

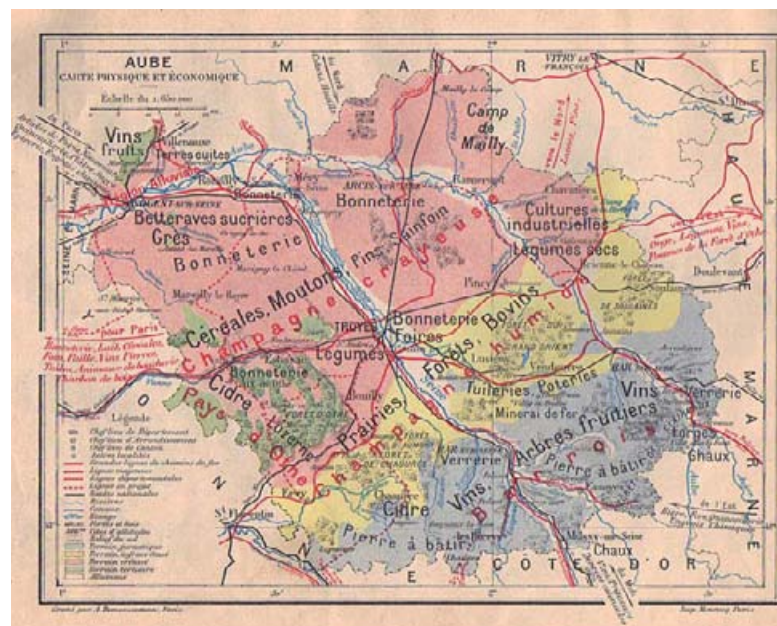
# Les industries de l'alimentation dans l'Aube à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle

par Jean-Louis Humbert

*Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, l'activité industrielle auboise est dominée par la bonneterie. Cependant, dès la fin de cette période, les industries alimentaires connaissent une première expansion.*

Ces industries « concourent à l'alimentation de l'homme en transformant les matières premières que lui livre la nature. L'agriculture, la chasse et la pêche fournissent, moins l'eau et le sel, toutes les substances employées dans l'alimentation. Tantôt les produits qu'elles nous offrent n'ont besoin que de subir une manipulation domestique et une simple cuisson, comme les légumes et la viande ; tantôt, au contraire, ils réclament l'intervention de l'industrie pour être transformés en aliments : le blé, par exemple, pour être converti en pain, doit être livré successivement au meunier, qui le réduit en farine, et au boulanger, qui fabrique du pain avec cette farine » (1). À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les industries de fabrication des principales substances alimentaires sont la meunerie, la boulangerie, la fabrication des pâtes alimentaires, du beurre, des fromages, des conserves, du sucre, du chocolat, des dragées, des bonbons, du vin, de la bière, du cidre, etc.

Dès 1873, le géographe Levasseur note que ces industries sont largement représentées dans l'Aube. Il recense 280 moulins à eau et 12 moulins à vent pour la farine, 61 moulins à huile, 712 pressoirs à vin et à cidre, 12 fabriques d'esprit de vin et d'eau-de-vie, huit brasseries et une fabrique de sucre. En 1882, l'auteur d'un guide note que d'autres industries plus modestes participent à l'alimentation des Auboises : charcuterie (andouillettes, pieds truffés), fabrication de fromages de Troyes, élevage des escargots (2). Pour autant, toutes les familles ne recourent pas systématiquement aux produits issus de l'industrie ou de l'artisanat. On fabrique encore son pain, on réalise des conserves de fruits et de légumes et des confitures. On élabore son huile de colza, de chènevis ou de navette et même sa bière de ménage (3).



**Aube. Carte physique et économique.**

(J. Henry & E. Drouard,

*Géographie du Département de l'Aube, spécialement destinée aux écoles primaires,*

Arcis-sur-Aube, Gradassi-Royer,

Libraire-éditeur, vers 1913.

Coll. MAHÉ, Troyes)

## Des industries qui s'affirment

La formation d'une industrie alimentaire s'est faite au cours du XIX<sup>e</sup> siècle en s'appuyant sur les ressources de l'agriculture auboise.