

Histoire des techniques

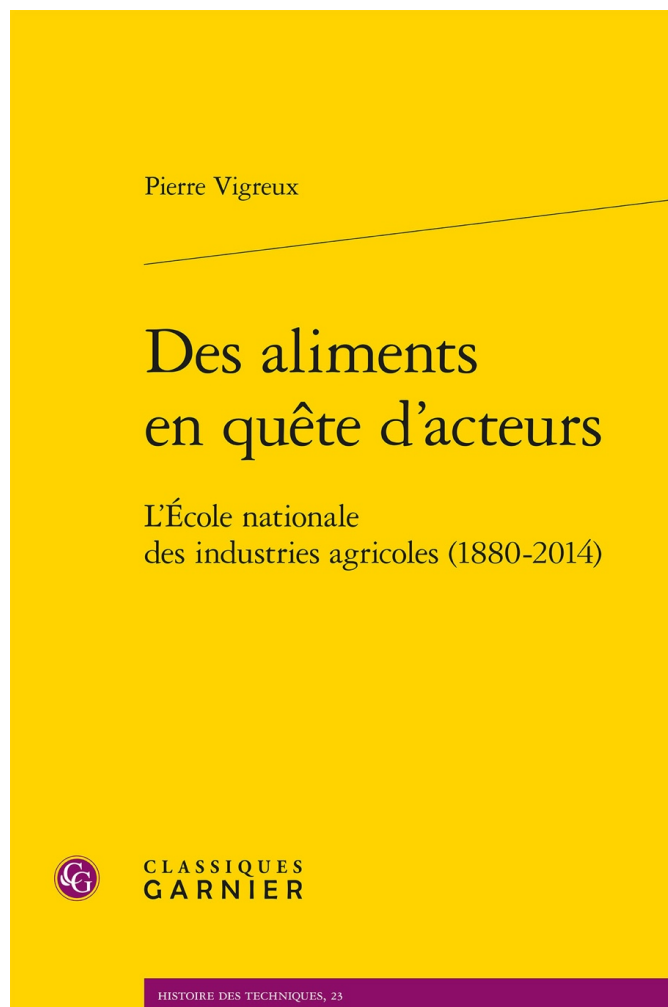
Sous la direction d'Anne-Françoise Garçon, André Grelon et Virginie Fonteneau

DES ALIMENTS EN QUÊTE D'ACTEURS

L'ÉCOLE NATIONALE DES INDUSTRIES AGRICOLES (1880-2014)

PIERRE VIGREUX

Il était une fois des chimistes qui n'étaient employés que durant une campagne de sucrerie ou de distillerie de betterave laquelle ne durait que 3 mois dans l'année. Souhaitant stabiliser leur emploi, ils demandèrent, en 1882, à bénéficier d'un complément de formation afin de pouvoir conseiller les agriculteurs pendant le reste de l'année. C'est dans ce but qu'une école fut créée, à Douai (Nord). Rapidement, ils eurent l'intuition qu'il existait quelque chose de commun entre les diverses techniques de transformation de produits agricoles en produits alimentaires. Des événements totalement extérieurs à leur activité, et tout particulièrement la Seconde Guerre mondiale, mirent en évidence que la compétence technique acquise dans cette école répondait à un besoin vital. Pourtant le savoir qui s'y élaborait resta longtemps cantonné dans les arrières cuisines de la Science. Fille du sucre de la République et du hasard, l'École nationale supérieure des industries agricole et alimentaires s'est vue ainsi reconnaître son apport scientifique à un acte aussi vieux que l'espèce humaine : se nourrir.



Classiques Garnier. Collection Histoire des techniques No 23, 731 p., 15 x 22 cm

Broché, ISBN 978-2-406-11928-9, 69 €

Relié, ISBN 978-2-406-11929-6, 108 €

<https://classiques-garnier.com/histoire-des-techniques.html>