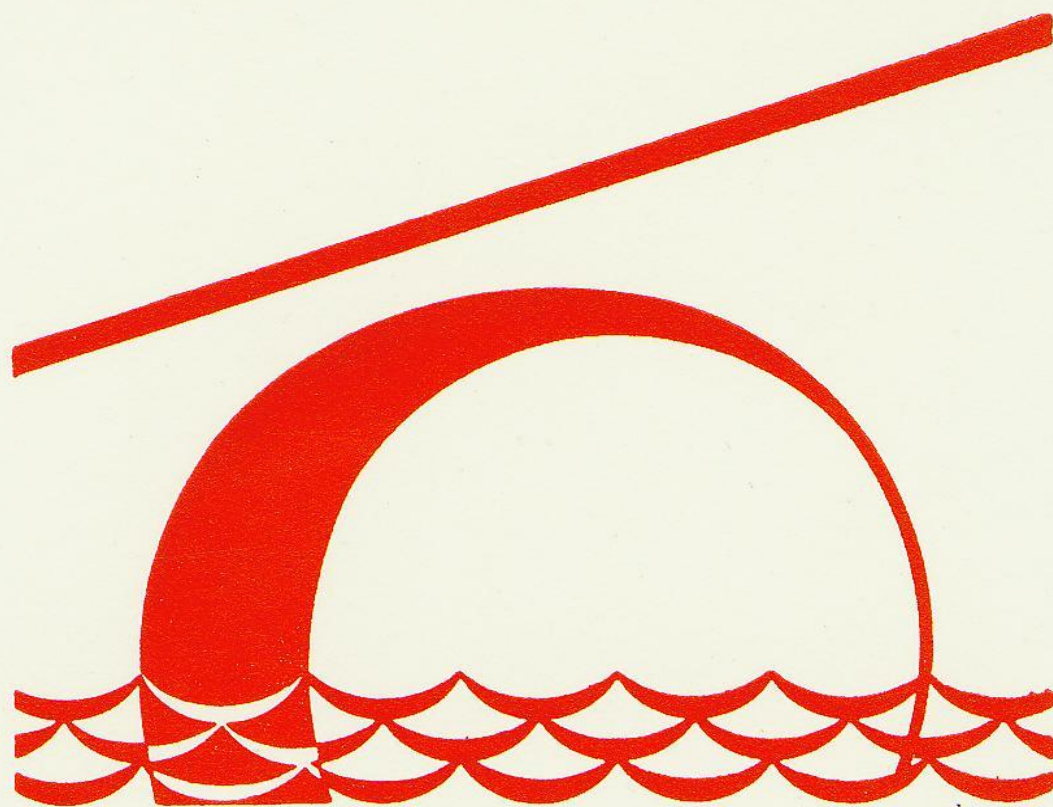
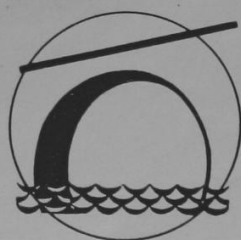


75^e ANNIVERSAIRE



S.A. RAFFINERIE & SUCRERIES DU
GRAND-PONT
— HOUGAERDE —



CE 31 MAI 1952

S'EST CLÔTURÉ NOTRE

75^e EXERCICE SOCIAL

CET ÉVÉNEMENT MÉMORABLE NOUS

DONNE L'OCCASION DE JETER UN

REGARD SUR LE PASSÉ, DE MESURER

L'IMPORTANCE DE L'ŒUVRE RÉALISÉE

ET DE RENDRE HOMMAGE A TOUS

CEUX QUI, PAR LEUR DÉVOUEMENT ET

LEURS EFFORTS, ONT ASSURÉ À NOTRE

SOCIÉTÉ LA PLACE QU'ELLE OCCUPE

DANS L'INDUSTRIE SUCRIÈRE

DU PAYS



S. A. RAFFINERIE ET SUCRERIES DU GRAND-PONT

Les origines de l'Industrie

du sucre de betterave remontent à 1747.

A cette époque, le chimiste allemand Margraff avait signalé la présence de sucre dans la betterave et cinquante ans plus tard, son élève, François-Charles Achard, réussissait à exploiter industriellement la découverte de son maître.


Si, en 1806, Napoléon I^{er}, forcé par le blocus continental de trouver une compensation à la perte des importations de sucre de canne, imposa la culture de betteraves sucrières dans l'Empire et distribua des licences pour la fabrication du sucre, on ne peut pas dire que le résultat obtenu marquât la naissance de l'industrie sucrière en Belgique.

En effet, dès la chute de l'Empire, les importations de sucre de canne reprirent leur cours normal et les fabriques établies disparurent très rapidement, le prix du sucre n'étant plus rémunérateur.

Ce n'est qu'après la révolution de 1830 que l'industrie sucrière belge prit son réel essor et que l'on vit éclore de nombreuses sucreries, dont l'importance ne fut cependant que purement locale.

C'est ainsi que, lors de la fondation de notre société, il y a soixante-quinze ans, 146 sucreries étaient en activité dans le pays, avec une production de 45.728 tonnes.

Est devant Belie Joseph Antoine Braupier, notaire résidant à Turbenthal
assisté et témoin

acte
de
faculté

D.L. No.

ont comparu Monsieur Joseph Libert Dumont, industriel, domicilié à
Hougaerde, tant en son propre que comme se portant fort pour ses deux enfants
Monsieur Leon Dumont sans profession, domicilié à Hougaerde, Monsieur Alfred Dumont
docteur en droit et candidat notaire domicilié à Hougaerde et Mademoiselle Elodie
Dumont sans profession, domiciliée à Hougaerde, et pour Monsieur Samuel comte de
Limbourg-Herum, propriétaire domicilié à Lutzel-Dumoy.

Monsieur Louis Lamotte industriel, domicilié à Hougaerde, tant en son propre
que comme se portant fort et puisant sur sa fille Mademoiselle Thérèse Lamotte
sans profession, domiciliée à Hougaerde.

Monsieur Libert Cudry, Banquier, domicilié à Juvigny tant en son propre
que comme se portant fort pour Madame Joséphine Berthelette veuve de Monsieur Joseph
Leon Mathieu, propriétaire demeurant au dit Juvigny.

Monsieur Hector Roux, propriétaire demeurant à Juvigny.

Monsieur Jean Charlot, notaire résidant à Juvigny.

Monsieur Leon Charles notaire résidant à Juvigny.

Monsieur Edouard Henri Klein, propriétaire domicilié à Bantzen.

Monsieur Joseph Cathey, particulier sans profession domicilié à Hougaerde, tant en
son propre que comme se portant fort pour Monsieur Léopold Loebing docteur
docteur en médecine domicilié à Hougaerde.

Monsieur Hubert Vanberberghen, propriétaire domicilié à Turbenthal.

Monsieur Louis Hungen, Hotelier domicilié à Turbenthal, tant en son propre
que comme se portant fort pour sa belle sœur Mademoiselle Stéphanie Arnault
particulière sans profession demeurant à Turbenthal.

Monsieur Alexandre Lories, propriétaire domicilié à Hougaerde.

Monsieur Ferdinand Vanhaegendonck, distillateur domicilié à Hougaerde.

Monsieur Edouard Vantermolen, cultivateur, domicilié à Hougaerde tant en son
propre que comme se portant fort pour sa belle sœur Mademoiselle Julie Collart
propriétaire domiciliée à Hougaerde.

Les quels comparants ont déclaré en vertu de la vérité anonyme d'ont les
statuts suivent.

Primoire acte
7

En 1876, Hougaerde était ...

un bourg très actif où fonctionnaient plusieurs industries, de nombreuses brasseries et distilleries et une fabrique de sucre de betterave, installée en 1864 et qui occupait 35 ouvrières et 142 ouvriers.

Elle disposait, suivant la chronique locale, de trois chaudières et d'une machine à vapeur de 20 CV. Cette usine cessa son activité quelques années plus tard.

Monsieur Joseph PUTZEYS, natif de Hougaerde, qui avait déjà acquis une solide expérience dans la fabrication du sucre, estima que les conditions indispensables à l'établissement d'une sucrerie se trouvaient réunies dans la commune.

Il intéressa à son projet plusieurs personnalités, qui se réunirent le 23 décembre 1876 en l'étude du notaire Crampen, à Tirlemont, pour fonder, au capital de 300.000 francs, la Société Anonyme

SUCRERIE - RAFFINERIE DU GRAND-PONT

La raison sociale fut inspirée par la dénomination du lieu dit « Grand-Pont » situé sur la Grande Gette, qui baigne le village.

Ce fut le premier janvier 1877 qu'eut lieu la PREMIERE
REUNION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION pré-
sidée par

M. Joseph Libert DUMONT, Président,



et à laquelle assistaient :

M. Louis LAMOTTE, Administrateur,



M. Libert OURY, Administrateur,



et M. Joseph PUTZEYS, Directeur-Gérant.

Is foto van Romain Putzeys

La première campagne sucrière

devait commencer en octobre 1877.

En attendant la construction de l'usine, un bureau provisoire fut établi au café « La Tête de Bœuf », à Hougaerde.

L'autorisation d'établir une fabrique et raffinerie de sucre au lieu dit « Bley » fut accordée le 12 novembre 1877.

En vue de l'équipement de l'usine, le conseil d'administration avait repris, pour compte de la société, le marché conclu par le Directeur-Gérant pour l'achat du matériel de sucrerie de M. Troch-Troch de Boom. La société disposait, pour ses transports, de quatre tombereaux et de trois chevaux.

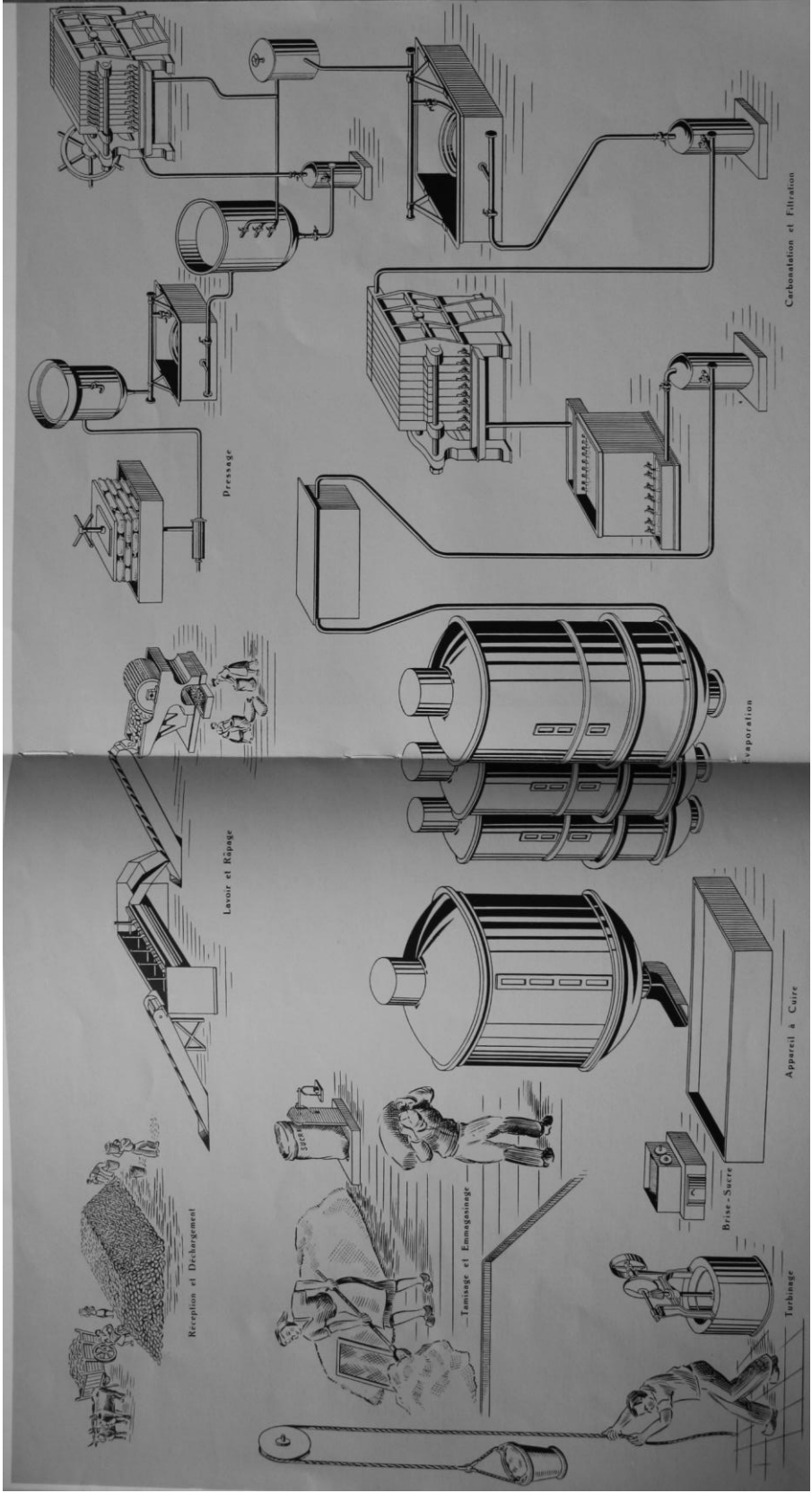
Parmi les approvisionnements pour la première campagne sucrière, figuraient :

- * 10.000 sacs à sucre brut,
- * 3.300 kg. de graines de betteraves,
- * 1.500 tonnes de charbon à 11,25 fr. la tonne.

L'APPROVISIONNEMENT EN BETTERAVES, BASE

même de l'activité d'une sucrerie, constitua l'une des importantes difficultés à résoudre lors de la première campagne sucrière.

Les tonnages insuffisants récoltés sur les terres cultivées par les soins de la sucrerie furent complétés par



PROVINCE
DE
BRABANT.

N° 2786/9 - n. 27209
USINES ET FABRIQUES.

Le Gouverneur,

Permission de mise en activité.

Commune de Hougaerde

1877
envoyé expédition du présent arrêté
au Collège des Bourgmestre et Échevins d'

Vu l'ordonnance de la Députation permanente du Conseil provincial en date du 27 Avril 1877 (N° 27059 - B. 27209), qui accorde au sieur Joseph Butzoy, Directeur-Gérant l'autorisation conditionnelle d'établir « la société anonyme de la meunerie du Grand pont, à Hougaerde, l'autorisation conditionnelle d'installer en la dite commune à l'endroit dit Deij une usine comprenant: Une fabrique et raffinerie de sucre de betteraves, un pressoir à versifier le noir animal, un four à chaux, quatre machines à vapeur, quatre générateurs de vapeur, »
Vu le rapport de l'administration communale d'Hougaerde en date du 4 Juin 1877, constatant que l'usine du sieur Butzoy est établie dans les conditions prescrites,

ARRÊTE :

ART. 1^{er}. Le sieur Joseph Butzoy est autorisé à mettre son usine en activité.

ART. 2. Expédition du présent arrêté sera adressée au Collège des Bourgmestre et Échevins de Hougaerde, chargé d'en délivrer immédiatement une copie à l'intéressé.

Bruxelles, le 12 Septembre 1877.

Van der Linden
Don expédition conforme.
Le Greffier provincial,
Barbier

On Collège des Bourgmestre et Échevins d'Hougaerde.

1875. - 323 - Imp. E. Goyol.

des achats effectués dans les régions de Hougaerde, de Jodoigne, de Huppaye et même de Cortenberg. Pour ses propres cultures, l'usine devait disposer du matériel agricole et des bœufs nécessaires aux travaux de labours et d'emblavements.

Ce bétail et ce matériel étaient logés dans les dépendances de l'usine, qui ressemblait plus à une grande ferme qu'à une fabrique de sucre, telle que nous la connaissons aujourd'hui.

Les achats de betteraves se traitaient suivant les circonstances : les prix étaient fixés soit à la tonne, soit à l'hectare.

Le transport était, en général, effectué par les soins de l'usine.

Les betteraves étaient travaillées, pour ainsi dire, au fur et à mesure de leur réception.

En cas d'arrivages trop abondants, on formait des tas de 2 à 3 m. de hauteur, parfaitement nivelés au sommet de manière à pouvoir les recouvrir aisément de paillassons en cas de gel.

Si, par suite de ralentissements ou d'arrêts dans la fabrication, ces betteraves restaient trop longtemps en cour, on retournait les tas afin d'éviter l'échauffement.

Les plus grands soins étaient apportés à la manipu-

lation des betteraves. On craignait une perte en sucre, due à des blessures occasionnées aux racines par le déchargement à la fourche pointue. C'est pourquoi, au cours de la première campagne, les betteraves étaient déchargées à la main par des femmes.

LA FABRICATION ÉTAIT, À CETTE ÉPOQUE, TRÈS

différente de ce qu'elle est aujourd'hui.

Les betteraves étaient portées à l'usine dans des paniers, puis déversées dans une trémie et, de là, enlevées par une courroie en caoutchouc, garnie de palettes en bois, qui les amenait dans un lavoir d'environ 3 m. 50 de long ; une autre courroie les conduisait ensuite, pour être râpées, dans un cylindre métallique d'un mètre de diamètre, garni de lames dentelées en acier.

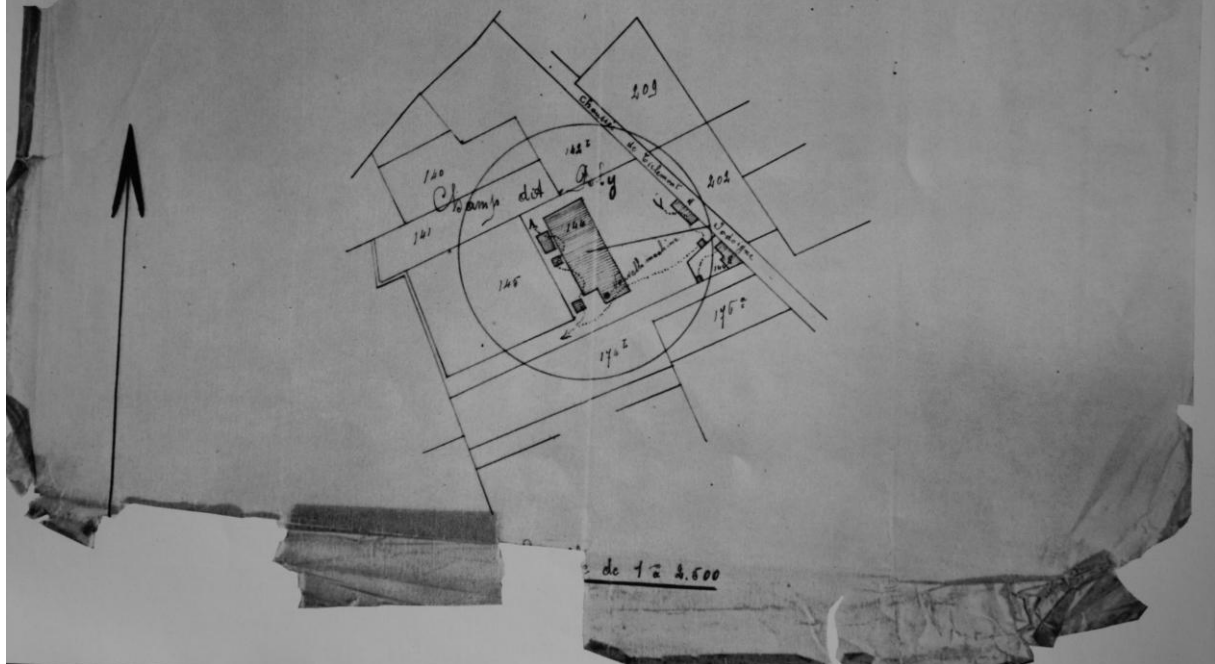
La râpure ainsi obtenue était logée dans des sacs en laine et placée sur une presse à fond mobile à claire-voie. Le jus provenant du pressage était envoyé dans des mesureurs.

La râpure pressée, correspondant à nos pulpes actuelles, était rendue aux cultivateurs sous forme de tourteaux.

Le jus sucré passait ensuite à la carbonatation, qui se réduisait à l'addition de lait de chaux et au passage dans un bac à carbonater.

C'est au son de l'éclaboussement, provoqué par la

Commune de Bougaerde.
Section L



poussée du gaz, que l'ouvrier préposé à la carbonatation jugeait que l'opération était terminée.

Après carbonatation, le jus coulait dans un bac où la décantation s'effectuait par précipitation des résidus calcaires.

Le liquide, ainsi clarifié, s'écoulait par un tuyau suspendu à un flotteur vers les bacs de seconde carbonatation.

Quant à la partie épaisse, elle passait au travers de filtres-presses et le filtrat allait rejoindre le jus clair en vue de la seconde carbonatation.

Après cette dernière opération, le jus carbonaté coulait par différence de niveau à travers un filtre (Claritas) et était envoyée ensuite à l'évaporation.

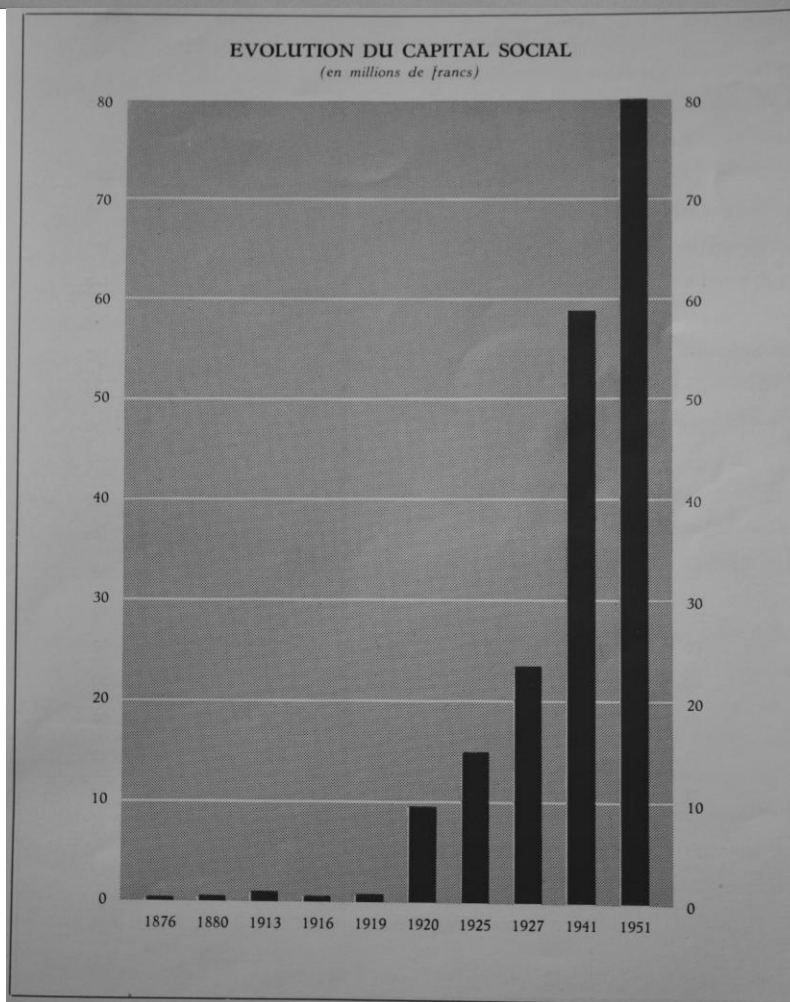
Celle-ci s'effectuait à triple effet suivant le même principe que celui employé actuellement, c'est-à-dire par vase tubulaire, pour atteindre une densité de 27° Beaumé.

Le jus évaporé était envoyé à l'appareil à cuire en passant par un réchauffeur.

La masse cuite de premier jet coulait dans des bacs de 4 x 3 m. et 75 cm. de profondeur de façon à se refroidir rapidement.

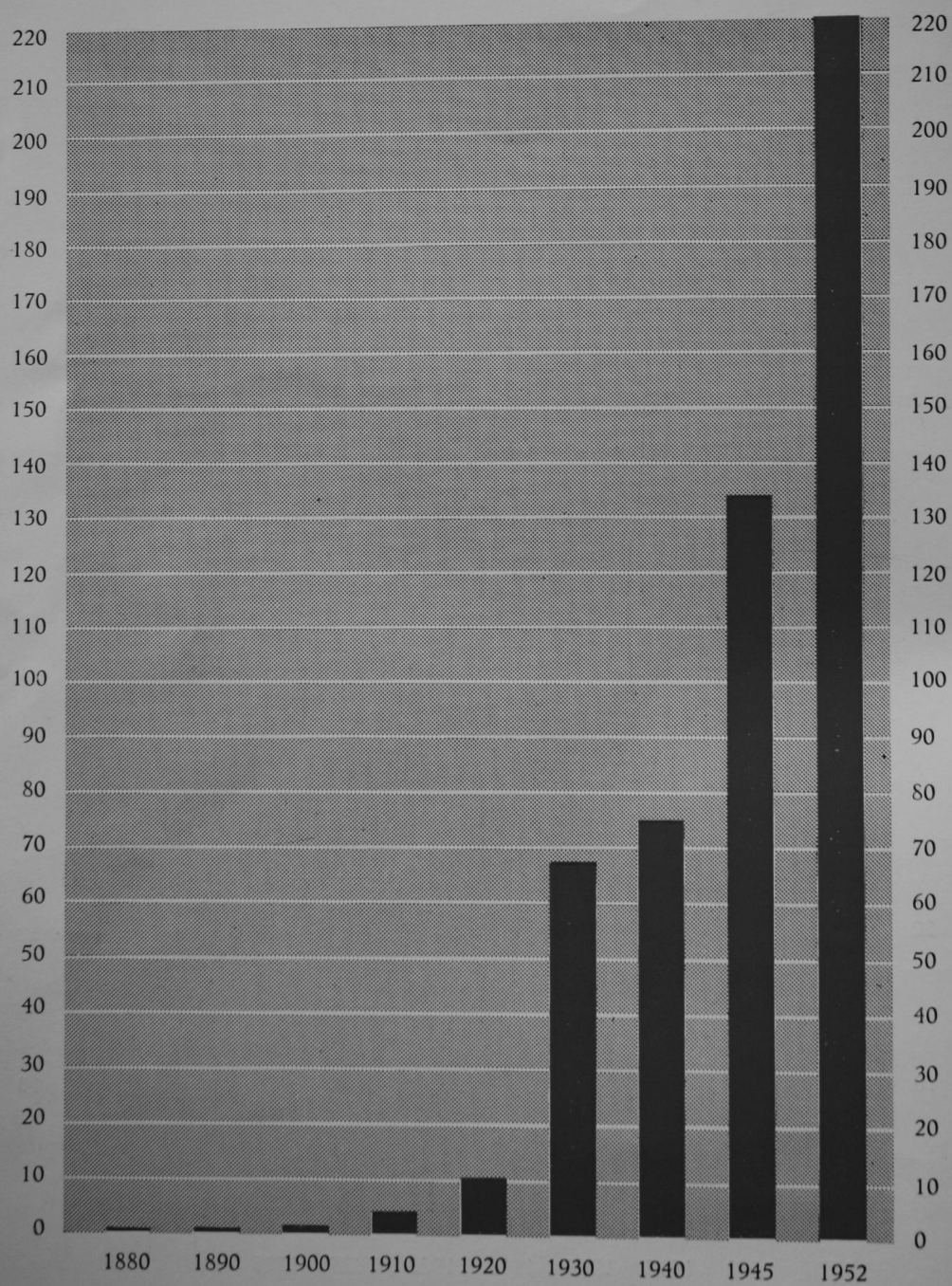
Devenue assez dure, la masse cuite était découpée, à l'aide de pioches, en blocs transportables. Afin de

De la part
du Conseil d'Administration
des
RAFFINERIE & SUCRERIES
du
GRAND-PONT S. A.
Hougaerde



EVOLUTION DES IMMOBILISATIONS

(en millions de francs)



les rendre propres au turbinage, ces blocs étaient écrasés par un brise-sucre, puis additionnés d'un filet d'eau et d'une partie d'égout provenant du turbinage de premier jet.

Le sucre turbiné en brut était enlevé à la main à l'aide de palettes en bois et placé dans de grands paniers en rotin, pour être monté au grenier à sucre. Il y était mis en tas de 7 à 8 m. de longueur, puis lancé à la pelle sur un tamis qui retenait les grumeaux; ceux-ci étaient renvoyés à la masse cuite. Le sucre était ensuite logé en sacs de 100 kg., fermés par une couture à la main.

L'égout de premier jet était recuit en second jet. Une partie de la masse ainsi obtenue était mélangée à la masse cuite de premier jet; le reste s'écoulait dans les cristallisoirs.

L'égout de second jet était à son tour recuit en troisième jet et conservé dans des bacs de 150 hectolitres environ, placés dans une salle fermée et chauffée jour et nuit à une température de 42°. On réalisait ainsi une cristallisation très lente permettant de nourrir le grain et qui durait de cinq à sept mois. Le turbinage de troisième jet ne se faisait donc que vers le mois d'août, de la même façon que le turbinage de second jet.

Le personnel nécessaire se composait de deux équipes, d'environ cent hommes chacune, qui travaillaient douze heures par jour.

La première campagne a duré environ 105 jours.

Il est intéressant de noter qu'on obtenait à cette époque les polarisations suivantes :

en premier jet 88%

en second jet 76 à 78%

en troisième jet 70 à 72%.

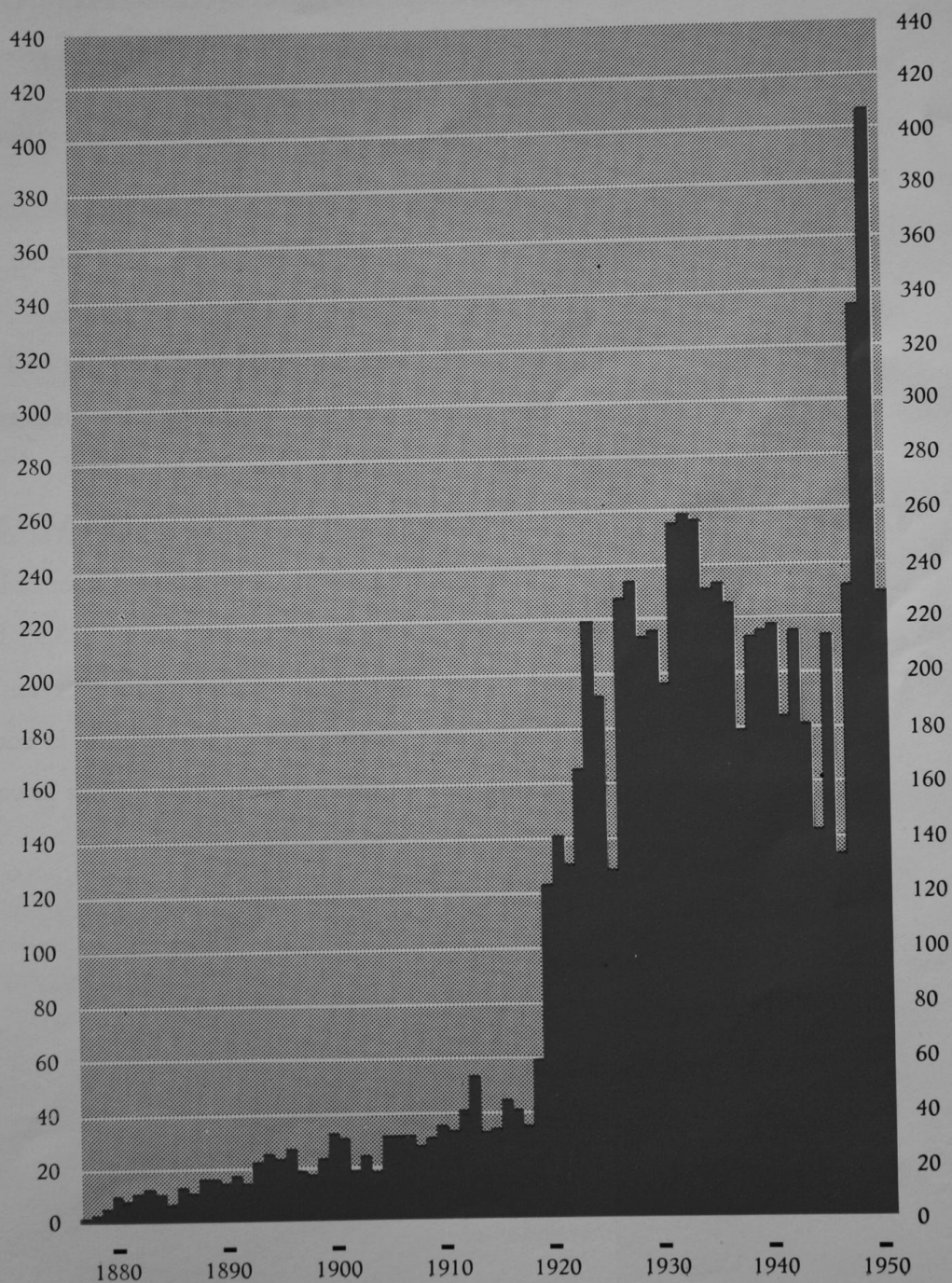
Les droits d'accise ne se calculaient pas, comme à l'heure actuelle, par sac de sucre produit.

Le volume et la densité du jus, contrôlés par les employés des accises aux mesureurs, permettaient d'évaluer le rendement probable de l'usine ou « prise en charge » qui servait de base au calcul des droits. L'excédent obtenu au-dessus du chiffre fixé par la loi était exempt d'impôt.

Le taux de cette prise en charge varia beaucoup. On l'avait d'abord fixé à 1.200 gr., c'est-à-dire qu'un hectolitre de jus à 1° de densité était estimé pouvoir produire 1.200 gr. de sucre brut à 88°. Au moment de la fondation du Grand-Pont, la prise en charge était fixée à 1.500 gr. Elle fut augmentée régulièrement pour atteindre 2.000 gr. en 1899.

NOTRE PRODUCTION DE SUCRE

(en milliers de quintaux métriques)



LA VENTE DES SUCRES FABRIQUÉS AU COURS

de la première campagne fut conclue en presque totalité avec des raffineurs anglais.

Les mélasses étaient logées dans des tonneaux en bois et envoyées en France aux fins de distillation.

Les mélasses de la campagne 1877 furent achetées par une distillerie de Clermont-Ferrand.

Le prix de vente du sucre brut à 88° fut de l'ordre de 50 fr. pour 100 kg., tandis que les mélasses furent vendues à 12,75 fr. pour 100 kg.

LE RÉSULTAT FINANCIER DE CETTE CAMPAGNE

fut loin d'être brillant : le premier exercice de la société se clôtura par une perte nette de 21.978,99 fr.

Nullement découragés par ce bilan décevant et confiants dans les possibilités d'avenir de la société, les fondateurs décidèrent de continuer dans la voie qu'ils s'étaient tracée.



M. Louis STRUYVEN, Président de 1886 à 1906

Après la première campagne

il fut décidé d'augmenter l'approvisionnement en betteraves par de nouveaux achats à 23,50 fr. la tonne et d'accroître les moyens de transport par axe. L'application de ces mesures permit de travailler 4.000 tonnes au cours de la campagne de 1878. Ce tonnage augmenta graduellement pour atteindre 12.000 tonnes en 1880.

Dès cette année, l'intérêt des cultivateurs pour les plantations de betteraves sucrières va grandissant. L'emploi plus rationnel des engrais chimiques — qui commençait à se répandre — apportait une solution au problème de l'épuisement du sol qui préoccupait les planteurs.

D'autre part, le mode d'achat de betteraves à l'analyse venait d'être instauré et prenait rapidement de l'extension.

Le conseil d'administration eut pour objectif constant d'accroître le tonnage de betteraves à mettre en œuvre et encouragea la création d'ententes régionales ayant pour but l'unification des conditions d'achat et la délimitation des rayons d'approvisionnement.

Ainsi, en 1882, il racheta 2 à 3.000 tonnes de betteraves à un fabricant de sucre de Lathuy — qui cessait sa fabrication — et conclut une convention pour la

livraison de ses récoltes ultérieures à l'usine de Hougaerde.

Cet accroissement d'approvisionnement nécessita une amélioration du matériel de l'usine.

La lumière électrique fut installée et, en 1885, fut adopté le nouveau procédé de diffusion pour l'extraction du sucre par osmose.

Diverses autres installations : chaudières, réchauffeurs, cristallisoirs, appareils à cuire et caniveaux à betteraves, complétèrent ce programme de modernisation et permirent de porter le travail à 400 tonnes par 24 heures.

Ce résultat fut obtenu en moins de dix ans.

Il permit de compenser heureusement le manque à gagner consécutif à la chute des prix qui s'était manifestée à partir de 1885.

La crise économique qui sévissait à cette époque amena de nombreuses sucreries à chômer et 43 usines sur 150 durent cesser leur activité par la suite.

Le prix du sucre qui, en 1883, était de 49,50 fr., était tombé à 42 fr. et devait même s'effondrer à 27 fr. en 1886.

Afin de normaliser le marché des sucres, les fabricants conclurent leurs premiers accords, auxquels notre société participa.



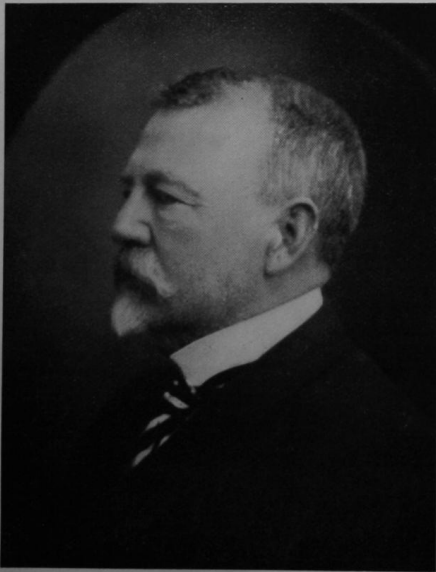
L'usine en 1900

De son côté, le gouvernement promulgua une surtaxe sur les sucres importés en vue d'éliminer la concurrence étrangère.

De plus, en 1891, lorsque les premiers sucres cristallisés firent leur apparition, les fabricants et les raffineurs conclurent, pour régulariser le commerce des sucres, une convention qui allait permettre à l'industrie sucrière de se développer normalement. En 1894, et comme conséquence à ces premières ententes, se constitua le Syndicat des Fabricants de Sucre, auquel le Grand-Pont adhéra immédiatement.

Parallèlement à ces accords, de nouveaux arrangements entre fabricants vinrent normaliser les approvisionnements de betteraves.

Grâce à ces dispositions, le prix obtenu par les planteurs en 1900 fut supérieur à ce qu'il était en 1885, bien qu'entretemps le prix du sucre eût baissé de 30%. A la fin du siècle dernier, notre production annuelle avait atteint environ 3.000.000 kg. de sucre.



M. Louis NAVEAU, Président de 1906 à 1912

Au début de ce XIX^{ème} siècle

la mise en service d'un réseau de chemins de fer vicinaux autour de Jodoigne nous permit d'étendre considérablement notre aire d'approvisionnement en betteraves, ce qui nécessita une nouvelle transformation profonde de nos installations.

La capacité de travail de l'usine fut portée à 550 tonnes par 24 heures.

Poursuivant sa politique de développement, la société reprit, en 1911, la Sucrierie de Sauvenière et la Sucrierie de Bernissem près de Saint-Trond.

La production belge, qui était, en 1901, de 325.000 tonnes tomba à 171.000 tonnes en 1904, pour atteindre à nouveau 328.000 tonnes en 1905.

Les conventions internationales conclues à Bruxelles en 1902, abolissant le système de primes gouvernementales à l'exportation, avaient enrayé brusquement les ventes à l'étranger. La diminution du prix des sucres et l'amélioration du standard de vie des classes laborieuses permirent toutefois de placer les quantités excédentaires en Belgique.

La convention de Bruxelles entraîna un nouveau régime fiscal des sucres.

Jusqu'à cette époque, les droits d'accise étaient perçus, nous l'avons dit, sur la base du volume et de la densité du jus de diffusion. La perception se fit

désormais par sac de sucre réellement produit et les droits furent ramenés de 45 à 20 fr. pour 100 kg. Ce dégrèvement des droits d'accise fut une des causes prépondérantes de l'accroissement de la consommation intérieure.

Lorsque, en 1914, éclata la première guerre mondiale, l'industrie sucrière se trouvait dans une situation considérablement renforcée.

L'usine en 1914



La guerre de 1914-1918

ne causa à nos installations que des dégâts minimes. Le travail put se poursuivre dans des conditions plus ou moins normales, bien que notre activité fût considérablement ralentie. Les exportations étant totalement suspendues, la production fut, pendant ces années tragiques, entièrement absorbée par la consommation intérieure.

Malgré les difficultés inhérentes à la situation du moment, nos dirigeants réussirent à construire un raccordement vicinal de 7 km. entre notre usine et la gare des Chemins de Fer Vicinaux à Jodoigne, ce qui nous permit d'éviter désormais de coûteux transbordements.

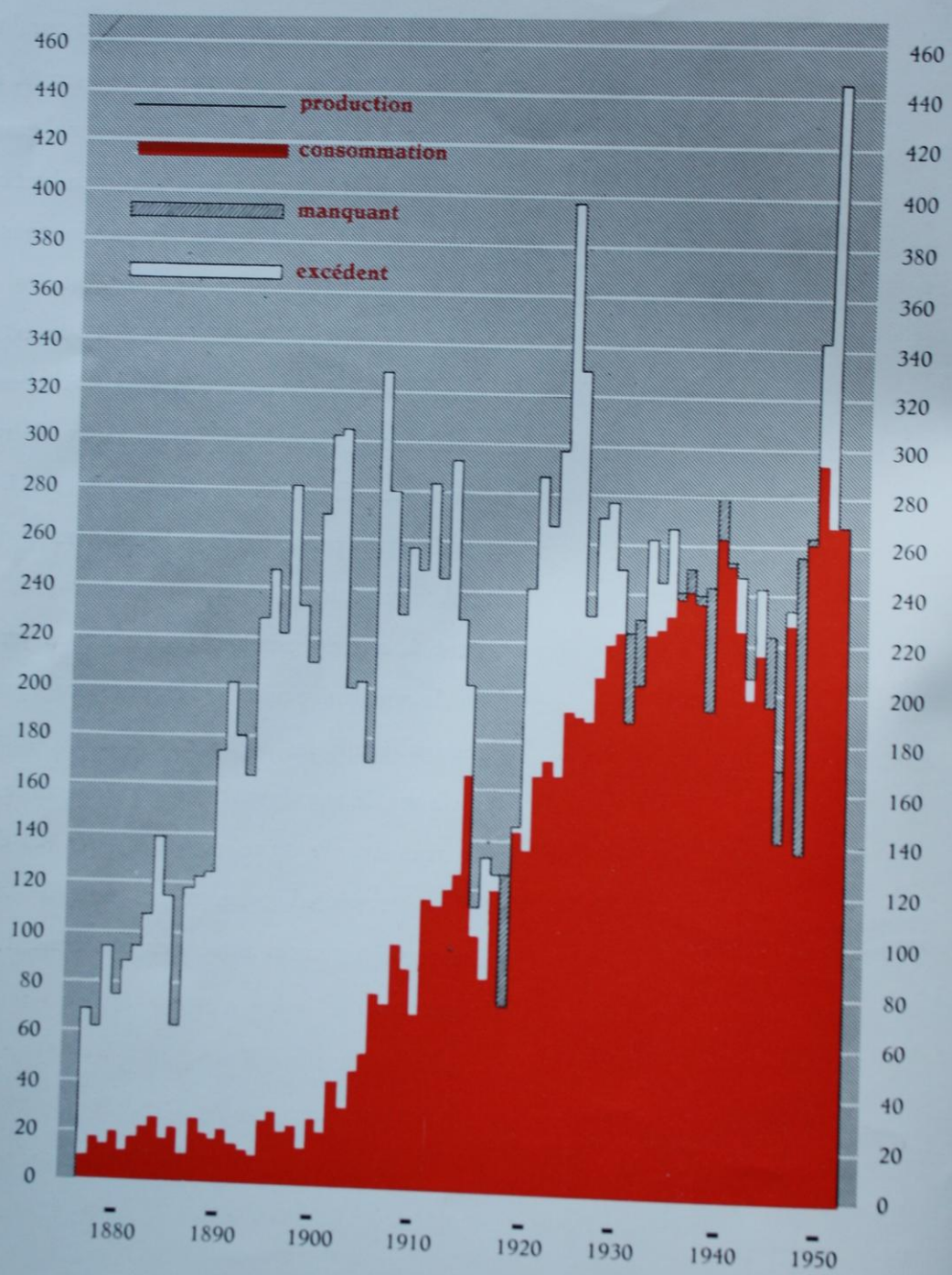
Quant à notre personnel, nous avons pu heureusement le soustraire aux déportations tragiques de 1916. Pendant toute la durée des hostilités, nous avons tenu à servir aux épouses et aux parents le salaire des membres du personnel rappelés sous les drapeaux et à envoyer périodiquement des colis de vivres et de vêtements à ceux d'entre eux qui étaient prisonniers de guerre.



M. Albert DE LA CROIX, Président de 1912 à 1921

PRODUCTION ET CONSOMMATION BELGE

(en milliers de tonnes)



Après la première guerre mondiale

le marché des sucres connut une période d'activité intense due à la nécessité de reconstituer les stocks. Corollairement se produisit une hausse sensible des cours sur le marché mondial.

Cette situation se prolongea jusqu'en 1922. A partir de ce moment, on enregistra une chute continue des prix, occasionnée par la surproduction dans les pays producteurs de sucre de canne et par le rétablissement à son niveau normal de la production de sucre de betterave en Europe. Une crise sévère devait frapper l'industrie sucrière.

Le Grand-Pont put y faire face grâce à l'extension qu'il avait prise et grâce à sa participation à de nombreux arrangements et conventions qui eurent pour effet de régulariser les achats de betteraves et de normaliser le marché national des sucres.

* C'est ainsi qu'en 1925 fut conclu l'accord entre les fabricants de Hesbaye pour délimiter les rayons d'approvisionnement de betteraves.

* Vers la même époque, des négociations eurent lieu à Bruxelles en vue de la conclusion d'un arrangement de caractère mondial pour contingenter les exportations de sucre, convention qui fut conclue en 1931 sous le nom de « Plan Chadbourne » entre la plupart

* des pays exportateurs.

- * Pour se conformer aux obligations contractées par cette convention, les fabricants de sucre belges conclurent entre eux la même année la convention dite de contingentement et la renouvelèrent en 1936 sur une base plus approfondie.
- * En vue de favoriser les plantations de betteraves et de développer le rendement cultural, le Grand-Pont joignit ses efforts à ceux des autres fabricants pour fonder en 1932 l'Institut Belge pour l'Amélioration de la Betterave.
- * En 1937, le précédent accord Chadbourne ayant pris fin, un nouvel accord international fut conclu pour la réglementation de la production et de l'écoulement du sucre sur le marché mondial.
- * Afin d'organiser complètement l'industrie sucrière du pays, les fabricants de sucre constituèrent en 1938 la Confédération Professionnelle du Sucre et de ses Dérivés.





M. Ernest OURY
Président du Conseil d'Administration
Administrateur-Délégué
1905 à 1943

PENDANT L'ENTRE-DEUX-GUERRES

l'histoire du Grand-Pont fut marquée par l'œuvre remarquable de son Président, Monsieur Ernest OURY, qui, par l'audace de ses conceptions, la clairvoyance de son jugement et son inébranlable foi dans l'avenir, établit les bases de la situation actuelle de notre société. Il procéda, en 1919, au rachat de la Sucrerie de Boneffe et de la Râperie de Ramillies, qui furent converties en stations de réception, et réalisa, en 1920, la fusion du Grand-Pont avec la S. A. Sucrerie de la Ghète, à Hougaerde.

De plus, en 1927, il fut l'artisan de l'absorption par notre société de

- * la S. A. Union Sucrière de Belgique,
- * la S. A. Sucrerie « La Gembloutoise »,
- * la S. A. Sucrerie de Chastre.

Seule de ces trois usines, celle de l'Union Sucrière à Gembloux fut maintenue en activité.

C'est depuis ce moment que notre société dispose d'un complexe industriel de trois usines, dont deux situées à Hougaerde et une à Gembloux.

Sous l'impulsion de son président, notre conseil d'administration s'attacha à la rationalisation du travail dans nos usines et fit apporter à leur outillage et à leurs installations les modifications que l'extension de notre activité avait rendues nécessaires. A la veille de la dernière conflagration mondiale, ces efforts avaient permis de porter notre travail journalier à 2.600 tonnes de betteraves.

Une rue du village



Destructions 1940

Les événements de mai 1940

et ceux de septembre 1944 occasionnèrent à deux de nos usines des dégâts importants.

De toutes les sucreries belges, elles furent les seules à subir des dommages, évalués à plus de 10 millions de francs.

C'est grâce à un véritable tour de force qu'en 1940 et en 1944 nos services techniques réussirent à remettre les usines en ordre de marche. Etant donné les circonstances du moment, la production au cours de ces deux campagnes put être considérée comme normale. Pendant les années de guerre, nos efforts durent se borner à maintenir nos usines en activité et à fournir la part qui nous incombait dans le ravitaillement de la population en cette denrée de première nécessité qu'est le sucre.

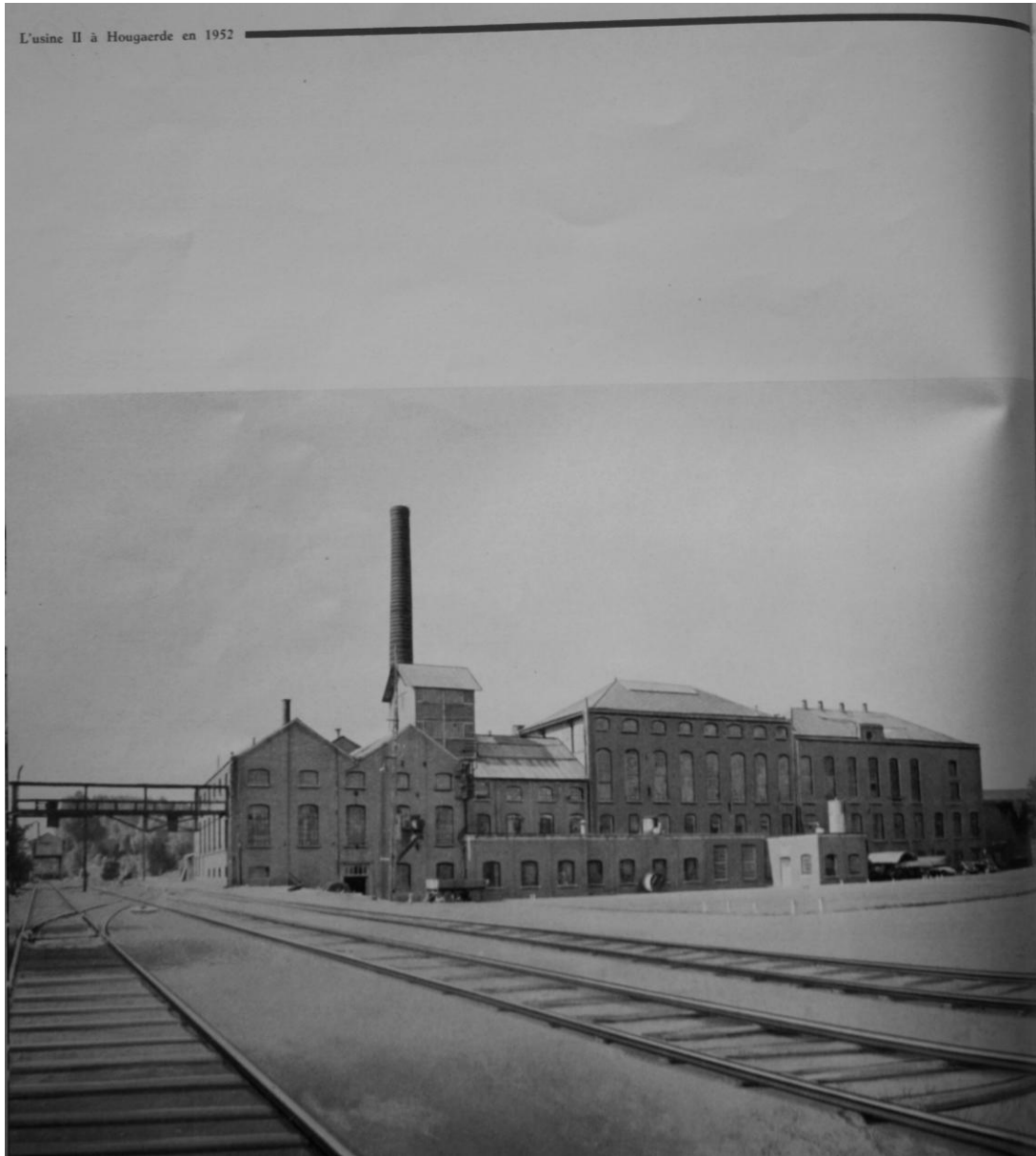
C'est d'ailleurs grâce à la ténacité de tous les fabricants que la ration mensuelle de la population belge fut la plus élevée de tous les pays occupés.

Une minime partie seulement de la production — estimée à 4% environ — fut réquisitionnée par l'ennemi.

Au cours des années d'occupation nous avons pu éviter presque totalement la déportation de notre personnel.

Nous avons cru qu'il était de notre devoir de lui apporter le même soutien que pendant la première guerre mondiale.

L'usine II à Hougaerde en 1952



CE NE FUT QUE LE PREMIER DÉCEMBRE 1948

qu'un arrêté ministériel sanctionna la fin du rationnement du sucre en Belgique.

L'industrie sucrière avait travaillé ainsi pendant plus de huit ans sous un strict contrôle officiel et sous le régime des prix imposés.

Il en était résulté une situation qui ne lui permettait pas d'effectuer les investissements indispensables pour maintenir ses installations industrielles dans un état d'entretien suffisant et au niveau du progrès alors que l'industrie sucrière d'outre-mer, par contre, avait pu, à l'abri des événements de guerre et même stimulée par ceux-ci, améliorer son outillage, profiter de dix ans de prospérité et bénéficier des découvertes de la technique moderne.

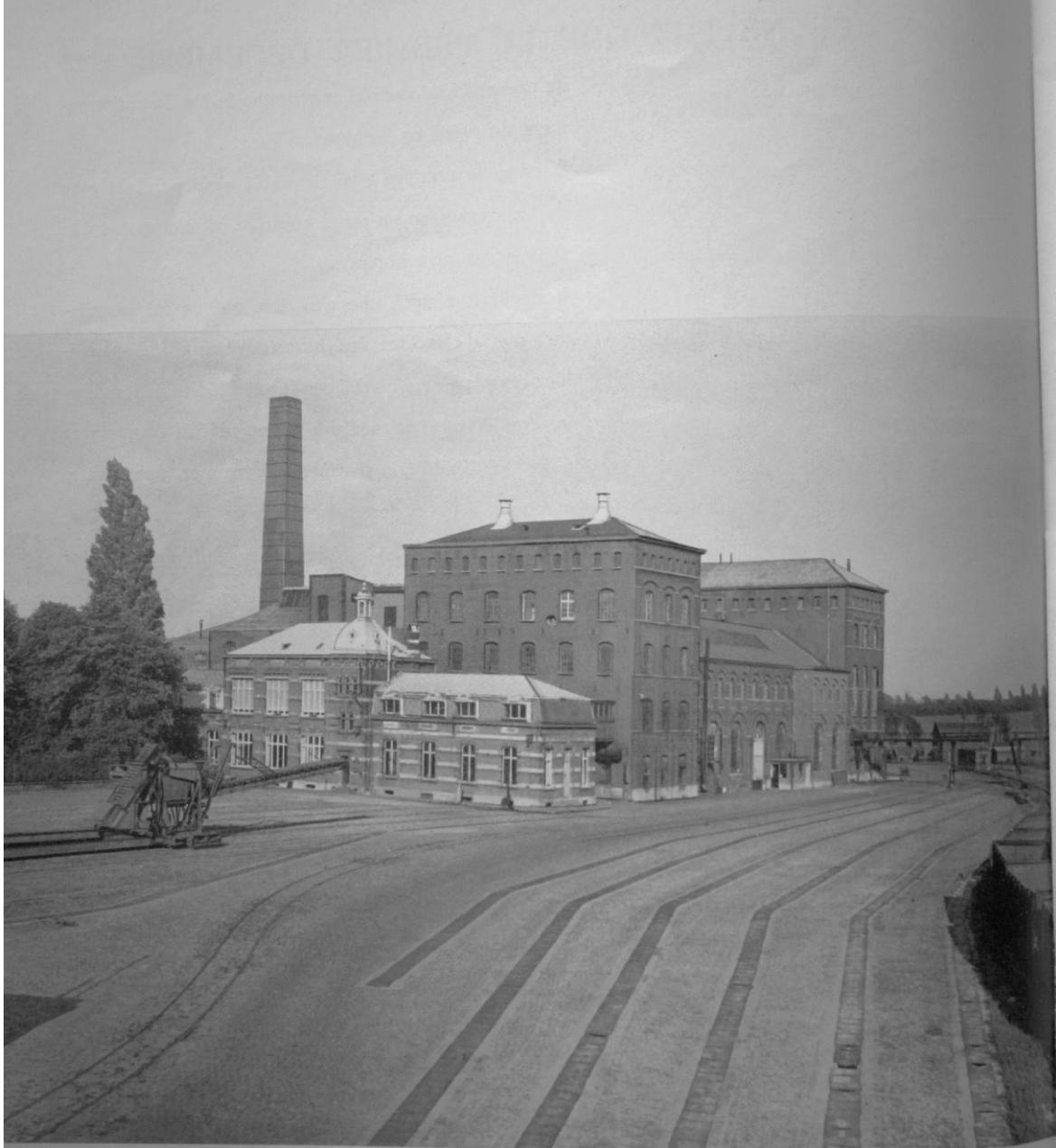
Il devenait, dès lors, d'une nécessité vitale de regagner de toute urgence le temps perdu.

C'est la tâche que nous nous sommes proposé de mener à bien.



M. Jules LOWET, Président de 1943 à 1949

L'usine III à Gembloux en 1952





Déchargement hydraulique des wagons
de betteraves

Prise d'échantillons par sonde « Rupro »



Déchargement de camions par appareil
« Silver »

Soixante quinze ans après

sa constitution, notre société dispose d'un potentiel de production réparti sur trois usines, qui s'étendent sur une superficie totale de 46 hectares.

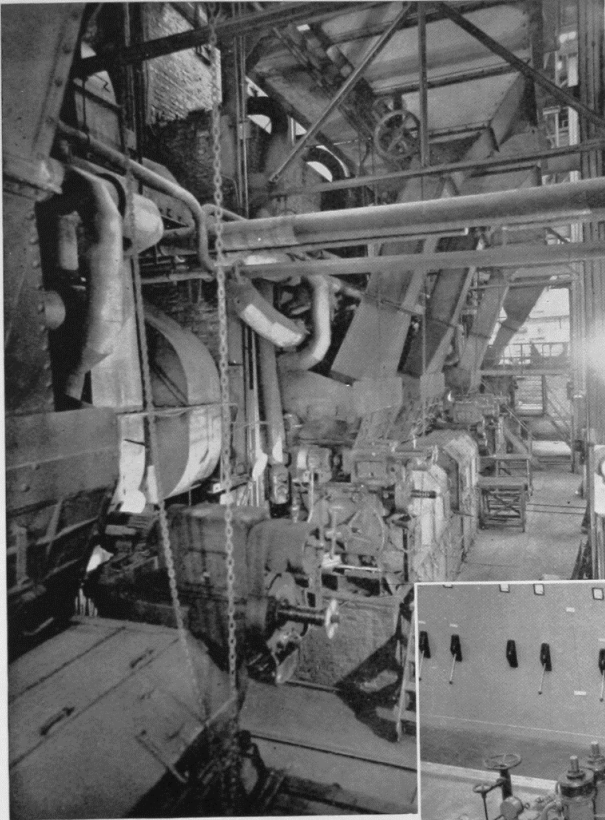
Notre capacité totale de travail est d'environ 3.500 tonnes de betteraves par 24 heures.

Nous réceptionnons en moyenne 170.000 tonnes net de betteraves représentant les fournitures de quelque 4.000 cultivateurs et correspondant à des emblavures d'environ 6.500 hectares.

Nous restituons annuellement à nos fournisseurs de betteraves une moyenne de 100.000 tonnes de pulpes destinées à l'alimentation du bétail.

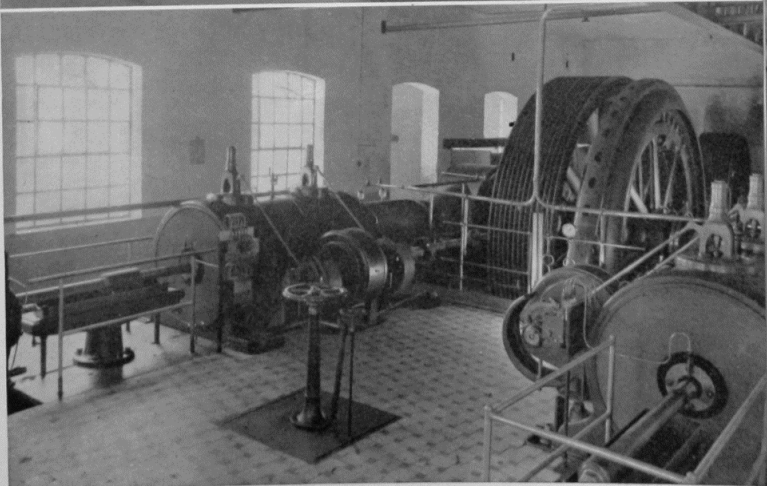
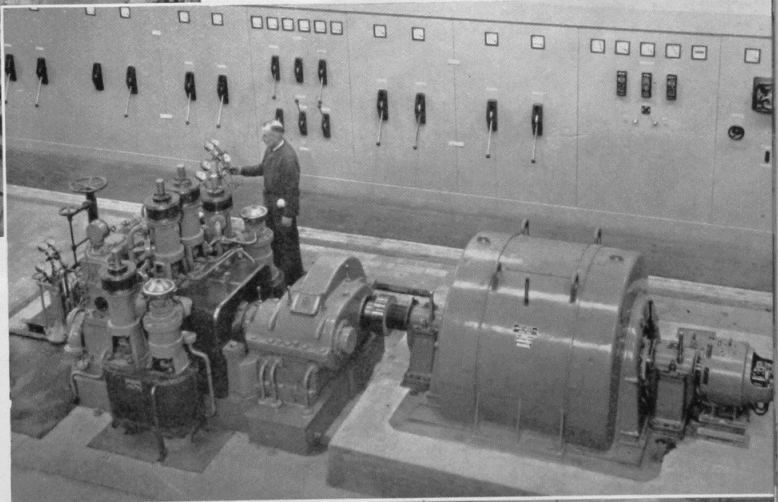
Chaque année, nos usines produisent approximativement 25 millions de kg. de sucre, représentant à peu près 10% de la production sucrière du pays.

Nous produisons également une quantité d'environ 7.000 tonnes de mélasses, qui constituent une matière première indispensable aux levureries, distilleries, fabriques d'aliments pour le cheptel, etc...

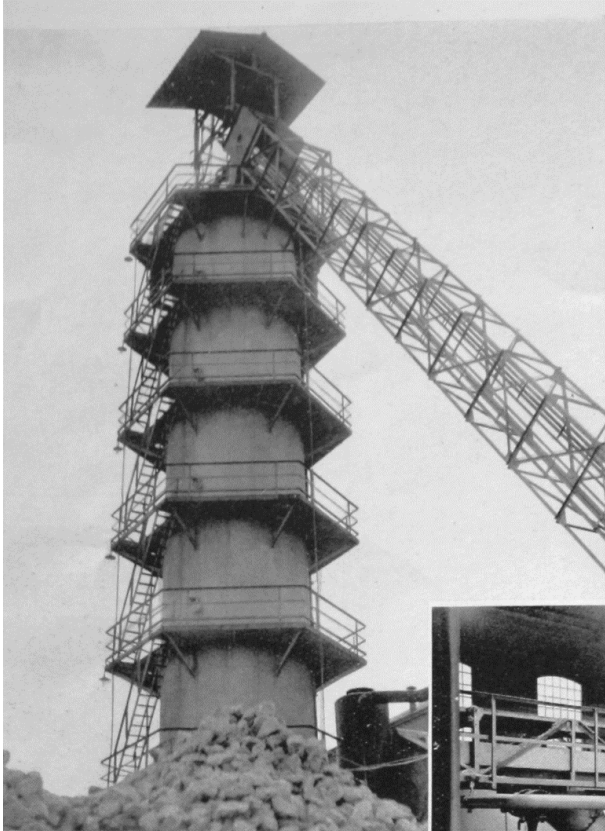


Une batterie de chaudières

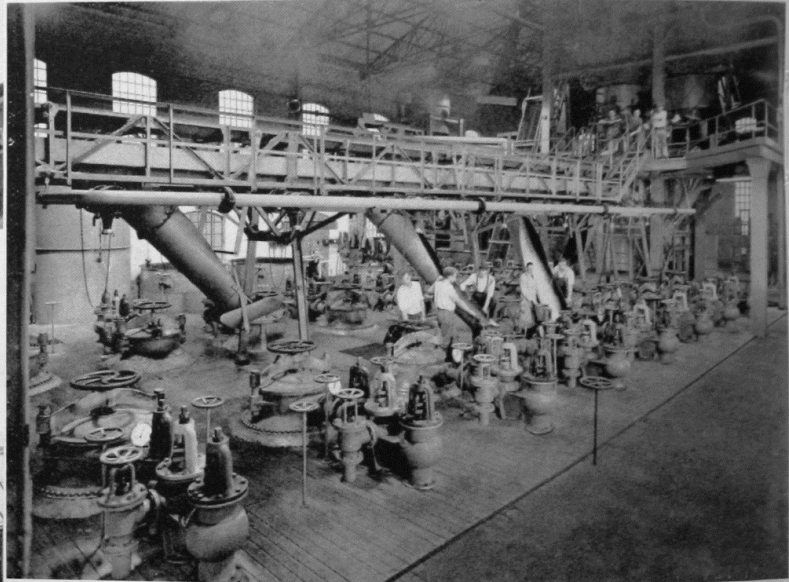
Un turbo-alternateur de 1.500 kw.



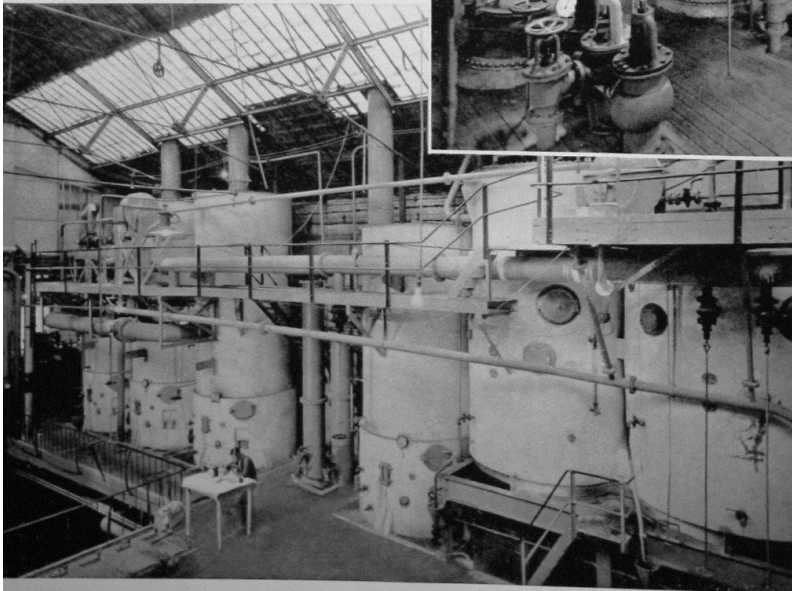
Une salle de machines



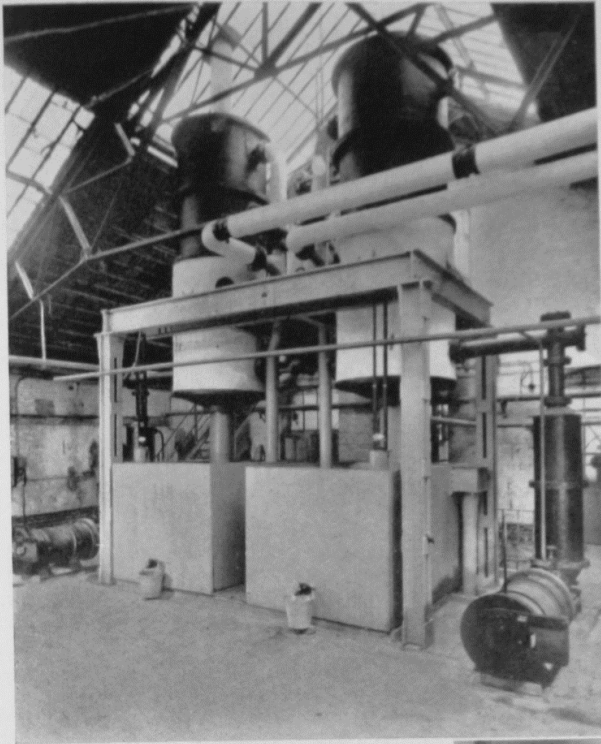
Un four à chaux



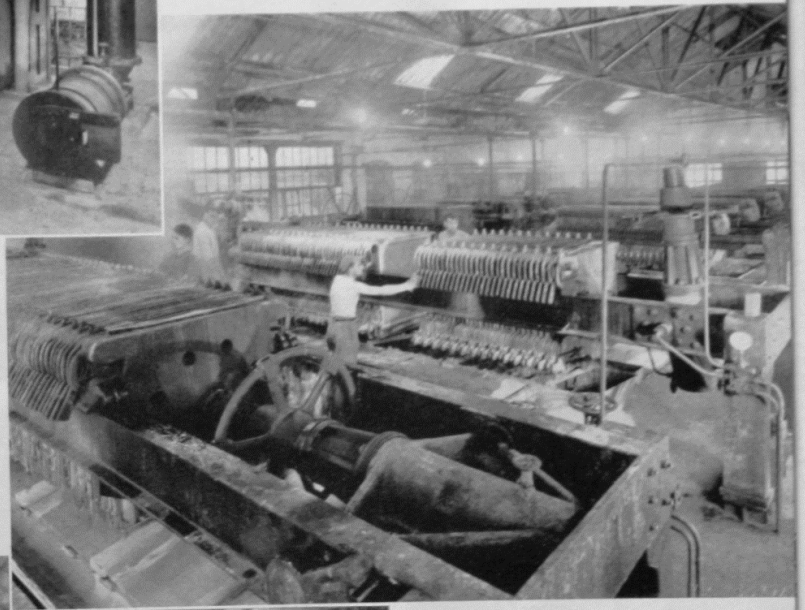
Une batterie de diffuseurs



Une station de carbonatation



Une station de sulfitation des jus et sirops



Une salle de filtres-presses



Une batterie de réchauffeurs

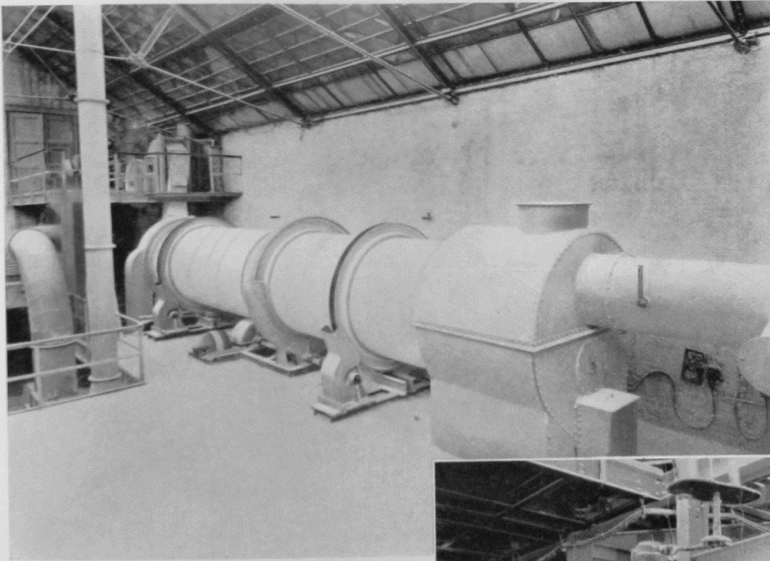
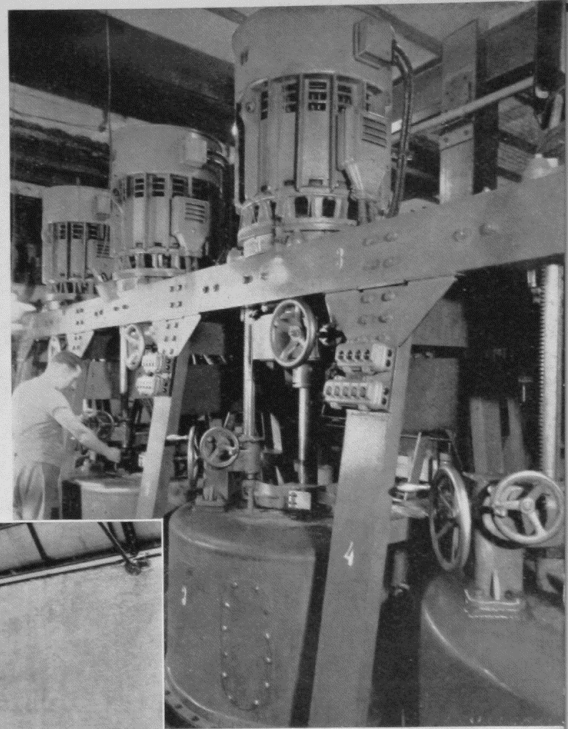


Appareil d'évaporation à multiple effet

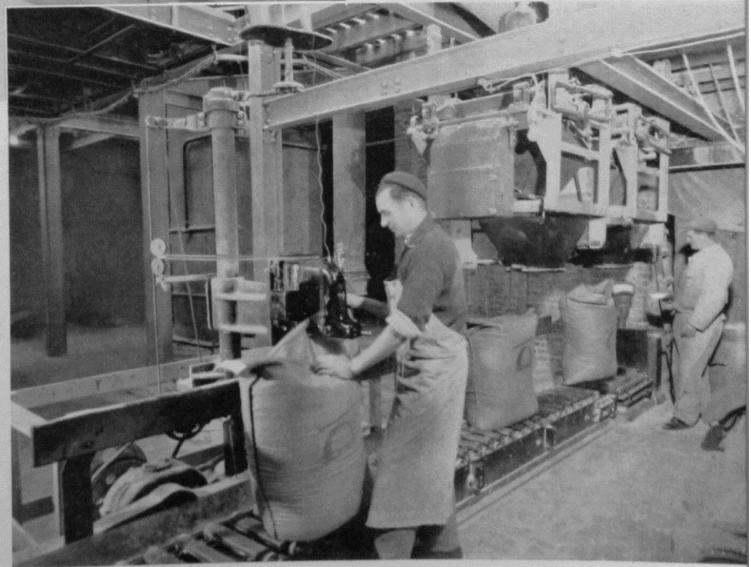


Une station d'appareils à cuire

Vue partielle d'une installation de turbines à sucre



Sécheur-granulateur à sucre



Peseuse-ensacheuse pour sacs de 100 kg.



La matière première :
betteraves en cour



Le produit fini :
sucre en magasin

NOS DÉPARTEMENTS ANNEXES

NOTRE DIVISION FOURRAMEL, SPÉCIALISÉE DANS

la fabrication d'aliments mélassés, est annexée à notre usine de Gembloux.

Nous en avons considérablement accru l'activité et nous produisons annuellement environ 2.500 tonnes de fourrages mélassés.

L'importance de ce tonnage nous confère dans ce domaine une des premières places sur le marché national.

LE NÉGOCE d'ENGRAIS et de GRAINES de BETTERAVES

que nous exerçons principalement dans notre clientèle betteravière atteint un chiffre d'affaires annuel appréciable, qui s'élève actuellement à 13 millions de francs.

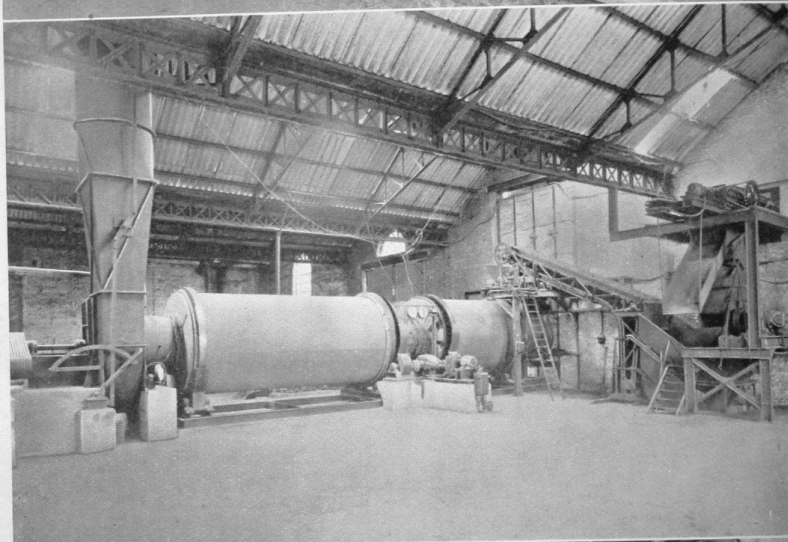
LA DIVISION GRASSMEAL FUT INSTALLÉE À NOTRE

usine de Gembloux en 1946. Ce fut la première station belge de déshydratation d'herbes et de luzernes. C'est de cette époque que date l'introduction sur le marché belge de nos farines de luzernes fraîches déshydratées, actuellement bien connues sous le nom déposé « Grassmeal-Luzerne Grand-Pont ». Cette nouvelle installation nous permet, non seulement de mettre à la disposition du marché belge un produit unanimement apprécié de longue date aux Etats-Unis, au Danemark, en Angleterre et en Hollande, mais également de main-

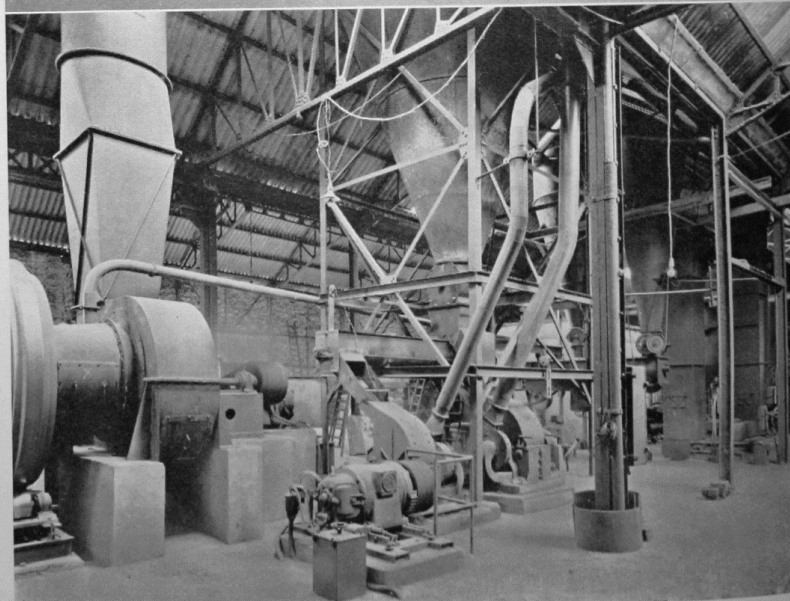
DIVISION « GRASSMEAL »



Déchargement de luzernes fraîches



Tambour rotatif pour déshydratation de luzernes



Cyclones et appareils de mouture

tenir un contact plus étroit avec nos fournisseurs de betteraves, qui rencontraient souvent de sérieuses difficultés pour vendre les luzernes provenant de leurs cultures. Ce département a produit annuellement, depuis sa création, une moyenne de 1.000 tonnes de farines de luzernes.



tenir un contact plus étroit avec nos fournisseurs de betteraves, qui rencontraient souvent de sérieuses difficultés pour vendre les luzernes provenant de leurs cultures. Ce département a produit annuellement, depuis sa création, une moyenne de 1.000 tonnes de farines de luzernes.





M. L. FRANCOTTE, Chef du service administratif



M. L. E. NAVEAU, Chef du service technique

NOTRE PERSONNEL

En période de fabrication, c'est-à-dire d'octobre à décembre, nos usines occupent environ 140 employés et 1.200 ouvriers.

En dehors de la campagne sucrière, ce personnel comprend en moyenne 90 employés et 260 ouvriers. Le montant total des salaires et appointements payés au cours du dernier exercice social s'est élevé à plus de 30.000.000 fr.

Notre société a pu de tout temps compter sur le dévouement et la compétence du nombreux personnel qu'elle emploie.

Il lui a donné en maintes circonstances des preuves de son attachement et de sa fidélité : 25% de ses membres comptent plus de vingt années de service.



MM. les ingénieurs chefs d'usine
en conférence

Le secrétariat



La comptabilité



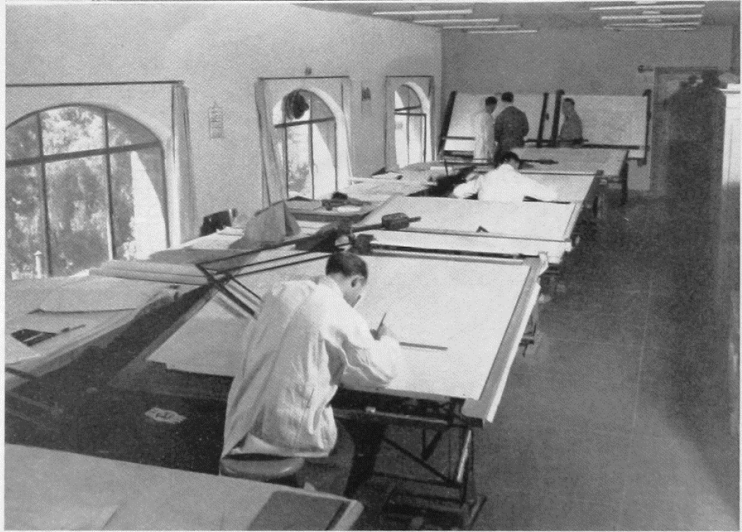
Le bureau administratif à Bruxelles



Le service agronomique



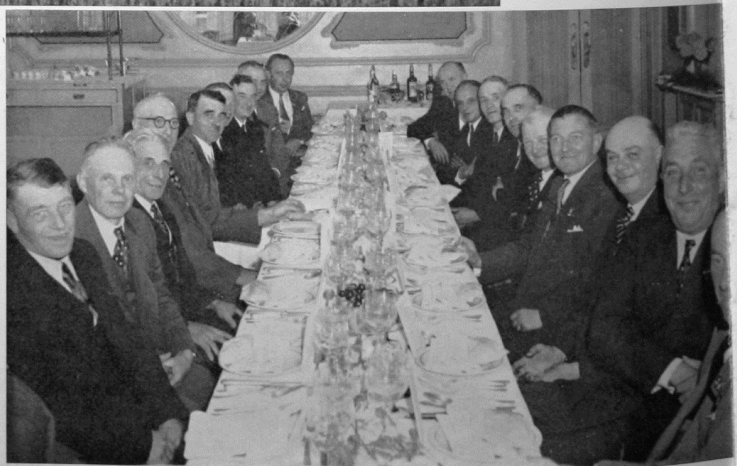
Le bureau technique



Le service d'achats



Maisons pour notre
personnel, construites
à notre intervention
par la Société Natio-
nale de la Petite
Propriété Terrienne



Nos jubilaires à l'honneur

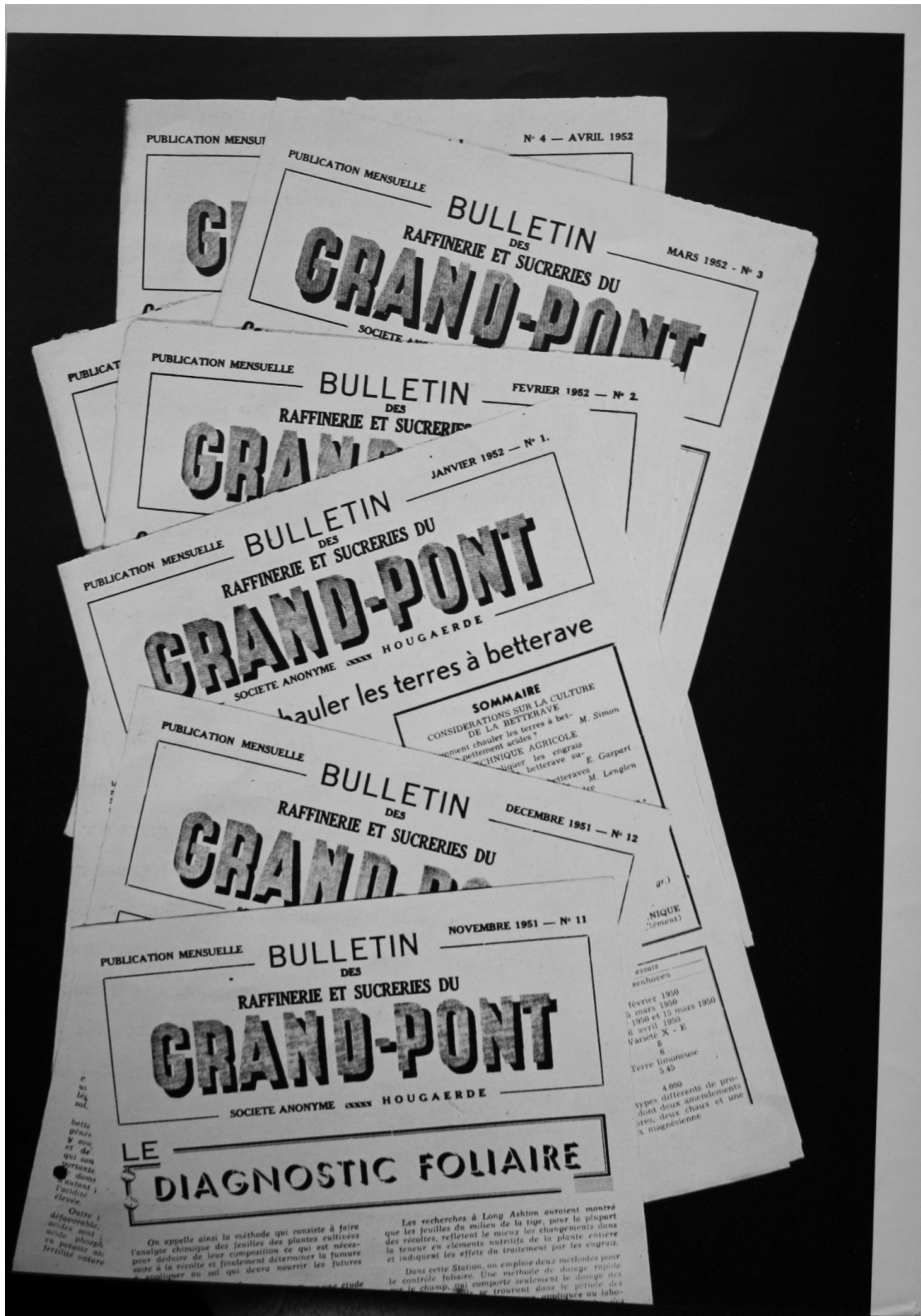
RÉALISATIONS SOCIALES

Pour compléter cette évocation de l'histoire de notre société, nous devons signaler le réseau d'œuvres sociales que nous avons réalisées.

Nous avons construit ou acquis de nombreuses habitations pour le logement des membres les plus méritants de notre personnel; 45 ménages sont ainsi logés et éclairés gratuitement. Une indemnité compensatoire est accordée à d'autres membres du personnel qui ne disposent pas d'une habitation de la société.

Une allocation de charbon et de sucre est accordée annuellement à tous les employés et ouvriers appointés. D'autre part, notre société favorise, par l'octroi de primes, l'acquisition de maisons construites à l'intervention de la Société Nationale de la Petite Propriété Terrienne. C'est ainsi qu'un premier groupe de douze maisons a déjà été érigé.

Dès 1928, soit dix-sept ans avant l'instauration de l'assurance obligatoire maladie-invalidité, notre société a créé une Mutuelle du Personnel, qui fonctionne actuellement dans le cadre du F.N.A.M.I. Les allocations légales sont complétées par une intervention de notre caisse de secours qui intervient également dans tous les cas où son concours peut être utile ou apporter quelque agrément dans la vie de ceux qui se dévouent à notre service.



PUBLICATION MENSUELLE

N° 4 — AVRIL 1952

PUBLICATION MENSUELLE

BULLETIN

DES RAFFINERIE ET SUCRERIES DU

MARS 1952 - N° 3

GRAND-PONT

SOCIÉTÉ ANONYME HOUGAERDE

PUBLICATION MENSUELLE

PUBLICATION MENSUELLE

BULLETIN

FEVRIER 1952 — N° 2

DES RAFFINERIE ET SUCRERIES DU

GRAND-PONT

JANVIER 1952 — N° 1

PUBLICATION MENSUELLE BULLETIN DES RAFFINERIE ET SUCRERIES DU

GRAND-PONT

SOCIÉTÉ ANONYME HOUGAERDE

hauler les terres à betterave

PUBLICATION MENSUELLE

BULLETIN

DECEMBRE 1951 — N° 12

DES RAFFINERIE ET SUCRERIES DU

GRAND-PONT

PUBLICATION MENSUELLE

BULLETIN

NOVEMBRE 1951 — N° 11

DES RAFFINERIE ET SUCRERIES DU

GRAND-PONT

SOCIÉTÉ ANONYME HOUGAERDE

LE DIAGNOSTIC FOLIAIRE

On appelle ainsi la méthode qui consiste à faire l'analyse chimique des feuilles des plantes cultivées pour déduire de leur composition ce qui est nécessaire à la récolte et finalement déterminer la fumure à apporter au sol qui devra nourrir les futures récoltes.

On appelle ainsi la méthode qui consiste à faire l'analyse chimique des feuilles des plantes cultivées pour déduire de leur composition ce qui est nécessaire à la récolte et finalement déterminer la fumure à apporter au sol qui devra nourrir les futures récoltes.

Les recherches à Long Ashton ont montré que les feuilles du milieu de la tige, pour la plupart des récoltes, reflètent le mieux les changements dans la teneur en éléments nutritifs de la plante entière et indiquent les effets du traitement par les engrais. Dans cette Station, on emploie deux méthodes pour le contrôle foliaire. Une méthode de dosage rapide est le champ qui comporte seulement le prélèvement de la tige, qui est traitée dans le laboratoire chimique ou labo-

SOMMAIRE

CONSIDÉRATIONS SUR LA CULTURE DE LA BETTERAVE M. Simon
Comment choisir les terres à betterave? M. Simon
TECHNIQUE AGRICOLE E. Gaspert
betterave au M. Lenglet

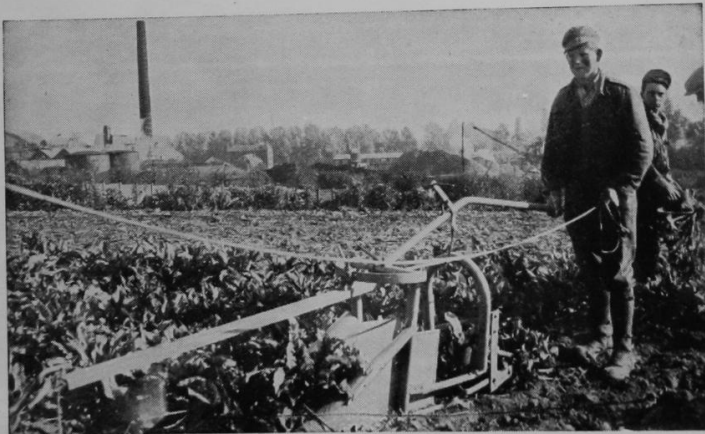
essais en hautes
février 1950
5 mars 1950
1600 et 15 mars 1950
6 avril 1950
Variété X - E
8
Terre limoneuse
3,45
4 600
Types différents de produits
deux amendements
ores, deux chaux et une
s magnésienne

NOS FOURNISSEURS DE BETTERAVES

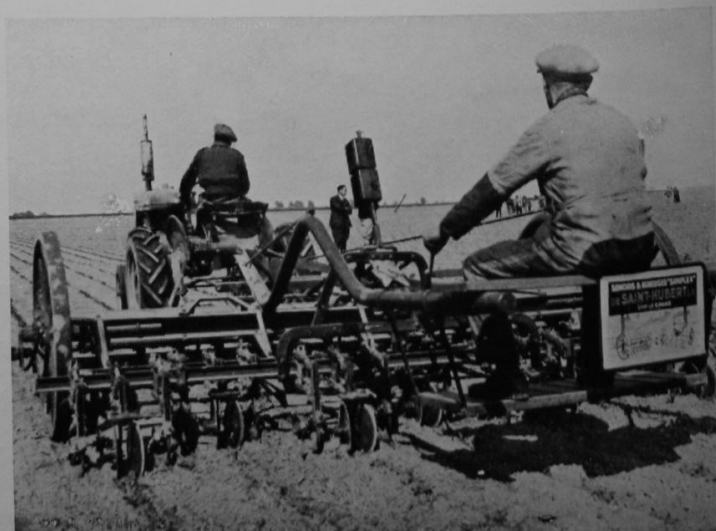
La production agricole est à la base de l'industrie sucrière. Inversément, celle-ci constitue le complément indispensable à l'exploitation intensive en agriculture. C'est de la collaboration confiante de l'une et de l'autre que doit éclore la prospérité commune. Depuis 75 ans, le progrès réalisé en agriculture fut considérable. L'emploi méthodique d'engrais chimiques, l'usage de produits phyto-pharmaceutiques, l'application de nouvelles méthodes culturales et la mécanisation du travail ont fortement atténué le caractère aléatoire et ardu de la culture betteravière et ont augmenté considérablement les rendements culturaux. Ces problèmes de culture ont toujours retenu notre vigilante attention. Notre « Bulletin Grand-Pont » diffuse mensuellement une documentation très appréciée et des cycles de conférences vulgarisent, avec un succès toujours croissant, les derniers progrès de la technique agricole. Un concours annuel pour la meilleure plantation suscite parmi nos fournisseurs une émulation qui se révèle de plus en plus fructueuse. D'autre part, le maintien d'un contact étroit avec nos fournisseurs de betteraves a toujours fait l'objet de nos particulières préoccupations. Nos services agronomiques apportent de manière permanente leur concours technique aux planteurs et de nombreux

agents sont chargés d'assurer une liaison constante entre nos services et les cultivateurs.

Ce sont là quelques-unes des réalisations qui renforcent chaque jour l'esprit d'étroite et confiante coopération qui, depuis la fondation de notre société, préside à nos rapports avec les planteurs de betteraves.



Décolleteuse à traction animale.



Binage motorisé.

Les quelques chiffres ci-après

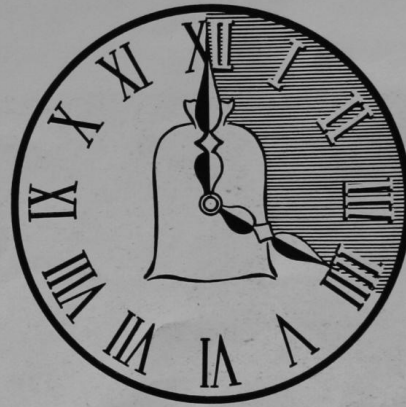
situent la place occupée par notre société dans l'économie du pays et donnent le reflet du volume annuel de notre activité.

| | |
|--|-------------------|
| Produits fabriqués, plus de | 300.000.000.— fr. |
| Betteraves mises en œuvre | 130.000.000,— fr. |
| Divers approvisionnements | 90.000.000,— fr. |
| Droits d'accise et taxe de transmission encaissés par l'Etat | 50.000.000,— fr. |
| Salaires payés, plus de | 30.000.000,— fr. |
| Frais de transport | 20.000.000,— fr. |
| Consommation de charbon et cokes, plus de | 10.000.000,— fr. |
| Tonnage transporté | 350.000,— T. |



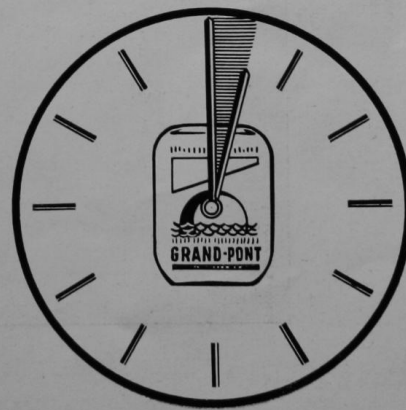
1877

1 kg. de sucre
=
4 heures de salaires



1952

1 kg. de sucre
=
1/2 heure de salaires





M. Jean-M. LOWET-OURY

Président du Conseil d'Administration

Administrateur-Délégué

Le Conseil d'Administration

Président,

Administrateur-délégué :

Jean-Marie LOWET-OURY
Rue Ernest Oury, 33, Hougaerde

Administrateur-fondé de pouvoirs :

Philippe DOTREMONT
Avenue de l'Echevinage, 3, Uccle

Administrateurs :

M^{lle} Marie-Thérèse LOWET
Château de la Nèle, Neerheylissem

Vivian OURY
Norfolk House, Putney Hill, 38 A, Londres

Louis STRUYVEN
Avenue du 4^e Lancier, 73, Tirlemont

Le Collège des Commissaires

André COUMANS
Chaussée de Waterloo, 496 F, Bruxelles

Louis PONSARTS
Rue Dodonnée, 87, Uccle



M. Philippe DOTREMONT, Administrateur-
Fondé de pouvoirs



M. Vivian OURY, Administrateur

M^{lle} Marie-Thérèse LOWET, Administrateur



M. Louis STRUYVEN, Administrateur

Poursuivre

l'œuvre accomplie jusqu'ici et maintenir
le standing acquis par notre société au
cours de ses 75 années d'existence ;

Accroître

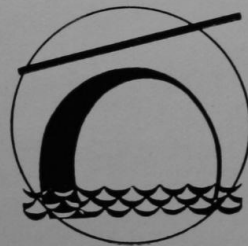
par de nouveaux efforts le patrimoine social
accumulé au cours de trois quarts de siècle ;

Apporter notre part

au bien-être et à la prospérité de tous
ceux qui, directement ou indirectement,
participent à la vie de notre entreprise ;

Telle sera notre tâche de demain.

Le passé est garant de l'avenir.



Il a été tiré de la présente brochure cinq cents exemplaires de luxe numérotés de 1 à 500 et quatre mille exemplaires non numérotés.

La conception et la création de cette plaquette sont l'œuvre commune de tous les services du Grand-Pont. Divers documents et renseignements nous ont été obligeamment communiqués par : * L'Administration Communale de Hougaerde * Monsieur André Hettich, Echevin des Travaux Publics à Hougaerde * Monsieur Henri Sachs, Directeur-Adjoint à la Confédération Professionnelle du Sucre et de ses Dérivés * Monsieur Pierre Drochmans, notre chef de fabrication retraité * Monsieur le Notaire Rosseuw, Tirlemont. Les portraits des anciens administrateurs nous ont été prêtés par leurs familles. Les autres photos sortent des studios : * Leyssens, 12, Grand'Place, à Tirlemont * Van der Cam, 21, Place du Grand-Sablon, Bruxelles * Candid-Shots, 33, rue des Bouchers, Bruxelles * Carlet Aîné, Paris * Daams, 71, chaussée de Louvain, Bruxelles. Les graphiques, schémas et dessins sortent des ateliers : * Adrianssens, 26, rue Schmitz, Bruxelles * Sterckx, chaussée de Ninove, 188, Dilbeek. Les clichés ont été réalisés par : * Adrianssens frères & Swillens, 26, rue Schmitz, Bruxelles * De Schutter, 21, rue Vénus, Anvers.