

supérieur d'agriculture, un relevé détaillé des rendements par hectare obtenus dans les dernières années, on remarque que la quantité produite est très-variable. En faisant la part aux influences dues au sol et aux méthodes de culture, on doit admettre qu'il y a des améliorations notables à rechercher. L'industrie de la chicorée, très-développée chez nous, mérite d'attirer l'attention des sociétés et des stations expérimentales d'agriculture.

Dans huit communes de l'arrondissement d'Audenarde, en 1872, le nombre de séchoirs ou tourailles a été de 101, qui ont fourni 3,887,226 kilogrammes de chicorée séchée, représentant une valeur de 1,129,505 francs (1). Si, à ces données, on ajoutait le contingent des autres centres qui s'adonnent avec succès à la même culture, on serait convaincu de l'extension que celle-ci a prise successivement en Belgique.

Toujours importante, cette production augmente encore dans les années de hausse. Une partie est consommée dans le pays, mais l'exportation, soit des racines séchées, soit de la chicorée fabriquée, est considérable pour la France, l'Allemagne, la Russie, la Suède, la Norwége, le Danemark et l'Angleterre.

Quant à la fabrication, elle est simple et peut se résumer en quelques lignes. Les racines de chicorée nettoyées et découpées sont desséchées dans des étuves. Au sortir de

(1) Rapport de la Chambre de commerce d'Audenarde pour 1872.