

# Chicorée LEROUX 2016

Changement d'habitude à l'ACIT Nord-Belgique en ce Samedi 10 Décembre 2016, puisque notre rencontre commence par le déjeuner **au Pavé Gourmand** où dans un cadre très agréable sélectionné par Didier notre Président, originaire de la région et Bernard, chacun des 28 convives a pu sélectionner dans les menus, ses plats préférés.



Après le repas, la plupart d'entre nous ont d'ailleurs choisi de parcourir à pieds les quelques centaines de mètres qui nous séparaient du Musée Leroux, preuve qu'il fallait digérer !

La ville semble assez accueillante puisque même les Pompes Funèbres locales font un effort comme en témoigne l'enseigne ci-contre !



Rejoint par René Béghin, le groupe est maintenant prêt pour la visite du jour.

## Musée de la Chicorée :

La visite se décompose en 4 étapes,

- La visite des **collections** elles-mêmes comportant principalement des panneaux explicatifs, des poteries et des panneaux publicitaires,
- Un petit film décrivant plus particulièrement le **circuit de fabrication** de l'usine,
- La visite de la **maison d'habitation** construite par les Leroux
- La **dégustation** de produits à base de chicorée



### 1) Rappel historique :

Dès l'Antiquité, on prête à la chicorée de multiples vertus.

En Egypte, dès 2000 Av J-C, on l'appréciait pour ses propriétés **apéritives** et **digestives**.

Les Grecs lui reconnaissaient des bienfaits régénérateurs et le médecin Galien l'appelait **l'amie du foie**.

C'est à un médecin grec de l'armée romaine, Pedanios Dioscoride que sont attribués la découverte et l'usage de la chicorée dans des remèdes.

Le naturaliste Pline l'Ancien (mort asphyxié en +79 lors de l'éruption du Vésuve que son neveu Pline le Jeune a décrite depuis son bateau) la

louait pour son rôle positif sur **foie, vessie, reins et maux de tête**.

Charlemagne en a recommandé la culture. Bientôt les moines reprennent les acquis des grecs et des romains pour préparer dans leur pharmacopée toutes sortes **d'extraits, de sirops, de pilules, d'eaux..** utilisant la totalité de la plante (**graine, racine, feuille et fleur**).

Dès le 15<sup>ème</sup> siècle, les remèdes sont conservés dans des pots de faïence destinés aux apothicaires.





De formes diverses selon leur contenu, les **décors** sont aussi typiques de leur **zone de fabrication**.

## 2) Les bienfaits de la plante :

Une boisson à la chicorée est **100% végétale, naturelle et sans additif**. Ses teneurs en **fibres** et en **fructose** sont élevées. Elle contient des **oligo-éléments** et des **minéraux** parmi lesquels figurent **fer, phosphore, magnésium** et **potassium**.

Elle est donc **adaptée à une grande variété de régimes alimentaires**, enfants, femmes enceintes, régime sans gluten, régimes kasher. Ses principes amers stimulent les **secrétions salivaire** et **gastrique**, favorisant ainsi la **digestion**. Elle réduit la **fréquence cardiaque**. Sa forte proportion en **fibres** (inuline et fructo-oligo-saccharides) facilite le travail de l'**intestin**.

Ces mêmes éléments ont une **action antidiabétique** par diminution du taux de glucose dans le sang et de cholestérol LDL dans le sérum.

Le service Recherche et Développement de LEROUX axe d'ailleurs aujourd'hui ses travaux pour mieux agir sur l'**obésité**, le **diabète** et le **cholestérol**.

Ils ont permis des dépôts de brevets concernant l'ajout de **principes actifs dans les dentifrices** ou la mise au point de **farines de chicorée**.

## 3) Les grandes dates :

1690 Les hollandais maîtrisent la **torréfaction** de la chicorée.

1779 Un certain Giraud commence à exploiter la chicorée à Onnaing.

**1806** Napoléon établit le **blocus continental** pour appauvrir l'économie anglaise. Le café n'est plus disponible en Europe, c'est un tremplin pour le développement de la chicorée, encore renforcé en 1819 par le décret d'une **taxe sur le café**.

Longtemps, les fabricants de chicorée ne se sont pas privés d'entretenir volontairement la confusion café chicorée en apposant sur leurs emballages les mots café, moka. Progressivement, la législation a lutté contre ces abus de langage

amenant les publicitaires à trouver des biais phonétiques discutables (mokta, nogda, moketa).

#### 4) Le Cambrésis et la Chicorée :



La production se développe considérablement dans le Cambrésis au début du 19<sup>ème</sup> siècle. Le nombre de brevets déposés par des firmes locales en témoigne (amélioration du concassage, de la torréfaction). Bien desservie par l'Escaut, **Cambrai torréfiée en 1913 60% de la production française**. Les épicerie fines constituent le lieu de commercialisation principal. Certaines vont se regrouper, en 1924, Codec, en 1944, Cibon.

Le déclin commencera dans les années 30 du fait d'une concurrence vigoureuse et d'une baisse de consommation.

#### 5) Les étapes de la transformation :

Les **racines** de la plante sont d'abord **lavées** puis **coupées en cossettes vertes**. L'opération suivante est le **séchage** dont la campagne s'étale sur les 3 mois qui suivent la récolte et est effectuée dans des **tours** de séchage. C'est une étape qualitativement très importante, il faut alimenter les fours en combustible et retourner périodiquement les cossettes pour assurer un séchage homogène. Cela justifiait la construction de logements à proximité pour que les sécheurs puissent intervenir fréquemment. L'emploi d'une forte proportion d'ouvriers belges justifiait l'appellation de **chambres des belges** pour ces constructions.

Les cossettes sont ensuite mises à refroidir puis stockées dans des hangars.

Ces traitements très **manuels** à l'origine se sont progressivement **automatisés** avec des fours rotatifs et sont désormais réalisés à la continue, refroidissement inclus. Les cossettes vertes rencontrent d'abord à contre-courant de l'air à 400° qui se refroidit progressivement à 100° pour les cossettes presque sèches.

Les cossettes sont ensuite **tamisées** pour éliminer les poussières et corps étrangers, et faciliter le réglage des temps de torréfaction. Celle-ci dure 2 h à environ 150° et est également suivie d'un refroidissement (très important également pour obtenir les saveurs souhaitées).

L'étape suivante (et longtemps la dernière du circuit de fabrication) est le **concassage** pour livrer des tailles de grains contrôlées selon 4 types (poudre, semoule ordinaire, mignonette, semoule).

Il suffit alors d'emballer le produit fini. Longtemps manuelle, c'est un Leroux qui en 1862 a conçu la première emballeuse mécanique !

## 6) Autres développements :

6a) Extrait de chicorée (1953):

On le fabrique en 2 étapes, d'abord la préparation de jus de chicorée par trempage-infusion avec de l'eau chaude. Après filtration, on évapore 60 % de l'eau présente pour obtenir du **concentré de chicorée liquide**. En poussant plus loin l'évaporation, on obtient une pâte de chicorée livrée à l'industrie alimentaire.

6b) Chicorée soluble (1955):

L'extrait précédent est pulvérisé du haut d'une tour de 40m dans un courant d'air chaud. On obtient à la base de la tour des petites billes de **chicorée soluble**. (procédé d'atomisation)

## 7) Le packaging et la commercialisation :

Les fabricants de chicorée ont été très tôt des adeptes du **marketing**. Les sachets à l'origine neutres ont dès 1860 été illustrés en évoquant les thèmes à la mode à l'époque, l'**orientalisme**, la Monarchie de Juillet et le développement de l'Empire colonial français. Des dessins foisonnant de couleurs ont été rendus possibles par les progrès de l'impression couleur.

Mais il fallait aussi souligner l'**origine française du produit** (contrairement au café) et donc le rappeler par des noms de marque évocateurs comme « Au planteur du Nord », « Le Carillon des Flandres » ou « Aux Armes de Tourcoing ».

L'enfant est aussi évoqué avec « Au Petit Ramoneur » ou « A l'Ecolière ». La femme quel que soit son rang n'est pas en reste avec « L'Ouvrière », « La Belle Provinciale » ou « La Pêcheuse ».

Les **foires commerciales**, nationales et internationales sont aussi pour les fabricants l'occasion de se mesurer et d'obtenir prix et médailles aussitôt imprimés sur leurs emballages. L'événementiel gagne des galons, ainsi, à la foire de Bordeaux de 1938, Willot offre à ses visiteurs un vol en montgolfière !

## 8) La famille Leroux :

Le 1<sup>er</sup> site industriel traite à la fois du chocolat et de la chicorée et est créé en 1840 par la famille Herbo. En 1848, c'est un épicier de Lille spécialisé en denrées coloniales qui en est le propriétaire. En 1858, l'affaire est en vente, et Mr Leroux l'achète pour son fils. C'est une entité très modeste (7 salariés) mais déjà équipée d'une machine à vapeur. L'accent est mis sur la mécanisation et la productivité dépasse vite celle de la

concurrence. Victime d'un incendie en 1871, ses ateliers sont reconstruits à proximité de la gare d'Orchies avec création d'un embranchement propre à Leroux. La société se spécialise alors dans la chicorée abandonnant chocolat, moutarde et tapioca.

1876 verra les premières exportations (Espagne et Argentine). La 2<sup>ème</sup> génération investira dans la force de vente amenant une croissance importante justifiant des extensions d'usine et une 2<sup>ème</sup> voie ferrée. En 1914, Leroux est devenu leader français de la chicorée et emploie 160 personnes. Socialement, l'entreprise est aussi en avance sur son temps. Dès 1897, l'employeur a créé une **Société de Secours Mutuel** (médecine et pharmacie gratuites pour son personnel) qui perdurera jusque la création de la Sécurité Sociale en 1945. En 1920, c'est un **dispensaire** qui est ouvert alors que des logements sont aussi construits et jardins ouvriers constitués.

Pendant la guerre 14 (zone occupée par les allemands), un site de remplacement est construit au Havre mais l'exportation est très difficile. La société devient sarl en 1927. La génération suivante (Alain et Robert) commence à y travailler en 1928.

L'usine est rasée pendant la guerre 39-45 et la famille se réfugie en Bretagne.

En 1947, l'usine est reconstruite à Orchies et les 2 frères en prennent la direction jusque 1989.

Avec eux commence l'ère de la **communication radiophonique** puis **télévisée** ainsi que le **sponsoring sportif** (football avec le RC Lens, cyclisme en créant une équipe professionnelle (Forestier, Darrigade, Stablinsky, Anquetil) et basket où l'équipe se prévaut de 3 participations en Coupe d'Europe).

A partir de 1989, la famille Hermand devient cogérante de l'entreprise puis préside totalement à ses destinées dès 2003.

L'objectif de développement devient **mondial**, la diversification est nécessaire et se fixe comme objectif « **Le Monde du Petit-Déjeuner** ».

Après la diffusion de la vidéo dans l'amphithéâtre...



...nous parcourons les différentes pièces de l'habitation familiale et rejoignons le bar pour une dégustation de boissons à base de .... vous l'avez deviné !



Changement de génération mais le même plaisir !

Le parc était malheureusement fermé.





Apparemment, certains et certaines étaient très heureux de leur journée !



**A l'heure où nous mettons sous presse, la prochaine manifestation n'est pas encore définie, mais d'ores et déjà, on compte sur vous !**

**Ph.Leleu**