



695
NANTERRE (Seine) — Rue de St-Germain
Pont de Biais - Entrée de l'usine Heudebert



HEUDEBERT (1^{re} partie)

Charles Heudebert, né le 15 mai 1872 à Vernon, est le fils cadet du boulanger Charles-Antoine Heudebert, qui tient boutique à Nanterre, dans la rue du Chemin-de-fer. Dès 1895, il travaille dans la boulangerie paternelle. En 1892, il épouse Louise-Angélique Meleux, la fille d'un marchand de nouveautés. Comment Charles Heudebert a-t-il l'idée de créer un nouveau produit ? On raconte que pour éviter la perte des pains invendus, il les aurait cuits une deuxième fois, inventant ainsi la « biscotte », du nom de « biscotto », cuit deux fois. Quoi qu'il en soit, Charles Heudebert se tient au courant des recherches médicales concernant la nutrition. C'est le moment où plusieurs médecins s'appuyant sur la chimie, défendent le principe d'une alimentation contrôlée et préventive. Les chercheurs, s'intéressant au

pain consommé à Paris, critiquent son mode de cuisson au charbon qui le rend indigeste et son manque de saveur dès qu'il n'est plus frais. Ils préconisent la fabrication de pains spéciaux plus digestes, destinés aux malades et à toute personne soucieuse d'une bonne hygiène alimentaire. Charles Heudebert perçoit l'intérêt d'un marché nouveau, celui des pains de régime. En 1903, il dépose un brevet pour un pain à la caséine. Ainsi naît la marque des produits de régime Heudebert, avec pour slogan, le précepte de Voltaire : « Régime vaut mieux que médecine ». Les premiers pains de régime fabriqués à Nanterre, nommés « pains essentiels » se présentent sous la forme de baguettes « d'un beau jaune doré, friables, fondant pour ainsi dire dans la bouche et d'un goût excellent », (selon les termes du docteur Vincent). Comme le « pain essentiel » se

vend bien, Heudebert décide d'étendre sa production. Il crée une société anonyme dont les princi-



paux actionnaires sont des médecins. Il peut ainsi réunir les capitaux nécessaires à l'installation

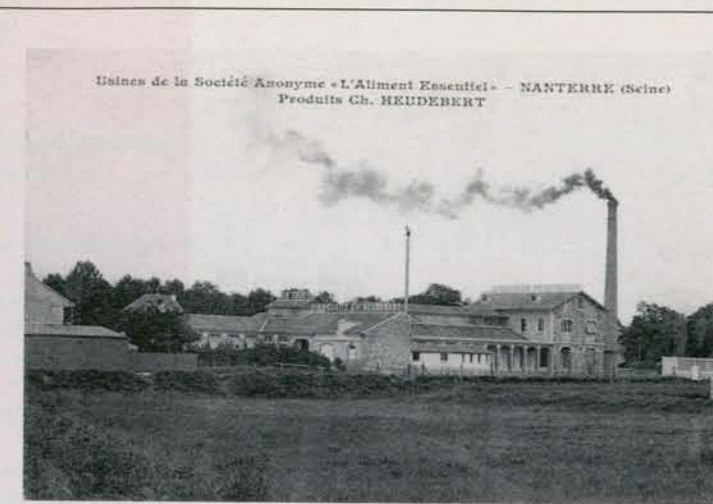
d'une usine de panification située entre l'actuelle rue Henri-Barbusse et la rue du Vieux-Pont. Trois bâtiments abritent les différentes activités : la meunerie et les fours spécialisés dans la fabrication du pain, le laboratoire contrôlant les matières premières et les bureaux jouxtant l'habitation de la famille Heudebert. Comme l'usine a été construite près des séchoirs en plein air où les blanchisseuses étendent leur linge, il arrive que des flammèches sortant des cheminées salissent le linge ou même enflamment les tas de paille du jardin de l'horticulteur, M. Chapoton. C'est pourquoi une pétition demande, en 1912, la pose d'une protection métallique sur les cheminées de l'usine. En 1913, l'usine, en pleine expansion, s'agrandit : de nouveaux bureaux, un vaste magasin de 350 mètres carrés et des locaux réservés aux expéditions complètent les

anciennes installations. Continuant ses recherches, Heudebert met au point un pain concentré qui se conserve pendant plusieurs années et qui, une fois trempé dans l'eau, peut être consommé sans problème. Ce produit est choisi en 1910, par le ministère de la Guerre pour remplacer le biscuit de troupe jugé fade et indigeste. Pendant la Première Guerre mondiale, Heudebert en cède la licence, gratuitement, à l'État pour approvisionner les armées. En avril 1917, un décret interdit la fabrication des biscuits pour la consommation civile. Les entrepreneurs privés sont appelés à intensifier la production de pain de guerre. Charles Heudebert, très soucieux de la qualité du pain, n'hésite pas à détacher des contremaîtres et des pétrisseurs pour former le personnel des autres entreprises. Cette préoccupation n'est pas nouvelle. Dès 1908, Heudebert défendait ses produits lors

du congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques. Pour lui, seul un étiquetage définissant les produits, permettrait d'informer valablement les consommateurs. Il avait réussi, non sans peine, à faire adopter une définition précise du pain au gluten destiné aux diabétiques. La guerre terminée, la marque Heudebert, grâce au choix du ministère de la Guerre, connaît une véritable consécration. Heudebert est nommé chevalier de la Légion d'honneur. Il fonde le syndicat des produits de régime, dont il devient le premier président. L'entreprise est en pleine expansion. Plusieurs usines sont créées à Lyon, Bruxelles, Londres et Alger.

(à suivre)

Jeannine Cornaille
Société d'Histoire de Nanterre



Au début du XX^e siècle, dans le village de Nanterre, où les activités agricoles restent l'élément dominant, quelques usines se sont déjà implantées. Il s'agit des établissements Lorilleux, de la Compagnie française des charbons, d'une fabrique de bâches, d'un constructeur de voitures, des dentifrices et alcools du docteur Pierre... Une autre usine, dont les produits vont connaître un grand succès, va être fondée par un boulanger de Nanterre, Charles Heudebert.



Une idée de cadeau pour les fêtes de fin d'année :

- Nanterre 1900-1930, balades illustrées par plus de 300 cartes postales, Jeannine et Robert Cornaille ;
 - Nanterre, quelques traits de la vie de la cité au travers des documents historiques de la cathédrale Sainte-Geneviève, Pierre Devineau.
- En vente à la Société d'Histoire de Nanterre (9, rue des Anciennes-Mairies) ou au syndicat d'initiative (4, rue du Marché).