

Règlement intérieur de la Vinaigrierie Dessaux à Orléans - année 1880



1. Piété, propreté et ponctualité font la force d'une bonne affaire
2. Notre firme ayant considérablement réduit les horaires de travail, les employés de bureau n'auront plus à être présents que de 7 heures du matin à six heures du soir, et ce, les jours de la semaine seulement
3. Les prières sont dites chaque matin dans le grand bureau. Les employés de bureau y seront obligatoirement présents
4. L'habillement doit être du type le plus sobre. Les employés de bureau ne se laisseront pas aller aux fantaisies des vêtements de couleurs vives ; ils ne porteront pas de bas non plus, à moins que ceux-ci ne soient convenablement raccommodés
5. Dans les bureaux, on ne portera ni manteau, ni pardessus. Toutefois, lorsque le temps sera particulièrement rigoureux, les écharpes, cache-nez et calottes seront autorisés
6. Votre firme met un poêle à la disposition des employés de bureau. Le charbon et le bois devront être enfermés dans le coffre destiné à cet effet. Afin qu'ils puissent se chauffer, il est recommandé à chaque membre du personnel d'apporter chaque jour quatre livres de charbon durant la saison froide
7. Aucun employé de bureau ne sera autorisé à quitter la pièce sans la permission de M. le Directeur. Les appels de la nature sont cependant permis et pour y céder, les membres du personnel pourront utiliser le jardin au-dessous de la seconde grille. Bien entendu, cet espace devra être tenu dans un ordre parfait.
8. Il est strictement interdit de parler durant les heures de bureau
9. La soif de tabac, de vin ou d'alcool est une faiblesse humaine et, comme telle, est interdite à tous les membres du personnel.
10. Maintenant que les heures de bureau ont été énergiquement réduites, la prise de

nourriture est encore autorisée entre 11h30 et midi, mais en aucun cas, le travail ne devra cesser durant ce temps.

11. Les employés de bureau fourniront leurs propres plumes. Un nouveau taille-plume est disponible sur demande chez M. le Directeur.
12. Un senior, désigné par M. le Directeur sera responsable du nettoyage et de la propreté de la grande salle, ainsi que du bureau directorial. Les juniors et les jeunes se présenteront à M. le Directeur quarante minutes avant les prières et et resteront après l'heure de fermeture pour procéder au nettoyage. Brosses, balais, serpillières et savon seront fournis par la Direction
13. Augmentés dernièrement, les nouveaux salaires hebdomadaires sont désormais les suivants :

- cadets (jusqu'a 11 ans) 0.50 F
- juniors (jusqu'à 14 ans) 1.45 F
- jeunes 3.25 F
- employés 7,50 F
- seniors (après 15 ans de maison) 14.50 F

Les propriétaires reconnaissent et acceptent la générosité des nouvelles lois du Travail, mais attendent du personnel un accroissement considérable du rendement en compensation de ces conditions presque utopiques.

Le vinaigre d'Orléans

La tradition vinaigrière d'Orléans et sa région remonte au Moyen Age.

Les vins de l'Anjou et de Touraine étaient transportés par bateaux sur la Loire, et du fait de la lenteur du transport, beaucoup d'entre eux n'était pas d'une qualité exceptionnelle. Les vins piqués étaient donc déchargés à Orléans et transformés en vinaigre.

Le vinaigre est le produit de deux fermentations. La première, assurée par la levure, transforme le sucre dissous en alcool et donne une liqueur de 6 à 9 degrés, cette liqueur fermente à son tour sous l'action d'une bactérie aérobie, qui transforme l'alcool en acide acétique. Il est à noter que c'est Pasteur qui, le premier, a expliqué les processus microbiologiques de la fabrication du vinaigre.

Le vinaigre d'Orléans, d'une grande finesse, était considéré comme le meilleur du royaume, et exporté jusqu'aux Amériques, aux Indes, au Pays-Bas...

C'est finalement au XIX^{ème} siècle que le vinaigre d'Orléans acquiert une grande réputation. Elle est due à la situation géographique, au vignoble de Loire et à une méthode d'acétification toute particulière : la fermentation du vin était faite à partir d'une bactérie appelée mycoderma aceti donnant au vinaigre un arôme très agréable.

Sous la Révolution, Orléans et sa région comptait plus de 250 vinaigriers, au début du XX^{ème} siècle, il en restait 17. La production représentait la moitié des vinaigres français

Fondée en 1824, la **vinaigrierie Dessaux Fils** fut la plus importante, pour devenir cinquante ans plus tard, la première vinaigrierie du monde. L'histoire de la famille Dessaux a fortement marquée Orléans et particulièrement le quartier Saint-Pierre-le-Puellier. C'est en effet en 1815 que la famille achète ses premiers terrains et bâtiments et continuera de s'agrandir, toujours dans ce même quartier, dans les années 1870/1880.

Rachetée en 1965 par Amora, la vinaigrierie Dessaux Fils disparaît donc du paysage économique d'Orléans. Aujourd'hui, il ne subsiste plus qu'une seule vinaigrierie : La **Maison Martin-Pouret**, installée depuis 1797, elle fabrique toujours le vinaigre à l'ancienne en respectant les méthodes traditionnelles.