

## LA RECONSTITUTION DES BRASSERIES APRÈS GUERRE (Le Nord Brasseur , 5 février 1924)

par M. L- LINDET

Nous publions ci-dessous un article très intéressant de M. L. Lindet, Professeur à l'Institut National Agronomique, membre de l'Institut, sur la Reconstitution des Brasseries après-guerre.

Depuis que cet article a paru dans les Annales de la Brasserie et de la Distillerie, c'est-à-dire à fin septembre 1923, il y a certainement encore eu quelques nouvelles fusions, mais, en somme, en petit nombre ; de sorte que l'on peut considérer les chiffres de M. L. Lindet comme à peu près exacts.

Voici comment s'exprime le savant professeur.

Notre ami, M. Boullanger, a publié, dans ces annales (1919-20, p. 49, 65, 81, 97) une étude sur le problème de la reconstitution de nos brasseries des pays envahis. L'article que j'adresse aujourd'hui aux Annales admet que le problème est sinon résolu du moins en voie de résolution.

Le nombre des brasseries sinistrées, c'est-à-dire celles qu'il a fallu indemniser, ne représente pas moins de 1.767 sur 2.570 que l'on possédait avant la guerre ; plus des 2/3 de nos brasseries ont donc été d'autant moins épargnées que la plus grande partie des appareils était en cuivre, que les fûts eux-mêmes étaient de bonne prise et qu'aussitôt enlevés ils prenaient le chemin de l'Allemagne, où nos marques françaises ont permis de les retrouver.

Les besoins de la population qui, après l'armistice, semblait devoir regagner ses foyers, engageaient les brasseurs à reconstruire leurs usines, et, en effet, il résulte des documents que j'ai obtenus de la plupart des chefs de section de la Reconstitution industrielle et surtout de M. Marchand, ingénieur agronome, expert au premier secteur, que sur les 1.761 brasseries détruites, 1.200 environ sont aujourd'hui reconstituées, « à l'identique », et que 181 brasseries se sont regroupées, pour en former 25 nouvelles, soit au total 1.381, c'est-à-dire près de 78 % des brasseries d'avant-guerre.

J'ai pu établir un tableau, encore bien incomplet et insuffisamment précis, qui rend compte de la situation approximative de nos brasseries en 1923 :

Brasseries existant en 1914		Brasseries détruites	Brasseries réparées à l'identique	Brasseries réparées avec réunion des dommages	Proportion de brasseries réparées % des brasseries détruites
181	Aisne (3e Secteur)	125	47	36 (en 4)	66%
202	Ardennes (5e Secteur)	184	100	3 (?)	57%
?	Meurthe-et-Moselle (6e Secteur)	16	9	5 (en 2)	87%
?	Meuse (idem)	11	4	?	36%
1417	Nord				
	Lille, Avesnes, Hazebrouck (1er Secteur)	380	300 ?	22 (en 4)	84%
	Valenciennes, Cambrai, Douai (2e Secteur)	600	420 ?	35 (en 4)	74%
	Maubeuge (4e Secteur)	186	118 ?	38 (en 5)	83%
		1166		933	80%
18	Oise (9e Secteur)	5	5	«	100%
581	Pas-de-Calais (7e Secteur)	245	173	34 (en 4)	86%
108	Somme (8e Secteur)	44	23	8 (en 1)	70%
?	Vosges (6e Secteur)	1	1	«	100%
		1767	1200	181	78%

Voici d'autre part la liste (incomplète encore) des principaux groupements qui se sont établis entre brasseries sinistrées:

*Aisne:*

Deux brasseries près d'Hirson (?).

Société anonyme des Brasseries Saint-Quentinoises brasseries, dont la réunion représente 80.000 hectolitres, aujourd'hui 60.000 hectolitres seulement

Brasserie centrale de Guise (17 brasseries) ; 60 à 70.000 hectolitres)

Brasseries réunies de Marie (3 brasseries; 50.000 hectolitres).

*Ardennes:*

Brasserie de l'Espérance, à Charleville.

Brasserie Jivres, à Rethel.

Brasserie à Sedan.

*Meurthe-et-Moselle:*

Brasserie à Jarny (2 brasseries).

Brasserie à Longwy (3 brasseries).

*Nord:*

Grande Brasserie de Lille (15 brasseries; 140.000 hectolitres).

Brasserie Vandame, à Lille (2 brasseries).

Brasserie Mulliez, à Lomme (2 brasseries).

Brasserie Motte-Cordonnier, à Armentières (2 brasseries)

Brasserie de Marcq-en-Barœul (5 brasseries).

L'Union, à Avesnes-lez-Aubert, près Cambrai (25 brasseries).

Groupes de 6 à 7 brasseries chacun, près Valenciennes, Douai, Cambrai, etc.

Brasseries Réunies de Maubeuge (12 brasseries).

Brasseries Réunies de Hautmont (4 brasseries).

Brasseries à Trélon-Glageon (6 brasseries).

Brasserie des Trois Cantons, à Felleries (12 brasseries).

Brasserie Poulain-Jonequin et Cie, Fourmies (4 brasseries).

*Pas-de-Calais:*

4 brasseries à Arras, comportant chacune 7, 8, 11, 12 brasseries.

*Somme :*

Société coopérative des brasseries de Santerre et du Vermandois (8 brasseries).

Le mouvement qui, depuis une vingtaine d'années, sollicite les industries agricoles à se grouper, afin de diminuer leurs frais généraux, se retrouve à propos de la brasserie ; c'est surtout dans le département du Nord, où la création de grandes brasseries, coopératives ou non, avait préparé le mouvement, que les brasseurs sinistrés ont éprouvé le plus le besoin de réunir leurs indemnités, pour travailler sur de plus grandes quantités à la fois, et faire un meilleur travail.

Les chiffres qui ont été établis plus haut nous montrent que 78 % de nos brasseries sont reconstituées, et si on admet que la capacité de travail de chacune d'elles représente la capacité d'avant-guerre, nous sommes amenés à supposer que nos brasseries, dès aujourd'hui, sont capables de fournir 78 % de la bière que l'on consommait en 1914.

Malheureusement, la consommation est loin d'atteindre le chiffre que les brasseurs avaient en vue au moment où ils ont reconstitué leurs usines. Beaucoup d'habitants du Nord se sont, au cours de la guerre, habitués à boire du vin, et ont d'autant moins facilement repris l'habitude de la bière que le prix de l'orge et de la main-d'œuvre a augmenté, et que la bière, qui était délivrée gratuitement aux ouvriers, aux domestiques, leur est vendue aujourd'hui et retenue sur leurs salaires; en outre, les réparations ont amené des ouvriers de tous pays, de France, d'Italie, de Belgique, d'Espagne, de Pologne, de Tchécoslovaquie, qui ne connaissent pas la bière.

La brasserie du Nord, en se reconstituant, a changé le caractère de la bière qu'elle produisait depuis de longues années.

Les petites brasseries de 3 à 15.000 hectolitres que l'on rencontrait à chaque pas dans le moindre petit village, où elles débitaient leurs bières dans des estaminets appartenant au brasseur, où elles se faisaient une concurrence acharnée,

obligeaient à vendre la bière au meilleur marché possible, et dès lors le procédé par infusion et fermentation haute s'imposait. L'outillage est des plus simples ; une fois la saccharification et la préparation du moût terminées, on fait fermenter le moût dans les fûts mêmes d'expédition.

Les brasseries des villes, de Lille, de Roubaix, de Tourcoing d'Armentières, de 25 à 50.000 hectolitres, pour se rapprocher des prix de ces brasseries, travaillaient de même; mais elles adoptaient progressivement des perfectionnements dans l'outillage et la fabrication (filtre-presse, procédé Lillois, fermentation mixte, procédé Chilling, même fermentation basse etc...) ! le mouvement s'est accentué, surtout dans les grandes entreprises, à la Brasserie Centrale de Guise aux Brasseries Réunies de Marle, de Guise, à la Brasserie de l'Espérance, à Charleville, à celles de Dclcourt-Salembier à Roubaix, de Motte-Cordonnier à Armentières, du Coq-Hardi à Saint-Maurice, etc... Toutes ces brasseries, d'autres encore, à Laon, à Chauny, à Lille, à Lomme, etc., travaillent en partie ou en totalité par décoction, font de la fermentation basse ou tout au moins de la fermentation mixte. L'outillage s'est naturellement adapté aux bières que l'on voulait fabriquer; les macérateurs s'adjoignent aux cuves-matières, les filtres-presses aux cuves de fermentation et aux tanks de garde ; les salles de saccharification, de filtration, etc.. peuvent être stérilisées ; quelques brasseurs même se disposent à récolter l'acide carbonique.

Bref, sans prétendre que les petites brasseries aient disparu, on voit les brasseurs s'acheminer à produire des bières analogues aux bières de l'Est, qui se sont introduites dans le Nord, surtout pendant la période de reconstruction, et auxquelles la population a pris goût. Mais naturellement ces bières sont d'un prix plus élevé; la population qui gagne de l'argent semble se désintéresser de l'ancienne bière du Nord, encore plus des bières genre « gueuse Lambic » et n'hésitent pas à payer plus cher une boisson de luxe, de meilleur goût et susceptible de se conserver plus longtemps.

Ce profond changement dans le goût de la population, dans la fabrication et dans la qualité et le prix des bières, a naturellement diminué la consommation et le tableau suivant que je dois à M. Charlie, le directeur du Brasseur Français, permet de constater que la reconstitution des bâtiments et de leurs capacités de production, que nous avons fixée plus haut à 78 % de la capacité détruite, ne correspond pas à la consommation qui, dans l'Aisne, les Ardennes le Nord et le Pas-de-Calais, n'atteint pas la moitié de la consommation de 1913.

**En milliers d'hectolitres (en supposant que le degré moyen est 3°3)**

	1913	1919	1920	1921	1921 / 1913 x 100
Aisne	577	7	102	213	36.9
Ardennes	589	36	188	270	45.8
Marne	414	211	244	380	91.8
Meurthe-et-Moselle	1469	1000	1039	1375	93.5
Nord	8410	1500	3432	4105	48.7
Oise	88	64	70	76	86.3
Pas-de-Calais	3082	1385	1468	1597	47.6
Somme	380	231	231	246	76.5.

Il est bien entendu que les consommations, représentées par ces chiffres, se rapportent à l'ensemble du département, y compris la partie qui n'a pas été envahie; mais ce fait accentue encore la différence qui existe entre les chiffres de 1913 et ceux de 1923.

La Marne, l'Oise et surtout la Meurthe-et-Moselle, peu atteints, ont conservé un chiffre élevé.

*L. Lindet,*

*Professeur à l'Institut National Agronomie*

*Membre de l'Institut.*