



Hall de préparation et emballage des pains de 10 et 50 kilogrammes.

# LE SUCRE DE RAISIN



Les appareils évaporateurs de concentration sous vide servant à la fabrication du sucre de raisin.

NE SERA PAS MOINS UTILE EN 1941-1942



Le sucre, qui est un élément essentiel de l'alimentation de l'homme en raison des calories indispensables qu'il apporte à l'organisme, menaçait de nous faire défaut en 1940 alors que le blocus sévissait et que la récolte de betteraves était compromise à la suite de la bataille de France. Il fallut donc rechercher un autre produit de notre sol dont on pourrait extraire le sucre.

C'est ainsi que par la loi du 16 août 1940 la commission interministérielle de la viticulture décida la fabrication du sucre de raisin.

Les moyens industriels des raffineries du Midi permettant cette production, les viticulteurs, par la loi du 23 août, furent obligés de réserver 20 % de leurs récoltes afin que 60.000 tonnes de sucre de raisin environ puissent remplacer une quantité équivalente de saccharose.

Mais comment obtient-on le sucre de raisin? Le jus du raisin sortant du pressoir donne le vin s'il est mis en fermentation; ce même jus donne le raisiné s'il est soumis aux opérations de concentration par évaporation. Toutefois, le sucre de raisin de 1940 est le résultat d'opérations plus complexes, telles que l'asepsie contre le départ en fermentation, la désulfitation, la désacidification, la double filtration sous haute pression, l'évaporation, la concentration dans le vide, enfin, les opérations de prise en masse et de moulage en pains de 1, 10 et 50 kilos.

Sait-on qu'en dépit des nombreuses difficultés, tant ferroviaires qu'industrielles et administratives, on a réussi à fabriquer entre novembre 1940 et juin 1941 plus de 40.000 tonnes de sucre de raisin, dont 30.000 tonnes liquide et plus de 10.000 tonnes solides?

Mais c'est bien moins au titre d'édulcorant et de remplacement pur et simple du saccharose que le sucre de raisin prouve son utilité entrevue en août 1940 qu'au titre de véritable « aliment énergétique de complément », surtout durant le rude hiver que nous avons subi et alors que les grands centres urbains recevaient des quantités infimes de viande, légumes, fruits, fromages, matières grasses et que le charbon faisait presque totalement défaut.

Il ressort d'ailleurs de tous les rapports recueillis à ce sujet dans les deux zones que les foyers familiaux français ont utilisé le sucre de raisin pour faire des compotes d'hiver, des plats sucrés (riz, semoule, etc.) et qu'une grande partie, correspondant à la totalité du sucre solide, a même été consommée directement sur le pain.

Sous ces diverses formes le sucre de raisin accroît les qualités nutritives et gustatives des aliments végétaux tels que : écorces d'orange, tranches de courge, pastèques, carottes et permet des préparations alimentaires dont le prix ne dépasse pas 15 francs le kilo. En tartines, le sucre de raisin solide revient au consommateur à 20 francs le kilo, prix d'une confiture

solide ou du miel, et cela sans poser le problème des emballages métalliques. Nombre d'enfants et d'ouvriers le consomment ainsi au premier repas ou au casse-croûte; les confitures, compotes, marmelades, plats sucrés, cakes, ainsi que toutes autres préparations obtenues avec le sucre de raisin sont complètes et nourrissantes comme le sont les mets au miel.

Cette grande production industrielle du sucre de raisin et l'organisation de la vente ont posé des problèmes très vastes que renouvelaient chaque jour des difficultés de livraisons en zone occupée, des questions d'emballage qu'il fallait résoudre, enfin les transformations industrielles qu'il fut nécessaire de réaliser dans les usines. Pour toutes ces raisons il importait de savoir en temps utile (avant la fin de juillet) si pour l'hiver 1941-1942 le gouvernement allait en prescrire et en encourager la fabrication. Les premières informations connues à ce sujet permettent d'augurer une décision officielle affirmative. En raison des efforts réalisés, du travail que cette nouvelle industrie fournit à de très nombreuses personnes, il était, en effet, naturel et légitime que cette fabrication fût poursuivie.

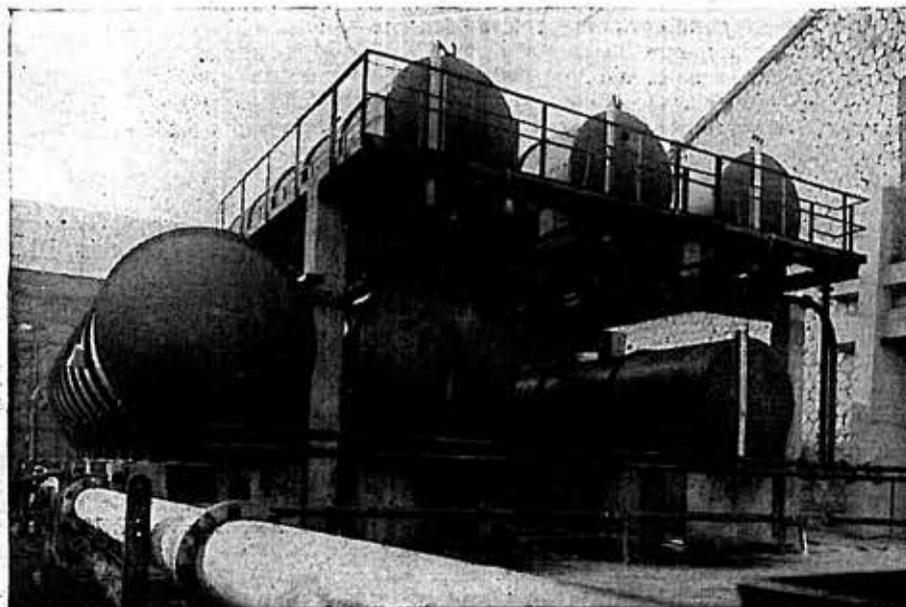
L'intérêt général le commandait, car, bien que l'agriculture ait gagné la « bataille du végétal », l'hiver 1941-1942 ne laissera pas d'être encore rude dans les centres urbains; de plus, les arrivages de sucres coloniaux seront vraisemblablement maigres et réservés, en priorité, au Maroc et à l'A. O. F. Sans doute la récolte de betteraves sera-t-elle meilleure, mais elle ne permettra pas une augmentation appréciable de la ration de sucre.

Ceci fait apparaître tout l'intérêt de la fabrication d'une quantité raisonnable de sucre de raisin solide, réservé aux grands centres urbains, aux régions minières et industrielles, aux camps de prisonniers. Une confiture solide à bas prix ne posant pas le problème des emballages métalliques serait offerte ainsi en hiver à quelque 8 millions d'habitants parmi les plus défavorisés.

Sauf déficit imprévu de la récolte viticole 1941, on peut donc facilement envisager le « mutage » de 2.000.000 d'hectolitres sur les 70.000.000 escomptés pour cette année, ce qui donnerait environ 40.000 tonnes de sucre de raisin solide, soit un supplément calorique d'hiver de 3 à 4 kilos de sucre de raisin par habitant des régions industrielles et centres urbains de la métropole.

Ainsi les Français, qui lors des périodes heureuses semblent guidés par les seules lois de la facilité et de l'imprévoyance, prouvent-ils une fois de plus qu'à l'heure des grandes épreuves ils demeurent capables de les surmonter. La France est

pourvue d'innombrables laboratoires où savants et techniciens cherchent et savent trouver les produits que notre sol fécond, cultivé avec patience et acharnement, nous donnera et que nos ouvriers sauront transformer et adapter à nos besoins quotidiens. Et la vigne nous donnera cette année, en plus de l'incomparable et prestigieux vin de France, l'alcool, carburant national, et le sucre de raisin indispensable au maintien de notre santé et de notre vitalité physique.



Un des centres de stockage du produit brut (moûts mutés) aux Raffineries de Saint-Louis, à Marseille.