L'ABONDANCE ALIMENTAIRE

Au XIXe siècle, la nourriture est plus abondante et plus variée. Elle commence à être fabriquée en usine et distribuée par des chaînes de magasins. Les manières de cuisiner et de conserver la nourriture s'améliorent.

- Dans la deuxième moitié du XIXe siècle, les menus quotidiens sont moins pauvres et plus variés qu'autrefois. La nourriture est plus abondante et **nos ancêtres mangent davantage à leur faim**. Des produits de meilleure qualité sont mis sur le marché. De plus en plus d'aliments sont préparés et emballés en usine. Le chemin de fer facilite leur distribution. Des chaînes de magasins ouvrent des succursales* dans les villes et les villages. Les clients y trouvent un choix d'articles vendus à des prix intéressants : conserves, pâtes, huiles, épices, etc.

- **Les manières de cuisiner s'améliorent**. Les journaux et les magazines publient des recettes qui incitent les ménagères à prendre le temps et le plaisir de bien choisir les aliments, de bien les préparer et de bien les cuire. Des nouveautés techniques facilitent leur travail. La cuisinière au charbon et, plus tard, le réchaud à gaz, qui ne doit pas chauffer en permanence, remplacent le fourneau à bois. La glacière puis le réfrigérateur assurent une meilleure conservation des denrées périssables.

La chaîne des magasins « Delhaize »

En 1867, la famille Delhaize fonde dans la région de Charleroi une firme spécialisée dans la vente des produits alimentaires. Elle met au point un nouveau système de distribution. Elle crée un entrepôt central qui fournit la marchandise à une chaîne de petites épiceries réparties partout en Belgique. Elle fabrique elle-même certains produits. Elle diminue ainsi le nombre d'intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs et offre aux clients des articles de meilleure qualité à des prix plus avantageux.

▶ Succursale* Delhaize de la place Albert Ier à Châtelet. Vue extérieure et vue intérieure. 1927. Collection de la Société d'histoire « Le Vieux Châtelet » (Fonds Mengeot).

Christian Patart, Geneviève Quinet, Bernard Stanus, Danielle Tamigniau.