

Annuaire des cinq
départements de la
Normandie / publié par
l'Association normande

Association normande. Auteur du texte. Annuaire des cinq départements de la Normandie / publié par l'Association normande. 1933.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

CINQUIEME JOURNÉE. - DIMANCHE 24 JUILLET

M. le chanoine Guérin ayant très aimablement proposé, avec le consentement de M. le Doyen, une messe à 8 h. 30, à l'intention des membres de l'Association Normande, ceux qui n'avaient pas encore pris le chemin du retour y assistèrent.

Puis on alla visiter la brasserie-cidrerie de M. Fosset.

Messieurs Fosset père et fils firent les honneurs de leur belle installation avec une grande amabilité, ce qui leur valut les remerciements chaleureux de M. le Directeur qui, tant au nom des congressistes présents que de ceux qui, partis la veille, n'avaient pu assister à cette si intéressante visite, mais qui avaient apprécié les bières et cidres qui rempliront si généreusement les verres pendant la durée du Congrès.

De leur savante description nous avons retenu ce qui suit :

La Société Anonyme des *Brasseries de la Manche* a été constituée en 1895 par M. Achille FOSSET qui, au lendemain de la guerre, a centralisé à Eu, à la Brasserie Eudoise, la fabrication des différentes brasseries existant entre Saint-Valery-sur-Somme et Dieppe.

L'Usine a été dotée de tous les perfectionnements de la technique moderne, en vue de la fabrication des bières fines de fermentation basse. C'est un bel exemple industriel où tout a été conçu du triple point de vue de la qualité des produits fabriqués, du prix de revient le plus bas possible, du développement rationnel de la capacité de production.

La Brasserie reçoit ses matières premières sur son raccordement où la manœuvre des wagons est faite au moyen d'un tracteur sur rails. La force motrice électrique lui vient, concurremment avec le secteur, d'une turbine hydraulique installée à 1.200 mètres de la brasserie. Reçu en haute tension à 6.500 volts, le courant est abaissé à la tension d'utilisation de 220 volts par une série de transformateurs situés dans la salle des machines. La salle des machines, bâtiment moderne en ciment armé, bien éclairé, au sol soigneusement carrelé, contient des compresseurs d'air et des compresseurs d'ammoniac pour l'installation frigorifique ; sur sa terrasse se trouvent les condenseurs à ruissellement. Faisant corps avec cette salle spacieuse, où se meuvent silencieusement de puissantes et brillantes machines qui se reflètent sur les cuivres des appareils de manœuvres et de contrôle, est installé un bac à glace d'une capacité de production de 6.500 kil. par 24 heures. Un pont roulant électrique assure le chargement et le déchargement des mouleaux avec une docilité et une facilité qui surprend les visiteurs non avertis.

La vapeur nécessaire à la cuisson des bières et aux services généraux de la brasserie est fournie par deux générateurs.

Le malt (orge germée, dégermée, torréfiée) est amené au concasseur par une chaîne à godets. La farine du malt est reçue dans une trémie dont l'ouverture débouche dans un macérateur. Cet appareil est muni d'une enveloppe de chauffage à vapeur et d'un système d'agitation. La farine de malt y est brassée avec de l'eau, la bouillie formée reçoit le nom de « maische ». Cette maische est successivement portée à différentes températures, coupées de stationnement. Les températures réalisées ont pour but de provoquer et hâter l'action de certaines diastases qui transforment l'amidon de l'orge (saccharification). Un filtre à moût qui permet d'extraire les principes solubles et liquéfiés de l'orge, d'imposantes chaudières en cuivre rouge, au dôme

étincelant, munies de serpentins de chauffage, d'agitateurs, un appareil à houblonner, complètent la salle de brassage proprement dite. Tous les appareils ci-dessus sont pourvus d'appareils enregistreurs, à lecture facile, qui permettent un contrôle rapide et sûr. La salle à brasser permettrait d'effectuer jusqu'à 4 opérations par jour. Il faut retenir qu'au sortir du filtre à moût, le liquide contenant l'extrait de l'orge est soumis, dans les chaudières de cuisson, à une ébullition de deux heures. C'est cette ébullition et les soins extrêmes de propreté dont la fabrication et la conservation de la bière sont l'objet dans toute la brasserie, qui font de cette boisson incontestablement la plus saine de toutes les boissons hygiéniques.

De la salle de brassage, le moût bouillant est envoyé dans de grands bacs plats, situés dans une vaste salle soigneusement aérée, à un des plans supérieurs de la brasserie. Au cours de son séjour sur ces bacs, le moût fixe de l'oxygène qui facilitera sa bonne fermentation.

Avant que le moût ne soit descendu à une température à laquelle on peut craindre des contaminations, celui-ci est repris pour être brutalement refroidi à la température de 5° C. qui caractérise la fabrication des bières de fermentation basse. Ce refroidissement s'opère à l'aide d'un réfrigérant constitué par une série de longs tubes de cuivre rouge placés horizontalement les uns au-dessus des autres et maintenus par des boîtiers collecteurs de liquides réfrigérants, qui circulent à l'intérieur des tubes. Le moût ruisselle en nappe très mince sur les parois de l'appareil, rencontrant dans sa descente des zones de plus en plus froides.

Du réfrigérant ou baudelot, le moût coule dans des cuves en ciment revêtues d'un enduit spécial, où on procède à la mise en levain. Les cellules de levure soigneusement sélectionnées qui sont ainsi mises en contact avec le moût vont, pour se nourrir et se propager, emprunter leur nourriture

aux sucres fermentescibles provenant de l'amidon de l'orge et aux matières azotées. Le dédoublement des maltoses et dextrines en alcool et acide carbonique tend à élever la température au sein de la masse de liquide, ce qui pourrait conduire à des fermentations trop rapides et indésirables, si les cuves n'étaient munies de serpentins de réfrigération réglable. Cette première fermentation dure de 8 à 12 jours. Quand elle est jugée assez poussée, la bière est pompée dans des récipients en aluminium et en acier vitrifié et la levure est recueillie. Soigneusement lavée, après avoir été examinée au microscope, cette levure sert à ensemençer une nouvelle quantité de moût provenant d'un nouveau brassin.

La bière placée en tanks d'aluminium ou d'acier vitrifié après sa fermentation principale, ne contient plus qu'une faible quantité de matières fermentescibles et de cellules de levure, sa fermentation s'y poursuit très lentement et elle se clarifie, en même temps que, grâce à sa température voisine de 0° C., elle se sature avec le gaz carbonique de sa fermentation secondaire. Les bières séjournent en tanks de 3 semaines à 3 mois suivant leur qualité, les plus fines et les plus denses nécessitent un matûrissement plus prolongé.

La filtration qu'on fait subir à la bière avant la mise en fûts ou en bouteilles lui donne le brillant qui est nécessaire à sa bonne présentation, en même temps qu'elle la débarrasse des cellules de levure et des matières azotées restant en suspension dans son sein, contribuant de ce fait à en accroître la conservation. Cette filtration s'effectue dans un appareil constitué par des coquilles de bronze délicatement usinées dans lesquelles se trouvent des gâteaux de pâte de cellulose. Cette pâte de cellulose est après chaque opération lavée et stérilisée dans de grands laveurs métalliques, puis reformée en gâteaux à l'aide d'une presse hydraulique.

Après filtration, la bière est mise en fûts ou en bouteilles dans des appareils iso-barométrique, à pression constante, qui permettent un remplissage parfait sans perte de liquide ni désaturation.

Les fûts avant remplissage sont soigneusement nettoyés mécaniquement, intérieurement et extérieurement, et l'intérieur est stérilisé par une projection sur les parois de laque en fusion à 200° C. environ, qui isolera la bière du bois.

Les bouteilles sont nettoyées automatiquement, sans brossage, à l'eau de soude chaude, et soigneusement rincées à l'eau, le tout sous forte pression. C'est un nettoyage biologique quasi-total. Le remplissage se fait aussi automatiquement. Un groupe lavage-remplissage permet avec 7 personnes une marche continue au débit horaire de 3.600 bouteilles d'un litre. Certaines qualités de bières sont pasteurisées en bouteilles et leur conservation est alors pratiquement indéfinie.

A côté de la fabrication de la bière, les Brasseries de la Manche, voulant mettre à profit la morte-saison et leurs connaissances approfondies des industries de fermentation, ont monté une cidrerie moderne. Elles s'efforcent, avec beaucoup de succès, de faire bénéficier cette intéressante et difficile industrie de la cidrerie, des progrès considérables que la brasserie a accomplie à la suite des magnifiques travaux de PASTEUR. En particulier, le souci de propreté dans ce département est le même que dans la brasserie, et les fermentations sont aussi conduites par le froid et avec des levures sélectionnées ; de même le stockage du produit fini se fait en cave frigorifique à très basse température. Le savoureux « Cidre de La Comté d'Eu », dont la qualité va de pair avec la riche présentation, est mousseux, bouqueté, limpide et sa conservation est remarquable. C'est un produit capable de réhabiliter grandement le cidre auprès des nombreux amateurs des grandes villes et de l'étranger, trop souvent abusés !

L'écoulement de la fabrication des *Brasseries de la Manche* est assuré par un important service de livraison. A côté des quelques chevaux pour la Ville et les localités immédiates, 19 camions-autos et camionnettes assurent le ravitaillement de la clientèle directe, des Dépôts et des Entrepôts.

Les *Brasseries de la Manche* qui occupent aux confins de la Haute-Normandie et de la Picardie, à Eu, et dans leurs dépôts d'Amiens, St-Valery-sur-Somme, Dieppe et Rouen, 75 à 105 ouvriers et employés, contribuent largement à l'activité économique de toute cette région.

On se rendit ensuite au Concours agricole admirablement installé et organisé sur le Champ de Mars grâce aux bons soins de la Municipalité et des Syndicats agricoles.

Nous citerons parmi les nombreux exposants :

Les engrais d'Auby, les semeuses Georges Laurent à Orchies, le cidre de la Comté d'Eu. Les docks normands et Picards (Guano naturel du Pérou). La Société Probus (tourteaux). Les constructions Valin-Fernand, d'Envermeu ; les établissements horticoles A. Martin, de Gamaches ; électricité et aménagements électriques de O. Mariette. Etablissements Malsoute (alimentation générale des animaux de basse-cour). Les clapiers Jacq (Girard, à Eu). Le Comptoir agricole d'Etalonges. Les charrues, brabants Lecompte frères, à Pierrecourt (Somme). Les établissements Pennelier, etc...

Enfin de nombreux bestiaux et volailles de la meilleure qualité, cidres, etc... Le tout installé avec un goût parfait que malheureusement le mauvais temps ne permit pas d'admirer comme il convenait.

Le banquet fut servi à l'hôtel du Commerce. M. le Roux, Inspecteur général au Ministère de l'Agriculture, délégué du Ministre, présidait, ayant à sa droite M. de Longuemare, président de l'Association Normande ; à sa gauche, M. Morin, maire de la ville d'Eu.

Parmi les convives, nous citerons :

Le Dr Gosselin, conseiller général du Calvados, sous-directeur ; Isidore Blondel, L'Heureux et Lesecq, présidents honoraires, président et vice-président de la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Dieppe ; Georges de Beaurepaire, Directeur de l'Ecole de Droit de Rouen ; Maruitte, docteur en droit, secrétaire de l'Association Normande ; le Commandant Picard, du C. I. P. ; Fossey, président du Syndicat d'Initiative de Le Tréport-Mers ; Cocry, représentant l'Inspecteur d'agriculture ; Fleury-Coquelle et Patin, adjoints ; Chiron, trésorier de l'Association Normande.

Richard, secrétaire de la Société d'Agriculture de Dieppe ; Ferrand, maire de Tocqueville-sur-Eu, président du Syndicat agricole du canton d'Eu ; Gaudry, maire de Bailly-en-Rivière ; Paul Blondel, maire de Canehan ; Mallet, maire de Barcmesnil ; Dumont, Grandsaire, Le Parment, conseillers municipaux ; Ledoux, Lemaître, Hébert Entat, Houlé, maire de Sept-Meules ; Bourgeois, Chavatte, Mariette, Audié, Moity, Fromentin.

Le repas, qui fait honneur au maître d'hôtel, fut très bien servi. On but un excellent cidre bouché offert par M. Fosset.

Au champagne, M. Morin porte le toast suivant :