

## LA GLYCOPHILIE

*La glycophilie est l'art de collectionner les emballages de sucre pleins.  
Le collectionneur et l'amateur de sucres emballés sont des glycophiles.*

*La péryglycophilie est l'art de collectionner les emballages de sucre vides.*

*En les collectionnant on devient des péryglycophiles. (fin de l'article de La Gazette 182)*

### Historique du mot

L'étymologie du mot glycophilie vient du grec glykys, sucré et philos, ami. Le nom est apparu officiellement en 1968 dans le bulletin « Cartes postales et collections ». Le terme est inscrit dans le *Quid* à partir de 1982.

### Un peu d'Histoire

En 1843, le Tchèque Christoph Jacob Rad (1799-1871) (1), crée artisanalement les premiers morceaux de sucre. Sa technique est simple : il chauffe la matière première pour la faire fondre, la fait couler sur un plateau, scie la plaque solidifiée en bandes, puis tranche celles-ci en cubes.



1 Christoph Jacob Rad et sa femme Juliana.

En 1874, Eugène François (1842-1906), épicier parisien de la rue Saint-Sébastien, a l'idée de débiter le pain de sucre en rondelles, puis de le scier en morceaux calibrés. Pour faciliter la tâche, il met donc au point une machine, déposée sous le nom de « Casseuse François », le 24 septembre 1875. Pour

exploiter son invention, il fonde à Quesy, dans l'Aisne, sa propre raffinerie spécialisée dans « le sucre cassé sur-choix François »

(2). Son affaire entre par la suite dans le patrimoine du sucrier Béghin-Say. D'autres sociétés poursuivront la même activité (3).

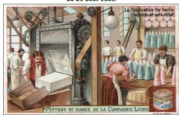
À l'aube des années 1950, la société Louis Chambon développe une nouvelle technique : le moulage des morceaux de sucre dans des presses rotatives. Le procédé de sucre en morceaux, par sciage ou cassage, est remplacé par le procédé industriel du sucre moulé par pression (4).



2 Boîte de sucre cassé de 1 kg.



3 Facture de la Société Redaux à Paris 19<sup>e</sup> du 25 août 1886.



4 Chromo sur la fabrique de sucre raffiné.

Dorénavant, les morceaux de sucre moulés sortent nets et calibrés (5), pour être présentés en boîtes de 500 g ou 1 kg, avec des références liées à la taille, 2, 3, 4...



5 Morceaux de sucre.

Aux quatre coins de la France, les raffineries font voyager, avec les implantations de grands noms comme Say, Lebaudy, Béghin ou Saint-Louis... Une forte activité se développe dans les ports pour raffiner la canne à sucre qui arrive par bateau, avant que la betterave ne prenne de plus en plus de place. On peut suivre les évolutions avec les raffineries (6) et leur nom apparaît sur les conditionnements en carton ou en sachet (7), parfois enrichi de la mention de grands prix obtenus lors d'expositions (8). Regroupements et