

## L'HISTOIRE DE LA GÉLATINE

L'utilisation de la gélatine est ancestrale puisque des restes de colles ayant une structure voisine de la gélatine ont été découverts dans les tombeaux des Pharaons. Ainsi, une des plus anciennes industries de l'humanité, celle des colles, est basée sur la transformation du collagène en gélatine; l'étymologie du mot « collagène » rappelle cette utilisation. Ces colles étaient à l'époque produites à partir du collagène des os. Ainsi le premier brevet déposé au XVIII<sup>e</sup> siècle par un Anglais sur la gélatine concernait la fabrication de colles pour les menuisiers. Cent ans plus tard, un industriel américain Peter Cooper dépose un brevet sur la gélatine en poudre. En 1871, un Anglais met au point une plaque photographique sèche avec une couche de gélatine additionnée de bromure d'argent permettant de réduire le temps de pose. C'est suite à la mise au point par un Français, Denis Papin, en 1682 d'un processus de cuisson permettant d'obtenir, à partir d'os d'animaux, une pâte gélatineuse que le terme gélatine est utilisé.

La première entreprise ayant fabriqué la gélatine à l'échelle industrielle a été Coignet & Cie., fondée en 1818 à Lyon, France.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la fabrication de la gélatine dans de petites entreprises se développe et évolue ensuite vers une production industrielle. Mais, durant la même période la fabrication artisanale dans sa cuisine de gélatine (en faisant bouillir des os ou de la couenne dans la cuisine) n'a jamais cessé. Par exemple, un dessert anglais célèbre mais cauchemar des Français à la texture étrange, la *Jelly*, est fabriquée à partir de gélatine. À partir des années 1950, la production industrielle de la gélatine est enfin technologiquement bien maîtrisée et en 1974 se crée l'Association des producteurs européens de gélatine, GME (*Gelatine Manufacturers of Europe*) dont l'objectif principal est de représenter les intérêts des producteurs européens de gélatine et d'assurer la qualité optimale des produits. Depuis, cette substance est abondamment utilisée dans de nombreux domaines comme la cuisine, la médecine, les industries agro-alimentaire et pharmaceutique.

Une autre industrie ancestrale du collagène est celle du tannage ou l'industrie du cuir. Le cuir n'est autre que le collagène du derme de la peau des animaux traité avec des agents tannants comme les tannins végétaux ou le sulfate de chrome (tannage chimique); les agents tannants créant des liaisons chimiques entre les fibres de collagène et le produit utilisé afin rendre le cuir plus souple, imputrescible et résistant à l'eau.