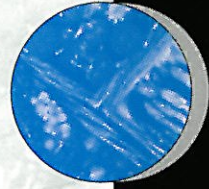


.....en Loir-et-Cher

AGRO-INDUSTRIALS

Tradition



ation

Innovation



novation

Qualité



ualité

Développ



développement

EXPOSITION

15 septembre

8 octobre 1997

Maison du Loir-et-Cher
5, rue de la Voûte du Château
41000 Blois

Entrée libre

du Lundi au Vendredi
9h00 • 12h00 / 14h00 • 18h00
Samedi et Dimanche
14h00 • 18h00

L'AGRO-ALIMENTAIRE EN LOIR-ET-CHER

TRADITION, INNOVATION, QUALITÉ, DÉVELOPPEMENT

Tradition et modernité

Du paysan à l'exploitant agricole, de l'artisanat à l'industrie agro-alimentaire
Quelques éléments statistiques
La viticulture en Loir-et-Cher

Les acteurs du Développement

Le Crédit agricole
Les syndicats et coopératives agricoles
La Politique agricole commune


La Qualité comme exigence

La promotion des produits de qualité
Le droit alimentaire
Les industries agro-alimentaires et l'environnement

Les grandes lignes de l'Innovation

La recherche en agro-alimentaire
L'agriculture biologique
Les biotechnologies

.....Produits frais




- La viande
- Les fruits et légumes
- Les produits laitiers
- La conservation des denrées alimentaires

.....Industries intermédiaires




- Le sel
- L'industrie sucrière
- L'alimentation du bétail
- Le travail du grain

.....Industries alimentaires



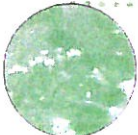
- Le chocolat
- L'histoire du chocolat Poulain
- Le pain
- Les aliments pour animaux de compagnie
- La tradition du vinaigre

.....Boissons



- La vinification, transformation du raisin en vin
- Le langage du vin, morceaux choisis
- Les millésimes
- Les cépages du département
- Autour de la viticulture
- Le café

.....Innovation



- Les industries agro-alimentaires à l'aube de l'an 2000

En bref

Autour de l'alimentation (La consommation, le goût, des us et coutumes de la table)

Les foires et marchés (Les comices agricoles, le salon de l'agriculture)

Naissance et développement de la restauration

DU PAYSAN À L'EXPLOITANT AGRICOLE, DE L'ARTISANAT À L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

1700 Un Conseil général du commerce, comportant une administration spéciale de l'agriculture, voit le jour.

1881 Gambetta crée le ministère de l'Agriculture.

1924 L'agriculture est dotée d'une représentation officielle, les Chambres d'agriculture.

ANCIEN REGIME : LA PERMANENCE DU MONDE AGRICOLE

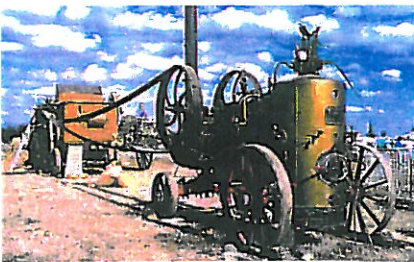


L'agriculture demeure marquée par la permanence des structures sociales et des techniques agraires. Au XVIII^e siècle, seuls quelques grands propriétaires tirent profit des enseignements des agronomes, qui préconisent l'abandon des jachères, l'emploi de combinaisons nouvelles entre les plantes et le perfectionnement des techniques. La production agricole reste insuffisante face à une population en pleine croissance. L'économie agricole n'est que la juxtaposition de micro-circuits régionaux.

XIX^e : LE DEVELOPPEMENT D'UN MARCHÉ NATIONAL ET LA NAISSANCE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

La montée des prix agricoles permet à une fraction de la paysannerie de dégager les ressources nécessaires à l'application des techniques nouvelles, dont les sociétés départementales d'agriculture et l'enseignement agricole accélèrent la diffusion. La modernisation de l'appareil de production reste lente. Le perfectionnement des moyens de transport, ainsi que l'ouverture des marchés rendent les échanges plus actifs.

La Révolution industrielle permet le développement de l'industrie agro-alimentaire. Des produits intermédiaires (farines, huiles, sucre) auparavant fabriqués artisanalement le sont désormais de façon industrielle. De nombreuses entreprises fabriquent également des aliments ou condiments prêts à être consommés. Certains n'existaient pas au préalable (chocolat à croquer, lait en poudre), d'autres étaient produits par des artisans ou des paysans (moutarde, beurre, fromages), et la plupart préparés par les ménagères. Pour augmenter sa productivité, l'industrie agro-alimentaire développe de nouveaux systèmes de conditionnement et adapte les techniques artisanales de conservation aux exigences modernes.



XX^e : LE PAYSAN DEVIENT EXPLOITANT ET L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE POURSUIT SON EXPANSION

L'agriculture, qui affronte une crise de surproduction céréalière et voit l'équilibre de nombreuses régions bouleversé par l'invasion phylloxérique, s'adapte en sélectionnant les cultures les plus rémunératrices et en développant l'élevage. La diffusion des engrais chimiques améliore les systèmes de culture mais la mécanisation ne progresse que dans les régions de grandes cultures, où les exploitations perdent progressivement leur caractère artisanal.

A partir de 1945, la modernisation des techniques (avec notamment le développement de la motorisation) et des structures de production s'accélère, entraînant l'augmentation des rendements. Les décennies suivantes voient se concrétiser ces progrès initiaux par la transformation d'une agriculture encore largement traditionnelle en une activité économique hautement compétitive.

En aval, les produits de l'agriculture tendent à être partiellement intégrés dans la chaîne des industries agro-alimentaires depuis les années cinquante. La valeur de la production de ces dernières dépasse désormais celle de l'agriculture.

QUELQUES ELEMENTS STATISTIQUES

L'AGRICULTURE

L'agriculture française

L'agriculture occupe 60% de la surface de la France et représente 2,5% du produit intérieur brut marchand.

800 000 exploitations agricoles - Plus d'un million d'actifs - Un parc de 1,4 millions de tracteurs.

L'agriculture en Loir-et-Cher

SAU : 322 400 hectares.

5 500 exploitations en 1995.

Typologie des exploitations :

- ✓ Céréales - Grandes cultures : 44%
- ✓ Mixte cultures - élevage : 14%
- ✓ Vignes - Vergers : 13%
- ✓ Polyculture : 12%
- ✓ Bovins - Ovins - Caprins : 10%
- ✓ Maraîchage - Horticulture : 5%
- ✓ Porcs - Volailles : 1%/
- ✓ Polyélevage : 1%

L'AGRO-ALIMENTAIRE

Définition

La chaîne agro-alimentaire recouvre une succession d'activités qui concourent à la fabrication et à la distribution d'un produit alimentaire.

L'industrie agro-alimentaire se divise en quatre grands secteurs :

- ✓ Les produits frais et leurs transformations : fruits et légumes, industrie des viandes, industrie du lait, produits de la mer.
- ✓ Les industries intermédiaires : transformation de matières agricoles brutes en produits intermédiaires, composants, semi produits et auxiliaires des industries alimentaires.
- ✓ Les industries alimentaires : activité de fabrication et de mélange sans lien avec les matières de base.
- ✓ Les boissons.

L'agro-alimentaire en France

Plus de 70% des produits agricoles sont aujourd'hui transformés avant d'être proposés aux consommateurs.

1995 : 50 000 entreprises agro-alimentaires, dont 83% de PME de moins de 100 personnes, employant 502 000 salariés.

Nombre de salariés :

- ✓ Produits frais et leurs transformations : 55,1%
- ✓ Industries alimentaires : 25%
- ✓ Boissons : 11,1%
- ✓ Industries intermédiaires : 8,8%

1er secteur industriel national en termes de chiffre d'affaires.

2ème secteur industriel national en termes d'emplois.

2ème rang dans l'industrie manufacturière en nombre de salariés (1995).

L'agro-alimentaire en Loir-et-Cher

1995 : 363 entreprises agro-alimentaires (soit 15% du total régional), dont 93% des établissements de moins de 10 salariés, employant 3 262 salariés (soit 17% du total régional).

Effectif salarié :

- ✓ Industries alimentaires : 47%
- ✓ Produits frais et leurs transformations : 43,3%
- ✓ Industries intermédiaires : 5,9%
- ✓ Boissons : 3,8%

3ème rang dans l'industrie manufacturière en nombre de salariés (1995).

4ème rang des exportations du département en 1996.



LA VITICULTURE EN LOIR-ET-CHER

DU CLOSIER AU VITICULTEUR

Moyen-Age

L'extension du vignoble, d'origine romaine, est due aux travaux de défrichement entrepris par les abbayes. La présence de la cour dans la vallée de la Loire donne aux vins de qualité un essor considérable. Les propriétaires bourgeois s'opposent à toutes les pratiques qui nuisent à la réputation de ce vignoble de qualité et donc aux petits vigneron qui souhaitent dégager le maximum de gains de leurs petites parcelles.

XVII^e

Les Bourbons abandonnent leur résidence ligérienne. C'est le glas du vignoble de qualité. L'implantation de plants productifs se poursuit, dénaturant à tel point des crus jadis renommés que le commerce des eaux-de-vie prend le pas sur celui des vins.

XVIII^e

Les guerres de la Révolution et de l'Empire, qui entravent la circulation des vins du Sud de la France, favorisent la viticulture du Val de Loire. La vigne occupe alors la grande majorité des terres au détriment des cultures alimentaires. Les paysans de Beauce et de Sologne sauvent le vignoble local en lui assurant un débouché régulier.

XIX^e - XX^e

La crise du phylloxera, qui touche les vignobles languedociens en 1860, épargne dans un premier temps le vignoble du Val de Loire qui connaît un nouvel essor. En 1866, un vigneron vendômois introduit involontairement le phylloxera en faisant venir des plants du Bordelais. En 1868, Emile Planchon (1823-1888) découvre l'insecte responsable du dépérissement des vignes. Entre 1880 et 1902, l'ensemble du vignoble du Loir-et-Cher est ravagé. Les vignobles du Loir-et-Cher surmontent peu à peu cette crise et leur renommée ne cesse de croître.

LA VITICULTURE EN LOIR-ET-CHER AUJOURD'HUI

Une dizaine de cépages, utilisés seuls ou en assemblage, donnent aux vins de Loire (qu'il s'agisse des vins d'Appellation d'origine contrôlée ou des vins délimités de qualité supérieure) une typicité qui se conjugue avec celle du terroir.

Les vins d'Appellation d'origine contrôlée (AOC) respectent des conditions de production très détaillées (encépagement, rendement, teneur en alcool) et sont issus de terroirs délimités sur des aires de production définies. Ils sont généralement le fruit d'un assemblage de différents cépages dans des proportions qui participent à leur typicité.

1939, AOC Touraine - 1955, AOC Touraine Mesland - 1993, AOC Cheverny, AOC Cour-Cheverny.

Les vins délimités de qualité supérieure (VDQS) sont des vins produits sur des terrains réputés moins favorables.

VDQS Coteaux du Vendômois - VDQS Valencay.

Les vignes représentent 2,6% de la SAU (surface agricole utilisée) du département.

Répartition de la production :

55,2% AOC Touraine, Touraine Mesland, Cheverny et Cour-Cheverny

2,5% VDQS Coteaux du Vendômois et Valencay

42,3% Vins de pays et autres vins



LE CREDIT AGRICOLE

1860

A la demande de Napoléon III est créée une «**Société de crédit agricole**» pour venir en aide aux exploitants, au négoce et à l'industrie agricoles. Elle est dissoute en 1877 pour s'être livrée à des spéculations douteuses.

1885

Louis Milcent fonde la **première caisse de crédit spécifiquement agricole** à Poligny (Jura). D'autres expériences similaires suivent, notamment dans le Cher et l'Indre.

1894

Jules Méline, député, ancien ministre de l'Agriculture, s'inspire de ces caisses pour promulguer une loi donnant aux Caisses locales de Crédit agricole un statut spécifique. Elles sont régies par trois principes : les versements doivent être effectués par les sociétaires solidairement responsables, les prêts sont consentis à titre personnel, un homme égale une voix. En 1899, toutes les Caisses locales sont regroupées au sein de Caisses régionales de Crédit agricole mutuel. Le Crédit agricole devient une banque à réseau.

1902

La première Caisse locale de Crédit agricole du Loir-et-Cher est constituée à l'initiative d'Alphonse Riverain, président du Syndicat des agriculteurs. Elle regroupe 152 agriculteurs.



1903

Jules Berthonneau fonde la Caisse régionale du Crédit agricole du Loir-et-Cher.

1900-1945

Le démarrage

Le Crédit agricole élargit progressivement son domaine d'intervention (1906, prêts aux coopératives ; 1921, prêts aux artisans ruraux ; 1923, financement des équipements collectifs avec l'électrification rurale ; 1936, financement du stockage de céréales).

1945 - 1960

Le Crédit agricole au service de l'essor de l'agriculture

La modernisation de l'agriculture facilite l'expansion du Crédit agricole, qui assure l'équipement des exploitations, la redistribution des terres rendue indispensable par l'exode rural et la constitution d'un important appareil coopératif de transformation et de commercialisation des produits agricoles. En 1959, le Crédit agricole est autorisé à octroyer des prêts à toute personne pour le financement des résidences principales en milieu rural.

1960 - 1990

L'extension du champ de compétences du Crédit agricole

Le Crédit agricole se transforme en établissement bancaire à compétences multiples. En 1966, il est habilité à proposer les mêmes produits que les autres banques. En 1968, il s'ouvre à l'agro-alimentaire et en 1978 à l'international (première succursale étrangère à Chicago). En 1979, une nouvelle catégorie de bénéficiaires est créée, les «usagers», qui ne souscrivent pas de parts sociales et ne participent pas à la gestion des Caisses locales. En 1982, l'accès au marché des PME lui est plus largement ouvert.

1991

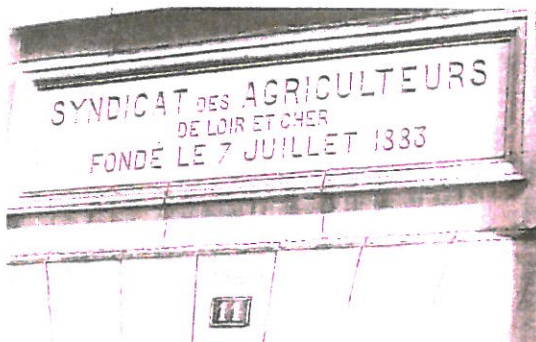
Le Crédit agricole, une banque universelle habilitée à financer toutes les entreprises et toutes les professions sur l'ensemble du territoire.



LES SYNDICATS ET COOPERATIVES AGRICOLES

XIII^e Jurassiens et Francs-Comtois se groupent pour la fabrication des meules de gruyère au sein de «fruitières», premières coopératives agricoles.

1878 Un syndicat pour l'utilisation en commun d'une batteuse est créé à Saint-Claude de Diray, en Loir-et-Cher.



1883 Jules Tanviray crée, 8 mois avant la loi sur les syndicats professionnels, le **Syndicat de l'agriculture du Loir-et-Cher**, qui s'installe rue Franciade et assure l'approvisionnement de ses adhérents en engrais, semences et instruments agricoles.

1911 Le Syndicat des agriculteurs du Loir-et-Cher fonde une **Société coopérative d'approvisionnement**. Il encourage la création de coopératives de battage, de distillation, de vente de primeurs, de mutuelles d'assurance contre la mortalité du bétail.

1920 Le statut juridique des coopératives repose sur quatre principes : toute personne intéressée peut y rentrer, l'argent gagné est réparti entre les personnes en fonction de l'activité et non du capital, chaque adhérent dispose d'une voix, une coopérative ne peut rendre des services qu'à ses membres.

1921 L'Union, coopérative qui assure la défense et l'approvisionnement des exploitants, ainsi que le développement et la vente des produits, est créée.

1932 La Coopérative de vente des agriculteurs de Loir-et-Cher est fondée pour lutter contre l'effondrement des cours du blé. Le Syndicat des agriculteurs du Loir-et-Cher est à l'origine de la construction du premier silo français de stockage des céréales.

1936 L'Office du blé est créé pour organiser le stockage des céréales.

1949 La Fédération des coopératives de stockage et de vente des céréales, née en 1934 de la réunion de différentes coopératives, devient l'Union des coopératives de céréales «Franciade».

1981 Toutes les coopératives du groupe fusionnent en une société unique, **La Franciade, Coopérative des agriculteurs de Loir-et-Cher**.

1997 La Franciade fusionne avec l'Union pour devenir **Ligéa**. Il existe aujourd'hui 32 coopératives en Loir-et-Cher.

3 800 entreprises industrielles et commerciales en 1995.

13 000 coopératives de services.

120 000 salariés.

9 exploitations sur 10 adhèrent à une coopérative.

A travers les coopératives, les agriculteurs contrôlent la moitié des industries de transformation de leurs productions.



LA POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE

LES GRANDES ETAPES

- 1957** Le traité de Rome institue la Communauté économique européenne. Les articles 38 à 47 prévoient l'extension du Marché commun à l'agriculture et l'établissement d'une politique agricole commune.
- 1960-1973** Le Marché commun agricole et la PAC sont mis en place.
- 1973-1982** Le Marché commun agricole est élargi ; la production connaît un développement accéléré ; les exploitations sont modernisées.
- 1982-1993** Des baisses de prix au-delà des seuils de garantie sont instaurées, ainsi que des quotas laitiers. Le régime d'intervention se fait moins présent.
- 1993** La réforme de la PAC entre en vigueur.

LES PRINCIPES DE LA PAC

- ✓ Unicité du marché européen
- ✓ Unicité des prix et solidarité financière
- ✓ Préférence communautaire
- ✓ Co-responsabilité



LE FINANCEMENT

Le Fonds européen d'orientation et de garantie agricole (FEOGA) est l'instrument financier de la PAC. La section «Garantie» finance les dépenses des organisations communes des marchés agricoles. La section «Orientation» encourage les investissements destinés à moderniser les exploitations.

LES ORGANISATIONS COMMUNES DE MARCHÉ reposent sur :

- ✓ Des mesures sur le marché intérieur (formation et soutien des prix).
 - Le prix d'orientation est le prix que l'organisation commune de marché cherche à assurer aux producteurs.
 - Le prix d'intervention est le prix auquel les organismes d'intervention ont l'obligation d'acheter les produits d'origine communautaire pour les stocker.
 - Le régime d'intervention est lié à un système de stockage qui permet d'atténuer l'incidence des variations de production sur les prix et de garantir la continuité des approvisionnements.
- ✓ Un régime d'échanges avec les pays tiers, qui garantit la préférence communautaire.
 - Le prix de seuil est un prix minimum à partir duquel peuvent entrer librement les importations en provenance des pays tiers. La différence entre le prix mondial et le prix de seuil est comblée par un prélèvement à l'importation.

LA REFORME DE LA PAC

La PAC est confrontée à de nouveaux problèmes :

- ✓ Le coût des excédents à stocker est considérable.
- ✓ Les mécanismes d'intervention entraînent un accroissement de la production supérieur aux capacités d'absorption du marché.
- ✓ Les méthodes de production intensive, favorisées par un système qui fait dépendre le revenu des quantités produites, dégradent l'environnement.

La réforme de la PAC répond à la nécessité :

- ✓ D'harmoniser l'offre et la demande et d'améliorer la compétitivité de l'agriculture à l'intérieur et à l'extérieur de la Communauté.
- ✓ De mettre au point une stratégie de développement rural respectueux de l'environnement et visant à lutter contre l'exode rural.



LA PROMOTION DES PRODUITS DE QUALITE

- 1825** Une loi protège pour la première fois la marque commerciale d'un produit.
- 1905** La loi sur la répression des fraudes sanctionne tout procédé nuisant au consommateur et au producteur.
- 1919** L'Appellation d'origine contrôlée, AOC, est créée.
- 1935** L'Institut national des appellations d'origine (INAO) est chargé de reconnaître les AOC, désormais étendues au secteur viticole .
- 1949** Une loi entérine l'appellation VDQS, vin délimité de qualité supérieure, créée en 1941.
- 1960** Un label agricole, le Label rouge, est créé.
- 1985** Le logo «Agriculture biologique» est créé.
- 1990** La norme Atout certifié qualité est mise en place.
- 1992** Un règlement européen instaure un système de protection des noms géographiques : l'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'Indication géographique protégée (IGP).
- 1994** Une loi lie l'accès aux AOP, IGP et Attestations de spécificité à l'obtention d'une AOC, d'un label ou d'une certification de conformité. L'INAO est chargé de la défense des signes de qualité institués par l'Union européenne.
- 1996** L'appellation VBF, Viande bovine française, est créée.



LES SIGNES OFFICIELS FRANÇAIS

- ✓ L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) est la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit, qui en est originaire, dont la qualité ou les caractéristiques sont dues exclusivement au milieu géographique, qui répond à des conditions de production précises et possède une notoriété dûment établie.
- ✓ Le label agricole atteste qu'une denrée possède un ensemble de caractéristiques spécifiques fixées dans un cahier des charges et établissant un niveau de qualité supérieure.
- ✓ La certification de conformité atteste qu'une denrée est conforme à des règles ou à une norme fixées dans un cahier des charges portant sur la production, la transformation, le conditionnement et l'origine.
- ✓ Le logo «Agriculture biologique» garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse. Seuls les produits dont la teneur en ingrédients biologiques est supérieure à 95% peuvent se référer à ce mode de production.

LE DISPOSITIF COMMUNAUTAIRE

- ✓ Appellation d'origine protégée : un savoir-faire et un terroir
L'AOP correspond au nom d'une région ou d'un lieu déterminé qui sert à désigner une denrée alimentaire, qui en est originaire, dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, dont la production a lieu dans une aire géographique délimitée.
- ✓ Indication géographique protégée : un savoir-faire et un bassin d'origine
L'IGP correspond au nom d'une région, d'un lieu déterminé ou d'un pays qui sert à désigner une denrée alimentaire, qui en est originaire, dont une qualité déterminée, une réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique, dont la production a lieu dans une aire géographique délimitée.
- ✓ Attestation de spécificité : un savoir-faire, une tradition
L'Attestation de spécificité reconnaît un produit obtenu à partir de matières premières traditionnelles, ou présentant une composition traditionnelle, ou présentant un mode de production et/ou de transformation de type traditionnel.



LE DROIT ALIMENTAIRE

Fondé sur la loyauté des transactions, le droit alimentaire reste longtemps l'apanage des partenaires commerciaux. Aujourd'hui, un arsenal législatif est au service des consommateurs pour leur garantir l'accès à des denrées alimentaires de qualité.

- 1905** Une loi sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services est promulguée. Une partie de cette réglementation concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- 1965** Une loi relative à l'hygiène des denrées alimentaires et d'origine animale est instaurée. Un Service vétérinaire d'hygiène alimentaire est mis sur pied.
- 1973** Le décret Pons sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires et la loi Royer réprimant la publicité mensongère entrent en vigueur.
- 1984** La directive européenne de 1978 sur le rapprochement des législations en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires est transposée en droit français.

QUELQUES ELEMENTS DE LECTURE D'UNE ETIQUETTE

Éléments obligatoires

- ✓ La dénomination de vente renseigne sur la nature de la denrée. Elle est fixée par la réglementation, résulte d'usages ou de normes déterminés par les professionnels, ou consiste en une description de la denrée (spécialité à base de, confit de...).
- ✓ La composition donne la liste des ingrédients incorporés au moment de la mise en oeuvre du produit, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.
- ✓ La quantité nette de volume est exprimée en unités de mesures légales.
- ✓ La date de consommation figure sous deux formes :
 - «A consommer *jusqu'au* » : *date limite de consommation* pour les produits rapidement périssables après laquelle leur vente est interdite.
 - «A consommer *de préférence avant*» : *date limite d'utilisation optimale* après laquelle le produit se défraîchit.
- ✓ Le degré d'alcool est obligatoire pour les boissons titrant plus de 1,2 ° d'alcool.
- ✓ L'indication du lot de fabrication permet de retrouver un lot qui doit être retiré de la vente.
- ✓ Le nom et l'adresse du fabricant, conditionneur ou vendeur permet aux consommateurs de faire connaître d'éventuelles récriminations sur le produit.

Information et marketing

- ✓ La marque commerciale, facultative, sert à personnaliser les produits. Elle ne doit pas être déceptive par rapport au produit, auquel cas elle est assimilée à de la publicité mensongère.
- ✓ La date de fabrication ou de conditionnement n'est pas obligatoire, sauf exceptions.
- ✓ L'indication de l'origine est exigée uniquement si son omission crée une confusion sur la véritable provenance du produit.
- ✓ Le mode d'emploi doit être mentionné si son indication est nécessaire pour la bonne utilisation du produit.
- ✓ Les informations nutritionnelles ne sont obligatoires que lorsque l'étiquetage y fait référence.

Informations environnementales (elles ne font l'objet d'aucune réglementation)

Le «point vert» indique que la société assume la responsabilité qui pèse sur elle de la récupération des emballages qu'elle génère. Elle gère en propre le recyclage ou acquitte une cotisation à la société «Eco-Emballages», créée en 1992 à l'initiative d'industriels pour favoriser le recyclage des déchets.

Le symbole «aimant» précise que le contenant est en acier recyclable.
Le chiffre présent dans le «triangle» indique le matériau utilisé.



LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES ET L'ENVIRONNEMENT

La France produit environ 600 millions de tonnes de déchets par an, dont 400 millions d'origine agricole. Les industries agro-alimentaires en génèrent à elles seules 43 millions, dont 20 millions de tonnes d'eau.

L'EAU

L'eau joue un rôle important dans l'agriculture et les industries agro-alimentaires. Elle est à la fois :

✓ **Matière première**

L'eau compose la plus grande partie de la masse des matières premières transformées et par conséquent de la masse des résidus des industries agro-alimentaires.

✓ **Nettoyant**

L'hygiène qu'impose le traitement des denrées alimentaires fait du nettoyage constant des produits et matériels un des traits communs de l'activité agro-alimentaire. L'eau y est abondamment utilisée pour ses propriétés solvantes.

✓ **Moyen de transformation**

L'eau entre dans un grand nombre de procédés chimiques ou physiques de transformation (stérilisation, trempage, fermentation, hydrolyse, conditionnement, refroidissement, transport des matières, découpe, haute pression).

✓ **Produit fini**

L'eau entre directement dans la composition finale des produits, dans les boissons et les conserves notamment.

LES EMBALLAGES

Toutes les filières agro-alimentaires génèrent un tonnage important d'emballages.

Depuis 1992, tout producteur ou importateur dont les produits emballés sont consommés par les ménages est tenu de pourvoir à l'élimination des déchets résultant de l'abandon de ces emballages. Les industriels, conscients de leurs responsabilités économiques et écologiques, ont créé la société «Eco-Emballages» à laquelle ils versent une contribution proportionnelle à la quantité d'emballages commercialisés.



LES DÉCHETS ORGANIQUES

Déjections d'élevage

Déchets des cultures : paille, cannes de céréales, feuilles de betterave, sarments de vignes.

Déchets des industries agro-alimentaires provenant des deux grandes filières de transformation animale et végétale : déchets des sucreries de betterave, sous-produits des distilleries, déchets des industries des fruits et légumes, sous-produits des brasseries, sous-produits des laiteries, déchets de la filière viande.

La plupart de ces produits riches en éléments organiques ou minéraux sont valorisés au sein des exploitations agricoles et des industries agro-alimentaires (recyclage interne à l'entreprise, transformation des résidus en alimentation animale, épandage comme amendement ou engrais).

Seuls 4% partent en décharge. Le reste est valorisé à 65% pour l'alimentation animale, à 9% pour l'épandage ou le compostage, et à 5% pour un usage chimique ou industriel.

Certaines filières se caractérisent par une très haute valorisation de leurs sous-produits, à l'instar de la filière céréalière, de la meunerie, de l'industrie des produits laitiers, de la brasserie et de la charcuterie-salaison.

Les filières qui génèrent le plus de déchets sont par ordre de volume la sucrerie-distillerie, l'abattage-découpage-équarissage, les fruits et légumes, les mollusques et crustacés.

LA RECHERCHE EN AGRO-ALIMENTAIRE

XVIII^e

Les agronomes, conscients de la nécessité de diffuser les savoirs sur l'agriculture, fondent des sociétés savantes d'agriculture.

1761 La Société d'agriculture de Paris est fondée.

1799 En nivôse (janvier) an III, la première Société d'agriculture du Loir-et-Cher voit le jour.

1851 Une Chambre consulaire départementale d'agriculture remplace la Société libre d'agriculture et d'économie rurale de Loir-et-Cher.

1860 Le botaniste autrichien Mendel, en mettant en évidence les lois de l'hérédité, permet une approche scientifique de la sélection animale et végétale.

XIX^e

De nombreux laboratoires agricoles, domaines d'essais et stations d'agronomie sont créés.

1822 Mathieu de Dombasle (1777-1843) ouvre en Lorraine la première école agricole.

1829 Auguste Bella (1777-1856) installe la célèbre école d'agriculture de Grignon (Seine-et-Oise) sur un ancien domaine royal.

1836 Jean-Baptiste Boussingault (1802-1887) crée la première station agronomique en Alsace.

1848 Un système pyramidal d'enseignement agricole est instauré ; il comporte l'Institut national agronomique de Versailles, des écoles régionales théoriques et pratiques, une ferme école par département.

XX^e

1921 L'Etat crée un office chargé de développer les recherches scientifiques appliquées à l'agriculture, l'Institut des recherches agronomiques (IRA). En 1934, l'IRA disparaît à la suite de restrictions budgétaires ; différentes instances se succèdent alors ou coexistent.

1946 L'Institut national de la recherche agronomique (INRA) est fondé pour pourvoir aux besoins alimentaires des Français.

1973 L'INRA se dote d'une direction scientifique des industries agricoles et alimentaires. Il veille à la performance de l'agriculture et de l'agro-alimentaire (il signe chaque année une centaine de contrats de recherche avec des PME et développe parallèlement des partenariats avec de grands groupes industriels), à la préservation de l'environnement et assure aux consommateurs une alimentation de qualité.

LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

La **génétique** améliore la sélection des animaux et des plantes.

La **gestion** raisonnée des apports d'engrais permet de lutter contre les nuisances environnementales et d'améliorer la qualité des produits.

Le **recours à des modes d'élevage moins intensifs** réduit les nuisances, permet l'obtention d'une viande de qualité supérieure et une meilleure gestion de l'espace rural.



LES PME DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET LA RECHERCHE

La nécessité d'innover et la réglementation renforcée en matière de qualité obligent les PME à se mettre à l'école de la recherche. Les CTI (Centres techniques industriels) et les CRITT (Centres régionaux d'innovation et de transfert technologique) proposent des services d'assistance technique aux entreprises, qui disposent d'un interlocuteur privilégié pour financer leurs investissements de recherche, l'ANVAR (Agence nationale de valorisation de la recherche).

L'INNOVATION INDUSTRIELLE s'oriente vers :

La recherche du **plaisir** de manger,

La **praticité** des produits,

La **sécurité microbiologique** et la **qualité** des produits.



Les industries agro-alimentaires françaises consacrent 0,5% de leur chiffre d'affaires à la recherche.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LE DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

1980

Née au début du siècle, l'agriculture biologique reste une activité marginale jusque dans les années 1980, où elle apparaît comme une diversification face à une agriculture traditionnelle menacée par une production excédentaire et répond à la demande de plus en plus forte des consommateurs pour les produits de qualité. La loi d'orientation agricole du 4 juillet lui donne un cadre juridique.

A l'initiative d'un producteur du département, les organisations de l'agriculture biologique se réunissent au château de Troussay, en Loir-et-Cher, pour rédiger le texte de la première convention nationale interprofessionnelle qui définit les conditions de production et les critères de base de l'agriculture biologique. Cette convention est baptisée Charte de Blois.

1985

Le logo «Agriculture biologique» est instauré.



1988

Le terme «Agriculture biologique» est désormais réservé aux seuls produits élaborés selon les règles d'un cahier des charges homologué.

1991

Des règles de production et de contrôle sont édictées par la Communauté européenne, qui, en 1992, autorise les Etats membres à aider les exploitants agricoles afin qu'ils introduisent les méthodes de production biologique.

LE CADRE JURIDIQUE

L'agriculture biologique se définit comme «un ensemble de pratiques agricoles soucieuses des écosystèmes et des ressources naturelles, s'efforçant d'être plus autonomes, non polluantes, durables et offrant des denrées alimentaires de haute qualité nutritive et en quantité suffisante». Elle repose sur l'absence de recours à des substances chimiques de synthèse, l'augmentation de la diversité biologique, le maintien de la structure et des équilibres en micro-organismes du sol, l'accent sur les équilibres naturels et l'utilisation maximale des ressources naturelles locales.

LE MARCHE DES PRODUITS BIOLOGIQUES

5 000 opérateurs biologiques : 3 580 agriculteurs, 668 transformateurs et 42 importateurs. La totalité des terres exploitées en cultures biologiques représente 0,36% de la surface agricole utile (SAU) française totale.

26% du chiffre d'affaires de la filière est réalisé dans les magasins biologiques, 17% en vente directe à la ferme, 9% sur les marchés et 5% dans les magasins coopératifs. La grande distribution occupe 26% du marché.

Ce marché représente 0,4% du marché des produits alimentaires. Un consommateur sur quatre achète des produits biologiques, de façon occasionnelle ou non.

En 1997, 51 producteurs pratiquent l'agriculture biologique en Loir-et-Cher sur 1 674 hectares, soit 0,5% de la SAU. Le Loir-et-Cher est le premier département de la région Centre dans le domaine de l'agriculture biologique.



LES BIOTECHNOLOGIES

1911

La bactérie bacillus thuringiensis, qui agit sur les insectes, est découverte.

1975

La Commission du génie génétique est chargée d'évaluer les risques liés aux organismes génétiquement modifiés (OGM).

1983

Le premier plant de tabac transgénique est mis en culture.

1984

Le premier brevet concernant le transfert de gène dans les plantes à l'aide de la bactérie agrobacterium tumefaciens est déposé.

1985

Le premier porc transgénique naît.

1986

La Commission du génie biomoléculaire est chargée d'étudier la dissémination des produits issus des biotechnologies.

1988

Pour la première fois, des essais en champ de plantes transgéniques sont réalisés en France.

1990

L'Union européenne publie deux directives sur l'utilisation des micro-organismes génétiquement modifiés (MGM) en milieu clos (laboratoires, serres hors sol) et sur les disséminations volontaires d'OGM dans l'environnement.

1994

Une tomate à maturation lente est lancée sur le marché américain.

1995

Le maïs résistant à la chenille pyrale est autorisé aux Etats-Unis.

1996

L'Union européenne autorise l'importation du soja et du maïs transgéniques.

1997

Un règlement européen impose l'étiquetage spécifique de tous les organismes génétiquement modifiés, ainsi que de tous les aliments dont la combinaison génétique modifie les qualités nutritionnelles. Une brebis adulte est clonée pour la première fois.

LE TRANSFERT DE GENES

Les plantes transgéniques sont des plantes que la greffe d'un gène étranger, le transgène, a modifié. L'espèce vivante modifiée acquiert des qualités nouvelles transmises à sa descendance, comme la résistance aux maladies, aux herbicides, aux conditions climatiques et aux insectes ravageurs, ou l'amélioration des qualités technologiques ou sensorielles. L'introduction d'un nouveau gène semble optimiser l'utilisation de la matière première par le transformateur et améliorer la qualité des produits offerts au consommateur.

L'EVALUATION DES RISQUES

Les scientifiques, avant d'autoriser la mise sur le marché d'une plante transgénique, examinent son innocuité pour le consommateur et l'environnement en termes de **construction génétique**, de **dissémination dans l'environnement** et de **sécurité alimentaire**.





Les Français consomment 89 kg de produits carnés par an et par habitant, parmi lesquels 20,5 kg de volailles, 18,5 kg de charcuterie et 18,5 kg de boeuf.

Dans les années 60, le boeuf constitue la principale dépense dans le budget des ménages consacré à la viande (42,7%). Aujourd'hui, c'est le porc qui représente le plus gros poste de ce budget et le boeuf est tombé à 31%.

La France est l'un des pays les plus avancés dans le domaine de l'identification des viandes, grâce à un numéro de boucle (IPG, Identification pérenne généralisée) et à un document d'accompagnement bovin (DAB) sans lequel l'animal ne peut être abattu.

IDENTIFICATION

Tout bovin doit être identifié avec les repères suivants :

Une boucle portant un numéro de travail, à l'oreille gauche.

Elle est posée par l'éleveur au plus tard 48 heures après la naissance. Ce numéro est unique dans le cheptel. L'animal est en même temps inscrit sur le registre d'élevage.

Une boucle portant un numéro national à 10 chiffres, à l'oreille droite.

L'agent identificateur pose le numéro national (2 premiers chiffres : n° du département, puis 8 chiffres : codification gérée par l'établissement départemental de l'élevage) au plus tard quatre mois après la naissance.

Toutes les informations concernant les mouvements d'animaux doivent être inscrites par l'éleveur, au jour le jour, sur le registre des bovins.

Le document d'accompagnement des bovins comprend les informations suivantes : pays, race de l'animal, race du père et de la mère, numéro du cheptel de naissance, code barres permettant la lecture automatique des principales informations du DAB.



TRAÇABILITÉ

Exploitations : Abattage

- ✓ Identification pérenne généralisée des bovins (IPG)
- ✓ Rapprochement entre la boucle de l'animal et son document d'accompagnement (DAB)
- ✓ Marquage de la carcasse avec son n° d'abattage
- ✓ Etablissement d'une correspondance entre le n° d'abattage et le n° de l'animal sur le registre

Abattoirs : Mise en quartier

- ✓ Etiquettes posées sur les quartiers avec le numéro de l'animal
- ✓ Tampon à l'encre avec le n° de l'animal

Grossistes : Découpe de gros

- ✓ Etiquetage des morceaux
- ✓ Apposition du n° de l'animal sur l'étiquette

- ✓ Bon de livraison avec mention VBF (Viande bovine française) et n° de l'animal

Transformateur : Mise en barquette ou sous vide

- ✓ Travail lot par lot des quartiers VBF
- ✓ Etiquette avec le n° de l'animal dans chaque conditionnement
- ✓ Apposition d'un macaron (sous vide) ou d'un sticker (barquette) VBF
- ✓ Comptabilité des mouvements Entrée/Sortie

Bouchers: Vente au détail

- ✓ Dispose des documents (bon de livraison, facture) avec le n° de l'animal pièce par pièce
- ✓ Linéaire séparé pour les viandes sous logo VBF



Les Français consomment 280 kg par an et par habitant de fruits et légumes frais, transformés et industriels, parmi lesquels 80 kg de pommes de terre, 97 kg de légumes frais, 53,5 kg de fruits frais et 17,5 kg d'agrumes.

déjà cultivées en Italie, telles le melon ou l'artichaut.



1368

La fraise fait son apparition dans les jardins de Charles V.

XV^e

Les agrumes, venus d'Asie, sont cultivés en Provence et consommés à Paris, bien que leurs prix les mettent hors de portée des consommateurs modestes. Au début du XX^e siècle encore, oranges et mandarines représentent un luxe.

1518

Une nouvelle variété fruitière apparaît à Blois, la Reine-Claude.

XVIII^e

La culture de l'ananas est introduite en France. Louis XIV aurait goûté lui-même le premier fruit fourni par ses serres à Versailles. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, ce type de culture est pratiqué en Europe avant d'être abandonné en raison de son prix de revient élevé.

1864

Le Père Clément, missionnaire près d'Oran, met au point la reproduction d'un hybride de mandarinier et de bigaradier (oranger). La précocité et la bonne conservation de ce fruit hybride sont vite remarquées par les ingénieurs agronomes. La clémentine connaît un foudroyant succès.

1870

Lorenzo Baker prend à bord de sa goélette un chargement de bananes à la Jamaïque qui parvient en bon état à Boston. C'est le début du commerce international des bananes.

1880

Aux îles Hawaii sont réalisés des essais de conditionnement en boîte d'ananas coupés en tranche baignant dans un jus sucré issu de la pression du cœur du fruit. A la veille de la Grande Guerre est mise au point une machine permettant de traiter jusqu'à 50 fruits par minute. La consommation de l'ananas se vulgarise en Europe par les conserves.

1920

Alexandre Marionnet, agriculteur à Soings-en-Sologne, plante le premier champ de fraisiers de Sologne.

1489

L'inventaire du potager des chanoines de la Collégiale de Douai est le premier document à faire mention de la culture de l'asperge.

XVI^e

Don Pacello, horticulteur chargé des jardins royaux, introduit à Amboise et à Blois un grand nombre de plantes

1526

La culture du maïs, importé du Nouveau Monde par Colomb, se répand dans le sud-ouest de la France.

1534

Les conquistadores introduisent en Europe la pomme de terre dont ils ont découvert l'usage dans le Nouveau Monde.

XVII^e

La tomate apparaît dans les potagers de France.

1780

Monsieur Mahy-Duplessi, propriétaire à Saint-Gervais, introduit le premier la culture de la pomme de terre en Loir-et-Cher.

1794

La Convention publie un décret destiné à favoriser l'implantation de la pomme de terre sur l'ensemble du territoire de la République.

1786

Louis de Vilmorin introduit la betterave comme plante à sucre.

XIX^e

L'aubergine, importée d'Asie au Moyen-Age par les Arabes, se répand en Europe.

1814

Les habitants de Paris, alors occupée par les Alliés, trouvent refuge dans les catacombes, où ils observent que des champignons poussent sur le crottin des chevaux. Selon la théorie alors répandue de la génération spontanée, ils pensent que les champignons poussent seuls dans les souterrains où sont réunis l'hydrogénie et la température constante correspondant au climat propice aux champignons sylvestres. Les maraîchers, qui cultivent les champignons en couche, les installent dans les nombreuses galeries des sous-sols parisiens. Ce type de culture se développe très largement dans le Loir-et-Cher. Jusqu'en 1929, les champignons sont considérés, par les américains notamment, comme un met de luxe. Les usines de conserve expédient sur Rouen des wagons entiers de boîtes que les bateaux convoient jusqu'aux Etats-Unis.

1876

L'asperge est introduite à Saint-Claude de Diray à l'instigation de monsieur Depezt qui a, lors du siège de Paris en 1871, remarqué les asperges d'Argenteuil. Démobilisé, il entreprend de les cultiver. La culture de l'asperge s'étend considérablement dans les années 1890, lorsque sont arrachées les vignes détruites par le phylloxéra. Au début du XIX^e siècle, la renommée de l'asperge de Loir-et-Cher supplante celle de l'asperge d'Argenteuil.

1902

Alexandre Marionnet cultive le premier l'asperge en Sologne.





1661

En son château de Vaux-le-Vicomte, Fouquet sert à Louis XIV de la crème Chantilly, inventée par Vatel. La crème ne reçoit ce nom que lorsque Vatel passe au service du prince de Condé, propriétaire du château de Chantilly.

1791

Marie Harel invente le camembert.

1851

L'américain Gail Borden invente un appareil à condenser sous vide qui permet de concentrer le lait.

1860

Gail Borden construit à New York la première usine de lait en boîte.

1867

Le chimiste allemand Henry Nestlé, installé en Suisse, lance sur le marché une farine lactée de son invention destinée à l'alimentation des enfants en bas âge.

1869

Hyppolyte Mège, dit Mège-Mouriès (1817-1880) invente la margarine.

Il chauffe de la graisse de beurre déchiquetée, chauffée et refroidie, puis pressée à 25°C pour laisser s'écouler l'oléomargarine. Celle-ci est introduite dans une baratte en présence de lait de la même façon que la crème du lait. Est alors obtenu un corps gras émulsionné, qui a une composition chimique et des propriétés physiologiques pratiquement identiques à celle du beurre, mais est moins exposé au rancissement en raison de l'absence d'acides gras. Ce produit est d'abord vendu sous l'appellation *beurre économique ou artificiel* ; mais faisant concurrence au beurre, il est rapidement appelé *margarine*. Dans les années 1880, des usines de margarine sont installées dans tous les pays européens.

1879

Un ingénieur danois, Gustav de Laval, invente l'écumeuse centrifuge, qui révolutionne l'industrie laitière en garantissant au beurre une fraîcheur jusque là compromise par la trop longue exposition de la crème à l'air. Un récipient contenant le lait tourne autour d'un axe. Les éléments les plus lourds sont précipités en périphérie tandis que la matière grasse reste autour de l'axe.

1888

La première laiterie coopérative est fondée en Charentes.

1907

Paul Sabatier dépose un brevet sur la transformation des acides gras liquides en graisses solides. La margarine obtenue par hydrogénation des huiles végétales est née.

1947

La commercialisation du beurre sous forme de plaquette se développe.

La légende veut que le beurre ait été découvert fortuitement par un voyageur qui transportait sur un long parcours accidenté une outre remplie de lait frais. Il trouva tout à fait agréable le goût de ce liquide inconnu dans lequel flottaient de petits grains jaunes.

✓ Les Français consacrent 18% de leur budget alimentaire à l'achat de produits laitiers.

Ils consomment 130 kg de produits laitiers par an et par habitant, parmi lesquels 79 kg de lait, 22 de fromages et fromages frais, et 8,5 de beurre.

✓ Environ 73% du lait est consommé en brique et 21,6% en bouteille.

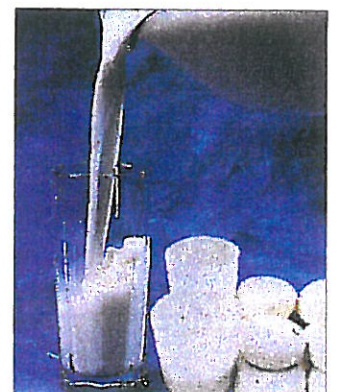
La France est le premier pays consommateur et le deuxième pays producteur de fromage du monde.

Evolution de la consommation annuelle de fromage per capita

1815	2 kg
1860	10,6 kg
1996	22 kg

Evolution de la consommation annuelle de beurre per capita

1815	1,8 kg
1905	4 kg
1996	8,5 kg





LA CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les découvertes scientifiques du XIXe et du XXe siècle ont permis aux industries agro-alimentaires de modifier les capacités de conservation des denrées, qui reposa longtemps sur des principes empiriques.

NAISSANCE DE L'INDUSTRIE DE LA CONSERVE

XVII^e

Denis Papin (1647-1714) mène de nombreuses expériences sur la conservation des aliments.

1804

Nicolas Appert (1749-1841) découvre un nouveau mode de conservation, baptisé appertisation. Il a le premier l'idée de placer les aliments dans des bocaux de verre hermétiquement bouchés à l'aide de liège et de les porter au bain-marie.

1833

La première fabrique française de boîtes de conserves ouvre ses portes à Nantes.

1859

Louis Pasteur (1822-1895) établit qu'à chaque fermentation correspond un micro-organisme spécifique. Il constate qu'en chauffant les aliments à des températures comprises entre 70 et 100°C pendant 15 à 20 secondes, puis en les refroidissant immédiatement à 4°C, les micro-organismes pathogènes sont détruits, alors que les germes inoffensifs restent intacts.

1871

L'invention aux Etats-Unis d'une emboîteuse pressant la viande dans la boîte permet l'industrialisation des conserves de viande.

1876

Les spécialités régionales sont pour la première fois traitées de façon industrielle. Théophile Raynal et Ernest Roquelaure, propriétaires du buffet de la gare de Capdenec (Aveyron), bâtissent leur réputation sur les conserves de truffes et de cassoulet qu'ils proposent aux voyageurs.

1890

Emile Duclaux (1840-1904) met au point la pasteurisation, application pratique des travaux de Pasteur.

1933

Les boîtes de conserve en aluminium sont produites de façon industrielle.



Louis Pasteur

LE SÉCHAGE DES ALIMENTS

1829

Les premiers travaux sur la conservation par déshydratation sont entrepris à Moscou.

1904

Bordas et d'Arsonval découvrent la lyophilisation par dessiccation de substances préalablement congelées.

1914

Les aliments déshydratés font partie de la consommation urbaine courante.

L'INDUSTRIE DU FROID

1857

Ferdinand Carré (1824-1900) invente la première machine frigorifique à compression.

1876

Charles Tellier (1828-1913) invente le transport frigorifique. Ce constructeur de machines frigorifiques pour conserver la viande réussit à les installer sur un cargo, « Le Frigorifique », qu'il charge de denrées périssables. Celui-ci traverse l'Atlantique aller et retour (150 jours).

1918

Le premier livre français de recettes sur les aliments congelés est édité.

1929

Clarence Birdseye dépose un brevet pour la congélation rapide. La congélation consiste à placer un aliment à une température légèrement inférieure à 0°C. L'eau contenue dans les cellules se transforme en glace, formant des cristaux qui déchirent la texture des aliments. Lors de la décongélation, l'aliment restitue beaucoup d'eau car les cristaux fondent et entraînent avec eux les nutriments.

1965

Les produits surgelés apparaissent sur le marché français, vingt ans après les Etats-Unis. La surgélation est une congélation rapide à température basse (-30 à -60°C), qui ne laisse pas à l'eau le temps de former des cristaux susceptibles d'endommager la structure cellulaire de l'aliment. Au moment de la décongélation, les cellules restent intactes et l'aliment retrouve son aspect primitif.



LE SUCRE, UNE DENRÉE PRÉCIEUSE

XII^e

Les Croisés francs découvrent en Syrie et en Palestine la canne à sucre et l'implantent en Europe.

XVI^e

Le sucre prend une place de plus en plus grande parmi les produits exotiques vendus par les « épiciers ».

XVII^e

Principale denrée du commerce maritime européen, le sucre joue un rôle essentiel dans les politiques coloniales des grandes puissances.

L'ESSOR DU SUCRE INDUSTRIEL ANNONCE LA CONCEPTION INDUSTRIELLE DE L'ALIMENTATION

1613

La première raffinerie sucrière française ouvre ses portes.

XVIII^e

Les premiers essais d'extraction industrielle du sucre de betterave sont réalisés en Allemagne par Andréas Markgraf (1709-1782) et Frédéric Achard (1753-1821).



Une sucrerie industrielle au XIX^e siècle

1812

Benjamin Delessert (1775-1847), installé à Passy, est le premier industriel français qui réussit à fabriquer un pain de sucre tiré de la betterave.



Benjamin Delessert

L'INDUSTRIE SUCRIÈRE EN LOIR-ET-CHER

1813

La première sucrerie ouvre ses portes à Chaumont-sur-Loire.

Pendant la Restauration, le comte de Préval en installe une au château de Beauregard, et une troisième se monte à Chailles. A partir de 1825, le prix du sucre de canne baisse, entraînant la diminution de la consommation du sucre de betterave.

1833

La sucrerie de Beauregard, la dernière encore en activité dans le département, ferme, sonnante le glas de l'industrie sucrière en Loir-et-Cher.

DE LA PLANTE AU CRISTAL DE SUCRE

Le principe de l'extraction de sucre consiste à dégager le sucre des cellules végétales de la plante sucrière, en le séparant des impuretés et en éliminant l'eau dans lequel il est en solution. Les procédés d'extraction sont pratiquement les mêmes pour la betterave et la canne.

L'INDUSTRIE SUCRIÈRE

Les sucreries extraient le sucre des plantes.

Les distilleries fabriquent de l'alcool à partir de la mélasse ou du jus de betterave ou de canne.

Les raffineries portuaires transforment les sucres des DOM.

LE SUCRE, RICHESSE AGRO-ALIMENTAIRE FRANÇAISE

8^{ème} producteur mondial de sucre (sucre de betterave de la métropole et sucre de canne des DOM)

1^{er} producteur de l'Union européenne depuis 1975

Près de 30% du sucre est destiné à la consommation des ménages, 70% allant vers les industries agro-alimentaires, l'industrie pharmaceutique et chimique et l'apiculture.

Evolution de la consommation annuelle per capita

XVIII	1,2 kg
XIX	9 kg
1914	20 kg
1958	30 kg
1996	35,5 kg



Démoulage de pains de sucre



UN USAGE DETOURNE : LE SEL COMME PRODUIT DE TAXATION

1340

Le sel fait l'objet d'un impôt, la gabelle.

1359

La gabelle est introduite à Blois. Le port de Blois devient rapidement un centre de redistribution du sel. Les bateliers convoient le sel à destination des greniers du Blésois et du Vendômois, des villes situées en amont sur la Loire ou l'Allier, et même à l'intérieur du Morvan ou de la Bourgogne.

1790

L'Assemblée Constituante abolit la gabelle.

1806

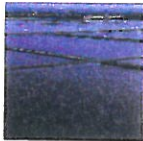
Napoléon I^{er} rétablit l'impôt sur le sel.

1946

Le droit spécifique sur le sel est supprimé.



TECHNIQUES DE PRODUCTION



La technique agricole consiste à récolter du sel dans les marais salants. L'eau de mer s'y évapore sous l'action du soleil et du vent ; le sel qu'elle contient se cristallise.



La technique minière revient à extraire du sous-sol le sel gemme des gisements correspondant à d'anciennes mers géologiques.



La voie industrielle revient à dissoudre sur place le sel gemme au moyen de sondages. La saumure ainsi obtenue est évaporée dans une saline, où s'opère, sous l'effet de la chaleur, la cristallisation du sel.

LE SEL ET LE SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

Le sel est utilisé dans l'industrie agro-alimentaire pour élaborer de nombreux produits. La charcuterie-salaison, l'industrie laitière, les fabricants de potages et la boulangerie sont les industries agro-alimentaires les plus fortement consommatrices de sel.

Le sel à usage agricole permet un rééquilibrage de la teneur en sodium des sols afin d'éviter leur épuisement. Il assure aux animaux un apport de minéraux.

L'approvisionnement des ménages représente aujourd'hui 10% des ventes de sel, celui de l'agriculture et des industries agro-alimentaires 15%. L'industrie chimique et les industries diverses absorbent 50% des ventes, le reste servant à la viabilité hivernale (déneigement des routes).

Evolution de la consommation annuelle per capita

Antiquité - Moyen-Age	9 kg
1850	8,5 kg
1950	7,7 kg
1996 (Ménages)	1,8 kg
1996 (Industries Agro-Alimentaires)	5,4 kg





Dès le Moyen-Age, la mouture des céréales devient une activité distincte du travail domestique. Les moulins, mus par la force hydraulique ou éolienne, sont la propriété du seigneur qui y exerce un droit de banalité. Tous les particuliers ont obligation d'y faire moudre le grain et d'acquitter la redevance fixée pour cet usage. Ce droit n'est supprimé qu'en 1793.

A Blois, cinq moulins banaux (trouvant appui sur des pilotis battus dans le lit du fleuve) sont accrochés au tablier du pont, jusqu'à ce que ce dernier s'effondre en janvier 1716. Leur roue se règle en fonction de la hauteur de l'eau. Une douzaine de moulins flottants sont également établis à proximité du pont. Ces moulins dits à bac sont installés sur deux embarcadères entre lesquels tourne une roue à aube. Le plus important des embarcadères, le bac, porte les meules

et le petit, appelé foirine, sert de flotteur pour équilibrer l'ensemble. En fonction de la saison, les meuniers rapprochent ou éloignent le moulin du lit du fleuve pour bénéficier du maximum de courant. Un exemplaire de ce type de moulin existe encore au XIXe siècle à Blois Vienne.



Moulin de Maves (photo Laroussinie)

Dans la première moitié du XIXe siècle, on apporte aux moulins à céréales de nombreuses innovations afin d'augmenter la qualité et la quantité des farines. Grâce à l'introduction de la machine à vapeur, les installations n'ont plus besoin des sources d'énergie traditionnelles. Les meules de pierre sont remplacées par un système de rouleaux en fer, les cylindres. Les capacités techniques des moulins permettent de moudre de grandes quantités de céréales, qui sont entreposées dans des silos.

La fabrication de pain absorbe 70% des volumes de farine produits, la fabrication industrielle des biscottes, biscuits et autres 25%, les 5% restants sont achetés par les consommateurs.



Auguste Poulain en 1904

1518

Cortez introduit à la cour de Charles Quint le cacao qu'il a découvert au Mexique. Les Aztèques consomment le « xocoalt » bouilli avec de la farine de maïs, du poivre et des piments écrasés. Au cours du XVI^e siècle, un inconnu associe la fève du cacao au sucre de canne, inventant ainsi le chocolat.

1660

L'épouse de Louis XIV, la reine Marie-Thérèse d'Autriche, importe le chocolat à la cour de France.

1728

Un Anglais de Bristol installe le premier une presse hydraulique dans sa fabrique de chocolat.

1770

Les premières entreprises industrielles de chocolat françaises ouvrent leurs portes (Fabrique de Pelletier et Chocolaterie royale Le Grand d'Aussy).

1828

Le Hollandais Conrad Van Houten réussit à séparer de la pâte une grande partie de la matière grasse (beurre de cacao), ce qui améliore considérablement la qualité du produit.

1839

La fabrique de Pelletier utilise la machine à vapeur.

1848

Victor-Auguste Poulain s'établit confiseur-chocolatier à Blois.

1870

Les chocolatiers suisses Tobler et Nestlé inventent le chocolat au lait.

1928

Van Houten invente le chocolat en poudre.

NOIR À DESSERT

En 1994, 103 millions de tablettes ont été consommés en France, dont 40% de chocolat noir.
Les Français consomment en moyenne 6,5 kg de chocolat par an.

La confiserie de chocolat représente 47% du tonnage vendu chaque année, devant les tablettes qui totalisent 36% des ventes et les poudres de cacao qui assurent 13,5% du marché.

1825

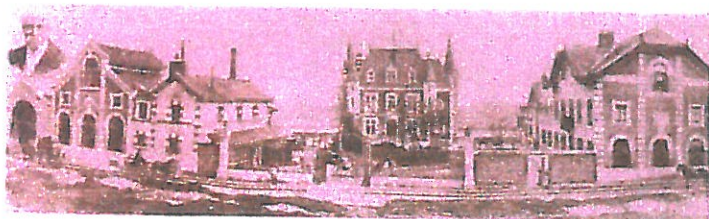
Victor-Auguste Poulain naît à Ponlevoy, au sein d'une modeste famille de paysans.

1848

Victor-Auguste Poulain, après un apprentissage à Blois perfectionné par un séjour à Paris, s'établit confiseur-chocolatier à Blois, au 62 Grande Rue (aujourd'hui rue Porte Chartraine). Deux ans plus tard, il achète sa première machine à broyer le chocolat et fait paraître sa première publicité. Il ne tarde pas à déposer, en 1852, une demande de brevet à la Préfecture du Loir-et-Cher pour le chocolat qu'il fabrique. C'est la naissance de la marque Poulain. Les affaires de Victor-Auguste Poulain prospèrent rapidement ; en 1858, il obtient une médaille d'or à l'Exposition industrielle de Blois.

1862

La construction de l'usine Poulain débute dans le quartier de la gare. En 1874, Albert Poulain devient l'associé de son père, qui se retire des affaires en 1880, cédant l'usine à son fils.



1884

Albert Poulain lance le petit déjeuner à la crème vanillée contenant un jouet (petit soldat découpé dans des boîtes en fer blanc) et une chromolithographie. Poulain se situe ainsi dans la mouvance pédagogique de son temps basée sur l'image. Les séries renouvelées trois fois par mois (350 000 chromos fabriqués chaque jour) doivent fidéliser l'enfant qui représente un poids économique non négligeable.

Il se retire des affaires en 1893, restant cependant administrateur de la société.



1899

Le FRAM, bateau plat inventé spécialement pour assurer le transport des sacs de cacao de Nantes jusqu'à Blois, fait son premier voyage.

1900

Poulain fabrique, à côté de ses propres produits, du chocolat à la marque des clients qui le désirent. Il est implanté dans un grand nombre de pays en Europe, en Afrique et en Orient.



1904

Le Pulvérisé Poulain est lancé sur le marché.

1905

Le développement de l'entreprise est soutenu par des initiatives innovantes en matière de communication. Avec l'affiche de Capiello, le poulain apparaît comme le symbole de la marque du même nom. En 1907, Poulain passe un accord avec la Société de publicité diurne et nocturne pour l'affichage d'une réduction de l'affiche de Capiello dans toutes les gares de la région.

1910

Poulain est classé comme la première marque française de cacao par la Chambre des ventes et de la qualité.

1914

Après la victoire de la Marne, le général Joffre décide d'introduire le chocolat dans l'alimentation des troupes. L'armée s'approvisionne chez Poulain.

1918

Victor-Auguste Poulain décède.

1937

Le Chocolat Noir à Croquer est lancé sur le marché.

Albert Poulain s'éteint.

1975

Poulain édifie un nouveau centre de stockage et d'expédition dans la zone industrielle de Blois.

1981

La société Poulain est rachetée par le groupe Midial.

1988

Cadbury, troisième chocolatier mondial, rachète Poulain.

1992

La chocolaterie achève son transfert sur le site de Villebarou.

1996

La gamme « Poulain 1848 », baptisée ainsi en hommage à Victor-Auguste Poulain, est élue produit de l'année dans la catégorie chocolat-confiserie lors du Grand Prix Marketing-Innovation.



**1489**

Dès le règne de Charles VI, le prix du pain est taxé (fixé) par les pouvoirs publics.

1793

Devant les problèmes de subsistance, la Convention encourage la culture de la pomme de terre, qui doit servir à fabriquer un « pain économique » composé de deux tiers de farine de froment et d'un tiers de pommes de terre.

1978

Le prix du pain est libéralisé.

PETITE HISTOIRE DES BOULANGERS

Au XIII^e siècle, les boulangers obtiennent le droit d'avoir un four pour y cuire leur pain, ce qu'ils ne peuvent faire tous les jours. Cette mesure est destinée à réduire la consommation de céréales, dont les récoltes sont largement insuffisantes pour satisfaire les besoins de la population, qui, une grande partie de l'année, consomme du pain rassis.

Pour avoir mélangé de mauvais produits à la farine, un boulanger est exposé au pilori, puis banni de la ville, et même du royaume si la disette règne. S'il a employé de faux poids, il est fouetté sur la place publique. Jusqu'en 1602, la punition la plus fréquente est appelée « saut du tombereau ». Promené sur une charrette, le boulanger peu scrupuleux est précipité sur le pavé à un carrefour passager. Pour éviter ce supplice, il doit offrir 72 pains de première qualité aux pauvres. Sous l'Ancien Régime, un règlement contraint les boulangers à marquer leur pain d'une marque distinctive de façon à ce que la provenance en soit facilement déterminée en cas de fraude.

Au XVIII^e siècle, les boulangers s'allouent les services de porteurs de pain qui desservent le

domicile des clients. La plupart des ménagères ne sachant pas lire, un système astucieux est adopté : une encoche faite sur une planchette matérialise chaque achat, le client et le vendeur conservant chacun une planchette.

En raison des difficultés d'approvisionnement en grains, la loi du « maximum » est édictée par les autorités révolutionnaires : toute personne dissimulant du blé est guillotinée. Tout boulanger sans pain devient suspect. De 1801 à 1863, chaque boulanger est tenu de cuire le nombre de pains indiqué par la police, qui possède toute autorité sur les boulangers.



En raison de son rôle fondamental dans l'alimentation, la boulangerie est une des premières activités artisanales à connaître des tentatives de mécanisation, ralenties par la complexité du travail de pétrissage. Il est en effet difficile de mettre au point une machine capable de remplacer les mouvements de la main et d'obtenir de bons résultats sur le plan de la qualité et de la quantité. Ce n'est qu'en 1925 qu'est fabriquée une pétrisseuse adaptée à tous les types de farines et réellement compétitive avec le travail manuel.

En 50 ans, la consommation de pain par habitant s'est dégradée, passant de 500 grammes par jour et par personne en 1945 à 160 grammes par jour et par personne en 1995, dont un tiers sous forme de baguette. 10 millions de baguettes sont consommés chaque jour en France.



ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE

LES ANIMAUX DOMESTIQUES, UN MARCHÉ RÉCENT

1868

Sir James Pratt, s'inspirant du pemmican, préparation indienne à base de viande de bison séchée, fabrique les premiers biscuits spéciaux pour chiens.

1885

Deux Britanniques, les frères Chappel, développent cette idée à l'échelle industrielle, en commercialisant un mélange de céréales et de viandes pour chiens.

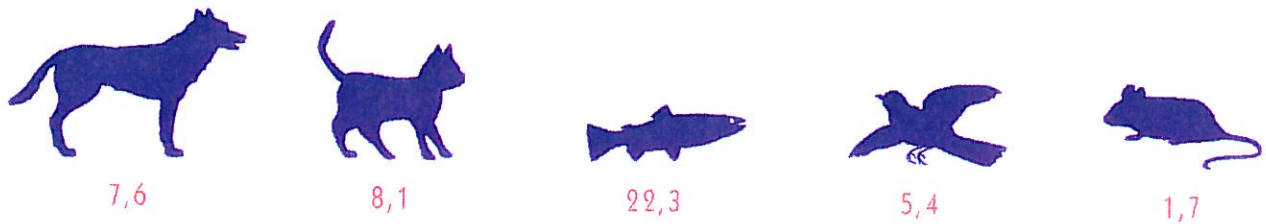
1921

Ces produits font leur apparition en France.

1959

Les aliments pour animaux domestiques commencent à être commercialisés à grande échelle en France.

LA POPULATION ANIMALE EN FRANCE (en 1996, en millions)



LES ALIMENTS PRÉPARÉS

Les aliments secs sont des produits dont le taux d'humidité ne dépasse pas 14%. Les ingrédients sont dosés, broyés et mélangés, puis soumis aux effets conjugués de la chaleur et de la pression durant quelques dizaines de secondes. Les aliments secs sont généralement enrobés pour compléter la composition et satisfaire le goût des animaux.

Les conserves sont des produits stérilisés et conditionnés en récipients étanches aux liquides et aux micro-organismes. Les ingrédients sont dosés, broyés plus ou moins finement, mélangés et précuits avant d'être conditionnés et stérilisés.

UN SECTEUR CLÉ DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

1 690 000 tonnes de produits fabriqués, dont 1 100 000 tonnes de conserves et 590 000 tonnes d'aliments secs.

Répartition aliments secs/humides :

Chiens aliments secs : 37,8% • aliments humides : 62,2%

Chats aliments secs : 22% • aliments humides : 78%

Les Français dépensent en moyenne 1 500 francs par an pour leur animal de compagnie.

La part des aliments préparés représente plus de 50% du budget que les ménages consacrent à la nourriture de leurs animaux familiers.

LA RECHERCHE

330 millions de francs investis chaque année pour améliorer les produits et la technologie des usines de production français.

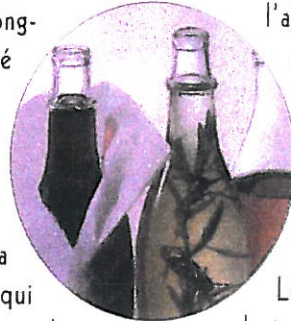


LA TRADITION DU VINAIGRE

Dans le monde grec et romain, le breuvage le plus usité fut longtemps l'eau additionnée d'un léger « vin aigre ». Le vinaigre servait également de condiment, était utilisé pour conserver le gibier et apprécié pour ses propriétés thérapeutiques. Considéré comme le premier antibiotique naturel, il fut longtemps le seul remède employé pour lutter contre la propagation de la peste.

Au fil des siècles, le souci premier est d'accélérer sa fabrication. Les vinaigriers, qui ont rapidement remarqué que les matières vivantes accélèrent l'acétification, jettent dans le vin différents éléments : sarments de vignes, légumes,

langues de poissons. Le secret du vinaigre n'est percé qu'en 1865 par Pasteur, lorsque ses recherches sur les ferments et le rôle des micro-organismes lui font trouver le responsable de l'acétification. Une bactérie, transportée par les poussières de l'air, fixe l'oxygène de l'air sur l'alcool et le transforme en acide. Au fur et à mesure que la fermentation acétique se poursuit, les bactéries se développent en surface pour former un voile léger blanchâtre. Lorsque cette accumulation devient trop importante, les bactéries meurent et tombent au fond de la cuve. Il en est ainsi jusqu'à épuisement de l'alcool présent dans le vin.



Des marinières de Combleux déchargent des fûts de vinaigre d'Orléans sur le quai de Bercy (musée de la Marine de Loire)

L'industrie du vinaigre de l'Orléanais et du Blésois est née du trafic des vins des pays d'aval, qui compte tenu des délais d'acheminement vers Paris, perdent de leur qualité. Les vins piqués se transforment en vinaigres de plus en plus élaborés, offrant une grande palette de saveurs. La vinaigrerie sert également de régulateur à un marché souvent menacé de pléthore.

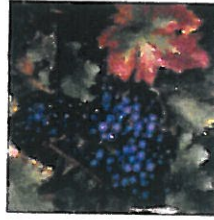
En 1580, la corporation des vinaigriers d'Orléans reçoit ses statuts d'une lettre patente d'Henri III. En 1787, l'Orléanais compte 200 vinaigreries et 70 à la fin du XIXe siècle.

Au XIXe siècle, le Loir-et-Cher compte 8 vinaigreries, la première ayant ouvert ses portes en 1828, cette activité cesse à l'aube du siècle suivant.

Au début du siècle, Orléans fournit encore la moitié de la production de vinaigre en France. Aujourd'hui une seule vinaigrerie est encore en activité.



LA VINIFICATION TRANSFORMATION DU RAISIN EN VIN



VINIFICATION EN ROUGE

L'**égrappage** est la séparation des grains de raisin de la rafle, tige porteuse de grains.

Lors du **foulage**, le vigneron peut laisser les raisins éclater sous l'effet de leur propre poids ou procéder mécaniquement avec des rouleaux qui écrasent le raisin.

Le jus ainsi libéré est nommé le **moût**, tandis que l'on appelle **marc** la pâte résultant des peaux et des parties solides du raisin.

La **fermentation alcoolique** est un phénomène naturel au cours duquel le sucre des raisins se transforme en alcool sous l'influence de champignons de la famille des levures.

Un manque de sucre peut être corrigé par la chaptalisation, apport en sucre soumis à une réglementation très stricte. Ce procédé d'enrichissement artificiel du degré alcoolique du vin par l'addition de sucre au moût a été mis au point par Chaptal (1765-1832) en 1801.

La **macération** est la période pendant laquelle le marc imprègne le moût en lui communiquant couleur et corps.

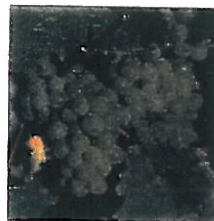
Le **soutirage** consiste à séparer le marc du moût.

Le vin nouveau ainsi obtenu est appelé **vin de goutte**. Le marc est ensuite soumis au pressurage pour en exprimer le jus qu'il contient encore et que l'on nomme **vin de presse**.

L'**assemblage** entre le vin de goutte et le vin de presse affirme la qualité du vigneron.

La **fermentation malolactique**, qui donne de la souplesse au vin et en affirme le goût, est obtenue par une incubation du vin nouveau dans la cuve à une température de 18 à 20°C.

La vinification est terminée ; le vin est ensuite placé en fûts, où il s'accomplira jusqu'à sa stabilisation. Il est ensuite mis en bouteilles et laissé au repos jusqu'à son plus haut degré de perfection.



LA VINIFICATION EN BLANC

Le vin blanc est élaboré avec le jus de raisin pur, sans macération avec les parties solides. C'est la peau qui donne sa couleur au vin, ce qui implique que le vin rouge ne puisse être obtenu qu'à partir de cépages colorés. Le vin blanc, en revanche, bien que souvent vinifié à partir de raisins blancs, peut l'être à partir de raisins colorés à condition d'en extraire le jus sans blesser les peaux contenant les pigments.

Lors de la vinification en blanc, il convient d'éviter absolument la macération des parties solides (raffles, peaux et pépins) dans le jus sous peine d'entraîner une coloration excessive du moût et l'obtention de vins teintés.

**Acidité**

élément donnant au vin sa nervosité et sa vivacité.

Ample

riche en arôme et en couleur, taux d'alcool élevé.

Arôme

arôme primaire : raisins frais - arôme secondaire : moûts fermentés - arôme tertiaire : 6 à 12 mois après la mise en bouteille.

Astringent

caractère rugueux en bouche, dû à la présence des tannins.

Bouquet

ensemble des parfums dégagés par un vin et perçus par l'odorat.

Bourru

troublé par la lie.

Corsé

bonne constitution et puissance.

Équilibré

qui présente un juste dosage entre l'alcool, l'acidité et les tannins.

Fermé

dont les caractères olfactifs et gustatifs sont encore discrets.

Fruité

parfum et goût rappelant le raisin et les fruits frais.

Léger

moins de corps et plus faible teneur en alcool.

Lie

dépôt constitué par la sédimentation des levures quand elles ont terminé leur activité. Certains vins sont élevés sur lie pour les enrichir en arômes.

Long

dont l'arôme persiste.

Madérisé

fortement oxydé.

Piqué

vin touché par l'acescence, vin qui tourne au vinaigre.

Puissant

richement doté en alcool et en tannins, généreux et charpenté.

Racé

bonne marque du terroir, distinction naturelle.

Robe

qualifie la couleur du vin, à la fois dans sa nuance, sa brillance et sa limpidité.

Rond

bon équilibre entre le fruit, les arômes et l'alcool.

Souple

coulant en bouche, sans astringence.

Tannin

un des principaux composants des vins rouges, obtenu par la macération des parties vertes et des peaux. Il donne au vin son caractère et sa longévité.

Tannique

riche en tannins, charpenté.

Tuilé

se dit d'un vin rouge aux nuances orangées.

Vert

acidité légèrement agressive.

Vif

d'agréable acidité.

Vineux

faisant ressortir fortement la sensation d'alcool.



CE QUI FAIT UN GRAND MILLÉSIME

Le vin naît de quatre éléments : le terroir, le cépage, le vigneron et le climat. Si le terroir est intangible, le choix des cépages et l'art du vigneron sont en constante amélioration. C'est le climat, élément imprévisible, qui conditionne la qualité des vins, faisant les grands et petits millésimes.

L'obtention d'un grand millésime résulte de la conjonction de différents facteurs :

- Un printemps précoce qui avance la floraison et soumet les 100 jours de maturation aux mois les plus chauds,
- Une pluie suffisante au début de maturation et nulle vers sa fin,
- Une somme de températures élevées favorable à la richesse en sucre,
- Un maximum de chaleur et de soleil du 15 août aux vendanges.

Les différences de climat à l'intérieur d'une même région expliquent le fait que les années répertoriées comme grands millésimes pour certains crus ne le soient pas pour d'autres.

La qualité d'un millésime a également une influence majeure sur la longévité d'un vin, qui diffère avec son apogée, moment où il atteint toutes ses qualités gustatives.

LES GRANDS MILLÉSIMES DES VINS DE LOIRE

(ne sont cités que les grands millésimes et millésimes exceptionnels)



- 1911 : millésime exceptionnel
- 1919 : millésime exceptionnel
- 1921 : millésime exceptionnel
- 1923 : millésime exceptionnel
- 1928 : millésime exceptionnel
- 1929 : millésime exceptionnel
- 1933 : millésime exceptionnel
- 1945 : millésime exceptionnel
- 1947 : millésime exceptionnel
- 1949 : millésime exceptionnel
- 1955 : grand millésime
- 1959 : millésime exceptionnel
- 1961 : grand millésime
- 1971 : grand millésime
- 1976 : grand millésime
- 1978 : millésime exceptionnel
- 1982 : grand millésime
- 1985 : grand millésime
- 1988 : grand millésime
- 1989 : millésime exceptionnel
- 1990 : grand millésime





LES DIFFÉRENTS CÉPAGES DU DÉPARTEMENT



CÉPAGES ROUGES

Cabernet-franc

cépage rouge et rosé qui donne des vins colorés et tanniques. Venu du Bordelais, il apporte aux vins leur charpente et un bouquet de fruits rouges.

Côt

cépage rouge et rosé qui donne des vins colorés et tanniques. Dans les mélanges, ce cépage apporte couleur et moelleux.

Pinot noir

cépage rouge et rosé.

Pinot gris

cépage à pellicule rose, à maturité précoce.

Pineau d'Aunis ou Chenin noir

vieux cépage local rouge et rosé à jus clair, vigoureux et à maturation tardive qui produit des vins rosés à la robe très pâle, aux arômes d'une grande finesse, légèrement poivrés.

Gamay noir à jus blanc

cépage rouge et rosé précoce, un peu acide et agréable en primeurs. Cépage vedette du Beaujolais, il permet d'obtenir des vins légers, épicés et fruités.

Une dizaine de cépages utilisés seuls ou en assemblage donnent aux vins de Loire une typicité qui se conjugue avec celle du terroir.



CÉPAGES BLANCS

Chenin blanc ou Pineau de Loire

cépage blanc à maturité tardive utilisé comme cépage principal en Touraine. Il peut être vinifié en sec, moelleux et effervescent. Il donne naissance à tous les plus grands vins de la région.

Chardonnay

cépage blanc à maturité assez précoce qui donne des vins prestigieux.

Sauvignon

cépage vigoureux donnant des vins aromatiques et vifs capables de traduire les particularités de chaque terroir.

Romorantin

cépage qui aurait été à l'origine planté dans la région par François I^{er}. il donne des vins fruités, nerveux, dotés d'un joli bouquet.

ROC Touraine (rouge, rosé, blanc)

Sauvignon, Chenin, Pinot gris, Pinot noir, Pineau d'Aunis, Gamay, Cabernet, Côt

ROC Touraine Mesland (rouge, rosé, blanc)

Chenin, Sauvignon, Gamay, Cabernet, Côt

ROC Cheverny (rouge, rosé, blanc)

Sauvignon avec Cabernet, Chenin, Gamay et Pinot noir avec ou sans Cabernet ou Côt

ROC Cour-Cheverny (blanc)

Romorantin

VDQS Coteaux du Vendômois (rouge, rosé, blanc)

Chenin avec ou sans Chardonnay, Pineau d'Aunis avec ou sans Gamay, Pinot ou Cabernet

VDQS Valençay (rouge, rosé, blanc)

Gamay, Cabernet, Côt, Pinot noir, Chardonnay, Sauvignon, Chenin



LE TINTAMARRE

Le mot tintamarre serait d'origine blésoise. Sous le règne du comte Thibault IV (1205-1218), les vigneronns auraient pris l'habitude d'annoncer la fin du travail en tintant sur leur marre (bêche recourbée à manche court) avec une pierre en criant « Dieu pardonne au bon comte Thibault ».

LES EAUX-DE-VIE EN LOIR-ET-CHER

Dans les années d'abondance, beaucoup de vins sont brûlés. Blois devient le principal débouché de la Sologne occidentale, dont les vins blancs sont préférés pour la distillation à ceux que produit le reste du vignoble. Les premières chaudières établies dans le pays le sont à Cheverny, à l'instigation du chancelier Hurault. Au XVIIe siècle, la plupart des closeries du bailliage de Blois possèdent les appareils nécessaires à la fabrication de l'eau-de-vie. En 1754, le commerce des eaux-de-vie est signalé à Blois comme étant plus important que celui des vins. En 1828, l'insuffisance des débouchés, la dépréciation des spiritueux, ainsi que le prix élevé des combustibles anéantissent la fabrication d'eau-de-vie en Loir-et-Cher.

LES VINS D'ORLÉANS

La dénomination « vins pour Paris » désigne les produits de basse qualité, alors que l'appellation « vins de la mer » renvoie aux vins de qualité qui descendent la Loire jusqu'à Nantes pour être ensuite exportés vers la Hollande ou les Flandres. Sur toute la branche occidentale du cours de la Loire, la navigation montante recueille pour Paris les vins de petite qualité consommés sous le nom de vins d'Orléans.

LES ENTREPÔTS DE BERCY

Depuis le Moyen-Age, la majeure partie des vins destinés à la consommation des Parisiens est convoyée par voie d'eau. Pour échapper à l'octroi de Paris, les embarcations déchargent les barriques avant les barrières de la Seine. Les bateaux abordent au port de la Râpée, puis aux rives qui le prolongent situées dans le village de Bercy. Les premiers magasins à vin commencent à s'établir peu après la Révolution. Les entrepôts envahissent alors le territoire des anciennes résidences de Bercy. A la fin du XIXe siècle, l'accroissement de la consommation de vin entraîne la construction à Bercy de grands entrepôts (1878 - 1885) aux vins sur le terrain de l'ancienne abbaye Saint Victor. Ces entrepôts font de Bercy le plus grand marché vinicole du monde.

LA DÉCOUVERTE DE DOM PÉRIGNON

En 1698, un bénédictin de l'abbaye d'Hautvilliers (Epernay), Dom Pérignon (1638-1715), réussit à faire du vin blanc avec du raisin noir grâce à une technique particulière de pressurage. Il produit ainsi le premier cru de champagne pétillant en utilisant des bouteilles en verre et des bouchons de liège, qui retiennent le vin à un certain moment d'aération et conservent la deuxième fermentation à l'origine de l'effet pétillant.



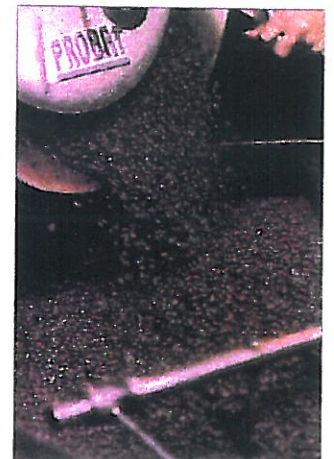
La légende veut que le café ait été découvert en 850 dans la province sud-abyssine de Kaffa. Un berger aurait observé que ses chèvres étaient excitées par les grains de café sauvage qu'elles croquaient. Ayant signalé le fait à un moine, celui-ci en aurait fait absorber à ses frères pour les tenir éveillés durant les offices.

Des maisons de café ouvrent leurs portes à la Mecque dès le XV^e siècle. Les graines contenues dans le fruit sont torréfiées, réduites en poudre dans un mortier, puis jetées dans l'eau bouillante. Au XVI^e siècle, les pèlerins en répandent l'usage en Egypte, en Syrie et en Tunisie.

A partir de 1570, les Vénitiens l'introduisent en Europe sous le nom de caffè. Pour éliminer le marc qu'ils n'apprécient guère, ils adoptent une préparation avec arrosage de la poudre à l'eau bouillante au-dessus d'un filtre.

Arrivé à Marseille en 1644, il monte à Paris, où il se répand dans la bonne société au cours de la seconde moitié du siècle. La mode du café doit beaucoup aux salons des Précieuses, où lettrés et élégantes se grisent de nouveauté.

En 1683, le siège de Vienne popularise le café en Europe. Défaits par les armées de Charles de Lorraine et Jean Sobieski, les Ottomans lèvent précipitamment le siège, abandonnant leurs bagages et de grandes réserves de café que les officiers libérateurs distribuent dans les cours européennes. En 1672, le sicilien Francesco Capelli, dit Procope, maître distillateur, ouvre un établissement, l'un des premiers de Paris, qui connaît un grand engouement parmi les acteurs et les écrivains : ce café est situé en face de la Comédie-Française créée en 1688. Il devient au XVIII^e siècle un véritable salon littéraire. Au début du XVIII^e siècle, les débits de café prolifèrent. Tandis que Paris compte 380 cafés publics en 1720, il en existe plus de 600 à la fin du siècle.

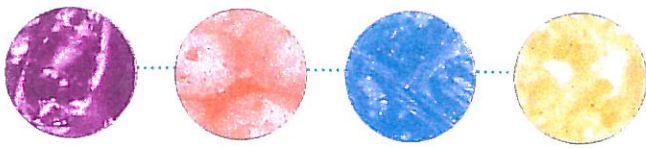




LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES À L'AUBE DE L'AN 2000

Quelques tendances déterminantes pour les années à venir :

- Baisse de la part de l'alimentation dans le budget des ménages
- Baisse de la dépense et de la demande de calories
- Augmentation du nombre de consommateurs âgés et isolés
- Accentuation des exigences des consommateurs en matière de santé, d'écologie et de sécurité
- Progression de la variété des ingrédients, des composants et des produits intermédiaires
- Développement de la gamme des boissons
- Multiplication des services aux clients
- Régression de l'agriculture et du poids des produits agricoles dans la production alimentaire
- Baisse des parts de marché des PME
- Maintien du poids économique de la restauration hors foyer
- Stabilisation de l'importance de la coopération agricole
- Renforcement du rôle des industries agro-alimentaires dans l'aménagement du territoire
- Renforcement de la coordination entre l'industrie et le commerce
- Accentuation de l'internationalisation du marché
- Intensification de l'effort de communication
- Développement de la normalisation volontaire ou réglementaire,
- Croissance des budgets et élargissement du champ de la recherche
- Maintien du rythme des innovations



LA CONSOMMATION

En 1996, la part de l'alimentaire représente 18% du budget des ménages. Elle était de 33% en 1960.

Le temps passé à préparer les repas n'est plus que de 40 minutes contre 2h 30 au début du siècle.

Les Français passent environ 1h26 à table chaque jour : 14 minutes pour le petit déjeuner, 34 minutes pour le déjeuner et 38 pour le dîner.

Les produits nationaux sont privilégiés à 87% pour la viande, 83% pour les volailles et 82% pour les fromages.

Structure de la consommation alimentaire des ménages en 1995 (%) :

Viandes : 27% • Divers : 15% • Boissons : 15% • Lait, fromages et oeufs : 13% • Pains et céréales : 12% • Fruits et légumes : 13% • Poissons : 5%

LE GOÛT

Le goût varie selon les individus, les régions et les époques.

Moyen-Age	forte présence d'épices et de produits acides.
XVI ^e siècle	distinction entre mets salés et sucrés.
XVII ^e siècle	cuisine plus fine et moins haute en goût.
XVIII ^e siècle	début de la cuisine moderne, caractérisée par des goûts harmonieux.
XIX ^e siècle	présentations recherchées.
1970	Nouvelle Cuisine.
1997	retour aux recettes anciennes, ouverture aux saveurs exotiques.

Le goût d'un aliment peut s'analyser selon plusieurs axes (arômes, saveurs, textures...). Les informations sont transmises à nos sens par des phénomènes physiques et chimiques qui nous arrivent du produit ; elles sont ensuite modifiées avant de former une image sensorielle qui est analysée en fonction du souvenir d'expériences antécédentes. Cette sensation devient une perception qui revêt un caractère hédonique et dépend tout autant du produit que de celui qui le perçoit.

L'expérimentation, l'identification par les sens et la mémorisation sont les actions clés à la base de notre comportement alimentaire.

DES US ET COUTUMES DE LA TABLE

XI^e

La fourchette, inventée à Byzance, arrive en Occident.

XIII^e

Les premiers ouvrages sur les usages de la table paraissent.

XV^e

Le premier livre de cuisine imprimé en France paraît en 1486.

XVI^e

L'assiette plate remplace le tranchoir médiéval. Cette planche à découper, qui n'était parfois qu'une simple tranche de pain, servait généralement à deux convives à la fois. Habitude est prise de fournir à chaque convive une cuillère et un verre. L'usage de passer à ses voisins tel ou tel ustensile après s'en être servi est abandonné.

XVII^e

L'usage de la fourchette n'est toujours pas entré dans les mœurs, même à la cour du Roi-Soleil.

XVIII^e

Les demeures aristocratiques se dotent systématiquement d'une salle à manger et d'une table destinées exclusivement aux repas.



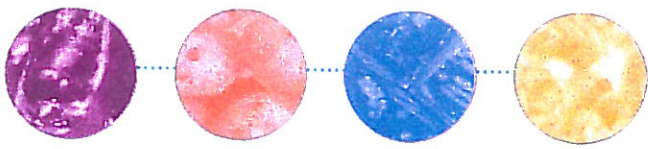
XIX^e

Au début du siècle sont publiés les premiers livres de recettes régionales.

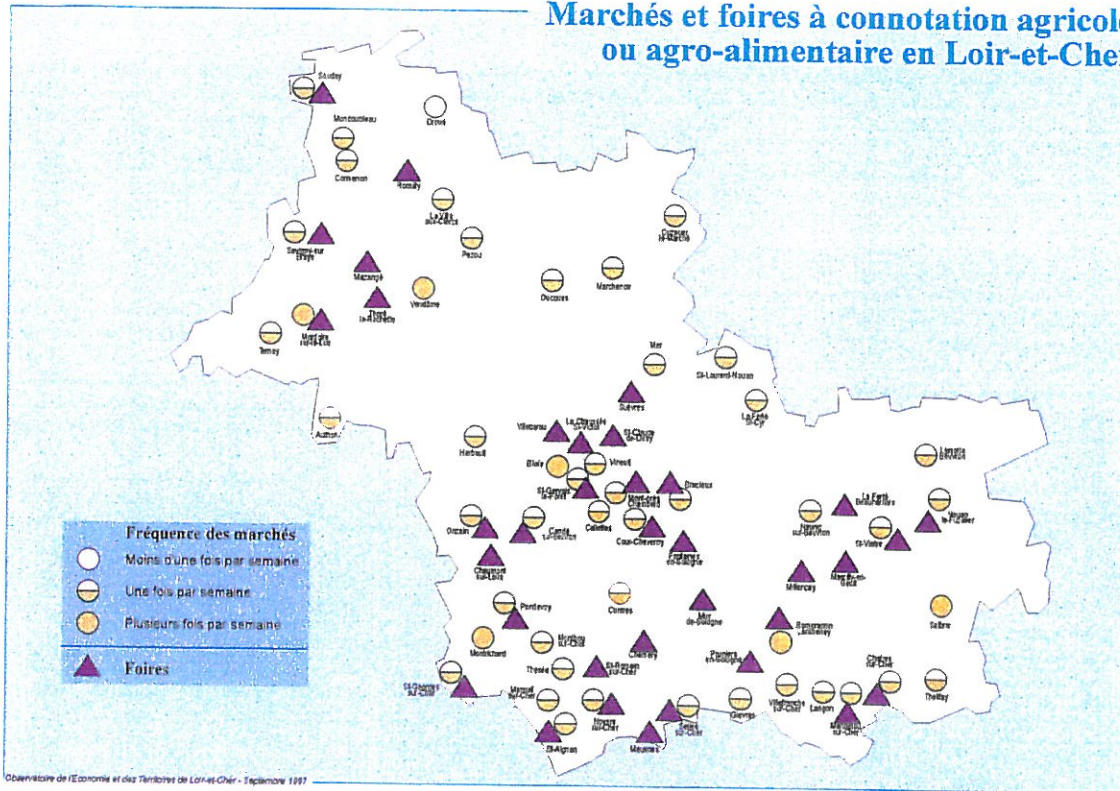
XX^e

En 1928, un concours radiophonique est organisé autour de la mémoire culinaire, invitant les auditrices à livrer leur patrimoine culinaire familial.

En 1920, l'entreprise Michelin, qui lance en 1901 la formule du Guide Michelin pour les chauffeurs et les vélocipédistes, commence à attirer l'attention sur les spécialités culinaires des localités traversées, imitée en cela par les Guides Bleus. Dès les années 30, de pleines pages sont consacrées aux spécialités culinaires des régions historiques ou naturelles.



Marchés et foires à connotation agricole ou agro-alimentaire en Loir-et-Cher



Au XIXe siècle, les foires et les marchés, dont l'origine remonte au Moyen Age, sont un élément moteur du développement de l'économie rurale.

Sur les marchés dits « aux menues denrées », essentiellement fréquentés par les habitants du chef-lieu et des communes circonvoisines, se vendent du beurre, des œufs, des volailles et quelques légumes.

Les marchés les plus importants sont ceux où se font les ventes de grains. Vers le milieu du siècle, ces derniers disparaissent, lorsque la population des campagnes prend l'habitude d'acheter le pain tout préparé. Les blatiers parcourent la campagne pour ramasser les grains qu'ils achètent parfois avant la moisson et les boulangers achètent la farine directement aux meuniers.

Après 1918, les marchés ruraux et les foires périclitent au fur et à mesure que se développe la vente de détail à la ferme, qui connaît une grande extension dans les années 1930 avec l'essor des moyens de locomotion modernes.

Sous l'effet de la croissance urbaine ne cessent de se développer dans les gros bourgs et les villes des marchés d'approvisionnement, où les ruraux écoulent une partie de leur production.

LES COMICES AGRICOLES

En 1851, la Seconde République donne un statut aux comices agricoles, expérimentés à la veille de la Révolution pour faire passer dans les faits les théories développées par l'agronomie scientifique. Leurs ressources, provenant des souscriptions de leurs membres et des subventions de l'Etat, servent à primer, par l'intermédiaire de concours, les améliorations de toute nature.

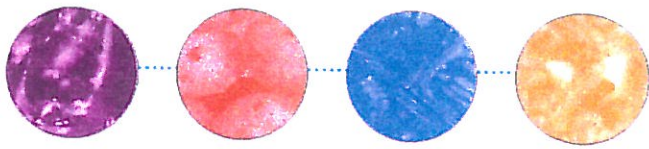
LE SALON DE L'AGRICULTURE

En 1844, lors d'un marché de bestiaux à Poissy, est organisé le premier concours général d'animaux. Des concours similaires se multiplient en province.

En 1870, ces concours nationaux trouvent leur aboutissement dans l'organisation, au Palais de l'Industrie à Paris, du « Concours général agricole ».

En 1925, l'Exposition agricole se fixe au Parc des Expositions de la Porte de Versailles.

En 1951, l'Exposition agricole est désormais communément qualifiée de « plus grande ferme de France ».



NAISSANCE ET DÉVELOPPEMENT DE LA RESTAURATION

Moyen-Âge

L'urbanisation croissante, l'essor du grand commerce et la multiplication des foires et marchés facilitent le développement de la restauration payante, qu'il s'agisse des débits de boissons alcoolisées où l'on peut consommer des plats simples et bon marché, des auberges accueillant les voyageurs, des cuisines de rue et des rôtisseurs.

XVII^e

Francesco Capelli, dit Procope, ouvre en 1674 le premier café de Paris.

XVIII^e

En 1765, Boulanger, dit Champ d'Oiseaux, ouvre une boutique à proximité du Louvre où il débite des « bouillons restaurants », consommés à base de viande propres à restaurer les forces affaiblies. La corporation des rôtisseurs, s'estimant victime d'une concurrence frauduleuse, lui intente un procès et se voit débouter de sa plainte. C'est l'acte de naissance du restaurant moderne.

Après la chute de la monarchie se multiplient les établissements tenus par des cuisiniers de la cour et de la noblesse qui ont perdu leurs maîtres. Les mets disponibles sont inscrits sur une feuille encadrée et l'on présente au client, à l'issue du repas, la « carte payante », c'est-à-dire l'addition.

XIX^e

En 1835, le Dictionnaire de l'Académie officialise l'emploi du mot « restaurant » pour désigner l'établissement du restaurateur.

L'enseignement primaire est rendu gratuit et obligatoire en France. A partir de 1880, des cantines scolaires pour enfants nécessiteux sont progressivement créées.

XX^e

En 1936, une instruction ministérielle rend obligatoire la construction d'un réfectoire dans toute école nouvelle.

Les cafetaria apparaissent en 1960.

A partir de 1980, le phénomène de la restauration rapide venue des États-Unis s'amplifie.

La restauration collective représente actuellement la troisième source d'activité pour le secteur agro-alimentaire, avec environ 15% de ses ventes, après la grande distribution (55%) et l'exportation (20%).

En vingt ans (1971-1991), la proportion des repas pris à l'extérieur est passée de 36% à 55%.

6,6 milliards de repas servis en France en 1994, dont 3,7 en restauration collective et 2,9 en restauration commerciale.

LES EXPOSANTS



.....Produits frais

Fruits et légumes

Cadran de Sologne
Conserverie du Blaisois
Gillet
Eurosemy
Horti Sologne
Marionnet Jacques
Sainte Marthe

Produits laitiers

Fromagerie Moreau
Laiterie de Montoire

Industries de la viande

Boyauderie Blésoise
Coopérative des Fermiers de l'Orléanais
Gourault
Ménard
Volabraye



.....Industries intermédiaires

Aliments pour le bétail

Sologne Aliments

Corps gras

Les Huileries du Berry

Minoteries

Minoteries Bisson



.....Industries alimentaires

Condiments

Briand

Confitures

Chambord et Compagnie
Confinoble

Plats cuisinés

La Bourriche aux Appétits

Biscuiterie

Morina Pâtissier
Painsol
Le Palet Solognot

Chocolat, confiserie

Cadbury France

Aliments pour animaux de compagnie

Unisabi



.....Boissons

Spiritueux

Chambord et Compagnie
Fraise "Or"

Vins

Buisse
Cave coopérative du Vendômois
Confrérie des Vignerons de Oisly
Monmousseau
Les vigneron des Côteaux Romains

Autres

Ligéa - CERA AF - Crédit agricole - Musée des confréries européennes de Montrichard - Musée municipal de Pontlevoy

REMERCIEMENTS

L'ADELEC tient à remercier pour leur participation :

Les entreprises exposantes

Le Conseil Général de Loir-et-Cher

La Préfecture de Loir-et-Cher

La Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher

Les Archives Départementales de Loir-et-Cher

La Fédération Régionale des Coopératives Agricoles

La Caisse Régionale du Crédit Agricole Val de France

Le Musée Municipal de Pontlevoy

Le Musée des Confréries Européennes

LIGEA

CentreTech

Conception de l'exposition : ADELEC - Mise en scène : ARTEC - ADELEC