

# LE VAL-D'OISE BETTERAVIER AU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE ET DANS LA PREMIÈRE MOITIÉ DU XX<sup>E</sup> SIÈCLE

Solange Contour

La culture de la betterave sucrière a commencé seulement au début du XIX<sup>e</sup> siècle, contrairement à ce qui s'est passé pour d'autres plantes telles que le blé (antiquité indo-européenne), le maïs ou la pomme de terre (antiquités mexicaine et péruvienne). Mais son extension continue a marqué de façon durable les paysages et l'activité des hommes.

## **La betterave sucrière, une culture nouvelle** **Les premiers essais**

Dès 1575, dans son « Théâtre d'Agriculture », Olivier de Serre signale la richesse en sucre de cette plante, mais il faut attendre 1745 pour que le chimiste allemand Marggraf réalise des expériences chimiques dans le dessein de tirer du sucre à partir de différentes plantes croissant en Europe. Il présente le résultat de ses recherches à l'Académie de Berlin, dans un mémoire consacré au saccharose présent dans les racines de betteraves : un sucre cristallisable de même nature que celui de la canne à sucre. Plus tard, en 1786, l'un de ses élèves, Frédéric Achard, construit un premier atelier expérimental sur ses terres près de Berlin. Les résultats sont à tel point satisfaisants que, les années suivantes, plusieurs fabriques sont édifiées en Silésie et en Bohême.

En France, deux petites sucreries sont créées dans la région parisienne mais elles n'obtiennent que des résultats médiocres car le sucre qu'elles fabriquent est d'une qualité très inférieure à celle du sucre de canne et d'un prix de revient beaucoup plus élevé. C'est l'opinion d'un groupe de savants

qui, le 25 juin 1800 (8 messidor An VIII), déclare que la fabrication de sucre de betterave revient à 1,80 F. le kilogramme alors qu'Achard prétend arriver à 0,60 F.

Proust découvre le moyen d'extraire du sucre de raisin et Parmentier en devient le plus grand vulgarisateur. En 1802 (30 germinal An X), celui-ci conclut dans un rapport que « l'emploi le plus utile et le plus raisonnable de la betterave est de fournir aux bestiaux un des aliments dont ils sont friands ». En 1811, au moins 2 000 tonnes de sucre de raisin sont fabriquées sur l'étendue de l'Empire.

Le peu d'intérêt porté ainsi à la betterave sucrière peut s'expliquer par le fait que, à la veille de la Révolution, la France a conquis la première place en Europe pour le commerce et le raffinage du sucre de canne, qu'elle reçoit principalement des Antilles et réexporte vers le nord de l'Europe. Elle est également le premier consommateur européen (environ 80 000 tonnes en 1789).

## **Les effets du Blocus continental**

C'est le Blocus continental qui entraîne un véritable développement de la culture de la betterave : il faut en effet trouver un produit de substitution au sucre de canne qui ne parvient plus sur le continent.

Déjà, la Révolution avait engendré des conflits internationaux ayant paralysé le commerce français du sucre : en 1792, la France se trouve en guerre avec l'Angleterre dont la flotte puissante a empêché toute communication régulière avec les colonies d'Amérique. Il faut rationner le sucre dont le prix, en 1795, atteint dix fois celui pratiqué avant la Révolution.

Un décret impérial du 24 novembre 1806 interdit d'escala, dans les ports français et les territoires contrôlés, tout navire britannique. Ceux des autres nations ne peuvent transporter des produits originaires du Royaume-Uni ou de ses colonies, au risque de confiscation de la cargaison et du bâtiment. En rétorsion, le 11 novembre 1807, le Royaume-Uni impose à tout navire à destination de l'Europe continentale d'escaler au préalable dans un port anglais. Le commerce maritime est donc pratiquement arrêté. Par ailleurs, certaines îles françaises, productrices de sucre de canne, sont occupées par les Anglais.

En 1808, on ne trouve donc plus guère de sucre à Paris et dans les grandes villes européennes. C'est alors que l'idée de produire du sucre en partant de ressources agricoles locales fait son chemin. Cette même année, deux fabriques de sucre de betterave sont établies à Chelles et à Saint-Ouen. En

1810, Deyeux et Barruel obtiennent deux pains parfaitement cristallisés, offerts à l'empereur.

Différentes plantes métropolitaines font l'objet de recherches, en particulier, on l'a vu, le sucre de raisin. Napoléon tranche le débat en ordonnant (décret du 25 mars 1811) que 32 000 hectares soient cultivés en betteraves. Il distribue par ailleurs, à titre d'encouragement, une somme globale de 1 million de francs destinée à financer cette opération.

Ces mesures produisent immédiatement leur effet puisque des fabriques de sucre se multiplient dans le nord de la France mais aussi dans le Midi (région de Montpellier). Parallèlement, le progrès des techniques de fabrication permet une baisse sensible du prix de revient du sucre, qui passe de 12 F. le kg en 1813 à 1,40 F. en 1815.

De même, des améliorations sont apportées au niveau du raffinage : on parvient à purifier et à conditionner le sucre de betterave aussi bien que celui de canne. Le 2 janvier 1812, Benjamin Delessert, raffineur à Passy, reçoit la Légion d'Honneur des mains de l'Empereur auquel il a présenté des pains de sucre de betterave aussi purs et aussi blancs que le sont les pains de sucre de canne raffiné.

Cinq usines, situées à Paris, Douai, Strasbourg, Castelnaudary et Wachenheim (en Bavière, à l'époque département français), deviennent écoles de fabrication. Il est en outre décidé que tout industriel qui aurait fabriqué 10 000 kg de sucre pendant la campagne 1811-1812 serait exempté d'impôts et d'octrois pendant toute la durée de son activité. Alors les usines se multiplient. A l'époque, il ne s'agit pas d'usines à proprement parler mais d'ateliers artisanaux que l'on peut désigner sous le terme de « fermes-usines », l'agriculteur transformant ses propres betteraves et quelquefois celles des fermes voisines. Leur production n'est que de quelques quintaux par campagne. A la fin de l'Empire, la production de sucre de betterave est estimée à 3 000 tonnes par an.

Avec la chute de l'Empire (1814), l'élan extraordinaire donné à la production de sucre de betterave est brisé. Le sucre des colonies, dont les stocks se sont accumulés pendant le blocus, arrive en masse dans les ports français et le sucre métropolitain perd 75 % de sa valeur en quelques jours.

Cependant ce recul n'est que provisoire. L'industrie a amélioré ses techniques et s'est équipée. L'agriculture, de son côté, s'est adaptée à ce nouveau type de culture. Il s'ensuit qu'après une brève période de récession, la production de sucre métropolitain, que l'on appelle alors « sucre indigène », reprend son développement. En 1828, 89 sucreries produisent

4400 tonnes de sucre par an. En 1833, avec 120 sucreries, la production française passe à presque 7 000 tonnes. L'estimation des historiens est de 400 fermes-usines existant en 1835.

Dans les chapitres suivants, consacrés aux principaux produits issus de la betterave : sucre et alcool, on verra que la concurrence entre betterave et canne s'est poursuivie jusqu'à nos jours. Il faudrait d'ailleurs plutôt parler, pendant longtemps, d'émulation car, à l'échelle mondiale, la culture de l'une et de l'autre plante a connu des développements tout à fait considérables.

## **Les modes de culture et leur évolution**

### **La plante**

La betterave sucrière appartient à la famille des chénopodiacées. Une espèce sauvage a donné naissance, par culture et sélection traditionnelle, dans des zones situées probablement aux confins de l'Europe et de l'Asie, à différentes variétés : betterave potagère et betterave fourragère (inconnues en Europe occidentale avant le XVI<sup>e</sup> siècle).

La betterave sucrière a été obtenue à partir de certaines variétés de betteraves fourragères blanches. Par sélection empirique, on est parvenu à la « Blanche de Silésie », aïeule de toutes les variétés actuelles. Les recherches en vue d'améliorer les quantités produites et la teneur en sucre des betteraves sucrières ont été menées au cours des années et se poursuivent de nos jours. Au XIX<sup>e</sup> siècle, on peut citer en particulier les travaux de Louis de Vilmorin et de Florimond Desprez.

La betterave est une remarquable tête d'assolement : amélioration de la structure des sols, reliquat de fumure. On a coutume de dire que le sol « conserve le souvenir de la betterave pendant plusieurs années ».

### **Les besoins en main-d'œuvre**

Après la Seconde Guerre mondiale, l'agriculture connaît une modernisation accélérée et, à l'heure actuelle, les diverses opérations de culture de la betterave sont entièrement mécanisées, alors qu'auparavant – période qui nous intéresse ici – ces diverses opérations étaient effectuées manuellement et nécessitaient une abondante main-d'œuvre.

Il faut d'abord semer les graines. A ce propos, on peut s'étonner que, les agriculteurs cultivant soient qualifiés de « planteurs de betteraves » alors que ces dernières sont semées. Cette dénomination est une simple transposition du terme « planteur de canne » car, effectivement, la canne à sucre est plantée.

Une importante opération est le « démariage » des betteraves. A l'origine, les graines donnent naissance à plusieurs plantules et il est nécessaire d'en supprimer une partie afin que celles que l'on conserve puissent se développer au mieux. Il est également nécessaire de biner et sarcler afin de détruire les mauvaises herbes.

De même, au moment de la récolte, l'arrachage est manuel, opéré à la fourche. En outre, les betteraves doivent être « décollées » (suppression des feuilles et du sommet de la racine) et débarrassées de la terre. Pour leur transport à l'usine, elles sont ensuite chargées, toujours manuellement, dans des tombereaux tirés par des bœufs ou des chevaux qui reviennent à la ferme chargés de pulpe, sous-produit de la transformation industrielle utilisé pour la nourriture des bovins.

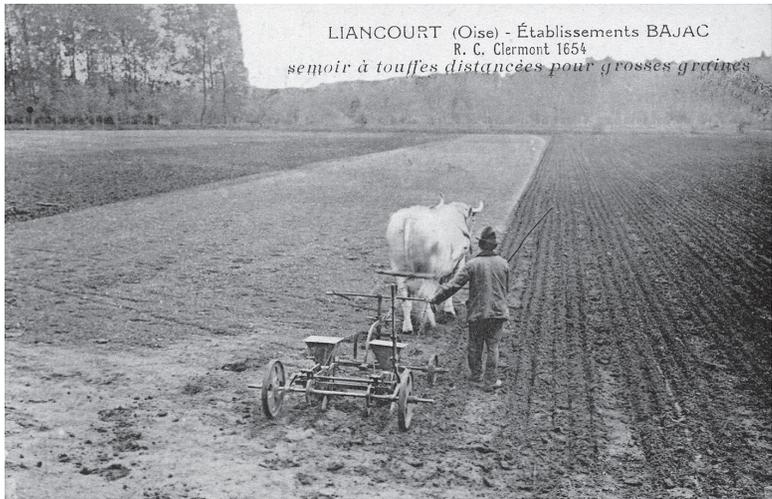
Pour la réalisation de ces diverses tâches, il est fait appel à une abondante main-d'œuvre saisonnière, à la fois locale et provenant d'autres régions (ex : Bretagne) ou même, après la guerre de 1914-1918, de pays étrangers (ex : Belgique et Pologne). On estime qu'en 1950, le « démariage » de la betterave donnait encore du travail à près de 70 000 saisonniers.

Dans l'ouvrage *Nous les Lagache*, sont décrites les diverses opérations nécessaires, à l'origine, pour cultiver la betterave, méthodes qui paraissent actuellement bien archaïques (voir page 278) :





*Les semis.*



LIANCOURT (Oise) - Établissements BAJAC  
R. C. Clermont 1654  
*semoir à touffes distancées pour grosses graines*



La Picardie Historique et Pittoresque.  
105. — La Betterave et le Sucre. — Le Démariage.



La Picardie Historique et Pittoresque.

108. — La Betterave et le Sucre. - 3<sup>e</sup> ou 4<sup>e</sup> et dernier Binage.



La Picardie Historique et Pittoresque.

109. — La Betterave et le Sucre. — L'arrachage et la décapitation des Collets.



271. - Côte-d'Or. - En Bourgogne. - Récolte de la Betterave. - MARIIGNY, dans le fond





### De l'arrachage au charriage

« L'arrachage, qui commençait début septembre, durait tout le mois. Pour déplanter, les hommes employaient une fourche dont le manche était court et qui avait deux dents. De la main droite, ils l'enfonçaient obliquement sous la racine et c'est d'une bonne pesée qu'ils la sortaient de terre. Chaque déplantateur arrachait à la fois deux rangées et couchait les betteraves toutes dans le même sens.

Pour trancher les collets, on usait soit d'une serpe, soit d'une petite faucille pointue et recourbée. Effectuées à la tâche, ces deux opérations nécessitaient du monde, surtout des journaliers. Selon l'état du sol, un ouvrier pouvait déplanter par jour seize à vingt ares, décolletage et mise en tas compris.

Le charriage pour la mise en silo. Là encore, c'est à la fourche qu'on chargeait les racines dans les tombereaux. Pour ce travail, un homme couvrait tout juste un tiers d'hectare par jour. Pour tirer le chargement, il fallait beaucoup de bœufs. Soit deux, quand le sol était sec, soit quatre ou six, si la pluie s'en mêlait. Ce procédé n'était pas très pratique. Non seulement le travail était lent, mais le piétinement du sol par les bêtes et le passage des tombereaux rendaient presque impossible un labour par la suite ».

*(Extrait de l'ouvrage Nous les Lagache)*

Nota : à l'heure actuelle, ces besoins en main d'œuvre ont pour la plus grande partie disparu, car les semis sont effectués mécaniquement (semoirs de précision) ; l'opération de démariage n'est plus nécessaire, grâce à la mise au point de graines monogermes, c'est-à-dire donnant naissance à une seule plantule ; l'opération de binage et de sarclage est remplacée par l'emploi d'engrais et de produits phytosanitaires ; enfin la récolte est entièrement mécanisée tandis que, les betteraves étant mises en silo en bord de champ, les camions de l'usine viennent en prendre livraison selon un calendrier très précis.

## **Les rendements et la réception des betteraves**

Le rendement de la culture betteravière s'exprime en quantité de saccharose produite par hectare. Cette substance naturelle, extraite du jus de betterave, est en effet le seul constituant de la plante intéressant directement l'industrie, qu'il s'agisse de sucrerie ou de distillerie. Depuis l'origine, on s'est efforcé d'améliorer les techniques culturales en vue d'augmenter à la fois le tonnage de betteraves produit par hectare et la quantité de saccharose par tonne de betteraves.

La réception des betteraves à l'usine est l'opération qui consiste à déterminer, de façon aussi précise que possible, leur poids marchand, c'est-à-dire après déduction des déchets qui les accompagnent (la terre, les cailloux, le collet, etc.) et leur teneur en sucre. La recette du planteur est fonction de ces deux éléments.

Les méthodes d'évaluation évoluent peu à peu. Au début, seul le tonnage livré est pris en compte. Par la suite, des méthodes de plus en plus perfectionnées sont mises au point pour évaluer la richesse saccharine des betteraves, et aboutir à l'heure actuelle à la prise d'échantillons automatiquement dans les camions de livraison.

C'est dire que la réception des betteraves a été, de tout temps, un élément important des relations entre industriels et agriculteurs. Les premiers syndicats de planteurs de betteraves ont été constitués dans le but de faire valoir les droits des agriculteurs vis-à-vis des fabricants (voir ci-après).

Les rendements se sont peu à peu améliorés, ainsi que le prouvent les tableaux que l'on trouvera aux chapitres « Sucre » et « Alcool », qui chiffrent la production de betteraves ainsi que celles de sucre et d'alcool sur la période 1900-1943.

Nota : cette recherche d'une amélioration des rendements se poursuit encore à l'heure actuelle : en France, sur la période 1945-1946 à 1950-1951, le rendement moyen a été de 26,76 tonnes par hectare à 16,96 % de richesse saccharine (soit 28,64 tonnes par hectare ramené pour comparaison à 16 % de richesse saccharine). Sur la campagne 2013-2014, il a été de 84 tonnes par hectare (à 16 % de richesse saccharine).

## **La transformation et les débouchés**

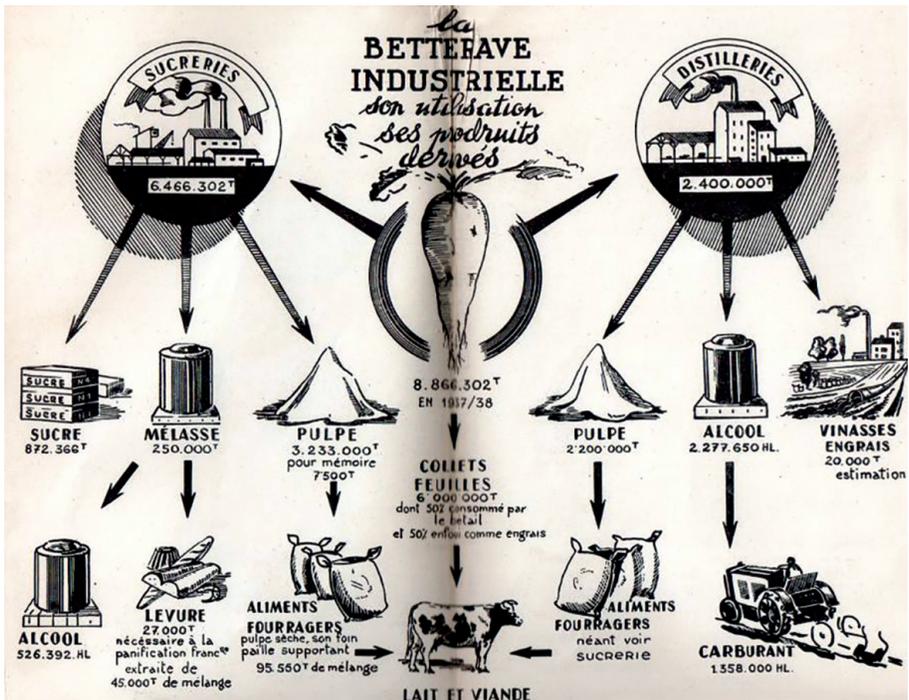
### **Les procédés de transformation**

Les premières fabriques artisanales utilisent des techniques directement inspirées de celles employées pour la transformation de la canne.

Les betteraves sont lavées, puis passent dans une râpe mue par traction animale ou par un moulin à eau. La râpure est brouettée vers une presse à bras. Le jus qui s'en écoule est clarifié et décanté.

Ce jus est concentré à feu nu jusqu'à l'apparition d'une masse de cristaux que les professionnels dénomment « masse-cuite ». Celle-ci est mise à égoutter dans des formes d'argile coniques dont l'extrémité est percée pour l'écoulement du sirop. Après trois semaines d'égouttage, les pains de sucre sont démoulés.

Ultérieurement, dans les années 1870-1880, un procédé propre à la betterave est mis au point : la diffusion. La betterave n'est plus broyée mais découpée en fines lanières : les cossettes. La diffusion consiste à faire sortir, par osmose, le saccharose contenu dans les cellules de la betterave, et ceci par immersion dans de l'eau chaude. L'opération est conduite à contre-courant, les cossettes abandonnant progressivement leur sucre. On recueille alors d'une part un jus sucré et d'autre part un sous-produit, la pulpe. Le jus sucré ainsi obtenu peut être utilisé soit pour la fabrication de sucre (par cuisson) soit pour la fabrication d'alcool (par fermentation). (Voir chapitres suivants).



*Les différents produits issus de la betterave.  
Encart paru dans L'Annuaire betteravier 1945-1946.*

Nota : les techniques industrielles ont beaucoup évolué dans le temps mais elles demeurent encore, à l'heure actuelle, basées sur le procédé de diffusion.

### **Les produits obtenus**

Les principaux produits issus de la betterave sont donc le sucre et l'alcool, dont il sera abondamment traité dans les chapitres suivants. Mais leur fabrication donne lieu également à divers sous-produits.

La pulpe correspond à ce qui reste de la betterave après extraction du saccharose. Il s'agit d'un excellent aliment pour le bétail. Traditionnellement, les agriculteurs la reprennent pour les besoins de leur élevage, notamment en ensilage pour la nourriture des bovins sur la période hivernale.

La mélasse est le sous-produit de la fabrication du sucre. Il s'agit de sucre non cristallisable dont les usages sont multiples : emploi notamment dans l'alimentation animale et comme matière première pour des industries de fermentation. C'est ainsi que certaines usines, qui utilisent leurs mélasses pour la fabrication d'alcool, sont dénommées sucreries-distilleries.

Les vinasses, sous-produits de la fabrication d'alcool, peuvent être utilisées pour amender les terres.

### **Les zones de production**

A l'origine, la culture de la betterave est pratiquée dans nombre de régions françaises. Peu à peu, certaines s'avèrent plus favorables à cette culture qui, de ce fait, n'est pas uniformément répartie sur le territoire. A l'heure actuelle, elle est pratiquée presque exclusivement au nord de la Loire et six départements représentent les 2/3 de la production : Aisne, Marne, Oise, Pas-de-Calais, Seine-et Marne, Somme.

Le Val-d'Oise a une tradition de culture betteravière. Pour la période qui nous intéresse (XIX<sup>e</sup> siècle et première moitié du XX<sup>e</sup>), nous ne disposons pas de statistiques spécifiques puisque ce département n'a été créé que récemment. Les chiffres ci-dessous se rapportent à l'ensemble de l'Île-de-France et fournissent des données sur la culture de la betterave dans cette région avant 1939 :

- Surfaces labourables : 633 417 ha
- Surfaces en betteraves : 50 118 ha
- Nombre d'usines : 110
- Nombre de planteurs-livreurs : 5 321
- Production betteravière : 1 585 850 tonnes (à 16 % de richesse saccharine)

## **Les relations professionnelles et interprofessionnelles**

On a signalé ci-dessus l'importance de la réception des betteraves (en poids et en richesse saccharine) pour le calcul de la rémunération de l'agriculteur betteravier, les modes d'évaluation pouvant être sources de conflit. Au début, les fabricants, en l'absence de règlements officiels, pratiquent chacun leur méthode de réception. C'est l'industriel acheteur qui détermine la quantité et la qualité des livraisons grâce au personnel spécialisé qu'il emploie, avec risque de dérive.

Vers 1890, les agriculteurs parviennent à intéresser à leur cause les Pouvoirs publics et, en 1895, est instituée, sous la présidence de Jean Jaurès, une Commission parlementaire chargée d'établir des règles équitables. Ses travaux aboutissent à la loi du 7 avril 1897 confiant le contrôle des opérations aux agents des contributions indirectes chargés de déterminer l'impôt sur le sucre d'après le tonnage et la richesse des betteraves.

Mais, en 1902, une nouvelle loi modifie ces dispositions en décidant que l'impôt devra être calculé sur le sucre effectivement produit. Les agents des contributions indirectes abandonnent donc les bascules pour ne surveiller que le magasin à sucre. On est ramené à l'état de fait précédent.

Ultérieurement, suite aux bouleversements engendrés par la guerre de 1914-1918, les planteurs de betteraves doivent composer avec une industrie totalement renouvelée : rationalisation des usines, rigidité de l'organisation, réception des betteraves répondant à des normes plus sévères. Les relations deviennent donc encore plus difficiles. On assiste, en France, à la naissance de nombreux « syndicats de défense des intérêts betteraviers », dont le rôle consiste essentiellement à surveiller la bonne réception des betteraves à l'usine et à obtenir des prix d'achat raisonnables et harmonisés.

Les périodes de l'entre-deux guerres, de la Seconde Guerre mondiale et de l'immédiat après-guerre voient la mise en place d'organisations professionnelles, tant au niveau de l'agriculture qu'au niveau de l'industrie.

Dès 1884, avait été constitué un « Comité central des fabricants de sucre de France et des colonies », organisme connu actuellement sous le nom de SNFS (Syndicat National des Fabricants de Sucre). En 1921, est créée la CGB (Confédération Générale des Planteurs de Betteraves) qui regroupe peu à peu les différents syndicats d'agriculteurs betteraviers qui s'étaient constitués au niveau local. En 1927, naît la CIBE (Confédération Internationale des Betteraviers Européens). En 1928, est mis en place un « Comité mixte d'entente et de conciliation des intérêts betteraviers et sucriers »,

au sein duquel est signé, en 1931, le premier accord entre planteurs et industriels. Cet accord est renouvelé et étendu en 1937.

Pendant la guerre de 1939-1945 (il s'agit alors d'organiser la pénurie), est créé le GNIPB (Groupement National Interprofessionnel de la Production Betteravière et des industries de transformation). Au sortir de la guerre, il est remplacé par une commission au niveau du ministère de l'agriculture puis, en 1953, par le GNIBC (Groupement National Interprofessionnel de la Betterave et de la Canne).

C'est également au sortir de la guerre que les syndicats betteraviers locaux constitués au niveau des usines sont regroupés par département, ces syndicats départementaux étant réunis au niveau de la Confédération Générale des Planteurs de Betteraves. Et en 1946, les coopératives de producteurs de betteraves se réunissent dans la FCB (Fédération Nationale des Coopératives de transformation de la Betterave).

Il s'agit de l'amorce d'une interprofession très solide qui connaîtra d'importants développements avec l'entrée en vigueur du Règlement sucre (1968) dans le cadre du Marché Commun Agricole, notamment à travers la signature périodique d'accords interprofessionnels.

## **Le sucre de betterave**

La denrée que l'on commercialise sous le nom de « sucre » est un produit naturel, chimiquement pur, le saccharose. Il peut être obtenu à partir de différentes plantes mais, dans la pratique, il n'est fabriqué qu'à partir de canne et de betterave. A noter que différents édulcorants peuvent être élaborés par transformation d'autres plantes (céréales notamment) mais il ne s'agit pas alors de sucre à proprement parler.

## **Historique**

### **A l'origine, le sucre de canne**

La canne à sucre serait originaire, selon les théories les plus modernes, de la Nouvelle-Guinée et des îles avoisinantes. Passant par les Nouvelles-Hébrides, la Nouvelle-Calédonie et les îles Fidji, elle serait parvenue dans les Philippines, l'Indonésie, la Malaisie, l'Inde, l'Indochine et la Chine. Elle aurait été cultivée sur les bords de l'Indus, ce qui paraît prouvé par le fait que, dans la plupart des langues européennes, le mot sucre dérive du sanscrit « sarkara ».

Vers 510 avant J-C, lors de l'expédition de Darius dans les vallées de l'Indus, les Perses découvrent et apprécient « le roseau qui donne du miel

sans le concours des abeilles ». Grâce à eux, la culture de la canne à sucre s'installe sur les bords de la Méditerranée orientale, et ils resteront longtemps les grands experts du sucre, qu'ils savent au V<sup>e</sup> siècle obtenir solide sous forme de pain.

La canne à sucre aurait été apportée en Occident dans les chariots d'Alexandre le Grand. Mais c'est en 634 seulement qu'un peuple venu de la péninsule arabique se lance à la conquête de la Perse. Ces conquérants arabes apprennent des Perses l'art de fabriquer du sucre solide. La canne est d'abord cultivée sur les côtes est et sud de la Méditerranée (Égypte et Palestine) puis en Syrie, en Afrique du Nord, à Chypre, à Rhodes et dans les îles Baléares

Ce sont les Croisés qui, à partir du XII<sup>e</sup> siècle, font connaître cette « épice » en Europe. Par la suite, elle parvient dans nos contrées par l'intermédiaire du réseau commercial maritime de deux grandes cités portuaires : Venise et Bruges. Puis les Espagnols et les Portugais, qui ont pris possession des îles de la côte occidentale de l'Afrique (Canaries et Madère), commencent à y cultiver la canne à sucre.

Le sucre, alors rare et cher, vendu par les apothicaires, ne figure que sur les tables princières. La découverte du Nouveau Monde apporte une révolution dans ce domaine. Le climat chaud et humide de l'Amérique centrale permet une véritable prolifération de la canne à sucre. Les colons établis outre-mer en font leur principale culture et expédient sur l'Europe des cargaisons de sucre.

En 1613, une première raffinerie est établie à Rouen (transformation du sucre roux en sucre blanc). En 1790, les raffineries spécialisées dans le traitement des sucres de canne d'Amérique sont au nombre d'une centaine dans les différents ports européens.

### **Les débuts du sucre de betterave**

Nous avons vu, au chapitre précédent, que la culture de la betterave avait débuté, au moment du Blocus continental, en réaction au manque de sucre de canne provenant des colonies. A la chute de l'Empire, les échanges maritimes reprennent et les importants stocks de sucre de canne, amassés au cours du conflit, peuvent se déverser sur le marché métropolitain, concurrençant de façon drastique le sucre de betterave.

Toutefois, grâce aux améliorations techniques apportées, tant aux modes de culture qu'aux processus de transformation, ce recul n'est que provisoire. En 1828, 89 sucreries produisent 4 400 tonnes de sucre. En 1833,

avec 120 sucreries, la production française passe à presque 7 000 tonnes (notons qu'il s'agit non pas d'usines à proprement parler mais d'ateliers artisanaux, au niveau de fermes importantes).

La Restauration favorise tout d'abord la production de betteraves sucrières en lui accordant un régime fiscal fort avantageux. Toutefois, devant les plaintes des producteurs coloniaux et celles des négociants portuaires (Bordeaux et Le Havre notamment), des mesures sont au contraire prises pour protéger le sucre de canne. Des droits de douane sur les sucres étrangers sont établis, droits dont sont exemptés les sucres provenant des colonies. Le sucre de canne bénéficie ainsi d'une prime d'un montant de 10 F. les 50 kg en 1814, 15 F. en 1820 et 25 F. en 1822.

Les colonies profitent si bien de cet avantage qu'elles en arrivent à abandonner toutes les autres cultures pour se consacrer uniquement à la canne. Leurs expéditions finissent par dépasser les possibilités d'absorption du marché métropolitain.

Parallèlement, le sucre de betterave produit en France, qui continue à être exonéré de taxes, profite également de la protection douanière instituée en faveur des sucres coloniaux. En 1836, 20 000 hectares sont cultivés en betteraves, avec une perspective de 50 000 pour 1840 ; 106 nouvelles fabriques sont mises en construction.

C'est alors seulement que les colonies perçoivent le danger de cette concurrence et se coalisent, avec la marine et les raffineurs des ports, contre la sucrerie de betterave. La défense de la canne prend, pendant un moment, un caractère passionné, ainsi qu'en témoignent certaines caricatures parues alors dans la presse.

Une loi de 1837 établit un impôt de 15 F aux 100 kg sur le sucre de betterave métropolitain, porté à 45 F en 1843. Cette même année, le gouvernement dépose une proposition de loi visant à interdire la fabrication du sucre de betterave. On envisage le rachat, en vue de sa suppression, pour la somme de 40 millions de francs, de l'ensemble de la sucrerie métropolitaine, déclarée « production parasite ».

À la Chambre des députés, de Morny défend le sucre de betterave tandis que Lamartine soutient éloquemment la mesure proposée, allant jusqu'à dire : « Je vous défends d'appeler la sucrerie une industrie nationale. Elle n'a de national que les charges qu'elle fait peser sur le pays... à moins que pour vous, subventions et impôts ne représentent le tarif de la nationalité ». Adolphe Thiers prend la défense de la production métropolitaine et, au Parlement, par quelques voix seulement, la betterave sucrière est sauvée.



*« Je ne te dirai pas va te faire... sucre !  
je te dirai va te faire cuire ! »*

*Deux caricatures de Daumier illustrant la lutte  
entre la canne et la betterave.*

Enfin, une loi du 7 août 1843 assure d'une façon progressive l'égalité devant les taxes fiscales des sucres métropolitains et coloniaux.

Néanmoins, le sucre de betterave perd l'avantage fiscal qu'il possédait sur le sucre de canne, ce qui porte un coup mortel aux petites usines. Seules peuvent se maintenir les plus importantes qui ont la possibilité d'augmenter leur puissance et de transformer leur matériel en vue d'obtenir un prix de revient moins élevé.



*Les projectiles sont des pains de sucre.*

## **D'agricole et artisanale, la sucrerie tend à devenir plus industrielle**

En dépit de cette rivalité, la production betteravière poursuit son essor. Elle se trouve d'ailleurs momentanément avanta­gée par les grandes difficultés que connaît l'économie des colonies. En effet, la Révolution de 1848 abolit l'esclavage, ce qui a des répercussions sur les disponibilités en main-d'œuvre et provoque une augmentation du prix de la canne et une diminution de la production. Le sucre extrait dans les colonies tombe de 100 000 à 40 000 tonnes par an.

Le sucre de betterave peut alors bénéficier de l'augmentation régulière de la consommation qui, malgré la hausse du prix, est passée, en métropole, de 17 000 tonnes en 1815 à 120 000 en 1850.

Nota : de nos jours, la production de sucre des DOM (Guadeloupe, Martinique et Réunion) ne représente plus qu'une part réduite de la production française. Une île comme la Martinique n'en fabrique plus assez pour sa propre consommation, la canne à sucre y étant cultivée essentiellement pour la fabrication de rhum.

## **Progrès en Europe**

A partir des années 1850, la production du sucre en métropole connaît d'importants développements, passant du stade artisanal au stade quasi industriel, suivant en cela le mouvement général de l'économie avec apparition des premières sociétés de capitaux.

En 1850, la France fabrique, sur son territoire intérieur, environ 75 000 tonnes de sucre pour une consommation de quelque 115 000 tonnes. En 1875, cette production atteint 450 000 tonnes. La France est devenue le premier producteur européen. En effet, à cette date, la production de ses principaux concurrents est la suivante : Allemagne, 250 000 tonnes ; Autriche, 230 000.

Ultérieurement, la situation se trouve inversée. Sur la campagne 1883-1884, l'Allemagne produit environ 995 000 tonnes de sucre et l'Autriche 600 000 tonnes, contre 473 000 en France. En effet, l'Autriche et l'Allemagne ont mis sur pied un régime fiscal du sucre très favorable à leurs ressortissants. Le principe en est le suivant : un certain nombre de tonnes de betteraves sont supposées fournir un certain nombre de kilos de sucre, le surplus étant exempté d'impôt. Cette législation suscite un effort de la part des producteurs allemands et autrichiens si bien que, sur la campagne 1884-1885, ceux-ci parviennent à un rendement en sucre de 10,79 % tandis que la France stagne à 5,99 %.

Devant une telle situation, la France décide d'appliquer des mesures similaires. La loi du 29 juillet 1884 fixe le rendement légal à 6 % (plus tard 7,75 %), l'excédent constituant une prime sous le nom de « boni de fabrication ». Le résultat ne se fait guère attendre. Dès 1890, la France produit environ 700 000 tonnes de sucre, avec une richesse saccharine moyenne de 10,47 %.

En 1890, il semble que le sucre de betterave l'ait emporté de façon décisive sur le sucre de canne : il couvre les 3/5<sup>e</sup> de la consommation mondiale. Cette suprématie se prolongera jusqu'en 1912.

### **Le marché du sucre accentue son caractère international**

La production mondiale de sucre passe de 3,8 millions de tonnes en 1881 à 6 millions en 1883, Dans tous les pays européens, se pose le problème des débouchés.

L'Autriche, en 1888, l'Allemagne en 1891, accordent des primes directes à l'exportation de sucre et, à l'abri de droits de douane, sucriers allemands et autrichiens s'entendent pour une hausse des prix au niveau de la consommation nationale. La France, en 1897, suit la même voie, accordant des primes directes à l'exportation et augmentant le prix du sucre sur son territoire. C'est ainsi que l'on passe à une production de 4 686 000 tonnes de sucre de betterave, dans l'ensemble des pays européens, contre 2 980 000 tonnes de sucre de canne dans le monde. L'Europe est devenue la grande exportatrice.

En 1900, le monde consomme 8 millions de tonnes de sucre et en produit environ 9 millions. Le commerce international devient le théâtre de luttes de plus en plus âpres pour la conquête de marchés en constante expansion. Or, la grosse masse du sucre de betterave du continent est négociée sur le marché de Londres, ce qui ne va pas sans susciter de vives réactions des colonies anglaises, productrices de sucre de canne.

Le gouvernement anglais, soucieux des intérêts de ses consommateurs, qui peuvent s'approvisionner à bas prix grâce aux importations de sucre européen, affecte tout d'abord de ne pas tenir compte des récriminations de plus en plus vigoureuses qui lui parviennent, notamment des Antilles anglaises, lesquelles vont jusqu'à menacer de se rattacher aux Etats-Unis. Puis l'Angleterre se décide enfin à annoncer qu'elle frappera de droits compensateurs les sucres recevant des primes à l'exportation si les producteurs ne s'entendent pas pour mettre fin à cette pratique. L'Allemagne, l'Autriche et la France sont contraintes de réagir et aboutissent à une première

entente internationale : elles signent un protocole préparatoire qui aboutit, le 5 mars 1902, à la Convention de Bruxelles. Celle-ci condamne les primes de toute espèce, directes et indirectes pour tous les pays d'Europe (sauf la Russie qui a refusé d'adhérer). Les bonis de fabrication sont supprimés, de même que les primes à l'exportation, tandis que les surtaxes d'entrée sont uniformisées.

En France, la loi du 28 janvier 1903, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre, consacre les obligations contractées à Bruxelles, portant ainsi un coup fatal à la politique d'encouragement du sucre métropolitain. L'industrie sucrière diminue les prix offerts aux producteurs de betterave ; ceux-ci réduisent leurs ensemencements qui passent de 273 000 hectares en 1898 à 223 000 en 1908. La situation est d'autant plus grave pour les sucriers-betteraviers que la production de sucre de canne, qui stagnait depuis de nombreuses années, prend à ce moment même un nouvel essor.

En effet, la canne à sucre avait peu à peu dégénéré parce que toujours reproduite par bouturage, la graine étant à ce point minuscule qu'on ne l'avait pas détectée. Or, c'est justement aux alentours des années 1900 que des chercheurs néerlandais de Java parviennent à l'isoler et à la reproduire. Les planteurs délaissent les anciennes cannes dégénérées pour repartir avec de nouvelles, infiniment plus rustiques et productives, allant jusqu'à multiplier le rendement par trois.

La Convention Internationale du Sucre, signée à Bruxelles, est donc doublement défavorable au sucre de betterave puisqu'elle frappe cette production au moment même où le sucre de canne connaît une sérieuse embellie. Les chiffres, concernant la production mondiale, sont d'ailleurs là pour le prouver : pour la campagne 1903-1904, 6 066 000 tonnes de sucre de betterave et 6 034 000 de sucre de canne ; et pour la campagne 1904-1905, 4 919 000 tonnes de sucre de betterave et 6 265 000 de sucre de canne. Jusqu'à la Première Guerre mondiale, la production de sucre de betterave ne fait que régresser.

Toutefois, si le cours du sucre s'effondre, cela entraîne une forte augmentation de la consommation. En France, en particulier, les effets de cette « crise » sont tempérés par une consommation en hausse ainsi que par des progrès techniques en matière agricole et industrielle.

### **La guerre de 1914-1918 et ses suites**

La guerre de 1914-1918 entraîne, de fait, la suspension de la Convention car, à l'abondance, succède le déficit. Elle a des effets désastreux sur

la production européenne. Les plus importantes régions betteravières – celles de France notamment – sont situées dans les zones de combat. Un grand nombre de sucreries sont détruites. La main-d'œuvre, le matériel, les matières premières font cruellement défaut. La production mondiale de sucre de betterave, qui s'élevait à 9 millions de tonnes en 1913-1914, tombe à 3,3 millions en 1919-1920. Dans le même temps, la production de sucre de canne, stimulée par une hausse des prix mondiaux, poursuit son expansion, passant de 7,7 à 9,1 millions de tonnes. En effet, les pays producteurs de l'Amérique centrale et de la mer des Antilles – au premier rang desquels figure Cuba – ont considérablement développé les quantités fabriquées. De son côté, l'île de Java, à l'est de l'Océan Indien, est devenue l'un des premiers producteurs mondiaux.

Le sucre de betterave doit repartir à la conquête de ses marchés mais, lorsque sa production retrouve son niveau d'avant-guerre, en 1920, le marché mondial, largement approvisionné en sucre de canne, subit une grave crise. Toutefois, la course à la production se poursuit jusqu'aux environs de 1930.

En France, compte tenu de cette situation, les relations entre les producteurs de betteraves et les usines auxquelles ils livrent deviennent difficiles. En effet, les fabricants peuvent agir en ordre dispersé, imposer à leurs planteurs des contrats libres et différenciés : les conditions de réception et les prix d'achat des betteraves sont laissés à la discrétion des industriels. Face à cette situation, les agriculteurs créent, en 1921, un syndicat national, la C.G.B. (Confédération Générale des Planteurs de Betteraves). De leur côté, les fabricants, réunis au sein du SNFS (Syndicat National des Fabricants de Sucre), ressentent la nécessité d'adopter des règles communes.

Après d'interminables discussions, les relations entre planteurs et fabricants finissent par se stabiliser. En 1928, est fondé un Comité mixte d'entente et de conciliation des intérêts betteraviers et sucriers. Il s'agit surtout de définir les conditions d'achat des betteraves, de déterminer les normes de réception, la proportionnalité entre le prix de la betterave et celui du sucre. Cette entente interprofessionnelle s'avère particulièrement utile au moment où un grave danger menace le secteur betterave-sucre : la Société des Nations, sous l'influence des Etats-Unis, envisage de bloquer la production de sucre de betterave par l'introduction d'un contingentement, afin de voler au secours du sucre de canne qui, une fois de plus, s'estime menacé.

Planteurs et fabricants de sucre, à l'échelle européenne, s'unissent pour démontrer que leur production s'est à peine relevée des immenses dommages de la guerre de 1914-1918, alors que les fabricants coloniaux ont été les plus grands bénéficiaires de cet effroyable cataclysme. Le projet de la S.D.N. – qui conteste le droit de l'Europe à l'autosuffisance et veut l'obliger à importer du sucre de canne – est abandonné.

Il n'en demeure pas moins que la production sucrière atteint des niveaux très fortement excédentaires. Celle de sucre de canne, stimulée par la pénurie de la guerre, est passée, entre 1913 et 1930, de 8 à 16 millions de tonnes. Celle du sucre de betterave, partie de 9 millions de tonnes avant le conflit, dépasse maintenant 11 millions de tonnes, les pays européens ayant achevé leur reconstruction industrielle et ayant modernisé l'outil industriel. La surproduction est évaluée à 4 millions de tonnes, ce qui entraîne un marasme sur le marché mondial dont les prix s'effondrent.

A la demande de Cuba, dont l'économie est la plus atteinte, une Convention internationale est négociée, connue sous le nom de « Plan Chardbourne » (1931) et tente d'adapter la production mondiale à la consommation : limitation des productions et contingentement des exportations. Cet accord international se solde par un échec, dû au nombre trop restreint de participants : les pays qui ne l'ont pas signé développent leur production tandis que la consommation diminue sous les effets de la grande crise des années 1930.

### **Les années 1930**

La France, qui s'est tenue à l'écart du Plan Chardbourne, en respecte cependant les règles et, pour la campagne 1931-1932, les professions concernées adoptent un « Plan de Contingentement » qui limite la production du sucre en fonction des capacités réelles d'absorption du marché. L'accord prévoit la quantité de betteraves devant être acquise par chaque usine, le devenir des betteraves en excédent ainsi que les devoirs réciproques des planteurs et des fabricants, enfin la manière de régler les litiges. Cet accord, valable pour trois ans, est renouvelé en 1934, avec un renforcement des disciplines et la participation des fabricants de sucre de canne d'outre-mer.

La décennie 1930/1940 voit la fin d'un certain individualisme : c'est maintenant au niveau national que les producteurs agricoles et industriels cherchent à résoudre les difficultés économiques, et ce contingentement volontaire donne de bons résultats ainsi que le prouvent les chiffres suivants :

|           | <b>Hectares cultivés<br/>en betteraves</b> | <b>Production de<br/>sucre (tonnes)</b> | <b>Contingent fixé<br/>par le Plan (tonnes)</b> |
|-----------|--|---|---|
| 1930/1931 | 256 949                                    | 1 068 857                               | -   |
| 1931/1932 | 227 229                                    | 766 356                                 | 800 000   |
| 1932.1933 | 244 684                                    | 797 193                                 | 824000  |
| 1933/1034 | 245 847                                    | 735 925                                 | 800 000   |
| 1934/1935 | 265 830                                    | 1 004 618 <sup>(a)</sup>                | 888 000   |
| 1935/1936 | 221 739                                    | 807 594                                 | 848000  |
| 1936/1937 | 214 145                                    | 777 733                                 | 864960  |
| 1937/1938 | 223 817                                    | 848 086                                 | 894 000   |

(a) Récolte très excédentaire due à des conditions climatiques particulièrement favorables

Sur le plan international, toutefois, l'existence d'excédents continue à perturber les marchés. C'est pourquoi une nouvelle convention est négociée sous l'égide de la Société des Nations. Elle réunit cette fois la quasi-totalité des pays producteurs et la France y participe. Signée à Londres le 6 mai 1937, elle est le premier véritable Accord International sur le Sucre. Elle reprend les grandes lignes du Plan Chadbourne, en fixant un contingent d'exportation pour chacun des pays producteurs.

A la veille de la Seconde Guerre mondiale, la production de sucre, au niveau mondial, s'établit à 18,5 millions de tonnes pour le sucre de canne raffiné et à 10,2 millions de tonnes pour le sucre de betterave (1,029 millions de tonnes de sucre - betterave et canne - sont produites sur le territoire national).

### **La Seconde Guerre mondiale et ses suites**

Ce conflit atteint une nouvelle fois durement l'économie betterave-sucre, même si le nombre d'usines détruites ou endommagées est inférieur à ce qu'il était au lendemain de la guerre de 1914-1918.

Pendant l'Occupation, dans une économie de rationnement, culture et industries sont sous l'emprise des mécanismes d'organisation professionnelle édictés par le régime de Vichy. Un organisme coiffe l'ensemble du secteur : le Groupement Interprofessionnel de la Production Betteravière et des Industries de Transformation de la Betterave.

La production de sucre française, qui avait atteint 1 029 999 tonnes en 1939-1940, descend à 425 000 l'année suivante. En 1944-1945, elle n'est plus que de 286 700 tonnes. A cela de nombreuses raisons : pénurie de

main-d'œuvre, absence des prisonniers, manque de matériel de culture et d'engrais, manque de charbon pour les usines, voire les opérations militaires.

Entre 1939 et 1945, la production mondiale de sucre chute de 30 à 19 millions de tonnes : de 18,7 à 12,9 millions de tonnes pour le sucre de canne et de 11,6 à 6,2 millions de tonnes pour le sucre de betterave.

Après la guerre, elle remonte d'autant plus rapidement que les besoins de l'humanité croissent à vive allure. Pourtant, en 1951-1952, la production mondiale atteint 36 millions de tonnes pour une consommation de 33 millions. Les stocks mondiaux s'élèvent à 13 millions de tonnes. Pour faire face à cette crise de surproduction, une nouvelle conférence internationale est convoquée, sous l'égide cette fois de l'Organisation des Nations Unies. Elle aboutit à l'Accord International sur le Sucre de 1953, qui rétablit les quotas d'exportation, assortis de mesures de régularisation des cours.

Notons que, si la France est signataire des accords de 1937 et de 1953, ultérieurement les accords sont négociés au nom de la CEE (Commission Economique Européenne). De même, à partir de 1937, on parle d'Accord International dans la mesure où les signataires sont non seulement des pays exportateurs mais aussi tous les pays producteurs ainsi que les pays importateurs.

Cet Accord international sur le Sucre est renouvelé en 1958 mais perd toute efficacité à la suite du conflit survenu entre les Etats-Unis et Cuba. Un nouvel accord est signé à Genève, le 24 octobre 1968. Il arrive à expiration en 1973 sans être renouvelé. En 1977, un autre est négocié dans le cadre de la CNUCED (Comité des Nations Unies pour le Commerce et le Développement). Il entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1978, pour une période de cinq ans puis est prorogé sur une durée de deux ans, c'est-à-dire jusqu'à la fin 1984. Quant aux négociations qui se déroulent en 1983 et 1984, elles n'aboutissent qu'à un accord « administratif » ne prévoyant pas de mécanismes de régulation du marché.

Nota : d'une façon générale, on peut dire que, depuis la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, de multiples tentatives ont été faites pour organiser le marché mondial du sucre. A l'exception des deux premiers Accords (1937 et 1953), leur mise en œuvre n'a pas abouti aux résultats escomptés, notamment à stabiliser les prix à un niveau permettant la rémunération des producteurs sans pour autant avoir un effet dissuasif sur la consommation. Faute d'une régulation efficace, le marché mondial du sucre, encore à l'heure actuelle, se caractérise par des cours extrêmement fluctuants, des

périodes d'envolée des prix succédant à des périodes de cours déprimés. On a pu parler d'un « cycle du sucre ».

### **Sucre de betterave et sucre de canne**

Nous avons évoqué ci-dessus ce qui peut apparaître comme une concurrence effrénée, au cours des années, entre betterave sucrière et canne à sucre. Dans la réalité, pendant assez longtemps, il s'est agi plutôt d'un développement parallèle, voire d'une émulation. En effet, tandis que la production mondiale de sucre augmentait régulièrement, la part de chacune de ces matières premières est restée longtemps à peu près la suivante : environ 40 % pour la betterave et 60 % pour la canne, ainsi que le prouvent les chiffres ci-dessous.

| <b>Campagne</b> | <b>Production mondiale <sup>(1)</sup></b> | <b>% betterave</b> | <b>% canne</b> |
|-----------------|---|--------------------|----------------|
| 1900-01         | 11.257                                    | 53,3               | 46,7           |
| 1910-11         | 16.824                                    | 51,5               | 48,5           |
| 1920-21         | 16.831                                    | 29,2               | 70,8           |
| 1930-31         | 27.863                                    | 42,8               | 57,2           |
| 1940-41         | 29.902                                    | 39,1               | 60,9           |
| 1950-51         | 33.576                                    | 42,0               | 58,0           |
| 1960-61         | 55.442                                    | 43,8               | 56,2           |
| 1970-71         | 72.001                                    | 41,3               | 58,7           |
| 1980-81         | 88.014                                    | 37,5               | 62,5           |

(1) En milliers de tonnes de sucre brut

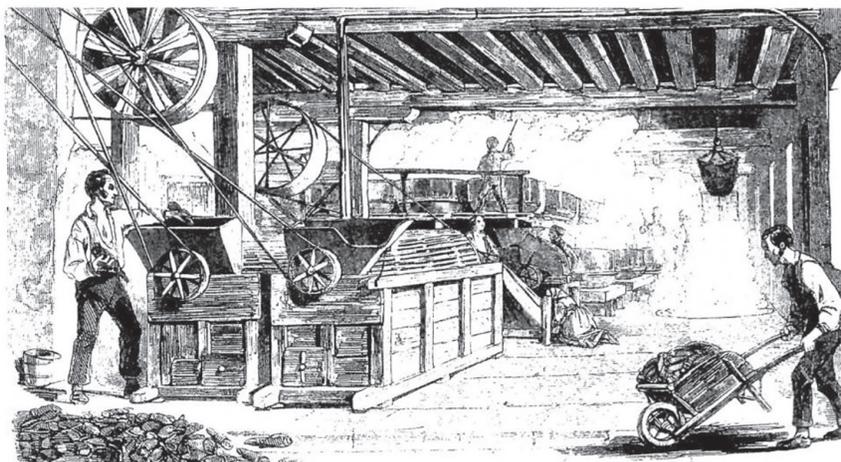
Cet état de relatif équilibre est dû en grande partie au fait que les zones de culture sont différentes : régions tempérées pour la betterave, régions chaudes et humides pour la canne, dont la culture n'est pas possible au-delà du 35<sup>e</sup> parallèle.

Nota : de nos jours, la situation a beaucoup évolué. C'est ainsi que, sur la campagne 2010-2011, pour une production mondiale de 165 millions de tonnes, le sucre de canne a représenté 80 % et le sucre de betterave 20%. Pour la canne, en effet, on a assisté à une expansion considérable de la production dans des pays tels que l'Afrique du sud, l'Australie, le Brésil, Cuba et l'Inde. Concernant le sucre, la production a baissé dans l'Union Européenne depuis la réforme de la Politique Agricole Commune en 2006.

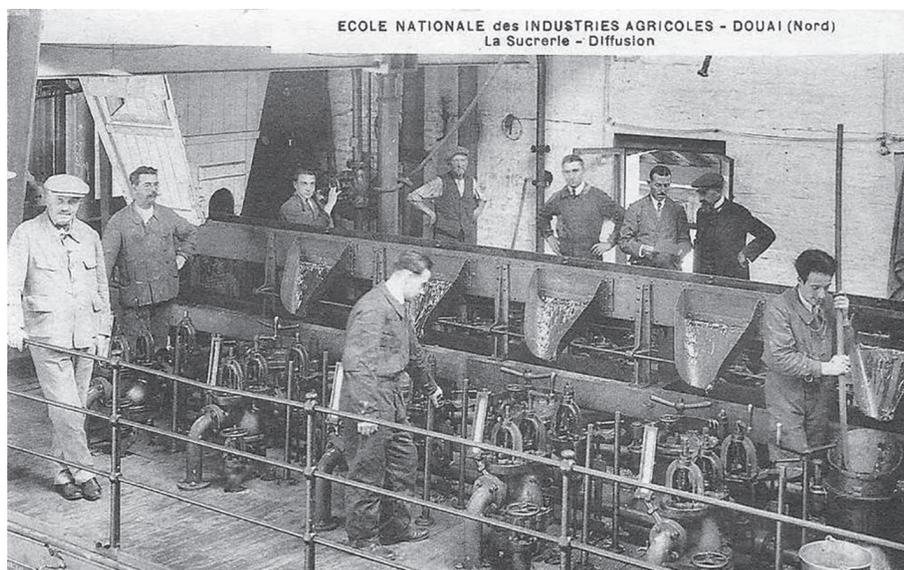
## L'industrie française du sucre de betterave

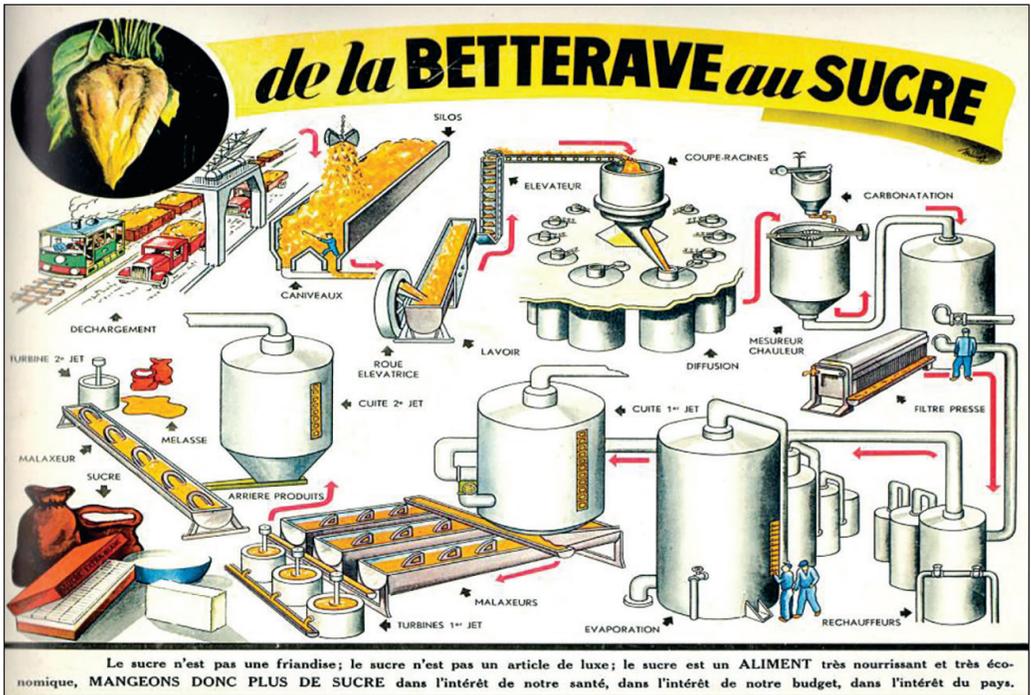
### L'évolution des techniques de transformation

Au chapitre « Betterave », nous avons évoqué le balbutiement de ces techniques, directement inspirées des procédés de fabrication du sucre de canne et mises en œuvre dans des ateliers artisanaux, comme le montre la gravure ci-dessous parue dans la revue *L'Illustration* de l'année 1843, et se limitant à traiter les betteraves d'une ferme et quelquefois des fermes voisines.



Ultérieurement, après l'invention du procédé de « diffusion », la taille des unités augmente (on voit ci-dessous ce procédé tel qu'il était enseigné à l'Ecole des Industries Agricoles de Douai avant la guerre de 1914-1918).





Peu à peu les techniques se perfectionnent ainsi que le prouve le schéma théorique d'une usine, dans les années 1930 (tableau scolaire ci-dessus).

### Usines et entreprises

En 1814, à la chute de l'Empire, les premières petites unités de fabrication disparaissent. En 1820, il y a reprise de la fabrication de sucre de betterave, dit « indigène ». Se crée alors une multitude d'ateliers de taille modeste, souvent à partir d'une exploitation agricole, pour en compléter les revenus et utiliser la main-d'œuvre durant la mauvaise saison.

A cette époque, on utilise la force animale pour faire fonctionner les matériels, tandis que le jus sucré de betterave est cuit sur des « feux nus » pour obtenir la cristallisation. Le sucre ainsi fabriqué doit être ensuite raffiné à l'extérieur.

Par ailleurs, le transport depuis le champ jusqu'à la sucrerie représente une part importante des dépenses. Lorsqu'il est effectué par un tombereau, chargé à la fourche, et traîné par des chevaux ou par des bœufs, il n'est pas étonnant que la sucrerie ne puisse drainer que des betteraves situées dans son entourage immédiat. Pour pallier cette difficulté, sont créés ultérieurement des établissements intermédiaires, dénommés « râperies », où le jus

sucré est extrait des betteraves, mis dans des cuves, est transporté jusqu'à l'unité centrale.

Comme on peut le constater ci-après, au fur à mesure des progrès techniques, la production de sucre de betterave, d'artisanale, devient industrielle. Les petits ateliers, au niveau des exploitations agricoles, disparaissent et laissent la place à de véritables fabriques. Cette évolution nécessite la mise en œuvre d'importants capitaux.

On estime qu'en 1837, il existe 584 sucreries. L'énorme majorité est située au nord de la France, dans les zones où la culture est encore pratiquée de nos jours, mais il existe 6 sucreries dans le département de la Seine (plus grand à l'époque qu'aujourd'hui), 12 dans l'Isère, 4 dans le Vaucluse, 3 dans le Tarn-et-Garonne et 6 dans le Puy-de-Dôme.

Sous le Second Empire, les sucreries ne progressent guère en nombre mais acquièrent des capacités de traitement supérieures. En 1871, on en dénombre 494 et 527 en 1873. Concernant la campagne 1877-1878, la répartition des usines sur le territoire est donnée dans le tableau ci-dessous :

Par la suite, le nombre d'unités diminue. Il tombe à 213 sur la campagne 1912-1913.

Après la Première Guerre mondiale, qui a vu la destruction de nombreuses sucreries, des unités sont reconstruites, plus modernes et de plus grande capacité. Leur nombre tombe à 108 lors de la campagne 1927-1928.

| <b>Nombre de fabriques et production de sucre en tonnes</b>                 |    |        |                    |    |
|---|----|--------|--------------------|----|
| <b>(campagne de 1877-78)</b>  |    |        |                    |    |
| Aisne   | 91 | 83 500 | Marne              | 6  |
| Nord  | 56 | 99 500 | Meurthe-et-Moselle | 2  |
| Pas-de-Calais   | 96 | 61 000 | Meuse              | 1  |
| Somme   | 65 | 54 500 | Nièvre             | 1  |
| Oise  | 40 | 33 500 | Puy-de-Dôme        | 5  |
| Ardennes  | 11 |        | Saône-et-Loire     | 3  |
| Aube  | 2  |        | Seine-Inférieure   | 1  |
| Cher  | 1  |        | Seine-et-Marne     | 14 |
| Côte-d'Or   | 4  |        | Seine-et-Oise      | 9  |
| Eure  | 4  |        | Deux-Sèvres        | 1  |
| Haute-Marne   | 1  |        | Loiret             | 1  |
| Haute Saône   | 3  |        | Eure-et-Loir       | 2  |
| Loiret  | 1  |        | Yonne              | 1  |
| Nombre total d'usines : 522 dont 143 râperies et 59 fabriques avec râperies |    |        |                    |    |
| 58 000 tonnes pour le total des autres départements (d'Ardennes à Yonne)    |    |        |                    |    |

En effet, la structure du capital change : la plupart des sociétés détruites étaient souvent de petites sociétés familiales qu'il n'est pas envisageable de reconstruire avec les dommages de guerre ; beaucoup de propriétaires passent la main au profit d'entrepreneurs plus puissants.

En 1930, la répartition des 108 sucreries, en fonction de leur capacité d'écrasement de betteraves s'établit ainsi : 35 ont une puissance inférieure à 400 tonnes de betteraves/jour ; 41 de 401 à 800 tonnes/jour ; 10 de 801 à 1 000 tonnes/jour ; 14 de 1 001 à 2 000 tonnes/jour ; 8 plus de 2 000 tonnes/jour.

Sur les campagnes 1932/1933 à 1934/1935, leur nombre tombe à 106, se répartissant, entre les diverses sociétés (moyenne des deux campagnes), de la façon suivante :

|  | <b>Production de<br/>sucre (tonnes)</b> | <b>%</b>      | <b>Nombre de<br/>sucreries</b> |
|--|---|---------------|--------------------------------|
| <b>Sociétés exploitant plusieurs sucreries</b> |   |               |                                |
| Say  | 92 114                                  | 10,69         | 7                              |
| Béghin   | 78 771                                  | 9,31          | 3                              |
| Compagnie Sucrière                             | 19 816                                  | 2,34          | 4                              |
| Soissonnais                                    | 16 906                                  | 2,00          | 2                              |
| Marquenterre                                   | 15 124                                  | 1,79          | 2                              |
| Société de fabrique<br>de sucre                | 12 099                                  | 1,43          | 2                              |
| Sucrerie-raffinerie<br>de Chalon-sur-Saône     | 8 816                                   | 1,04          | 2                              |
| Sous-total 7 sociétés                          | <u>243 646</u>                          | <u>28,80</u>  | <u>22</u>                      |
| <b>Sociétés exploitant une seule sucrerie</b>  |   |               |                                |
| Sous-total 84 sucreries                        | <u>602 516</u>                          | <u>71,20</u>  | <u>84</u>                      |
| Total 91 sociétés                              | <u>846 162</u>                          | <u>100,00</u> | <u>106</u>                     |

### **La commercialisation du sucre**

A l'origine, le sucre est moulu et se présente sous forme de « pains ». Mais le pain de sucre disparaît en Europe après la Première Guerre mondiale, alors qu'il continue à être utilisé sous cette forme dans certains pays arabes, mais qu'il ne s'agit plus que d'une présentation de luxe et de fantaisie.

Puis apparaissent des morceaux de taille et de formes régulières, vendus dans une boîte en carton. Pour les confectionner, on fabrique des plaques de sucre que l'on scie dans des « casseries ». En 1854 est inventé le sucre moulé tel qu'il est connu actuellement.

A l'heure actuelle, les sucreries de betterave sont équipées pour fabriquer et commercialiser du sucre parfaitement blanc. Autrefois, et encore aujourd'hui dans certains pays producteurs de canne à sucre, le sucre produit est dit « brut » ou « roux » (96 % de saccharose, le reste étant composé d'impuretés). Pour être « blanchi », il doit être retravaillé en raffinerie, industrie de seconde transformation.

Pendant plus d'un siècle, une part très importante des sucres issus de la sucrerie de betterave en sort sous forme de sucre brut et doit passer en raffinerie. C'est la plus proche du consommateur final qui assure donc non seulement le blanchiment du sucre mais aussi son façonnage (en pains ou en morceaux) et son conditionnement (en paquets).

Nota : de nos jours, les sucreries assurent elles-mêmes le façonnage et le conditionnement de leurs produits. Et pour l'expédition aux nombreuses industries utilisatrices de sucre, les livraisons sont effectuées en vrac.

## **L'alcool de betterave**

A partir du jus sucré de la betterave, il est possible d'obtenir – par fermentation puis distillation – de l'alcool éthylique. La matière première utilisée peut être soit la betterave soit la mélasse (sous-produit de l'industrie sucrière).

L'alcool n'a pas, comme le sucre, un débouché quasiment unique, l'alimentation humaine. Il est essentiellement employé comme matière première en pharmacie, en parfumerie, ou dans des industries chimiques (solvant ou usage réactionnel). Il peut être également employé comme source d'énergie. De même, l'alcool n'est pas fabriqué seulement à base de betterave ou de canne. Il peut être obtenu à partir de divers autres produits ou sous-produits agricoles et même de produits pétroliers. Cette diversité des sources et des débouchés entraîne une assez grande complexité de ce secteur.

## **Historique**

### **La création d'un monopole de l'alcool**

Jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, les alcools fabriqués sont essentiellement des eaux-de-vie de fruit et surtout de vin. Les importants dégâts causés au vignoble par l'oïdium (1853) et le phylloxera (1874) entraînent un rapide

développement des alcools de betterave et de grain. Le vignoble ayant été reconstitué, il naît, concernant la production d'alcool, une rivalité entre le midi viticole et le nord industriel.

La guerre de 1914 ayant beaucoup accru les besoins (emploi d'alcool dans les poudreries), une loi du 30 juin 1916 institue un monopole d'achat et de vente des alcools « d'industrie ». Ceux provenant des vins, cidres, poires, marcs, lies et fruits sont exclus de cette réglementation et sont donc dirigés essentiellement vers la consommation de bouche.

Au sortir de la Première Guerre mondiale, la concurrence entre alcools de différentes origines reprend. L'Etat rend alors une sorte d'arbitrage permettant de concilier les intérêts en présence. Les accords de Béziers (8 avril 1922) réservent en effet aux alcools « naturels » la consommation de bouche tandis que les alcools « industriels » sont achetés par l'Etat qui les revend à des industries privilégiées. Les exportations restent libres et donc accessibles aux alcools industriels.

Une loi du 28 février 1923 vient compléter ce dispositif par la création d'un « carburant national » (mélange d'essence et d'alcool) : les importateurs d'essence sont tenus d'acquérir chaque mois une quantité d'alcool représentant 10 % des volumes d'essence dédouanés par eux le mois précédent.

Le développement du vignoble ayant entraîné un accroissement de la production d'alcool viticole, l'Etat, contrairement à ce qui était prévu, est amené à en acquérir certaines quantités. Parallèlement, en raison du contingentement de la production de sucre, les planteurs de betteraves augmentent leurs livraisons en distillerie. Le Service des Alcools se trouve de ce fait dans une situation financière difficile. Il apparaît nécessaire d'instituer des contingents de production pour les différentes catégories d'alcool (loi du 31 mars 1933).

### **La consolidation du monopole**

Un décret-loi du 30 juillet 1935 (complété ultérieurement par les lois du 2 octobre 1940 et 13 janvier 1941) institue un certain nombre de dispositions qui vont demeurer en vigueur jusqu'au 30 août 1985. Cette réglementation comporte deux volets : un certain nombre de mesures destinées à assainir le marché du vin (exemple : arrachage des vignes) et l'institution d'un monopole pour la production et la vente de tout alcool éthylique produit en France (y compris ventes à l'exportation), dont seules sont exclues les eaux-de-vie ne titrant pas plus de 70° et celles ayant droit à l'appellation

d'origine cognac ou armagnac. Des prix garantis sont assurés mais seulement dans certaines limites : pour chaque catégorie d'alcool, on fixe un contingent.

L'alcool de betterave sert de référence en ce sens que son prix est déterminé en tenant compte d'un prix d'achat identique pour les betteraves de distillerie et pour les betteraves de sucrerie ; le prix des autres alcools est calculé en fonction du prix de l'alcool de betterave, par application de divers coefficients ; l'alcool acquis par le monopole est rétrocédé par celui-ci à des prix variables, selon les destinations (consommation de bouche, pharmacie, industrie chimique, carburant, etc.). Enfin, un décret-loi du 8 août 1935 stipule que la construction de nouvelles distilleries doit être soumise à autorisation préalable de l'administration.

### **La Seconde Guerre mondiale et ses suites**

Face aux menaces de guerre, le contingent d'alcool de betterave est augmenté jusqu'à 2 000 000 d'hl, les poudreries étant de nouveau utilisatrices d'importantes quantités d'alcool pour répondre aux besoins de la Défense Nationale.

Pendant l'Occupation, la production d'alcool de betterave est fortement encouragée pour faire face aux prélèvements effectués par les autorités d'occupation et assurer un carburant de remplacement puisque toutes les réserves pétrolières sont réservées à l'économie de guerre allemande. Le 11 janvier 1941, une loi autorise la construction de nouvelles distilleries et des contrats sont passés entre le Service des Alcools et les sociétés qui s'engagent à produire de l'alcool de betterave. Malgré ces encouragements, dès la campagne 1943/1944, la production fléchit du fait des circonstances économiques liées à l'Occupation.

Après la Libération, la production d'alcool de betterave tombe à 780 000 hl pour la campagne 1945/1946, en raison des difficultés de l'époque. Il faut donc reconstruire et redémarrer la production. La culture de la betterave s'accroît progressivement à partir de 1946/1947. En 1949/1950, avec 3 250 000 hl, la production d'alcool de betterave retrouve pratiquement son niveau d'avant-guerre et le dépasse au cours des campagnes suivantes.

Parallèlement, les fabricants d'alcool de mélasse, de vin, de pommes à cidre voient aussi leur production progresser. Ce fort accroissement de la production d'alcool atteint son maximum en 1950/1951.

## **Le coup de frein à la production d'alcool**

Cette situation ne tarde pas à provoquer un déséquilibre. Entre les campagnes 1946/47 et 1949/50, les stocks augmentent de plus de 3 millions d'hl. Ils passent à 4,2 millions à la fin de la campagne 1953/1954. La Régie Commerciale des Alcools, face à cette difficulté, réalise des opérations d'exportation notamment vers les Etats-Unis, mais celles-ci se révèlent relativement onéreuses.

Les professionnels demandent que l'on recherche d'autres débouchés, notamment une augmentation des volumes dirigés vers la carburation (à l'époque, les autobus parisiens utilisent un carburant dit « ternaire », comprenant 70 % d'essence, 15 % de benzol et 15 % d'alcool). Ces propositions ne sont pas prises en considération, l'objection la plus fréquente étant la suivante : l'alcool est trop cher par rapport au pétrole, ce qui entraîne des pertes financières pour l'Etat. Une campagne de presse s'attaque aux « gros betteraviers » et tend à confondre alcool et alcoolisme (alors que l'alcool de betterave est essentiellement dirigé vers l'industrie).

Différents décrets sont publiés en 1953-1954, lesquels seront connus sous le nom de « décrets Mendès-France ». Celui du 9 août 1953 diminue de 40 % les droits de production d'alcool de betterave, les réductions devant se poursuivre progressivement pendant cinq ans. En fait, dès la campagne suivante (1954/1955), ces droits sont ramenés de 2 150 000 à 715 000 hi. Par ailleurs, si la parité de prix entre les betteraves-sucre et les betteraves-alcool est maintenue, la marge de fabrication des distillateurs est diminuée d'un tiers la première année, d'autres baisses intervenant encore les années suivantes. Un décret du 23 février 1954 vient compléter ces dispositions en fixant les modalités d'indemnisation pour réduction ou cessation d'activité des usines.

Les betteraves destinées à la fabrication d'alcool, qui représentaient un quart de la production française en 1935, tombent à 1/10<sup>e</sup> de cette production en 1953.

Nota : par la suite, la production d'alcool est relancée. En effet, dans les années 1964/65/66, le Service des Alcools se trouve brusquement confronté à une pénurie de production et doit importer de grosses quantités pour faire face aux besoins nationaux. On doit même recourir à la construction d'une usine d'alcool de synthèse (des produits pétroliers servant de matière première). Quelque trente ans après, une loi du 11 juillet 1985 institue la liberté de production et de commercialisation de l'alcool (sous réserve des dispositions prévues, dans le cadre de l'Union Européenne, par l'organisa-

tion commune du marché viti-vinicole). Il est ainsi mis fin au monopole de l'alcool.

Nota : à l'heure actuelle, l'emploi d'alcool pour la carburation a repris (on parle d'éthanol carburant), ce produit étant considéré comme une énergie renouvelable. A titre d'exemple, l'essence que l'on trouve à la pompe sous la dénomination SP 95 E10 contient 10 % d'éthanol (alcool déshydraté).

## L'industrie française de l'alcool

### La production

La production d'alcool de betterave, depuis 1900 jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, figure dans le tableau suivant :

#### Nombre d'hectares et quantités d'hectolitres d'alcool à 100°

|         |        |           |         |        |           |
|---------|--------|-----------|---------|--------|-----------|
| 1900/01 | 33.000 | 973.225   | 1922/23 | 21.830 | 680.066   |
| 1901/02 | 34.000 | 578.628   | 1923/24 | 24.830 | 701.767   |
| 1902/03 | 35.313 | 520.707   | 1924/25 | 25.340 | 789.972   |
| 1903/04 | 42.336 | 926.659   | 1925/26 | 22.230 | 815.849   |
| 1904/05 | 44.133 | 992.749   | 1926/27 | 22.780 | 645.983   |
| 1905/06 | 45.436 | 1.002.429 | 1927/28 | 25.260 | 737.369   |
| 1906/07 | 48.924 | 1.160.554 | 1928/29 | 25.900 | 807.318   |
| 1907/08 | 56.738 | 1.145.433 | 1929/30 | 28.000 | 1.014.738 |
| 1908/09 | 49.370 | 1.259.346 | 1930/31 | 35.000 | 1.521.297 |
| 1909/10 | 49.120 | 1.173.583 | 1931/32 | 66.000 | 1.733.051 |
| 1910/11 | 49.210 | 1.182.889 | 1932/33 | 65.000 | 2.201.400 |
| 1911/12 | 53.127 | 1.015.728 | 1933/34 | 80.000 | 2.404.270 |
| 1912/13 | 56.884 | 1.620.552 | 1934/35 | 80.000 | 2.777.157 |
| 1913/14 | 51.812 | 1.559.640 | 1935/36 | 80.000 | 2.863.339 |
| 1914/15 | -      | 505.922   | 1936/37 | 80.000 | 2.445.901 |
| 1915/16 | -      | 797.019   | 1937/38 | 80.000 | 2.277.650 |
| 1916/17 | -      | 450.624   | 1938/39 | 80.000 | 1.954.378 |
| 1917/18 | -      | 538.610   | 1939/40 | 85.000 | 3.066.785 |
| 1918/19 | -      | 283.140   | 1940/41 | 23.000 | 638.822   |
| 1919/20 | 20.846 | 308.268   | 1941/42 | 50.000 | 1.608.362 |
| 1920/21 | 14.460 | 474.954   | 1942/43 | 75.000 | 1.974.000 |
| 1921/22 | 20.160 | 608.492   | 1943/44 | 75.000 | 1.782.000 |

Source : *L'Annuaire betteravier* 1945-1946.

Nota : à partir de 1919/1920, les chiffres concernant les hectares cultivés pour produire de l'alcool sont imprécis en raison de la création d'usines mixtes sucre-alcool. Entre 1938/1939 et 1943/1944, il s'agit d'évaluations.

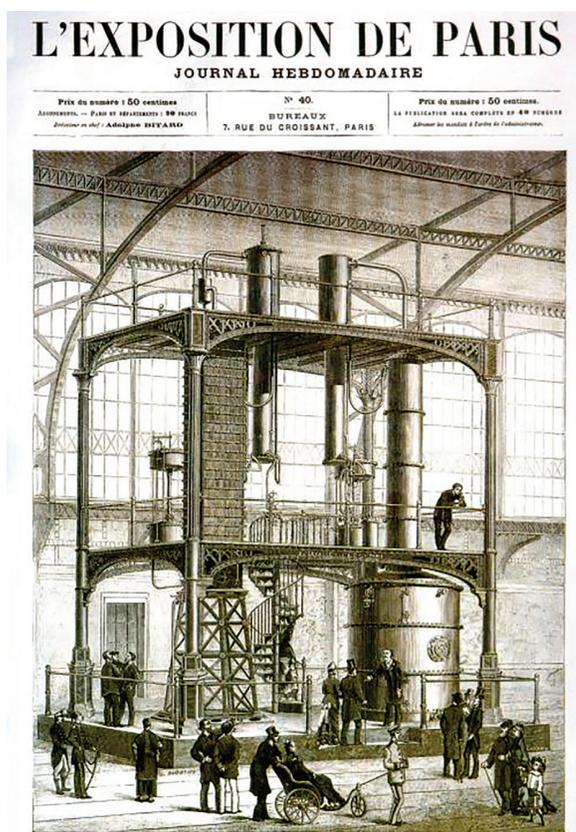
Comme dit ci-dessus, au lendemain de la Libération, en raison de la pénurie de sucre et des besoins en alcool – notamment dans le domaine des carburants – les Pouvoirs publics encouragent la culture de la betterave et lui accordent, par un décret du 30 avril 1946, un régime de prix garanti basé sur le calcul du prix de revient. De ce fait, à partir de 1945-1946, les surfaces ensemencées en betteraves augmentent considérablement : de 191 000 ha en 1945-1946, elles passent à 453 000 en 1952-1953. Sur ce total, les surfaces de betteraves destinées à la distillation sont portées de 38 500 à 87 000 ha.

Lorsque le gouvernement décide une réduction brutale de la production d'alcool, celle-ci frappe presque exclusivement les distilleries de betteraves (tout en assurant des compensations par l'intermédiaire de prix garantis pour le sucre).

Les mesures draconiennes prises par le décret du 9 août 1953, complété par celui du 30 septembre 1954, entraînent une chute vertigineuse de la production d'alcool de betterave. Le « contingent », qui était de 3 821 000 hl en 1952-1953, est ramené à 715 000 hl sur la campagne 1954-1955. Ultérieurement, il remontera à 1 352 891 hl.

### Les usines

L'alcool de betterave, en France, est produit soit dans des fabriques qui se consacrent exclusivement à la distillation (dans la profession, on les appelle des « distilleries pures ») soit dans des entreprises qui produisent à la fois du sucre



*Matériel de distillerie exposé dans la salle des machines lors de l'Exposition universelle de Paris en 1878.*

et de l'alcool (les « sucreries distilleries »), cette fabrication étant, dans ce dernier cas, réalisée essentiellement à partir des mélasses (sous-produit de l'industrie sucrière).

La première distillerie de betterave est implantée en 1854, dans l'Aube, à la ferme de la Planche près de Troyes. L'exemple est bientôt suivi, et l'on peut dénombrer 40 distilleries en 1855 et 68 en 1861. Leur nombre va s'accroître progressivement. Toutefois, contrairement à ce qui s'est passé pour les sucreries, dont la taille a augmenté au fur et à mesure des années, beaucoup de distilleries demeurent pendant longtemps au stade de l'atelier artisanal accolé à d'importantes exploitations agricoles.

Pendant la guerre de 1914-1918, nombre de distilleries qui, comme les sucreries, se trouvent dans les zones de combat, subissent d'importants dommages. Au lendemain du conflit, la production de betteraves étant encouragée, un certain nombre de sucreries détruites sont transformées en distilleries. A contrario, au lendemain de la guerre de 1939-1945, certaines distilleries sont transformées en sucreries.

Le nombre de distilleries de betteraves qui était encore de 329 en 1951-52, tombe à 117 en 1960-1961.

## **Le Val-d'Oise betteravier**

Le département du Val-d'Oise, de création récente, était, auparavant, englobé dans le département de Seine-et-Oise (Essonne, Seine-Saint-Denis, Val-d'Oise, Val-de-Marne, Yvelines). En conséquence, pour toutes les données concernant le secteur betterave-sucre-alcool, sur la période qui nous intéresse ici, les informations et notamment les statistiques concernent globalement la région Île-de-France.

## **La culture de la betterave en Île-de-France**

Les conditions de sol et de climat dans l'ancienne Seine-et-Oise sont favorables à la culture betteravière. Dans un ouvrage publié en 1983, Arthur Boursier décrit ainsi les premiers temps de la culture dans cette région.

«La betterave y a connu, depuis son origine industrielle, une place importante : un rapport du comte d'Argout à la Chambre des Pairs nous apprend qu'en 1837, il existait six sucreries dans le département de la Seine et sept en Seine-et-Oise.

Après des fortunes diverses, la culture betteravière prit son essor et acquit une certaine stabilité à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. En 1900, on comptait dix sucreries en Seine-et-Oise, approvisionnées par environ 6000 ha de betteraves.

Entre les deux guerres, au moment où le syndicalisme betteravier prenait son essor, la betterave étendit son emprise, particulièrement au nord de Paris, dans les cantons de L'Isle-Adam, de Luzarches, d'Ecouen, de Gonesse, de Pontoise, d'Aulnay-sous-Bois, aux portes mêmes de la capitale. Au nord-ouest du département, dans le Vexin et le Mantois, se trouvent également d'importantes surfaces betteravières. Enfin une vaste région de culture occupe le sud du département dans les cantons de Corbeil, d'Etampes, de Dourdan, de la Ferté-Allais, de Milly.

Lorsque s'ouvre la Seconde Guerre mondiale, la betterave occupe 17.000 hectares. Elle approvisionne huit sucreries (dont deux sucreries distilleries), quatre distilleries industrielles, trois distilleries coopératives et trente-trois distilleries agricoles, la plupart rattachées à de grosses exploitations.

Après les décrets Mendès-France de 1953, puis dans les années 1960, on assiste à un extraordinaire mouvement de concentration.

Il n'existe plus aujourd'hui, dans l'ancienne Seine-et-Oise, qu'une seule sucrerie, celle de Goussainville, au nord de Paris, appartenant à la société Béghin-Say (il s'agit d'une sucrerie-distillerie) et deux distilleries : la distillerie coopérative d'Auvernaux, située près de Corbeil et la distillerie industrielle de Puiseux, située dans le canton de Pontoise. Il faut préciser, cependant, qu'un certain volume de betteraves, cultivées en Seine-et-Oise est livré à des usines situées dans les départements limitrophes ».

Ces données sont corroborées par les statistiques suivantes (extraites de *L'Annuaire betteravier* 1945-1946), qui concernent l'ensemble de la Seine-et-Oise et indiquent les surfaces cultivées en betteraves (ha) :

|               |               |
|---------------|---------------|
| 1862 : 5.094  | 1941 : 10.828 |
| 1892 : 10.191 | 1942 : 12.648 |
| 1912 : 10.480 | 1944 : 11.279 |
| 1929 : 16.520 | 1943 : 11.279 |
| 1939 : 16.828 |               |

Nota : la concentration industrielle s'est poursuivie si bien que, de nos jours, dans le Val-d'Oise, il n'existe plus aucune usine, qu'il s'agisse de sucrerie ou de distillerie. On continue cependant à y cultiver des betteraves : celles-ci sont livrées à des usines hors département (6 254 ha emblavés en betteraves sur la campagne 2014-2015, à rapprocher du chiffre de 464 967 ha pour l'ensemble de la France et du chiffre de 12 962 ha pour le total les départements composant l'ancienne Seine-et-Oise). Ajoutons que les rendements/ha obtenus actuellement dépassent de beaucoup ceux enregistrés sur la période étudiée ici.

Il convient de noter qu'au lendemain de la guerre de 1914-1918, beaucoup de sucreries, situées dans les zones de combat, ayant été détruites, les industriels sont amenés à reconstruire purement et simplement les usines et les équiper selon les techniques les plus modernes. Il en va différemment dans les zones préservées, telle le Val-d'Oise, où il n'est pas possible de « tout reprendre à zéro. Les usines restent généralement plus vétustes ; certaines ferment ou se transforment en râperies de sucreries plus importantes.

## **Les mutations au niveau de l'agriculture**

Au cours de la période qui nous intéresse, des progrès notables sont enregistrés dans l'agriculture : apparition de matériels agricoles plus perfectionnés, emploi des engrais, etc. La culture betteravière en bénéficie mais y contribue aussi largement : en effet, elle constitue un excellent précurseur pour les céréales, d'où la disparition des jachères.

De ce fait, l'élevage des moutons régresse tandis que se développent l'élevage laitier et l'engraissement des bovins. Ceci est dû à l'utilisation de la pulpe, sous-produit de l'industrie sucrière et de la distillerie (ce qui reste de la racine après extraction du jus sucré) ; cette matière est restituée aux agriculteurs qui la préservent par ensilage et l'utilisent sur la période d'hiver (en été, les animaux sont au pâturage). La pulpe sert également à la nourriture des bœufs de travail, nombreux à l'époque, employés pour la traction des matériels agricoles ainsi que pour le transport (notamment la livraison des betteraves vers les usines). A titre d'exemple, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, sur le territoire de Villiers-le-Sec, on trouve 80 bœufs de travail.

Par ailleurs, certaines entreprises commercialisent soit de la mélasse (sous-produit de l'industrie sucrière) soit des fourrages mélassés (foin ou paille enduits de mélasse) comme aliment du bétail. C'est le cas notamment des sucreries d'Us et de Villeron. Le fourrage mélassé est particulièrement adapté à la nourriture des chevaux, très nombreux à l'époque.

## **La main-d'œuvre agricole**

Parallèlement, les ouvriers agricoles, tels que les bergers ou les ouvriers saisonniers, ont tendance à se diriger vers les villes, afin de trouver un travail à la fois permanent, plus lucratif et moins pénible. Il s'agit d'un phénomène bien connu, qui a affecté l'ensemble des régions françaises : la migration des populations rurales vers les zones urbaines.

A ce propos, il convient d'insister sur la pénibilité des opérations de culture de la betterave. Dans l'ouvrage *Un siècle à Saint-Ouen-l'Aumône*,

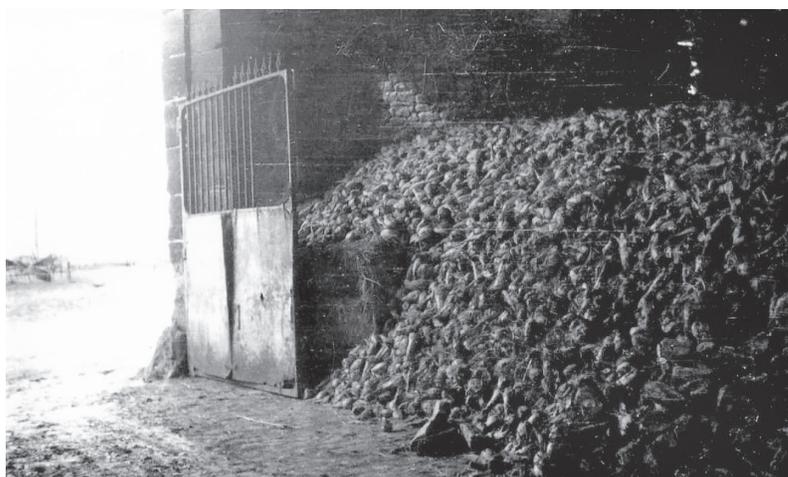
on trouve les précisions suivantes : « A l'automne, tous les travaux des champs qui étaient durs deviennent terribles. Les betteraves qu'on arrache à la main, cassé en deux sur une fourche à deux dents au manche très court. Derrière, il faut repasser pour couper les collets, toujours en deux sur la terre, les mains craquelées d'engelures à travailler dans la rosée glaciale d'octobre. Mais même aux beaux jours printaniers, sarcler et démarier les semis de betteraves, perdus à deux ou trois dans l'immensité des champs, demande un courage peu commun ».



*Décolletage à Gouzangrez.*



*Le travail à Gouzangrez dans les années 1930 : le décolletage des betteraves (coupe des feuilles et du collet avant livraison à l'usine), la livraison en tombereau et le stockage avant la mise en fabrication.*



## La culture de la betterave

« Les betteraves à sucre et fourragères fournissaient de l'activité pour de longs mois. Cette pénible besogne persistait jusqu'à la maturité de cette plante potagère. La culture des betteraves demandait une main-d'œuvre importante. Hommes, femmes, jeunes garçons et filles, à partir de treize quatorze ans, tous employés de la ferme, et les journaliers étaient rémunérés à la tâche. Ce travail dur, laborieux et répétitif exigeait de gros efforts physiques, quel que soit le temps. Il usait, éreintait, exténuait les plus robustes.

Fourbus, les reins cassés, on voyait fréquemment des hommes en fin de journée travailler à genoux. Ils avançaient ainsi dans les rangs pour continuer le dégarnissage ou les binages.

La production des betteraves sucrières nécessitait une terre riche, bien fumée et bien préparée. Les semis en ligne se faisaient à la machine. C'était d'ailleurs la seule opération jusqu'à leur transport définitif, qui était faite mécaniquement. Toutes les autres, et elles étaient nombreuses, s'accomplissaient à la main.

Lorsque les jeunes pousses mesuraient environ dix centimètres, les journaliers, munis d'une binette, dégarnissaient les rangs. La largeur de la binette était égale à la séparation de deux plants, soit vingt centimètres. Malgré tout, un éclaircissage à la main était nécessaire. Un ou deux binages pour enlever les mauvaises herbes permettaient aux racines de prendre toute leur expansion.

La surface moyenne d'exploitation de betteraves sur la commune de Roissy était de deux cents hectares. Rien que pour exécuter le démariage, cela représentait environ trente millions de coups de binette, chiffre égal au nombre de betteraves restant en terre... ! On comprend mieux l'ampleur de la tâche.

Dès la deuxième quinzaine de septembre débutait la campagne de l'arrachage et du ramassage. Travail toujours aussi pénible, avec des conditions climatiques rigoureuses : pluies, brouillard, vents, gelées matinales et parfois la neige. La production roisséenne était, en moyenne, de huit cents à neuf cents tonnes par an. A lui seul, ce chiffre représente l'énormité des travaux à effectuer (...). Pour ne pas perdre de temps, bien souvent, le repas de midi était pris sur place.

Avant d'entreprendre l'arrachage, des spécialistes procédaient à la « pesée géométrique ». Cette opération consistait à arracher sous surveillance, sur une longueur de dix mètres, toutes les betteraves feuilles comprises nettoyées et pesées ; on pouvait ensuite évaluer à quelques kilos près, sur une surface donnée, le poids de la récolte et en définir le prix de vente à la râperie. Pour les champs de grande superficie, cette opération était renouvelée plusieurs fois.

L'arrachage des racines s'effectuait avec un arrachoir, sorte de fourche ou de bêche à deux dents. Trente millions de fois environ, comme dit plus haut, il fallait renouveler ces gestes. Les racines étaient alignées sur le sol et, une à une, un ouvrier procédait au décolletage (couper les feuilles au ras du collet) avec un couperet, avant de les regrouper en petits tas. Les feuilles étaient ramassées pour remplacer le fourrage ou laissées sur place pour faire un engrais vert.

## dans la plaine de Roissy

Il restait encore à les ramasser pour les amener à la râperie. Manœuvres et journaliers, équipés de grosses fourches à dents non pointues, chargeaient les racines dans des tombereaux.

Les femmes participaient activement à cette besogne. Complètement épuisées, il arrivait qu'en fin de journée, elles ne puissent plus soulever la fourche avec sa charge. Elles continuaient le chargement des betteraves à la main, une à une.

Suivant l'emplacement des champs, cette opération s'achevait de deux manières. Soit les betteraves étaient amenées directement à la râperie, soit mises en silo si la récolte se trouvait près d'une petite voie ferrée construite à cet effet. Les ouvriers de la râperie s'occupaient alors du chargement des wagonnets.

Dès le fin du XIX<sup>e</sup> siècle et jusqu'aux années soixante, la plaine du Pays de France fut équipée de plusieurs voies ferrées, dites « réseaux betteraviers ». Les voies avaient une largeur de 60 cm. Des sections sont encore apparentes sur l'emplacement de l'ancienne râperie construite en 1910 par la famille Carbonneaux. Les wagonnets pouvaient contenir jusqu'à dix tonnes de betteraves. Ils étaient tractés par des locomotives de types Coopel ou Dujardin.

Le réseau qui passait à Roissy possédait quatre locomotives. Il avait une longueur de 25 km ; il reliait Gonesse à Louvres avec un embranchement en direction d'Epiais-lès-Louvres. Ces réseaux permettaient l'approvisionnement des distilleries ou râperies à moindre frais. Ils préservaient surtout les routes et chemins de détériorations importantes, faites par les roues à bardage de fer des chariots ou tombereaux extrêmement lourds avec leur cargaison.

Après la suppression de ces petits chemins de fer, le transport se fera avec camions, tracteur ou remorques. La terre, déposée par ces véhicules, rendait la chaussée glissante. La circulation, pour les automobilistes, devenait dangereuse. Cette gêne persiste toujours dans les régions de production de betteraves.

L'extraction des jus que l'on devait transformer en alcool nécessitait cinq opérations : le lavage, le coupage, la macération des cossettes, l'extraction du jus sucré et la distillation des jus.

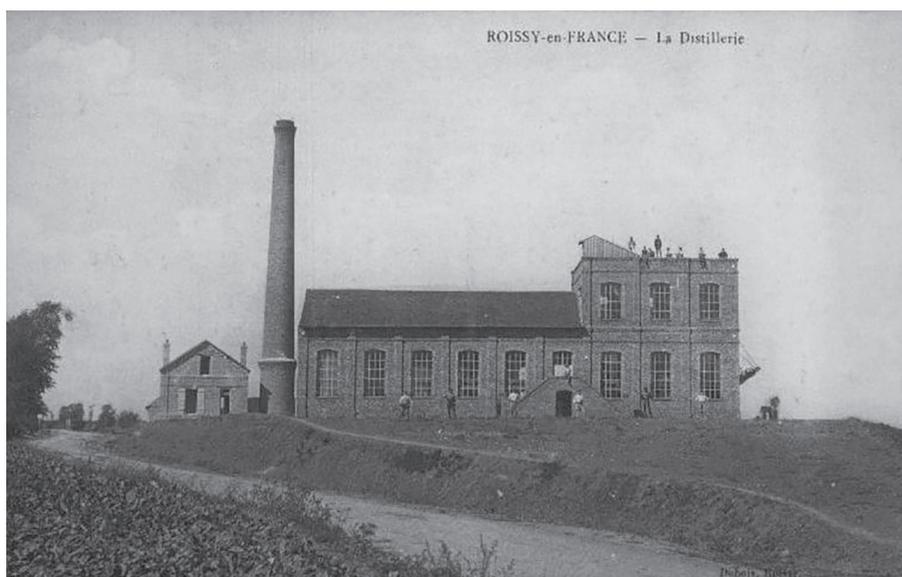
L'eau utilisée pour le lavage des betteraves provenait d'un puits de soixante dix mètres de profondeur alimenté par la nappe du Soissonnais.

Lorsque cet unique ensemble industriel de Roissy ne fonctionnait qu'en râperie, le jus était propulsé au moyen de pompes très puissantes, par une canalisation souterraine, vers la sucrerie de Goussainville.

La pulpe servait à alimenter les bovins et accessoirement les moutons.

Cette description des travaux des champs paraîtra, pour certains, insignifiante, dépassée, d'un autre monde. A quelques détails près, c'est celle que connaissent toutes nos campagnes. Les mots utilisés ne décriront jamais avec assez de réalisme le froid, la chaleur, la pluie, le vent, la fatigue, la sueur, la souffrance, l'inquiétude du lendemain qu'enduraient journallement les hommes et les femmes ».

*(Roissy-en-France 1900-2000)*



### **La main-d'œuvre employée dans les usines**

Certains travailleurs agricoles cherchent un emploi au niveau des usines de transformation de la betterave qui, à l'époque, requièrent une abondante main-d'œuvre. Cette dernière possibilité constitue une sorte de promotion car les salaires y sont plus élevés et il est possible de monter



*Photo extraite de l'ouvrage Roissy-en-France 1900-2000.*

dans la hiérarchie : on peut entrer tout jeune au plus bas de l'échelle et finir comme ouvrier qualifié, voire comme contremaître.

A noter que, dans ces usines, existe un personnel permanent et que de nombreux ouvriers sont employés seulement l'hiver pendant la campagne betteravière. Il convient aussi de signaler que les tâches y sont particulièrement pénibles : pendant les quatre ou cinq mois d'hiver, le travail s'effectue en deux équipes, l'une de jour, l'autre de nuit, ce qui aboutit à des journées de 12 heures ! A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, on emploie même des enfants (dans sa monographie de Mareil-en-France, l'instituteur indique que, en 1877, l'usine employait 244 hommes, 14 femmes et 16 enfants).

### **Le travail à Saint-Ouen-l'Aumône**

« J'ai commencé à travailler à l'Alcool-Levure le 12 octobre 1942, au début d'une campagne sucrière. Ils recherchaient du monde, la main-d'œuvre était très rare, vous n'aviez aucun mal à trouver du travail à cette époque. J'y suis entré, je n'avais pas encore dix-huit ans.

Quand les premières betteraves sucrières sont arrivées, on m'a dit : « Tiens ! Voilà une fourche ! Les betteraves sont là, tu les prends et tu les balances dans le caniveau ! » Comme avant j'avais déjà fait un travail plus dur, ça ne m'a pas trop gêné de commencer par ça. En fait, j'étais heureux de travailler.

Quand on m'a dit que ça faisait tant de l'heure – ça devait être six francs vingt-cinq – j'ai fait le compte et j'étais bien content en proportion du travail que j'avais fait à la campagne et qu'on ne m'avait pratiquement pas payé !

En période de campagne sucrière, c'était tout de même très dur. Entre vingt et trente ans, il est arrivé que je fasse quatre cents heures dans le mois, en partant à cinq heures du matin et en revenant à huit heures du soir... Je rentrais, je dinais et j'allais me coucher aussitôt, je ne tenais plus debout.

J'ai travaillé au four à chaux, pour fabriquer du lait de chaux ; j'ai aussi roulé du charbon : c'était un travail à la tâche qui finissait par être rentable. J'ai réussi comme ça à tripler ou quadrupler mon mois. Un jour, l'ingénieur-chef de l'usine, quand il m'a donné ma feuille de paie, m'a dit : « Tu gagnes plus que moi ! ». Mais je crois aussi que je travaillais plus que lui...

C'est pendant les campagnes sucrières, quand il pleuvait, que j'ai quelquefois ramassé trois bonnes ondées dans la journée sur mes bleus et je ne pouvais pas arrêter de travailler pour autant, ça séchait comme ça, il fallait que le travail se fasse » .

*(En passant par la rue Haute – Des anciens racontent St-Ouen-l'Aumône)*

## Le recours aux saisonniers étrangers

Comme nous l'avons vu ci-dessus, la main-d'œuvre locale étant moins disponible, pour les travaux agricoles pénibles, tels le binage des betteraves ou leur arrachage, on fait appel à des saisonniers venant d'autres régions et même de l'étranger.

Dans sa monographie (1899), l'instituteur de Baillet-en-France illustre ces phénomènes : « La betterave remplace aussi la jachère. Grâce à des procédés de culture et à des engrais spéciaux, les fermiers parviennent à obtenir d'excellentes récoltes de blé après les pois, haricots ou betteraves qui sont dirigées sur des distilleries ou les sucreries principalement à Montsoul (Seine-et-Oise) pour la fabrication d'alcool et à Méru (Oise) pour la fabrication de sucre.



*Un abondant personnel de ferme.*

Les ouvriers de la commune ne sont pas assez nombreux pour s'occuper des travaux des champs, une trentaine d'ouvriers belges viennent chaque année vers le mois de mai pour faire le binage des betteraves ainsi que les travaux de moisson. Une partie des étrangers s'en va vers le mois d'août et l'autre partie à la fin d'octobre après l'arrachage des betteraves.

Il n'y a aucune industrie ni aucun commerce dans la commune, cependant dans la saison d'hiver quelques ouvriers sont occupés à travailler dans une distillerie appartenant à un propriétaire de Montsoul, laquelle distillerie est située à deux km de Baillet. Cette usine est en mouvement pendant 5 mois, d'octobre à fin février. Le salaire quotidien varie entre 3,50 F.

et 4 F. pour une période de 12 heures de présence continue. Le travail a lieu tantôt la nuit, tantôt le jour, les changements d'équipe se faisant toutes les semaines ».

La présence de nombreux travailleurs saisonniers est confirmée par la monographie de l'instituteur de Puiseux-Pontoise (1899) qui indique : « La population est surtout ouvrière ; elle est des plus disparates : Picards, Artésiens, Bretons, Morvandiaux, Belges, Suisses rivalisent d'ardeur pour féconder la terre ». De même, dans les usines, pendant les 4 ou 5 mois de fonctionnement, le personnel permanent est secondé par un grand nombre de travailleurs saisonniers.

Concernant la pénibilité des tâches dans les usines, on peut citer le livre *Un siècle à Saint-Ouen-l'Aumône* : « Le travail des saisonniers est dur et durs sont les hommes. Travailleurs des champs le reste de l'année, l'usine va les chercher en car, en Bretagne et en Belgique pour « faire la campagne ». Logés en deux dortoirs dits « des Belges » et « des Bretons », ils ne comptent ni leurs heures, ni leur peine. Ils chargent les camions à la fourche aux dents à bouts ronds, font circuler les betteraves dans les caniveaux avec de puissantes mitrailleuses à eau, dans la pluie, le vent, le gel. Pour « tenir », la plupart boivent énormément : six ou dix litres de « rouge » par jour. Et quand l'ivresse, la fatigue et le cafard sont trop forts, ils vont à la distillerie rapiner quelques verres d'alcool « bon goût » à 90°. Plusieurs fois, une crise d'éthylisme tuera un malheureux épuisé et inconscient ».

L'appel à ce type de main-d'oeuvre peut avoir une conséquence : si la plupart des ouvriers repartent, la campagne betteravière une fois terminée, certains restent sur place et y font souche. Il en résulte un fort brassage de population. Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ce phénomène est sensible, il s'amplifiera plus tard. C'est ainsi que la monographie de l'instituteur pour Goussainville (1999) indique qu'à l'époque, il existe deux distilleries dans la commune, employant en moyenne chacune 10 ouvriers mais que, pendant les quatre ou cinq mois de la campagne betteravière, les usines ont recours à une centaine d'ouvriers belges. Il s'ensuit que, sur 580 personnes résidant en permanence à Goussainville, on relève 6 personnes naturalisées et 31 personnes de nationalité belge.

Ce phénomène d'appel à des travailleurs étrangers s'amplifie entre les deux guerres mondiales. Beaucoup d'hommes ayant péri pendant la guerre, on continue à s'adresser à des ouvriers venant de Belgique mais on va au-delà, notamment avec l'arrivée de saisonniers polonais. Après la Seconde Guerre mondiale, des travailleurs viendront d'Espagne et d'Italie.

## La modification des paysages

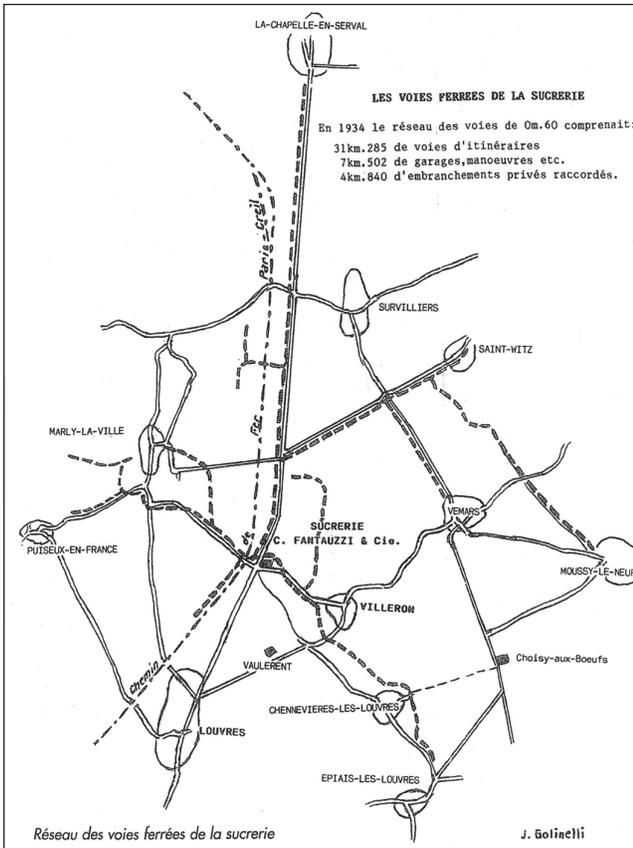
Une autre conséquence du développement de la culture betteravière est la modification apportée aux paysages : création d'unités industrielles importantes et, dans la campagne, multiplication des cheminées d'usine, du fait des distilleries artisanales implantées dans certaines grosses exploitations agricoles.

A titre anecdotique, on peut signaler que, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup>, pour amender les terres, on utilise du fumier mais aussi des gadoues (matières fécales récoltées par les vidangeurs de la région parisienne). Ces immondices, arrivant par wagons de chemin de fer et déposés dans la campagne, se révèlent particulièrement nauséabonds.

A noter également que les ensilages de la pulpe destinée à l'alimentation des bovins constituent une nuisance : ils dégagent, surtout au printemps, des odeurs fétides, attirent les mouches et donnent mauvais goût au lait

(de nos jours, il a heureusement été porté remède à ces inconvénients).

Par ailleurs, en Pays de France, se développent des réseaux de chemin de fer à voie étroite (type Decauville) qui acheminent les betteraves des communes environnantes vers l'usine et, au retour, livrent la pulpe de betterave aux planteurs. On peut signaler 3 réseaux constitués autour des usines de Goussainville (15 km de voies), de Gonesse (25 km) et de Villeron (40 km).



*Le chemin de fer de Villeron (Inventaire du patrimoine).*



*Photo extraite de l'ouvrage Roissy-en-France 1900-2000.*

### **L'installation du réseau ferré à Marly-la-Ville**

Dès la fin de la guerre de 1914-1918, est installé un réseau ferré à voies étroites qui atteindra tout de même 40 km en 1934. Sur ce réseau, circulent, en 1939, 7 locomotives à vapeur de fabrication allemande (Turkestan). Les locomotives ont chacune une voie, une vers Puiseux-Village et Marly-la-Ville, une vers la Chapelle-en-Serval (Oise), une vers Moussy (Seine-et-Marne), une vers Vémars et enfin une dernière vers Chennevières-lès-Louvres.

Chaque machine est servie par trois hommes, un conducteur, un chauffeur mécanicien, un accrocheur de wagon serre-freins. Chaque équipage effectue quatre transports de betteraves par jour. Au bout de chaque voie des équipes de cinq hommes chargent les betteraves dans les petits wagons, de même à leur retour de l'usine une équipe de cinq hommes s'occupe du déchargement. En tout, ce sont plus de 100 hommes qui travaillent aux opérations liées à l'acheminement des betteraves. En plus, la betterave donne la pulpe ; cette pulpe excellente pour l'alimentation du bétail est livrée en retour aux agriculteurs.

Pour notre commune, les fermes de l'époque, Fantauzzi (Bauche), Lecomte (Boisseau, Marcou-Filou (Cuypers) sont desservies par des voies secondaires et ce, jusque dans les cours, à l'endroit des fosses à pulpe.

A l'extrémité des voies les plus importantes il y avait une bascule. C'est là que s'opérait une première pesée et que se constatait la teneur en sucre ; cette opération s'appelait le « tarage ». Le tareur avait une sonde (la tarière) qu'il rentrait dans la betterave pour relever la densité.

Une autre voie existait, elle reliait la sucrerie à la gare de Louvres ; il s'agissait là d'assurer l'approvisionnement de l'usine en charbon et pierre à chaux avant la campagne ».

*(Témoignage de M. Martial Durousoy dans Marly-la-ville 1900)*

## La profession betteravière en Île-de-France

Comme nous l'avons déjà vu, l'organisation de la profession betteravière démarre par la constitution de syndicats au niveau des usines lesquels, à l'origine, luttent pour une juste rémunération de la betterave.

En Île-de-France, le tout premier syndicat est constitué à Meaux, en 1913, par René Courtier. La même année, Clément Beaumont crée à Nesles-la-Vallée la première distillerie coopérative de la région.

En 1923, on assiste à la création du syndicat de Saint-Ouen-l'Aumône par M. Duquesnoy, puis en 1924 à celle de Lieusaint, à l'initiative de Jacques Angrand. En 1926, André Huguet fonde le syndicat de Souppes puis, dans la foulée, en 1927, les quatre distilleries coopératives du Gâtinais (en réaction aux prix trop bas pratiqués par l'usine de Souppes). En 1929, Pierre Dubois crée le syndicat de Mitry-Mory tandis que Roger Petit, en 1936, fonde celui d'Us.

Après la Seconde Guerre mondiale, dans le cadre de la relance des productions agricoles, les structures professionnelles sont réorganisées, ce qui aboutit à l'établissement d'un syndicat par département, ceci par la réunion des syndicats d'usines. Le syndicat betteravier de Seine-et-Oise voit le jour le 27 juin 1945 ; son président est Pierre Dubois. Le syndicat de Seine-et-Marne est créé le 29 août 1945, présidé par Raoul Pelletier.

Ces deux syndicats, associés au SRB du Loiret, se réunissent pour former, le 27 mars 1946, une union : l'USBIF (Union des Syndicats Betteraviers de l'Île-de-France) dont le président est Raoul Pelletier et le directeur Pierre Munaut. Sa première tâche est de fédérer les planteurs et de leur apporter aide et assistance pour la fourniture de main-d'œuvre et de matériel. (Cet organisme existe toujours et rassemble les planteurs de betteraves situés sur le territoire de l'ancienne Seine-et-Oise. Son siège se trouve en Seine-et-Marne, à Vaux-le-Pénil).

Dans son ouvrage *L'Histoire de la Betterave*, Arthur Boursier a dressé le portrait de diverses personnalités qui ont joué un rôle éminent dans ces organisations professionnelles. Voici ce qu'il dit concernant les plus marquantes d'entre elles.

« Aimé Monmirel est né à Théméricourt en 1864. Il fut le président fondateur de la Confédération Générale des Planteurs de Betteraves en 1921 et occupa ce poste jusqu'en 1942, année où Pierre Leclerc lui succéda. Il devint alors président d'honneur. Il était un important agriculteur à Gonesse, en même temps que conservateur de petits pois et distillateur agricole. A ce dernier titre, il devint président du Syndicat de la Distillerie

Agricole, pendant la Première Guerre mondiale, poste qu'il conserva après le conflit. Il fut également président du Syndicat agricole de la région de Paris et maire de Saint-Brice-sous-Forêt. Enfin, il présida la Confédération Internationale des Betteraviers Européens entre 1929 et 1937.

L'homme était cultivé comme un mandarin chinois, dont physiquement il avait l'allure, à commencer par la barbiche et les gestes compassés, mais les agriculteurs ne s'étaient pas trompés sur la qualité du personnage. Jamais, me confiait Jean Achard, le président n'avait reculé. Prudent, il demandait peu, mais obtenait toujours, car ses arguments étaient indiscutables. Son audience auprès de l'administration et des hommes politiques était parfaite et très grande était son influence dans les milieux industriels.

Se liant difficilement, le président Monmirel pouvait sembler indifférent, froid, réservé, voire égoïste... mais quelle estime rayonnante en émanait quand il donnait sa confiance après avoir soupesé pendant longtemps ses interlocuteurs».

Le même auteur donne des précisions sur d'autres professionnels remarquables du Val-d'Oise :

« Ce fut Pierre Dubois, agriculteur à Tremblay-lès-Gonesse, qui fonda en 1929 le syndicat de Mitry et présida ensuite le Syndicat betteravier de Seine-et-Oise.

Pierre Dubois avait été secrétaire du Syndicat betteravier de la sucrerie de Mitry-Mory qui, bien que située en Seine-et-Marne, recevait presque tout son approvisionnement de la région de Gonesse. Il fut président de la Commission mixte de cette usine qui, chose étonnante, ne comportait guère qu'une



*Aimé Monmirel.*  
(Portrait publié par Le Betteravier Français)

trentaine de planteurs, ce qui rendait très inconfortable la position du fabricant, M. Piot. L'autorité déployée par Pierre Dubois le fit désigner comme vice-président de la CGB, puis président de l'Institut Technique de la Betterave. Il fut une des personnalités marquantes de notre histoire syndicale.

Une autre figure importante de cette iconographie est Lucien Duquenoy, qui fut président du Syndicat des planteurs de Saint-Ouen-l'Aumône. Cette usine – qui comportait en annexe une fabrique de levures – appartenait à un groupe belge qui pratiquait des méthodes de réception très fantaisistes. Toutes les formes de tricherie étaient pratiquées et l'on dit même que le directeur de la sucrerie détenait dans son bureau une brochure éditée en Belgique et qui décrivait les mille et une façons de « rouler les planteurs ». Cela allait de la balance romaine dont un employé zélé retenait le fléau, jusqu'aux densimètres truqués... Duquenoy eut fort à faire pour combattre cette fraude organisée qui révoltait les planteurs.

Citons aussi Jean Omont, président du Syndicat des planteurs de Gousainville, qu'il fonda dans les années 1930. Cet ingénieur agronome, qui chaussait dans sa ferme et en toute simplicité, des sabots garnis de paille, était craint et respecté par le fabricant ; il obtint une amélioration importante des conditions d'achat et de réception des betteraves (...)

Enfin, nous donnerons un grand coup de chapeau à Roger Petit, président fondateur du Syndicat betteravier de la sucrerie d'Us. Membre du Conseil d'administration de la C.G.B, il y était connu pour la pertinence de ses interventions. »

Outre ces syndicalistes agricoles, il convient de signaler un certain nombre de personnes qui ont contribué aux progrès du secteur agricole, leurs exploitations pouvant être considérées comme des « fermes modèles », les méthodes de culture mises au point étant par la suite vulgarisées auprès des autres agriculteurs. La monographie de l'instituteur de Puiseux-Pontoise (1899) en offre un exemple :



*M. Thomassin.*

### La ferme-distillerie de Puiseux-Pontoise

« Une ferme de 500 ha occupe la majorité des ouvriers du pays ; l'abondance de ses produits, les méthodes de culture employées, l'ordre qui y règne, tout concourt à en faire une ferme de premier ordre. On y cultive surtout la betterave pour en faire de l'alcool. La distillerie est attenante à la ferme.

Le propriétaire de cette ferme, M. Thomassin, est un homme actif, jeune encore, qui sait communiquer à ses ouvriers une activité incessante ; membre de la Société des Agriculteurs de France, toute méthode nouvelle est immédiatement expérimentée. Sur ses terres, toute machine agricole vraiment pratique est aussitôt adoptée. La ferme est éclairée à l'électricité ; une cabine téléphonique va y être prochainement installée ».

### Les usines de transformation de la betterave

#### Hectares souscrits (campagne 1942-1943)

##### Sucreries

Goussainville 1.577,71

Villeron 1.077,08

##### Sucreries-distilleries

Saint-Ouen-l'Aumône 888,80

Us 1.333,56

##### Distilleries

Nesles-la-Vallée 446,26

Puiseux-Pontoise (a)

##### Distillateurs agricoles

Delacour à Gouzangrez 80

Dezobry à Villiers-le-Sec 90

Hamot à Frémainville 60

Jumentier à Mareil-en-France 85

Lecerf à Villeron 146

Lefebvre à Epiais-lès-Louvres 73

Lelong à Le Perchay 92

Mancheron à Survilliers 55

Monmirel à Villiers-le-Sec 51

De Préaumont à Goussainville 110

Sainte-Beuve à Belloy 45

Thirouin à Attainville 40

Véron à Survilliers 90

(a) Curieusement, les ha cultivés par cette usine ne sont pas pris en compte dans *l'Annuaire* ; pourtant, pour cette même campagne, la même source indique une production de 5 884 hl d'alcool.

On trouvera, au chapitre suivant, des indications concernant chacun des ateliers ou chacune des usines du Val-d'Oise ayant travaillé des betteraves pendant le XIX<sup>e</sup> siècle et la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

Pour la fin de cette période, des statistiques sont fournies par l'*Annuaire betteravier* 1945-1946 (voir page précédente), qui donne la liste des usines du Val-d'Oise ayant travaillé pendant la campagne 1942-1943. A noter qu'il s'agit d'une période d'Occupation et que les hectares mis en culture sont inférieurs à ce qu'ils étaient avant la Seconde Guerre mondiale.

## Sucreries et distilleries du Val-d'Oise



## Sucreries et sucreries-distilleries

### Goussainville

La sucrerie est fondée en 1905 par un groupe de planteurs des environs (la culture betteravière est déjà largement pratiquée dans la région, comme le prouve l'existence à Goussainville de deux distilleries – voir ci-après – ainsi que la présence d'usines dans les localités voisines). L'en-

treprise, d'esprit coopératif, adopte cependant le statut de société anonyme et prend le nom de Société anonyme de la sucrerie agricole de Goussainville.

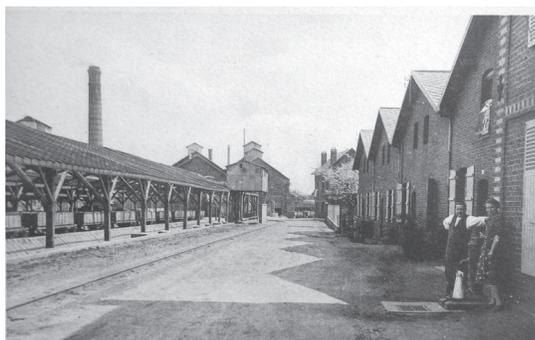
Elle conserve le même titre et les mêmes statuts jusqu'en 1958, date où elle devient filiale de la SIAS (Société Industrielle et Agricole de la Somme) dont le siège social est situé 13, rue de Calais à Paris. Il s'agit d'un important groupe comportant plusieurs sucreries et raffineries dans le nord de la France. En 1963, l'entreprise est définitivement absorbée par la SIAS (fusion avec émission d'actions nouvelles).

Par la suite, se produisent différentes opérations de restructuration industrielle. En 1969, les sucreries de Goussainville et Chevrières (Oise) sont regroupées dans la Société sucrière de Chevrières, filiale du groupe Say. En 1972, la Société sucrière de Chevrières intègre le groupe Beghin-Say.

Lors de sa création, en 1905, la sucrerie est implantée sur un terrain très proche de la gare de Goussainville. Le choix de cet emplacement est motivé par le fait qu'à cette époque, une partie de l'approvisionnement de l'usine est assuré par voie ferrée. Des betteraves en cosettes proviennent



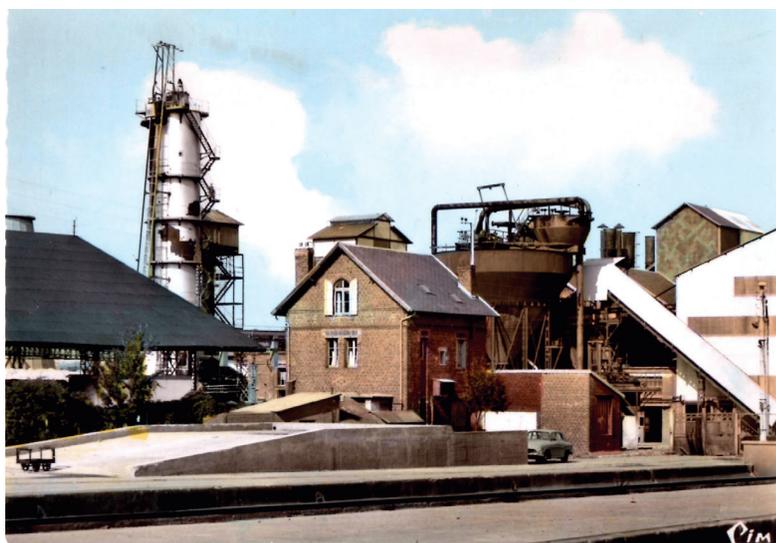
*La sucrerie avant la guerre de 1914-1918.*



*La sucrerie entre les deux guerres.*



*La sucrerie après la Seconde Guerre mondiale.*



de râperies ; elles sont chargées à la fourche dans des wagons, à partir de gares voisines (qui possèdent une bascule spéciale) et sont déchargées, toujours à la fourche, dans un caniveau relié à la sucrerie. Des livraisons sont également effectuées par des tombereaux tirés par des bœufs ou des chevaux. Ultérieurement, un système de chemin de fer à voie étroite est installé entre les râperies et l'usine.

La production, à l'origine, est très artisanale et de faible importance - de l'ordre de 200 tonnes de betteraves par jour - et nécessite une main-d'œuvre considérable. Malgré l'augmentation progressive de la production, cet état de fait perdure pendant quelque 40 ans : en 1946, pour le traitement de 500 tonnes de betteraves par jour, l'usine emploie pendant la campagne 594 personnes dont un grand nombre de saisonniers flamands et wallons.

Au cours du temps, l'usine connaît de nombreux agrandissements ainsi que nombre d'améliorations techniques entraînant une augmentation de la production. Par ailleurs, celle-ci se diversifie : outre la fabrication de sucre, on y produit un aliment pour le bétail : la paille mélassée, remplacée ultérieurement par les pulpes déshydratées tandis que la mélasse est dirigée en totalité vers la fabrication d'alcool.

En 1970-1971, la production atteint 298370 quintaux de sucre, 8 464 tonnes de mélasse et 6 292 hl d'alcool. Sur la dernière campagne (1983-1984), les chiffres sont les suivants : 362 161 quintaux de sucre et 11 795 hl d'alcool.

Concernant le sort des travailleurs employés par l'usine, l'évolution est la suivante : au début, pendant la campagne, la journée de travail est décomposée en deux postes de 12 heures, avec changement tous les quinze jours et donc 18 heures de travail le jour de ce changement. Cet emploi du temps perdure jusqu'en 1957, date à laquelle on passe au système des 3 x 8. Il faut attendre 1976 pour que les ouvriers bénéficient d'une journée de repos par semaine, avec un changement de poste toutes les semaines.

Dans les années 1980, le groupe Béghin Say envisage de fermer l'usine, la dernière du Val-d'Oise, au profit de celle de Chevrières. Cette opération s'explique tout d'abord par des raisons techniques (économie d'échelle). En effet, si durant la campagne betteravière, l'entreprise traite quelque 3 000 tonnes de betteraves par jour, ce qui peut paraître beaucoup, cela classe néanmoins la sucrerie parmi les entreprises marginales : à l'époque, les autres usines traitent au minimum 5 000 tonnes par jour.

Par ailleurs, l'établissement industriel est implanté dans une zone de plus en plus urbanisée où les activités agricoles occupent de moins en moins de place.

Sur le plan local, cette fermeture pose des problèmes économiques et sociaux, à une époque où des difficultés apparaissent au niveau de l'emploi : elle implique une perte de revenu pour la municipalité ainsi que des mesures de déplacement ou de licenciement des salariés. A l'époque, l'usine emploie environ 175 permanents ainsi qu'une cinquantaine de saisonniers. A cela s'ajoute la perte d'emplois dans les entreprises liées au fonctionnement de la sucrerie (transport, commerces).

L'usine cesse son activité sur la campagne 1983-1984. Les installations industrielles sont démantelées, une partie des équipements étant toute-



fois transférée vers Chevrières. Seul subsiste le grand hangar servant au stockage en vrac du sucre ; il s'agit d'une charpente en forme de coque de bateau retournée. Celle-ci abrite actuellement un gymnase (centre sportif Coubertin).

### **Saint-Ouen-l'Aumône**

Cette fabrique de sucre est l'une des premières fondées sous le Premier Empire. Ce n'est pas la seule dans la contrée, mais Saint-Ouen est avantageusement située, au bord d'une rivière navigable (moyen de transport privilégié à l'époque). Tant que dure le Blocus continental, la fabrique prospère. Mais après Waterloo et les Cent jours, le sucre de canne des colonies reprend sa place sur les marchés ; ne pouvant rivaliser, les usines de sucre de betterave, notamment celle de Saint-Ouen, cessent leurs activités.

En 1835, un certain M. Dejean fait l'acquisition d'un terrain sur les bords de l'Oise. En octobre 1837, l'entreprise Dejean et Cie dépose une demande d'installation d'une machine à vapeur pour la fabrication de sucre indigène. La construction est terminée en 1838.

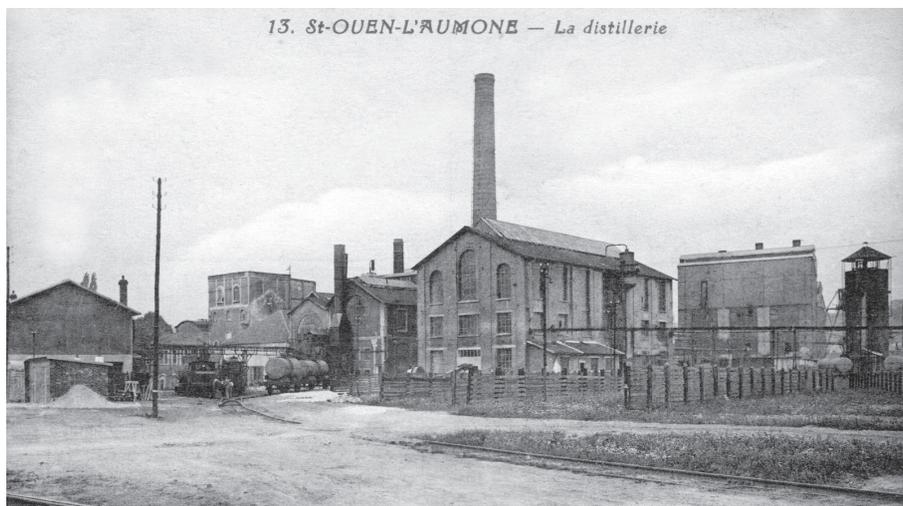
Vers 1846, le tout est revendu à un M. Louis Philippe Poreau.

En 1868, il semble que l'ancienne fabrique soit démolie car M. Augustin Groulez en fait construire une autre sur le même terrain et les matrices cadastrales parlent de démolition.

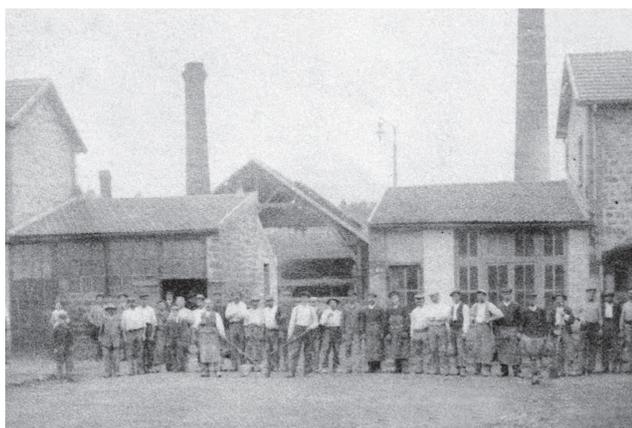
En septembre 1872, MM. Chalon et Brenot obtiennent l'autorisation de construire, sur ce même terrain qu'ils viennent d'acquérir, une distillerie de mélasses avec fabrique de potasse pour les engrais. Ce sera l'entreprise Chalon, Brenot et Cie. Les travaux sont terminés en 1873 et un agrandissement a lieu en 1875. Dans l'usine, on distille les jus de betterave, les mélasses (et le grain à partir de 1888). Les mélasses proviennent soit de la fabrication sucrière de l'usine soit de diverses autres sucreries, l'approvisionnement s'effectuant par des bateaux circulant sur l'Oise ainsi que par le chemin de fer, un embranchement reliant l'usine à la gare d'Epluches, important nœud ferroviaire. A noter que ces fabrications dégagent de fortes odeurs, ce dont le voisinage se plaint, mais il n'y est pas porté remède.

Dans les années 1890, un certain M. Bernier achète l'entreprise. *L'Annuaire sucrier* de 1902 nous indique les quotas dont il dispose (quantités maximum que l'usine est autorisée à travailler) : 120 000 kg de betteraves et 25 000 kg de mélasse.

En 1923, se crée la Société Parisienne de Levure et Alcool « Alcolevure » dont M. Bernier est président. Mais celui-ci disparaît et l'entreprise est reprise par des capitaux belges. La société est alors dénommée « Fabriques de Levure, Sucre et Alcools de Saint-Ouen l'Aumône » – Sté au capital de



*La distillerie vers 1920-1930.*



*Le personnel  
de l'usine et la  
livraison des  
betteraves par  
bateaux.*

15 000 000 de francs  
– Siège social : 15, rue  
du Louvre à Paris (1<sup>er</sup>)  
– Sous-titre : Levure,  
Sucre, Alcools de bet-  
teraves et mélasses,  
alcools dénaturé et ab-  
solu. Le directeur de  
l'usine, personnalité  
locale, est M. Charles  
Grégoire, mais la direc-  
tion effective est assurée depuis la Belgique.



L'usine a alors une activité très diversifiée : fabrication de sucre, d'alcool et de levure de panification (fraîche et sèche) ainsi que d'engrais à partir des vinasses. Par ailleurs, pour des alcools (ou flegmes) qui lui sont confiés par le Service des Alcools, elle assure les opérations soit de rectification (le flegme est purifié et son pourcentage d'alcool est augmenté) soit de dénaturation (il s'agit de rendre impropres à la consommation de bouche des alcools destinés à des usages industriels ou ménagers).

Le 31 mai 1943, un groupe de Résistants sabote les citernes d'alcool et de mélasse, afin que ces matières premières ne puissent servir à l'occupant. En effet, à l'époque, l'alcool est une matière de base pour la fabrication d'explosifs. Douze millions de litres d'alcool en feu s'écoulent par les caniveaux, mettant en péril les maisons voisines. Avec le temps, les matières organiques ainsi répandues dégagent des odeurs pestilentielles qui, pendant longtemps, susciteront des doléances de la part de la population.

## Le travail à Saint-Ouen-l'Aumône

« Les agriculteurs commençaient à livrer les betteraves fin septembre à peu près. Quand elles arrivaient, elles étaient stockées dans des grands caniveaux avec de l'eau qui circulait dans le fond. Ensuite, elles passaient dans une grande roue très haute, une roue qui tournait et les emportait au lavoir. Dans le lavoir, il y avait une hélice, avec de l'eau qui coulait continuellement.

Ensuite les betteraves passaient par un secoueur pour être égouttées un petit peu. Après le secoueur, ça partait au coupe-racine, puis ça redescendait par un goulot à la diffusion, ça s'appelle comme ça. On diffusait les betteraves. On ne les cuisait pas, parce qu'il ne fallait pas qu'elles soient cuites, mais on les chauffait à je ne sais combien de degrés pour en extraire le jus. Et c'est la cossette de betteraves qu'on envoyait dans ces diffuseurs, pas des betteraves entières.

Le jus de betterave sortait donc du diffuseur et il montait à la carbonatation. De la carbonatation, il repassait dans des filtres. Ensuite, ça passait dans des caisses pour l'évaporation. Là, on obtenait un jus presque roux. Ensuite, il y avait un cuiseur qui surveillait, parce qu'il ne fallait pas que le jus s'épaississe trop, et puis hop, ça tombait dans des machines qui tournaient constamment, des malaxeurs. Après, il y avait des turbines qui tournaient aussi à je ne sais combien de tours à l'heure, avec un grillage très fin tout autour. Cette espèce de caramel, si on veut, était projeté sur ce grillage qui servait de filtre, la mélasse s'en allait d'un côté et le sucre restait dans le fond.

On redescendait ce sucre là sur un secoueur, puis ça retombait sur une hélice qui le montait au magasin à sucre où ça séchait. Ensuite, c'était stocké dans un silo, et dans le bas du silo, il y avait des trappes et c'est là qu'on remplissait les sacs de sucre ».

*En passant par la rue Haute – Des anciens racontent Saint-Ouen-l'Aumône.  
(La description des installations correspond à la période  
d'après la guerre de 1939-1945)*

La paix revenue, l'usine est remise en état et modernisée, la production augmente de nouveau. *L'Annuaire sucrier* fournit les chiffres suivants :

- campagne 1965-1966 : 104 840 quintaux de sucre ; 2 546 quintaux de mélasse ; 30 248 hl d'alcool.

- campagne 1970-1971 : 123 955 quintaux de sucre ; 3 250 quintaux de mélasse ; 22 306 hl d'alcool.

L'usine emploie une abondante main-d'œuvre, de l'ordre de 300 personnes pendant la campagne betteravière ; une partie est constituée par du personnel permanent mais comprend aussi de nombreux saisonniers venus de Belgique.



*Les citernes de stockage de la mélasse et de l'alcool et les silos à sucre. (Période 1950-1960).*

Le climat social de l'entreprise paraît paisible dans la mesure où le personnel bénéficie d'un certain nombre d'avantages en nature pouvant aller jusqu'à l'attribution d'un logement. Dans les années 1930, l'application de la nouvelle législation sociale amène des conflits et diverses usines connaissent des grèves. Ce n'est pas le cas à Saint-Ouen où l'accord est rapidement signé. Le climat semble moins apaisé dans les relations avec les planteurs de betteraves livrant à l'usine (voir plus haut ce qui est dit du syndicalisme betteravier dans le Val-d'Oise).

En 1974, la société se déclare en faillite et est rachetée par la Société Générale Sucrière qui transfère la fabrication de sucre vers Gisors. Un an plus tard, le terrain et les installations industrielles sont vendus à la CAPPA (Société des Composants Alimentaires pour Panification et Produits Associés), entreprise d'origine hollandaise qui reporte la fabrication de levure vers son usine de Prouvy (Nord).

En 1980, il y a revente au profit de la S.A. Distillerie Hauguel. Ne subsistent plus sur le site que des activités de fabrication et de façonnage d'alcool. Et en 1989, la distillerie Hauguel vend à la ville de Saint-Ouen-l'Aumône une partie du terrain industriel qu'elle possède. En effet, pour des raisons économiques, l'activité de rectification (capacité 200 000 hl par an)

est tombée de façon importante et l'exploitant a entrepris une reconversion vers le traitement de déchets industriels à base d'alcool. La main-d'œuvre employée diminue considérablement, ramenée à seulement 27 personnes.

Dans la mesure où une certaine activité industrielle se poursuit – et une activité dangereuse (risques d'incendie et d'explosion) – la Société Haugeel doit réaliser d'importants aménagements pour sécuriser ses installations. D'un autre côté, compte tenu de cette dangerosité, la municipalité ne peut utiliser le terrain qu'elle vient d'acheter pour des usages tels que la construction de logements.

Récemment, d'après la presse locale, la municipalité a décidé de réaliser des opérations de sauvegarde dans les anciens bâtiments de la sucrerie, considérés comme patrimoine local (la silhouette de l'usine en ruine, au bord de l'Oise, reste impressionnante).



*Les ruines actuelles.*

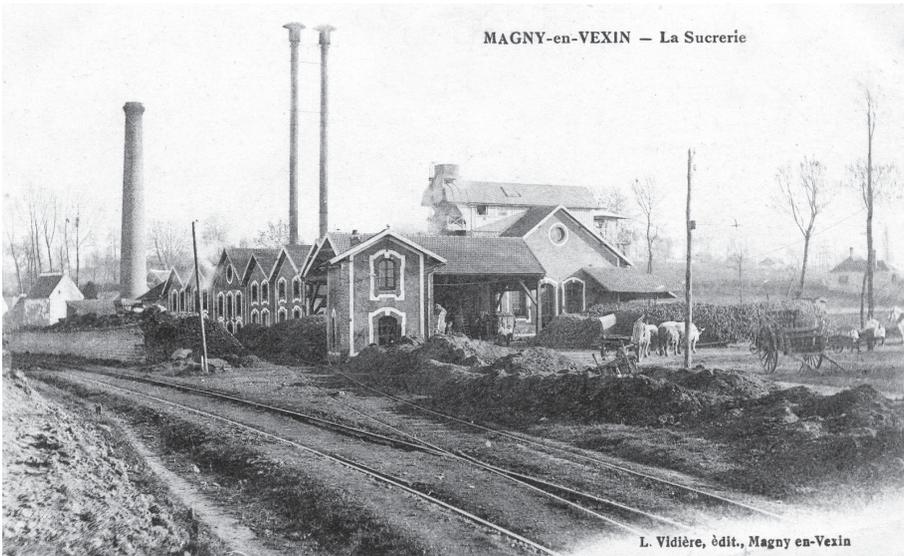
### **Us – Magny-en-Vexin**

En 1869, une sucrerie est créée à Magny-en-Vexin et sa première campagne de fabrication intervient pendant la guerre de 1870. En 1872, une seconde sucrerie est construite à Us, avec une première campagne de fabrication en 1873-1874. L'entreprise regroupant ces deux fabriques prend le nom de « Société des Sucreries d'Us et de Magny-en-Vexin » (ultérieurement, elle devient « Paul Corbin et Fils » puis « Pierre Corbin et Cie », société en commandite par actions dont le siège social est à Paris, rue de La Trémouille).

Dans les archives, on trouve, à la date de 1891, des documents concernant un différend entre la population locale et la sucrerie concernant

des eaux résiduaires déversées dans l'Aubette alors qu'il était prévu de les épandre sur les champs. Un nouveau système d'épuration est installé.

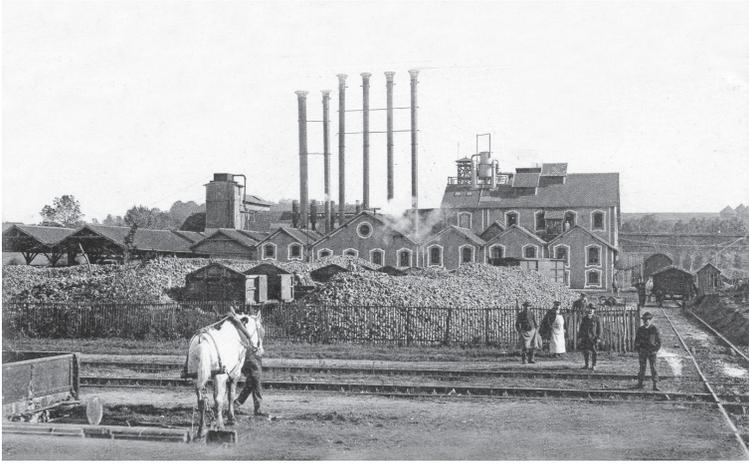
Les deux fabriques – Us et Magny-en-Vexin - fonctionnent côte à côte jusqu'en 1908. A ce moment, les ateliers de Magny-en-Vexin sont fermés, l'établissement devenant une simple « bascule » (endroit où la récolte est réceptionnée). Les betteraves sont alors expédiées vers la sucrerie d'Us par une ligne de chemin de fer existant entre les deux sites (ligne de Paris à Dieppe par Pontoise). La production passe de 1 500 tonnes de sucre en 1913 à 4 000 en 1920. La mélasse coproduite sert à la fabrication d'aliments mélassés pour le bétail.



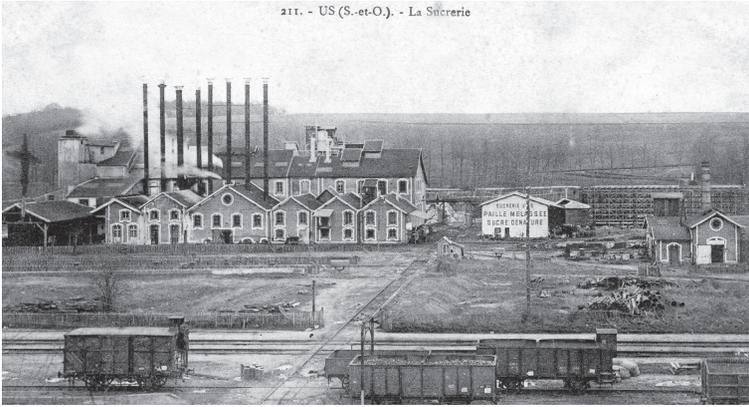
*La sucrerie avant 1908.*

Pendant la Seconde Guerre mondiale, la sucrerie connaît des difficultés. D'une part, elle ne peut plus se procurer le charbon spécial qu'elle utilisait auparavant. D'autre part, ses approvisionnements en betteraves sont réduits : pour nourrir la capitale, des terres agricoles sont reconverties vers les cultures vivrières. En conséquence, l'usine se transforme en distillerie. La production débute à 200 hl/jour d'alcool pour atteindre par la suite 500 hl/jour.

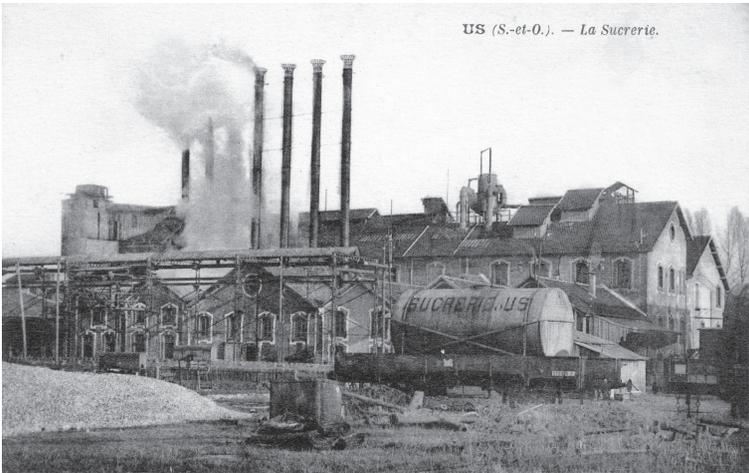
A la fin de la guerre, les installations industrielles, bombardées à deux reprises (février et août 1944), subissent de gros dommages, de même que la ligne de chemin de fer approvisionnant l'usine. Il faut un certain temps avant que les autorisations nécessaires soient obtenues et que l'on puisse procéder à la reconstruction.



211. - US (S.-et-O.) - La Sucrierie



US (S.-et-O.) - La Sucrierie.



*La sucrierie avant 1914.*

# SUCRERIES d'US et de MAGNY-en-VEXIN (SEINE- &-OISE)

**Produits mélassés et sucres divers**  
**pour l'Alimentation des Chevaux et de tout le Bétail de culture**  
 fabriqués avec les produits naturels du sol et de la mélasse de sucrerie pure et non épuisée  
 Production annuelle: 8 à 10.000.000 de kilos

Paille mélassée. — Provende du Vexin. — Sons mélassés. — Tourteaux mélassés. — Sucres dénaturés.  
 Tourteaux pour la pêche. — Compositions et dosages suivant usage pour chevaux de course, de trait,  
 boeufs de travail et à l'engraissement, vaches laitières, veaux, moutons, porcs, volailles.

25 années d'expérience — Nombreuses récompenses

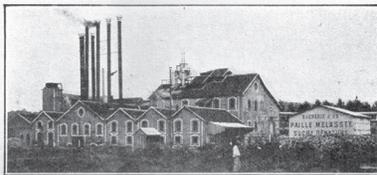
Concours Agricole  
 de MARINES 1911  
 Médaille d'Argent

Concours Agricole  
 de MANTES 1908  
 Médaille d'Argent

Concours Agricole  
 de MEULAN 1911  
 Médaille d'Or

Concours  
 de CHAUMONT 1912  
 Médaille d'Or

Concours  
 de PONTOISE 1913  
 Médaille d'Or



VUE D'UNE PARTIE DES BATIMENTS DE LA SUCRERIE D'US

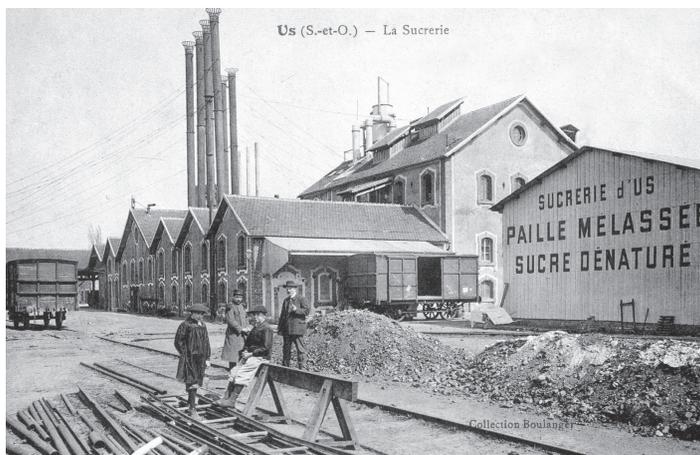
Concours  
 CLERMONT (Oise)  
 1913  
 Médaille d'Honneur  
 Hors Concours

Concours agricole  
 de MAGNY 1924  
 Médaille d'Honneur

Exposition agricole  
 de MANTES 1927  
 Médaille d'Honneur

Comice Agricole  
 de MARLE (Aisne)  
 1927  
 Médaille d'Honneur

**Achetez directement vos produits mélassés au producteur de mélasses**  
 Pour ordres et renseignements, s'adresser à  
**M. le Directeur de la Sucrerie d'US**  
 Téléphone N° 1 à US **à US (Seine-et-Oise)**



US (S.-et-O.) — La Sucrerie

Collection Boulangier



*La sucrerie entre les deux guerres et, en bas, après la Seconde Guerre mondiale.*

L'activité distillerie reprend en 1947. En 1950, l'entreprise redevient sucrerie. Sa première campagne dure jusqu'au mois de février, le tonnage de betteraves traité étant de 480 tonnes/jour. La capacité de transformation de l'usine augmente par la suite pour atteindre 1 198 tonnes/jour en 1965-1966. L'*Annuaire sucrier* indique, pour la campagne 1965-1966, 14 577 tonnes de sucre et 2 895 tonnes de mélasse.

Pendant cette période d'après-guerre, l'usine emploie une abondante main-d'œuvre, de l'ordre de 180 personnes pendant les mois de fabrication, dont 70 à 80 permanents.

La sucrerie cesse toute activité en 1977. Les installations sont partiellement démolies et il ne subsiste plus qu'un magasin à sucre sur les deux qui existaient.

## **Villeron**

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, Villeron est un village rural se consacrant principalement à la culture du blé et à l'élevage des moutons. La culture de la betterave y débute modestement sous la Restauration mais les surfaces cultivées en cette plante augmentent peu à peu. En 1892, on cultive 125 hectares de betteraves contre 146 de blé tandis que l'élevage des moutons a pratiquement disparu (on pratique désormais l'élevage bovin à partir de pulpe de betterave, sous-produit de l'industrie). En 1900, la betterave dépasse le blé et c'est seulement en 1939 que le blé reprend la première place. Avec la construction d'une sucrerie puis d'une distillerie, la commune se transforme peu à peu en centre industriel.

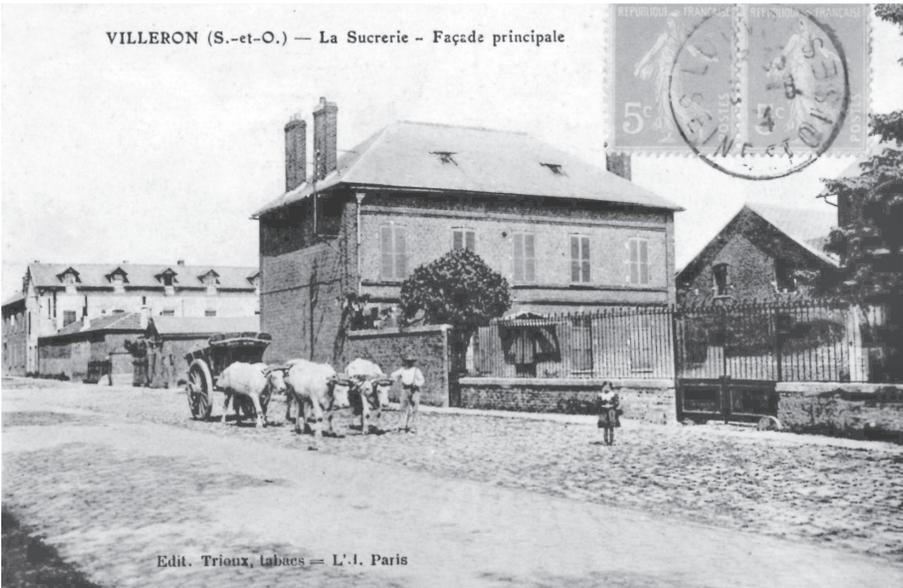
Une première sucrerie est construite en 1866, au lieu-dit « le Grand Puits ». Cette industrie a en effet besoin d'eau (on y creuse d'ailleurs trois autres puits). Le sol appartient à « Schiekler et frère » mais la société est une société par actions : « La sucrerie de Villeron ». créée pour une durée de dix ans, en pleine période d'expansion sucrière. Il est probable que les premières années de la crise de 1873-1890 lui ont été fatales, d'autant que son mode de fabrication est dépassé : elle utilise encore, pour obtenir le jus de betteraves, l'ancien système de pressage (utilisé pour la canne à sucre) alors que l'ensemble de l'industrie métropolitaine passe à la technique de la diffusion. Cette première société ne va pas au bout des dix ans et fait faillite.

En 1876, M. Crucien Fantauzzi rachète la fabrique puis la modernise. M. Fantauzzi possède, dans le village voisin de Marly-la-ville, une ferme de 400 ha ainsi qu'un château. La Société C. Fantauzzi et Cie augmente peu à peu sa capacité de production. Après la guerre de 1914-1918, la sucre-



rie constitue le cœur industriel d'une zone qui s'étend bien au-delà du village.

Toutefois, les débuts sont modestes : en 1885, M. Fantauzzi se plaint de sa patente, trop élevée à son goût



car, indique-t-il, ayant travaillé entre 90 000 et 120 000 quintaux de betteraves, il n'a jamais produit plus de 5 000 à 7 000 quintaux de sucre. Il s'agit en effet d'une période difficile où l'on n'a pas encore sélectionné les racines à haut rendement, ce qui entraîne la transformation de fortes quantités de betteraves. C'est sans doute ce qui amène à rationaliser le transport depuis le champ jusqu'à l'usine (voir ci-après).

Entre 1890 et 1900 a lieu un véritable démarrage : amélioration du rendement des betteraves, augmentation des capacités de collecte et, au niveau de l'usine, acquisition de nouveaux matériels.

Il semble qu'ensuite une première modernisation de l'usine ait lieu entre 1900 et 1910. Cela se traduit par une augmentation de la production de sucre : en 1912, l'entreprise produit 25 000 quintaux, ce qui la situe dans

la moyenne départementale (26 000 quintaux) mais nettement en dessous de la moyenne nationale (40 000 quintaux). Après la Première Guerre mondiale, la production augmente de nouveau : 28 000 quintaux en 1919 et 30 000 en 1928. Par ailleurs, l'entreprise se diversifie, notamment par la production d'alcool, la distillerie alimentant l'industrie de guerre en produits dérivés de l'alcool. D'autre part, en 1910, est créée une unité de fourrages mélassés (aliments pour le bétail).

En 1928, la société devient « C. Fantauzzi et Cie », une société à responsabilité limitée, au capital de 720 000 F., dont le siège social se trouve 62, rue La Fayette à Paris. Les gérants en sont MM. Christian Fantauzzi et Gérard Bauche.

Ultérieurement, la sucrerie connaît une nouvelle phase de modernisation, sa capacité de traitement passant de 400 tonnes à 650 tonnes de betteraves par jour. Cela lui permet de produire 49 000 quintaux de sucre en 1938 et 57 000 en 1939.

Il faut remarquer que, curieusement, l'entreprise souffre d'avoir fait partie des unités industrielles qui n'ont pas été détruites ou très endommagées pendant la guerre de 1914-1918. Les usines reconstruites en effet sont de plus grande capacité et emploient les techniques et les matériels les plus récents. Celles qui, comme Villeron, ont été préservées, conservent, même après modernisation, des caractéristiques de vétusté.

Néanmoins, après la Seconde Guerre mondiale, la production de l'usine continue à progresser. C'est ainsi qu'à la veille de sa fermeture, sur la campagne 1974-1975, elle produit 138 732 quintaux de sucre et 2 913 tonnes de mélasse (la production d'alcool ayant cessé).

L'usine ferme définitivement. C'est la conséquence de plusieurs facteurs, notamment le phénomène de concentration industrielle qui s'est prolongé jusqu'à nos jours et, d'autre part, la réduction des surfaces agricoles due à l'urbanisation de la Plaine de France, avec la construction d'un aéroport à Roissy. De l'usine, il subsiste certains bâtiments en briques abritant des entreprises au sein d'une zone industrielle.

Il convient de signaler une originalité de l'industrie sucrière à Villeron: pour le transport des betteraves vers l'usine, on a construit un réseau de chemin de fer privé à voie étroite d'environ 40 km qui s'étend sur plusieurs communes et permet de collecter jusqu'à 650 tonnes de betteraves par jour (voir détails dans le chapitre précédent). Dans « Louvres au fil du temps », on trouve les précisions suivantes : « Le transport s'effectuait par des petits trains Decauville à voie étroite, « le petit train de Fantasy », les wagonnets

remplis à ras bord de betteraves. A partir de Louvres, existait tout un réseau aux multiples ramifications dans la campagne entre les gares à betteraves et un terminus à la sucrerie de Villeron. Les petites locomotives à vapeur étaient conduites par d'anciens cheminots à la retraite qui retrouvaient ainsi un univers ferroviaire ». La société Fantauzzi aurait utilisé ce chemin de fer jusqu'en 1959, époque où tout le matériel aurait été ferrailé. Par la suite, les transports sont effectués sur route par des tracteurs avec remorques ou par camions (voir plan page 318).

Notons également que l'implantation à Villeron d'un ensemble industriel tend à modifier l'organisation sociale : peu à peu, les quelques bergers laissent la place à des dizaines, voire à des centaines d'ouvriers agricoles et d'ouvriers d'usine. On fait venir des travailleurs de Belgique et du nord de la France pour s'occuper des machines tandis que de nombreux manouvriers accourent de toute la Plaine de France mais aussi de Picardie ou des Ardennes. Entre les deux guerres, la main-d'œuvre, en particulier pour l'agriculture, vient de Pologne et de Tchécoslovaquie. Entre 1856 et 1926, la population de Villeron double, passant de 164 à 300 habitants tandis que le même phénomène se produit dans les villages voisins. Entre 1920 et 1940, en moyenne, le personnel permanent d'ouvriers agricoles est de 70 personnes auxquelles s'ajoutent une trentaine de saisonniers. La sucrerie, de son côté, emploie environ 100 permanents et 200 saisonniers. Pendant la campagne betteravière, la population monte donc à quelque 600 personnes. A noter qu'un certain nombre d'habitants actuels de la commune sont des descendants de ces vagues successives d'émigration. A Villeron, il a existé par ailleurs une distillerie agricole (voir ci-après).

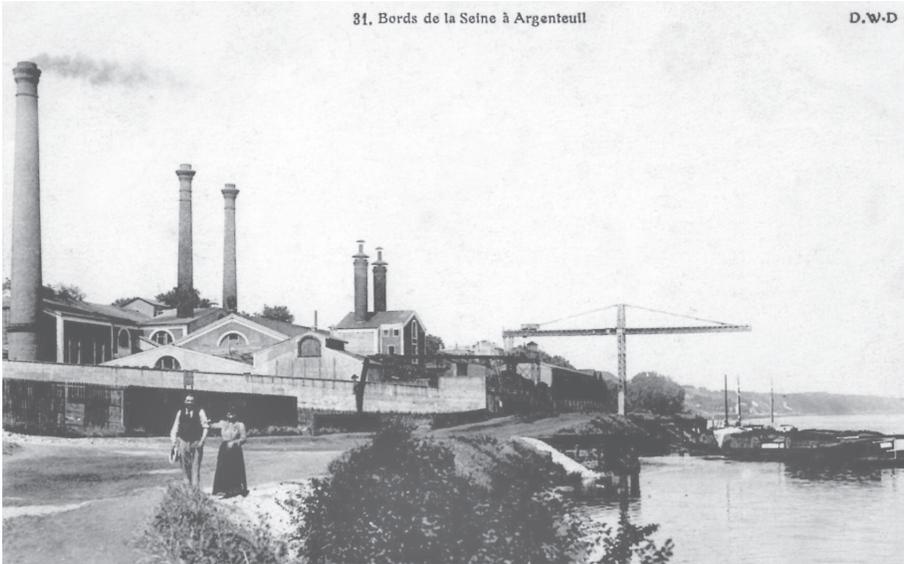
## **Les distilleries industrielles**

### **Argenteuil**

Cette localité figure ici pour mémoire. En effet, si plusieurs distilleries y ont été implantées, aucune n'a transformé directement des betteraves. L'alcool produit a été obtenu à partir d'autres produits agricoles ou de sous-produits des industries agricoles et alimentaires, dont les mélasses de sucrerie.

En 1847, il existe, rue de Sannois, une distillerie exploitée par M. Gaudret. Par ailleurs, dans les archives de la ville, on trouve, en octobre 1852, de la part d'un M. Tabarière, une demande d'autorisation de créer, dans la même rue, une distillerie de marc de raisin et de mélasses de betteraves. De même, à la date du 8 août 1878, le baron Théodore Hirsch,

demande à construire, à l'emplacement d'une ancienne verrerie, une fabrique de levures, d'alcool de grains et d'alcool de grains rectifié. Cette entreprise, sise rue de la Voie des Bancs, en bord de Seine, prend par la suite une certaine importance : à partir des années 1880, elle emploie entre 90 et 100 personnes. Sous la dénomination de la « Compagnie des levures et alcools de grains », l'entreprise a fonctionné de 1878 à 1914.



### **Puiseux-Pontoise**

L'histoire de cette entreprise se confond avec l'évolution d'une dynastie d'importants agriculteurs, la famille Thomassin. Avant la Révolution, Charles Antoine Théophile Thomassin cultive en fermage d'importants domaines et exerce également le commerce des farines. Au moment de la vente des Biens nationaux, il acquiert des terres sur Puiseux ainsi que sur les communes environnantes. A sa mort, ses propriétés sont partagées entre ses deux fils, lesquels continuent à acheter des terres.

En 1855, son petit-fils César Stanislas Charlemagne construit une distillerie agricole destinée à transformer les betteraves. Cet atelier de type artisanal est peu à peu doté de matériels plus performants et, en 1893, Louis Thomassin y introduit le procédé de diffusion. En 1912, l'entreprise transforme 50 tonnes de betteraves par jour de campagne.

A ce moment, les installations se révélant obsolètes, il est décidé de construire une nouvelle distillerie sur un autre emplacement, près de la route nationale 14, cette unité devant travailler 100 tonnes de betteraves



*La première distillerie.*

par jour. La construction débute en 1913 mais la Première Guerre mondiale entrave l'arrivée du matériel tandis que la main-d'œuvre manque, les ouvriers étant mobilisés. De 1915 à 1920, l'usine fonctionne tant bien que mal.

Après la guerre, la capacité est portée à 130 tonnes de betteraves par jour. Par ailleurs, l'approvisionnement en charbon est facilité par la création de la ligne de chemin de fer de Pontoise à Magny-en-Vexin. L'alcool fabriqué est destiné à la parfumerie puis à la carburation (voir à ce sujet le chapitre « Alcool »).

La distillerie de Puisseux-Pontoise a un caractère hybride : en raison des quantités d'alcool produites (5 884 hl en 1945), elle s'apparente à une entreprise industrielle mais, compte tenu de l'aspect familial de ses capitaux et de ses dirigeants, elle appartient à la catégorie des distilleries agricoles, de taille généralement beaucoup plus modeste.

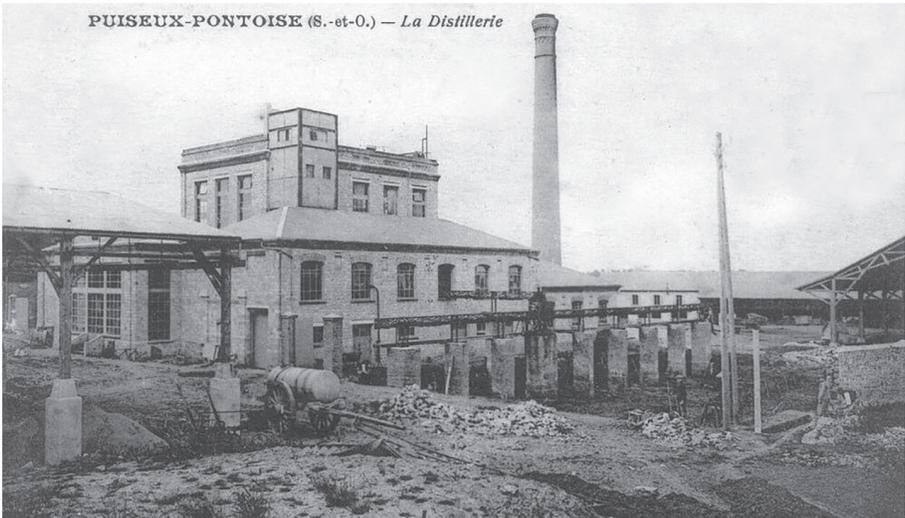
La monographie de l'instituteur (1899) fournit quelques indications concernant la main-d'œuvre employée aux tâches agricoles : « L'ouvrier agricole gagne 3 F./jour et les femmes 1,5 F. La moyenne des salaires de l'ouvrier est de 2,50 à 3 F. par jour. Il est souvent logé et a la boisson à discrétion. S'il a des enfants tout le salaire viendra s'ajouter à celui de leur père ; il est sûr d'avoir un logement assuré ».

Par ailleurs, les ouvriers saisonniers sont payés à la tâche, par exemple :  
- Labour d'un arpent de terre hersée et fumée 20 F.

- 4 journées de voitures à 3 chevaux 60 F.
- Epannage d'un arpent de terre de fumier 3 F.

L'exploitation agricole Thomassin constitue une « ferme modèle » adoptant au fur et à mesure les méthodes les plus modernes, celles-ci étant ensuite vulgarisées auprès des autres agriculteurs. Voici par exemple les progrès réalisés en matière de fumure tels que décrits dans une conférence, prononcée en 1932, par M. René Thomassin. Concernant les débuts de la distillerie : « Il fallait fumer la terre pour cultiver la betterave, le fumier était produit par les animaux ou par la gadoue livrée par chemin de fer (800 wagons par an). Une fumure de 30 à 35 tonnes de fumier ou de 60 à 70 tonnes de gadoue est nécessaire par hectare ». Dans les années 1930, on passe aux engrais : « Avant l'ensemencement, la terre reçoit 500 à 700 kg d'engrais et 100 kg après le démariage. Les betteraves sont moitié à sucre, moitié Brabant de richesse sucrière moindre. Les arrachages sont faits par le personnel de la ferme et le chargement est fait par des équipes de Belges venant chaque année en octobre ».

De même, la ferme passe peu à peu de la traction animale à la traction mécanique. Voici ce qu'en dit la même source : « Mon père avait, avant la guerre, une soixantaine de bœufs ; le nombre est tombé à 26. Les bœufs sont renouvelés par tiers chaque année ; ils sont achetés dans la Creuse. Les bêtes sont engraisées à la pulpe et vendues aux bouchers de la région (...). Plusieurs tracteurs sont utilisés sur l'exploitation ; ce sont d'anciens chars de combat. Chaque année, une cinquantaine de gros labours sont effectués avec du matériel électrique ».



Les questions de main-d'œuvre revêtent une grande importance puisque l'entreprise emploie à la fois des ouvriers agricoles et des ouvriers d'usine, une partie du personnel étant permanent et l'autre constituée de saisonniers. Il semble que les dirigeants de l'entreprise pratiquent le « paternaliste » dans le bon sens du terme. Par exemple, des logements pour le personnel, analogues aux corons du Nord, sont construits dès le Second Empire. Ils seront détruits en 1990.

Voici ce qu'en dit René Thomassin dans la conférence citée ci-dessus : « Le personnel se compose d'une soixantaine de familles dont plus de la moitié sont polonaises. Les Français qui restent sont spécialisés dans les travaux de forge, de charronnage, dans la mécanique et les services intérieurs (magasin, alimentation...). Il reste quelques charretiers français membres de vieilles familles du pays ayant servi mon père et mon grand-père. Les Polonais, du fait du choix que l'on a apporté à leur recrutement sont le dessus du panier. Ils sont tous en famille, possèdent en grande partie leur mobilier (facteur de stabilité). Quelques-unes de ces familles songent à leur naturalisation. Ils s'entendent bien avec les Français mais vivent assez isolés : aucun mariage ne s'est produit entre Français et Polonais. Tous ces ouvriers sont logés gratuitement dans des maisons de 6 à 8 pièces éclairées à l'électricité. Le courant est à la charge de l'ouvrier. A chaque maison sont adjoints un toit à porc, quelques niches à lapins et un petit poulailler : avantage beaucoup mieux utilisé par les Polonais que par les Français. Un jardin et un coin de terre de 5 ares sont alloués à chaque famille qui en assure l'exploitation. Chaque travailleur a également l'hiver un petit carré de bois à abattre ; une partie du chauffage est ainsi assurée ».

La distillerie de Puisieux-Pontoise, comme beaucoup d'autres à la même époque et compte tenu des circonstances économiques, cesse de fonctionner vers 1985. Ajoutons qu'à partir de 1960, le village est peu à peu intégré à la ville nouvelle de Cergy-Pontoise si bien que, dans les années 1980, les terres agricoles ont en majorité disparu.

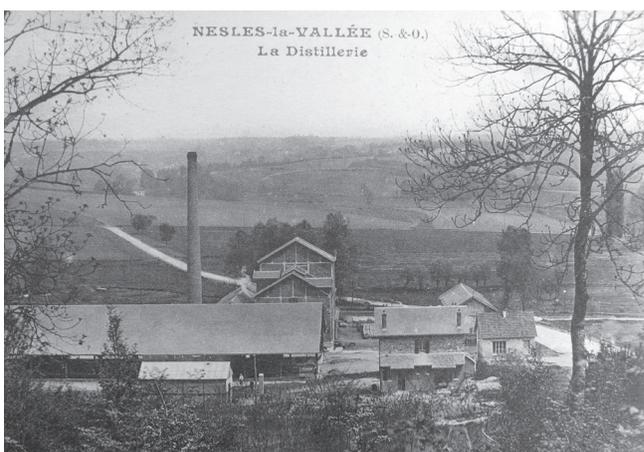
### **Nesles-la-Vallée**

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la culture de la betterave est déjà pratiquée sur le plateau du Vexin, dans la partie qui borde la vallée du Sausseron. La récolte est livrée à la sucrerie de Méru (Oise) ainsi qu'à diverses distilleries.

Une partie du transport s'effectue par un petit chemin de fer à voie étroite et unique qui, à partir de 1886, relie la commune de Valmondois à celle d'Epiais-Rhus et, en 1891, est prolongée vers Marines (cette ligne,

construite à l'origine pour le transport des marchandises et notamment des betteraves est ultérieurement ouverte aux voyageurs).

Le 6 décembre 1913, des agriculteurs des cantons de Marines et de



L'Isle-Adam tiennent l'assemblée constitutive d'une coopérative dénommée « Distillerie Coopérative de la Vallée du Sausseron », au capital de 130 500 F, souscrit par 55 agriculteurs représentant au total 300 à 350 hectares de betteraves. Le siège social est situé à Nesles-la-Vallée et c'est dans cette localité qu'est implantée la distillerie, à un emplacement favorable car éloigné des habitations et situé entre la ligne de chemin de fer et le ru du Sausseron, ce qui permet l'approvisionnement en eau pour le lavage des betteraves. L'autorisation de construire est donnée le 16 septembre 1915.

Le Journal d'Agriculture Pratique indique les motifs de cette création. Dans la région, « On rencontre surtout des exploitations d'une contenance de 60 à 150 hectares, c'est-à-dire dont l'étendue n'est pas suffisante pour



exploiter, comme cela se pratique dans les cantons de Pontoise, de Gonesse, etc. une distillerie en annexe à la ferme. Il en résulte pour ces agriculteurs la nécessité de vendre leurs betteraves à des distilleries ou sucreries industrielles plus ou moins éloignées. Or, si théoriquement, les clauses des marchés de betteraves devraient être formellement respectées par les contractants, personne n'ignore que, dans la pratique, la confiance réciproque ne règne pas et que les conflits d'intérêt sont perpétuels entre les parties. De plus, la nécessité d'opérer le transbordement des betteraves des wagons du chemin de fer économique qui dessert cette vallée dans ceux des Compagnie du Nord ou de l'État qui aboutissent à ses extrémités, occasionne dans le renvoi des wagons vides des retards considérables préjudiciables aux cultivateurs, retards dont les Compagnies ne sont naturellement jamais responsables.

Pour ce qui concerne les différends entre cultivateurs et usiniers, la création d'une coopérative les supprime radicalement, puisque le cultivateur devient, somme toute, industriel lui-même du jour où il coopère à l'œuvre collective. La question du transbordement se trouvera également tranchée du fait que la distillerie va être édifiée près de la voie du chemin de fer et raccordée à celle-ci, de telle sorte qu'aussitôt vidés, les wagons seront rapidement mis à la disposition des gares, permettant ainsi un débardage beaucoup plus rapide que par le passé ». A noter qu'est également créée une plateforme avec un embranchement à l'arrêt de Grisy destiné au chargement pendant les campagnes de betteraves.

L'usine produit de l'alcool rectifié destiné à la poudrerie de Survilliers, laquelle en prend livraison dans des citernes, en présence d'un représentant de la Régie des Alcools.

Dans les archives, on trouve, dans les années 1930, des plaintes du voisinage concernant les vinasses, sous-produit de la distillation, qui sont épanchées dans des mares peu éloignées d'un ruisseau affluent du Sausseron si bien que, par infiltration, les eaux polluées parviennent dans le cours d'eau ; des éléments filamenteux s'y développent, rendant difficile l'utilisation de l'eau pour les usages courants.

Dans ce qui sera le département du Val-d'Oise, la distillerie de Nesles est la seule entreprise à adopter le statut de coopérative. Par ailleurs, en ce qui concerne sa capacité, elle se situe entre les sociétés industrielles et les distilleries agricoles. C'est ainsi que, sur la campagne 1942-1943, elle souscrit pour la culture de 446 ha tandis que la sucrerie d'Us est enregistrée pour 1 333 ha et la distillerie agricole de Gouzangrez pour 80 ha.

Dans les années 1950, en raison de nouvelles orientations économiques (voir chapitre « Alcool »), de nombreuses distilleries sont amenées à fermer. En 1958, celle de Nesles est vendue à la sucrerie-distillerie de Saint-Ouen-l'Aumône et les betteraves, cultivées par les agriculteurs locaux, sont désormais dirigées vers cette usine. Cette même entreprise cesse ses activités en 1974 et les betteraves sont alors expédiées vers une usine à Etrepagny (Eure), le transport étant désormais effectué par camions.

A l'heure actuelle, sur l'espace occupé autrefois par la distillerie, la végétation a repris ses droits ; il ne subsiste plus qu'un petit bâtiment en ruine ainsi que l'ancienne maison du directeur qui est entretenue et habitée.

## **Les distilleries agricoles**

### **Attainville**

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la culture de la betterave est déjà largement pratiquée sur le territoire de la commune, la récolte étant expédiée par chemin de fer vers la sucrerie de Méru (Oise) ou vers la distillerie de Montsout. Il existe par ailleurs une distillerie, créée en 1877 et exploitée par M. Duchesne. Les flegmes qu'elle produit sont rectifiés à Saint-Denis. Peu avant la Première Guerre mondiale, cette entreprise transforme environ 300 tonnes de betteraves par an.

Sur la campagne 1942-1943, la distillerie, qui appartient à la famille Thirouin, transforme des betteraves cultivées sur 40 ha. Elle cesse son activité vers 1955.

### **Baillet-en-France**

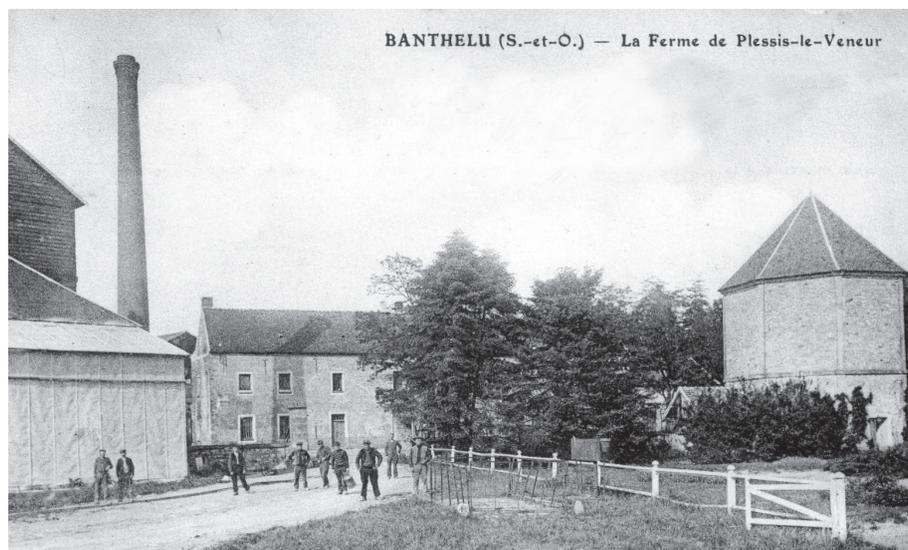
La monographie de l'instituteur (1899) indique que « dans la saison d'hiver quelques ouvriers sont occupés à travailler dans une distillerie appartenant à un propriétaire de Montsout, laquelle distillerie est située à deux km de Baillet. Cette usine est en mouvement pendant 5 mois, d'octobre à fin février. Le salaire quotidien varie entre 3,50 F. et 4 F. pour une période de 12 heures de présence continue. Le travail a lieu tantôt la nuit, tantôt le jour, les changements d'équipe se faisant toutes les semaines ».

Aucune autre information n'a été trouvée concernant le sort qu'a connu par la suite cette entreprise.

### **Banthelu**

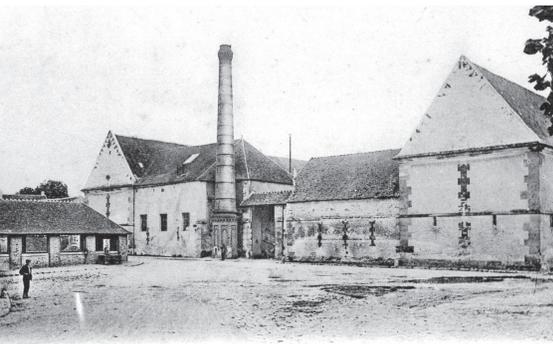
Une distillerie aurait été implantée à la ferme du Plessis-le-Veneur vers 1890. Sa production devait être très faible car il faut attendre les années

1920 pour en trouver une mention assez vague dans l'*Annuaire sucrier*, l'exploitant étant à cette date Marie Léon. L'entreprise aurait cessé son activité vers 1955.



### **Belloy-en-France**

Une distillerie est implantée en 1869 dans la ferme de Bethisy (ancienne ferme de l'abbaye Saint-Denis) dont la famille Sainte-Beuve est propriétaire. La production de cet atelier demeure modeste : 20 000 kg de betteraves traités en 1902 et la même quantité en 1913. Sur la campagne 1942-1943, la distillerie transforme les betteraves cultivées sur 90 ha. L'activité cesse en 1951. Dans la cour de la ferme subsiste la base d'une cheminée en briques.



## Epiais-lès-Louvres

Une distillerie a existé dans cette commune car, sur la campagne 1942-1943, un certain M. Lefebvre a le droit de transformer les betteraves cultivées sur 73 ha. Nous n'avons pas d'information sur sa date de création. L'entreprise aurait cessé ses activités en 1955. Une cheminée est encore debout.



## Frémainville

La distillerie est créée en 1926 par un agriculteur, Albert Hamot, qui transforme sa propre récolte de betteraves ainsi que celles de quelques petits agriculteurs du voisinage. La production demeure toujours modeste et tend même à baisser : en 1942, seuls 60 ha de betteraves sont cultivés pour la production d'alcool (développement des cultures vivrières en raison de la pénurie alimentaire et manque de main-d'œuvre). A l'époque, en raison des difficultés d'approvisionnement en pétrole, une partie de cet alcool est dirigé vers la carburation.

A la fin de la guerre, se déroulent aux alentours de Frémainville de violents affrontements connus sous le nom de « bataille de Mantes » (les troupes allemandes tentent de bloquer les soldats américains arrivant de Rouen). Une batterie d'artillerie allemande ayant été installée dans la distillerie, cette dernière est très endommagée par la violence des combats.

Elle est reconstruite, mais, pour les raisons économiques décrites dans le chapitre « Alcool », elle cesse de fonctionner en 1952. A partir de là, l'usine est laissée à l'abandon ; elle se transforme en décharge et son



*Le triste état de la distillerie en 2007.*

matériel est pillé. Toutefois, sa silhouette continue à se dessiner dans le paysage de la plaine du Vexin.

En 2004, un nouveau propriétaire entreprend de rénover ce petit complexe industriel, tout en conservant ses éléments les plus caractéristiques. Le vaste atelier est devenu un espace pour différents événements tels cérémonies de famille, séminaires, etc. ; on envisage même, à terme, d'y implanter un musée du cinéma dans la mesure où des scènes de plusieurs films ont été tournées en ce lieu, notamment *Diaboliquement vôtre*, *Les aventures de Rabbi Jacob* et *36 Quai des Orfèvres*.

### **André Cardon, chauffeur à Frémainville**

« Le charbon alimentait une machine à vapeur de 60 CV qui entraînait la partie mécanique et produisait l'électricité nécessaire au propriétaire ; si la machine était à l'arrêt, on s'éclairait à la lampe à pétrole. Quarante-vingt-quatre hectares cultivés produisaient 3.200 tonnes de betteraves ; la distillerie traitait de quarante à cinquante tonnes par jour à partir du 15 octobre, pendant soixante-dix jours.

Des tombereaux tirés par des chevaux apportaient les betteraves qui étaient ensuite lavées et cuites par macération. Les pulpes, évacuées par wagonnets, servaient à l'alimentation des animaux (Monsieur Hamot possédait 350 moutons et un troupeau de vaches). Les déchets tels que les vinasses étaient évacués.

L'alcool brut qui titrait 92° était stocké dans des bacs ou tanks sous le contrôle d'un employé des contributions indirectes puis était acheminé par camions citernes vers le dock des alcools de Saint-Denis.

La distillerie employait sept personnes pendant la saison, dont trois pour l'approvisionnement et l'évacuation des déchets et quatre pour la fabrication. La tâche la plus pénible était le traitement des pulpes.

La distillerie tournait jour et nuit ; les chauffeurs-mécaniciens travaillaient douze heures par jour en équipe de deux. L'un d'entre eux occupait un poste à l'année pour l'entretien et aidait aux travaux des champs pendant les temps morts.

C'est en 1942 qu'André Cardon fut engagé à la distillerie, très jeune du fait que beaucoup d'adultes étaient prisonniers. Il travaillait à plein temps : « C'était un travail assez agréable malgré la manutention du charbon. Comme la distillerie en consommait 3,5 tonnes par jour, mon équipier et moi déplaçons d'abord le tas près de la chaudière, puis nous alimentons celle-ci, ce qui faisait déplacer à la pelle chacun 3,5 tonnes de charbon.

Je m'occupais également du réglage du degré d'alcool, travail difficile qui exigeait un contrôle constant. Il fallait aussi surveiller la teneur en acide et empêcher le développement des bactéries ou bâtonnets ».

*(Vivre en Val-d'Oise, février 1997)*

## Gérocourt

Dans cette ancienne commune, aujourd'hui rattachée à celle de Génicourt, une grande ferme est reconstruite en 1862 par son propriétaire, M. Rousselle, selon des principes architecturaux modernes pour l'époque. En même temps, est créée une distillerie.

Celle-ci traite essentiellement les betteraves cultivées sur la ferme et produit de l'alcool à 90°. *L'Annuaire sucrier* de 1913 nous indique que, le propriétaire étant maintenant M. Bénard, le quota dont dispose l'usine lui permet de traiter 300 tonnes de betteraves par an.

La fabrication est assurée par le personnel de la ferme, très nombreux à l'époque, complété par cinq saisonniers. Le produit est collecté en citernes par le Dock des Alcools (Monopole de l'Alcool).

La distillerie cesse de produire en 1954. Il subsiste de cette activité notamment un système permettant de puiser de l'eau dans les puits.



*La distillerie de  
Gérocourt et les cuves  
de fermentation.*

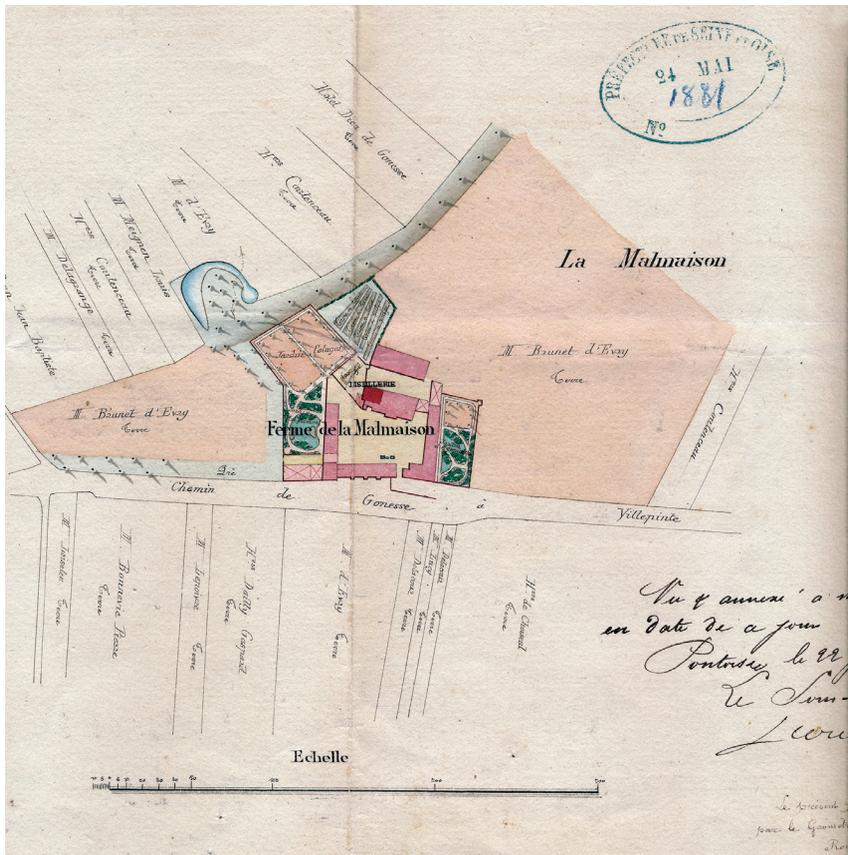


## Gonesse - Distillerie

A l'écart de la commune de Gonesse, est implantée une ferme appelée la Malmaison, qui existait déjà au XIII<sup>e</sup> siècle, et dont les bâtiments datant des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles s'organisent autour d'une cour carrée.

En 1881, une distillerie y est établie par M. Duchesnes (l'entreprise sera connue ultérieurement sous le nom de ferme Fremin). Son activité demeure toujours modeste : en 1883, le personnel d'usine, pendant la campagne betteravière, se limite à 8 hommes et à un enfant. En 1906, la superficie betteravière alimentant l'usine se limite à 85 ha sur la commune.

La distillerie cesse son activité avant la Seconde Guerre mondiale et est démantelée en 1943. En revanche, les bâtiments de l'exploitation agricole subsistent et sont vendus en 1978 à la commune de Gonesse qui les aménage pour y implanter ses services techniques (la ville a connu une forte extension et les zones agricoles ont pratiquement disparu).



Plan annexé à la demande de création de la distillerie. (Mairie de Gonesse)



*La distillerie de La Malmaison au début du XX<sup>e</sup> siècle et de nos jours.  
(Mairie de Gonesse)*

### **Gonesse – Sucrierie-Distillerie**

La ferme Saint-Christophe, au centre du village, appartenait sous l'Ancien Régime à l'Hôtel-Dieu de Paris. Sur la période qui nous intéresse, elle est dénommée ferme Tétard, du nom de la famille qui l'exploite, puis ferme Monmirol, du nom de l'agriculteur qui lui succède.

Dès les années 1830, l'entreprise est concernée par la fabrication de sucre. Au début, semble-t-il, il s'agit essentiellement de raffiner du sucre brut arrivant d'autres ateliers. Selon les archives, les allées et venues des tombereaux apportant le sucre brut et livrant le sucre raffiné nécessitent de nouvelles ouvertures sur la rue, ce qui semble causer des difficultés avec le voisinage.



*La sucrerie est à gauche, le moulin au fond.*



*Tableau de Lelu (1891). On distingue au fond la cheminée. (Mairie de Gonesse)*

En 1855, la ferme est transformée en sucrerie de betteraves. Au fur et à mesure du temps, elle se modernise et accroît sa production. En 1883, pendant la campagne, elle emploie 80 hommes, 4 femmes et 5 enfants pour produire 19 000 quintaux de sucre. En 1906, elle transforme les betteraves cultivées sur 280 ha.



*Lors de l'incendie, au printemps 1915.*

La production tombe à 15 000 quintaux en 1912. A ce moment se produisent d'importantes transformations dans la plaine de France : les sucreries de Gonesse et de Roissy deviennent râperies de l'usine de Goussainville.

C'est en 1912 que la sucrerie de Gonesse se transforme en distillerie. Celle-ci prospère pendant la guerre de 1914-1918 puisque l'alcool est une matière première pour la fabrication des explosifs. Malheureusement, pendant cette même période, la distillerie subit un incendie accidentel. En 1923, elle est modernisée.

Concernant la période entre les deux guerres mondiales, on a des témoignages sur le cheminement des betteraves. Par exemple dans Gonesse village de France. « Les tombereaux traînés par des bœufs amènent des champs les betteraves, et la terre qui tombe des véhicules recouvre les pavés d'une épaisse couche qui devient vite de la boue. Une énorme pompe alimente, après le lavage des betteraves, une canalisation qui s'en va jusqu'au « tas de chaume » où d'un bassin de décantation l'eau revient à la sucrerie débarrassée de sa pollution ».

L'entreprise est fermée dans les années 1950, compte tenu des conditions économiques défavorables du secteur de l'alcool. S'ajoute à cela le fait que Gonesse connaît, comme beaucoup de communes de banlieue,

une urbanisation galopante : l'existence d'une ferme en plein centre-ville s'avère peu compatible avec la circulation automobile. Certains bâtiments sont conservés mais transformés en logements ou bureaux, la totalité de l'emplacement qui était celui de la ferme faisant l'objet d'un important lotissement.

L'ouvrage Gonesse au XX<sup>e</sup> siècle fournit par ailleurs des précisions sur un autre débouché pour les betteraves : « La récolte de betteraves se fait à l'automne. Les tombereaux lourdement chargés sont dirigés vers le lieu-dit La Bascule, situé à l'emplacement actuel du rond-point de Bonneuil pour être pesés puis vidés. Les betteraves sont ensuite chargées à la fourche dans les quatre à cinq wagons d'un petit chemin de fer à vapeur Decauville qui les conduit jusqu'à la râperie de Roissy. Ce train, après avoir été déchargé de ses betteraves, fait le trajet en sens inverse en transportant de la pulpe destinée à l'alimentation des bœufs et des vaches. Elle est entreposée dans deux fosses, l'une route d'Aulnay, l'autre route de la gare, non loin du futur emplacement de l'IMC ».

### **Gouzangrez**

Cette distillerie est construite tout de suite après la guerre de 1870. Selon une tradition de la famille Delacour (septième génération sur la ferme), la machine à vapeur a été achetée en Angleterre et c'est un chariot tiré par des chevaux qui est allé en prendre livraison. Le paiement aurait été effectué en pièces d'or soigneusement cachées dans les parois du chariot pendant le voyage.

L'étape suivante est l'acquisition d'un vaste hangar ayant servi à une présentation de matériel lors de l'exposition universelle de 1900 à Paris. De même, est acquis un petit chemin de fer à voie étroite ayant transporté des visiteurs lors de l'exposition et qui, au niveau de la ferme, sert à charrier la pulpe sortant de la fabrication vers un lieu de stockage.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, des troupes allemandes occupent la distillerie et habitent la ferme, ce qui n'empêche pas les propriétaires de l'époque, courageusement, de cacher, dans les multiples recoins de l'exploitation, quatre personnes recherchées.

L'usine traite la production de la ferme, ce qui représente, dans les années 1950, environ 60 hectares, soit 16 à 20 tonnes de betteraves par jour de campagne. Les ouvriers travaillent en trois équipes de 8 ; il s'agit d'ouvriers de la ferme mais aussi de travailleurs saisonniers, soit en tout une centaine de personnes. L'origine des saisonniers a varié dans le temps : Bretons,



*La distillerie au début  
du XX<sup>e</sup> siècle et aujourd'hui.*



Belges puis Polonais et, au sortir de la Seconde Guerre mondiale, Italiens et Espagnols.

L'usine ferme en 1954. Toutefois, la distillerie de Gouzangrez est l'une des rares dont une partie des installations a été conservée en bon état : haute cheminée, citernes, hangar où étaient stockées les betteraves, ainsi que des rails du petit chemin de fer.

### **Le Perchay**

La construction de la distillerie est assez tardive : elle commence à produire vers 1912. Sur la campagne 1942-1943, elle appartient à un M. Lelong et transforme 92 ha de betteraves. Elle cesse son activité en 1956.



*La distillerie au début du XX<sup>e</sup> siècle.*

### **Mareil-en-France**

En 1865, une sucrerie y est construite. La monographie de l'instituteur (1899) apprend qu'en 1878, elle a produit 13 500 quintaux de sucre ainsi que de la mélasse et de la pulpe utilisées en alimentation animale. Elle appartient à MM. Direz et Cie et emploie une abondante main-d'œuvre : en 1877, 274 ouvriers dont 244 hommes, 14 femmes et 16 enfants. L'entreprise cesse son activité en 1880. Sur son emplacement, sont construites des maisons de plaisance.



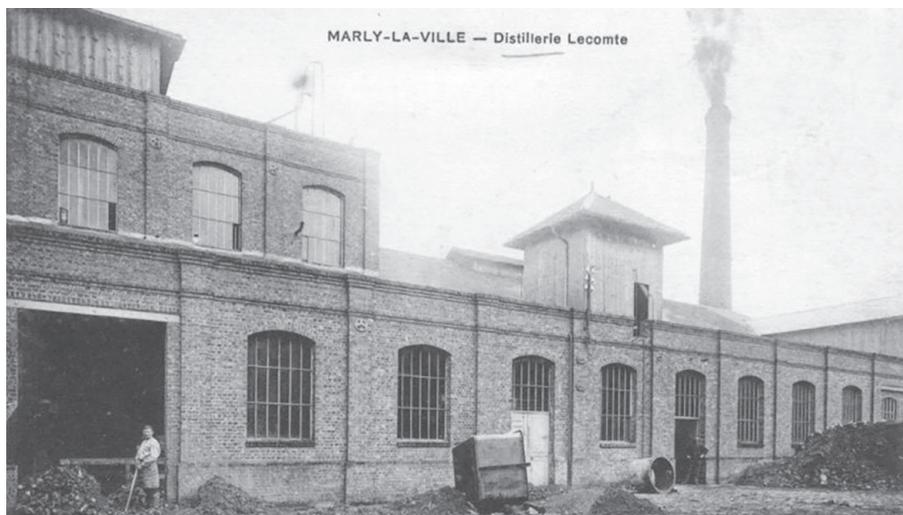


Selon la même source, une distillerie agricole, appartenant à M. Bron, fondée en 1861, subit un même sort après un incendie.

Ultérieurement, une nouvelle distillerie agricole est créée. A partir de 1907, elle est exploitée par la famille Jumentier. Sur la campagne 1942-1943, elle transforme les betteraves cultivées sur 85 ha. Elle cesse son activité en 1955.

### **Marly-la-Ville**

Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la culture de la betterave est largement pratiquée sur le territoire (200 ha en 1900), la commune étant dans la zone d'approvisionnement de la sucrerie de Villeron.





*Sans doute la ferme Filou.*

Par ailleurs, en 1903, une distillerie agricole est implantée dans une ferme située en centre-ville, sur l'emplacement d'un manoir déjà en fort mauvais état au XVIII<sup>e</sup> siècle. La ferme est connue sous le nom de fief Maillard, puis sera appelée ferme Lecomte et enfin ferme Boisseau, du nom de ses propriétaires successifs.

Elle ne travaille que les betteraves récoltées sur l'exploitation, la main-d'œuvre nécessaire comprenant 5 permanents et 30 saisonniers. Elle cesse son activité avant la Seconde Guerre mondiale.

Il semble qu'une autre distillerie ait existé dans la commune, la ferme où elle est implantée appartenant à un M. Filou. Selon l'*Annuaire sucrier*, elle a transformé 25 000 quintaux de betteraves en 1902 et 25 000 en 1912. Elle disparaît des statistiques avant la Seconde Guerre mondiale.

Sur le territoire de Marly-la-Ville circulait le petit chemin de fer à voie étroite qui acheminait les betteraves vers l'usine de Villeron (voir chapitre « Le Val-d'Oise betteravier »).

## **Montsout**

Une distillerie agricole est construite près de la gare en 1873 et d'après la monographie de l'instituteur (1889) la société occupe une vingtaine d'ouvriers. Son propriétaire est M. Elie Adrien Guisnez, qui exploite par ailleurs une autre distillerie à Persan. Selon l'*Annuaire sucrier* de 2013, l'exploitant est M. Adrien Guisnez qui traite annuellement 60 000 kg de betteraves

donnant 3 000 hl d'alcool. La même source indique que, en 1921, la distillerie est connue sous le nom de Legrand Fr. (la vente a eu lieu pendant la Première Guerre mondiale, les acquéreurs étant MM. Legrand et Demazières).

En 1933, l'entreprise distille des pommes et du cidre. Elle n'apparaît pas dans les statistiques betteravières 1942-1943. Son activité reprend après la guerre.

Elle ferme en 1955. A son emplacement, depuis 1974, on trouve un grand magasin Leroy-Merlin.



*Les tombereaux attendant pour passer à la bascule.*

## Omerville

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la culture de la betterave est importante sur la commune : de l'ordre de 125 ha. La plus grande partie de la récolte est dirigée vers la sucrerie de Magny-en-Vexin, laquelle a fait installer une bascule pour la réception des betteraves au milieu des champs sur le territoire même d'Omerville. Par ailleurs, à la ferme de Louvières, appartenant à la fa-

mille de Magnitot, existe une distillerie qui ne traite que les betteraves récoltées sur l'exploitation. Cet atelier, créé en 1888, cesse son activité en 1928.

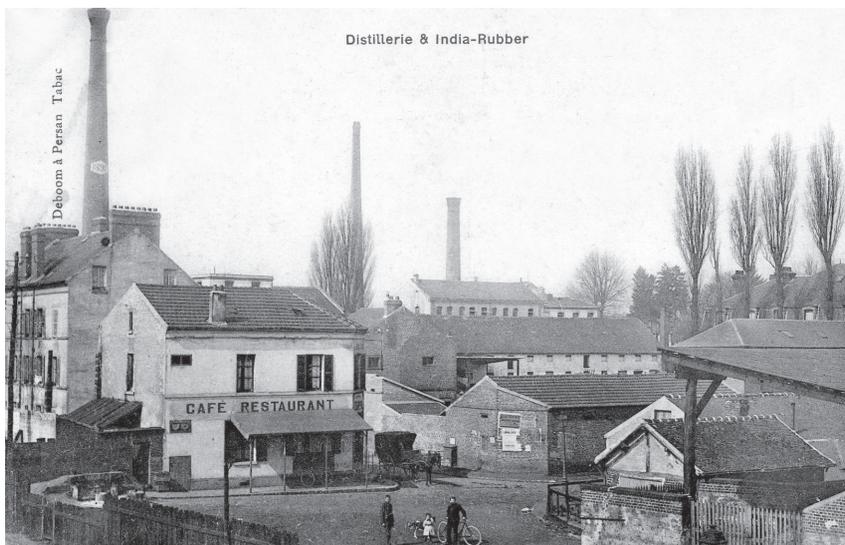
### Persan-Beaumont

Dans le dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle, des terrains comportant les ruines de l'ancien château de Persan ainsi qu'une importante ferme sont acquis par M. Elie Guiszez, qui y construit une distillerie. La monographie de l'instituteur nous apprend qu'en 1899, 100 ha de betteraves sont cultivés pour la fabrication d'alcool, l'entreprise employant 70 personnes.

Au cours des années, même si des améliorations sont apportées, l'entreprise conserve des dimensions modestes (simple transformation des betteraves produites sur l'exploitation). A noter toutefois que M. Elie Guiszez exploite une autre distillerie sur la commune de Montsoul.



*Papier à en-tête de la Société Guiszez (L'une fume, l'autre pas).*



*Vue de la distillerie et de l'India-Rubber.*

Pendant la Seconde Guerre mondiale, l'usine et la ferme subissent des dommages : en 1940, du fait de la tentative des troupes françaises d'arrêter l'ennemi au niveau de l'Oise, et en 1944, en raison de bombardements successifs entre mai et août. Des indemnités de dommages de guerre sont versées aux héritiers d'Elie Guiszez.

L'entreprise (ferme et distillerie) est alors cédée à une famille d'origine belge, dont le nom est presque homonyme à celui des vendeurs : Guisset. En 1947, la production d'alcool reprend, destinée à un client unique : le monopole national du Service des Poudres et Explosifs. Il en va ainsi jusqu'à la publication des décrets dits « Mendès-France » (cf le chapitre « Alcool »). Comme beaucoup d'autres distilleries, celle de Persan ferme en 1955. Jean Guisset, reprenant une tradition familiale, la reconvertissement en conserverie de légumes.

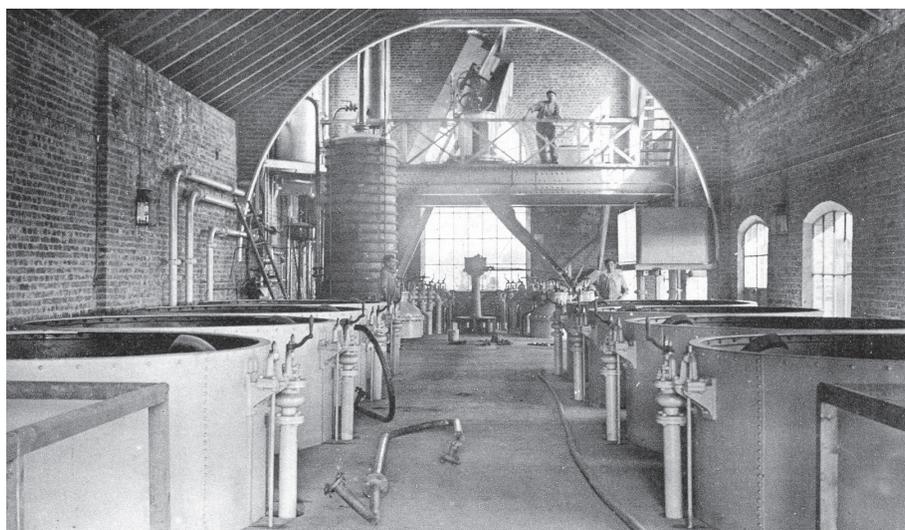
Aujourd'hui, l'ensemble des installations a disparu, le site ayant été réaménagé pour des constructions immobilières.

### **Roissy-en-France**

La distillerie de la ferme des Tournelles est une très ancienne exploitation dont les bâtiments datent du XVIII<sup>e</sup> siècle. En 1867, cette ferme modèle est exploitée par la famille Boisseau, fermière de cette propriété depuis 1697, qui y construit une distillerie. La production demeure toujours modeste puisque seules sont transformées les betteraves cultivées sur l'exploitation (de l'ordre de 75 ha donnant approximativement 22 à 23 hl d'alcool). Le produit fabriqué est de l'alcool à 70° qui, pour être rectifié, est livré à un industriel qui en prend livraison dans des citernes montées sur roues et dénommées « calebasses ». L'entreprise cesse son activité au moment de la Seconde Guerre mondiale. A son emplacement, on trouve maintenant un lotissement.



*La ferme photographiée par l'instituteur de Roissy en 1899. (ADVO)*



*La distillerie Carbonneau et les cuves de fermentation.*

La construction de la distillerie Carbonneau, autorisée en septembre 1911, est assortie de nombreuses conditions à respecter concernant la sécurité des bâtiments, l'épandage des eaux ou le stockage de la pulpe.

Un groupe d'ouvriers belges fabrique et cuit sur place les briques qui servent à la construction. Par la suite, le personnel de l'usine est composé quasi exclusivement d'ouvriers belges.

L'usine fabrique de l'alcool à 90° qui, à partir de 1914, alimente la poudrerie de Sevran. En 1920, elle est vendue à la sucrerie de Goussainville qui la transforme en râperie, le jus sucré étant dirigé vers l'usine par un pipe-line. Cet atelier ferme en même temps que l'usine de Goussainville, la plupart des terrains agricoles faisant place à l'aéroport de Roissy.

## Survilliers

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la culture de la betterave est déjà largement pratiquée dans la commune, la récolte étant dirigée vers des sucreries. D'après l'instituteur, en 1899, de 50 à 70 bœufs de travail se trouvent dans les fermes. L'été, ils sont nourris dans les herbages ; l'hiver leur principal aliment est la pulpe provenant des sucreries.

Une distillerie est construite en 1907, au Guepel, en remplacement d'une féculerie. En 1933, elle est achetée par M. Véron qui gère la ferme de La Croix et est associé à M. Mancheron qui exploite la Grande ferme.

Sur la campagne 1942-1943, bien qu'il s'agisse d'une même entreprise, deux unités figurent dans les statistiques : celle de M. Véron pour la transformation des betteraves produites sur 90 ha ; celle de M. Mancheron pour les betteraves cultivées sur 55 ha (mais une autre partie de la récolte est dirigée vers la sucrerie de Villeron).

La distillerie cesse son activité en 1958. C'est l'avant-dernière du département.



## Théméricourt

Dans cette localité, selon la monographie de l'instituteur (1899), il existe 9 cultivateurs dont M. Monmirel qui exploite 350 ha. Sa ferme possède une distillerie installée, depuis 1864, à la ferme de Jaucourt, au lieudit Le Pinardin. « Cette distillerie est mue par une machine à vapeur dont la force est de 30 chevaux et qui sert de moteur à la machine à battre. Elle emploie 40 tonnes de betteraves par jour et produit 20 à 24 hl d'alcool à



100°. Cet alcool est expédié tous les jours à Paris par le chemin de fer de Dieppe, à la gare d'Us-Marines. La pulpe sert de nourriture aux bestiaux ».

En 1902, selon l'*Annuaire sucrier*, l'entreprise transforme 400 tonnes de betteraves par an. Elle a dû cesser son activité avant la Seconde Guerre mondiale car elle ne figure pas dans les statistiques établies sur la campagne 1942-1943. Actuellement, il subsiste une cheminée d'usine en ruine.

*Ce qui reste des cheminées de Théméricourt et de Vémars.*

### Vémars

A la ferme de Choisy-aux-bœufs, ancienne grange cistercienne, est construite, en 1898, une distillerie. L'*Annuaire sucrier* pour l'année 1902 indique qu'elle transforme 40 000 kg de betteraves par an, l'exploitant étant M. Hamot, ingénieur agronome. Elle cesse son activité en 1928 mais certains bâtiments ainsi que l'ancienne cheminée existent toujours.

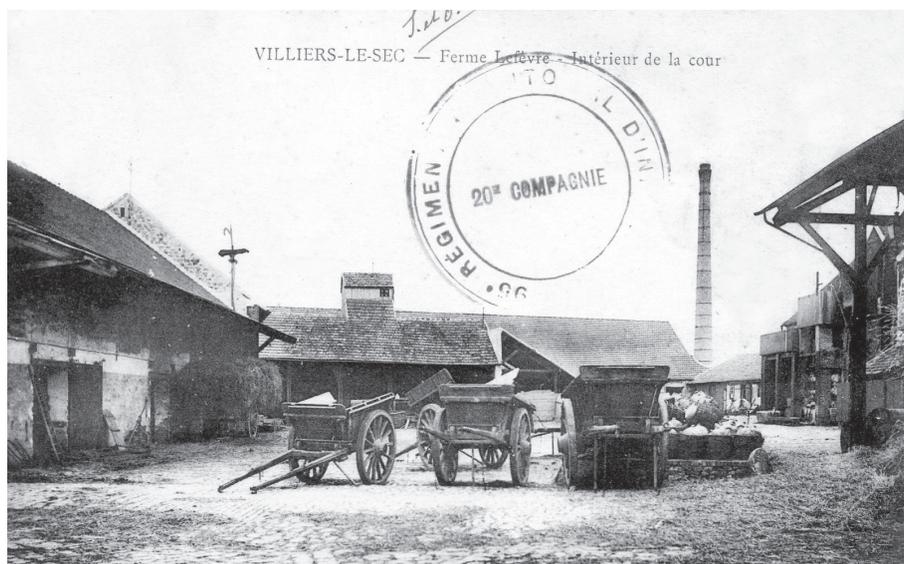


## Villiers-le-Sec – Distilleries

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, selon la monographie de l'instituteur, il y a sur la commune de Villiers-le-Sec deux fermes importantes, d'environ 350 ha chacune, les terres étant réparties sur plusieurs villages. Chacune possède une distillerie.

La première, fondée en 1862 par un M. Hédouin, aura pour exploitants successifs un M. Mignan, puis un M. Lefebvre et, à partir de 1920, un M. Dezobry.

La production de l'atelier demeure toujours modeste : 30 000 kg de betteraves traitées en 1902 (correspondant alors à quelque 60 ha de culture), 40 000 kg en 1913. Sur la campagne 1942-1943, 90 ha de betteraves sont transformés. L'activité de la distillerie cesse en 1955.



La seconde ferme, ancienne propriété du duc d'Ayen, appartient à la famille Monmirel à partir de 1892, les exploitants se succédant de père en fils jusqu'à nos jours. On trouve au chapitre précédent des informations sur M. Aimé Monmirel qui a joué un rôle éminent dans le syndicalisme betteravier (voir aussi Théméricourt).

En 1913, la distillerie traite 70 000 kg de betteraves. Sur la campagne 1942-1943, seuls 51 hectares sont consacrés à alimenter la distillerie (en cette période d'Occupation, on favorise les cultures vivrières et d'autre part on manque de main-d'oeuvre). A côté de la distillerie, on trouve une conserverie de légumes. La distillerie cesse son activité en 1952.



*Sans doute la ferme et la distillerie Monmirel.*

### **Villeron – La distillerie de Vaulerand**

A travers l'historique de cette unité de distillation, on peut suivre l'ascension sociale d'une famille : les Lecerf. Le premier membre de cette lignée apparaît en 1836 comme fermier du baron Roger. Entre 1861 et 1891, il exploite une ferme dans un village voisin mais revient à Villeron comme



*Tombereau tiré par des boeufs.*

fermier du comte de Caraman à la ferme de Vaulerand, laquelle dépend d'une ancienne abbaye cistercienne.

En 1903, sur 1,27 ha de terre qu'il possède près de la ferme dont il est métayer, il construit une distillerie artisanale. Cet atelier ne traitera jamais que les betteraves cultivées sur l'exploitation. Mais peu à peu, M. Lecerf acquiert de nombreux lopins de terre et notamment, en 1927, 57 ha appartenant au propriétaire de la sucrerie, M. Fantauzzi. En 1930, 25 ha passent au nom de Jean Lecerf (fils d'Emile), qui exploite plus particulièrement alors la distillerie. Globalement, en 1939, les Lecerf possèdent 296 ha des terrains de Villeron (...).

On remarque que les relations entre la sucrerie de Villeron et la distillerie sont harmonieuses comme on le constate ci-dessus par la vente de terres. Par ailleurs, après la Première Guerre mondiale, la production d'alcool se trouvant contingentée (5 000 hl par an, correspondant approximativement à 100 ha de betteraves), les racines excédentaires de la distillerie sont livrées à la sucrerie.

La production cesse en 1974, l'entreprise Lecerf étant la dernière distillerie agricole du département.

Nota : vraisemblablement, d'autres distilleries agricoles ont existé dans ce qui est actuellement le département du Val-d'Oise, mais nous n'en avons pas trouvé trace, ou des traces si ténues que nous avons préféré les ignorer.

## **Développements ultérieurs**

Nous avons arrêté ce rappel historique dans les années 1950-1960. Or, par la suite, le secteur betteravier entre dans une nouvelle ère.

Tout d'abord, la technique agricole connaît des progrès fulgurants : mécanisation, emploi d'engrais ainsi que de produits phytosanitaires, amélioration génétique de la plante, augmentation de la taille des exploitations, etc. Les rendements agricoles explosent ainsi que le prouvent les chiffres ci-après. Pour l'ensemble du territoire français, le rendement en betteraves a été, sur la campagne 1945-1946, de 22,2 tonnes/ha à une richesse saccharine moyenne de 16,71°, soit 23,41 tonnes/ha ramené à une richesse standard de 16°. Sur la campagne 2014-2015, la production s'est élevée à 82,18 tonnes/ha à 17,71° de richesse saccharine, soit 92,8 tonnes/ha à la richesse de 16°.

Par ailleurs, l'emploi généralisé de camions pour le transport des betteraves a permis d'augmenter la distance séparant le champ de l'usine, ce qui constitue un premier élément de concentration industrielle.

De profondes mutations interviennent au niveau de l'industrie. Les entreprises de caractère familial se transforment en sociétés de capital. La capacité des usines (tonnage transformé) augmente de façon considérable tandis que l'on assiste à une automatisation de plus en plus poussée des diverses opérations industrielles. Il en résulte une diminution du nombre d'usines et des fusions entre les entreprises.

Enfin, l'entrée en vigueur de Marché Commun européen (1<sup>er</sup> Règlement Sucre en 1968), avec son système de quotas à des prix garantis et une régulation des échanges extérieurs renforce cette évolution.

Pour l'ensemble de la France, lors de la dernière campagne, seules 25 usines ont été en activité mais il s'agit d'unités de grande capacité et entièrement automatisées – on peut parler à leur sujet d'industrie lourde. Elles ont produit au total, sur la campagne 2014-2015, 4 591 000 tonnes de sucre et 8 926 000 hl d'alcool.

A l'heure actuelle, la suppression des quotas dans le cadre de la Politique Agricole Commune va sans doute amener de nouvelles et profondes mutations dans le secteur betterave-sucre-alcool.

## Sources et bibliographie

### Généralités

- Baret (Jacques) et Guedeau (Maryse), *75 ans d'histoire de la betterave dans le Betteravier français – 1921-1996*, Editions SEDA, 1996.
- Bourges (Bruno), *Deux siècles d'industrie sucrière en France, 1812-2012*, Syndicat national des fabricants de sucre, 2012.
- Boursier (Arthur), *Histoire de la Betterave*, Editions SEDA, 1983.
- Cayre (Henri), *L'agro-abondance*, Editions SEDA, 1979.
- Dastakian (Odile et autres), *Nous les Lagache, betteraviers et sucriers du Santerre. Brunehaut 1812-1912*, Editions Horvarth, 1984.
- *Le Sucre-Luxe d'autrefois*, Collections Deleplanque et Cie, Catalogue d'exposition, Musée du Nouveau Monde à La Rochelle, 1991-92.

### Documents techniques et professionnels

- *Annuaire betteravier 1945-1946*, CGB (Confédération Générale des Planteurs de Betteraves).
- *La Betterave Sucrière Française*, Institut Technique de la Betterave, Edition SEDA, 1997.
- *La betterave en 2016*, CGB (Confédération Générale des Planteurs de Betteraves).

- *Le bicentenaire de la betterave, Le Betteravier Français*, année 2011.
- *La CGB a cinquante ans. Un demi-siècle au service des agriculteurs betteraviers*, CGB (Confédération Générale des Planteurs de Betteraves), 1971.
- *L'Economie Betteravière*, CGB (Confédération Générale des Planteurs de Betteraves), Editions 1982 - 1987 - 1995 - 2005- 2011.
- *Sacrée betterave ! 1811-2011*, CGB (Confédération Générale des Planteurs de Betteraves), 2011.
- *Le Sucre, Dossier technique*, CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), 1984.
- *Le Sucre, Documentation pédagogique*, CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), sd.
- *Sucrerie Française*, N° d'août - septembre et octobre 1985.

### **Val-d'Oise**

- Anonyme, *Du village à la cité de l'An 2000, Les mutations économiques de Saint-Ouen- l'Aumône*, Exposition présentée par la Feuille d'Erable, 17 novembre 1999 au 8 janvier 2000, mairie de Saint-Ouen-l'Aumône.
- Anonyme, *Marly-la-ville 2000*, Ville de Marly-la-Ville, 2001.
- Atelier de Restitution du Patrimoine et de l'Ethnologie, *De la betterave au sucre*, Conseil départemental du Val-d'Oise, sd. Uniquement sur Internet.
- Canet (Marie-Madeleine), « Notre mémoire industrielle - Plâtre, carrières, sucreries, papeteries », *Vivre en Val-d'Oise*, décembre-janvier 1996.
- Collectif, *A pied, à cheval, en voiture... et en train en Vexin-Thelle*, Le Pétillon, 2006.
- Collectif, *Vexin et Thelle d'hier, Terres d'entreprises*, Le Pétillon, 2013.
- Crnokrak (Catherine), et autres, *Cantons de Luzarches, Gonesse et Goussainville - En Pays de France. Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France*, Association pour le patrimoine de l'Île-de-France, Conseil général du Val-d'Oise, 1998.
- Cuypers (Jean), *Histoire d'Attainville*, Mairie d'Attainville, 2014.
- Ferlier (Jean), *Promenade en Vexin autour de la chaussée Brunehaut*, Vivre en Val-d'Oise, février 1997.
- Gaudin (Pierre), Calzade (Remi), Reverchon (Clair), *L'une fume, l'autre pas*, Editions Royaumont, 1989.
- Gaudinot (Christiane), « Travaux d'automne dans le Vexin, Betteraves et distilleries », *Echo cartophile du 95*, octobre 2013.
- Gerbod (Paul) et Koskas (Charles), *Du blé au sucre ou les mutations d'un village en pays de France, 1884-1939*, Mémoire de maîtrise, Paris XIII 1991.

- Guidoni (Dominique), *La grande histoire de Saint-Ouen-l'Aumône (des origines à nos jours)*, Edijac, 1986.
- Guglielmetti (Daisy), *Gonesse au XX<sup>e</sup> siècle. Un bourg devient une ville*, 2000, Editions du Valhermeil.
- Golinelli (Jean), *L'odeur du terroir - Villeron et sa plaine*, Mairie de Villeron, 2002.
- Historique de l'USBIF. Note préparatoire à l'assemblée générale du 1<sup>er</sup> juin 2011. Document interne de l'Union des Syndicats Betteraviers de l'Île-de-France.
- Houmaire H. Bouvard (J-M), Carette (M), *Roissy-en-France 1900-2000, Mémoire d'un siècle*, Association de Recherches et de Sauvegarde de l'histoire de Roissy-en-France, 2012.
- Ibergay G., Renaud D., *Histoire de Roissy-en-France*, Agence Nationale d'Édition pour les Municipalités, 1979.
- Koskas (Charles), *Du blé au sucre – Villeron, un village du Pays de France au tournant du siècle*, sd.
- Koskas (Charles), Gerbod (Paul), *Du blé au sucre ou les mutations d'un village en pays de France, 1884-1939*, 1991, Mémoire de maîtrise; Paris XIII.
- Laneuville L., « Distillerie coopérative de la vallée du Sausseron », *Journal d'Agriculture Pratique*, 1914, 1<sup>er</sup> semestre.
- Linquette (Jean-Louis), *Un siècle à Saint-Ouen-l'Aumône*, Editions du Valhermeil, 2002.
- Meyer (Pierre), « La distillerie de Nesles », *Bulletin de l'association Sauvegarde de la Vallée du Sausseron*, 2004.
- Meynard-Villemagne (Nanou), *De Parcenco à Persan*, Editions du Valhermeil, 2005.
- *Monographie agricole du département de Seine-Oise*, Chambre d'Agriculture d'Île-de-France, 1953.
- Riou (Roxane), *La sucrerie de Louvres (Villeron)*, Projet tuteuré Université de Cergy Pontoise, année scolaire 2014-2015.
- Somers (Agnès) et Crnokrak (Catherine), « Promenade à Théméricourt », *Vivre en Val-d'Oise*, septembre 1999.
- Tellier (Pierrot), *La ferme de Vaulerent*, Projet tuteuré Université de Cergy-Pontoise, décembre 2014.
- Terry (Marie-France), *En passant par la rue Haute. Des anciens racontent Saint-Ouen-l'Aumône*, Editions du Valhermeil, 1986.
- Teulié (Georges), *Gonesse Village d'Île-de-France*, Imprimerie de Persan-Beaumont, 1981.
- Thierry (José) « Argenteuil, le vin et l'alcool. Aspects économiques, sanitaires, sociaux et moraux (1850-1914) », *Le Vieil Argenteuil* N° 41 (années 2010-2011).

- Ville de Louvres Commission des Affaires culturelles, *Louvres au fil du temps*, Editions du Valhermeil, 2006.
- Thomas (Renée et Jean), « Puiseux-Pontoise (Val-d'Oise), village du Vexin Français, Evolution de la propriété foncière », *Stemma* N° 87 3<sup>e</sup> trimestre 2000.
- Varoqueaux (Michel), Hiquebrant (Joël), Bonnet-Laborderie (Pierrette), « Fermes-sucreries et fabriques – Le sucre indigène dans l'Oise au XIX<sup>e</sup> siècle », *Bulletin N° 141-142 du GEMOB (Groupe d'Etude des Monuments et Œuvres d'Art de l'Oise et du Beauvaisis)*, 2009.
- Wagner (Claude), *Les petits trains et les tramways du Val-d'Oise. Du XIX<sup>e</sup> siècle aux années 2000*, Editions du Valhermeil, 1994.

- Site internet du Foyer rural d'Us :

<http://foyer rural.us.free.fr/passe-us-folder/passe-us.htm>



*Louvres. Vue sur la sucrerie de Villeron.*

### **Crédit photographique**

- Collection famille Bénard : page 349 ; collection James Caron : page 327 ; collection Conseil Départemental du Val-d'Oise : page 330.
- Collection Solange Contour : pages 275, 276 (bas droite), 277 (milieu et bas), 312 (haut), 314, 323, 324, 331, 332, 333, 334 (milieu et bas), 336 (bas), 334, 340, 441, 346 (haut et bas gauche), 347 (bas), 352 haut, 355 (haut), 356, 357, 358, 359 (haut), 360, 362, 363, 364 (haut), 365, 366, 371.
- Collection Société Deleplanque : pages 276 (haut, milieu et bas gauche), 277 (haut), 278 ; collection Emmanuel Delacour : pages 308 (bas), 309 ; collection Christiane Gaudinot : pages 308 (haut), 320 ; collection mairie de Gonesse : pages 350, 351, 352 (bas), 353 ; collection mairie de Goussainville : page 336 ; collection Joëlle Laufenburger : page 343; collection René Le

Flem : page 328 ; collection Serge Martin : page 359 (bas); images relevées sur le site internet Delcampe : page 334 (haut), 336 (haut) ; images relevées sur divers sites internet : 346 (bas droite), 347 (haut), 364 (milieu et bas).

*Remerciements aux services d'archives des localités suivantes : Argenteuil, Baillet-en-France, Fosses, Gonesse, Goussainville, Guignicourt, Marly-la-ville, Montsoult, Roissy-en-France, Saint-Ouen-l'Aumône, Us, Villeron.*

*Et aux personnes suivantes : Etienne Bénard à Cormeilles-en-Vexin, Béatrice Cabedoce du conseil départemental. Serge Lago à Frémainville, Emmanuel Delacour à Gouzangrez, Valérie Foulquier de la Société Deleplanque, Christiane Gaudinot à Puiseux, Henri Houmaire à Roissy-en-France, Joëlle Laufenburger à Nesles-la-Vallée, Serge Martin à Montsoult, Nathalie Pas de l'USBIF, Alain Véron à Survilliers.*



*Théméricourt. La distillerie. Octobre 1910.*