

## L'industrie alimentaire: sucres, pâtes, biscuits

*Sucres, pâtes et biscuits traditionnels encore  
actuellement dans le commerce.*

© C.R.C.H., Louvain.

1.1 Macarons de Beaumont

1.2 Biscottes sucrées de  
Bruges

1.3 Bernardin van Fleurus

1.4 Mastellen

2.1 Pains d'épices

2.2 Pain d'amandes

2.3 Pain à la Grecque »

3.1 Speculoos de Hasselt

3.2 Couque de Dinant

3.3 Moekes de Gand

3.4 Speculoos de Bruxelles

3.5 Couque de Rins

4.1 Tarte au sucre

4.2 Tarte au fromage

4.3 Matons ou tarte à matons

5.1 Gaufres de Liège

5.2 Galettes

5.3 Gaufrettes

5.4 Galettes de Dixmude

6.1 Cramique

6.2 Craquelin

7.1 Ballons de Tournai

7.2 Babeluttens ou babillards de  
Furnes

8.1 Sirop de Herve

8.2 Miel mosan

9.1 Chocolats

9.2 Pralines

1.1 Makronen van Beaumont

1.2 Brugse beschuit

1.3 Bernardin van Fleurus

1.4 Mastellen

2.1 Peperkoek

2.2 Amandelbrood

2.3 « Pain à la Grecque »

3.1 Hasseltse speculoos

3.2 Dinantse koek

3.3 Gentse mokken

3.4 Brusselse speculoos

3.5 Koek van Rins

4.1 Suikertaart

4.2 Kaastaart

4.3 Mattetaart

5.1 Luikse wafels

5.2 Galetten

5.3 Wafeltjes

5.4 Galetten van Diksmuide

6.1 Krentenbrood

6.2 Suikerbrood

7.1 Vlierbollen

7.2 Babelutten of babbelaars  
van Veurne

8.1 Siroop van Herve

8.2 Maaslandse honing

9.1 Chocolade

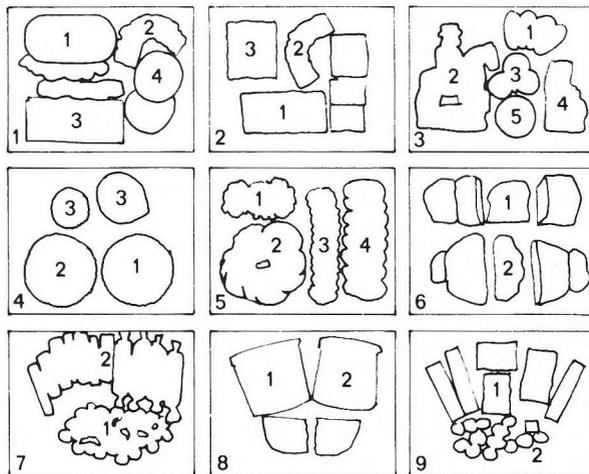
9.2 Chocoladebonbons

## De voedingsnijverheid: suiker, deegwaren, koekjes

170

*Suiker, deegwaren, koekjes vindt men ook nu nog in de  
handel.*

© C.R.C.H., Louvain.



Cette illustration vous est offerte  
par les firmes dont les produits  
portent le timbre

**Artis-Historia.**

Reproduction et vente interdites.

S.V. **Artis-Historia**, S.C.  
Rue Général Gratry, 19  
1040 Bruxelles

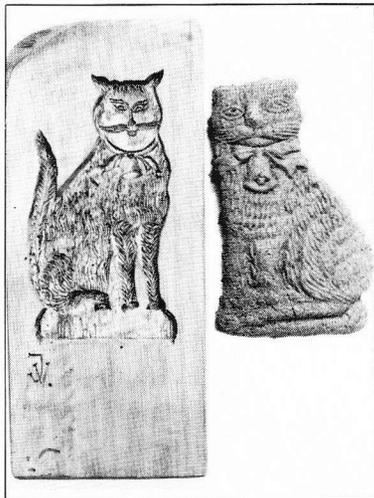
Deze illustratie wordt u aangeboden  
door de firma's wier produkten het  
**Artis-Historia** zegel  
dragen.

Nadruk en verkoop verboden.

S.V. **Artis-Historia**, S.C.  
Generaal Gratrystraat, 19  
1040 Brussel

## L'industrie alimentaire: sucres, pâtes, biscuits

170



*Initialement, les céréales se consomment sous forme de bouillies. Les premiers produits de cuisson, sur pierres chaudes ou au soleil, étaient des galettes. Le pain, plus tardif, prend de nombreuses formes selon les régions; certaines sont liées à des événements festifs. Les innombrables pâtisseries sont souvent fabriquées dans des moules où s'exprime l'imaginaire populaire.*

*Quant au sucre, il devient un aliment relativement bon marché et de première nécessité, dont la consommation augmente. Vers 1825, la consommation annuelle par tête d'habitant s'élevait à 2 kg. Aujourd'hui, elle atteint plus de 30 kg.*

*Naguère, dans le petit peuple, elle se faisait sous forme de sirop. Pour sucrer les bouillies et le babeurre. Surtout en hiver: le sirop remplaçait les légumes. Ou lorsque la hausse des prix rendait les matières grasses inaccessibles.*

### Les céréales

Le blé fut de tous temps un aliment de base. Il comble, à relativement bon compte, les besoins en calories, surtout dans les classes pauvres. Il est ainsi une production essentielle de l'économie agricole; le déficit chronique en céréales sera, à partir du 19<sup>e</sup> siècle, comblé par la pomme de terre. Depuis des siècles il est également un aliment de fête: pâtisseries, biscuits et « couques ».

Les céréales constituent l'essentiel de la production agricole médiévale. La productivité est alors très faible. A cause de facteurs internes: techniques agricoles peu efficaces et qui évoluent peu, types de céréales cultivées, et faible dimension des exploitations. Et facteurs externes: conditions climatiques. Les bas rendements et la croissance démographique provoquent des famines.

La croissance des surfaces arables augmente lentement mais non la productivité. Même si l'apparition d'autres aliments calorifiques et la modification des habitudes alimentaires diminuent la demande, la production céréalière couvre très rarement les besoins. Ceux-ci ne le seront que pendant une brève période du 18<sup>e</sup> siècle. Cette carence favorise le commerce portuaire: au Moyen Age, il se pratique entre les ports de rivière; plus tard il s'internationalise. Au 18<sup>e</sup> siècle, le déficit sera enfin comblé par la culture de la pomme de terre.

Jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, la culture du seigle domine. Dès le 15<sup>e</sup>-16<sup>e</sup>, la production de froment augmente. Après, elle se substituera graduellement au seigle. Dans certaines régions, la culture du sarrasin, du méteil et de l'épeautre fut autrefois très importante.

L'irrégularité des récoltes soumet la consommation aux très fortes fluctuations des prix. Ceux-ci déterminent le niveau de vie. Comme les céréales sont l'aliment de base — les autres aliments ne sont consommés que lorsque leur prix est très bas — de terribles famines ravagent le pays encore au 19<sup>e</sup> siècle. Depuis lors, par une utilisation plus rationnelle des sols et d'engrais chimiques, la productivité augmente constamment.

*H. Vanhoebroeck*

## L'industrie alimentaire: sucres, pâtes, biscuits

170

### La culture et l'industrie du sucre

Au Moyen Age, nos ports se livrent à un important commerce du sucre. Au 16<sup>e</sup> siècle, se développe autour des ports une industrie sucrière constituée de raffineries. L'invention du procédé d'extraction du sucre de la betterave et le blocus continental provoquent le développement, au 19<sup>e</sup> siècle, d'une très importante culture betteravière et d'une industrie de sucreries et de raffineries. Celles-ci forment, encore aujourd'hui, un élément essentiel de notre économie agricole, industrielle et commerciale.

Les Croisés nous ramenèrent le sucre de Palestine vers 1100. Au 14<sup>e</sup> siècle, les importations de sucre forment une part importante de nos échanges commerciaux. Au 15<sup>e</sup>, Bruges devient un des grands entrepôts d'Europe. Au 16<sup>e</sup>, la culture du sucre de canne se développe dans les colonies. Anvers devient le principal port de transit et les premières raffineries s'y installent. Le Régime espagnol et le Traité de Munster (1648) qui ferme l'Escaut provoquent la régression du commerce et de l'industrie sucrières. Dès 1749 l'expansion reprend et à la fin de l'Ancien Régime on compte une trentaine de raffineries.

Le blocus continental (1806) tarit l'importation de sucre de canne. Naissent alors les sucreries qui extraient le sucre de la betterave. Aux raffineries naguère implantées près des ports s'ajoutent des usines qui se fixent sur les lieux de culture betteravière: la Flandre, le Hainaut et la Hesbaye. La première sucrerie aurait été fondée en 1811, à Bruxelles, dans l'abbaye de la Cambre. Dès 1834, des usines importantes se créent. Ce sont d'abord des entreprises familiales qui travaillent les betteraves cultivées sur les terres dont elles sont propriétaires.

En 1838, la Raffinerie Tirlemontoise est un établissement agricole qui se développera en sucrerie et en raffinerie. Vers 1912, un maximum de fabriques sera atteint. Depuis, leur nombre n'a cessé de décroître: en 1960, il en restait 25. Seules de grandes unités de production peuvent assumer les frais de la modernisation. Par ailleurs, le développement des transports a également favorisé les concentrations.

La culture et l'industrie sucrières sont essentielles pour notre économie et jouent un rôle mondial, moins par leur importance quantitative que par le dynamisme des dirigeants. Depuis le 19<sup>e</sup> siècle, la betterave sucrière est, avec les céréales auxquelles elle s'est largement substituée, la culture de base de l'agriculture belge. La superficie des terres consacrées à la culture betteravière n'a cessé de croître car elle est très rentable. Son rendement en sucre s'est constamment amélioré.

L'industrie sucrière alimente les industries pharmaceutiques et alimentaires (confiseries, chocolateries, confitureries, etc.). Ses sous-produits sont utilisés par les distilleries et pour produire des levures, du fourrage, des engrais.

H. Vanhoebroek

### A lire:

H.-E. Jacob,  
**Histoire du pain**,  
Paris, Le Seuil, 1958.

F. Charny,  
**Le sucre**,  
*Que sais-je?*, 417.

M.-A. Arnould,  
**Les gâteaux de Noël et leur décoration en Hainaut**, dans *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, t. 7 (1954), p. 1-74.

### A visiter:

la Raffinerie Tirlemontoise.

