

## LA GLYCOPHILIE

La glycophilie est l'art de collectionner les emballages de sucre pleins.

Le collectionneur et l'amateur de sucres emballés sont des glycophiles.

La périglycophilie est l'art de collectionner les emballages de sucre vides.

Le collectionneur et l'amateur d'emballages de sucre vides sont des périglycophiles.

### Historique du mot

L'étymologie du mot glycophilie vient du grec glycus, doux sucré et philia, amitié. Le nom est apparu officiellement en 1968 dans le bulletin « Cartes postales et collections ». Le terme est inscrit dans le Quid uniquement en 1982.

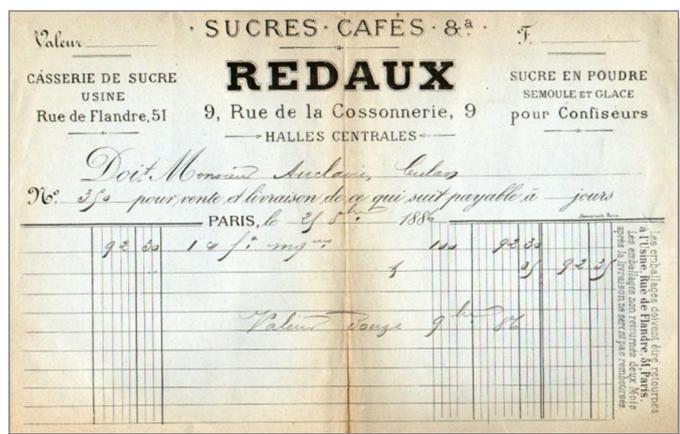
### Un peu d'Histoire

Jules Paul Benjamin Delessert, né à Lyon le 14 février 1773 et mort à Paris le 1<sup>er</sup> mars 1847 (1), est un homme d'affaires, naturaliste et industriel français. Il s'est rendu célèbre sous le Premier Empire par sa méthode d'extraction du sucre de la betterave



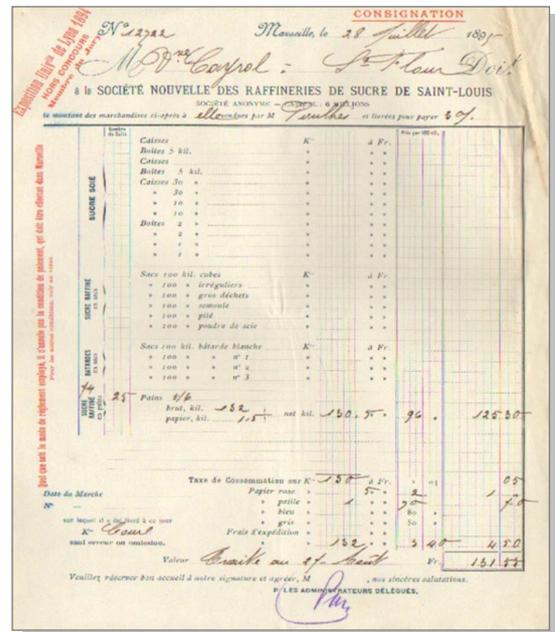
1 Benjamin Delessert.

Quéruel, né le 23 novembre 1779 à Saint-Quentin-les-Chardonnets et mort le 20 juin 1845 en sa maison de la Bichetière à Tinchebray. Delessert est l'inventeur de la méthode permettant la fabrication industrielle de sucre à partir de la betterave. C'est en 1874 qu'un épicier parisien, Eugène François, inventa la machine à casser le sucre (2).



2 Facture de la Société Redaux à Paris 19<sup>e</sup> du 25 août 1886.

La Société nouvelle des raffineries de sucre de Saint-Louis (3 & 4), située dans le quartier de Saint-Louis, fut créée à Marseille en 1878 à la suite du rachat en 1872 de la raffinerie de sucre Maurin, située dans le quartier Saint-Charles. Cependant il fallut attendre 1908 pour avoir le premier sucre emballé. Présenté par la société ASEPT,



3 Facture de la société Saint-Louis à Marseille du 28 juillet 1895.

l'emballage était constitué par une simple feuille de papier qui se repliait sur les quatre côtés pour emprisonner le morceau de sucre, les extrémités réunies étant maintenues par une pastille dorée. La fabrication d'emballages et de sachets de sucre cessa en 1918. En effet, un décret du 12 janvier 1918 interdisait de servir du sucre dans les endroits publics.



4 Plomb, pour sceller les sacs de sucre de la Société nouvelle des Raffineries de sucre de Saint-Louis à Marseille.

L'usage du sucre enveloppé en sachet ne reprendra qu'à partir de 1928. Pour pallier le manque de sucre, les consommateurs transportaient sur eux quelques morceaux de sucre contenus dans une petite boîte de métal ou de bois.

En 1928, Eusébio Contante Fuentes d'Hendaye, déposa deux modèles d'emballages de sucre. Ce premier sucre enveloppé était, en fait, un étui de papier blanc enrobant le sucre et muni d'une bande de garantie. Il était produit par la « Manufacture Hygiénique de Sucre en Etui » à Hendaye et il semble bien que ce modèle fut le premier sucre emballé Nominatif (les nominatifs sont les marques de cafés, hôtels, restaurants...). Puis en 1931, une société strasbourgeoise,