

# Contribution de l'Association Belge des Chimistes (1887-1898) à la chimie alimentaire

**Hendrik Deelstra\*** professeur

## Summary : *Contribution of the Belgian Society of Chemists towards food chemistry*

The « Association Belge des Chimistes » was created in 1887. Four « learning » sections were established : a section about sugar (1887), a section about adulteration of food (1889), a section on agricultural chemistry (1889) and a section on the industry of fermentation (1890). Food chemistry was important in all four sections, but mostly in the section on adulteration of food. In 1894 the young association organized the first international congress on applied chemistry, where food chemistry was very important. The « Association Belge des Chimistes » made an important contribution to the development of food chemistry in Belgium, but also in Europe, as a result of the succession of the different international congresses on applied chemistry after 1894.

**Mots clés :** *Chimistes, Belgique, chimie alimentaire.*

**Key-words :** *Chemists, Belgium, food chemistry.*

## L'Association Belge des Chimistes

L'origine de l'Association des Chimistes en Belgique fut très modeste. A la suite d'une crise importante dans l'industrie sucrière, plusieurs chimistes attachés à cette industrie sentirent un besoin urgent d'harmoniser les méthodes d'analyse du sucre dans les betteraves. Il faut souligner qu'en Belgique ce secteur occupait une place prépondérante et la connaissance exacte des quantités de sucre dans les betteraves fut une question vitale pour lui permettre de résister à la concurrence étrangère. Le 14 avril 1887, vingt-trois chimistes et deux représentants de l'industrie sucrière se réunissaient à Bruxelles pour discuter longuement de l'analyse des betteraves. A la fin de cette réunion, on constitua une commission d'abord pour continuer la discussion, mais aussi pour réfléchir à l'organisation d'une Association Générale des Chimistes Belges. On peut donc dire que la chimie alimentaire se trouvait ainsi à la base de la création de l'association professionnelle des chimistes en Belgique.

Dès la création officielle de l'Association Belge des Chimistes, le 4 août 1887, le vœu fut exprimé de grouper tous les chimistes de Belgique. Le but de l'association était de discuter des questions d'ordre chimique et technique. Pour y parvenir, on créa des sections d'études qui se réunissaient à Bruxelles [1].

La section sucrière fut organisée dès la première assemblée générale de 1887. A la réunion de la section sucrière du 5 septembre 1888, on proposa de fonder au plus tôt une section spéciale consacrée à l'étude des falsifications des denrées alimentaires. L'urgence venait de ce que le gouvernement belge s'appropriait à promulguer des lois pour organiser un service de contrôle des denrées alimentaires. Cette section fut fondée le 20 mars 1889. Deux autres sections furent organisées : une section de chimie agricole (le 7 août 1889) et une section des industries de fermentation et des industries connexes (le 23 août 1889). Après la constitution de cette dernière section, l'association comptait au 30 avril 1890 un effectif de 292 membres. Pendant la période de 1891 à 1898, le nombre oscillait entre 400 et 450 membres. Le 1er janvier 1898, l'organisation de l'association fut réorganisée fondamentalement. Les sections d'études furent remplacées par des sections locales dans les centres

« intellectuels » et « industriels » de la Belgique [2].

La chimie alimentaire occupait une place très large au sein des travaux de l'Association Belge des Chimistes, surtout pendant les premières décennies de son existence. Il s'agissait de la chimie alimentaire pratique ou appliquée et très spécialisée. La section sucrière s'occupait évidemment surtout du « sucre », la section de fermentation des denrées comme le vinaigre, la bière, le vin, etc. et la section de chimie agricole de la production du lait, du miel, etc., donc chaque fois orientée vers la production. La section des denrées alimentaires par contre se focalisait sur la lutte contre les falsifications et les tromperies.

## La section des denrées alimentaires (1889-1898) [3]

Le tableau I résume l'évolution du nombre de membres de l'association de 1889 à 1898. Les membres étrangers rejoignaient majoritairement la section sucrière. Environ 25 % des membres belges de l'association furent groupés dans la section des denrées alimentaires. Il y a deux constatations importantes : d'abord le fait que les pharmaciens, membres de l'association, appartenaient presque tous à la section des denrées ali-

Communication

\* Université d'Anvers (UIA), B-2610 Antwerpen (Wilrijk), Belgique. Tél. : +32 (03) 820 27 15. Fax : +32 (03) 820 27 34. E-mail : Labrom@uia.ua.ac.be

Année	Nombre total* des membres	Nombre de membres** belges dans les sections	Nombre de membres** section « denrées alimentaires »
1889-1890	232	181(49)	60(48)
1890-1891	334	323(60)	83(60)
1891-1892	418	351(68)	89(67)
1893-1894	434	360(63)	89(61)
1894-1895	434	336(57)	82(55)

\* Membres habitant la Belgique et l'étranger  
\*\* Entre parenthèses : le nombre des pharmaciens

mentaires et ensuite - ce qui serait déterminant pour la survie de l'association - de la présence active de tous les professeurs et les futurs professeurs de la chimie alimentaire dans la formation des pharmaciens des quatre universités belges.

Le *Bulletin de l'Association* rapporte très bien les travaux des réunions. Il s'agissait surtout de professeurs d'universités présentant leurs recherches : G. Bruylants (Louvain) sur la panification frauduleuse, A. Jorissen (Liège) sur la présence de graisses étrangères dans le beurre, A. Herlant (Bruxelles) sur l'analyse du café, L. Crismer (École Militaire, Bruxelles) sur « la détermination des températures critiques de dissolution », etc.

Dues aux intérêts communs, il y avait plusieurs réunions entre la section des denrées alimentaires et la section des industries de fermentation sur « la réglementation et la production du vinaigre » (1891) ou sur « l'analyse de la bière » (1895). A côté de ces discussions positives, on observe à la lecture des procès-verbaux qu'il y avait aussi des frictions parmi les sections, sur des questions de compétence notamment entre les membres de la section agricole et ceux de la section sucrière, ou encore

entre les défenseurs de l'agriculture et ceux de l'industrie sucrière.

### Le Congrès international de chimie appliquée (1894) [4]

Sept ans seulement après la fondation de l'Association Belge des Chimistes, les chimistes belges organisaient à Bruxelles et à Anvers du 4 au 11 août 1894 le premier Congrès international de chimie appliquée. La préparation de ce congrès, actuellement considéré par l'IUPAC comme son premier congrès, a certainement énormément contribué à la « professionnalisation » de la chimie en Belgique. Le président de l'Association, E. Hanuise, proposait d'abord de restreindre le programme aux matières agricoles et sucrières, mais d'autres membres du comité central s'opposaient radicalement à cette idée. Finalement, chaque section préparait l'organisation du congrès par la présentation d'un certain nombre de questions à soumettre aux participants au congrès.

Le nombre des adhésions pour le congrès s'élevait à 397 personnes qui se répartissaient dans les quatre sections. La chimie alimentaire entrait en ligne de compte dans chaque section, mais sur-

tout dans la section des denrées alimentaires, où cinq questions furent débattues. Ce congrès fut le premier d'une série de congrès internationaux. En étudiant les programmes et les recommandations des congrès successifs de Paris (1896), de Vienne (1898), de Paris (1900), de Berlin (1903) et de Rome (1906), on constate que la chimie alimentaire tenait une place importante dans tous ces congrès.

### Conclusion

Les chimistes belges organisés dans l'Association Belge des Chimistes ont donné à partir de la création de leur association en 1887 une importante contribution à la chimie alimentaire aussi bien sur le plan national qu'international.

### Références

- Fuks R., *Chimie Nouvelle*, **1999**, 17, p. 2085-2086.
- Deelstra H., Fuks R., *Chimie Nouvelle*, **1998**, 16, p. 1971-1977.
- Deelstra H., Joos P., *Chimie Nouvelle*, **1999**, 17, p. 3003-3007.
- Deelstra H., Fuks R., *Chimie Nouvelle*, **1995**, 13, p. 1443-1447.