



Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huisnignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huisnignies.com

L'écrémeuse

Une large part des pièces exposées au musée de Huisnignies nous rappellent les activités rurales de la fin du 19^{ème} S et du début du 20^{ème} S. Dans les fermes, l'élevage était aussi important que la culture. Les sous-produits agricoles et les herbages affourageaient les animaux et ceux-ci fournissaient des denrées comestibles et la fumure pour fertiliser les terres.

En Belgique en 1895, on recensait 1 420 976 bovins, 235 722 ovins et 241 045 caprins, soit, respectivement 22, 4 et 4 de ces animaux par 100 habitants. A la même époque, on recensait 2 264 écrémeuses mécaniques et 259 041 barattes. La fabrication du beurre à partir du lait de vache était commune mais, l'usage des écrémeuses centrifuges commençaient seulement à se répandre.

L'objectif de l'écémage est de séparer la crème destinée à la fabrication de beurre du lait écémé ou petit lait. Avant 1880, on séparait la crème par simple gravité. On versait le lait dans une tèle (ou 'telle', une sorte d'assiette munie d'un bec verseur) et après quelques heures, une partie de la crème remontait à la surface. On récupérait la partie surnageant en surface.

Le Suédois Gustaf de Laval a conçu la première écrémeuse centrifuge continue en 1878. En 1888, Jules Mélotte, de Gembloux, améliore cette machine en y incorporant une bande métallique enroulée en spirale. L'Allemand Clemens von Bechtolsheim améliore encore le système avec des plateaux empilés les uns sur les autres et le baptise « Alfa ».

La crème a une densité de 0,93, les autres composants du lait ont une densité de 1,036. Sous l'effet de la rotation rapide du bol d'écémage, les matières les plus lourdes sont projetées vers l'extérieur par la force centrifuge. La crème est récupérée dans la partie centrale du bol.



Au musée, nous disposons de différents modèles d'écémages Alfa-Laval, Mélotte et d'autres marques encore. Les machines étaient actionnées à la main via une manivelle ou par une roue à chiens.

Ces modèles perfectionnés d'écémages permettent un travail du lait encore chaud, au fur et à mesure du déroulement de la traite. La crème était versée dans des pots de grés et placée dans un



local frais, le plus souvent une cave, pour murer en vue du barattage. Le lait écrémé servait pour la cuisine et pour nourrir les cochons et d'autres animaux de la ferme.

Pour le Musée, Christian Ducattillon