

CAROTTI
SÉBASTIEN
M1 ENSEIGNEMENT
UNIVERSITÉ LILLE III

**LA BRASSERIE DELAHAYE
(1901-1954)**

Mémoire encadré par Béatrice TOUCHELAY

Année 2011/2012

SOMMAIRE

Introduction

I. La fabrication de bière.

1. Les ingrédients.
2. Les techniques de fabrication dans la malterie.
3. Le brassage.
4. Les dernières étapes de la fabrication.

II. Les débuts de la brasserie Delahaye.

1. Constitution de l'affaire.
2. Localisation.
3. Une brasserie industrielle.

III. L'affaire Delahaye : patrimoine, production et vente.

1. Le patrimoine.
2. L'activité de la brasserie.
3. La vente de l'entreprise.

IV. La main d'œuvre de la brasserie Delahaye.

1. Structure des emplois.
2. Recrutements et licenciements.
3. L'encadrement professionnel, les syndicats de la brasserie.

V. Le rachat de la brasserie Delahaye (1954).

1. Un contexte difficile.
2. Une augmentation des dépenses.

Conclusion

INTRODUCTION

La bière est l'un des symboles de l'identité culturelle du Nord. Elle est liée au patrimoine et à la tradition de cette région dont certaines brasseries ont acquis une réputation importante. C'est le cas de la brasserie Jenlain, Pélican ou encore Stella Artois par exemple.

Pourtant les études d'histoire économique sur l'activité brassicole et sur les activités agroalimentaires ont été peu nombreuses jusque les années 1990. La recherche en histoire ; en particulier en histoire économique s'est d'abord tournée vers les industries du textile, du charbonnage et l'industrie lourde comme la métallurgie et la sidérurgie très présentes dans le Nord comme l'indique l'ouvrage de J. Bouvier, F. Furet et M. Gillet, « *Le Mouvement du Profit en France au XIXe siècle* » qui se base sur ces trois grands secteurs d'activité. Il est vrai que ces trois pôles d'activités ont été pendant la période 1850-1980 des acteurs prépondérants de l'économie régionale, par le nombre important d'employés concernés ainsi que par les richesses qu'ils produisent. Leurs entreprises composées de centaines d'ouvriers, de mineurs, en plein âge d'or industriel, ont produit une quantité de sources et d'archives gigantesques qui expliquent la primauté des recherches historiques en économie mais aussi en histoire sociale et culturelle. Les études sur le monde ouvrier se sont aussi concentrées sur ces trois secteurs industriels car ils s'en sont les symboles. Le secteur agroalimentaire entre 1850 et 1980 est marqué par son passage progressif de l'âge agricole à l'âge agroindustriel¹ alimenté par le passage d'une société de production de biens au triomphe de la société de consommation, de services et de loisirs à partir de la fin des années 1950. La mutation de ce secteur a accompagné la transformation de l'industrie française. Mais c'est seulement lorsque l'industrie agroalimentaire a remplacé les industries du textile, du charbonnage et l'industrie lourde qui ont périclitées que la recherche historique s'y est davantage intéressée à partir des années 1990. En effet l'industrie agroalimentaire s'est continuellement développée durant le XXe siècle pour devenir aujourd'hui l'un des secteurs les plus dynamiques et pourvoyeurs d'emplois dans la région Nord-Pas-de-Calais. L'activité brassicole fait partie de l'industrie agroalimentaire. Pourtant la région était déjà réputée pour sa richesse agricole et un secteur agroalimentaire dynamique à la fin du XVIIIe siècle.

La brasserie dans le Nord est une activité très ancienne et traditionnelle. Son histoire est liée aux guerres, aux politiques locales, nationales de l'aménagement du territoire aux politiques protectionnistes ou de libre-échange ainsi qu'aux transformations législatives. Les

¹ MALASSIS Louis., *Les Trois Ages de l'alimentaire*, Paris, Cujas, 1999.

premières traces d'une activité brassicole remontent au XIII^{ème} siècle. Ces brasseurs, aussi appelés cambiers, sont regroupés en corporations et installés dans de nombreuses communes comme Aire-sur-la-Lys, Arras, Douai, Lille, Saint-Omer, Valenciennes. La brasserie Motte Cordonnier serait la plus ancienne (vers 1650). Pendant la période révolutionnaire, le secteur brassicole connaît un important développement en partie grâce aux suppressions de taxes entre 1791 et 1804. On passe de 435 brasseries à 928 dans le Nord de 1789 à 1800². L'industrie brassicole est rurale. Le paysage est ponctué de nombreux moulins dont le moulin à orge et à seigle pour la bière. Les brasseries sont en majorité de petits établissements qui produisent une faible quantité consommée sur place. Ce sont de petites structures familiales créées par des agriculteurs ou des négociants. La recherche technique, les innovations et la mécanisation sont presque inexistantes cependant la production brassicole est assez conséquente puisque elle est comptabilisée dans « *le Tableau, par ordre alphabétique, de la Géographie industrielle et manufacturière de la France de 1793* »³. Dans le Nord, seules 236 communes sur 671 ne possèdent pas de brasserie. On en compte 64 dans Lille en 1789, 156 en 1803⁴. En 1830 grâce au travail de l'armée qui inventorie les principales structures industrielles on constate le développement de l'industrie brassicole. On compte 1100 brasseries dans le Nord. Elles sont de tailles moyennes et produisaient entre 3000 et 4000 hectolitres par an. Cependant la production dans le Nord-Pas-de-Calais oscille entre cinq cent mille et six cents mille hectolitres par an de 1820 à 1850. C'est grâce à l'industrialisation de la France dans les années 1850 que l'activité brassicole se transforme. De grandes entreprises brassicoles font leurs apparitions et s'installent dans les grandes villes. Un petit nombre de brasseries dépasse une production de 20000 hectolitres par an. La multitude des brasseries installées dans le Nord forme l'identité régionale. La bière devient un bien culturel, un symbole de la région Nord-Pas-De-Calais.

Les années 1850 correspondent au début de l'industrialisation de l'économie française. L'activité brassicole ne déroge pas à la règle et profite aussi de la mécanisation de l'agriculture. En 1865 commence la construction de la brasserie Delahaye à Lille située dans le quartier Moulins (252 boulevard Victor Hugo). Elle s'appelle à l'époque Desprets-

²ALLART Marie-Christine, *Les industries agroalimentaires du Nord-Pas-de-Calais aux 19^{ème} et 20^{ème} siècles : une histoire occultée*, Paris, l'Harmattan, 2007, p19.

³ Id

⁴ CORRION Jennifer (sous la direction de J-F ECK) ; *Brasseries et corporations dans le département du Nord du 19^{ème} au 21^{ème} siècle : apogée et déclin* ; mémoire de master 2, université Lille III, Villeneuve d'Ascq, 2008.

Langagne, nom du propriétaire exploitant jusqu'en 1888⁵. Emile Delahaye reprend l'entreprise en 1901. Il s'associe avec Henri Degrusson. Hélas il n'existe pas de source sur le rachat ni les débuts de l'entreprise Delahaye. Les premières sources ne remontent au plus tôt qu'en 1913. Cette brasserie est à sa manière un témoin des transformations économiques, sociales ainsi que d'événements aux conséquences plus ou moins importantes sur le département.

Etant donné que cette brasserie malterie a fonctionné pendant presque trois quarts de siècle, de la veille de la Grande Guerre jusqu'à son rachat par la Grande Brasserie de Lille Excelsior en 1954, il paraît pertinent de retracer son histoire, en s'appuyant sur des sources, d'analyser le comportement de cette entreprise, ses évolutions et ses transformations entre la fin du XIX^e siècle et les années 1960. Il serait intéressant de comparer cette brasserie qui évolue dans une sphère locale et le monde brassicole régional et national. La brasserie Delahaye est-elle représentative ou révélatrice de l'évolution de l'industrie brassicole entre 1850 et 1950 ou bien s'en démarque-t-elle ? Qui sont ses acteurs ? Quels rôles ont-ils joués ? Quels sont ses difficultés et ses problèmes ? Comment s'est-elle adaptée aux changements économiques, sociaux et techniques ?

Ce mémoire s'articule en cinq chapitres. Le premier chapitre traite de l'artisanat brassicole ; autrement dit des modalités de production de la bière. Il semble important de faire cette première partie pour mieux comprendre les enjeux économiques de cette production brassicole. Celui des matières premières notamment. Ce chapitre est davantage axé sur le savoir-faire et la technique de production et la dimension culturelle de la bière dans le Nord. La deuxième partie concerne les débuts de la brasserie Delahaye. Le troisième chapitre s'organise autour de l'affaire Delahaye. Il s'articule sur la production, la vente, la puissance commerciale de l'entreprise. Ensuite dans le quatrième chapitre il est question du rôle des hommes, de ses acteurs et de leurs fonctions au sein de cette entreprise. Et enfin dans la cinquième et dernière partie on s'intéresse aux causes et aux raisons du rachat de la brasserie.

⁵ VAN BOST Nathalie (sous la dir.) *Brasseries et malteries Nord-Pas-de-Calais*, Inventaire générale des monuments et des richesses artistiques de la France, région Nord-Pas-de-Calais, Lille, *La Voix du Nord*, 2000, p87-88.

I. La fabrication de la bière.

Afin de percer les secrets de la brasserie Delahaye, de cerner les enjeux qui la concernent et de mieux comprendre son activité, il faut déjà prendre connaissance de la nature de sa production : la bière. Comment la fabrique-t-on ? Quelles sont les méthodes et techniques de fabrications ? Quels sont matières premières et les outils employés ? En ayant pris connaissance des techniques de fabrication et des ingrédients on peut mieux comprendre la gestion et les besoins de la brasserie Delahaye.

1. Les ingrédients.

La bière est une boisson fabriquée à base de céréales qui a subi une fermentation. Pour la fabriquer trois ingrédients sont indispensables : l'eau, le malt et le houblon. Il est vital d'avoir une eau de bonne qualité, saine car elle doit faire ressortir les arômes des autres ingrédients. Si l'on prend en compte qu'il faut, pour faire un litre de bière, cinq à huit litres d'eau elle est donc en enjeu important pour une brasserie quand on sait qu'une bière en est composée à 90%.

Le deuxième ingrédient est le malt. Le malt est composé de céréales séchées ou bien germées comme l'orge qui est le plus utilisé, parfois le maïs ou le blé. Le brasseur joue ensuite sur le goût en y ajoutant des « grains crus »⁶.

Le troisième et dernier ingrédient indispensable est le houblon. C'est le houblon qui donne à la bière son amertume. Il était cultivé principalement en Flandre intérieure. Il existe plusieurs variétés de houblon avec des spécificités propres à chaque espèce. Il arrive qu'on en importe d'autres pays comme l'Allemagne. Le houblon permet de digérer la bière.

Enfin à ces trois ingrédients il faut y ajouter les levures responsables de la fermentation. C'est la fermentation qui donne le goût et la puissance de la bière. Après la fermentation, le brasseur peut y ajouter des épices après la fermentation comme de la coriandre, de l'anis, de la sauge ou du gingembre.

⁶ CORRION. Jennifer., *Les Brasseries du Département du Nord de 1945 à nos jours : des entreprises locales aux grandes multinationales*, mémoire de master 2, université Lille III, Villeneuve d'Ascq, 2008, p22.

2. Les techniques de fabrication de la bière dans la malterie.

Le processus de fabrication de la bière se déroule en plusieurs étapes : le maltage, le brassage, et le post brassage. La brasserie Delahaye a la spécificité d'être aussi une malterie depuis au moins 1913. En effet les brasseries malteries sont minoritaires dans le Nord. Seules 18,8 % des brasseries du Nord sont aussi des malteries soit 111 brasseries malteries sur 588 en 1937⁷. En 1956, l'INSEE (Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques) recense 16 malteries dans le Nord. La région en possède 22 soit 36% du pays et 236 personnes sont employées dans ce secteur⁸. À la suite des destructions de la première Guerre Mondiale les coûts de reconstruction étaient si importants que la plupart des brasseries ont préférées se séparer de leur malterie. Ce processus de séparation des activités avait déjà débuté avant la Grande Guerre.

La malterie est lieu important pour préparer la bière. Elle intervient en amont dans le processus de fabrication. Il s'y déroule le trempage de l'orge, la germination et le touraillage (le touraillage est la transformation des grains d'orges germés en malt par un séchage à l'air chaud). C'est l'étape du maltage. L'objectif est de reproduire le développement naturel du grain plus rapidement. Tremper l'orge pendant quelques heures permet le développement d'enzymes qui cassent les molécules d'amidon pour les transformer en sucre ; c'est la germination qui dure environ 50 heures. Ce sucre aura son importance pour l'étape de la fermentation.

Après la germination provoquée par le trempage on obtient un malt vert. On le laisse sécher pendant plusieurs heures. De plus il faut retirer les radicules (ce sont des petites racines) apparues pendant la germination, retourner le malt pour qu'il sèche uniformément tout en maintenant une certaine humidité mais aussi une aération pour éviter le moisissement du grain. Il faut laisser reposer le malt.

Ensuite vient l'étape du touraillage. Cela consiste à arrêter le processus de germination. Le malt vert est séché dans un four à hauteur de 40°C pendant environ 30 heures. Un « coup de feu » est provoqué par le malteur. Le « coup feu » c'est une augmentation de la température du four de 85°C à 105°C pendant une à quatre heures. C'est un moment important car en fonction de la durée du coup de feu dépend la robe et la couleur de la bière. Après le touraillage le malt étant sec il peut être conservé pendant environ une année.

⁷ Archives Nationales du Monde du Travail (ANMT), Bibliothèque, RUCAR. Gaston., *Annuaire de la brasserie*, Amiens, 1937.

⁸ TENEUR. Jacques. *Les industries agricoles et alimentaires de la région du Nord (Nord et Pas-de-Calais)* ; p65.

La présence de cette malterie apporte une autosuffisance en malt ainsi qu'une source de revenus supplémentaires grâce à la vente occasionnelle du surplus de malt produit à d'autres brasseries. La comptabilité de l'entreprise nous le montre comme par exemple en septembre 1929, 2000 kg de malt s'est vendu pour 3500 Fr⁹. Cependant la vente de ce surplus était rare. La production de malt dépassait rarement les besoins de la brasserie.

3. Le brassage

Le brassage c'est avant tout l'étape de saccharification. En effet l'objectif du brassage est d'obtenir par l'eau le houblon et le malt un moult sucré et parfumé qui connaîtra ensuite une fermentation alcoolique.

La première étape du brassage est le concassage. Le concassage consiste à moudre le malt. On obtient alors de la farine de malt. Cette farine est ensuite mélangée à de l'eau que l'on stocke dans une cuve ; c'est l'empâtage. Ce mélange s'appelle la « maische ». Il faut 19 kilos de malt pour obtenir un hectolitre de ce mélange. Il faut noter que la qualité de l'eau est aussi très importante pendant cette étape de fabrication. En fonction de sa clarté ou de sa teneur en sels minéraux on obtient des résultats différents. Par exemple si l'eau est riche en sulfate alors la bière sera davantage amère.

Ensuite c'est l'étape de brassage proprement dit. Le mélange de l'eau et du malt concassé porte le nom de brassin. Le brassin est chauffé à des températures bien précises en plusieurs étapes pendant des durées bien déterminées. Cela permet de transformer complètement l'amidon du malt et d'autres céréales (le blé par exemple) en sucre grâce aux enzymes apparues lors du maltage. Sans la transformation de l'amidon en sucre, les levures ne peuvent pas consommer le sucre et déclencher le processus de fermentation. Après que la « maische » ait été chauffée, elle est filtrée dans une cuve ce qui donne un « moût primitif ». Le résidu solide issu du filtrage s'appelle la « drêche ». Elle est composée de l'enveloppe des grains de malt. On l'utilise souvent en complément de l'alimentation du bétail. Par exemple pour nourrir les chevaux qui servent au transport de la bière pendant le XIX^{ème} siècle. Quant au moût filtré il a déjà l'apparence de la bière.

⁹ ANMT, 2004 034 010*-012* Grand livre : registres (1929-1949).

4. Les dernières étapes de la fabrication.

Tout d'abord le moût primitif est cuit pendant une heure et demie. On y incorpore le houblon au bout de la première demie heure. Cette étape se prénomme le houblonnage ou ébullition. Le houblon sert à aromatiser la bière et c'est lui qui apporte le caractère frais et désaltérant. De la quantité de houblon utilisée, de la durée de macération et du moment où on l'ajoute dépend l'amertume de la bière. Il faut 150 grammes à 300 grammes de houblon pour un hectolitre. Le moût est ensuite filtré, refroidi et aéré ce qui apporte de l'oxygène pour les levures puis transporté dans des cuves de fermentation.

La fermentation dure environ huit jours. Il existe deux types de fermentation. La « fermentation basse » lorsque la bière est fermentée à des températures peu élevées (12 à 15°C) avec une levure qui descend au fond du moût. Alors que la « fermentation haute » se déroule entre 20°C et 25°C composée de levures qui remontent en surface. La fermentation basse donne des bières légères, peu prononcées comme la *pils*. La fermentation haute donne des bières plus prononcées, et plus fortes. Des bières caractéristiques sont fermentées de cette manière. Comme par exemple les bières trappistes ou les stouts. On peut aussi faire une fermentation mixte en utilisant ces deux types de fermentation sur un moût. Les levures sont donc essentielles. En mars 1934, la brasserie Delahaye en a consommée 1200 kg ce qui représente un cout d'environ 23700 francs à l'époque¹⁰. De plus la brasserie Delahaye produit de la *Stout* et de la *pils*. Elle pratique donc les deux sortes de fermentation.

Après la fermentation, les bières connaissent une garde de plusieurs semaines. Elles sont conservées à une température avoisinant 0°C, sauf pour les bières de fermentation haute dont on raccourcit la durée de garde. La garde permet d'affiner le goût de la bière.

Enfin après la garde, la bière est embouteillée en fût ou en bouteille après avoir été filtrées une dernière fois pour retirer les levures et chargées en dioxyde de carbone pour qu'elle pétille.

Présenter le processus de production de l'industrie brassicole permet d'en percevoir les enjeux. On le voit, le processus de production est long. La brasserie a besoin de matières premières végétales pour produire bière, de l'eau mais aussi d'énergie pour faire fonctionner la chaîne de fabrication. Elle par exemple besoin de charbon ou bien d'électricité. De plus

¹⁰ANMT, 2004 034 005 Bilans, calculs de chiffre d'affaire et comptes de bière : notes (1930-1946).

comme on peut le constater le processus de fabrication est divisé en plusieurs étapes. On ne peut donc pas exclure la présence du travail humain dans le monde brassicole. Le processus de production de bière donne des clés à l'historien pour mieux comprendre la gestion et les besoins de l'industrie brassicole.

II. Les débuts de la brasserie Delahaye.

A partir des années 1850, La France connaît une forte modernisation industrielle. L'apparition et le développement du chemin de fer, l'utilisation du charbon cumulés à l'essor et à la modernisation du secteur bancaire et d'un système monétaire et financier lui-même intensifié par des politiques de libre échange, comme le tournant libéral de Napoléon III en 1860, vont entraîner l'apparition d'une multitude d'entreprises, d'industries. Apparaissent alors de nombreuses entreprises brassicoles dans la région et c'est dans ce contexte économique qu'apparaît la brasserie Delahaye. De plus la région du Nord-Pas-de-Calais possède des caractéristiques et des atouts pour l'activité brassicole. L'importante présence de l'activité brassicole s'explique par des conditions naturelles favorables à son développement. Le climat du Nord permet l'épanouissement des céréales comme l'orge, le houblon dont a besoin le secteur brassicole. L'agriculture bénéficie de terres humides et fertiles ainsi que cycles saisonniers bien marqués dans l'année. Ces prédispositions apportent ainsi toutes les ressources nécessaires à la production de bière.

1. Constitution de l'affaire.

La construction de la brasserie Delahaye débute en 1865 à Lille dans le quartier Moulin et s'achève en 1871. À cette époque le propriétaire exploitant se nomme Desprets Langagne. La brasserie porte d'ailleurs son nom jusqu'en 1888¹¹. La brasserie Delahaye n'est pas unique dans le paysage urbain de Lille. On compte 29 brasseries à Lille en 1890¹². En 1901, la brasserie est rachetée par Emile Delahaye qui s'associe à Henri Degrusson. La brasserie est alors rebaptisée en Grande Brasserie des Flandres. Ce rachat peut s'expliquer par

¹¹ VAN BOST Nathalie (sous la dir.) *Brasseries et malteries Nord-Pas-de-Calais*, Inventaire générale des monuments et des richesses artistiques de la France, région Nord-Pas-de-Calais, Lille, La Voix du Nord, 2000, p87-88.

¹² LACROIX Isabelle ; *La brasserie Pélican : contribution à l'affirmation d'un patrimoine industriel régional : la bière du Nord*, Villeneuve d'Ascq, Dactylogramme, 2000, p7.

deux raisons. Soit Monsieur Desprets Langagne a décidé de vendre son affaire de son gré, soit son affaire n'a pas survécu à la grande récession des années 1880. Récession qui a modifiée les stratégies des banques d'escompte et de dépôt qui se sont tournées vers les valeurs immobilières et industrielles les plus sûres comme les industries de charbonnage. C'est ce qui pourrait expliquer le délai de treize ans entre la fin de la brasserie sous la direction de monsieur Desprets Langagne en 1888 et la reprise de la brasserie par Emile Delahaye en 1901.

C'est en 1934 que Jacques Delahaye s'associe avec son frère. C'est donc à partir de 1934 que la brasserie porte le nom des Delahaye. Il n'existe aucune donnée comptable avant 1929 que ce soit sur la production, les quantités vendues et le chiffre d'affaire de la brasserie. Cependant, l'investissement de Jacques Delahaye dans l'affaire de son frère montre une certaine réussite et prospérité ainsi que les rachats successifs. En effet on prend conscience de l'enjeu économique grâce à la mise en place des statuts de la brasserie par l'étude notariale de maître Robert Vandebussche le 31 mars 1934.

Le fond de commerce nous montre l'important capital de l'affaire. Si on comptabilise le fond de commerce lui même et qu'on y ajoute le mobilier, le stock de boisson et de marchandises, les marques de fabrication et le matériel de bureau et des estaminets ; le capital net de l'entreprise est estimé à 395 000 francs¹³. De plus Emile Delahaye et Jacques Delahaye ajoutent 2500 francs chacun. Emile Delahaye par ses marques de bières « *blonde Imperator* » et « *blonde Imperia* » pour 1000 francs plus 1500 francs en espèces. Le capital net de l'entreprise est alors estimé à 400 000 francs. D'autre part les actions de l'entreprise sont partagées équitablement entre les deux frères depuis le 30 septembre 1933. On peut alors faire l'hypothèse qu'Henri Degrusson s'est peut être acquitté de ses actions, les a vendu à Emile Delahaye qui après s'être endetté a demandé le soutien de son frère pour participer à la vie de l'entreprise.

2. Localisation.

La brasserie se trouve aujourd'hui 252 boulevard Victor Hugo. Mais le choix de son installation n'est pas le fruit du hasard. Il répond à plusieurs impératifs.

Premièrement pour construire une brasserie moderne telle que la brasserie Delahaye on a besoin d'espace. En effet l'industrie brassicole est dévoreuse de place. La brasserie

¹³ANMT, 2004 034 001 Statuts de la brasserie (1934).

Delahaye est à l'époque une brasserie moderne et de taille conséquente. De plus comme son activité brassicole est couplée avec une malterie, son besoin en superficie est plus important. Elle est constituée d'un atelier de fabrication, d'une pièce de séchage pour le malt, de bureaux, d'un entrepôt industriel, un entrepôt commercial et d'un germoir. Cet ensemble se concentre sur 5 étages d'une longueur de plusieurs dizaines de mètres. Il faut en effet une grande superficie pour stocker les grains, pour installer des cuves et pour stocker les bières fabriquées.

Or, le 2 juillet et le 13 octobre 1858 les décrets promulgués par Napoléon III permettent l'agrandissement d'une ville qui étouffe à l'intérieur des ses fortifications au Sud et à l'Ouest. Lille passe de 411 hectares à 2110 hectares et plusieurs communes sont agglomérées comme Moulins, Wazemmes, Fives¹⁴. Les travaux débutent le 24 avril 1860. On perce alors de grandes avenues en 1863 dont le boulevard Victor Hugo qui s'appelait le boulevard Vallon à cette époque en s'inspirant du boulevard de type Haussmannien de Paris. D'autres artères sont percées comme le boulevard de la Liberté, le boulevard Vauban et le boulevard Montebello. Leurs largeurs font 32 mètres. De plus on construit des artères secondaires de vingt mètres de largeur pour densifier le réseau urbain. Ainsi les entrepreneurs peuvent s'installer, avoir de la place pour développer leurs industries et leurs activités qui, grâce aux nouveaux axes de communications, peuvent aussi améliorer les échanges commerciaux et le transport des marchandises¹⁵.

Une deuxième raison explique le lieu d'installation c'est d'être à proximité d'un cours d'eau. En effet comme il l'a été montré, l'eau joue un rôle fondamental dans le processus de fabrication de la bière. Il faut qu'elle soit à disposition en grande quantité. La brasserie ne se trouve qu'à quelques centaines de mètres de la Deûle. De plus la brasserie malterie bénéficie encore des politiques d'aménagement de la ville puisque parallèlement à l'agrandissement de la cité lilloise, la Deûle et les canaux de la ville sont drainés et régularisés.

Enfin, la troisième explication pour le choix du lieu de l'installation est socioculturelle.

En effet, les brasseries se sont toujours installées dans des lieux de consommations donc dans des endroits peuplés que ce soit dans le milieu urbain ou rural. Cette dynamique de localisation s'explique en partie par des moyens de transports au rayon d'action faible. Le moyen de transport le plus commun du XIXe siècle jusqu'aux années 1920 est bien sur la

¹⁴ TRENARD. Louis., HILAIRE, Yves-Marie (sous la dir.) ; *Histoire de Lille, du XIXème siècle au seuil du XXIe siècle*. (Tome IV) ; Paris ; Perrin ; 1999. p17.

¹⁵ Annexe n°17.

calèche tirée par des chevaux. On peut transporter la bière que sur quelques kilomètres. De plus, les innovations d'embouteillages en provenance d'Allemagne se diffuseront tardivement dans le Nord. L'organisation urbaine de Lille typique d'une ville européenne ancienne est radiocentrique. On peut simplifier en parlant d'un centre ville riche et d'une périphérie composée de faubourgs qui deviendront la banlieue lilloise. Le quartier Moulins est à cette époque dans les années 1860 l'un de ces faubourgs habité par une population marquée par la pauvreté et un habitat vétuste. C'est un quartier de Lille avec une population dense. Composé d'une population provenant en partie de la campagne qui par l'amélioration de la production agricole et par des gains de productivité dans le secteur primaire grâce à la mécanisation et à l'amélioration des engrais s'est vue obligée de venir en ville trouver du travail.

La brasserie Delahaye a ainsi trouvé une clientèle importante à l'activité laborieuse, qui dans un milieu où l'eau potable n'est pas présente dans l'habitat urbain, peut se désaltérer après une journée épuisante. Cette population alimente ainsi troquets, estaminets, dépôts de vente et débits de boissons des environs dont se charge de fournir la brasserie Delahaye. La bière est une boisson traditionnelle de la région puisque les premières traces d'activités brassicoles remontent au Moyen-Age. Elle devient le compagnon au quotidien de l'ouvrier, du mineur et de la classe laborieuse toute entière. Elle acquiert alors sa réputation de boisson nourrissante et désaltérante.

3. Une brasserie industrielle.

La brasserie Delahaye est un bon exemple du changement extraordinaire dans le monde de l'entreprise qu'apporte l'industrialisation de l'économie française dans l'ensemble des secteurs d'activité. Elle est l'une des premières brasseries industrielles de la ville de Lille. En effet avant les années 1850 le secteur brassicole prenait la forme d'une multitude de petites entités productrices de bières. Elles prenaient la forme de petites et de moyennes entreprises souvent des annexes d'auberges et leurs productions n'étaient consommées que dans la sphère locale. Leur capacité de production de bière ne s'élevait qu'à 3000 ou 4000 hectolitres par an¹⁶ et était saisonnière.

On peut faire l'hypothèse qu'elle devait faire partie des très rares brasseries à produire 20000 à 30000 hectolitres par an vers la fin du XIX^{ème} siècle. Elle est à cette époque une

¹⁶ CORRION Jennifer (sous la direction de J-F ECK) ; *Les brasseries du département du Nord de 1945 à nos jours : des entreprises artisanales aux grands groupes multinationaux*, Mémoire de master 1, université Lille III, Villeneuve d'Ascq, 2007.

brasserie moderne et novatrice. La taille de l'entreprise l'oblige à s'installer dans la périphérie de la ville alors que la plupart des brasseries à Lille sont dans des quartiers moins récents comme dans le Vieux Lille. La brasserie Delahaye est en fait l'un des symboles du passage d'une époque agroalimentaire marquée par de petites entités au rayonnement local à une ère agroindustrielle à la production de masse. De plus on perçoit à travers la brasserie Delahaye les transformations du comportement de l'entrepreneuriat grâce aux statuts de la brasserie du 31 mars 1934¹⁷.

En effet la brasserie est une SARL (Société à responsabilité limitée) or on ne compte que deux brasseries sous la forme d'une SARL en 1937¹⁸ et 33 brasseries en 1947.¹⁹ La plupart des brasseries prennent la forme d'entreprises individuelles. La part des SA et SARL est de 15,8% dans le Nord.

¹⁷ 2004 034 001 Statuts de la brasserie (1934). Archives Nationales du Monde du Travail.

¹⁸ RUCAR. Gaston., *Annuaire de la brasserie, 1937*, Centre des Archives Nationales du Monde du Travail

¹⁹ RUCAR. Gaston., *Annuaire de la brasserie, 1947*, Centre des Archives Nationales du Monde du Travail

Photo de la façade extérieure de la brasserie Delahaye.



Source : ministère de la Culture. Base Mérimée.

Par sa taille, sa structure et son organisation, la brasserie Delahaye possède une capacité de production bien supérieure à la moyenne des établissements brassicoles de la région du Nord Pas de Calais de 1880 aux années 1950.

III. L'affaire Delahaye : Patrimoine, Production et vente (1930-1967)

Il s'agit ici de trouver des critères pour évaluer l'importance de la maison Delahaye. En analysant le patrimoine de l'entreprise, sa capacité de production et son chiffre d'affaire on peut situer cette entreprise dans le secteur brassicole. Cela revient à se poser des questions sur la prospérité et la rentabilité de l'entreprise et si elle est une brasserie industrielle importante ou bien une brasserie malterie quelconque.

1. Le patrimoine.

Le patrimoine de l'entreprise analysé dans les registres de comptabilité révèle l'emprise qu'elle possède dans le secteur brassicole. L'ampleur de son patrimoine révèle la prospérité de l'entreprise de 1880 à la Seconde Guerre mondiale, période d'âge d'or des brasseries.

Pendant l'entre deux guerres, la brasserie Delahaye et ses patrons Emile et Jacques se sont constitués un patrimoine immobilier important composé de 41 propriétés valant à l'époque c'est-à-dire le 1^{er} décembre 1932 : 1 875 404, 95 francs. Les propriétés appartenant aux Delahaye se trouvent dans toute la ville de Lille. Les plus importantes se trouvent dans le centre ville. Par exemple au 95 rue Solferino où la propriété était estimée à 99127 francs, au 2 Faubourg des Postes pour une valeur de 94102,45 francs²⁰. Les autres propriétés importantes se situent rue d'Arcole, rue d'Arras et rue de Paris.

Ces propriétés ont différentes fonctions. La première est de se constituer un patrimoine par une stratégie d'investissement afin de percevoir des loyers payés par les locataires ou bien simplement pour s'y loger. Ce patrimoine est aussi une sécurité en cas de coup dur. En effet pendant des périodes difficiles, l'entreprise peut revendre une partie de ses propriétés pour apporter des liquidités à sa trésorerie en « attendant des jours meilleurs ». Ensuite ces investissements peuvent découler d'une stratégie commerciale. Une partie des propriétés sont en fait des débits de boissons alimentés par la production de la brasserie. Cependant, toutes les maisons à usage de débits de boisson ne sont pas la propriété de l'entreprise. Elle se trouve aussi en position de locataire. On le sait grâce à un acte de renouvellement de bail en 1952²¹.

²⁰ ANMT, 2004 034 007*-008* Journal des recettes et des dépenses : registres (1932-1967).

²¹ ANMT, 2004 034 002 Bâtiment au 252 rue Victor Hugo (Lille). - Acte de renouvellement de bail : contrat (1952).

L'entreprise possède aussi un capital important nécessaire pour sa production. Ce capital qu'il soit circulant ou fixe a une valeur tout aussi conséquente que le patrimoine immobilier. Ce capital est composé de mobilier, de machines, des moyens de transports nécessaires pour commercialiser la fabrication. On en connaît le montant grâce au recensement du bureau militaire de la mairie de Lille à partir de 1922 jusqu'en 1930²². Ce recensement vise à comptabiliser les moyens de locomotion susceptibles d'être réquisitionnés en cas de conflit par le ministère de la Guerre. Leurs nombres sont indiqués dans ce tableau.

Tableau 1. Les moyens de transports de la brasserie Delahaye (1922-1928)²³.

Moyen de transport	1922	1924	1927	1928
Cheval/jument	2	3	3	2
Voiture à coffre	-	4	3	3
Camion à bière	-	4	4	4
TOTAL	2	11	10	9

Ces recensements témoignent de deux processus. D'une part l'augmentation du nombre de chevaux de voitures et de camions montre la prospérité de l'affaire Delahaye et d'autre part sa modernisation. C'est en effet dans les années 1920 que les brasseries se modernisent et c'est à cette époque qu'apparaît le camion, son utilisation se démocratise comme moyen de transport en France. Cette amélioration des transports permet à l'entreprise Delahaye d'augmenter son rayon d'action, la taille son marché et donc son éventail de clients. En 1932 la valeur des chevaux, et des voitures appartenant à la brasserie Delahaye est estimée à 32000 FF²⁴.

Enfin il ne faut pas oublier le capital financier de la brasserie Delahaye. On le sait, les entreprises et les banques sont en étroite collaboration. Le volume d'argent contracté par les entreprises sous formes d'emprunts que ce soit pour acheter des matières premières (ici le

²² ANMT, 2004 034 003 Recensement des chevaux, des juments, des mulets, des mules, des voitures et des camions : correspondance, certificats de déclaration (1922-1930). Annexe n° 1

²³ ANMT, 2004 034 003 Recensement des chevaux, des juments, des mulets, des mules, des voitures et des camions : correspondance, certificats de déclaration (1922-1930).

²⁴ ANMT, 2004 034 007*-008* Journal des recettes et des dépenses : registres (1932-1967).

charbon par exemple) ou encore pour faire des investissements pour augmenter la compétitivité afin d'augmenter la part de marché. Les banques, partenaires de l'entreprise et les montants des comptes en banques sont répertoriées dans ce tableau.

Tableau 2. Montants des comptes bancaires de la brasserie Delahaye en décembre 1932²⁵.

Les comptes bancaires	Montants (en Francs)
Crédit du Nord	68725
Scalbert	53900
Trésor Général du Nord	311000
TOTAL	433625

L'affaire Delahaye est estimée en 1932 à environ 3 millions de francs (3 030 693,20 FF)²⁶. Ce montant varie dans le temps en fonction des choix de gestion des dirigeants de l'entreprise et d'une conjoncture économique favorable ou défavorable.

2. L'activité de la brasserie Delahaye.

L'absence de données comptables distinguant la production et la vente rend difficile la quantification de la fabrication de la brasserie Delahaye. Il est donc nécessaire de dresser un portrait du monde brassicole régional et de ses dynamiques pour y voir plus clair. En toute logique la production est supérieure à la vente. Cependant la quantité de bières vendues nous donne des informations sur la capacité de production de la brasserie-malterie Delahaye et le rang qu'elle occupe dans le monde brassicole dans le Nord même si elle ne nous permet pas de savoir si l'entreprise tourne à plein régime, si elle vend l'ensemble de sa production ou non sur une période donnée. Le chiffre d'affaire de l'entreprise ainsi que les mes quantités vendues peuvent nous permettre de situer la brasserie Delahaye par rapport à ses concurrents.

²⁵ ANMT, 2004 034 007*-008* Journal des recettes et des dépenses : registres (1932-1967).

²⁶Id.

Le chiffre d'affaire de l'activité brassicole en France en 1955 est de 38 milliards de francs. En 1957 la production totale de bière en France est estimée à environ 14,7 millions d'hectolitres. Le Nord atteint une production de 4 millions d'hectolitres en 1957 soit 27% de la production française écoulee²⁷. La production de bière de la brasserie Delahaye est estimée à 50000 hectolitres en 1946 ce qui représente environ 1 à 1,5% de la production du Nord. Autrement dit la production de la brasserie n'a rien d'extraordinaire puisque des brasseries comme la brasserie Pélican et la brasserie Semeuse dépassaient les 100 000 hectolitres de production par an après le Seconde Guerre mondiale. En effet la Brasserie Coopérative la Semeuse produisait 100 000 hectolitres en 1946 et 125000 hectolitres en 1956²⁸.

Tableau 3. Tableau de la production française de bière de 1913 à 1957 (en hl)²⁹.

Années	Production (en hl)
1913	13.800.000
1919	6.813.000
1920	7.810.000
1928	15.110.000
1931	18.000.000
1933	16.580.000
1936	14.190.000
1938	12.930.000
1948	8.000.000
1949	8.500.000
1950	7.851.000
1951	7.616.588
1952	9.735.272
1953	10.351.608
1954	10.500.000
1955	12.097.414
1956	12.519.000
1957	14.688.775

²⁷ TENEUR. Jacques. *Les industries agricoles et alimentaires de la région du Nord (Nord et Pas-de-Calais)* ; p67.

²⁸ VAN BOST Nathalie (sous la dir.) *Brasseries et malteries Nord-Pas-de-Calais*, Inventaire générale des monuments et des richesses artistiques de la France, région Nord-Pas-de-Calais, Lille, La Voix du Nord, 2000.

²⁹ TENEUR. Jacques. *Les industries agricoles et alimentaires de la région du Nord (Nord et Pas-de-Calais)* ; p74-75.

Cependant même si sa production ne fait pas d'elle l'une des premières brasseries de Lille et du Nord, elle fait partie des brasseries à la production importante. Elle fait partie de la première moitié des brasseries dans le Nord en terme de quantité de production de la fin du XIXe siècle jusqu'aux années soixante. Elle produit des bières à fermentation mixte par exemple ce qui montre un meilleur outillage par rapport à la moyenne régionale. Elle a donc la capacité de produire des bières de luxes. Produire ces bières demande plus de matière première que la petite bière et la bière de table mais les prix sont plus élevés. Cette période 1910-1938 est en fait celle de la prospérité de la brasserie régionale et de la brasserie Delahaye en particulier.

Tableau 4. Pourcentage de la production brassicole de chaque catégorie de bière par rapport à l'ensemble de la production de l'unité territoriale considérée en 1957³⁰.

Types de bière	Nord	Pas-de-Calais	Région	France
Bière de luxe	42,5	15,4	39,4	53
Bière bock	42,6	42,2	42,6	38
Bière de table	12,6	37	15,4	8
Petite bière	2,3	5,4	2,6	1
TOTAL	100	100	100	100

Même si les informations sur la production et les ventes de l'entreprise sont peu nombreuses, des indices nous montre que cette brasserie avait une bonne capacité de production. Tout d'abord la brasserie Delahaye a survécu à la Première Guerre Mondiale. En 1918 beaucoup de brasseries ont disparues, les plus fragiles du secteur brassicole n'ont pas réussi à faire redémarrer leur activité à cause du coût de la reconstruction ou bien elles étaient les moins rentables et les moins bien équipées. La production de ces brasseries est variable et peu diversifiée. La plupart de ses brasseries étaient des annexes d'agriculteurs exploitants qui par l'argent reçu des dommages de guerres ont préféré réinvestir cet argent dans leurs exploitations. Ensuite la brasserie Delahaye est étrangère au phénomène de concentration (la concentration est un processus économique qui se caractérise par la diminution du nombre des entreprises d'un même marché. Une concentration maximale aboutit au monopole). Cela se traduit par des fusions d'entreprises ou bien des rachats d'entreprises par d'autres évoluant

³⁰ TENEUR. Jacques. *Les industries agricoles et alimentaires de la région du Nord (Nord et Pas-de-Calais)* ; p73.

dans le même secteur d'activité. La brasserie Delahaye n'a sans doute pas la capacité de racheter d'autres brasseries mais elle n'est pas non plus exposée à ce processus inhérent au monde brassicole de 1888 à 1954.

Tableau 5. Evolution du nombre des brasseries³¹.

Année	France	Nord-Pas-de-Calais
1913	3129	2743
1938	1200	683
1955	300	161
1957	246	157

La brasserie Delahaye produit des bières à fermentation mixte ce qui révèle un outillage plus perfectionné par rapport à la majorité des brasseries de la région du Nord-Pas-de-Calais. Cependant c'est une brasserie qui ne fait pas partie des plus grosses entreprises de la région, c'est finalement une brasserie industrielle parmi tant d'autres dans le Nord. La brasserie Delahaye est une entreprise prospère jusque la Seconde Guerre mondiale. Cette prospérité peut s'expliquer en partie par les ventes qu'elle réalise durant l'entre deux guerres, période favorable pour les industries agroalimentaires dans le Nord-Pas-de-Calais.

3. La vente de l'entreprise.

Les quantités de bières vendues par la brasserie Delahaye donnent des indications sur la vitalité de l'entreprise. Le montant de ces ventes est révélateur de l'enjeu financier et économique de l'activité brassicole. En effet l'industrie de la bière demande des financements importants qui se traduisent par des emprunts bancaires conséquents. Comme il l'a été montré, la production de bière nécessite des achats importants en particulier en matière première énergétique et en matière première céréalière. Ainsi la brasserie Delahaye doit d'abord s'endetter pour se fournir en charbon pour la production, en essence pour le transport à partir des années 1920 et en céréales pour la fabriquer de la bière ; c'est pourquoi

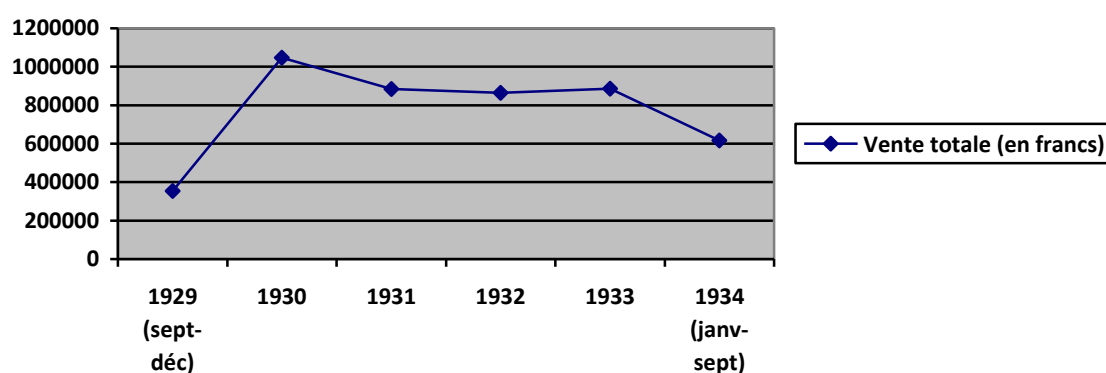
³¹ TENEUR, Jacques. *Les industries agricoles et alimentaires de la région du Nord (Nord et Pas-de-Calais)* ; p68.

l'augmentation ou la baisse du prix de ces matières premières influent directement sur la santé de l'entreprise d'une part mais d'autres part on perçoit ici l'importance de la relation financière entre la brasserie Delahaye et les banques³². Ce sont les ventes de bière qui permettent à l'entreprise de rembourser ses emprunts et dégager des bénéfices. L'importance de la somme d'argent contractée par la vente de bières par la brasserie est révélée par la comptabilité de l'entreprise sur la période 1929-1934.

Tableau 6. Vente totale/an et en moyenne sur l'année considérée de septembre 1929 à septembre 1934³³.

Années	Vente totale (en francs)	Vente par mois en moyenne (en francs)
1929 (sept-déc)	353.617	88.404,25
1930	1.046.456	87.204,66
1931	883.711	73.642,58
1932	864.863	72.071,9
1933	885.315	73.776,25
1934 (janv-sept)	616.676	68.519,55

Courbe des ventes de septembre 1929 à septembre 1934.



³²ANMT, 2004 034 004 Relations avec les banques. - Crédit Commercial de France, Banque Nationale pour le Commerce et l'Industrie, Banque Scalbert, Banque Populaire Industrielle et Commerciale du Nord de la France : lettres de change avec les négociants en charbon, relevés, reçus, récépissés (1946-1947).

³³ANMT, 2004 034 010*-012* Grand livre : registres (1929-1949).

Le tableau et la courbe nous montrent deux aspects économiques de la brasserie Delahaye. Premièrement la somme d'argent importante provenant de la vente de la bière puisque en cinq ans la vente de bière a rapporté presque quatre millions de francs et en environ 77200 francs par mois. Et secondement on constate une baisse des ventes de la brasserie. La brasserie vend moins de bière en 1934 qu'en 1930. La vente sur l'année rapporte plus d'un million de francs en 1930 alors qu'en 1933 la vente totale sur l'année rapporte 800 000 francs à la brasserie. Cette baisse peut s'expliquer par plusieurs facteurs. Premièrement la conjoncture économique nationale est morose. On le sait la crise de 1929 ne s'est pas répercutée aussi violemment en France qu'en Allemagne ou aux Etats-Unis mais elle a duré beaucoup plus temps. Les effets de la crise de 1929 se font d'ailleurs encore sentir dans l'économie française jusqu'à la guerre. Pendant cette période difficile, les productions nationales ont baissé, le chômage a augmenté et la consommation s'est réduite mais les industries brassicoles ont continué à se développer.

C'est justement de deuxième facteur, le développement de la brasserie industrielle, qui peut expliquer la baisse des ventes de la brasserie Delahaye. Le développement du monde brassicole s'est traduit par une concentration du secteur. La conséquence est l'apparition de concurrents tout aussi performant voir plus compétitif que la brasserie Delahaye. La concurrence est plus importante donc la brasserie a vu sa part de marché s'effriter. En 1888 la brasserie Delahaye est l'une des premières brasserie industrielle donc avec une capacité de production importante, en 1934 le nombre des brasseries a chuté mais celles qui existent toujours sont davantage compétitives et productives et entrent en concurrence avec la brasserie Delahaye.

Avec cet accroissement de la concurrence et la diminution des parts de marché, les brasseries se sont davantage tournées vers des stratégies de ventes qui existaient déjà mais elles ont aussi innové. C'est dans ce contexte que s'est développée la publicité afin de trouver des clients et de les fidéliser. Premièrement la brasserie Delahaye s'est dotée d'un estaminet à côté de l'entreprise. On l'apprend grâce aux registres de comptabilité où il est mentionné la valeur du mobilier de l'estaminet d'un montant de 6678 francs en 1932³⁴. La brasserie Delahaye peut ainsi s'appuyer sur son estaminet pour se doter d'un petit carnet d'adresse ou peut être tester le succès ou non d'une nouvelle bière. À travers les archives on a connaissance de quelques clients. Les deux plus importants sont Monsieur Lagache, qui est

³⁴ANMT, 2004 034 007*-008* Journal des recettes et des dépenses : registres (1932-1967).

peut être un épicier, et le cercle Saint Benoit, qui peut être un estaminet. Leurs commandes en bière sont résumées par ce tableau.

Tableau 7. Compte de bière de la brasserie Delahaye de octobre 1930 à août 1931 (en litres)³⁵.

Mois/Année	Lagache	Cercle Saint Benoit
Octobre 1930	402,5	241
Décembre 1930	188	243
Avril 1931	391	169
Juillet 1931	595	152
Août 1931	395	224

Ensuite, la brasserie Delahaye loue et achète des établissements de vente de boisson dans la ville de Lille. Par exemple elle loue une maison à usage de débits de boisson 36 bis place Louise de Bettignies à Lille. Le loyer est d'ailleurs de 6000 francs³⁶. Elle répartie les débits de boissons dans les différents quartiers de la ville qu'elle approvisionne par voiture et par camion.

Enfin pour augmenter et fidéliser la clientèle, les brasseries ont toujours cherché à se faire connaître. Les premiers supports publicitaires dès le XIX^{ème} siècle étaient les fûts et les tonneaux et les en-têtes de factures. On y représente le nom de la brasserie ou les moyens de transports ou des céréales et des feuilles de houblons. La brasserie Delahaye a pour symbole le lion des Flandres avec des tiges d'orge et de houblon³⁷. On évoque ainsi les matières utilisées pour la fabrication. D'autres supports sont utilisés par les brasseries. Les plaques émaillées, les cartes postales servent pour la publicité. Par ces différents supports, la brasserie devient visible par ses marques ce qui permet de fidéliser les épiciers, les cafetiers et simplement le client. De plus on développe des slogans par exemple « *les bières Semeuse ensoleillent le cœur* »³⁸. Mais la brasserie reçoit aussi des publicités. Elles sont souvent

³⁵ ANMT, 0204 034 005 Bilans, calculs de chiffre d'affaire et comptes de bière : notes (1930-1946).

³⁶ANMT, 2004 034 002 Bâtiment au 252 rue Victor Hugo (Lille). - Acte de renouvellement de bail : contrat (1952).

³⁷ Annexe n°1.

³⁸ ALLART Marie-Christine, *Les industries agroalimentaires du Nord-Pas-de-Calais aux 19^{ème} et 20^{ème} siècles : une histoire occultée*, Paris, l'Harmattan, 2007 (p108).

l'œuvre de producteur de céréale ou de houblon et d'entreprise d'exploitation et de transport de charbon vantant la qualité de leur produit ou leur prix de vente qui défie la concurrence³⁹.

La brasserie Delahaye est une entreprise relativement prospère pendant l'entre deux guerres. En 1888 elle fait partie des premières brasseries industrielles avec une capacité production non négligeable. Le montant des ventes, des investissements qu'elle est capable de faire comme se doter de camion de transport montre une certaine prospérité dans les années 1920-1930.

Cependant la production et la fabrication de la bière serait impossible sans la main d'œuvre de l'entreprise qui constitue avec le chiffre d'affaire, les quantités vendues et la production, un autre moyen de cerner la taille et la puissance de la brasserie par le nombre d'employés qui la compose.

IV. La main d'œuvre de la brasserie Delahaye.

Les industries agroalimentaires, dont fait partie l'activité brassicole, nécessitent des emplois particuliers caractéristiques d'une production particulière qu'est la fabrication de bière. Il se mêle dans les murs de la brasserie malterie Delahaye des métiers bien spécifiques comme malteur ou brasseur et des fonctions plus communes telles que comptable, contremaître ou chauffeur. Ces différents emplois révèlent d'une part les niveaux de salaires, les disparités sociales entre les employés, du directeur au simple careton mais aussi les évolutions sociales comme l'apparition des congés payés, le repos dominical et le rôle des syndicats dans la France à l'aube de la première guerre mondiale jusqu'aux années 1950. Enfin, l'analyse des effectifs la main d'œuvre est un outil pour catégoriser la brasserie Delahaye dans le monde brassicole du Nord-Pas-de-Calais.

1. Structure des emplois.

Les emplois de la brasserie Delahaye sont divers et variés. Ce sont des emplois salariés aux disparités non négligeables. On peut les distinguer en trois parties. Une première

³⁹ Annexe n°3

partie concerne les emplois hiérarchiquement élevés et à responsabilité, les plus rémunérateurs comme le poste de directeur, de comptable, de représentant commercial et de contremaître. Le deuxième groupe concerne les emplois de fabrication et de production de bière de la malterie à l'embouteillage. Y sont représentés les métiers de malteur, brasseur, cavier, embouteilleur, concasseur, tonnelier. Il existe aussi des disparités salariales entre ces métiers. Un tonnelier est mieux payé qu'un embouteilleur par exemple. Enfin la troisième et dernière catégorie concerne les métiers qui servent au transport de la marchandise. Ces métiers sont porteur et chauffeur. Un chauffeur est mieux payé qu'un porteur. Cependant, il faut aussi mentionner que certains employés de la brasserie sont polyvalents et changent de postes pendant l'année en fonction des besoins de l'entreprise. Afin de mieux comprendre la composition des emplois de la brasserie, ce tableau s'appuie sur la déclaration d'impôt sur les traitements et les salaires en 1921.

Tableau 8. Les employés et leurs salaires de la brasserie Delahaye en 1921⁴⁰.

Employés	Métiers	Salaire (en francs/an)
Auguste Decamps	Directeur	12000.00
Georges Le Bousse	Comptable	8400.00
Edouard Thery	Représentant	6000.00
Louis Corrlon	Contremaître	7256.75
Jean-Baptiste Merlier	Cavier	300 (employé du 24/10 au 12/11)
Fernand Dhuygen	Cavier	6713.50
Henri Watel	Cavier	6767.20
Jules Voroin	Cavier	200 (employé du 14/11 au 26/11)
François Huylebrouck	Tonnelier	6624
Théodore Hockman	Porteur	5435
Maurice Lepot	Porteur	4915
Désiré Keurgrite	Chauffeur	6660.80

⁴⁰ANMT, 2004 034 021 Relevés hebdomadaires, mensuels et trimestriels, calculs, saisie-arrêt, certificat de travail et de salaire : correspondance, notes. (1913-1940). Annexe n°8.

On constate à travers la déclaration de la brasserie Delahaye de 1921, la structure de l'emploi dans la brasserie est très mobile. Il est fréquent de voir des personnes venir travailler quelques semaines puis ensuite quitter l'entreprise.

Tableau 9. Estimation du nombre de personnes employées par la brasserie de 1888 à 1950⁴¹.

Périodes	Fourchette du nombre d'employés
1888-1914	De 20 à 25
1914-1918	De 5 à 10
1919-1925	De 10 à 25.
1925-1946	De 9 à 16
1947-1950	De 1 à 6

Ces hausses et ces baisses d'effectifs s'expliquent par différents facteurs. Premièrement la flexibilité du travail est très importante en France sur la période 1880-1940. Les personnes peuvent quitter leurs emplois après une semaine de travail. En particulier les métiers les plus précaires comme porteur par exemple.

Ensuite, ces fluctuations du nombre d'employés sont liées à la conjoncture économique de l'entreprise. Pendant les deux guerres mondiales les effectifs de la brasserie étaient au plus bas : 4 à 8 personnes. Cette chute des effectifs s'explique en par la mobilisation des hommes par l'armée.

Enfin, le troisième et dernier critère qui explique cette baisse générale de l'effectif employé dans la brasserie Delahaye est la modernisation, la mécanisation du processus de production, entraînant des gains de productivité. Cette amélioration de l'outillage par exemple la chaîne d'embouteillage automatisée a logiquement détruit des emplois. En 1913, du 9 octobre au 15 octobre, la brasserie Delahaye compte 24 employés. Le nombre d'employés se maintient autour d'une fourchette de 22 à 25 employés jusqu'à la Première Guerre mondiale. Dans les années 1930, L'effectif est divisé par deux. La fourchette du nombre d'employés oscille entre 9 et 15 salariés et reste valable jusque les années 1940⁴². C'est à cette période que la brasserie possède de nouveaux moyens de transports comme les voitures à coffres et

⁴¹ANMT, 2004 034 017*-020 Salaires (1913-1950).

⁴²Id.

les camions, c'est pourquoi le besoin de porteur a diminué et certains emplois ont été supprimés.

Cette fluctuation du nombre d'employés implique donc de s'intéresser aux recrutements et aux licenciements dans l'entreprise Delahaye. Les sources nous donnent des renseignements sur la manière de recruter du personnel à cette époque.

2. Recrutements et licenciements.

Le recrutement et le licenciement des employés de la brasserie sont deux phénomènes récurrents dans toute entreprise sur cette période de la fin d XIXème siècle jusqu'aux années 1950. Cette récurrence provient de différents facteurs à différentes échelles. Premièrement d'un point de vue macroéconomique recruter des personnes ou les licencier dépend de la conjoncture économique. Ensuite le deuxième facteur est la souplesse de la législation du monde du travail jusqu'au Front Populaire puisque l'Etat n'intervient pas dans la sphère de l'entreprise. La flexibilité du travail est très élevée pendant cette période. En effet on le constate à travers les sources documentaires, la direction de la brasserie Delahaye n'a pas besoin de donner de motif pour licencier un employé⁴³. Cette facilité à licencier était un plus pour la brasserie car les quantités de production sont logiquement liées aux saisons. Ainsi elle pouvait s'adapter facilement à ses besoins en main-d'œuvre. Jacques Teneur propose un coefficient de stabilité de 0,81 en 1954 sachant que 1 est égal à la stabilité absolue alors qu'en France il est de 0,57⁴⁴. Ainsi on constate qu'il y a moins de turnovers dans les brasseries du Nord-Pas-de-Calais que dans les autres secteurs industriels français.

Même si le turnover dans le secteur brassicole est sans doute plus élevé sur la période 1890-1940, puisque le travail n'est pas aussi encadré par rapport aux années 1950, on remarque une certaine stabilité. Les métiers peu qualifiés comme porteurs sont plus flexibles mais la brasserie est aussi un secteur marqué par le savoir-faire et l'artisanat, donc des métiers tel que maitre brasseur ou tonnelier où des qualités et des compétences sont requises, voir un certain talent.

Le recrutement de l'entreprise se borne à la ville de Lille et aux communes avoisinantes comme Hellemmes, Fives, Loos, La Madeleine et Thumesnil mais la majorité du personnel est installée dans la ville⁴⁵. Quelques uns d'entre eux habitent dans des villes plus

⁴³ Annexe n°7.

⁴⁴ TENEUR. Jacques. *Les industries agricoles et alimentaires de la région du Nord (Nord et Pas-de-Calais)* ; Lille CERES ; 1960 ; p71.

⁴⁵ANMT, 2004 034 015 Adresses des employés : notes (s.d.). Annexe n°2.

éloignées telles que, Lesquin ou Wattignies qui font partie aujourd'hui la zone périurbaine de Lille. De plus la brasserie ne recrute presque exclusivement que des hommes à cause de la dureté du travail même si des femmes travaillaient dans la brasserie comme par exemple Odette Hangeman est employé pendant le Seconde Guerre mondiale⁴⁶. Enfin la brasserie recrute ces employés en fonction de leurs expériences et de leurs qualités ainsi on constate qu'un homme ayant déjà conduit des chevaux est très recherché par la brasserie. De plus de nombreux employés ont déjà travaillé dans le secteur brassicole pour une autre entreprise. Ce sont en grande majorité les porteurs de bière et les manœuvres, c'est-à-dire les métiers peu qualifiés. Le recrutement des employés avant la création d'agence pour l'emploi de type ANPE se fait par les petites annonces dans la presse régionale. C'est pourquoi la brasserie utilise *l'Echo du Nord* pour y soumettre ses offres d'emplois⁴⁷.

3. L'encadrement professionnel, les syndicats de la brasserie.

Les syndicats du monde brassicole se distinguent en deux catégories. La première catégorie regroupe les syndicats du patronat du secteur brassicole et la deuxième catégorie concentre les syndicats ouvriers de l'industrie brassicole. C'est le syndicat des Ouvriers de la Brasserie Malterie de Lille qui défend les intérêts des employés de la brasserie Delahaye. Sur plan national c'est l'UGSBF (Union générale des Syndicats de la Brasserie Française) qui représente le patronat de l'industrie brassicole qui est rattachée au CNPF (Conseil National du Patronat Français), l'ancien MEDEF. Sur le plan régional, le patronat du monde brassicole se rassemble sous deux organisations. La première regroupe les grandes et moyennes brasseries, c'est le Groupement Corporatif de la Région du Nord de la France et la seconde, le Syndicat des Brasseurs de la Région du Nord de la France englobe les plus petites brasseries et aussi des brasseries de taille moyenne. À l'échelle locale, le Groupement Corporatif des Brasseurs De la région du Nord de la France rassemble sept syndicats répartis dans sept localités. Ce sont les syndicats de Lille, Cambrai, Valenciennes, Boulogne, Béthune, Dunkerque et le département de l'Aisne. On apprend par la correspondance entre Emile Delahaye et le monde syndical qu'il est membre du Groupement Corporatif des Brasseurs de la Région du Nord de

⁴⁶ANMT, 2004 034 017*-020 Salaires (1913-1950).

⁴⁷ANMT, 2004 034 014 Recrutement. - Réponses à une offre d'emploi : correspondance (1925-1926). Annexe n°6.

la France ce qui montre que la brasserie Delahaye est bien une brasserie relativement importante⁴⁸.

Les revendications des syndicats de la brasserie Delahaye portaient sur différents points. Le syndicat du patronat a pour fonction la fixation des prix à la vente. En effet, les réunions syndicales permettent de mettre en place une augmentation des prix dans toute la région. Ce choix d'augmenter les prix est souvent motivé par une augmentation des taxes sur l'alcool. Cela ne concerne pas seulement les bières le syndicat modifie aussi le prix de vente du malt ou de la drêche. Par les sources disponibles, on constate que pour le syndicat des ouvriers les revendications portent surtout sur les jours fériés en particulier pour le 1^{er} Mai. Une correspondance s'entretient entre les deux syndicats en 1926. La réponse du syndicat du patronat aux demandes de ne pas travailler le 1^{er} Mai est « nous avons l'intention de faire travailler le moins possible ». Il est évident ici que l'intérêt pour le patronat est de continuer à faire travailler leurs ouvriers le 1^{er} Mai. Ces exemples de revendications syndicales montrent les préoccupations sociales sur la période 1880-1939. Le monde du travail connaît à cette époque un processus d'essor de développement du salariat ainsi qu'une prise conscience progressive par l'Etat du rôle d'arbitre qu'il doit y exercer. C'est en effet pendant cette période que les allocations familiales apparaissent et se développent tout comme le mutualisme, les assurances sociales et une législation plus importante.

La main-d'œuvre de la brasserie Delahaye est donc composée de salarié dont leur nombre a continuellement baissé à partir des années 1920. Les brasseries avaient besoins de beaucoup de personnel en particulier dans le transport et la livraison de marchandises. Lorsque les brasseries vont se doter de moyen de transports plus modernes comme les voitures à coffres et les camions, de nombreux emplois vont être supprimés. En 1954, année du rachat de l'entreprise Delahaye, les emplois brassicoles de la région représentent 32% de la main d'œuvre au niveau national, ce qui correspond à 5600 personnes dont 4700 pour le Nord⁴⁹.

⁴⁸ANMT, 2004 034 024 Syndicats. - Syndicats des Brasseurs, Comité d'Organisation de la Brasserie et de la Malterie et du Commerce des Houblons, Groupement Corporatif des Brasseries : procès-verbaux de réunions, correspondance. (1919-1943)

⁴⁹ TENEUR. Jacques. *Les industries agricoles et alimentaires de la région du Nord (Nord et Pas-de-Calais)* ; Lille, CERES ; 1960.

V. Le rachat de la brasserie.

En 1954, la brasserie Delahaye est rachetée par la Grande Brasserie de Lille Excelsior ce qui montre que le processus de concentration des entreprises brassicoles est toujours en œuvre. La Grande brasserie de Lille Excelsior (Excelsior signifie « plus haut » en latin) est une brasserie coopérative lilloise fondée en 1907 par Henri Jooris et cesse son activité en 1987. Cette entreprise fait partie des plus productives de la région. En 1919 grâce aux dommages de guerres perçus (la brasserie a été occupée pendant la Grande Guerre), la brasserie coopérative investit dans l'outillage. Forte d'une union de 45 brasseurs elle atteint une production en 1921 de 118 000 hectolitres ce qui est considérable à l'époque. En 1930 sa production continue d'augmenter et atteint 200 000 hectolitres⁵⁰. Les causes de ce rachat sont diverses ; il convient ici de donner quelques explications. Sa production est de 226 000 hectolitres en 1946 quand la brasserie Delahaye n'atteint que 50 000 hectolitres.

1. Un contexte économique difficile.

La principale cause du rachat de la brasserie est en fait la Seconde Guerre mondiale. Les entreprises brassicoles ont d'énormes difficultés pendant ces cinq années. D'une part, des entreprises ont vu leurs bâtiments réquisitionnés par les Allemands et d'autre part ces entreprises ont souffert économiquement. En effet, dès 1940, les quantités de matières premières dont l'orge sont strictement réglementées et rationnées malgré les revendications des comités de brasseurs. En conséquence, les brasseries manquent de céréales et de sources d'énergie pour leurs productions elles mêmes limitées car sous l'Occupation les brasseries sont dans l'incapacité de remplacer les machines ou trouver des pièces pour les réparer. L'outillage sous les années de guerre ne pouvait être ni remplacé ni entretenu.

De plus, la teneur en alcool est aussi réglementée. Les bières ne doivent pas dépasser 2° pour être commercialisable ce qui a pour conséquence un désaveu des clients car la qualité des bières diminue et donc une chute des ventes et de la consommation. Cette situation va se prolonger jusqu'en 1948 à cause du rationnement alors qu'en parallèle le vin est abondant⁵¹.

⁵⁰ CORRION Jennifer (sous la direction de J-F ECK) ; *Brasseries et corporations dans le département du Nord du 19^{ème} au 21^{ème} siècle : apogée et déclin* ; Villeneuve d'Ascq, 2008.

⁵¹ TENEUR. Jacques. *Les industries agricoles et alimentaires de la région du Nord (Nord et Pas-de-Calais)* ; Lille, CERES ; 1960.

Durant les années difficiles de la guerre, la brasserie Delahaye survie. Ses recettes dépassent de très peu les dépenses. Au quatrième trimestre de l'année 1941, le bénéfice net de l'entreprise est de 4500 francs et pour le premier trimestre de l'année 1942, le bénéfice net est d'environ 3000 francs⁵².

Depuis la Libération, les années de reconstruction du pays avec les poussées inflationnistes dans les années 50 sont une période de forte augmentation des dépenses qui peuvent expliquer son rachat.

2. Qui entraîne une augmentation des dépenses.

Les augmentations des dépenses de l'entreprise cumulées à des recettes de ventes moins rémunératrices sont sûrement les raisons du rachat de la brasserie Delahaye. Sur la période octobre 1945 à décembre 1946, la brasserie enregistre des pertes considérables estimées à 640 000 francs, les dépenses totales de l'entreprise sont estimées à 1,12 millions de francs. Ce déficit de l'entreprise est en fait liée à l'augmentation des prix pour se fournir en matière première. Les dépenses liées aux fournisseurs constituent environ un tiers des dépenses totales. Par exemple en janvier 1946 les dépenses totales sont de 135 000 francs, les dépenses liées aux achats de matière première sont de 47000 francs⁵³. En avril 1946, ces dépenses pour les fournisseurs dépassent les 50% des dépenses totales alors que la brasserie continue en parallèle de rembourser ses emprunts bancaires. En décembre 1945, un tiers des dépenses de la brasserie est la cause des banques. Une autre source de dépense non négligeable est les taxes. En novembre 1945, sur 140 000 francs de dépense totale, 55 000 francs concernent les taxes. Les taxes les plus lourdes sont celles sur le chiffre d'affaire de l'entreprise.

Enfin, la brasserie Delahaye voit ses parts de marchés réduites à cause de l'émergence de concurrents sérieux tels que les brasseries coopératives dès les années 1930 par le phénomène de concentration très présent dans le monde brassicole. Par conséquent, l'entreprise se doit de rester compétitive. En 1953 elle investit dans du matériel roulant. C'est peut être une chaîne d'embouteillage. Mais l'investissement dans un outillage moderne coûte très cher en France, plus cher qu'en Allemagne. Pour la brasserie Delahaye, le montant de cet achat est de 905 000 francs qu'elle paye en quatre mensualités. En 1947 l'entreprise investit 200 000 francs pour un générateur électrique. Il est possible qu'avec l'absence

⁵²ANMT, 2004 034 010*-012* Grand livre : registres (1929-1949).

⁵³ANMT, 2004 034 009* Journal des dépenses : registre (1945-1946).

d'investissement pendant la Seconde Guerre mondiale, les entreprises se soient vues obligées de faire ces investissements pour rester compétitives. Il est donc possible que ces investissements onéreux ont davantage fragilisé les entreprises les moins solides, celles qui ont souffert pendant la années de guerre.. A partir de 1952, l'entreprise enregistre des bilans négatifs. Les pertes cumulées sur la période 1952-1954 sont estimées à environ 631 000 francs. Si on y ajoute les pertes de la période 1945-1946 cela donne une perte sur 9 ans de 1,27 millions de francs. Ces pertes importantes sont donc l'un des principaux facteurs expliquant le rachat de la brasserie. Les déficits budgétaires vont diminuer après le rachat de l'entreprise par la Grande Brasserie de Lille Excelsior, ici représenté dans ce tableau.

Tableau 10. Bilans de l'entreprise après son rachat (1955-1962)⁵⁴.

Années	Bilans (en francs)
1955	- 113 588
1956	- 86 949
1957	- 717
1958	+ 109 941
1959	- 31 133
1960	- 4640
1961	-4952
1962	-1065

⁵⁴ANMT, 2004 034 007*-08 Journal des recettes et des dépenses : registres (1932-1967).

CONCLUSION

La brasserie Delahaye est un témoignage de l'industrie brassicole du Nord-Pas-de-Calais. C'est une entreprise, à la structure moderne en 1890, qui devient une brasserie parmi tant d'autres en 1950. Elle est le parfait exemple de l'évolution du secteur industriel brassicole sur cette période. C'est une brasserie industrielle médiane. Elle ne fait pas partie des brasseries les plus productives et employeuses en main d'œuvre mais son histoire révèle le dynamisme industriel régional par le nombre important de brasserie, par son activité économique. Elle est un témoin de la mutation du secteur brassicole passant des petites brasseries locales aux grands groupes multinationaux apparus dans les années 1980. Elle est à son échelle, un témoin de la modernisation économique du pays que ce soit dans le domaine financier et bancaire, dans le domaine des transports, comme les camions et de l'énergie comme l'utilisation de l'électricité ou encore du comportement de l'entreprenariat régional et du développement du salariat. Mais elle est aussi un témoin des avancées sociales de la France. C'est à son époque qu'apparaissent une législation du travail moderne, les allocations familiales et les congés payés. Elle est le témoin du passage d'une société industrielle productiviste à une société de consommation de masse. Elle montre aussi les difficultés économiques que les entreprises du Nord ont pu subir dans les périodes de crises et pendant les deux guerres mondiales. La brasserie Delahaye est aussi un acteur culturel. Elle participe aux représentations collectives de la région et de la ville de Lille. La bière est en soi un symbole des métiers laborieux mais aussi de la convivialité et de festivité caractéristique de la culture nordiste mais aussi celui d'un savoir faire que peu de régions françaises possèdent.

Depuis les années 1990-2000, une nouvelle tendance apparaît. C'est la micro brasserie. En plein essor à notre époque, la micro brasserie montre un changement dans les comportements des consommateurs comme l'émergence et le développement de l'agriculture et des produits bio. Le prix n'est plus forcément le premier critère de choix d'un produit mais de plus en plus on prend en compte la qualité du produit, de sa fabrication aux matières premières utilisées. On est en droit de se poser la question sur la possibilité d'un retour au premier plan de la brasserie régionale.

SOURCES

Archives Nationales du Monde du Travail (Roubaix, 59).

Fond relatif à la brasserie Delahaye : (cote : 2004 034)

Constitution de l'affaire :

2004 034 001 Statuts de la brasserie (1934).

Patrimoine :

2004 034 002 Bâtiment au 252 rue Victor Hugo (Lille). - Acte de renouvellement de bail : contrat (1952).

2004 034 003 Recensement des chevaux, des juments, des mulets, des mules, des voitures et des camions : correspondance, certificats de déclaration (1922-1930).

Activités financières :

2004 034 004 Relations avec les banques. - Crédit Commercial de France, Banque Nationale pour le Commerce et l'Industrie, Banque Scalbert, Banque Populaire Industrielle et Commerciale du Nord de la France : lettres de change avec les négociants en charbon, relevés, reçus, récépissés (1946-1947).

Comptabilité :

2004 034 005 Bilans, calculs de chiffre d'affaire et comptes de bière : notes (1930-1946).

2004 034 006 L' " Ader Gras " spécialités industrielles : bon de commande (1945).

2004 034 007*-08 Journal des recettes et des dépenses : registres (1932-1967).

2004 034 009* Journal des dépenses : registre (1945-1946).

2004 034 010*-012* Grand livre : registres (1929-1949).

Activités commerciale et distribution :

2004 034 013 Fournisseurs. - Publicités : plaquettes, correspondance (1934-1949).

Personnel :

2004 034 014 Recrutement. - Réponses à une offre d'emploi : correspondance (1925-1926).

2004 034 015 Adresses des employés : notes (s.d.).

2004 034 016 Suppression de personnel. - Licenciement d'un employé : correspondance (1936).

2004 034 017*-020 Salaires (1913-1950).

2004 034 021 Relevés hebdomadaires, mensuels et trimestriels, calculs, saisie-arrêt, certificat de travail et de salaire : correspondance, notes. (1913-1940)

2004 034 022 Cotisations. - Tableaux de calculs et barèmes, contentieux avec la Caisse

Primaire de la Sécurité Sociale de Lille (lettre de rappel de versement) : correspondance, notes. (1920-1939)

2004 034 023 Mutuelles. - Accidents de travail, Mutuelle Richelieu, Mutuelle l'Alimentation : correspondance. (1913-1939)

2004 034 024 Syndicats. - Syndicats des Brasseurs, Comité d'Organisation de la Brasserie et de la Malterie et du Commerce des Houblons, Groupement Corporatif des Brasseries : procès-verbaux de réunions, correspondance. (1919-1943)

Archives personnelles :

2004 034 025 La Revue de la Société Géologique du Nord. - Abonnement de l'Archevêque de Cambrai : correspondance.

BIBLIOGRAPHIE

Instruments de travail :

Institut National de la Statistique et des Etudes économiques (INSEE), Conseil Régional du Nord-Pas-de-Calais, Chambre Régionale d'Agriculture, Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie, Chambre Régionale de Métiers, *Atlas Nord-Pas-de-Calais*, INSEE, Lille, 1995, 197p.

BOUVIER Jean., *Initiation au vocabulaire et aux mécanismes économiques contemporains : 19^{ème}-20^{ème} siècles*, Paris, Société d'édition d'enseignement supérieur, 1977 (rééd 1990), 382p.

Sous la direction de ECHAUDEMAISON Claude-Danièle, *Dictionnaire d'économie et de sciences sociales*, Paris, Nathan, 1996, 479p.

MIKOL Alain, *Gestion comptable et financière*, collection Que-Sais-Je ? , Paris, PUF, 1987, rééd. 2002, 127p.

TEULON Frédéric ; *Vocabulaire économique*, collection Que-Sais-Je ? , Paris, PUF, 1991, 127p.

Ouvrages généraux :

ASSELAIN Jean-Charles ; *Histoire économique de la France du 18^{ème} siècle à nos jours, t.2 « De 1919 à la fin des années 1970 »* ; Paris, éditions du Seuil, collection Points Histoire, 1984, 209p.

BOSMAN Françoise (sous la dir.) ; *Usines à mémoires : les Archives nationales du monde du travail à Roubaix*, Paris, Le Cherche-Midi, 2008, 287p.

BRAND Denis, DUROUSSET Maurice ; *La France, histoire et politiques économiques depuis 1914*, Paris, collection Mémentos d'histoire économique, éditions Sirey, 1991, 310p.

MALASSIS Louis., *Les Trois Ages de l'alimentaire*, tome I : *l'âge préagricole et l'âge agricole* 329p, tome II : *l'âge agroindustriel* 376p, Paris, Cujas, 1997.

SAUVY Alfred ; *Histoire économique de la France entre les deux guerres, tome II « 1931-1939, de Pierre Laval à Paul Reynaud »*, Paris, éditions Fayard, 1967, 605p.

SORLIN Pierre ; *La société française, Tome 1 : 1840-1914. Tome 2 : 1914-1968*, collection Sociétés Contemporaines, Paris, Arthaud, 1969-1971.

Ouvrages sur le Nord-Pas-de-Calais :

ALLART Marie-Christine, *Les industries agroalimentaires du Nord-Pas-de-Calais aux 19^{ème} et 20^{ème} siècles : une histoire occultée*, Paris, l'Harmattan, 2007, 187p.

ADAMS Daniel ; *Acteurs de l'économie du Nord : 1900-2001*, Roubaix, Multitex, 2001, 302p.

DEJONGHE Etienne ; *Le Nord-Pas-de-Calais dans la main allemande 1940-1944* ; La voix du Nord, Lille, 1999, 400p.

DORMARD Serge ; *L'économie du Nord-Pas-de-Calais, Histoire et bilan d'un demi-siècle de transformations*, Villeneuve-d'Ascq, Presse Universitaires du Septentrion, 2001, 315p.

HILAIRE Yves-Marie (sous la dir.), *Histoire du Nord-Pas-de-Calais de 1900 à nos jours*, collection le Passé Présent, Toulouse, éditions Privat, 1982, 540p.

MASTIN Jean-Luc ; *Capitalisme régional et financement de l'industrie en région lilloise (1850-1914)*, Villeneuve d'Ascq, 2007.

POUCHAIN Pierre ; *Les maitres du Nord : du 19^{ème} siècle à nos jours* ; collection Histoire et Fortunes, Paris, Perrin, 1998, 412p.

TENEUR. Jacques. *Les industries agricoles et alimentaires de la région du Nord (Nord et Pas-de-Calais)* ; Lille, CERES ; 1960, 190p.

TRENARD.Louis., HILAIRE Yves-Marie (sous la dir.) ; *Histoire de Lille, du XIX^{ème} siècle au seuil du XXI^e siècle. (Tome IV)* ; Paris ; Perrin ; 1999, 541p.

Ouvrages spécialisés dans le domaine de la bière :

BOSSER Jacques ; *Bière : le guide*, Paris, éditions Hermé, 1996, 190p

CORRION Jennifer (sous la direction de J-F ECK) ; *Les brasseries du département du Nord de 1945 à nos jours : des entreprises artisanales aux grands groupes multinationaux*, mémoire de Master 1, université Lille III Villeneuve d'Ascq, 2007.

CORRION Jennifer (sous la direction de J-F ECK) ; *Brasseries et corporations dans le département du Nord du 19^{ème} au 21^{ème} siècle : apogée et déclin* ; mémoire de Master 2, université Lille III Villeneuve d'Ascq, 2008.

LACROIX Isabelle ; *La brasserie Pélican : contribution à l'affirmation d'un patrimoine industriel régional : la bière du Nord*, Villeneuve d'Ascq, Dactylogramme, 2000, 91p.

LENGLOS Gilles, MAGNIEZ Jean-Michel, SEILLIER Christian ; *Les industries agroalimentaires dans la région Nord-Pas-de-Calais, Tome 1, Généralités et d'industries à base végétale*, Lille, Centre régional de documentation pédagogique de Lille, 1986, 199p.

MESSIANT Jacques ; *Estaminets des pays du Nord, coutumes et tentations, évolution mobilière et immobilière, histoire des enseignes*, Hazebrouck, 1996, 272p.

VAN BOST Nathalie (sous la dir.) *Brasseries et malteries Nord-Pas-de-Calais*, Inventaire générale des monuments et des richesses artistiques de la France, région Nord-Pas-de-Calais, Lille, La Voix du Nord, 2000, 200p.

Annexe 1 : Déclaration des moyens de transports

900216, 87-1000137
LILLE N° 25.089



Grande Malterie des Flandres EMILE DELAHAYE

252, Boulevard Victor-Hugo

TÉLÉPHONE 74
1 bis

LILLE, le 2^e Dec 1924

MALTS SUPÉRIEURS
de 1^{re} et 2^e provenances

SPECIALITÉ DE MALT
pour BIÈRE BLONDE

OUTILLAGE MODERNE

Le Directeur Emile Delahaye
traville, 252 B^o Victor Hugo à Lille
Déclare posséder en son sein
pour les besoins des transports :
1 Chevaux
3 voitures à coffre
4 Camions à bière
1 tombereau

Emile Delahaye



Arrivée

Delannoy - 140, rue Saul Lafargue
Decludt - 11, rue du Faubourg
Duprez-Kiegh - rue des Postes 182.
Courmont - rue du Marché
Liagre - 66, rue de Juliers
Dupire - rue Solier
Delmazière - rue Jeanne d'Arc
Borrens - rue des Terrazins
Decraene - 66, rue Gambetta - La Madeleine
Somerlynck - 149, rue de Wagemmes.
Boone - 12, Av. du Colisée Lambertsart. ?
Friein - 74, B^d de Belfort.
Schelkens - 36, rue d'Arcade
Ratsoy - 35, rue Esquermoise
Saporte - rue Thiers

64 B^d Montebello

M^{me} Gillet
10 B^d Montebello
à voir tous les 15 jours

Annexe 3 : Publicité

HOUBLONS FINS
Produits de France
BLAVIER, MEURET, FROMONT
Industrie des Houblons
Département de la Côte d'Or
Côte d'Or
21000 BEAUNE

Le 30 Juillet 1946

EMMERICH UELANDT
253, Boulevard Victor Hugo
BELLE Nord

Monsieur,

A l'approche de la récolte nous tenons à vous informer des prévisions de rendement des houblonnières en Bourgogne.

Certes, la superficie des plantations a peu augmenté, mais les soins apportés par les planteurs ont été constants. La plante est saine, les attaques du peronospora ont été combattues très efficacement et si les intempéries ne viennent pas contrarier la végétation, on peut espérer qualité et rendement à l'encouragement de l'année 1946 où malgré des soirs attentifs, les bruvillards du mois d'août avaient fortement compromis la récolte en qualité et en quantité.

Une légende qui se perpétue trop en brasserie veut que le houblon de Bourgogne soit léger et ne se conserve pas. C'était peut-être vrai il y a une vingtaine d'années, en raison du peu de soins apportés à la culture, de la surproduction, de la possibilité d'obtenir des houblons de toutes provenances, ou qui avait entraîné l'effondrement des prix et un déséquilibre du marché houblonnier.

Mais depuis le passage à la Direction des services agricoles de la Côte d'Or de M. MARGAHO un gros effort a été fait en Bourgogne. Son successeur M. BELLET ne cesse de diriger les planteurs. M. MEMBERT délégué de la Secobra, par sa ténacité, son expérience et son esprit de persuasion est arrivé à une grande amélioration dans la culture houblonnière.

Nos plantations servent de champ d'expérience, de nombreuses variétés y sont suivies, notre société a fait venir depuis quelques années plus de 60.000 plants de Steiesselspalt. Cette variété s'est très bien acclimatée dans la région et l'on peut dire que si le houblon d'Alsace est le houblon français qui se rapproche le plus du Bavarois, le Bourgogne, par la finesse de son arôme est celui qui approche le plus le Bohême, ce qui doit permettre à la Brasserie de maintenir la finesse de ses bières, tout en réduisant son prix de revient.

En accord avec les services agricoles nous aurions voulu pouvoir régler la question "certificat d'origine" mais la faible récolte de Bourgogne ne permet pas d'installer un service administratif de contrôle qui serait pur trop onéreux.

En nous confiant leurs ordres, nos clients et amis ont une assurance certaine de la qualité.

Veuillez agréer, Monsieur, nos salutations très distinguées.

Emmerich Uelandt

A. C. LILLE 68827

NOTES

LOMME, LE 28 Novembre 1946

NOTES: 1. The authors are grateful to the National Natural Science Foundation of China (Grant No. 40075001) for the financial support of this work.

Address: Cincinnati
10000
Cincinnati, Ohio 45240

40 Rue Hôtel - LOMME

DOI: 10.1002/for

Brasserie DILAHAYE

SIÈGE SOCIAL
26, QUAI DE BARRIN
BOULOGNE S/MER

232. Ed. Victor Hugo

Empire College Palen FILE 49253

11115

File Name: 222.07 v. 502.04

S. 8407

تحويل

par traite à vue domiciliée Crédit Com-
m. de France.-

Dates	Wagons	Tonnage	Qualité	Prix	Montant
7/11		10 T.400	From 1/2 grasse Taxe de transaction	1.642	17.076.80 172.50
			Déduction pour excès d'humidité 4 %		17.249.30 - 690.00
8/11		2 T.450	From 1/2 gras Taxe de transaction	1.642	16.559.30 4.512.90 45.60
			-sur bon M.R.A.C. 10567	Net	21.117.80 21.118.00

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

[illegible]

Annexe 5 : Lettre de change

CHARBONS - TRANSPORTS

MORY & C^{ie}

Société à Responsabilité Limitée - Capital : 8.301.000 F^{rs}

40, RUE HÉGEL, LOMME (NORD)

TÉL. LILLE 57.58 - 57.59 - 71.14

R.C. LILLE 45.332

Accepté
Emile Calberg

MORY & C^{ie}
05532
LOMME

Lomme, le 30 Décembre 1936. B.L.F. 1000⁰⁰

À la date 15 Janvier 1947, veuillez payer par mandat

à l'Ordre BANQUE NATIONALE POUR LE COMMERCE & L'INDUSTRIE la somme

de Vingt et un mille (21.000) Francs

Valeur reçue en Marchandises

A. M. BOUTIER Delahaye

16 JAN 1947 LILLE

100 500⁰⁰

100 500⁰⁰

Payable chez Crédit Commercial de

Lille

SANS FRAIS

BOULOGNE-MER

AGENCE DE LILLE

Annexe 6 : Réponse à une offre d'emploi

Lille le 25 Juillet

Monsieur

Yant vu dans les annonces
de l'Echo du Nord que
demander un carton porte
bière. Je vous fait mes
offres de services. Je suis
âgé de 22 ans. J'ai

travailler deux ans chez
Monsieur Renaud passeur
a Lille Rue d'Arcob
comme homme de cave et
comme porte bière et je
suis actuellement dans une
brasserie des environs de
Lille que je quitte
aujourd'hui. En attendons

Annexe 7 : Certificat de travail

4 Avril 1936

Nous soussignés, Brasserie
MELANGE S.A.R.L. certifions avoir occupé
en qualité d'ouvrier de peine le nommé Teyss
Adolphe demeurant 187 Rue Jules Guesde à
Lille et la congédions par suite de l'appropr
sion de son travail.

Made le 4 Avril 1936

Annexe 8 : Liste des employés

IMPOT SUR LES TRAITEMENTS ET SALAIRES

Appointements et salaires pendant l'année 1921,
 par M. *Emile Aelchamps*
 Profession exercée : *baseur - malin*
 Siège de l'établissement : *vill. boulevard Victor Hugo 1292.*

DESIGNATION DES PERSONNES EMPLOYEES		NATURE de l'emploi.	SOMMES PAYÉES à titre d'appointements, salaires et rétributions accessoires.	SOMMES PAYÉES à titre de frais d'emploi.	MENTION des avantages en nature (logement, chauffage, etc.).	PÉRIODE à LAQUELLE s'appliquent les paiements, lorsqu'elle est inférieure à une année.
1	2	3	4	5	6	7
<i>Aelchamps Emile fils</i>	<i>vill. W Victor Hugo 1292</i>	<i>Contenancier</i>	<i>5.500.00</i>			<i>du 1^{er} Nov 1921 au 31^{er} Dec 1921</i>
<i>Alexandre Auguste</i>	<i>vill. Rue de la Cour 10</i>	<i>directeur</i>	<i>12.000.00</i>			
<i>A. Basse Charles</i>	<i>vill. Gustave Fanchon 13</i>	<i>comptable</i>	<i>9.400.00</i>			
<i>Chary Edouard</i>	<i>vill. Rue de la Cour 10</i>	<i>expérimenté</i>	<i>6.000.00</i>			
<i>Carlier Louis</i>	<i>Rue de la Cour 10</i>	<i>ouvrier</i>	<i>7.476.75</i>			
<i>Merlier Joseph</i>	<i>Rue de la Cour 10</i>	<i>ouvrier</i>	<i>3.100.00</i>			<i>du 1^{er} Oct 1921 au 12^{er} Nov 1921</i>
<i>Auguste Pierre</i>	<i>Rue de la Cour 10</i>	<i>ouvrier</i>	<i>6.713.50</i>			
<i>Wolff Henri</i>	<i>vill. Rue de la Cour 10</i>	<i>ouvrier</i>	<i>6.667.00</i>			
<i>Auguste Pierre</i>	<i>Rue de la Cour 10</i>	<i>ouvrier</i>	<i>6.624.00</i>			
<i>Auguste Pierre</i>	<i>Rue de la Cour 10</i>	<i>ouvrier</i>	<i>6.666.80</i>			
<i>Auguste Pierre</i>	<i>Rue de la Cour 10</i>	<i>ouvrier</i>	<i>5.435.00</i>			
<i>Auguste Pierre</i>	<i>Rue de la Cour 10</i>	<i>ouvrier</i>	<i>4.915.00</i>			
<i>Auguste Pierre</i>	<i>Rue de la Cour 10</i>	<i>ouvrier</i>	<i>200.00</i>			<i>du 14^{er} Nov 1921 au 16^{er} Dec 1921</i>

Annexe 9 : Convention syndicale

Lille le 22 Aout 1919

Monsieur B O U Z I N
Inspecteur du Travail

L I L L E

Le Syndicat des Brasseurs de Lille, en réponse aux propositions faites par les délégués du Syndicat des ouvriers brasseurs, offre :

1°/ 90 fra par semaine pour les ouvriers de l'intérieur sur la base du travail actuel de 10 heures, jusqu'au 1 octobre, époque à laquelle la loi de 8 heures sera applicable.

2°/ Pour le maître-valet et le deuxième valet, un prix supérieur au salaire ci-dessus sera fixé sur accord direct entre eux et leurs patrons.

3°/ Pour les carretons ou porte-pièces 10 fra par jour plus les portages avec minimum assuré de 90 fra par semaine.

4°/ Pour les rapports entre patrons et ouvriers, le Syndicat des Brasseurs de Lille propose que toute contestation soit soumise à trois patrons et trois ouvriers brasseurs constituant une commission mixte. Les patrons déclarent en outre qu'ils sont toujours disposés à recevoir leurs ouvriers et à causer avec eux.

La présente convention serait valable pour trois mois à partir du 1 septembre et renouvelable par tacite reconduction avec faculté de résilier un mois à l'avance.

Tous les Brasseurs de Lille se déclarent solidaires de la présente convention qui prendrait date au 18 aout courant.

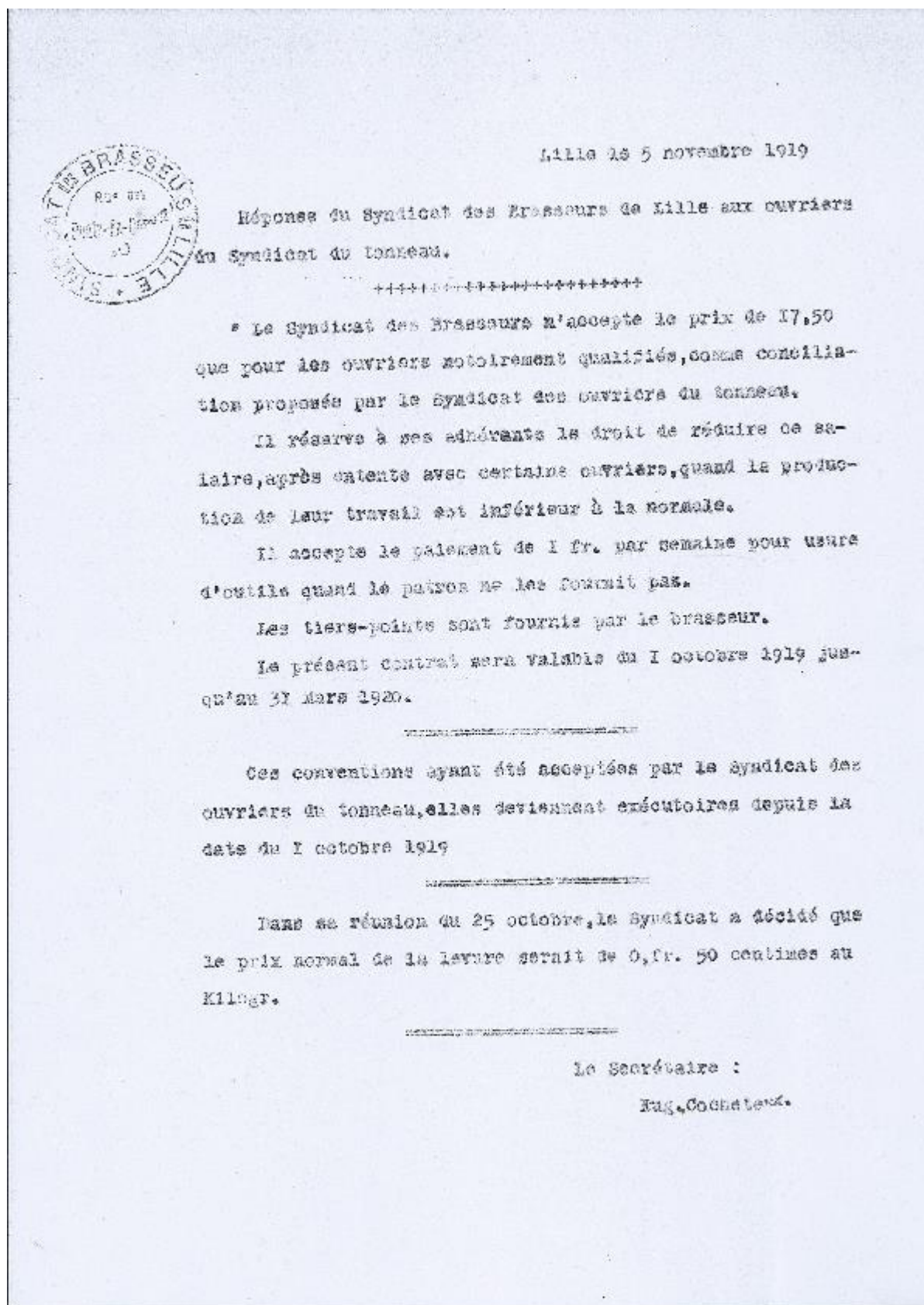
Le Secrétaire :

Le Président du Syndicat :

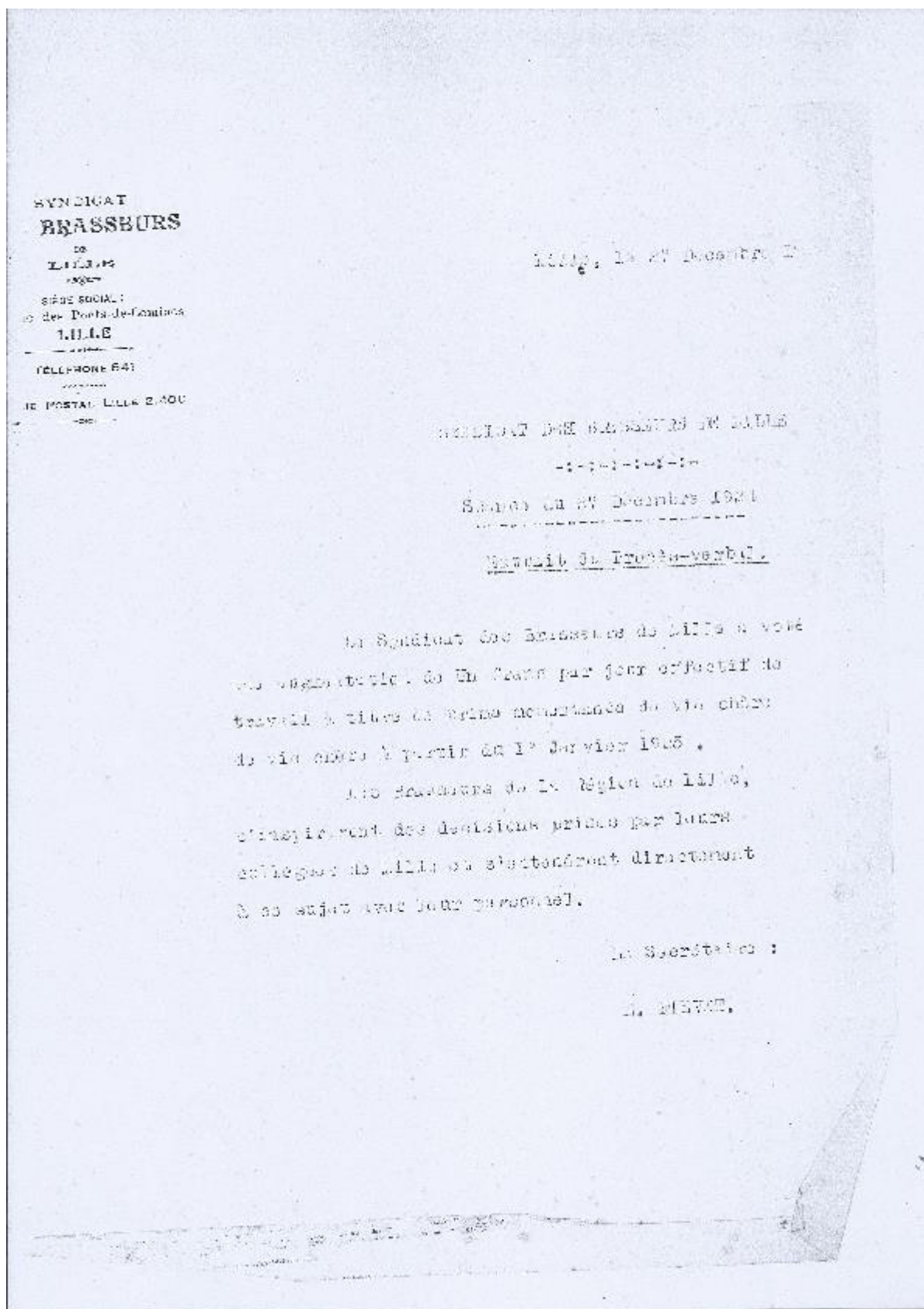
Eug. Cochetoux.

P. Delmer.

Annexe 10 : Exemple de négociation entre syndicat des brasseurs et syndicat ouvrier



Annexe 11 : Extrait de procès-verbal de syndicat (1)



Annexe 12 : Extrait de procès-verbal de syndicat (2)

SYNDICAT DES BRASSEURS

TITRE

Siège Social :

50, RUE DES FOSSES-DE-CHARENTON

LILLE

TELEPHONE 541

CARTE POSTALE LILLE 2.408

SYNDICAT DES BRASSEURS DE LILLE

ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE du

MERCREDI, 14 NOVEMBRE 1928

EXTRAIT DU PROCES VERBAL

Le Syndicat des Brasseurs de Lille a voté une augmentation des salaires des Ouvriers de Brasserie, de Seul. France par semaine, avec effet rétroactif au 1er Novembre 1928.

TABLEAU DES SALAIRES

<u>Anciens Salaires</u>		<u>Nouveaux Salaires</u>
Ouvriers de l'Interieur		Ouvriers de l'Interieur
-----		-----
Fr. 185,--		Fr. 190,--
par semaine de 45 h.		par semaine de 48 h.
Heures Supplémentaires		Heures Supplémentaires
-----		-----
Fr. 4,25		Fr. 4,25
Cartons & Porteurs		Cartons & Porteurs
-----		-----
Fr. 140,--		Fr. 155,00
par semaine, avec minimum		par semaine, avec minimum
assuré de frs 194,--.		assuré de frs 201,--.

LILLE, le 15 Novembre 1928.

Le Secrétaire,

R. FIEVET.

Annexe 13 : Calcul comptable

[illegible]

Annexe 14 : Barème mensuel d'allocations familiales

CAISSE FAMILIALE INTERPROFESSIONNELLE DE LA REGION DU NORD
49, rue Boucher de Perthes, L I L L E

28 Décembre 1947.

Monsieur et Cher Collègue,

Dans le courant de novembre dernier, j'ai reçu du Comité Central des Caisses d'Allocations Familiales, une lettre m'informant qu'à la dernière réunion de la Commission Supérieure des Allocations Familiales, M. le Ministre du Travail avait annoncé qu'il se préparait à exiger des Caisses, l'application du barème mensuel suivant :

1 enf. 50 F - 2: 120 F - 3: 210 F - 4: 320 F + 150 F par enfant en sus.

Ce barème a été onéreux spécialement à cause de la charge imposée pour les familles d'un enfant qui, à elles seules, sont aussi nombreuses que celles de 2, 3, 4 enfants et plus, réunies.

Il a paru au Comité Central, que le seul moyen pour les Caisses d'éviter ce barème était de prendre l'initiative d'un relèvement des barèmes actuels, relèvement substantiel mais inférieur à celui de M. le Ministre du Travail. C'est la thèse qui a été soutenue devant l'Assemblée du Comité d'Entente des Caisses du département du Nord par M. BONVOISIN, directeur général du Comité Central, et des Caisses se sont mises d'accord pour proposer à leurs Assemblées Générales respectives, le barème suivant :

1 enf. 35 F - 2: 100 F - 3: 200 F + 150 F par enfant en sus.

Pour les raisons précitées, notre Comité a donc proposé ce barème à l'Assemblée Générale Extraordinaire de vos Délégués qui a eu lieu le mardi 14 courant au Palais de la Bourse. Après discussion, il a été accepté à l'unanimité moins deux abstentions.

En conséquence, nous vous informons qu'à partir du 1er Janvier 1948, le barème de la Caisse sera le suivant :

Pour 1 enfant	1.40 par jour, soit par mois	35 F
2 "	4.00 "	100 F
3 "	8.00 "	200 F
4 "	14.00 "	350 F

et ainsi de suite à raison de 6 F en plus par journée de travail et 150 F par mois par enfant en sus.

Il est précisé que pour les ouvriers ayant travaillé régulièrement 40 heures par semaine pendant tout le mois, l'allocation sera celle fixée pour le mois.

C'est avec regret que nous vous imposons cette charge nouvelle mais comme vous le voyez, elle constitue, en somme, un moindre mal.

Agrées, Monsieur et Cher Collègue, mes meilleures salutations,

Le Président,

MARTIN-MAMY

Annexe 15 : Memorandum d'assurance mutuelle

L'ALIMENTATION
Société d'Assurance Mutuelle
CONTRE LES ACCIDENTS DU TRAVAIL
SIÈGE SOCIAL :
24, Rue de Richelieu, PARIS (1^{er})
TÉLÉPHONE 112-18

LILLE, le 4 Août 1922.

MEMORANDUM
Monsieur Em. DELAHAYE,
Brasseurs-Maltoux, LILLE.

sin. 84.111

Notre médecin-conseiller ayant accordé au blessé une prolongation d'incapacité, vous pouvez continuer à faire à LILLE l'avance de ses demi-salaires, et ce jusqu'à nouvel avis.

Sentiments dévoués.

Le Directeur régional,

Dr. De Lathau

L'Alimentation
SOCIÉTÉ D'ASSURANCE MUTUELLE
CONTRE LES ACCIDENTS
DU TRAVAIL
LILLE
LE 4 Août 1922.
SIEGE SOCIAL :
24, RUE RICHELIEU, 24
PARIS
TEL : GUTENBERG 12-18

Monsieur Emile DELAHAYE,
Brasseurs-Maltoux, LILLE.

sin. N° 113.648, DELAHAYE/VALECHES.

Le blessé VALECHES m'a apporté, de votre part, l'imprimé relatif aux frais de pécunement, que l'Administration de l'Hôpital de la Charité l'avait chargé de vous remettre.

Mon Administration, à qui j'ai transmis cette pièce, ne prie de vous faire savoir que vous n'avez à signer aucun engagement; lorsque l'Administration des Hospices de LILLE vous aura fait parvenir la note des frais de traitement de votre ouvrier, nous les réglerons sans retard (comme nous le faisons d'ordinaire).

Toujours à votre disposition, nous vous prions d'agréer, Monsieur et cher sociétaire, l'expression de nos sentiments les plus dévoués.

Le Directeur régional,

Dr. De Lathau

Annexe 16 : Quittance d'indemnités

"La Mutuelle Richelieu" AN L'ALIMENTATION SOCIÉTÉ D'ASSURANCES CONTRE LES ACCIDENTS DE TOUTE NATURE	L I L L E, LE 20 Février, 1930 Tél. 42-64 Alfred DODANTHUN Directeur Particulier pour le Nord et le Pas-de-Calais 38, Rue Masséna, LILLE	SIÈGE SOCIAL: 24, RUE DE RICHELIEU, 24 PARIS TÉL. : GUTENBERG 12-18 62-38 CHÈQUES POSTAUX : N° 3262
---	---	---

Monsieur Emile D E L A H A Y E,
Brasseur et Malteur,
L I L L E.

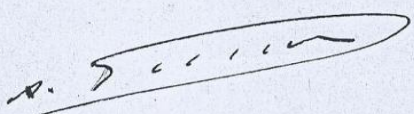
Sin. N° 191.711.

J'ai l'avantage de vous remettre sous ce pli la quittance de l'indemnité (280 Francs) qui revient à votre ouvrier VATRAIN Adolphe, à raison de l'accident dont il a été victime le 31 Janvier 1930, en travaillant pour votre compte.

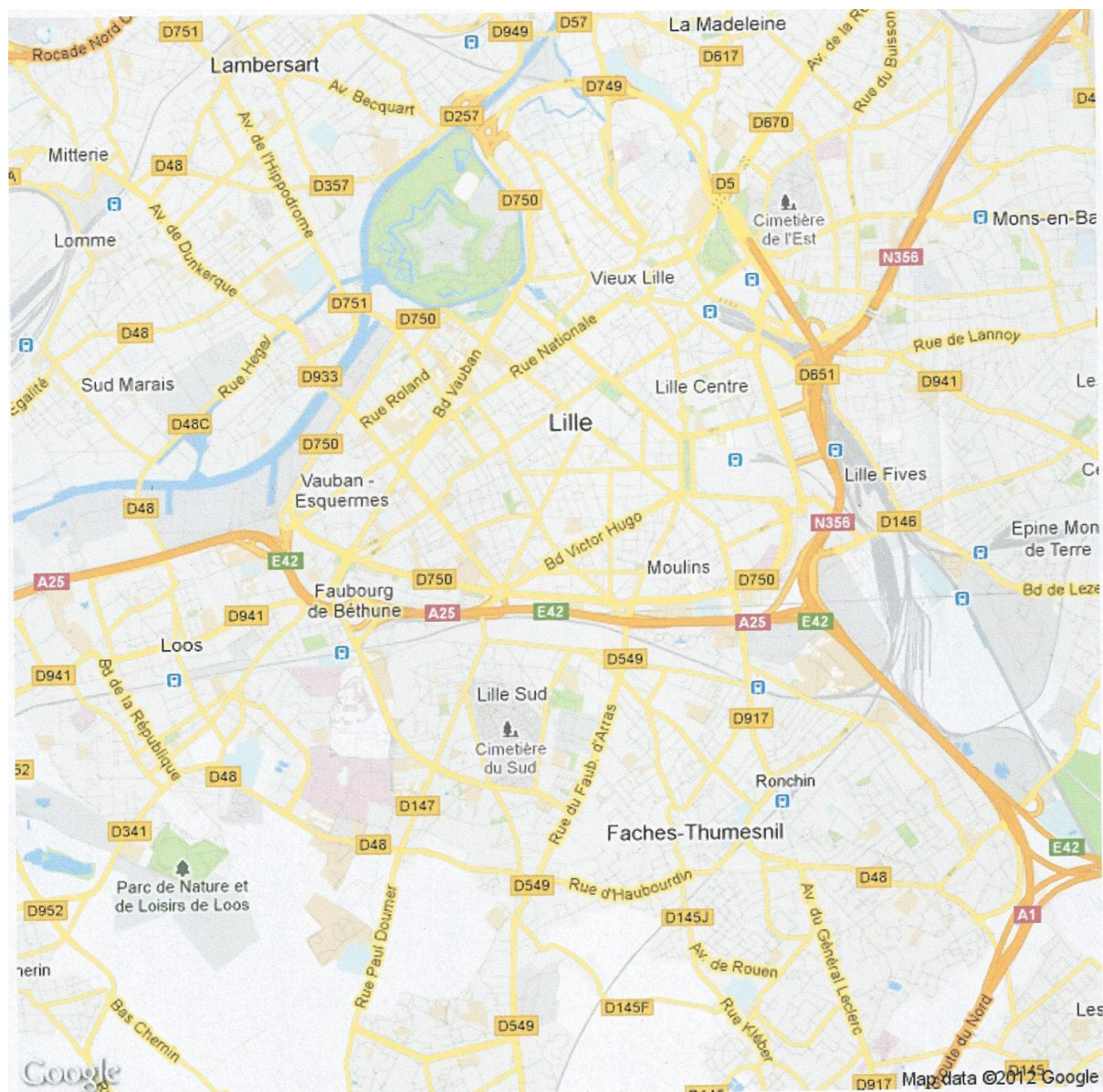
Vous pourrez, -- après l'avoir fait signer par le blessé et après l'avoir signée, vous-même --, la faire présenter à ma Caisse (36, rue Masséna), au jour qui vous conviendra, entre 14 et 18 heures.

Civilités empressées.

Le Directeur Régional



Annexe 17 : Plan de Lille



TABLES DES MATIERES

Introduction, 2.....	
I. La fabrication de bière, 5.....	
1. Les ingrédients, 5. 2. Les techniques de fabrication de la bière en malterie, 6. 3. Le brassage, 7. 4. Les dernières étapes de la fabrication, 8.	
II. Les débuts de la brasserie Delahaye, 9.....	
1. Constitution de l'affaire, 9. 2. Localisation, 10. 3. Une brasserie industrielle, 12.	
III. L'affaire Delahaye : patrimoine, production et vente, 15.....	
1. Le patrimoine, 15. 2. L'activité de la brasserie, 17. 3. La vente de l'entreprise, 20.	
IV. La main-d'œuvre de la brasserie Delahaye, 24.....	
1. Structure des emplois, 24. 2. Recrutements et licenciements, 27. 3. L'encadrement professionnel, les syndicats de la brasserie, 28.	
V. Le rachat de la brasserie, 30.....	
1. Un contexte difficile, 30. 2. Qui entraîne une augmentation des dépenses, 31.	
Conclusion, 33.....	

TABLE DES TABLEAUX, GRAPHIQUES, PHOTOS

Tableaux :

1. Les moyens de transports de la brasserie Delahaye (1922-1928), 16.
2. Montants des comptes bancaires de la brasserie Delahaye en décembre 1932, 17.
3. Tableau de la production française de bière de 1913 à 1957 (en hl), 18.
4. Pourcentage de la production brassicole de chaque catégorie de bière par rapport à l'ensemble de la production de l'unité territoriale considérée en 1957, 19.
5. Evolution du nombre des brasseries, 20.
6. Vente totale/an et en moyenne sur l'année considérée de septembre 1929 à septembre 1934, 21.
7. Compte de bière de la brasserie Delahaye de octobre 1930 à août 1931 (en litre), 23.
8. Les employés et leurs salaires de la brasserie Delahaye en 1921, 25.
9. Estimation du nombre de personnes employées par la brasserie de 1888 à 1950, 26.
10. Bilans de l'entreprise après son rachat (1955-1962), 32.

Graphique : Courbe des ventes de septembre 1929 à septembre 1934, 21.

Photo : Photo de la façade extérieure de la brasserie Delahaye, 14.