

WAT ETEN WE ?

-

VOORVERPAKT VOEDSEL





In alle industrielanden van Europa en Noord-Amerika laat de kwaliteit van de voedingsmiddelen die ter beschikking worden gesteld van de almaar groeiende stadsbevolking, vaak te wensen over en dus reageren de overheid en de medische wereld in de tweede helft van de 19e eeuw. Onder de invloed van artsen en hygiënisten worden gewoontegoederen zoals melkproducten, slachtvlees en bloem onder streng toezicht geplaatst.

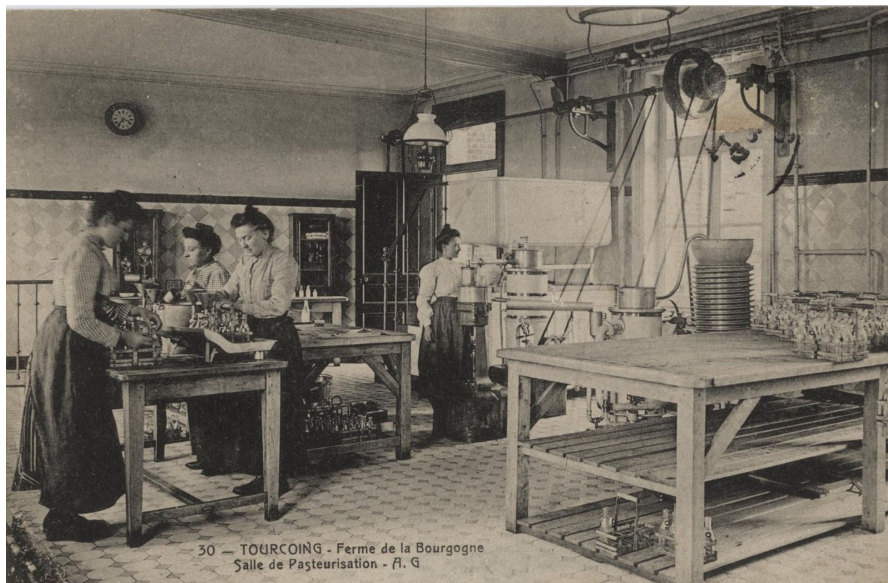
### **Voedingshygiëne of hoe de kwaliteit van de producten verbeteren: het voorbeeld melk**

Tijdens het industriële tijdperk stijgt de melkconsumptie fors in de steden. Door het ontbreken van koelsystemen en vooral door het misbruik van weinig scrupuleuze handelaars is de consumptie van melk bijzonder schadelijk voor de gezondheid. Om zo veel mogelijk winst te maken, kan de melk ontroomd worden, “aangelengd” worden of er kunnen in meer of mindere mate giftige stoffen, zoals krijt, aan worden toegevoegd.

*“[...] Wordt er in Tourcoing melk verkocht? Nee! Wat als melk verkocht wordt, heeft in feite niets meer van die drank. Alle principes die er de elementaire basis van uitmaken, werden er voor een groot deel uitgehaald.”* Gustave Dron, toespraak in het stadhuis voor landbouwers en melkhandelaars, op 24 februari 1901.

In 1902 richt Gustave Dron, burgemeester van Tourcoing, de Ferme de la Bourgogne op, een modelbedrijf dat de strijd aanbindt tegen kindersterfte en actief is tot in 1953. Bij de oprichting produceert dit bedrijf 700 liter melk per dag, in streng gecontroleerde hygiënische omstandigheden. Melk pasteuriseren is in Frankrijk pas vanaf 1935 wettelijk verplicht. Na de oorlog verdubbelt de melkconsumptie, terwijl productie en distributie in handen komen van de grote merken.





30 — TOURCOING - Ferme de la Bourgogne  
Salle de Pasteurisation - A. G.

*La Ferme de la Bourgogne, interieur van de pasteurisatiezaal, na 1902, prentbriefkaart, coll. C.H.L.*

La Ferme de la Bourgogne wil een voorbeeld zijn wat hygiëne betreft. Het voeder van de koeien en de netheid van de stallen en dieren worden nauwgezet gecontroleerd. De boerderij heeft ook een pasteurisatiezaal mét keuringslaboratorium. In 1886 wordt een procedé uitgewerkt om de melk te pasteuriseren: eerst wordt hij opgewarmd, om de microben te doden, en vervolgens wordt hij snel afgekoeld en koel bewaard.



*Yoghurtverpakking, Crème Lactella, jaren twintig, afdruk op papier, coll. C.H.L.*

In 1921 opent in Tourcoing de “Laiterie Scientifique Lactella Nutricia française” haar deuren op initiatief van Jacques Masurel, textielindustriële. Daarmee komt in het noorden van Frankrijk de industriële productie van yoghurt op gang. Om de consument te verleiden communiceert de firma over de veronderstelde weldaden van het product dat “de maag zuivert.” Behalve yoghurt produceert Lactella ook gepasteuriseerde melk, gehumaniseerde melk, karnemelk, dubbele roomkwark, kwark, ...





## De ontwikkeling van de voedselwetenschap en de landbouwindustrie

Op het einde van de 19e en het begin van de 20e eeuw wordt de voedselwetenschap ontwikkeld als een antwoord op de hongersnood en de *“ontaarding van de bevolking”*. *“De sociale kwestie is een buikkwestie,”* verklaart professor Landouzy op het eerste Internationale congres over voedingshygiëne in 1906.

### *Vervangingsproducten*

De landbouwindustrie produceert almaar sneller, in steeds grotere hoeveelheden en tegen lagere prijzen producten die *“voedzaam”* en *“gezond”* zouden moeten zijn. Zo werken de industriële vleesconcentraten en -extracten uit, zuinige voedingsmiddelen met extra voedingswaarden die *“uitzonderlijk Herstellend”* zijn, als we de reclame voor Liebig-blokjes van 1856 mogen geloven. In 1866 maakt de firma Nestlé melkpoeder voor kinderen die niet met moedermelk gevoed kunnen worden.

### *Conserven en verwerkte producten*

De eerste conserven komen in het begin van de 19e eeuw op de markt, maar het zijn dure producten en de mensen staan er wantrouwig tegenover. In 1890 kost een blik erwtes nog 1,50 Franse frank – het loon waarvoor een arbeidster 15 uur moet werken. Pas in de jaren vijftig kunnen verwerkte producten aan democratische prijzen worden verbruikt. Industriële beschuitjes, koekjes, gebakjes, confituur en conserven behoren dan tot de producten die huishoudens dagelijks verbruiken. Nieuwe verpakkingwijzen en nieuwe bewaartechnieken, zoals diepvries en vacuüm, maken eten klaarmaken eenvoudiger. Ze zijn aangepast aan de nieuwe consumptietrends.

### *Terugkeer naar lokale producten*

Als de productie geïndustrialiseerd wordt en de distributiecircuit langer worden, ontstaan er vragen over de traceerbaarheid en verwerking van de producten. Reeds op het einde van de 19e eeuw wordt de vervalsing van sommige voedingswaren, zogenaamd om voor een lagere kostprijs te kunnen produceren, aan de kaak gesteld: *“Alles is namaak, alles is vals, alles wordt vervaardigd, nagebootst, verfijnd, vervalst en wij worden in één woord samengevat allemaal vergiftigd door alle Borgia's van onze té geleerde industrie.”* Albert Robida, *La vie électrique: le vingtième siècle*, 1890.





Nu beklemtonen reclameboodschappen vooral het streven naar kwaliteit, authenticiteit en smaak. In de regio, waar de voedingsmiddelenindustrie goed is voor het grootste omzetcijfer van de industriesector, worden stimulansen ontwikkeld voor kleine ambachtelijke bedrijven die streekproducten vervaardigen. Ze worden beschermd door het Label Rouge, dat in 1973 werd gecreëerd, en het regionale label Saveurs en Or.

Bijzondere aandacht wordt besteed aan de terugkeer van “de landbouw in de stad”: er komen gezins- en gemeenschapstuinen, die geïnspireerd zijn door de arbeiderstuinen en een alternatief worden voor de industriële bevoorrading.



*Reclamebord voor margarine van Céma, midden 20e eeuw, afdruk op papier, coll. C.H.L.*

Margarine, product dat in 1869 wordt uitgevonden, is het resultaat van de samenwerking tussen de farmaceutische sector en de voedingsmiddelenindustrie. De bedoeling is om voor boter een alternatief te creëren dat voor de volksklassen goedkoper is. De fabriek Céma, gevestigd in Bondues sinds 1895, is een van de eerste bedrijven die margarine vervaardigen. Niet zo lang geleden werkte ze de margarine Primevère uit, in samenwerking met het Institut Pasteur van Rijsel.





*Kruidenierszaak, midden 20e eeuw, foto, coll. C.H.L.*

Met de ontwikkeling van de voedingsmiddelenindustrie verschijnen in de rekken van de kruidenierswinkels nieuwe producten in blik, fles of doos. De buurtwinkels hebben te lijden onder de concurrentie van de super- en hypermarkten. In 1967 opent Gérard Mulliez de eerste Auchan in Roncq, in een winkelcentrum van 3.500 m<sup>2</sup>.



*Inwoner-tuinier van de tuinen van La Marlière in Tourcoing, augustus 2013, coll. C.H.L.*

In de gemeenschappelijke tuinen kunnen de inwoners van de stad een lap grond bewerken. Doordat iedereen zijn steentje bijdraagt en zijn kennis meedeelt, ontstaat een gemeenschappelijk project. Regelmatig worden etentjes georganiseerd, waarbij iedereen zijn bijdrage levert. De inwoners brengen iets mee om te eten en de bedoeling is om onder tuiniers de tijd gezellig door te brengen." Anne-Sophie Flouret, verantwoordelijke van de tuinen van La Marlière in Tourcoing.





ALLART Marie-Christine, *Les industries agroalimentaires du Nord-Pas-de-Calais aux XIXème et XXème siècles : une histoire occultée*, Paris, L'Harmattan, 2007.

BARBIEUX José (dir.), BECQUET Annie (dir.), *L'imagerie alimentaire : un siècle d'industrie alimentaire à Tourcoing et ses environs, 1850-1950*, Catalogue d'exposition (Centre d'Histoire Locale, Tourcoing, 1er octobre 1989 - 14 janvier 1990), Tourcoing, CHL, 1989.

*Les Débuts de l'industrie alimentaire en Suisse*, Dossier de presse de l'exposition temporaire « De la cuisine à l'usine » (Musée de l'alimentation de Vevey, Vevey, 7 mars 2008- 4 janvier 2009). Ressource accessible en ligne :

[www.alimentarium.ch/uploads/media/DossierPresseExpo\\_04.pdf](http://www.alimentarium.ch/uploads/media/DossierPresseExpo_04.pdf)

*Au temps de Gustave Dron*, Exposition numérique des Archives municipales de Tourcoing.

Ressource accessible en ligne :

[http://www.tourcoing.fr/patrimoine/gustave\\_dron/index.php?menu=1](http://www.tourcoing.fr/patrimoine/gustave_dron/index.php?menu=1)

FERRIERES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XXème siècle*, Paris, Editions du Seuil, 2002.

GADDOUR-OTHMAN Myriam, *Le commerce artisanal de la viande à Tourcoing de 1850 à 1900*, Mémoire de Maîtrise sous la direction de M. Chadeau, Université Lille III, 1996.

GIRVEAU Bruno, « La modernité alimentaire au XIXe siècle », *A table au XIXe siècle*, Catalogue d'exposition (Musée d'Orsay, Paris, 4 décembre 2001 - 3 mars 2002), Paris, Réunion des musées nationaux, 2001, p. 47-64.





*Mise en boîte*, Catalogue d'exposition (Paris, Musée national des arts et traditions populaires, 6 octobre 1994 - 17 avril 1995), Paris, Réunion des musées nationaux, 1994.

TROGNON Alain, « Bocaux hier, congélateur aujourd'hui », *Economie et statistique*, n°116, Novembre 1979, p. 25-29. Ressource accessible en ligne :  
[http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/estat\\_0336-1454\\_1979\\_num\\_116\\_1\\_4200](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/estat_0336-1454_1979_num_116_1_4200)

VILLERMÉ Jean-Marc, *Naissance de l'hypermarché*, Paris, A. Colin, 1991.



Tourcoing  
La Créative



INTERREG IV  
France • Wallonie • Vlaanderen



Provincie  
West-Vlaanderen  
Door mensen gedreven



Centre d'Histoire Locale  
de Tourcoing

