



FIFTY-ONE INTERNATIONAL



Fifty-One Club de Mons-Levant

D101

Procès-Verbal

Novembre 2025

RS959 : La Sucrierie de Quévy le 2 Octobre 2025.....	2
RS960 : Bowling des Bassins le 20 Novembre 2025.....	6
La suite du programme	8

Fifty-One Club de Mons-Levant ASBL • Rue Albert Ansiau 2B2 • 7061 Casteau • Belgique
<http://fifty-one-mons-levant.be> • BE71 0689 3309 5769 • focmonslevant@gmail.com
N° d'entreprise : 0475 250 015 • RPM Tribunal de l'Entreprise Hainaut – Division Soignies

LE FIFTY-ONE INTERNATIONAL SOUTIENT LES DROITS DE L'ENFANT

RS959 : La Sucrerie de Quévy le 2 Octobre 2025

Présences

Olivier Caudron	P	Bruno Labie	E
Guy Cléda	P	Jean-Marc Lecocq	P
Dany Delhayé	P	Amleto Polignano	E
Daniel Delval	P	Jean-Paul Roth	P
Marc Godart	P	Georges Verhoeven	P

Taux de présence

Pourcentage Club	80%
Pourcentage Total	80%

Invités (3)

Carmela Pino invitée par Jean-Paul ;
Catherine invitée par Alain Michel ;
Yves André invité par Jean-Paul ;

Visiteurs (2)

Alain Drousie et Jean-Jacques Georget du FOC Mons.

Menu

Apéritif

Petite dégustation

Croquette de polenta crudaïola

Sauté de porcelet à la brune de St Feuillien

Fifty-One Club de Mons-Levant ASBL • Rue Albert Ansiau 2B2 • 7061 Casteau • Belgique
<http://fifty-one-mons-levant.be> • BE71 0689 3309 5769 • focmonslevant@gmail.com
N° d'entreprise : 0475 250 015 • RPM Tribunal de l'Entreprise Hainaut – Division Soignies

Communications

- Le 15/11/2025, FOC Lum Rodge propose un tournoi de belote en 6 tours à Couillet ;
- Les 15 & 16/11/2025, le FOC Marche propose un marché d'automne chez Francine à Marche ;
- Le 13/12/2025, FOC Lillois propose un Noël gourmand à Braine l'Alleud ;

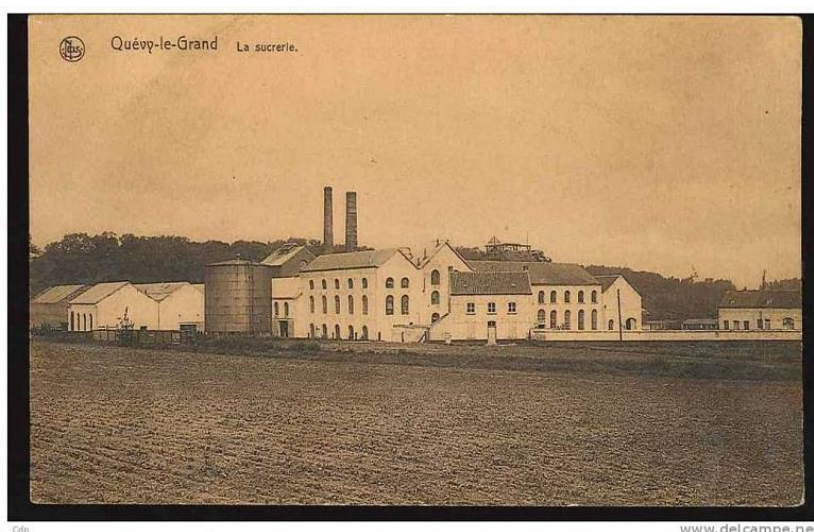
Réunion

Alain Michel est professeur d'éducation physique aux instituts Saint-Luc de Mons. Fraichement retraité, Alain est membre du Cercle des Dix Clochers, cercle d'histoire et d'archéologie de Quévy. Il a été créé en 1996 à l'initiative de Michel Bauffe qui en fut le président, décédé en 2016. Le président actuel est Pierre Marlier.

Alain fait partie du comité de rédaction de la revue trimestrielle du Cercle qui en est à son 112^{ème} numéro.

Alain nous confie qu'il n'est ni historien ni sucrier, mais il a à cœur de présenter une pièce de l'histoire de son village.

À la suite des guerres et des révolutions qui ont ravagés les cultures de canne à sucre en Amérique du Sud à la fin des années 1800, la betterave entame sa période de gloire. Quelques fermiers propriétaires de Quévy forme une société pour la fabrication et la vente de sucre de betteraves en 1866. En 1894, l'entreprise devient société anonyme, les familles fondatrices se répartissent les actions.



Au fil des ans, la sucrerie de Quévy acquiert d'autres entités productrices : Givry, Noirchain, Haulchin, Péronnes-lez-Binche. Son appellation devient « Sucreries réunies de Quévy-Péronnes ».

Le transport par vicinal est développé pour élargir le bassin de culture. Toute une économie se construit autour de la sucrerie. Tout va bien jusqu'à la disparition en 1947 de Gaston Bedoret l'administrateur délégué durant de nombreuses années. Ses actions sont revendues, sa famille vend aussi ses parts, d'abord en local, mais finalement elles

Fifty-One Club de Mons-Levant ASBL • Rue Albert Ansiau 2B2 • 7061 Casteau • Belgique
<http://fifty-one-mons-levant.be> • BE71 0689 3309 5769 • focmonslevant@gmail.com
 N° d'entreprise : 0475 250 015 • RPM Tribunal de l'Entreprise Hainaut – Division Soignies

arriveront dans les mains de la Raffinerie Tirlemontoise. De manière continue, la Raffinerie Tirlemontoise augmente ses parts dans le capital jusqu'à en obtenir 100% en 1988.



C'est l'année de la dernière campagne de la sucrerie qui fermera ses portes en 1989 après les discussions d'usage dans ce cas de figure. Le personnel sera prépensionné ou laissé sur le bord. Les fermiers seront enjointés à livrer leurs betteraves à Brugelette ou Genappe.

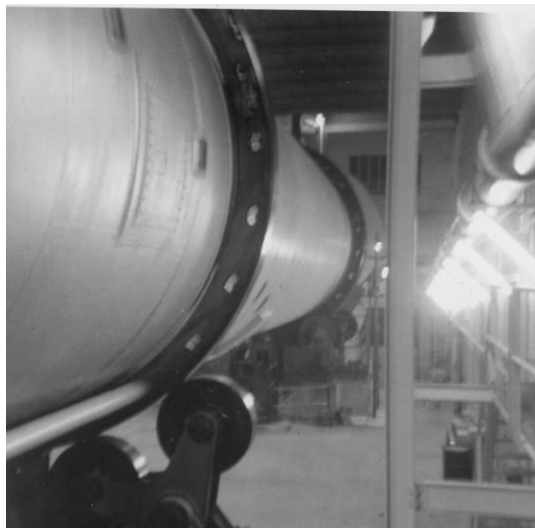


Dans un deuxième temps, Alain nous décrit le processus de production de sucre tel qu'il était établi à Quévy. Au tout début, la culture de la betterave nécessitait une ample main d'œuvre, la majorité des opérations étant manuelles. Les semis étaient fait par les hommes, le premier arrachage également, ensuite les femmes et enfants coupait les feuilles, chargeait les betteraves sur les transports. Le transport était fait les hommes jusqu'à la sucrerie où les betteraves étaient déchargées dans de grandes trémies

d'alimentation. Au fil des ans, ces opérations de culture ont été adaptées à la mécanisation, diminuant d'autant plus la nécessité de mobiliser les familles entières.

Fifty-One Club de Mons-Levant ASBL • Rue Albert Ansiau 2B2 • 7061 Casteau • Belgique
<http://fifty-one-mons-levant.be> • BE71 0689 3309 5769 • focmonslevant@gmail.com
 N° d'entreprise : 0475 250 015 • RPM Tribunal de l'Entreprise Hainaut – Division Soignies

Une fois déchargée, les betteraves sont lavées au jet d'eau, elles entrent dans un coupe racine qui les transforment en cossettes. Ces cossettes sont plongées dans de l'eau chaude pour en extraire le sucre. Au début, cette diffusion était faite dans des cuves qu'il fallait vider et nettoyer à chaque opération, ensuite la diffusion se fera dans un grand cylindre tournant, les cossettes dévalent le tambour face à un contre-courant d'eau chaude.



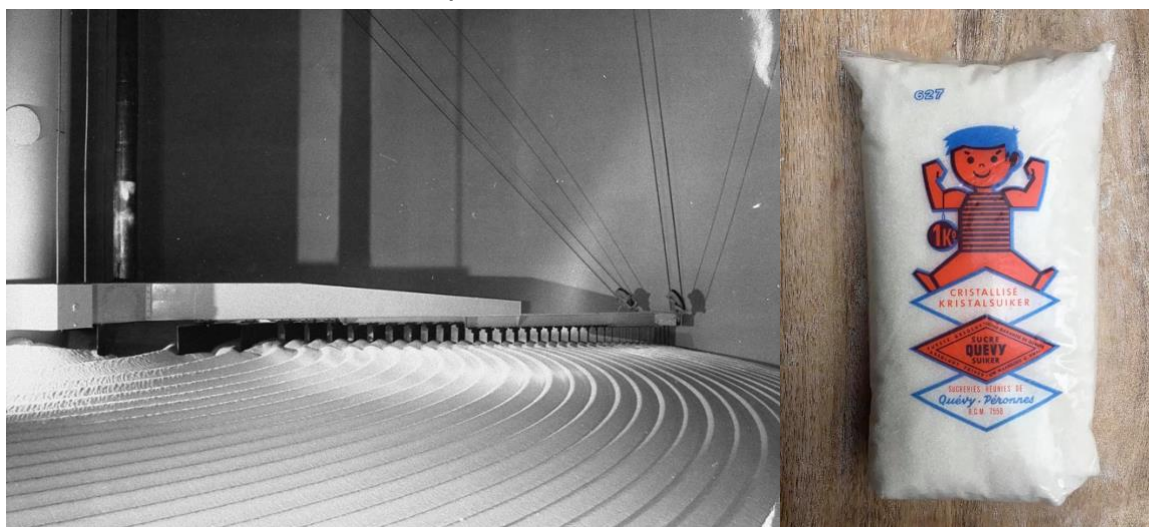
En sortie de tambour, les cossettes sont traitées et mises à disposition des fermiers qui en font des aliments pour bétail. Le jus chargé en sucre est chaulé pour éliminer les impuretés. Il faut ensuite effectuer une carbonatation pour éliminer la chaux.

Le jus subsistant va être filtré. On refait une carbonatation sur le jus extrait et ensuite une seconde filtration. Le liquide contient 15% de sucre.

L'opération suivante est le bouillisseur pour éliminer les bicarbonates restés en solution. Ils sont éliminés par filtration avant l'entrée dans le cycle d'évaporation.

Enfin le sirop part à la cristallisation, soit la cuisson du sirop sous vide et avec contrôle des températures pour éviter la caramélisation. La masse cuite doit rester en mouvement tout en refroidissant. Elle passe ensuite dans les centrifugeuses les cristaux sont séparés du liquide. On obtient le beau sucre blanc qui est acheminé dans le silo.

Le produit sera ensuite conditionné pour le commerce en sachet de volumes variés.



RS960 : Bowling des Bassins le 20 Novembre 2025.

Présences

Olivier Caudron	E	Bruno Labie	E
Guy Cléda	P	Jean-Marc Lecocq	P
Dany Delhayé	P	Amleto Polignano	P
Daniel Delval	E	Jean-Paul Roth	P
Marc Godart	P	Georges Verhoeven	P

Taux de présence

Pourcentage Club	70%
Pourcentage Total	70%

Invités (3)

Carmela, invitée de Jean-Paul ;
Regina, invitée d'Amleto ;
Jean-Marc Devaux, invité de Dany ;

Honorifiques (0)

Réunion

Réunion initialement prévue pour la dernière synchronisation de notre projet Viva for Life, il a fallu lui trouver un contenu et le comité a décidé de proposer aux membres de se réunir autour d'une piste de bowling pour cette occasion.

Chaque membre pouvait inviter un ami pour faire le nombre maximum et remplir deux pistes qui étaient disponibles.

Nous étions donc 10 à nous rassembler ce jeudi vers 19h45 au Bowling des Bassins.

Les participants se sont répartis en deux équipes, l'une pour la piste 4, l'autre pour la piste 5.



Un peu avant 20h, les parties se sont lancées. Peu de temps d'échauffement, Dany était déjà dans l'ambiance des grands soirs. Chacun s'est adapté à son rythme au jeu. L'ambiance était bonne enfant, chacun à son tour réalise un bon coup sous les applaudissements des autres.

Tout se déroule sans accroc, plus de blessures par excès d'entrain, pas de déception.



RÉSULTATS				
Joueur	Partie 1	Partie 2	Scratch	Total
Georges	82	52		
Jean-Marc	88	110		
Amleto	87	75		
Marc	52	67		
Carmela	62	69		
Équipe	Partie 1	Partie 2	Scratch	Total
Équipe4	371	403		
	0	0		
	371	403		

RÉSULTATS				
Joueur	Partie 1	Partie 2	Scratch	Total
Jean Marc	114	139		
Regina	72	83		
Jean Paul	96	101		
Dany	124	75		
Guy	71	60		
Équipe	Partie 1	Partie 2	Scratch	Total
Equipe5	475	458		
	0	0		
	475	458		

Le système nous donne finalement de résultat des opérations, mais les participants n'y accordent pas une grande importance.

Tous sont contents d'avoir passé un moment convivial tous ensemble.

Le tout se termine autour d'un dernier verre.

La suite du programme

Date	Réunion	Thème	Conférencier
14/12/2025	RS961	Visite guidée Expo David Hockney au CAP/BAM	
18/12/2025	RS962	Visite du Marché de Noël	
08/01/2026	RS963	Vœux du président	
22/01/2026	RS964	Boites Fédasil	
05/02/2026	RS965	Les voies navigables en Hainaut	Nicolas Dubois
12/02/2026	RS966	A confirmer	
05/03/2026	RS967	Madelgaire à Haumont, Vincent à Soignies	Gérard Bavay
19/03/2026	RS968	Quartier d'histoire	Pierre Tilly & Sandro di Pietro
02/04/2026	RS969		
16/04/2026	RS970		
07/05/2026	RS971	Visite du Gouverneur	
21/05/2026	RS972		