

PAINS DE SUCRE

FICHE N° 16399

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : -

Fabricant : Sucrierie de Bourdon ?

Domaines : Procédés industriels

Sous-domaines : Authentification alimentaire

Organisme : Clermont Auvergne Métropole

Ville : Clermont-Ferrand

Modèle :

Matériaux :

Description

Les pains de sucre sont au nombre de quatre, sous forme de cônes cristallisés et compacts, arrondis au sommet.

Utilisation

Le sucre, au XIXe siècle, était compressé sous cette forme à l'étape du raffinage, pour être vendu tel quel. Il était ensuite cassé au moment de la consommation à l'aide d'outils. Le sucre en morceaux ou en poudre n'est commercialisé qu'au XXe siècle.



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Pains de sucre (Sucrierie de Bourdon ?), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=26513>, consulté le 2026-07-27