

A la Découverte en Lorraine des Sites Industriels d'Autrefois (1)

La Féculerie

La fécule, naturellement utilisée en tant qu'épaississant alimentaire, est aussi très utilisée dans l'industrie papetière. C'est ainsi que dans les Vosges de nombreuses féculeries ont vues le jour. Si dans le grand Est seule subsiste la Féculerie de Haussimont, la Féculerie Beaudoin a été conservée en tant que Musée au Moulin Gentrey.

Comment Fonctionne une Féculerie ?

Il faut outre la matière première, les pommes de terre de variété dite féculière, se cultivant sans problème dans ce secteur, de l'énergie et beaucoup d'eau. L'eau issue de terrain gréseux, donc acide, permet d'obtenir une fécule très blanche. L'énergie est dans ce cas hydraulique comme la plupart des Industries de cette époque. Le ruisseau des Cailloux affluent du Cône, dans la Haute Vallée de la Saône alimente le canal d'amenée à la roue à godets. Celle-ci est débrayable.

d'une zone froide et mouillée à une zone étouffante et très humide. Le Blutage permet ensuite de séparer la farine du son

La fécule sera ensuite mise en sac de jute pour le transport, à cette époque le standard sac était fixé à 100kg.

La possibilité de prendre sur place le repas a été appréciée par le groupe ACR Lorraine.

Site web : <http://moulingentrey.fr/>



Explications sur la fabrication du vin de rhubarbe



Mise en route de l'usine

Cette dernière entraîne par des jeux de courroies l'ensemble des machines.

D'abord stockées en cave, les pommes de terre sont amenées par flux d'eau vers le déterreur par un mini canal, cette opération consiste à avoir un produit lavé. D'énormes râpes rotatives transforment ces dernières en jus, ensuite des jeux de tamis permettent d'extraire la fécule sous forme de substrat qu'il convient de faire sécher dans des cadres grillagés. Il est à noter un net changement des conditions de travail passant ainsi

Dans ce secteur des Vosges méridionales, la Vôge, si beaucoup de ces anciennes activités ont disparu, il reste néanmoins des paysans dynamiques. Le groupe a pu également découvrir à quelques kilomètres une distillerie originale. Les Etablissements Moine fabriquent des Perlés de Rhubarbes (Véritables vins, même si cette appellation n'est pas autorisée) et des produits dérivés issus de la rhubarbe.

Une gamme allant du moelleux idéal pour accompagner des foies gras à des plus sec.

En quelques années cette maison est devenue N° 1 de ce produit à travers le monde, les meilleures tables de notre planète s'attachent ces produits. La dégustation a largement conquis le groupe.

Site web : <https://www.crillon-moine.fr/>

Christian Roussel