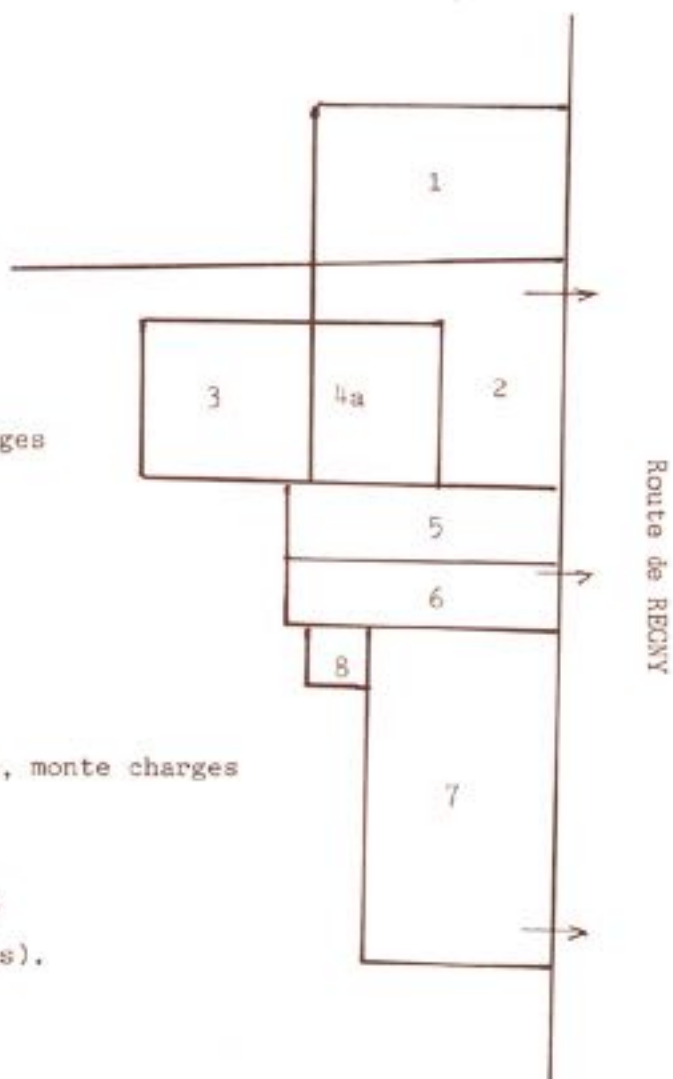
1908 : Bâtiment 4a : sous-sol, 3 étages, terrasse, monte charges 3 niveaux.

1910 : Bâtiment 5 : sous-sol, 3 étages.

1911 : Bâtiment 6 : sous-sol, 3 étages

1914 : Bâtiment 7 : 4 étages sur la cour, monte charges 4 niveaux.

Bâtiment 8 : 1 niveau sur la cour (gazogène et annexes).



C'est sans doute à cette époque qu'est installé, dans le bâtiment 1, le moteur à gaz pauvre de 20 CV. Il est impressionnant avec sa grande roue en fonte de 3 mètres de diamètre qui sert de volant au va-et-vient du piston. Pour mettre en route ce chef-d'oeuvre de la technique suisse, il suffit d'une première étincelle électrique, au bon moment, dans son gros cylindre rempli de gaz. Pour cela, à cette époque, un seul moyen : faire tourner, à l'aide de gros bras, le volant pendant le temps nécessaire à l'opération. Deux hommes sont donc là, agrippés aux rayons de la roue, attendant le " Ho, Hisse " de la manoeuvre. Louis DELUNEL, contremaître de l'usine, est le seul à savoir les moments précis où il faut ouvrir ou fermer les gros robinets qui commandent la marche du moteur. Il surveille à la fois le lent déplacement de la bielle et la couleur de la flamme témoin qui indique la qualité du gaz. Si la bielle est trop haute ou la flamme pas assez bleue, il faut recommencer l'opération.

Ce moteur remplace celui fonctionnant au gaz de ville installé au milieu du bâtiment 1. A son emplacement, on mettra le gazogène et ses annexes et le nouveau moteur s'alignera dans le même bâtiment, le long de la route de Régný.

1910 - 1911

Le chiffre d'affaires continue sa progression régulière. Il faut que la production puisse suivre. Tant pis pour le jardin. Coup sur coup, deux bâtiments sont construits, 5 et 6, identiques : un sous-sol, un rez-de-chaussée, un étage, un grenier. Les rez-de-chaussée sont alignés sur celui des anciens bâtiments et s'élèvent donc par rapport à la route de Régný, pendant que s'allongent les hauteurs des sous-sols.

Les greniers sont alignés sur celui du bâtiment 4a. Le sol du premier étage est surélevé de 70 cm pour augmenter d'autant la hauteur des pièces du rez-de-chaussée.

C'est en effet dans ces pièces du bâtiment 6 que vont s'installer les nouveaux bureaux avec une porte d'entrée raccordée directement sur la route de régný.

1912

Un petit fils de Joseph PAVRICHON refuse tous les biberons de farine qu'on lui présente. C'est un petit gourmand. Sa mère s'inquiète. Son grand-père fait alors de nombreux essais sur les différentes façons de griller les grains de blé (tantôt trop, tantôt pas assez) pour obtenir une saveur de la farine que Monsieur Bébé daigne apprécier. Un des test est enfin concluant. Monsieur aime. Joseph PAVRICHON prépare alors un savant mélange de cette nouvelle farine de blé, enrichie d'un peu de farine de lentille et d'une pincée de la fameuse poudre d'os de Monseigneur KNEIPP. Bébé retrouve l'appétit. Le *Phosphogène* est né : " l'aliment des bébés, des mères et des nourrices".

PRODUITS DIÉTÉTIQUES FAYRICHON



ALIMENTS DES ENFANTS DES MÈRES ET DES NOURRICES

Adresse: *Offenberg, 1. Avenue, Claude*
et 10, rue de la Chapelle, 577, Paris, 18
 Neue Lager Königsbrück (Schnee)

Kriegsgefangenensendung.

Datum Stempel	Geprüft Stempel	Post- oder Direkt- Stempel
<i>Verpackungsfähig</i> <i>100 1938</i> <i>Prüfung</i> <i>Monsieur Fayrichon Président</i> <i>du Comité des prisonniers de guerre</i> <i>au 17, rue de la Chapelle, 577, Paris, 18</i> <i>(Livre)</i>		

Königsbrück, le 9 Janvier 1938

Cher Monsieur le Président

Monsieur le Président

J'ai reçu la lettre que
vous m'avez adressée par votre courrier
du 24 octobre et qui contenait
2 boîtes contenant 250 gms de lait
et beaucoup de bonbons et de sucre
Je suis très reconnaissant de votre
très bonne et sage attention
Je suis tout à fait reconnaissant en tout
bonheur et

Recevez Monsieur le Président
mes meilleurs remerciements
Respectueusement

1913

Il faut encore agrandir l'usine et pour longtemps cette fois. Charles VIGNON étudie pendant de longs mois comment réaliser - enfin - un véritable " moulin ", tout en hauteur, avec en bas, la réception des sacs de grains et, en haut, une vaste surface de stockage regroupant le nouveau grenier avec celui des bâtiments 6, 5 et 4a. Il faut donc des murs très solides, en granit bleu du pays. Les 2 étages auront des sols en poutres métalliques raccordées par des voûtes de briques creuses (plus de béton armé) permettant aux courroies des machines et trémies d'alimentation de passer facilement d'un étage à l'autre.

Le chantier est ouvert en octobre et le mur de façade, partant du bâtiment 6, se prolonge sur la route de Régny jusqu'à la limite de propriété du terrain. Cette limite donne la cote du rez-de-chaussée du bâtiment et du nouveau portail d'entrée de l'usine. Ce bâtiment 7 gardera jusqu'en 1967 le nom de " grand bâtiment ".

1914

Fin du premier trimestre, le " grand bâtiment " est terminé et l'aménagement intérieur peut commencer. Côté jardin, presque en face du nouveau portail, est installée une bascule de 500 kg, à proximité du monte-charge (de 500 kg également) capable de grimper jusqu'aux greniers les sacs de grains.

Côté route de Régny, son socle reposant sur un profond massif de béton, des ouvriers suisses montent, morceau par morceau, le nouveau moteur à gaz pauvre de 50 CV, indispensable pour faire tourner les nouvelles machines du bâtiment. Le gazogène et ses annexes sont dressés, à proximité dans le bâtiment 8.

Dernière semaine de juillet, il ne manque pas une seule agrafe de courroie dans le " grand bâtiment ". Au loin grondent déjà des bruits de guerre. Il faut hâter la mise en route de ce nouvel ensemble. Le beau moteur est mis en marche. Plus besoin de gros bras pour cela. Un courant d'air comprimé est injecté directement dans le cylindre et met en route le super volant de 4 mètres. Louis DELUNEL introduit au bon moment le gaz bleu à point. Majestueusement, le moteur se met en marche et le va-et-vient de son piston s'accélère. Hélas, la large courroie qui enserme le volant et doit transmettre à toutes les autres courroies de la nouvelle usine la force des 50 CV, s'y refuse obstinément. C'est presque normal pour un premier essai. Rien de grave, il faut mettre au point.

Le 1er août 1914, c'est la guerre. Charles VIGNON rejoint son corps de troupe. Le jeune moteur dormira pendant 8 ans sur son massif de béton qui ne sera redécouvert par Joseph VIGNON qu'en 1966....mais c'est une autre histoire..

PRODUITS ALIMENTAIRES FAVRICHON
de la Méthode Kneipp

MALT COMPOSÉ

FAVRICHON

La Meilleure, la plus Hygénique et la plus Economique Addition

AU CAFÉ DES ILES

C'est le Café des Enfants et des Nerveux



qu'est-ce que t'as mis dans le Café
C'est du Malt Composé Favrichon
le moka de la 12^e
-Ben mon colon vous êtes rien chouette
à la 12^e. Passe moi ton quart.

EN VENTE

1914 - 1918

Triste période pour l'usine. Une sorte de long hivernage où l'on s'efforce de survivre dans l'attente du retour du beau temps. Et cette attente va durer 4 ans.

Les projets de développement sont arrêtés ou remis à plus tard. Joseph FAVRICHON s'active dans tous les domaines. Il est aidé et soutenu par sa fidèle équipe d'inconditionnels : Louis DELUNEL, C. DUCREUX, Marius FRAGNE, Joannès CHERPIN (à la fabrication et à l'expédition des commandes), Gilbert DURET et Marie DURET (à la comptabilité), Louis FRAGNE (aux produits pharmaceutiques).

Les approvisionnements en céréales et légumineuses sont très perturbés. Dans les fermes, les femmes ont pris en main culture et moisson avec l'aide des vieux et des enfants. Beaucoup de chevaux ont été réquisitionnés dès la mobilisation. Les récoltes sont de plus en plus déficitaires. Plus d'orge de brasserie pour le malt ; plus de pois verts du nord. L'avoine est réservée aux chevaux de l'armée. Le blé est réquisitionné à partir de 1915. Seuls, le seigle et l'orge ordinaire peuvent être fournis régulièrement par les cultivateurs de la région. A chaque automne, les glands de chêne sont ramassés en abondance par les enfants des écoles du village.

La guerre entraîne vite la dépréciation de la monnaie et l'inflation. Le coût de la vie augmente en flèche. Devant cette hausse des prix, le gouvernement agit d'abord sans aucune méthode, puis en 1915, l'Etat prend en main l'économie tout entière, fixant les prix et les salaires, réquisitionnant, vendant, ce qui complique encore la marche de l'usine.

Curieusement, le handicap réel surgit d'ailleurs. L'usine ne peut tourner que si elle dispose d'anthracite pour alimenter son gazogène. Bien entendu, à la déclaration de guerre, elle possède un certain stock d'anthracite belge, le seul qui donne une flamme bien bleue. Pas question d'en retrouver et le tas baisse très vite. L'usine doit tourner au gré des caprices d'un réapprovisionnement, très aléatoire, en combustible français de bien moins bonne qualité.

De toute façon, dès septembre 1914, le nord et l'est de la France sont occupés par les armées allemandes et tout commerce y est impossible. La disparition de la chicorée, le café devenu rare et cher, tout cela crée une demande considérable de produits de remplacement. L'usine s'efforce de fournir ce nouveau marché avec de l'orge torréfiée, mélangée souvent avec du seigle (vieille recette KNEIPP). S'y ajoutent à l'occasion le "café" de glands ou de figues.

Le Phosphogène poursuit avec des à-coups inévitables, sa lente progression. Quant à la gamme des farines simples, la mention "manque provisoirement" figure souvent sur les tarifs ou les factures. Seule nouveauté (provisoire) la farine de fève.

PRODUITS DIÉTÉTIQUES J. FAVRICHON

USINE & GROS

St-SYMPHORIEN-de-LAY (Loire)

Maison fondée en 1830

Bulletin de Commande

Le

192

M

Rue

N°

Ville

Dépt

Désire recevoir les produits ci-dessous désignés

en gare de

CONDITIONS DE GROS

Remise 20 % par colis postaux de 10 Kilos.

— 25 % par caisse minimum de 50 kgs et plus sans
franco de port et d'emballage.

Les Marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire,
ses Clients doivent faire toutes leurs réserves au Chemin de fer en cas d'avarie,
de manquant ou de perte de colis.

— 1^{er} NOVEMBRE 1921 —

CE TARIF ANNULE LES PRÉCÉDENTS

NOMBRE DE PRODUITS			PAIX AU PUBLIC	
250 gr.	500 gr.		des paquets pesant 250 gr.	des paquets pesant 500 gr.
		Phosphogène Favrichon, Boîte en fer blanc (330 gr.)		la Boîte, 3 75
		Phosphogène Favrichon	2 50	5 "
		Malt Composé Favrichon (moulu) Impôt: 0.75 en plus par Kilog	1 "	2 "
		Malt Pur Favrichon (en grains) Impôt: 0.75 en plus par Kilog	0 80	1 80
		Seigle Torréfié Favrichon (moulu) Impôt: 0.75 en plus par Kilog	1 "	2 "
		Glands Purs Favrichon (moulus) Impôt: 0.75 en plus par Kilog	0 80	1 80
		Glands Composés Favrichon (moulus) Impôt: 0.75 en plus par Kilog	0 80	1 80
		Figues Torréfiées Impôt: 0.75 en plus par Kilog	1 30	2 60
		Crème au Cacao Favrichon	2 75	
		Céréales Granulées Favrichon	1 50	3 "
		Froment Granulé Favrichon	1 50	3 "
		Bouillon Végétal Favrichon	1 50	3 "
		Farines Naturelles Mélangées Favrichon	1 50	3 "
		Soupe de Grains Grillés Favrichon (froment et seigle)	1 50	3 "
		Soupe de Grains Grillés Favrichon (au froment pur)	1 50	3 "
		Soupe de Grains Grillés Favrichon (au seigle pur)	1 50	3 "
		Soupe de Grains Grillés Favrichon (à l'orge)	1 50	3 "
		Potage Favrichon	1 50	3 "
		Soupe Fortifiante Mélangée Favrichon (froment, seigle, avoine)	1 50	3 "
		Crème de Marrons Vanillés Favrichon	1 75	3 50
		Farine de Châtaignes Favrichon	1 50	3 "
		Farine d'Avoine Favrichon	1 25	2 50
		Farine de Lentilles Favrichon roses	1 30	2 60
		Farine de Lentilles Favrichon jaunes	1 50	3 "
		Farine de Pois verts Favrichon	1 25	2 50
		Farine de Haricots Favrichon	1 25	2 50
		Farine de Fèves Favrichon	1 10	2 20
		Farine d'Orge Favrichon	1 10	2 20
		Farine de Maïs Favrichon	1 10	2 20
		Farine de Riz Favrichon	1 05	2 10
		Farine de Malt Favrichon	1 20	2 40
		Flocons d'Avoine Favrichon	1 10	2 20
		Gruau d'Avoine concassé Favrichon	1 10	2 20
		Fécule de Pommes de terre Favrichon	1 20	2 40
		Chocolat-Céréales Favrichon (en poudre)	2 50	5 "
		Orge Maltée Triée Favrichon	1 "	2 "
		Crème de Maïs Favrichon	1 10	2 20
		Crème de Riz Favrichon	1 05	2 10
		Crème d'Orge Favrichon	1 10	2 20
		Crème d'Avoine Favrichon	1 25	2 50
		Boîtes-réclame Phosphogène à 0 fr. 80		
		" " Crème au Cacao à 0 fr. 80		

Brochures " L'ENTÉRITE & SON TRAITEMENT " (par J. FAVRICHON).....
 — " LA CONSTIPATION & SON TRAITEMENT " (par J. FAVRICHON).....
 — " L'ARTHRITISME et les MALADIES qui en DÉRIVENT " (par J. FAVRICHON).....
 — " LE GUIDE DE LA JEUNE MÈRE " (par M^{lle} L. V.).....

Prix: 0.20; au Public, 0.40
 — 0.20; — 0.40
 — 0.20; — 0.40
 — 0.20; — 0.40

Lettres-Réclames gratuites pour la propagande

Entérite.
 Constipation.
 Alimentation des Enfants.

Il n'est pas fait d'envoi inférieur à un postal de dix kilos.

Pendant ces 4 années difficiles, l'usine vit autant au rythme du village qu'à celui du marché. Quant elle doit chômer, le personnel va aider les fermes où l'homme est au front. A la période des foins ou des moissons, elle fait volontairement relâche pour libérer hommes et femmes. Le village est uni dans la pensée de ses " Morts au champ d'honneur " : 29 en 1914, 18 en 1915, 23 en 1916, 8 en 1917, 14 en 1918.

1919 - 1923

La guerre est finie.. et nous l'avons gagnée. Charles VIGNON a ressorti d'un hangar de l'usine sa vieille Peugeot 1912, sa petite folie. Comme elle a vieilli pendant ses 4 années de sommeil, avec ses phares à l'acétylène son démarrage à la manivelle et surtout sa carrosserie complètement démodée. La mécanique est pourtant impeccable. Il faut la moderniser et surtout lui mettre l'électricité qui en 4 ans a tout transformé. Il en est de même pour l'usine.

L'occasion se présente assez vite. Le relais de poste, ses bâtiments annexes et son grand jardin (le tout contigu à l'usine et à ses terrains) sont à vendre.

Sur la cour du relais, attenant au bâtiment 1, il serait possible de regrouper les 2 moteurs à gaz, attaquant chacun une dynamo (une véritable petite centrale électrique) le tout desservi directement par la Route Nationale.

Joseph FAVRICHON achète et Charles se met au travail. Son plan d'installation prévoit la construction du bâtiment 9 pour la " centrale " proprement dite, du bâtiment 10 pour les gazogènes et épurateurs, (avec une annexe pour le stockage de l'antracite), l'utilisation d'une partie du bâtiment 11 pour le stockage du coke nécessaire aux torréfacteurs de l'atelier 1.

Ce n'est qu'en 1922 que tout cela sera opérationnel.

Cette même année, J. FAVRICHON, met au point une dernière spécialité pour bébé constipé " les céréales bébés " c'est un mélange équilibré de Phosphogène et de " Céréales granulées " (le vieux produit Kneipp à base de fibres végétales).

La fin de la guerre a en effet déclenché un véritable " baby boom ". L'alimentation des enfants prend une place nouvelle et importante dans le marché de la diététique. Notre affaire est bien placée pour répondre à cette demande. En plus de ses farines traditionnelles : crème d'orge, crème de riz, crème d'avoine, elle propose des spécialités ciblées sur des besoins spécifiques : Phosphogène pour bébé normal, Céréales bébé pour bébé constipé, Bouillon végétal et Farines naturelles pour bébés diarrhéiques.

En face de la farine unique des concurrents, cette " gamme " n'est-elle pas un atout commercial intéressant ?

les produits J. Favrichon...

A L'ENFANT CONSTIPÉ

CÉRÉALES - BÉBÉ FAVRICHON

Les CÉRÉALES-BÉBÉ

farine de croissance, préparée avec la partie des Céréales la plus riche en sels minéraux, obtient à l'organisme en formation les phosphates naturels, sous leur forme la plus assimilable.

Les enfants chétifs et maigres qui en font usage ne tardent pas à prendre du poids. Elles renferment la totalité des germes de céréales et une proportion suffisante de cellulose finement divisée, qui assure le fonctionnement régulier de l'intestin chez l'enfant le plus constipé.

Elles ne contiennent aucun produit chimique ou pharmaceutique, aussi peut-on en faire usage quotidiennement aussi longtemps qu'il est nécessaire.

A L'ENFANT BIEN PORTANT,
à partir du Sevrage
A L'ENFANT DÉBILE, ANÉMIÉ

PHOSPHOGÈNE FAVRICHON

Le PHOSPHOGÈNE

se recommande par sa richesse en phosphates assimilables. Il convient à tous les enfants pendant leur croissance, mais particulièrement aux enfants débiles, à ceux dont la dentition est en retard, ou dont le système osseux ne se développe pas d'une façon normale.

C'est un aliment très sain, très reconstituant et très agréable au goût. Il ne contient ni cacao, reconnu néfaste dans l'alimentation de l'enfant, ni produit exotique. Il ne constipe pas.

A L'ENFANT DIGÉRANT MAL

MALTASE - CÉRÉALE FAVRICHON

Cette farine malée, de digestion très facile, permet aussi la suralimentation.

A L'ENFANT
atteint de DIARRHÉE

BOUILLON VÉGÉTAL

Le BOUILLON VÉGÉTAL FAVRICHON

composé de froment, orge, maïs et riz, s'emploie en décoction, et toujours préparé à l'eau. Il attaque, non les symptômes du mal comme le ferait un astringent, mais sa cause même qui est une fermentation exagérée. Une diète au Bouillon Végétal détruit les bacilles dans la flore intestinale... (voir conseil).

FARINES NATURELLES MÉLANGÉES

Les FARINES Naturelles MÉLANGÉES

(avoine, riz, orge) permettent alors la suralimentation du petit malade dans les cas bénins, son emploi seul suffit même à régulariser les fonctions.

Ces deux produits font un ensemble particulièrement efficace dans les cas d'entérite muco-membraneuse.

Une farine pour chaque cas, c'est plus logique !



LE

PHOSPHOGÈNE FAVRICHON

préparé avec des Céréales surphosphatées, est l'aliment de l'enfant qu'il développe dès le sevrage. Exempt de cacao et de farines exotiques, il est d'un goût agréable et n'échauffe pas l'intestin.

Il vous donnera des

ENFANTS ROBUSTES

QUI RÉSISTERONT AUX ÉPIDÉMIES
et dont la croissance sera plus aisée.

Demandez avec en échantillon notre Brochure :

LE GUIDE DE LA JEUNE MÈRE

Les Produits FAVRICHON
10, Rue Nationale
à St-SYMPHORIEN-DE-LAY (Loire)
sont en vente dans les Pharmacies
et les Bonnes Maternités
d'Administration.



(suite 1923)

" FAVRICHON, une farine pour chaque cas " sera le thème publicitaire développé pendant ces premières années d'après guerre auprès des médecins, pharmaciens et mamans. C'est à cette époque qu'est publié le " Guide de la Jeune Mère " écrit par Madame Louise V.

1924

Les salles libérées par la réinstallation des 2 moteurs à gaz ne restent pas longtemps inoccupées. En bas, dans le grand bâtiment, prendra place un modeste atelier de mécanique, jardin secret de Charles VIGNON.

Dans le bâtiment 1, côté route de Régný, il reste encore beaucoup de machines datant de la première usine : au sol, les 2 moulins à meules de pierre et le pétrin à pâte dure des pains de Céréales granulées. Sur un étage intermédiaire en bois, quelques machines réclamant une certaine force motrice : broyeurs, aplatisseur, séparateur, table densimétrique, le tout dans un enchevêtrement de courroies. Ces dernières machines (ainsi que le pétrin) seront réinstallées, chacune avec son moteur électrique dans les bâtiments 7, 6 et 5. Les 2 moulins sont emmenés au hangar à vieilles machines... Sait-on jamais !

Charles pourra alors casser les verrières du toit, surélever les murs extérieurs , dresser à hauteur du premier étage du bâtiment 4 a un sol en béton armé, ouvrir des fenêtres sur la route de Régný et couvrir le tout par une terrasse. Au rez-de-chaussée, 3 petits moulins modernes approvisionnés par des trémies ouvertes au premier étage. Commande par moteur individuel situé à l'étage (contre la poussière), angles des murs, des sols, des plafonds, arrondis (contre la poussière), frise en céramique bleue: on pourra faire visiter.

1925 - 1926

Sur le conseil de son publiciste, Charles engage un jeune voyageur qui visitera les principaux clients, recrutera et soutiendra des représentants , les informera des campagnes de publicité paraissant dans des revues spécialisées.

Pour orner les vitrines des clients, boîtes "monstres" des spécialités et, si l'on peut disposer de toute la devanture du magasin, envoi pour la durée de l'exposition d'un " automate ". Bébé FAVRICHON mangeant son Phosphogène devant 3 petits chats admiratifs .

Pour les médecins signalés par les clients, remise ou envoi direct de petites boîtes échantillons. Pour les mamans, sachets échantillons à volonté.

Enfin, pour des actions ponctuelles : Foire de Paris, de Lyon, de Marseille, sortie d'une grande affiche publicitaire sur le Phosphogène.

1915 - 1931

L'OUVERTURE SUR LA ROUTE NATIONALE

Route Nationale

Cour

11

9

1

12

10

Route de RECONY

3

4 bis

2

5

6

8

Cour

7

13b

13a

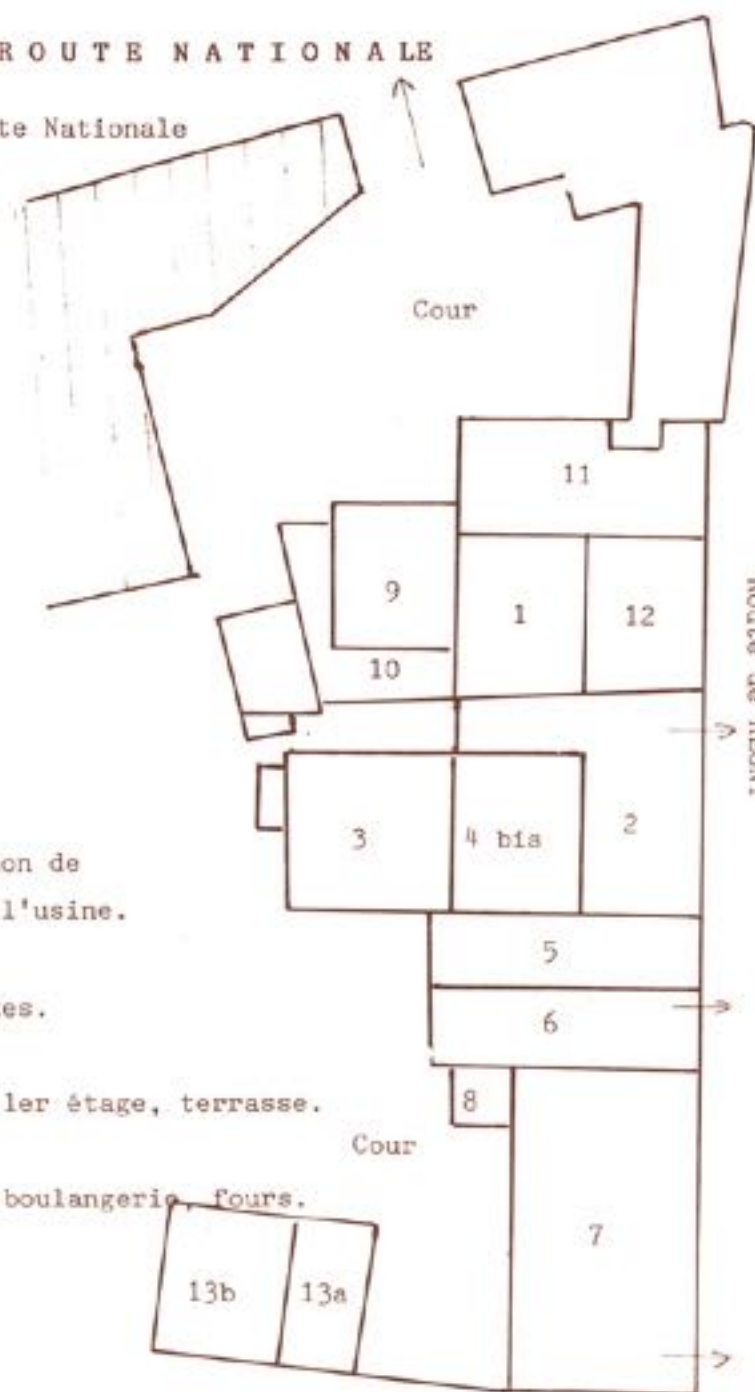
Construction :

1922 : Bâtiment 9 : salle de production de l'électricité de l'usine.

Bâtiment 10 : gazogène et annexes.

1924 : Bâtiment 12 : rez-de-chaussée, 1er étage, terrasse.

1927 : Bâtiment 13a : rez-de-chaussée, boulangerie, fours.
13b



1927 - 1928

Il devient urgent de remplacer les 2 fours à bois installés en 1908 au rez-de-chaussée du bâtiment 4a. C'est l'occasion à la fois de les moderniser au fuel domestique, et de les rapprocher d'une vraie salle de boulangerie. Une seule solution : construire 2 bâtiments, communiquant le long du mur du jardin, face au grand bâtiment 7. Les toits seront alignés, mais la salle de boulangerie 13a disposera d'un plafond avec (comme la salle des moulins) les angles du sol, du plafond et des murs, arrondis, frise en céramique bleue. La salle des fours 13b sera traitée plus simplement : pas de plafonds mais 2 fours modernes suivis rapidement d'un troisième.

1929 - 1930

Joseph FAVRICHON a 69 ans. Il peut aspirer à une retraite bien méritée. Il fait d'ailleurs pleine confiance à son gendre pour lui succéder. Il crée donc une SARL (Société à Responsabilité Limitée) dont Charles VIGNON est le gérant.

Ce dernier va pouvoir satisfaire son attrait pour les belles mécaniques. C'est d'ailleurs de machines modernes dont la SARL a besoin.

En priorité, l'atelier de paquetage situé au premier étage du bâtiment 7. Installation rapide de 2 doseuses-tasseuses pour faciliter et accélérer le remplissage et la pesée des boîtes de farines. Dans la salle contigüe, Charles imagine facilement une première machine imprimant (en off-set 3 couleurs, et cela pour chacun des 20 produits) les rouleaux de carton nécessaires à la deuxième machine. Celle-ci, une merveille de mécanique, confectionne les boîtes et leur sac intérieur, les présentant à la sortie fermés en bas, ouverts en haut, prêts à être remplis de farine ou de malt : cadence de 1200 à l'heure. Ces machines sont construites aux dimensions du client. Les délais de fabrication sont longs. Raison supplémentaire pour passer la commande rapidement.

L'étage au-dessus du paquetage sera celui du blutage et des mélanges des farines. On le remplit de nouvelles machines : 2 plansichters, un deuxième mélangeur, un moulin à sucre et (propreté oblige) une aspiration centrale des poussières dégagées par chaque machine, nouvelle ou ancienne.

Chemin faisant, on a branché sur le chauffage central des bureaux quelques radiateurs, là où le personnel ou les machines souffrent du froid en hiver. La chaudière devient insuffisante. Pourquoi ne pas la remplacer par une chaudière à vapeur ? Ce sera l'occasion de moderniser la cuisson et le séchage des châtaignes occupant depuis 1911 une partie du premier étage du bâtiment 6. Achat d'un autoclave installé au sous-sol à proximité de la nouvelle chaudière. Pose, dans le séchoir, de nombreux tuyaux à ailettes, pouvant recevoir de la vapeur.

Comment s'étonner que, devant cet apport de nouveaux équipements, Charles ait jugé prudent d'équiper (en matériel d'occasion) son petit atelier de mécanique.

PRODUITS DE RÉGIME

FAVRICHON

USINE A. ST-SYMPHORIEN-DE-LAY (LOIRE)



MALTASES

FARINES MALTÉES

MALTASE-CÉRÉALE

MALTASE-LÉGUMINEUSE, MALTASE-CACAO

Pains

BISCOTTES DE RÉGIME FLÛTES
FAVRICHON

Préparés
avec des matières premières de toute 1^{re} qualité ;
d'après les procédés de panification les plus récents.

Ces Pains de Régime ont subi en cours de préparation
un **maltage**, véritable insalivation artificielle.

La cuisson et le grillage, ayant encore **dextrinisé** une
forte partie de l'amidon, celui-ci se trouve ainsi soluble
directement dans les sucs digestifs.

En outre une grande **friabilité** assurant à la moindre
mastication un écrasement complet du pain en minuscules
fragments, la surface d'action des ferments digestifs se
trouve considérablement accrue.

Donc DIGESTIBILITÉ EXTRÊME.



1931

Charles VIGNON a eu 49 ans en juin de cette année et en septembre, Joseph FAVRICHON est mort. L'affaire n'a plus de pharmacien et devrait arrêter la fabrication et la vente de ses spécialités médicales. Le fils aîné de Charles, Joseph, pharmacien diplômé, vient de terminer son service militaire : il est engagé par l'usine pour remplacer le grand-père. En 1933, il sera nommé gérant de la S.A.R.L.

Il restera à la tête de la Société (transformée en 1945 en Société Anonyme) jusqu'en 1971, soit 37 ans. Une longue carrière qui connaîtra des situations bien contrastées.

Dans l'immédiat, il s'agit de rajeunir l'argumentaire médical développé dans les prospectus et sur les boîtages des spécialités de la maison, en y intégrant les dernières données de la diététique.

En deuxième urgence, compléter notre gamme de produits diététiques en y ajoutant :

- les farines maltées, (ce seront les " maltases ") dont la fabrication ne pose aucun problème,
- les pains de régime (biscottes et longuets) de composition normale, sans sel, au gluten. C'est un vieux rêve dans la famille . Cette nouvelle fabrication demande de gros investissements en bâtiments et matériels.

1932

- Installation de deux nouveaux moulins au premier étage du bâtiment 7, côté cour.
- Achat du matériel pour les pains de régime : pétrin, doseuse de pâte et surtout four tunnel chauffé au gaz pauvre (seule énergie possible, hélas, à cette époque, à St Symphorien). Troisième gazogène et ses accessoires.
- Construction, à la suite des bâtiments 13a et 13b, et jusqu'à la limite des jardins, du bâtiment 13c. Il sera l'atelier de cuisson des pains, le matin, de grillage des biscottes, l'après-midi.
- Construction du bâtiment 14 à proximité du bâtiment 10 (où fonctionnent déjà les 2 gazogènes des moteurs) pour y installer le nouveau gazogène et ses filtres et épurateurs indispensables pour le chauffage du four tunnel.

Les premières biscottes sortiront dès la fin de l'année.

LA BOITE SOUS VIDE FAVRICHON

Les Produits Favrichon livrent dorénavant en Pharmacie toutes leurs Farines **en boîtes sous vide** : Farines pour l'Alimentation des Enfants, des Malades, des Convalescents, dont la liste est donnée plus loin.

Dorénavant le Médecin aura la certitude que les Farines qu'il conseille seront livrées au consommateur : **fraîches, intactes, parfaites.**

Une farine de la plus haute qualité peut perdre en quelques jours cette qualité, par suite de mauvaises conditions atmosphériques (humidité, chaleur), de mauvais voisinages (odeurs, produits parasites).

Pour
la protéger :

LA BOITE SOUS VIDE

POURQUOI ?

1^{re} - La boîte sous vide est obligatoirement étanche pour pouvoir tenir le vide. Donc impossibilité aux odeurs, à l'humidité, aux larves d'insectes de pénétrer dans la boîte, accidents qui sont fréquents avec la boîte fer ordinaire.

2^{re} - La boîte sous vide ne renferme plus d'oxygène. Donc suppression de toutes les destructions que ce "gaz vital" provoque ou permet : plus d'oxydation de vitamines, plus

de rancissement, plus de vieillissement, plus de vie possible pour les insectes, les moisissures.

3^{re} - La boîte sous vide est "sous dépression", condition physique supplémentaire de garantie contre d'éventuelles fermentations anaérobies.

Par la suppression de tous les
facteurs capables de leur nuire.

LA BOITE SOUS VIDE stabilise les Farines Favrichon

Les Farines Favrichon fermées dans la boîte sous vide sont des produits que le Corps Médical connaît bien, dont il a pu apprécier la réputation de qualité bien assise par 80 années de fabrication consciencieuse.

Au malade, au convalescent soumis à un régime, à l'enfant dont vous aurez réglé l'alimentation, la boîte sous vide apportera les Farines Favrichon telles qu'elles y auront été mises : intactes.



QUELLE SÉCURITÉ.....

PRODUITS DIÉTÉTIQUES
MARQUE DÉPOSÉE
J. FAVRICHON

**FLOCONS
d'AVOINE
FAVRICHON**

USINE
S^T SYMPHORIEN-DE-LAY
(LOIRE)
Maison fondée en 1890

L'avoine est une des plus nourrissantes de nos céréales. Préparée sous forme de flocons, elle se prête admirablement à la confection de plats variés. — Les Américains en font une grande consommation sous le nom de *Quaker-Oats*.

PRODUITS DIÉTÉTIQUES
MARQUE DÉPOSÉE
J. FAVRICHON

**FLOCONS
d'AVOINE
FAVRICHON**

USINE
S^T SYMPHORIEN-DE-LAY
(LOIRE)
Maison fondée en 1890

Permet à l'infant de l'eau légèrement salée et bouillie.
Y jeter en pluie les Flocons d'Avoine. Mélanger peu à peu du lait au fur et à mesure de l'incorporation. Laisser bouillir à feu doux pendant 10 minutes.
On peut ajouter un jaune d'œuf et sucre à volonté.
En ajoutant du chocolat ou du sucre, cet aliment, se change en aliment sucré.

Permet à l'adulte de l'eau légèrement salée et bouillie.
Y jeter en pluie les Flocons d'Avoine. Mélanger peu à peu du lait au fur et à mesure de l'incorporation. Laisser bouillir à feu doux pendant 10 minutes.
On peut ajouter un jaune d'œuf et sucre à volonté.
En ajoutant du chocolat ou du sucre, cet aliment, se change en aliment sucré.

Permet à l'adulte de l'eau légèrement salée et bouillie.
Y jeter en pluie les Flocons d'Avoine. Mélanger peu à peu du lait au fur et à mesure de l'incorporation. Laisser bouillir à feu doux pendant 10 minutes.
On peut ajouter un jaune d'œuf et sucre à volonté.
En ajoutant du chocolat ou du sucre, cet aliment, se change en aliment sucré.

1936

Octobre : André VIGNON, ingénieur ECP, jeune frère de Joseph, demande à travailler dans l'affaire familiale. Il sera chargé de renouer un contact personnel avec les clients actuels et anciens. Avec leur concours, il recrutera un représentant dans chaque département.

1938

Mise au point d'une boîte sous vide destinée à relancer les ventes de nos spécialités diététiques :

- d'une part dans les pharmacies ; vente directe et surtout par l'intermédiaire de leurs grossistes,
- d'autre part, vente aux grandes Compagnies ayant des comptoirs dans nos colonies d'Afrique et d'Indochine.

Engagement d'un représentant auprès des sièges parisiens de ces Compagnies.

C'est à cette époque que Joseph met au point une nouvelle méthode de fabrication de flocons d'avoine. Cette céréale a toujours été considérée comme intéressante par KNEIPP, du fait de sa composition particulière. Elle est la seule de toutes les céréales à posséder des corps gras et un excitant (très apprécié des chevaux). Son handicap est de rancir avec le temps. D'où la tentation de détruire les corps gras en torréfiant préalablement le gruau d'avoine.

En faisant des essais, Joseph constate que le rancissement est déclenché par une hormone qui disparaît si le gruau est cuit à une température très précise en milieu humide. Ce sera le point de départ d'une nouvelle fabrication du flocon, aplati sur un moulin à cylindre, bricolé pour la circonstance, avec en amont, un cuiseur continu où circule de la vapeur à une pression bien précise (pour la température à respecter) et en aval, un séchoir pour remettre le flocon à son taux d'humidité naturelle.

Cette nouvelle chaîne occupera les 2 étages et le grenier du bâtiment 7 côté cour.

Les flocons ainsi obtenus sont doux, larges, blancs et d'une conservation très améliorée.

1939

C'est à nouveau la guerre. L'usine a été classée prioritaire pour l'alimentation des enfants. Elle peut conserver une partie de son personnel. Joseph et André, qui sont officiers, doivent rejoindre leur centre mobilisateur. Charles VIGNON se retrouve seul à la tête de l'affaire et prend comme secrétaire sa dernière fille qui est étudiante.

PRODUITS FAVRICHON

PRIX au PUBLIC

TARIF 1^{er} Décembre 1941

Les autorisations de hausse sont indiquées après chaque produit :
numéro et date.

Société FAVRICHON & VIGNON

S.A. R. L. Capital 770.000 fr.

Usine à St-SYMPHORIEN-DE-LAY (Loire)

Chèques Postaux -
LYON 3681

Téléphone 4

R. C.
Roanne 12058

J. VIGNON, Pharmacien-Gérant.

TARIF 1^{er} Décembre 1941

Crème de Riz. . .	(Aut. 1478 du 20/4/40)	
	L'étoi carton 250 gr.	2.35
Crème d'Orge. . .	(Aut. 1505 du 27/4/40)	
	L'étoi carton 250 gr.	3. »
PHOSPHOGÈNE FAVRICHON	- 350 gr.	9. »
CÉRÉALES-BÉBÉ	Boîte de 330 gr.	9. »
Soupe de Grains Grillés Mélangés		
	Boîte carton 330 gr.	6. »
Farine de Haricots	(Autor. 1505 du 27/4/40)	
	La boîte de 250 gr.	4.50
	— 500 gr.	8.80

Toutes nos autres Fabrications
sont momentanément suspendues.

1940

Le marché de tout ce qui peut se manger ou se boire s'est emballé.

A St Symphorien, le manque d'eau ne permet pas de développer la malterie existante. Joseph, qui est toujours mobilisé à Vichy, découvre à Roanne une ancienne usine textile, toute en dents de scie et dominée par une grande cheminée. Elle est louée. Sont commandés un nouveau torréfacteur et une peseuse à malt, pendant que sont construites les cuves de trempage et aménagées les aires de germination du malt.

En même temps sont commandés pour St Symphorien, 2 autres moulins qui seront installés au premier étage du bâtiment 7, côté route de Régnay.

Mais les événements militaires et politiques se sont précipités. Rethondes 22 juin, signature de l'armistice. La France est coupée en deux. Le 17 juillet, le gouvernement de Vichy inaugure un Ministère du ravitaillement, rattaché à celui de l'Agriculture. Le rationnement entre officiellement en vigueur le 1er août 1940. Le 18 août sont créés les Comités d'Organisation Professionnelle et le 17 septembre une loi fixe la distribution des produits rationnés. Ce n'est que le 1er avril 1941 que pourront être distribués les jeux complets de cartes de ravitaillement et, en attendant, les magasins sont pris d'assaut.

Malgré tous ces malheurs -et ils ne font que commencer- notre affaire est parvenue à fabriquer, en 1940, cinq fois et demie plus de petits paquets qu'en 1938 (dernière année normale) et cela, avec seulement deux fois plus de personnel.

1941

Les professions se sont organisées :

- L'usine de Roanne peut tourner à plein . Les fabricants de malt torréfié forment un syndicat professionnel autour du principal producteur parisien. Le Ministère de l'Agriculture débloque sans trop de problèmes les quantités d'orge de brasserie nécessaires . Le " café national " est né.

- L'usine de St Symphorien est approvisionnée par le Comité Professionnel des Fabricants de biscottes, petits déjeuners et farines pour enfants , qui regroupe les producteurs d'avant guerre. Il fonctionne bien avec ses bureaux à Paris et à Vichy ; c'est lui qui obtient des Ministères concernés les contingents nationaux nécessaires aux besoins croissants de la population. C'est lui qui les répartit entre ses adhérents, suivant les "références 38", moyenne des 3 années d'avant-guerre.

- Un organisme analogue s'est créé pour les produits pharmaceutiques. Le coût d'adhésion à ce groupement est exorbitant pour nos modestes fabrications. C'est donc l'arrêt dess derniers sirops, onguents et tisanes de la méthode Kneipp.

NOURRISEZ ET RÉGALEZ
TOUTE VOTRE FAMILLE

avec
FLAVENA
flocons d'avoine *affinés*
FAVRICHON

ILS NOURRISSENT...

Peu d'aliments sont aussi riches en éléments nutritifs ! Spécialité de la Maison FAVRICHON qui, depuis trois générations se consacre à la fabrication des produits de régime, les flocons FLAVENA sont, en effet, préparés avec le plus grand soin à partir d'avoines blanches sélectionnées.

Ils subissent un traitement spécial qui leur conserve, dans les proportions exactes, les protéines, les vitamines, les sels et les hydrates de carbone, les sels minéraux et les vitamines qui en font un aliment de tout premier ordre, un aliment de force contenant tous les éléments nutritifs nécessaires à la formation des os, des muscles et à l'entretien de la vie.

ILS RÉGALENT...

Le procédé FAVRICHON confère de plus aux flocons FLAVENA des qualités culinaires et gastronomiques qui leur méritent toutes les préférences des ménagères et des gourmets : vite cuits, « gonflants », ils forment des bouillies molles, des porridges exquis et bien liés, et vingt autres plats, tous plus savoureux les uns que les autres.

A PEU DE FRAIS...

Comparés à la plupart des aliments, les flocons FLAVENA sont des plus économiques ! Deux cuillerées à soupe de flocons par personne suffisent pour obtenir un copieux plat. De plus, leur prix est accessible à toutes les bourses...

UN FACTEUR DE SANTÉ...

Les flocons FLAVENA, grâce à leur grande digestibilité et aux vertus légèrement laxatives de la céréale dont ils sont issus, favorisent les fonctions digestives. Ils conviennent aussi bien aux enfants qu'aux adultes et aux vieillards, et à tous ceux dont l'organisme a besoin de ménagements. Ils sont aussi un remarquable facteur d'augmentation de poids.

POUR LES ENFANTS...

En période de croissance, et même dès le seinage, les flocons FLAVENA assurent aux enfants les éléments vitales nécessaires à leur formation et à leur développement harmonieux. Rien de tel qu'une bouillie de flocons (porridge) au petit déjeuner pour donner à l'enfant entier et vigoureux pour toute la journée.

POUR LES ADULTES

Tous ceux qui se dépensent beaucoup ont besoin d'un aliment réparateur très riche, dans lequel ils puiseront les éléments qui leur sont nécessaires pour garder leur équilibre physique et intellectuel; cet aliment existe : ce sont les flocons FLAVENA. Pour les personnes âgées, ils sont tout indiqués au repas du soir, car, en raison de leur digestibilité, ils procurent un sommeil paisible et reposant. C'est, enfin, l'aliment idéal des futures mères.

Les flocons d'avoine, de blé, de maïs, de sorgho, de millet, les plus appréciés par le Anglo-Saxon, le latin, l'arabe, l'indien, les Indes, les Amérindiens, trouvent dans les flocons FLAVENA FAVRICHON qui vous offrent les meilleures garanties de fabrication et d'hygiène les meilleures garanties de qualité et de pureté.

PRODUITS DE RÉGIME
FAVRICHON
5, rue du Nord - 92 - LA VILLE (Paris)

MALT FAVRICHON

(affiné, moulu)

Tout moulu, tout prêt...

*présenté en sacs cellophane,
qui assurent protection et conservation...*

Le **MALT GRILLÉ** est un succédané du café obtenu à partir de l'orge : on fait germer le grain avant de le torréfier. Au cours de l'opération l'amidon est transformé en sucres, qui sont caramélisés. (Il ne faut donc pas confondre le Malt avec l'orge simplement grillée.)

Le **MALT AFFINÉ MOULU** a subi une préparation qui l'a débarrassé de la paille du grain, et n'a conservé que la partie interne caramélisée. On enlève ainsi 15% de substance inutile, qui ne peut que dénaturer le goût du malt. C'est pourquoi le Malt affiné moulu a une saveur renforcée et plus agréable.

Comment l'employer ?

PUR ? Une à deux cuillerées à soupe par tasse. On fait bouillir et on passe. (On peut aussi le préparer en l'arrosant comme le café.) Et on ajoute du lait, pour le déjeuner du matin ou le goûter de 4 heures.

MÉLANGE AU CAFÉ ? À l'inverse d'autres produits, dont la saveur est amère ou astringente et dénature l'arôme du café, le Malt s'harmonise avec le café : de même que le sel corse la saveur des aliments, le Malt corse la saveur du café. Un essai vous en convaincra : en préparant votre tasse de café avec moitié café et moitié Malt Favrichon, vous obtenez une boisson plus étoffée, et dont la saveur est difficile à distinguer de celle du café pur. On peut même heureusement employer 1/3 de café et 2/3 de Malt avec toute satisfaction.

ÉCONOMIE de temps et de peine : plus de moulin à café.

ÉCONOMIE d'argent : une tasse d'une saveur aussi corsée avec peu de café.

(1941 suite)

Dès l'armistice, les flocons d'avoine américains et anglais (80 % du marché) ont disparu des magasins. Un BNR (Bureau National de Répartition) s'est constitué , au début 1941, auprès du Ministère de l'Agriculture à Paris pour obtenir des contingents d'avoine réservés à l'alimentation humaine. Ceux-ci sont alors répartis sans " références 38 ", mais uniquement d'après la capacité de production des adhérents. Ce BNR est dynamique et recrute fort. Il faut en faire partie et commander rapidement une chaîne complète de traitement de l'avoine.

Devant l'impossibilité de stocker les avoines à St Symphorien, le nettoyage, le décorticage et une nouvelle chaîne de floconnage seront installés à l'usine de Roanne (le floconnage de St Symphorien continuant à tourner à plein).

Pour trouver les " monnaies matières " indispensables à cette grosse commande, on livre à la casse les 2 moteurs à gaz et leurs lourds volants de fonte qui ne tournent plus faute d'anthracite belge.

Pour le ravitaillement du personnel, création des jardins familiaux au futur Clos Verger et mise en culture dans la campagne d'un vaste champ de pommes de terre.

Devant les difficultés de liaisons avec Paris et la zone occupée, un dépôt est créé dans la capitale avec Directeur, Comptable, 3 placiers et un livreur.

Malgré tous ces efforts d'adaptation à une situation complètement nouvelle, les tonnages vendus en 1941 se situent très en-dessous de ceux de 1940 : trois fois et demie ceux de 1938 au lieu de cinq fois et demie.

1942 - 1943

Ces deux années demandent le même effort d'adaptation pour produire les " spécialités " de notre affaire qu'un marché complètement nouveau consomme en quantités de plus en plus importantes.

Pour plus de clarté, ces " spécialités " seront suivies les unes après les autres au cours de ces 2 années.

- Flocons d'avoine :

Dès le début 1942, les chaînes de décorticage et de floconnage de Roanne peuvent tourner. Leur production augmentera régulièrement au cours des 2 années.

Le flocon obtenu, malgré parfois des avoines difficiles à traiter, est très beau. Pour le distinguer de ceux de qualité inférieure qui inondent le marché et en faire une " spécialité ", il sera appelé FLAVENA.

- Malt torréfié :

Au tonnage vendu en petits paquets sous la marque FAVRICHON, s'ajoutent progressivement des quantités importantes livrées à des torréfacteurs de café qui l'incluent dans leur " café national ".

Pour faire face à cette nouvelle demande, un torréfacteur beaucoup plus puissant et spécialement conçu pour griller le malt est commandé début 1942 et installé à Roanne à la fin de cette année.

Fiez-vous
A L'EXPERIENCE ACQUISE
PAR TROIS GENERATIONS
DE SPECIALISTES...



C'est Monsieur Joseph Favrichon, pharmacien, diplômé de France, qui, en des années en France, a fabriqué des produits de régime. Dès 1890, il avait mis au point le "Seve de grains grillés".

En 1908, son gendre, Monsieur Charles Vignon, lui apporte ses connaissances techniques et scientifiques.

Aujourd'hui, poursuivant la recherche, tout est le plus scientifique que soit le plus industriel, Monsieur Joseph Favrichon, pharmacien, et Monsieur André Vignon, ingénieur, collaborent pour perfectionner sans cesse les produits Favrichon.

C'est une première raison de tenir les PRODUITS DE RÉGIME FAVRICHON

LE PHOSPHOGENE
A base de phosphate pour les enfants, jeunes et vieux, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.

LA CREME DE GRAINS GRILLÉS
Produit à base de seve de grains grillés, pour les enfants, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.



Ce ne sont pas des farines quelconques, composées au hasard des approximations en matières premières. Ce ne sont pas des nouveautés pour vous, mais des produits qui ont été étudiés, éprouvés, de composition méthodiquement établie, toujours égale à elle-même, malgré les difficultés de l'époque.

Vous pouvez vous en rendre compte entièrement à l'expérience de leur fabricant. C'est une première raison de les tenir.

Nous vous en indiquons d'autres encore!

DES VENTES
Croissant
d'année en
année



Preuve
de qualité
des produits FAVRICHON!

C'est une deuxième raison de tenir les PRODUITS DE RÉGIME FAVRICHON

LE PHOSPHOGENE
A base de phosphate pour les enfants, jeunes et vieux, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.

LA CREME DE GRAINS GRILLÉS
Produit à base de seve de grains grillés, pour les enfants, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.



Ce ne sont pas des farines quelconques, mais des produits étudiés, de composition méthodiquement établie.

Leur qualité est prouvée par le nombre de personnes, de convalescents, de sportifs, de personnes âgées, auxquelles les médecins les recommandent.

Cette qualité prouvée qui a fait leur succès, les distinguant FAVRICHON, s'explique de leur régularité, comme de la santé de leurs clients, car c'est la marque indéniablement en dépit des difficultés de l'époque.

Nous vous en indiquons d'autres encore!

Une farine
de régime

DOIT ÊTRE
NOURRISSANTE

pour les enfants, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.

FACILE A DIGÉRER

pour les enfants, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.

ASSIMILABLE

pour les enfants, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.

EQUILIBRÉE

pour les enfants, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.



C'est une troisième raison de tenir les PRODUITS DE RÉGIME FAVRICHON

LE PHOSPHOGENE
A base de phosphate pour les enfants, jeunes et vieux, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.

LA CREME DE GRAINS GRILLÉS
Produit à base de seve de grains grillés, pour les enfants, pour les malades, pour les convalescents, pour les sportifs, pour les personnes âgées.



Ce ne sont pas des farines quelconques, des farines étudiées, de composition méthodiquement établie, toujours égale à elle-même, malgré les difficultés de l'époque.

Nous vous en indiquons d'autres encore!

(1942-1943 suite)

- Phosphogène et Crème de grains grillés.

Ces 2 spécialités sont fabriquées à St Symphorien à partir du blé en grains.

Nous avons de bonnes " références 38 " pour nos approvisionnements dans cette céréale particulièrement contingentée et surveillée.

Chaque année, depuis juin 1940, le blé disparaît de France pendant plusieurs mois, au moment de la soudure entre l'ancienne et la nouvelle récolte. Il faut donc, pour que l'usine tourne régulièrement, constituer un stock de sécurité. Le grenier qui n'est pas grand, est déjà plein. Seule solution : louer un local disponible en dehors de l'usine.

En juin 1942, plusieurs villages du canton vont manquer de pain. La minoterie qui fournit la farine est arrêtée. Leurs Maires ont entendu parler de notre tas de sacs de blé (réservé à l'alimentation des bébés). En cette époque malheureuse, on ne craint pas de s'entraider... mais il faut le faire en cachette. L'usine dépannera clandestinement la minoterie arrêtée et les maires repartiront rassurés.

Pour augmenter la production de ces 2 spécialités, achat d'un nouveau moulin et remise en état des 2 grands moulins à pierre d'avant 1914, retrouvés dans le dépôt des vieilles machines. Début 1943, tous ces moulins, y compris ceux installés dans le bâtiment 2, par Charles Vignon, sont regroupés en un bel alignement, au premier étage du bâtiment 7, juste au-dessus de l'atelier de paquetage qui, à l'occasion, se voit doter de 2 tapis roulants bordés, de chaque côté, de tablettes où travaillent " à la chaîne " les ouvrières.

Le bâtiment 2 étant libéré, on en profite pour construire un étage au-dessus de sa terrasse, le tout couvert par un toit. Ainsi surélevé, ce bâtiment pourra recevoir une chaîne très complète de nettoyage du blé, qui tournera pour la récolte 1943.

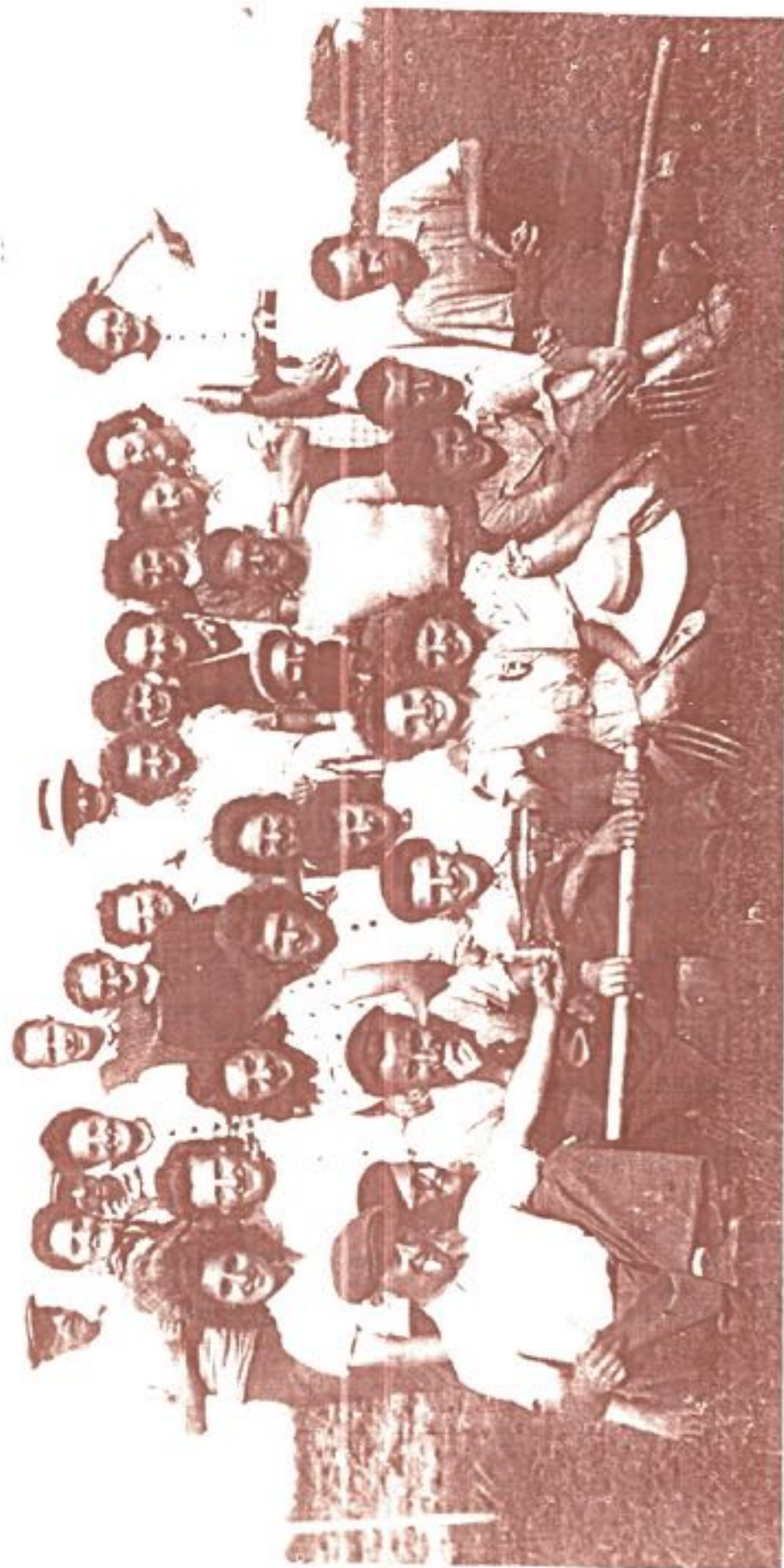
- Orge perlée et crème d'orge.

Installation en 1942 d'une décortiqueuse spéciale au premier étage du bâtiment 4 bis.

- Châtaignes

1942 : remise en état du bâtiment 15

1943 : achat d'une chaudière à vapeur d'occasion, déplacement de l'autoclave de cuisson, Installation d'un four tunnel continu, calculé par des spécialistes grenoblois en chômage.



de gauche à droite et de haut en bas

Antoine MUNE - Léontine CLERC - Marius RAPPIN - Emilia BELMONTE - Jean LELIÈRE - Claudia FARJOT - Jeanne REN - Louis DURAND - Léa LAMBERT - Marie-Louise FAVOT -
 Marthe ROCHE - Marinette ROLLET - Odette GUERANT - Odile DURAND - Madame DUBOIT
 Rosina STELLA - Lucienne OROCE - Aimé ROLLET - Jeanne VERCIAT - Louise VALFORT - Fernand CHENAS - Louis ORIOU
 Théo MERCIER - Clément VALFORT - Adrien ROCHE - René JACQUET - Clothilde VERCIAT - Denise GIRAUD - Jean DEUX - Josette MURRAL - Rosalie BELMONTE - François ROLLIER -
 Paul MARUZZI

(1942-1943 suite)
- Les bureaux

Ils occupent tout le rez-de-chaussée du bâtiment 6. Beaucoup de nouveaux venus y travaillent. Pour aider la Direction, sont engagés un capitaine de chars qui a démissionné de l'armée, suivi peu après par un de ses anciens lieutenants. Un groupe de jeunes employés comptent et collent sur une carte les tickets (1 par paquet commandé) envoyés par les clients : ce sont les justificatifs pour les approvisionnements futurs de céréales , à conserver soigneusement pour les contrôles. Il y a aussi de nouvelles secrétaires , de nouvelles facturières. Bref, trop c'est trop dans ces vieux bureaux du grand-père, d'autant plus que l'atelier de paquetage qui est contigu manque aussi de place pour évacuer sa production journalière.

Le rez-de-chaussée de l'ancien "relais de poste" est occupé en grande partie par un café qui, faute de café, n'a plus beaucoup de clients. Le temps de faire établir un plan de transformation de ce rez-de-chaussée en bureaux, de réaliser les travaux , et en juin 1942, le déménagement peut se faire. Dès l'année suivante, le premier étage est également récupéré, puis le rez-de-chaussée du bâtiment 17.

- La récolte de pommes de terre.

En octobre 1942, abondante récolte de pommes de terre. Sur le terrain les hommes de l'usine avancent en ligne (comme à l'attaque pour les anciens de 1914), pioche à la main pour "démotter" les précieux tubercules. Les femmes, usine et bureaux confondus, suivent derrière eux, secouant les mottes, grattant la terre, remplissant les paniers qu'elles traînent à côté d'elles.

Un mois plus tard, le 11 novembre 1942, l'armée allemande envahit la zone libre. Apparaîtront alors de nouvelles difficultés : les réquisitions de gruaux d'avoine et de flocons, collectivement imposées à notre profession.

Quelques chiffres pour conclure cette période 42-43

Tonnages produits : 1942 retrouve presque celui de 1940 (5 fois et demie celui de 1938), celui de 1943 établit un record : 10 fois celui de 1938

Les effectifs dans les 2 usines, à la fin de l'année :
1942 : 2,1 fois ceux de 1938
1943 : 2,4 fois ceux de 1938

SAINTÉ CATHERINE 1944

SAINTÉ CATHERINE 1944

(Claudia MOINE)



Lucienne CROCE - Claudia MOINE - Maryse GIRARDET -
Marguerite BURRELIER - Marie DURET - Simone FOUILLAT

1944

L'année commence tristement : le débarquement des troupes alliées se fait bien attendre.

Les réquisitions allemandes de gruaux d'avoine sont de plus en plus contraignantes. Le Phosphogène, lui, est sélectionné, avec quatre autres "farines pour enfants" afin de constituer des stocks de sécurité, disséminés sur tout le territoire. C'est un bon travail d'appoint pour l'usine de St Symphorien et de nouveaux contingents de blé sont débloqués. L'alimentation des bébés est ainsi reconnue prioritaire, quelles que soient les circonstances (comprenez le débarquement des alliés).

Celui-ci se produit le 6 juin en Normandie et tout va changer très vite. La voie ferrée Roanne-Lyon est coupée pour des mois sous le tunnel des Sauvages. La Nationale 7, si tranquille depuis les restrictions d'essence est maintenant sillonnée de convois militaires allemands. Début août, un de ceux-ci comprend surtout des soldats roulant à bicyclette. En traversant le village, plusieurs pneus crèvent et les allemands trouvent des clous sur la chaussée. Colère des soldats ; affolement des habitants. Prise en otage du Maire, du Curé et de plusieurs notables dont Charles VIGNON. Réquisition de toutes les bicyclettes du pays. Nuit d'angoisse car le convoi a décidé de bivouaquer sur place. Il repartira le lendemain matin, accompagné d'une voiture, de son cheval et de son maître, réquisitionnés eux aussi pour transporter jusqu'à Tarare les bicyclettes volées.

Plus dramatique sera, le 18 août, le combat de Neaux, à quelques centaines de mètres de la propriété de Joseph VIGNON : 14 maquisards tués, 10 allemands, 3 civils.

L'espoir revient avec la libération de Paris, le 24 août et celle de Lyon, le 3 septembre.

Le 6 septembre, les premières "jeeps" américaines, venant du sud, traversent le village. C'est une explosion de joie. Tout le monde est venu acclamer les libérateurs. Devant les bureaux de l'usine, perdu dans la foule, un petit garçon de 6 ans émerveillé, bat des mains. Il voudrait faire plus pour manifester son enthousiasme. Alors, se souvenant des écoliers qu'il a si souvent entendus à la radio, il crie : vive le Maréchal, vive... Heureusement, ses grandes soeurs sont là pour le faire taire et lui expliquer.

Avec ce glorieux intermède de 4 mois, il est normal que la production de l'année soit inférieure à celle de 1943 (8,9 fois celle de 1938 au lieu de 10,7). Mais en cette fin d'année tragique, l'avenir est plein d'espoir. Presque tout le territoire français est libéré. On va retrouver liberté et abondance. Le nouveau gouvernement a bien fait d'augmenter autoritairement les salaires... Vive la France.

1931- 1952



Construction :

1932 : Bâtiment 13c : rez-de-chaussée,
salle des biscottes.

Bâtiment 14 : rez-de-chaussée, gazogène et annexes.

1942 : Bâtiment 12 : surélévation d'un étage, toit.

Aménagements de bâtiments inoccupés :

1942 : Bâtiment 15 : cuisson et séchage des châtaignes.

Bâtiment 16 : bureaux au rez-de-chaussée.

Bâtiment 17 : bureaux au rez-de-chaussée.

1943 : Bâtiment 16 : bureaux au 1er étage.

Bâtiment 17 : bureaux au rez-de-chaussée.

1945

C'est une année difficile. Elle connaît tout d'abord une baisse de tonnage occasionnée par l'effondrement du marché du malt torréfié : on retrouve du café. Les flocons d'avoine, malgré des difficultés d'approvisionnement se sont maintenus. Le Phosphogène continue sa progression : il représente maintenant à lui seul, la moitié de la production des 2 usines. Tout cela cependant, donne un tonnage total de 7,9 fois celui de 1938 (8,9 en 1944).

Les machines à imprimer et confectionner nos boîtes carton et sacs intérieurs ne peuvent produire qu'un seul format de boîte et sac, correspondant à 250 g de malt torréfié ou 330 g de Phosphogène. Les mois creux de l'été seront utilisés pour les transformer à produire un format plus petit correspondant à 250 g de Phosphogène : ticket de rationnement oblige.

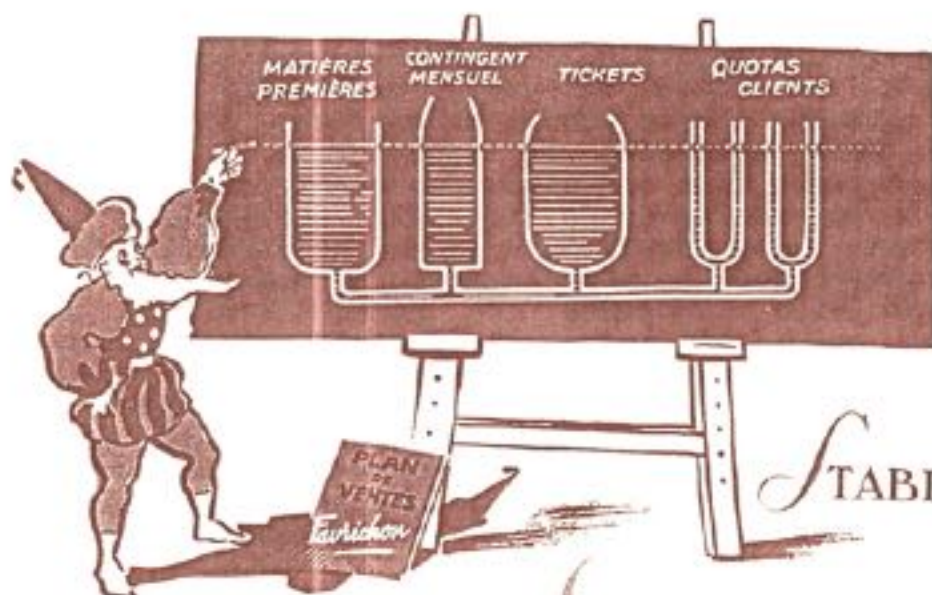
La véritable difficulté de l'année est d'un tout autre ordre. Les prix de vente de notre profession restent désespérément bloqués comme sous l'occupation, alors que les salaires, prix agricoles et industriels s'envolent depuis la libération. Pour convaincre le comité des prix du bien -fondé de nos réclamations, plusieurs entreprises de notre profession - dont FAVRICHON - proposent d'ouvrir leur comptabilité analytique à des contrôleurs qualifiés. La cause est très vite entendue et promis l'arrêté de majoration des prix. Il faudra attendre cinq longs mois pendant lesquels la hausse des matières premières, des fournitures, des salaires continueront à assécher la trésorerie de l'affaire. Les Banques nous aident, bien sûr, mais pourront-elles suivre si ça continue ? La vraie solution serait d'émettre des obligations. Mais cela suppose la transformation de notre SARL en Société Anonyme.

Le 8 mai, l'armée allemande capitule sans conditions ; c'est la fin d'un cauchemar. Le 1er septembre, l'arrêté des prix sort enfin. Il aurait pu être meilleur, mais c'est un peu de ciel bleu.

La Société Anonyme est constituée le 8 septembre. Le nouveau Conseil d'Administration, présidé par Joseph VIGNON, dans sa première réunion, décide l'émission de 1500 obligations de 2000 F au taux de 4,25 % remboursables en 15 ans par tirage au sort. Cette émission est souscrite très rapidement dans notre région.



Le VÉLO-TAXI
n'est pas un progrès
sur le TAXI
mais sur l'absence de Taxi !



STABILISONS !



Travailler sans plan
AUJOURD'HUI
c'est risquer de
restler en plan
DEMAIN !

Le service commercial de la Société est renforcé. Objectif : non pas vendre (la production ne peut déjà pas suivre) mais sélectionner avec l'aide des 90 représentants, les clients qu'il faudra conserver coûte que coûte quand le marché sera redevenu normal.

Trois spécialités seront alors privilégiées : Flavena, Phosphogène et Crème de grains grillés. Engagement pour cette action de 2 voyageurs et de 3 visiteurs médicaux (non exclusifs). Préparation des documents publicitaires nécessaires à cette action.

Parallèlement, premières études du transfert de l'usine de Roanne dans une région où nous pourrions passer des contrats de culture d'orge de brasserie et surtout d'avoine bien appropriée à l'alimentation humaine. Sur le site de St F, dans le Cher, existe un terrain relié à la voie ferrée et doté d'un vaste silo dont nous pourrions avoir l'usage. Ce terrain est retenu. L'expérience acquise à Roanne nous permet de compléter le matériel existant pour disposer d'un outil de travail performant. Nos fournisseurs sont consultés. De même pour le matériel de packaging pour St F et St Symphorien. Seules les biscottes se vendent mal. Vers la fin de l'année, une occasion se présente pour céder à bon prix le matériel servant à fabriquer les biscottes et le contingent de farine attribué par l'Etat pour cette production. L'argent de la vente servira au financement de la nouvelle usine. L'atelier des biscottes est définitivement arrêté.

Il ne reste plus sous ticket de rationnement que le Phosphogène, farine spéciale pour enfants. Ses ventes baissent de 50 % alors que doublent celles du Flavena et progressent celles des autres farines. Celles du malt remontent , mais l'atelier de Roanne qui tourne au tiers de sa capacité connaît du chômage technique.

Malgré ces coups d'accordéon du marché, l'année 1946 marquera le record d'activité de la Société (12,5 celle de 1938) et celui du personnel employé (2,6 fois 1938). Records de la décennie 40 . L'exercice est à nouveau bénéficiaire.

Pourquoi faut-il que fin décembre, pour sauver la France très mal en point, le gouvernement décide une baisse autoritaire de 5 %, tant sur les prix de gros que sur ceux de détail ? Toutes les factures, toutes les étiquettes doivent porter la marque de cette baisse.



1947

La situation générale du pays se dégrade. La baisse autoritaire des prix n'a fait fléchir que l'indice officiel des prix de gros et de détail. Une nouvelle baisse autoritaire de 5 %, le 24 février ne produit pas plus d'effets. Les manifestations contre le rationnement et la vie chère se développent dans les grandes villes tandis que tombent les premiers ministres.

Notre Société, pourtant, connaît une activité plutôt bonne pendant tout le premier semestre. L'inertie du service des prix " toujours en retard d'une inflation " fait que cette activité ne dégage aucun profit.

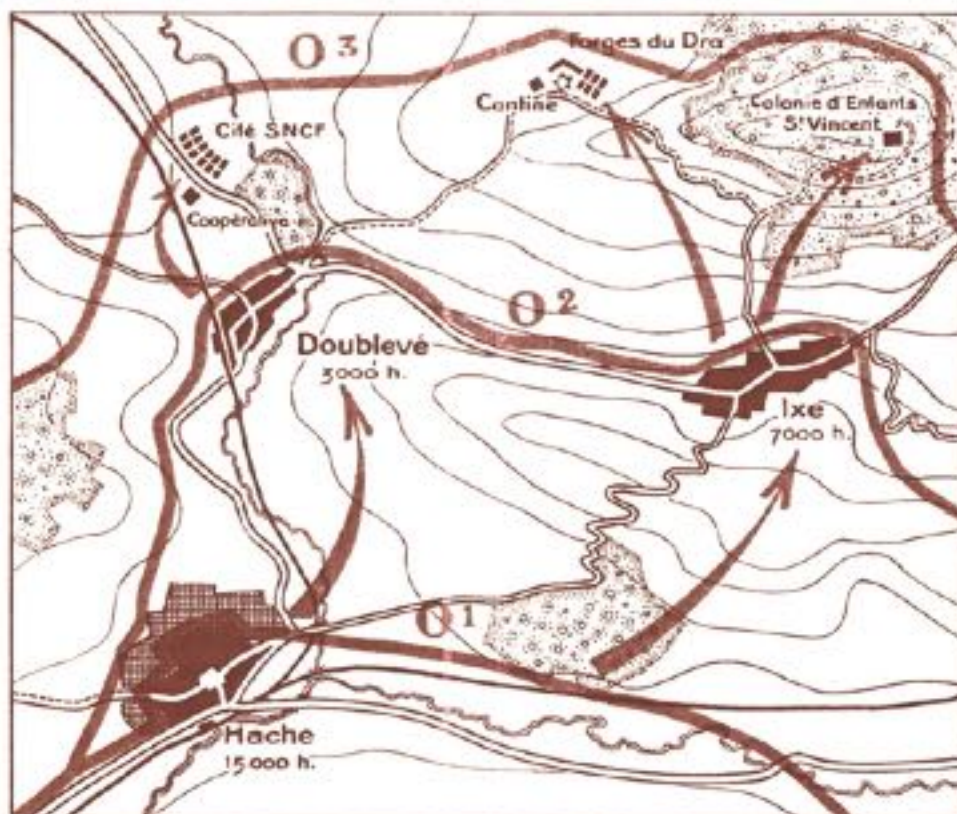
A partir de juillet, plus de blé ni d'orge, plus d'avoine. C'est l'arrêt des 2 usines, jusqu'en septembre.

Des décisions graves doivent être prises. L'atelier de malt à Roanne est définitivement arrêté et celui de St Symphorien, remis en marche. L'autorisation de licenciement du personnel sera longue à obtenir. A St Symphorien, plusieurs demandes de départ en retraite et démissions sont acceptées. Le quatrième trimestre connaît une dernière reprise qui ne permet pas de redresser l'exercice. La production retrouve le niveau de 1945. Au 31 décembre, les effectifs de la Société ont baissé de 20 personnes. Les amortissements de l'année seront différés et malgré cela la perte de l'exercice est très importante.

Au milieu de toutes ces perturbations, que devient le projet de l'usine de St F ? Le devis des matériels décorticage, floconnage, sont reçus au début de l'année. Les délais de livraison ne peuvent être fixes. Une clause de révision des prix (hélas !) règle le problème. Les bénéfices de l'année précédente qui viennent d'être connus permettent largement de régler les acomptes demandés (la moitié du montant des devis). Ces matériels sont donc commandés avec prière instante de livraison rapide. Une demande de déblocage de dollars est déposée pour le matériel de paquetage. Le terrain est acheté avec versement d'un acompte de la moitié du prix. Un architecte berrichon est mandaté pour dresser les plans et devis du bâtiment à construire. Nous restons optimistes car les amis qui nous ont vendu le terrain nous ont renouvelé leur intention de participer financièrement à la réalisation de cette belle usine.

Pour couvrir les paiements de cette deuxième phase - elle définitive - nous déposons, en accord avec nos banquiers, une " demande d'autorisation " d'un nouvel emprunt obligataire. C'est une mesure inattendue qui peut demander du temps. Pour tenir compte des clauses d'indexation des matériels commandés, de la hausse prévisible du dollar, c'est à 10 millions que nous fixons le montant de ce nouvel emprunt obligataire. Pour une fois, l'autorisation arrive assez vite. La souscription est ouverte fin août et couverte localement très rapidement. Tout le monde, dans la Société, a bien besoin de ce réconfort, après les épreuves de cette année.

Schéma Type de l'avance **FAVRICHON**



ATTAQUE

O¹ 1^{er} OBJECTIF

Villes de plus de 10.000 habitants

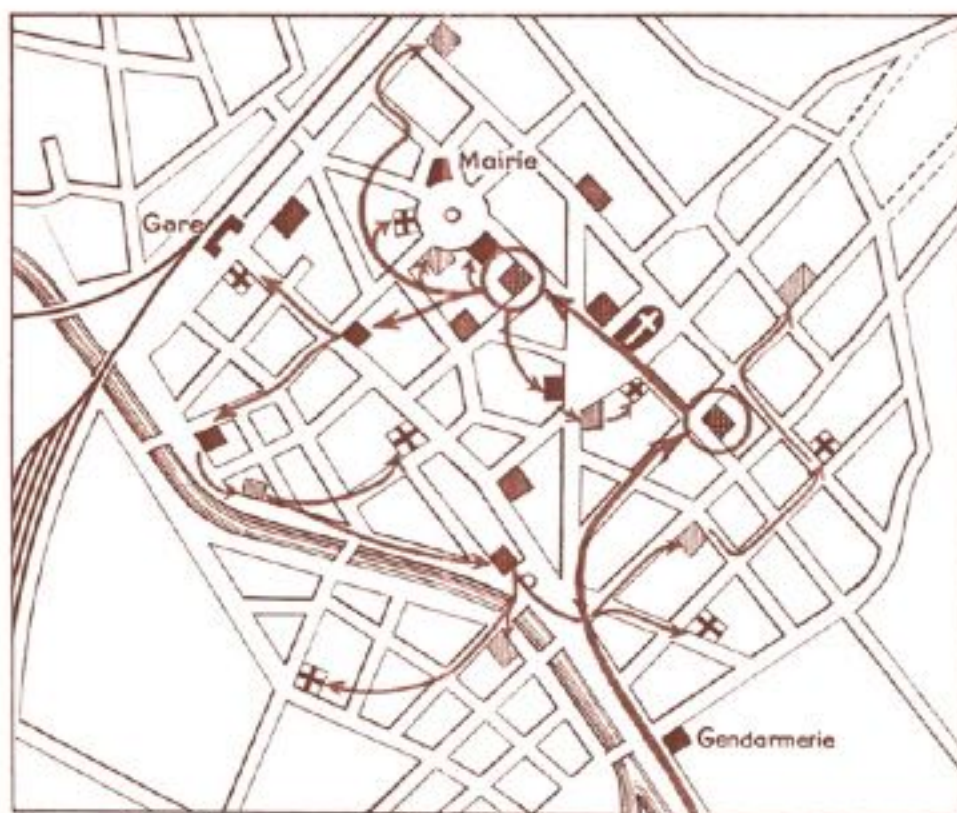
O² 2^e OBJECTIF

Ville de 3.000 à 10.000 habitants

Banlieue des villes de plus de 10.000 habitants

O³ 3^e OBJECTIF

Clients importants de la campagne à servir directement, ou à orienter sur le Grossiste. —



OCCUPATION DU TERRAIN

(soit une ville de 20.000 habit.)

1^{er} OBJECTIF

- MAISONS DE RÉGIME
- ÉPICERIES FINES
- PHARMACIES, HERBORISTERIES
- BONNES MAISONS D'ALIMENTATION

2^e OBJECTIF

- MAISONS À SUCCURSALES

3^e OBJECTIF

- 2 MEILLEURS GROSSISTES

1948

Le 5 janvier, l'Assemblée Nationale adopte un plan de redressement financier qui prévoit, notamment, une hausse des salaires de 25 % et un impôt exceptionnel sur les bénéfices industriels et commerciaux. S'y ajoute le 25, une dévaluation du franc de 45 %.

L'activité, pourtant, reste bonne : production record au premier semestre. Pause, habituelle maintenant, au cours des trois mois d'été, avec une prolongation inquiétante en octobre. Rattrapage, en novembre et décembre grâce à un concours de vente, très réussi, entre tous nos représentants.

La production de l'année est tout de même en baisse (5,8 fois celle de 1938), mais le résultat financier est normalement bénéficiaire. Il comprend pourtant la reprise des investissements différés de 1947, les amortissements de l'année, le montant des frais d'émission de l'emprunt obligataire et la prise en charge des frais de réinstallation à St Symphorien de l'atelier de Roanne (maltage et torréfaction).

L'usine de St F ne comprend plus que la branche avoine. Le devis du bâtiment est révisé en conséquence. Le 17 octobre, nouvelle dévaluation du franc de 20 %. Adieu au matériel américain de paquetage. Son devis, déjà très élevé, est multiplié par trois. On fera le travail à la main, en attendant des jours meilleurs.

En décembre, livraison à St F des premières machines pour l'avoine : deux fois le prix du devis. Pas de problèmes pour les stocker sur place : pas non plus, dans l'immédiat, pour les payer. Le projet est encore jouable : mais à deux conditions : que le reste du matériel suive rapidement et que la Société continue à faire des bénéfices.

Pierre VIGNON, le dernier fils de Charles VIGNON, jeune diplômé de l'Ecole de Meunerie, entre dans la Société. C'est un bon atout pour le projet St F.

1949

Fin janvier, pour l'ensemble de notre profession, les ventes s'arrêtent brutalement. Trois raisons, au moins, à ce beau résultat :

1. Blocage des prix le 12 janvier
2. Existence de gros stocks chez les commerçants et les particuliers.

3. Surtout, mise sur le marché par le gouvernement, de 1200 tonnes de flocons d'avoine américains en beaux emballages et à un prix inférieur à ceux des produits français. En quelques jours, la plupart des commandes en cours de nos clients sont annulées. Seule, la fabrication du malt continue à tourner, mais à des prix beaucoup trop bas pour soutenir l'ensemble de la Société.



1949
ANNÉE FAVORABLE



FAYRICHON

*est heureux de vous offrir
ses vœux pour 1949... et
vous souhaite notamment*

...une santé de fer pour
vous, votre famille et vos
clients.

...des affaires d'or grâce
à vos ventes accrues de
produits de choix.

Fayrichon

(1949 suite)

Des mesures pénibles s'imposent pour surnager dans cette tornade :

- A terme : arrêt du dépôt de Paris. Arrêt définitif de l'usine de Roanne. Arrêt du projet de l'usine de St F.

- Dans l'immédiat : licenciement du personnel de production et de bureau en surnombre. Licenciement des visiteurs médicaux et arrêt du contrat de publicité. Pourparlers engagés avec un de nos collègues parisien et ami pour une entente commerciale en région parisienne.

Enfin, annulation des commandes de matériels de l'usine de St F et reprise des machines déjà livrées (à l'exception des 2 décortiqueurs et leurs annexes qui renforceront le potentiel de la chaîne de Roanne quand elle sera réinstallée à St Symphorien). Ces négociations se passent bien car nos fournisseurs (les veinards !) ont des carnets de commande dépassant leurs possibilités de fabrication.

Le 19 septembre, une nouvelle dévaluation du franc de 20 % relance un peu les ventes. L'exploitation du quatrième trimestre est à nouveau bénéficiaire.

Il n'empêche que les trois premiers trimestres ont coûté très cher. Pour l'année, la production ne représente plus que 3,1 fois celle de 1938 (5,8 fois en 1948), avec au 31 décembre un effectif salarié ramené à une unité près à celui du 31 décembre 1938.

La perte d'exploitation de l'exercice est très importante : le record des années 40. Les brèches dans la trésorerie ont été colmatées par une réduction presque équivalente des stocks et par des apports importants en comptes courants de Charles, Joseph et André VIGNON.

Ce qui va moins bien ... c'est le bilan de la Société.

1990-1991

1950 - 1951

Deux longues années, au cours desquelles notre Société, qui a perdu sa trésorerie, doit retrouver une exploitation bénéficiaire, dans un marché nouveau, tout en rénover une usine ancienne.

Nos spécialités ont cessé d'être des articles alimentaires pour redevenir des produits diététiques. Leur réputation de qualité est restée bonne, mais leur marché doit se rapprocher plus de celui de 1938 que de celui de 1946 (12 fois plus élevé). C'est donc le moment de redémarrer les boîtes sous vide destinées aux pharmaciens et de sélectionner les bonnes épicerie fines. A cette clientèle d'avenir, reprise, à l'occasion, de leurs stocks périmés et envoi de différents objets publicitaires (vitrines, dépliants etc...) préparés pendant les années fastes pour ce redémarrage. Le dépôt de Paris est définitivement fermé et son personnel reclassé : un accord de distribution a été passé avec un collègue parisien fabricant et vendant des articles complémentaires des nôtres.

Un projet similaire est élaboré pour la France entière avec un autre collègue qui s'intéresse à notre petite Société. Un essai test de 6 mois dans la région de Lille doit roder le système. Il n'est pas concluant et les pourparlers suspendus jusqu'à des temps meilleurs.

Pendant ces 2 années, plusieurs plans de rééquilibrage financier de la Société seront élaborés. Jamais les objectifs de vente ne pourront être atteints. Seul élément positif de cette période : la disparition progressive des concurrents les plus mordants et l'essoufflement des autres qui (comme nous) comprennent qu'il faut cesser la guerre des prix.

Pendant ce même temps, le réaménagement de l'usine de St Symphorien se poursuit : avril-mai 1950, la nouvelle chaîne de floconnage peut tourner. Dans l'été, c'est le tour de la malterie-torréfaction, dans les bâtiments 9 et 10, inoccupés depuis 1947. Les travaux les plus importants concernent la chaîne de décorticage de l'avoine qui occupe les 3 niveaux du bâtiment 4 a. Il faut incorporer le matériel de Roanne et celui conservé à St F. La mise au point de ce renforcement de capacité de production est plus longue que prévue. Ce n'est qu'à la fin du premier semestre 1951 que les machines pourront tourner dans des conditions de qualité et de rendement tout à fait supérieurs. C'est aussi le moment que choisit l'avoine pour être plus chère que le blé et très au-dessus des cours mondiaux, ce qui rend les ventes impossibles.

CHOCOLATINE

VANILLÉE

PRODUITS DIÉTÉTIQUES
J. FAVRICHON



SOCIÉTÉ
FAVRICHON & VIGNON

USINE A
ST SYMPHORIEN-DE-LAY
(LOIRE)

LA CHOCOLATINE VANILLÉE FAVRICHON

est d'un goût agréable et d'une digestion facile. Elle constitue un délicieux déjeuner pour les personnes faibles ou manquant d'appétit. Sa préparation simple et rapide permet de la prendre à n'importe quel moment de la journée.

MODE D'EMPLOI :

Mettez dans une tasse une cuillerée à soupe de Chocolatine Vanillée Favrichon; versez l'eau ou le lait bouillant, remuez et le chocolat est prêt.

FORMULE: Cacao séché 40 %, Sucre vanillé 60 %

Poids Net: 330 gr.

Si l'on ajoute : chiffre d'affaires insuffisant, investissements indispensables mais trop importants, frais financiers galopants, quoi d'étonnant que les exercices 1950 et 1951 soient tous deux déficitaires, ajoutant ainsi leurs pertes à celles de 1949.

Pour reprendre au début, il faut dire que dès que ces pertes de 1949 sont connues, une Assemblée Générale Extraordinaire est convoquée. Nos statuts en effet prévoient qu'en cas de perte des deux tiers du capital social, une telle Assemblée délibère de la dissolution de la Société ou de sa continuation. C'est à l'unanimité que les actionnaires (tous enfants de Charles VIGNON) décident la poursuite de l'activité de la Société et donc l'augmentation de son capital de 1 250 000 à 6 250 000 F, par incorporation d'une partie de ses réserves. Cette décision n'apporte pas un centime d'argent frais à la Société : c'est pourtant de cela qu'elle a un urgent besoin pour franchir la mauvaise passe. Les actionnaires, à nouveau à l'unanimité, donnent leur accord pour que soit mise en vente une partie de leur patrimoine familial ; l'argent des ventes étant mis en compte courant dans la Société.

Dès avant cette Assemblée, la fermeture définitive de l'usine de Roanne et du dépôt de Paris ont ramené l'effectif de la Société en-dessous de celui de 1938. Bien sûr, tout ce qui n'est pas indispensable est revendu. Auto, camionnette, machines à écrire, à calculer, meubles de bureau, sacs de jute (très recherchés), pas de porte du dépôt de Paris (inespéré), etc... A chaque échéance difficile il faut trouver quelque chose à brader...ou une propriété à vendre.

Réponses négatives, mais très aimables, de tous les partenaires financiers sollicités. Fin 1950, le compte courant des actionnaires atteint déjà 2,8 millions de francs.

En 1951, les trimestres de perte alternent avec ceux qui - enfin - sont en équilibre financier : petite étoile perçant un instant la nuit qui est bien noire. Mais l'année sera quand même fortement déficitaire, pour la troisième fois consécutive. Le compte courant des actionnaires sera de 6 millions fin juin, 8 millions fin novembre et 9 millions fin décembre.



Le
PHOSPHOGÈNE
FAVRICHON

convient à tous les **Enfants** pendant
leur croissance.
C'est l'alimentation des **jeunes Mères**
pendant leur grossesse et l'allaitement.
Il rend aussi de grands services
aux **Convalescents**.

— **RECETTE** —

Diluer avec un peu d'eau deux cuillerées à soupe
de Phosphogène par personne ; pour les petits
enfants, deux à trois cuillerées à café par tiberon,
de façon à obtenir une pâte molle bien homogène.
— Éclaircir ensuite avec du lait froid. — Porter à
ébullition la quantité de lait nécessaire et y verser
le Phosphogène. — Laisser bouillir 2 à 3 minutes.
Passer s'il y a des grumeaux.
Le potage doit avoir la consistance d'une crème.

FORMULE :
Cahors 72,7 %, Acide phosphorique 1,1 %
Sel de Na. de l'ac. 0,2 %
Mars Favrillon 2,1 %

Poids Net 350 gr.

1952

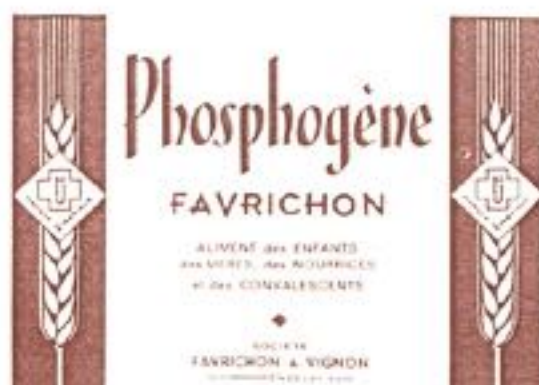
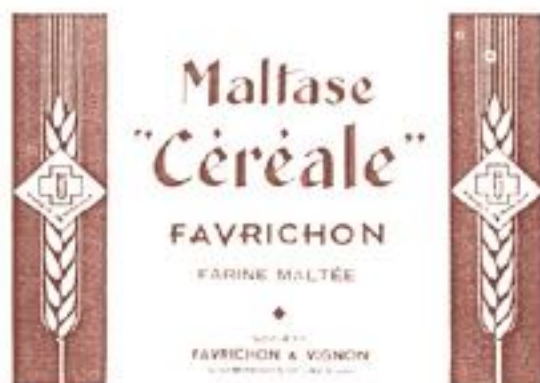
Les belles installations de l'usine rénovée représentent un net progrès et de grosses possibilités industrielles. La gamme des produits nouveaux, mise au point par les commerciaux et proposée aux 90 représentants, peut apporter un chiffre d'affaire important. Tout cela est paralysé par le manque de trésorerie de la Société. Les charges financières, accumulées pendant 3 ans, représentent des frais supplémentaires qui interdisent tout retour à une marge bénéficiaire suffisante. Il faut briser ce cercle vicieux et diminuer encore pendant un certain temps les charges fixes de la Société.

En juin, le responsable du service commercial et les deux voyageurs trouvent un nouvel emploi dans des entreprises amies qui connaissent leur valeur. Fin juillet, André et Pierre VIGNON donnent leur démission.

Quelques jours après, le 9 août, ils assistent à une Assemblée Générale Extraordinaire, convoquée pour le même motif que celle du 24 avril 1950, après les pertes de l'exercice 1949.

Deux résolutions très courtes. La première: continuer l'exploitation. La deuxième: accord des actionnaires pour apporter à la Société, en compte courant, la vente immédiate d'un patrimoine forestier appartenant à Charles VIGNON, d'une valeur présumée de 10 millions de francs.

Le vote a lieu à bulletin secret. Les deux résolutions sont adoptées à l'unanimité.



1952-1970

Après l'accident de 1948/1952, si l'on voulait repartir, il fallait faire un inventaire sérieux.

A l'actif, une usine en pleine capacité de production, et principalement l'installation du décorticage-floconnage, matérialisant à St SYMPHORIEN l'installation modèle rêvée vainement dans le Cher. A l'actif aussi, l'activité résiduelle résultant des efforts passés de diffusion, assurant sur les produits FAVRICHON un train-train qui pouvait se maintenir de lui-même pendant quelques temps.

Mais au passif, une trésorerie exsangue, 15 millions d'obligations-titres à rembourser, et surtout, un niveau de prix extrêmement bas par rapport au passé, sur les Farines pour Enfants. Un important confrère de Villefranche a donné le ton, suivi, à regret semble-t-il, par le grand leader suisse : dorénavant, il faudra travailler avec les prix d'une fabrication de masse, c'est-à-dire une marge inconfortable...

Les charges de personnel doivent être réduites à quinze personnes. Quant à la trésorerie, la famille a donc bouché le trou avec dix millions de francs 1952, sans lesquels tout redémarrage était inconcevable. Une des banques, la banque privée, nous avait fait confiance ; les autres nous avaient écrasés. Nous ne les verrons revenir nous harceler que lorsque tout risque aura disparu : impossible d'oublier !

Même dans le pire malheur, on peut avoir quelque chance : celle-ci se présenta sous la forme d'incendie, détruisant l'usine d'une firme près de VILLEFRANCHE, passée maître du marché des aliments pour les poulets. En Amérique, où l'industriel était allé chercher les plans d'une usine robot, on lui avait glissé dans l'oreille qu'en ajoutant 8% d'avoine dans les aliments poulets, on gagnait une semaine sur le temps d'élevage ; mais comme les cosses d'avoine étouffaient les poulets, il cherchait des flocons d'avoine. Un accord intervint très vite pour lui assurer la centaine de tonnes mensuelles qu'il lui fallait. Et comme le prix des flocons revenait à un niveau sensiblement inférieur au prix du maïs, qu'ils remplaçaient dans la formule de fabrication, la marge dégagée assurait une rentabilité convenable.

On repartit donc avec un équilibre suffisant pour amortir normalement chaque année les charges très lourdes qu'on avait à gérer.

Diététique & Nutrition

REVUE INTERNATIONALE D'INFORMATIONS DIÉTÉTIQUES ET MÉDICALES

COMITE SCIENTIFIQUE

MM. Dr S. BONFILS — Pr H. BOUR — Pr Agrégé M. CACHIN, Président du Conseil
d'Administration de l'Institut Scientifique d'Hygiène Alimentaire — Dr J. CLAUDIAN —
Dr R. JACQUOT — Dr J. LESTRADET — Dr G. RAZZOLI — Dr J. TREMOLIERES,
Directeur de la Section Nutrition de l'Institut National d'Hygiène — Dr Thianar
N DOYE et H. DUPIN, Directeurs de l'ORANA (Sénégal) — M^{me} A. M. DARTOIS —
Y. SERVILLO — L. VISSEC.

REDACTEUR EN CHEF: Dr J. CLAUDIAN

SECRETARIAT DE REDACTION: B. BEAUCHESNE, Y. SERVILLO, F. VINIT

ADMINISTRATION ET PUBLICITE

SOCIETE D'EDITIONS DIETETIQUES: 51, RUE VIVIENNE - PARIS 2^e - CEN. 00-66

Le n° 3 NF - ABONNEMENT (6 n°): FRANCE: 15 NF - ETRANGER: 20 NF - C.C.P.: PARIS 18.557-35.

REDACTION: 12, RUE VAMEAU - PARIS 7^e - INV. 91-10

Sommaire

EDITORIAL	3
CAHIERS DE « DIETETIQUE ET NUTRITION » : METABOLISME DE L'EAU, DU SODIUM ET DU POTASSIUM, par J. Trémolieres	5
SUR LE TRAITEMENT DES FISTULES DIGESTIVES EXTERNES par J. Trémolieres, S. Bonfils et R. PERNOD	31
QUELQUES REGIMES PRATIQUES par P. DELCROIX	37
ETUDE SUR LES MODALITES DES PERTES CALORIQUES DE L'OBESITE par J. CHOC	39
COMPTES RENDUS DE CONGRES: WASHINGTON — BICHAT — PRAGUE	41
BIBLIOGRAPHIE	49
EXPERTISES : UNE NOUVELLE EXPERIMENTATION DIETETIQUE CHEZ LE NOURRISSON : LES FARINES EN FLOCONS, par J.C. GOROUHEN et P. DRAPEAU	53
BULLETIN DE L'ASSOCIATION DES DIETETICIENNES DE LANGUE FRANÇAISE	57

Malheureusement, le PDG, aîné de la famille, né en 1908, avait toujours eu beaucoup de soucis les années en 8. Et cela recommença en 1958. Le Marché Commun Européen, cette année-là, s'empara du sort des céréales secondaires et décréta que toutes ces céréales rejoindraient le système de l'Office du Blé, dorénavant Office des Céréales, et qu'elles se vendraient toutes au même prix, à peu de chose près. Le maïs fut mis au prix de l'avoine, malgré la différence de valeur alimentaire due aux cosses. D'où un coup de frein brutal sur les flocons devenus trop chers pour l'alimentation des poulets. Il fallut donc chercher de nouveaux consommateurs. On trouva les faisans et les chiens, avec des flocons traités !

Et les souris qui raffolaient de s'empoisonner avec des gruaux d'avoine. Mais ce furent les canaris qui sauvèrent cette fois la maison FAVRICHON : il s'agissait de remplacer le chanvre, importé, devenu hors de prix...

Les produits diététiques marchaient toujours à leur petit train, en baissant un tout petit peu chaque année : les prix s'étaient un peu relevés, mais pas assez pour pouvoir tenter quoi que ce soit..

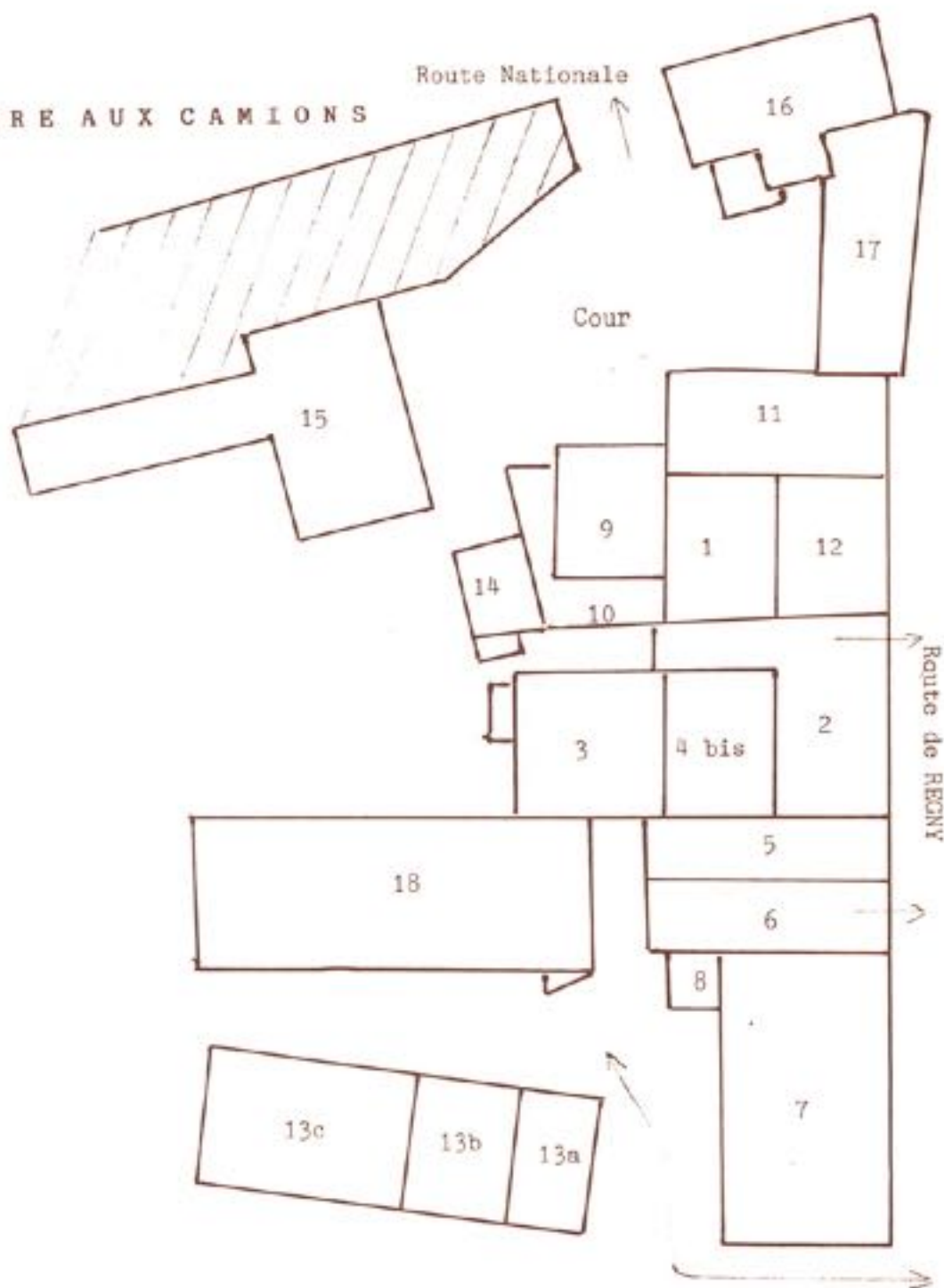
Le Syndicat des Farines Simples, mini section de l'UNIBREM (Union Nationale des Industries de la Biscuiterie, Biscotterie et Produits de Régime), continuait de fonctionner, sous la houlette d'Edmond de LIGNIERES, pour défendre cet ensemble de professions. Etant presque la dernière à fabriquer notre ensemble de produits, la Maison avait reçu la Présidence de la section, ce qui permettait tout de même d'être présent dans le groupe, et de travailler à écarter les embûches du dirigisme... Jusqu'à la fin de cette période 52/70, l'Union fera du bon travail : sur le plan national, la Maison FAVRICHON participa, avec 9 autres collègues, à la Création de la Revue de la Diététique, sous la direction du Professeur TREMOLLIÈRES et avec son équipe scientifique de recherches sur les aliments, elle permit de lutter contre le charlatanisme qui s'était mis à fleurir..

L'UNION assura aussi à partir du Marché Commun une liaison de plus en plus amicale avec tous les collègues européens. Chaque année, une Assemblée Générale réunissait dans chaque pays à tour de rôle, toute la profession européenne : les dames étaient invitées à profiter du tourisme pendant que les hommes travaillaient !. C'était donc une adorable journée dans la Tour de Babel... Les contacts étaient souvent durables : en tout cas, on était ainsi représenté à Bruxelles où déjà tout commençait à se décider.

En rentrant chez soi, il fallait vite reprendre le collier. Comme les machines ne demandaient qu'à tourner, une nouvelle clientèle avait été recherchée, dans une branche en plein essor : les potages en sachets, encore un de nos rêves inachevés ! Les ventes se faisaient par tonnages assez élevés, et comme on en était au stade des mises au point de ces produits, les maisons donnaient de bons prix pour qu'on leur fasse ce qu'elles désiraient recevoir.

1952 - 1970

L'OUVERTURE AUX CAMIONS



Construction :

1967 : Bâtiment 18 : réception et stockage des céréales
(340 m²) création d'une cour accessible aux camions.

Aménagements de bâtiments inoccupés :

1962 : Bâtiment 11 : cellules pour l'avoine.

1964 : Bâtiment 13 : fabrication des grains gonflés.

Assez vite, de gros clients se formèrent, achetant ainsi une matière première pour leurs fabrications. On installa en 1959 un groupe de machines spécialisées sur la farine de pois verts. Le groupe crème d'avoine fut adapté. Ainsi qu'un groupe toutes farines. Le broyage des cosse d'avoine avec le gros broyeur T56 acheté en 1949 fut inclus dans le décorticage pour régler définitivement cet impossible problème. Depuis que l'installation tournait pratiquement à plein, impossible de vendre toutes ces cosse : on essayait d'en faire du compost dans le jardin du GAZ, on essaya de les brûler sur un terrain acheté de l'autre côté de la route de Régnny. En les broyant, on réussit à les vendre pour l'alimentation des lapins, et l'extermination des limaçons, deux variantes inattendues de la diététique animale. Cela nécessita de gros frais d'installation, y compris celle d'un transformateur privé, mais s'avéra rapidement rentable: vendues à un franc le kilo pour trouver la clientèle, on monta ensuite jusqu'à dix francs, ce qui fut considéré comme un pactole.

Tout cela compensa la baisse inexorable des petits paquets. Mais de ce côté, une nouvelle demande se présenta aussi : il s'agissait des maisons qui se créaient pour vendre sans rien fabriquer. Et avec des prétentions biologiques pour lesquelles nous pouvions leur apporter quelque aide. La plus importante de ces maisons, après que son illustre conseiller scientifique ait constaté avec son pendule que toutes les vitamines étaient bien dans nos produits, nous adopta comme son fabricant de produits diététiques, paquetés ici dans les emballages à sa marque.

Depuis dix ans, un équilibre financier toujours étroit avait été péniblement obtenu, et déjà en 1962, la maison avait obtenu sans peine un petit crédit financier pour installer le stockage de l'avoine en vrac. Ce fut l'installation des deux premiers silos, avec déchargement et vidage sur place des sacs, grâce à un pont mobile sur la route de REGNY et renvoi par élévateur et vis sur les silos (bâtiment 11). Comme l'avoine utilisée pour l'alimentation humaine était différente de celle pour les produits fourragers, un troisième silo de 15/20 tonnes, recevait l'avoine spéciale pour les Flavena. Dès ce moment, l'avoine circula de façon entièrement automatique. Et surtout, 80 % du déchargement à dos fut supprimé. C'était la fin d'une étape importante, et d'un travail physiquement inhumain.

Mais il s'agissait toujours de la réception en sacs et un problème d'approvisionnement s'étant posé au printemps 1963, on fut dans l'obligation d'acheter de l'avoine américaine à Rotterdam, par péniches de 250 tonnes à livrer par le canal au port de Roanne. Cela nécessita d'improviser en hâte l'installation d'une trémie recevant un ou deux camions vrac à l'heure, pour la renvoyer par vis sur le nouveau dispositif de stockage. C'est la mise en place de la trémie qui tomba juste sur le massif du gros moteur à gaz de 1914, qui nous prouva que nos parents et grands-parents avaient construit pour durer : seule la dynamite en vint à bout - et les fondations du "grand

VITACÉRÉALES
POUR VOS ENFANTS, NOTRE FARINE

CÉRÉALE PRÊTE
À MANGER
SE CONSOMME
SANS CUISSON



VITABLE
PUFFED WHEAT

Produit des Établissements FAYDICHON
SAINT-SYMPHORIEN-de-LAY (Loire)
POIDS NET : 150 Gr.

VITACÉRÉALES
POUR VOS ENFANTS, NOTRE FARINE

VITACÉRÉALES
POUR VOS ENFANTS, NOTRE FARINE

CÉRÉALE
PRÊTE À MANGER
SE CONSOMME
SANS CUISSON



VITARIZ
PUFFED RICE

Produit des Établissements FAYDICHON
SAINT-SYMPHORIEN-de-LAY (Loire)
POIDS NET : 150 Gr.

VITACÉRÉALES
POUR VOS ENFANTS, NOTRE FARINE

VITACÉRÉALES
POUR VOS ENFANTS, NOTRE FARINE

CÉRÉALE PRÊTE
À MANGER
SE CONSOMME
SANS CUISSON



VITAORGE
PUFFED BARLEY

Produit des Établissements FAYDICHON
SAINT-SYMPHORIEN-de-LAY (Loire)
POIDS NET : 250 Gr.

VITACÉRÉALES
POUR VOS ENFANTS, NOTRE FARINE

SE PRÉPARE SANS CUISSON

VITABLE

BLÉ GONFLÉ

VITABLE est obtenu sans aucune préparation chimique. Le blé est rendu parfaitement assimilable, grâce à un traitement spécial, qui lui garde ses principes nutritifs et qui le rend propre à une consommation instantanée.

VITABLE est agréable au goût, stimule l'appétit, est très digestible.

VITABLE convient particulièrement aux enfants, convalescents, vieillards, et à tous ceux qui ont besoin d'un aliment léger et reconstruisant.

VITABLE est essentiellement pratique par la facilité et la rapidité de sa préparation, puisque celui-ci se réalise...

SANS AUCUNE CUISSON

MODS D'EMPLOI

Pour déjeuner. — Verser quelques cuillerées de VITABLE dans une souvette, remuer de sucre à volonté et verser dessus du lait froid ou chaud, sucré, à votre gré, sans besoin d'autre préparation.

Ajouter quelques cuillerées de VITABLE à votre tasse de chocolat et vous aurez un café délicieux, léger et substantiel.

Entrée. — À une salade ou légumes, à un poisson, à de la soupe fraîche servie, à une omelette anglaise, ajoutez du VITABLE et vous aurez un repas délicieux.

Fruits. — Ajoutez du VITABLE à une coupe de groseille, de fraise, de framboise, de jus de fruits, de jus de raisin, à une omelette, à de la moutarde, cela constitue immédiatement le dessert.

Potage. — Ajoutez du VITABLE à votre soupe, bouillon ou potage au moment de les servir, ou même encore, ajoutez à une bonne soupe de VITABLE, quelques-uns de vos légumes, quelques herbes de saison et vous aurez, en une minute et plus économiquement.

Dessert. — VITABLE mélangé dans le sucre légèrement caramélisé constitue un dessert parfait.

SE PRÉPARE SANS CUISSON

bâtiment " sont garanties pour longtemps. Mais cette opération nous apporta une autre révélation : la facilité de travail apportée par une matière première standardisée. Avec ces 500 tonnes d'avoine typée, sur deux péniches à un mois de différence, le rendement gruau obtenu sur chaque péniche a été le même, à un décime près : 68,5 % et 68,6 %. Ce qui correspondait d'ailleurs au rendement normal d'une bonne avoine blanche-jaune française . Ce rêve d'une avoine standard qui avait été à l'origine de l'usine du Cher, se réalisera-t-il un jour ?

Et puis, en 1964, encore une chance : notre collègue parisien qui fabriquait des grains soufflés avec un canon souhaita prendre sa retraite. Il nous offrit donc pour un petit prix de nous vendre son fonds de commerce et son matériel. Comme l'atelier des biscottes était libre depuis 1946 , on y installa le canon, on tâcha de l'insonoriser au mieux, et on reprit une clientèle nouvelle de chocolatiers et fabricants de bonbons qui utilisaient le riz ou le blé soufflé. Et les clients, grossistes ou détaillants, qui vendaient la marque VITARIZ vinrent contribuer à boucher le trou qui s'élargissait encore dans les petits paquets. Les produits soufflés posèrent tout de suite le problème de la place qu'ils occupaient . Il fallut leur en donner.

En 1966, on décide la construction du bâtiment 18 qui absorba la dernière partie du "Jardin de la Grand-Mère". Il était conçu pour recevoir, stocker et trier les matières premières (céréales) et était doté d'un quai de déchargement ou de chargement où l'arrière des camions accostait. A l'origine, une passerelle traversant de bout en bout, et reliée d'une part aux grands bâtiments anciens, d'autre part au " bâtiment des Pois " (ancienne pharmacie), devait desservir le haut de silos disposés de chaque côté. Mais les silos n'ont pas été installés , sauf pour le stockage des fabrications de grains soufflés. Et, plus tard, dans les années 70-80, l'utilisation de ce bâtiment a été complètement repensée...

Pour cette construction, qui nécessitait des fonds importants, on peut à nouveau mettre les banques en concurrence. Et pourtant, nous étions encore loin d'être à l'aise, puisque jusqu'en 1970, il fut toujours nécessaire pour la trésorerie de mobiliser hebdomadairement la totalité du papier bancaire. Et aucun dividende à distribuer , tout le produit fut toujours réinvesti.

Ce fut donc une période très tendue, d'un bout à l'autre. Elle se termina avec la belle surprise de mai 1968. Pendant un bon mois, plus de téléphone, presque plus de courrier, pas de transport ou presque... Et pourtant, tant qu'il y eut des stocks de matières premières et de l'électricité, le personnel unanime refusa, malgré les sollicitations des délégations syndicales qui venaient plus ou moins aimablement les relancer, de se mettre en grève. A la reprise, l'usine était bourrée de produits finis ce qui permit de redémarrer en trombe...

1er Rang

1. M. MARCELLIN Joseph
2. Mme DEVILLAINTE Jeanne
3. Mme REY Jeanne
4. Melle DURET
5. Mme DEUX Simone
6. Melle FAYOT Marie-Louise
7. Melle DURET
8. Mme FRAÇNE Anne-Marie
9. Mme BOCHARD Marguerite
10. M. BOCHARD Jean
11. M. MISIRE Antoine

De gauche à droite

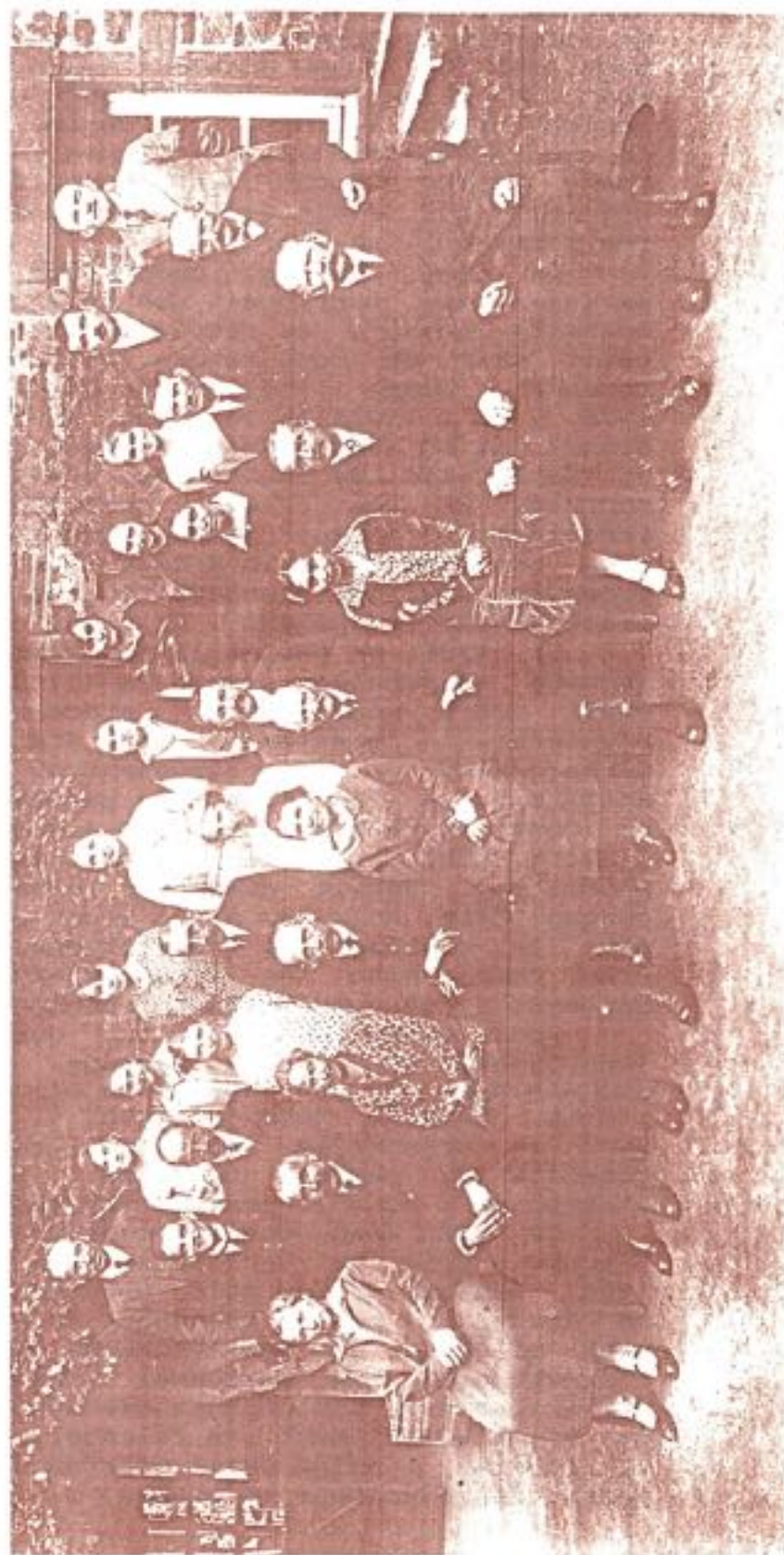
Rang du milieu

12. M. ANDRE Marcel
13. M. PRIMPYED
14. Mme JOLLEY Francine
15. M. MOINE Antoine
16. Mme DURET Marie
17. M. CHERPIN Joannès
18. Mme GILBERT Marie-Louise
19. M. GILBERT Charles
20. M. TEIMONIER Syphorien

Rang assis

21. Mme RODET Claudia
22. M. BOUCHARD Etienne
23. Mme REGEFFE Elisa
24. M. FRAÇNE Marius
25. Mme DUCREUX Catherine
26. M. DELUNEL Louis
27. Mme PIVOT Claudia
28. M. DURET Gilbert
29. M. CHERBOT Antoine

LE PERSONNEL DE L'USINE EN OCTOBRE 1930



C'est peu après la reprise du travail, donc fin 1968, qu'une nouvelle tentation surgit : on parlait dans les revues et à l'Union, dans son laboratoire, d'une nouvelle machine-miracle qui produisait des grains soufflés en continu et sans bruit. Un rendez-vous à Lyon avec l'agent commercial qui représentait les extrudeurs américains, mit fin provisoirement à ce nouveau rêve...

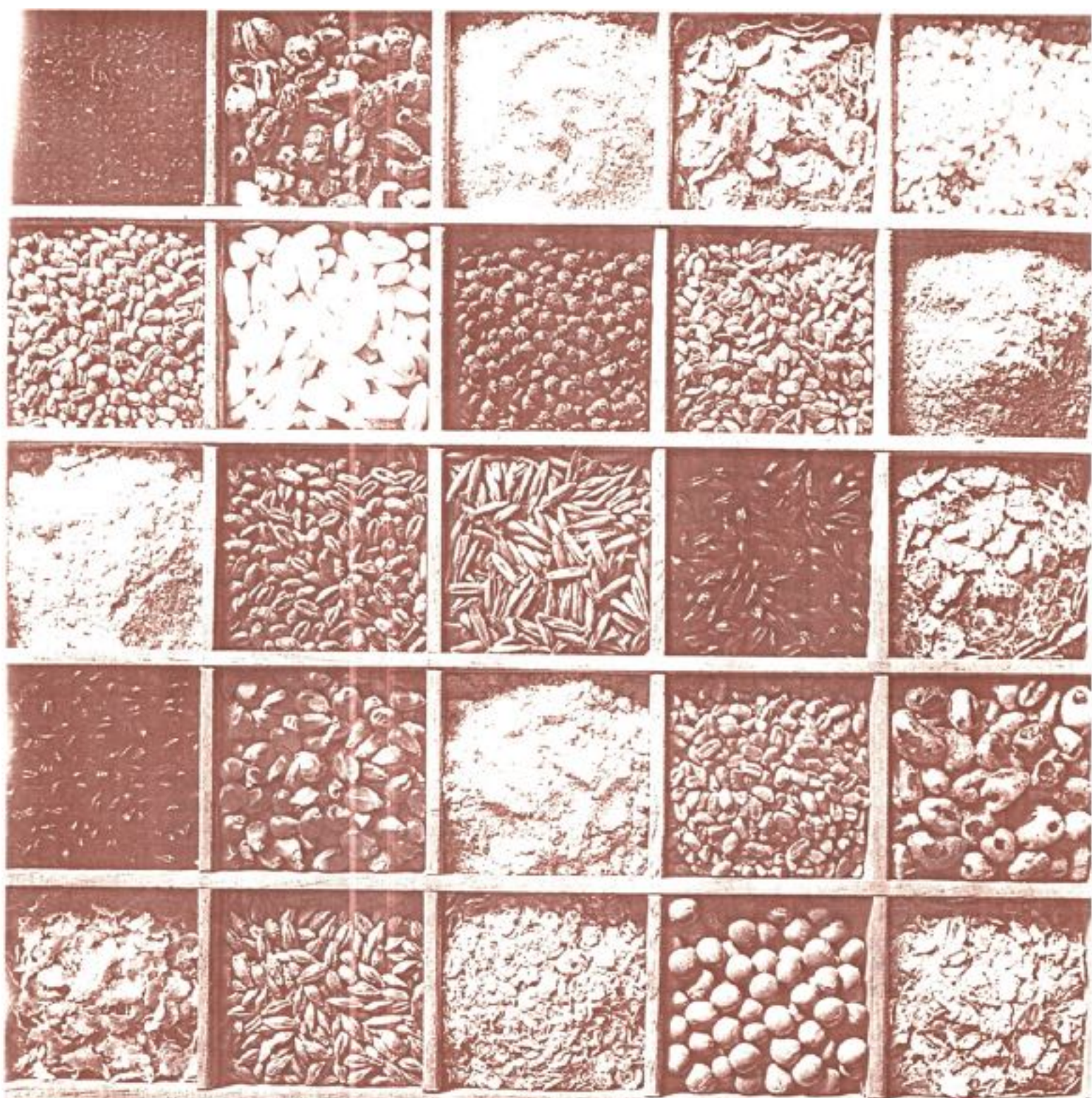
" Et puis, pourquoi planter à cet âge ? " Comme une machine à fabriquer le pop-corn enrobé de miel était tout à fait dans nos cordes, c'est ce qui fut commandé : cela n'engageait pas l'avenir.

C'est que le temps avait passé si vite : dans peu de mois le PDG allait atteindre l'âge de la retraite. Logiquement, le successeur semblait devoir être son dernier frère ; Pierre VIGNON, 45 ans. il fallait lui en parler.

Cette malheureuse année en 8 allait en décider autrement. Le 26 janvier 1968, Charles VIGNON mourait. Les banquiers, sans le dire ouvertement, s'inquiétaient des conséquences de cette disparition. Joseph et Pierre en conclurent assez vite qu'il faut trouver un partenaire capable de prendre la Présidence et la Direction de la Société. Des recherches discrètes commencent.

Une autre conséquence de la mort de CHARLES VIGNON fut que ses enfants, avec une unanimité inébranlable, attribuent à leur frère André la maison familiale du papa dans sa part d'héritage. Celui-ci, à chaque vacance, redécouvre le charme du pays natal. Tout naturellement, aussi, comme 20 ans plus tôt, l'équipe Joseph-André va pouvoir étudier le nouveau et urgent problème de l'usine : qui voudrait prendre la tête de cette petite équipe de 20 personnes qui depuis 18 ans avait travaillé dur pour remettre à niveau la vieille maison FAVRICHON ?

Ceux qui dès 1953 avaient dû fournir des efforts parfois inhumains avec l'irruption des gros tonnages : ces camions à charger ou décharger à dos avait duré 10 ans ! Maintenant, grâce à la persévérance de tous, on faisait combien de fois plus de production qu'au départ ? L'espoir était revenu...La maison FAVRICHON n'aura jamais assez de reconnaissance pour celles et ceux qui lui ont permis d'être aujourd'hui centenaire.



favrichon

*une large gamme
dans une tradition de qualité*

Nommons-les :

Non seulement Joseph FOUILLAT, Antoine MOINE, Joannès PIVOT, Claude FOUILLAT, Jean BOUCHARD, Hippolyte REYNAUD, mais aussi Simone FOUILLAT, Marie DURET, Madame CROCE, Claudia MOINE, Marie Louise FAYOT, Madame DECHELETTE, Germaine VALOIS, Jeanne DEVILLAIN, Jeanne REY, qui sont là dès le début. A la fin, plusieurs n'y seront plus ; mariage, retraite ou partis pour toujours.. Leurs successeurs, Agnès MARCELLIN, Jean GOUTTENOIRE, Armand DAVID, Jean-Jacques GIRY, Jean-François DUCREUX, Maurice CHORGNON, etc... eurent le mérite d'accepter la concentration des tâches que nécessitait le redressement. Surtout ils apportaient un peu de jeunesse.

Joignons les tous dans une immense gratitude.

La solution au problème de succession du PDG se précise au cours de l'année 1970. Elle se concrétise le 28 novembre par une Assemblée Générale Extraordinaire émettant 500 nouvelles actions de 100 F émises au prix de 200 F. Peuvent ainsi rentrer dans la Société 3 nouveaux actionnaires : Messieurs Paul PASSOT, Pierre CHANTERET et Roger CHAMBERT-LOIR.

Le 17 mars 1971, ils sont nommés administrateurs en même temps que Messieurs Joseph, André et Pierre VIGNON, Jean BURGEVIN, Daniel GOULET, André-Pierre VIGNON.

Le 19 mars, le nouveau Conseil désigne André VIGNON comme PDG de la Société et Patrick de LONGEAUX comme Directeur Général Adjoint.

1970 - 1990

Construction :

1981 : Bâtiment 19 :
rez-de-chaussée, 1er étage
monte charges 5 niveaux.

1982 : Bâtiment 18 :
étage intermédiaire

1985 : Bâtiment 20 :
hall de stockage et
de réception des
approvisionnements.

1989 : Bâtiment 21 :
vestiaire provisoire du
personnel

Destruction :

1989 : Bâtiment 13a 10 et 14

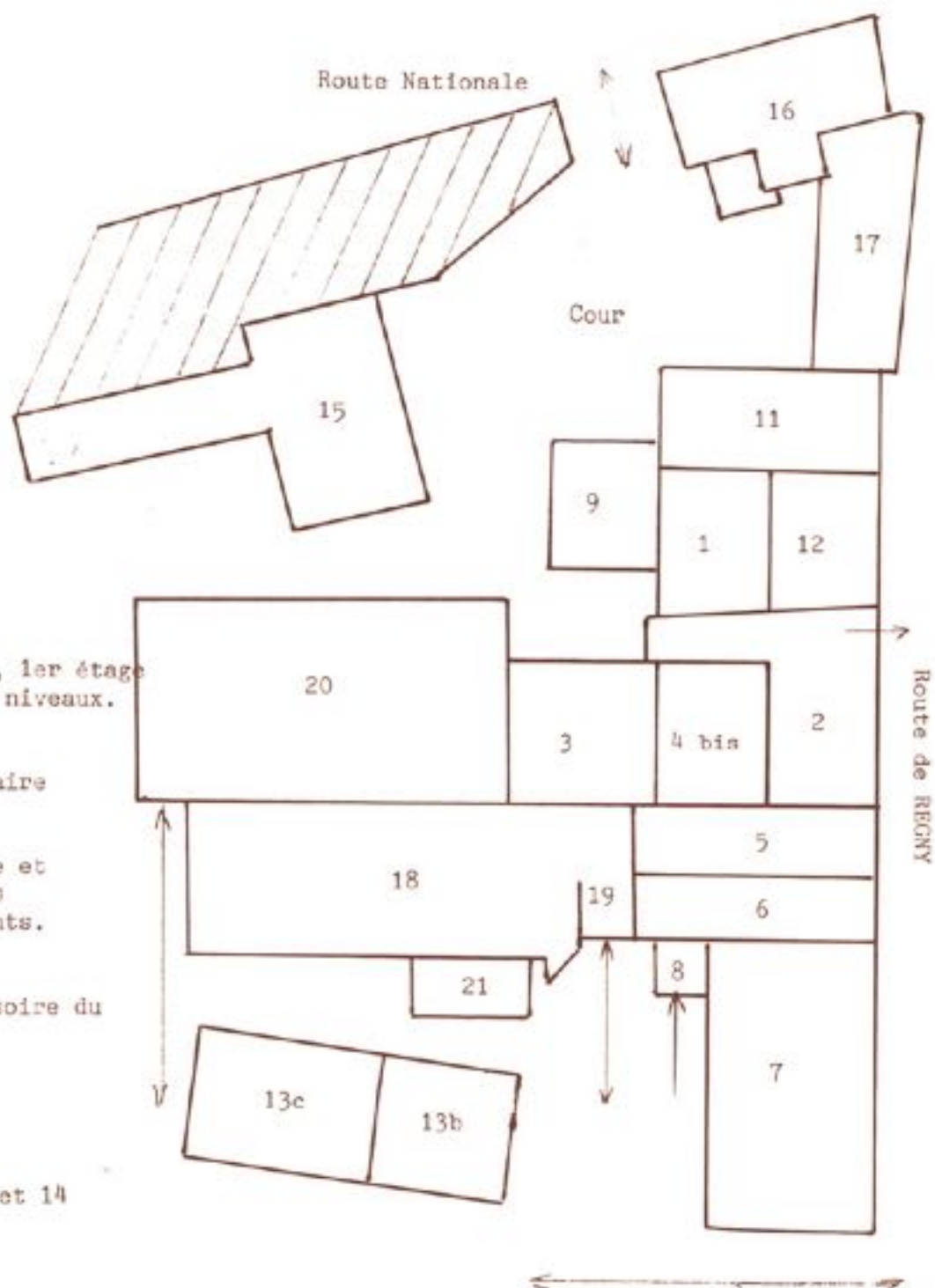
Aménagements :

1972 : Bâtiment 8 : déchargement vrac de l'avoine.

1986 : Bâtiment 3 : décorticage orge et blé.

1988 : Bâtiment 13b : salle de production de vapeur.

Bâtiment 9 : façonnage des issues.



1971 - 1990

Après ces dix huit années d'efforts pour surmonter la crise des années 50, les actionnaires manifestaient leur volonté de faire vivre l'entreprise et leur attachement à St Symphorien.

Priorité fut donnée au commercial afin de trouver de nouveaux clients, tandis qu'une nouvelle équipe s'interrogeait sur ce que pourrait être la vocation de l'entreprise dont les clients pouvaient être répartis en trois divisions :

- la diététique, avec leurs petits paquets qui furent à l'origine de l'entreprise et restaient notre ambition malgré leur chute d'année en année.

- les industries de l'alimentation humaine, qui pouvaient représenter une opportunité de redéploiement à moindres coûts commerciaux et dont les productions venaient d'un " canon " pour soufflage de céréales, d'un floconnage et de nos moulins à meules.

- les fabricants d'aliments du bétail, dont les besoins très importants permettaient d'utiliser les capacités de production disponibles.

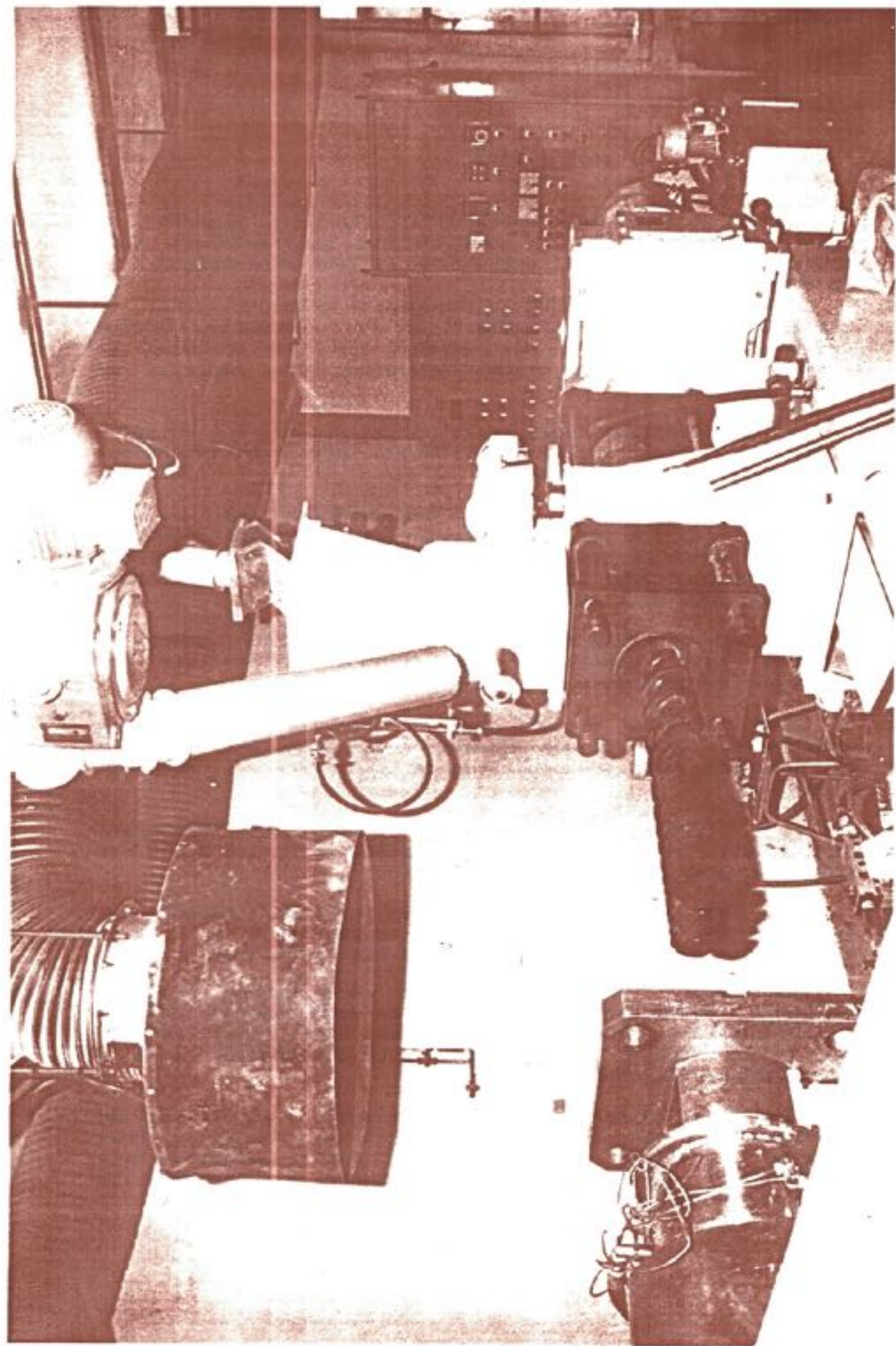
Les machines étaient peut-être vieilles, les locaux demandaient sûrement des travaux, mais chacun était prêt à se dépenser pour que réussisse cette relance qui semblait possible.

Les premières démarches commerciales paraissant favorables, le Conseil d'Administration prend les décisions suivantes pour améliorer la production :

En 1971 : implantation d'un deuxième canon pour suppléer la vieille machine dont on ne savait plus dire avec précision l'âge : 40-50 ans, ou même peut-être plus.

En 1972 : installation d'un déchargement vrac de l'avoine, permettant de décharger un semi-remorque de 25 tonnes d'avoine en près de 20 minutes, alors qu'il fallait jusque là arrêter des machines pour disposer de 4 à 6 personnes pendant deux heures.

En 1973: grâce à une opportunité, (l'arrêt de production de la Société française du malt Kneipp), nous prenons le risque de relancer les petits paquets avec l'apparition de nouveaux conditionnements et l'acquisition d'une ensacheuse automatique.



Ainsi, cette tentative de relance semble globalement bien se dérouler, même si du côté financier, des problèmes restent et freinent les investissements, sans pour autant empêcher l'embauche d'un responsable technique en 1972 et d'un animateur des ventes en 1975.

Progressivement, l'entreprise commence à envisager ce que pourraient être de nouvelles productions. Elle est encouragée fortement par le directeur du Centre Technique de notre organisation professionnelle, qui travaillait avec Creusot Loire à la mise au point de nouvelles technologies d'expansion des céréales en continu. Ceci était intéressant car nous produisions trop peu de riz soufflé par rapport à ce que semblait demander le marché allemand de la chocolaterie.

Cette nouvelle technique qui nous permettrait de reprendre place parmi des entreprises dynamiques, hantait les pensées du Président. Mais comment réaliser un montage financier rendant possible d'investir l'équivalent du triple de notre capital social ? Par hasard, peut-être, un banquier s'intéresse à notre problème et nous fait connaître la Société de Développement Régional du Sud-Est. Cette dernière en rentrant temporairement dans notre capital et en nous accordant des emprunts, nous permet de nous lancer dans l'aventure.

Ainsi, en mai 1977, est installé cet extrudeur qui, certes, représente une nouvelle aventure, mais permet à l'entreprise de se sentir pionnier dans une technologie prometteuse.

Le pari s'avéra très positif et fut le point de départ de productions nouvelles, telles des billes croustillantes utilisées en chocolaterie, ou des céréales du petit déjeuner dont les français commençaient à découvrir l'usage de consommation à l'instar des pays anglo-saxons.

C'est à cette même époque que nous nous lançons dans la fabrication de Muesli dont le principe avait été révélé aux français lors d'une émission littéraire à la télévision.

Tout semblait vouloir bien aller, mais par malchance, un beau soir de 1979, un menuisier de St Symphorien rentrant vers 22 heures de Régny, aperçoit des flammes sortant du bâtiment du canon ; la toiture métallique s'est effondrée, les machines n'ont pas trop souffert. La reconstruction est menée sans délai, avec un contretemps d'importance : le bruit qui faisait vivre le village au rythme du canon. Il faudra des mois avant que ne puissent être réalisés des travaux d'insonorisation importants, mais d'une efficacité certaine.

1980 : l'usine s'efforce d'évoluer au rythme des développements commerciaux ; pour doter l'entreprise de moyens de gestion appropriés, le premier ordinateur est installé . Ses mémoires sont constituées de disquettes de faible capacité, mais leurs performances ouvrent des perspectives nouvelles.

DES CEREALES DE
CULTURE BIOLOGIQUE CONTROLEE

TRANSFORMEES SELON DES
TECHNIQUES DE POINTE POUR
REPONDRE AUX BESOINS
NUTRITIONNELS ET AUX NORMES
D'HYGIENE LES PLUS EXIGEANTS

ELABOREES POUR LE PLAISIR
DU CONSOMMATEUR GRACE A
TOUTE LA FORCE D'UNE
SOLIDE EXPERIENCE

**C'EST TOUTE LA
NATURE
DES PRODUITS
FAVRICHON**

En cette même année, l'usine est dotée d'un monte charges neuf, desservant les 5 niveaux des différents bâtiments. Il s'ouvre au rez-de-chaussée sur un quai entre les bâtiments 18, 5 et 6, supprimant ainsi, à terme, les chargements sur le domaine public le long de la route de Régný.

DECEMBRE 1981 : André VIGNON termine sa dixième année de Président de la Société. Son gendre Patrick de LONGEAUX, pendant cette même période, a assumé successivement les responsabilités de Directeur Général adjoint, de Directeur Général et d'Administrateur. Il a la confiance des actionnaires et du Conseil d'Administration.

Celui-ci, réuni le 19 décembre, prend donc acte de la démission de son Président. Il confie la responsabilité de nouveau PDG à Patrick de LONGEAUX et nomme André Pierre VIGNON, au poste devenu vacant de Directeur Général.

L'objectif de la Société reste le même avec le souci de toujours mieux séparer la branche " industrie " de celle de la " diététique " dont les attentes clientèle sont de plus en plus différentes.

L'usine continue à s'équiper :

1982 : Création d'une dalle intermédiaire dans le bâtiment 18

1983 : Acquisition d'une étuyeuse automatique

1984 - 1985 : - Aménagement, dans le bâtiment 3 du nettoyage et de la première transformation par décorticage du blé et de l'orge,

- Construction d'un nouveau bâtiment n°27, pour permettre le stockage des fournitures et des matières premières, nettoyées et transformées, et leur envoi par pneumatique jusqu'aux postes de deuxième transformation (extrudeur, floconnage, canon).

1986 : Sous l'impulsion du responsable commercial de la division diététique, l'entreprise se lance dans des réflexions marketing qui se traduisent par la création de nouvelles présentations et de nouveaux produits sur un marché qui paraît porteur , mais nécessite des choix volontaristes pour affirmer notre présence et améliorer notre image.

1987 : Rencontre des responsables de l'Union de Coopératives Champagne Céréales, avec qui nous semblons avoir des complémentarités, et qui, de leur côté, se disent prêts à aider notre développement sur le marché de la diététique.

FAVRICHON

Muesli



FAVRICHON

Muesli



FAVRICHON

Muesli



FAVRICHON

Muesli



FAVRICHON



FAVRICHON



FAVRICHON



FAVRICHON



FAVRICHON



gamme baby
FAVRICHON

gamme baby
FAVRICHON

gamme baby
FAVRICHON

FAVRICHON

CROSTI



FAVRICHON

CROSTI



FAVRICHON



1988 : Progressivement et autour d'un projet d'investissement d'une nouvelle unité de production à St Symphorien, se met en place un schéma de rapprochement qui, en début 1988, se traduit par une augmentation de capital à laquelle Champagne Céréales participe pour devenir actionnaire à 34 % .

Fin 1988, la première réalisation de cette entente, est l'installation d'une nouvelle chaîne de floconnage dans les bâtiments existants de la Société.

1990 : Champagne Céréales cède à Favrichon l'unité pilote d'extrusion précédemment installée dans sa filiale " Grands Moulins Storione " à Marseille.

EVOLUTION DE L'ENTREPRISE FAVRICHON

- 1890 : J. FAVRICHON, Pharmacien, crée sa propre entreprise.
1929 : L'entreprise personnelle se transforme en SARL (société à responsabilité limitée), entre J. FAVRICHON et Charles VIGNON, son gendre. la Société est dénommée :
 "Etablissements FAVRICHON & VIGNON".
 Gérant de la Société : Charles VIGNON 1929-1933.
1933 : J. VIGNON, Pharmacien, fils de Charles VIGNON, entre dans la SARL ; il en est gérant de 1933 à 1945.
1945 : La SARL se transforme en S.A. (Société Anonyme) dénommée :
 Société des Etablissements FAVRICHON & VIGNON.
 son capital est de 1 250 000 F répartis en 12 500 actions de 100 F.

EVOLUTION DU CAPITAL DE LA S.A. FAVRICHON & VIGNON

	montant en frs
	1989
<u>1945</u> - Création de la S.A. FAVRICHON & VIGNON au (31/12) capital de 1 250 000 F	12 500
<u>1950</u> : - Augmentation de capital, par prélèvement sur 25/04 les réserves d'une somme de 5 000 000 F Nouveau capital : 6 250 000 F	62 500
<u>1960</u> : - Augmentation de capital de 137 500 NF par 06/08 <u>souscription des actionnaires</u> ; nouveau capital : 200 000	
<u>1970</u> : - Augmentation de capital par <u>émission</u> de 500 28/11 actions de 100 F ; nouveau capital :	250 000
<u>1973</u> : - Augmentation de capital de 62 500 F par 21/04 <u>souscritpion des actionnaires</u> ; nouveau capital	312 500
<u>1977</u> : - Augmentation de capital par <u>émission</u> de 625 actions souscrites par les actionnaires : 62 500 - Elévation de la valeur nominale des 3750 actions, de 100 à 170 F, par incorporation de réserves et primes de d'émission 262 500 - Emission de 1 200 actions B souscrites pa la Société de Développement Régional (SDR) 204 000 Nouveau capital 3750 actions A et 1200 actions B à 170 F	841 500
<u>1986</u> : - Rachat par la Société des actions B - 204 000 18/10 - Elévation de la valeur nominale des actions A de 170 à 230 F par incorporation de 225 000 f de réserves. Nouveau capital 3750 actions à 230 F	862 500
<u>1987</u> : - Augmentation de capital par <u>émission</u> de 1890 actions souscrites par la Société Champagne Céréales Nouveau capital 5640 actions à 230	1 297 200

Joseph FAVRICHON
1860 - 1931

LOUISE
Fille unique, épouse

Charles VIGNON
1882 - 1934

Gérant de la sarl Ets Favrichon-Vignon 1929-1935
Administrateur de la SA Ets Favrichon-Vignon 1945-1968

8 Enfants dont :

Joseph VIGNON
Gérant de la Sarl 1933-1945
P.D.G. de la SA 1945-1971
Administrateur depuis 1971

8 Enfants

André VIGNON
Directeur Commercial 1936-1952
P.D.G. de la SA 1971-1981
Administrateur depuis 1945

12 Enfants dont :

Paule VIGNON
épouse
Edouard WATTON
Administrateur 1971-1974

Pierre VIGNON
1923 - 1983
Directeur Technique 1948-1952
Administrateur 1952-1983

2 Enfants dont :

Dominique	Geneviève		Danièle	Laurence
Daniel COULET	Jean BURGEVIN	André - Pierre	Patrick de LONGERON	Dominique LUTZ
Administrateur 1971 - 1977	Administrateur depuis 1971	Administrateur depuis 1971	Dir. général 1973 - 1981 PDG actuel	Administrateur depuis 1977

Denis
Administrateur depuis 1984

