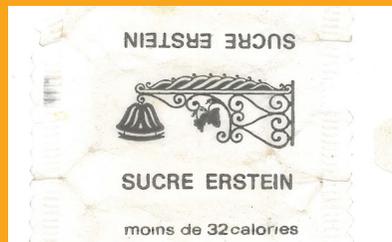
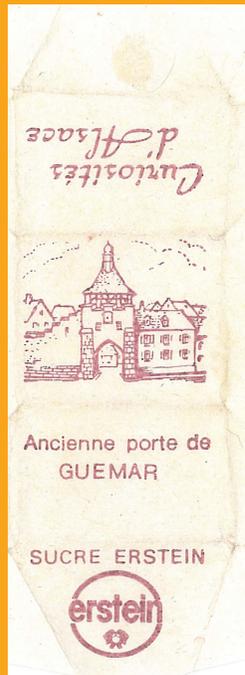
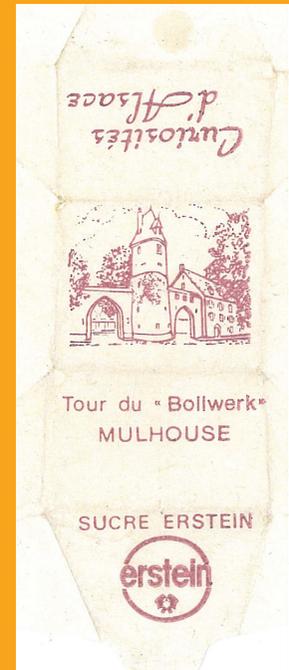
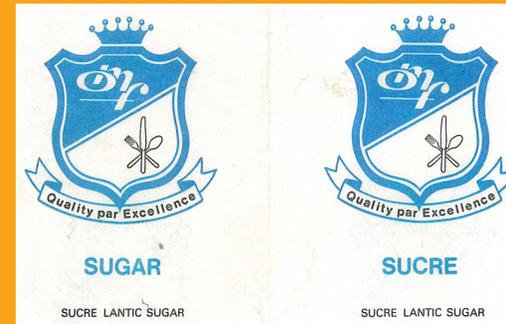
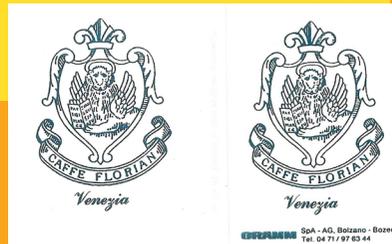


Arômes tentateurs et saveurs vanillées des îles exotiques caractérisent le sucre de canne et contribuèrent à sa diffusion au fil des ans. Depuis la fin du XVIII^e siècle, une concurrence se manifeste avec le sucre de betterave. Il s'agit du même produit, le saccharose, qui présente des caractéristiques chimiques identiques. À propos du procédé de fabrication, la seule différence entre les deux plantes pour obtenir du sucre réside dans l'étape supplémentaire de l'épuration, nécessaire dans la transformation de la betterave, avant la phase de cristallisation commune à l'une et à l'autre. Favorable à la conservation de certains aliments et apprécié par les gourmets pour rehausser certains mets, le sucre voit sa consommation croître mais des reflux se produisent lors de crises et de guerres ou sous l'effet de modes diététiques. Données dans le cadre du CRESAT, les communications du 13 mars 2014 visent à explorer, des sources jusqu'aux édulcorants, quelques pistes de recherche sur un aliment source de tentations qui connaît une réglementation de plus en plus stricte.

LE SUCRE, ENTRE TENTATIONS ET RÉGLEMENTATIONS

13 mars 2014



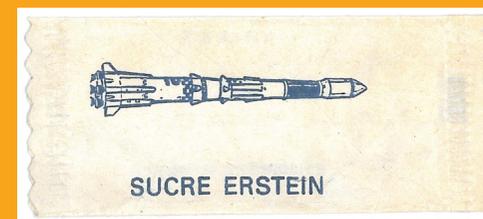
Campus de La Fonderie (salle des colloques)
16 rue de la Fonderie à Mulhouse

Université de Haute-Alsace
Centre de recherche sur les économies,
les sociétés, les arts et les techniques (CRESAT)

www.cresat.uha.fr

IPNS

Ludovic LALOUX, université de Bordeaux, CRESAT
Pascal RAGGI, université de Lorraine, Centre de recherche universitaire lorrain
d'histoire (CRULH), chercheur associé au CRESAT
Clément WISNIEWSKI, université de Haute-Alsace, CRESAT



09:30

ACCUEIL

09:45

OUVERTURE

Introduction - Présentation de la journée d'études

10:00

Gersende PIERNAS, Archives nationales du monde du travail

État des sources sur l'industrie du sucre présentes aux Archives nationales du monde du travail (ANMT).

Itsuko FUJIMURA, université de Nagoya ; **Nicolas BAUMERT**, université de Nagoya

Question de langue, question de culture : la connotation péjorative du « sucré » au Japon.

QUESTIONS – PAUSE & DÉGUSTATION

11:15

Fabien KNITTEL, université de Franche-Comté

La question des sucres dans la première moitié du XIX^e siècle : propositions techniques et commerciales de l'agronome Mathieu de Dombasle.

Ludovic LALOUX, université de Bordeaux, CRESAT

Aux origines de l'industrie sucrière betteravière en Alsace.

QUESTIONS

12:30

REPAS

14:15

Stéphane LEMBRÉ, ESPE Lille – Nord de France

La chimie appliquée au service de l'industrie sucrière nordiste au XIX^e siècle.

Vincent MORINIAUX, université de Paris IV

Les édulcorants.

QUESTIONS – PAUSE & DÉGUSTATION

15:30

Hugues MARQUIS, université de Poitiers

Aux origines d'une culture de la pénurie, le sucre en France pendant la Grande Guerre.

Clément WISNIEWSKI, université de Haute-Alsace, CRESAT

L'industrie sucrière en Alsace au lendemain de la Grande Guerre.

QUESTIONS

16:45

CLÔTURE



Alsace
Lorraine

SAINT-ARNOULD
Patron des brasseurs



Alsace
Lorraine

Chaire extérieure
du cloître
SAINT-ÉTIENNE



Alsace
Lorraine

Férencerie de
LUNEVILLE



Alsace
Lorraine

Maison Pfister (1537)
COLMAR



Alsace
Lorraine

Verreterie
VANNES LE CHÂTEL



Alsace
Lorraine

Orgue Silbermann (1746)
SAINT-QUIRIN



Alsace
Lorraine

Les portes d'or
place Stanislas
NANCY



Alsace
Lorraine

La tour aux Pucés
(an 800)
THONVILLE



Alsace
Lorraine

Fontaine
de la place Turenne
TURCKHEIM



Alsace
Lorraine

Puits Ste-Marthe
STIRING-WENDEL

