



Cette année, l'assemblée générale de PIWB du 4 septembre 2004 s'est tenue dans les locaux du Musée de la Hesbaye, où nous avons été accueillis par M. Daniel Pirotte, son conservateur.

Le Musée de la Hesbaye est une remarquable réalisation par l'importance du patrimoine industriel qu'il rassemble. La qualité et la richesse de ses collections relatives à la Société des Ecrèmeuses Mélotte offrent un exemple unique dans le domaine de l'industrie mécanique agricole.

Il faut en effet se souvenir que ce modeste village niché dans la plaine hesbignonne, terre de grandes cultures où alternent céréales et betteraves a été, est aujourd'hui encore le siège de la plus ancienne et la plus importante industrie de fabrication mécanique dans le domaine d'équipement de laiterie.

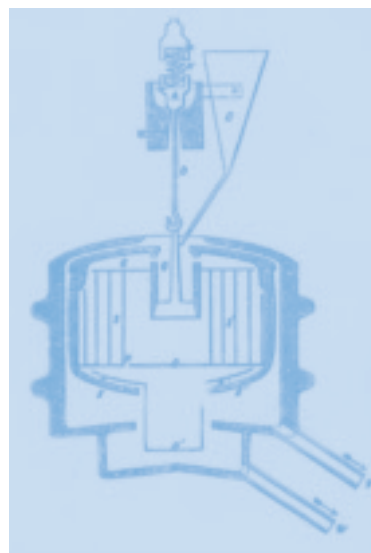
Il faut se reporter à la fin de ce 19<sup>e</sup> siècle riche en innovations techniques et en créations d'industries pour situer l'importance de

l'entreprise Mélotte dont le nom est devenu célèbre bien au-delà de nos frontières. Mélotte est le patronyme d'une famille d'artisans constructeurs de moulins puis de machines agricoles qui a élu domicile à Remicourt, opportunément situé sur la ligne de chemin de fer Liège-Bruxelles, pour y installer un atelier de fabrication mécanique. La période des années 1880 a été fertile en inventions mécaniques dans le domaine laitier, les techniques d'écémage du lait connaissent une véritable révolution dans l'application de la force centrifuge à la séparation de la crème du petit lait, étape essentielle dans la préparation du beurre. Lefeldt puis Burmeister, en Allemagne, et de Laval en Suède mettent progressivement au point une écémuse centrifuge travaillant en continu. L'écémuse centrifuge et les découvertes contemporaines de la microbiologie laitière se situent en effet à la charnière de l'émergence d'une industrie laitière en fournissant un flux continu de

*Vue des usines Mélotte à Remicourt vers 1905 (illustration tirée de PIROTTE : Mélotte, un siècle et demi d'histoire et d'industrie, p. 20)*

matière première et les moyens techniques de contrôler les processus de fermentation dans les productions beurrière et fromagère. Jules Mélotte, informé des progrès de l'écémage par centrifugation par l'agronome Laurent Chevron, professeur à l'Institut

*Coupe dans une écémuse (illustration tirée de catalogues de la firme)*



Agronomique de Gembloux et vulgarisateur dynamique, eut l'idée de concevoir, et de breveter en 1888, un dispositif d'écration original pour réduire l'énergie dissipée par frottement

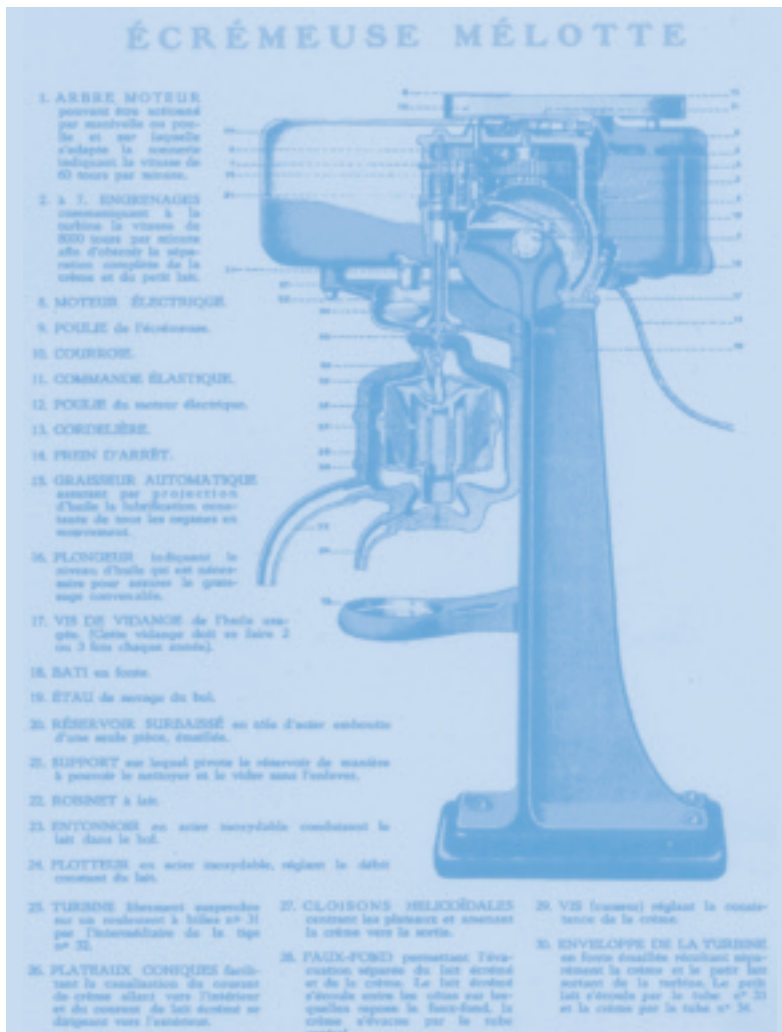
constatée dans les modèles existants : le système à "bol suspendu". A la fois ingénieux et entreprenant, cet autodidacte s'initia aux techniques les plus modernes de fabrication méca-

nique de précision pour développer la production de son écrémeuse à l'échelle industrielle. Sa machine acquit une solide réputation internationale, son usine se développa rapidement, Remicourt est devenu un des principaux centres industriels de construction de mécanique agricole de notre pays ; jusqu'à 1.200 travailleurs y ont été occupés.

Les fabrications de l'usine ont suivi l'évolution de ce secteur en construisant barattes, trayeuses mécaniques et installations complètes de traite automatisée avec citerne réfrigérée.

Le mérite du Musée de la Hesbaye est d'avoir sauvé, et d'exposer, un très important patrimoine industriel, non seulement une impressionnante collection de machines qui couvre la totalité de la production de l'usine remicourtoise, mais également les archives de cette importante entreprise qu'il a pu sauvegarder. Le musée est aménagé dans l'ancienne maison communale du village. Publication : Daniel PIROTTE, 2003 : *Mélotte, un siècle et demi d'histoire et d'industrie*, Edition du Musée de la Hesbaye, Remicourt, 112 pages richement illustrées.

**Jean-Jacques VAN MOL,**  
Ecomusée de Treignes



*Dispositif d'écration centrifuge Mélotte breveté à "bol suspendu" (illustration tirée de catalogues de la firme)*

## BREVE

A Hannovre-List, dans d'anciens locaux de la célèbre biscuiterie Bahlsen s'est installé l'hôtel Dorint (qui fait partie d'une chaîne d'hôtel allemande) dans lequel les anciennes machines à vapeur qui actionnaient les génératrices de courant électrique ont

## En Allemagne, le patrimoine industriel des biscuiteries Bahlsen

été conservés et font partie du décor. Une de ces machines construites par K. & Th. Möller de Brackwede date de 1910.

D'autres machines à vapeur du même fabricant sont conservées à l'extérieur à Bielefeld-Senne et

devant l'ancienne centrale électrique de Bielefeld.

**(Extrait de *Old Glory, Vintage Restoration Today*, n° 163, septembre 2003, p. 35)**