

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^e 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 Montsoul. 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 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 ».

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

Banthelu

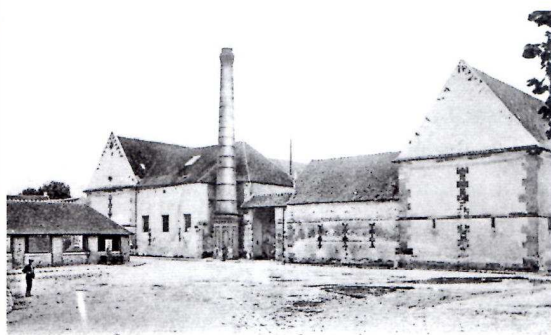
Une distillerie aurait été implantée à la ferme du Plessis-le-Veneur vers 1890. Sa production devait être très faible car il faut attendre les années

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.

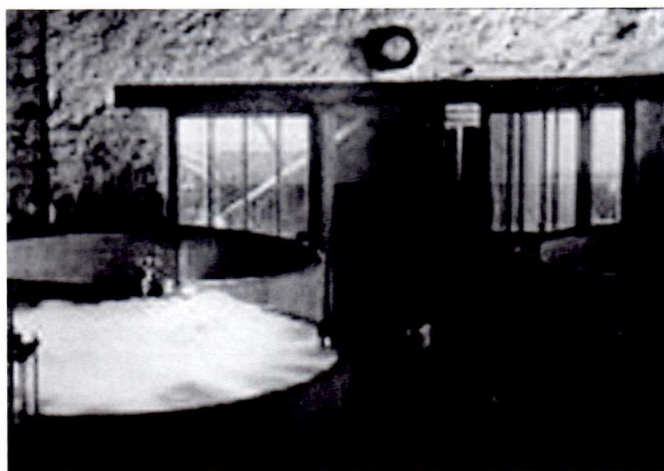
Celle-ci traite essentiellement les betteraves cultivées sur la ferme et produit de l'alcool à 90°. *L'Annuaire sucrier* de 1913 nous indique que, le propriétaire étant maintenant M. Bénard, le quota dont dispose l'usine lui permet de traiter 300 tonnes de betteraves par an.

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 le puits.



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

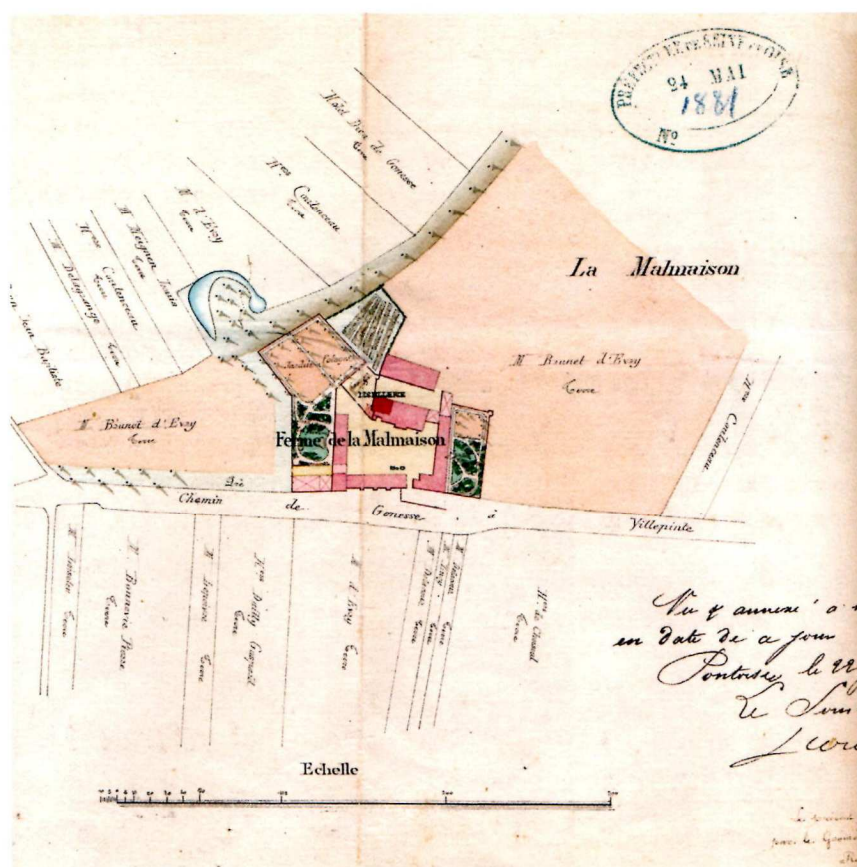


Gonesse - Distillerie

A l'écart de la commune de Gonesse, est implantée une ferme appelée la Malmaison, qui existait déjà au XIII^e siècle, et dont les bâtiments datant des XVII^e et XVIII^e 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^e 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 Monmirel, 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^e 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,

GOUZANGREZ



*La distillerie au début
du XX^e 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^e 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. Dizey 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.



MAREIL-EN-FRANCE — La Ferme — La Distillerie





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^e 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^e 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 »).

Montsoul

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).

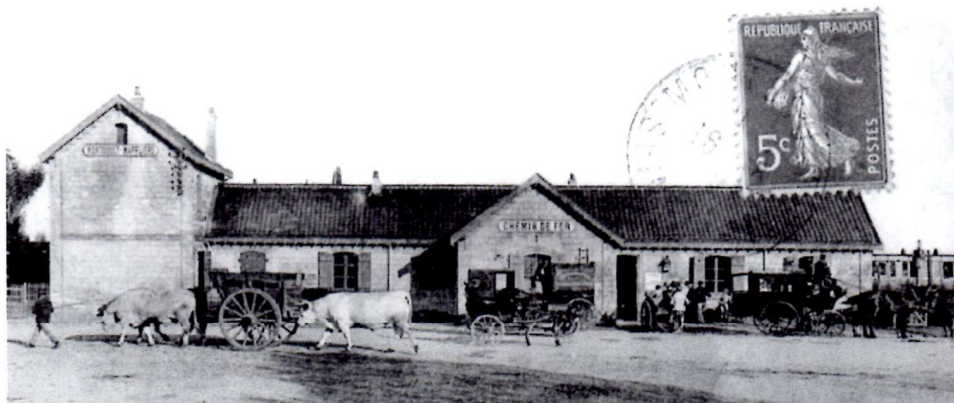
En 1933, l'entreprise distille des pommes et du cidre. Elle n'apparaît pas dans les statistiques betteravières 1942-1943. Son activité reprend après la guerre.

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

MONTSOULT — La Distillerie (2)



MONSOULT-MAFFLIERS — La Gare (3)



Les tombereaux attendant pour passer à la bascule.

Omerville

A la fin du XIX^e 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.

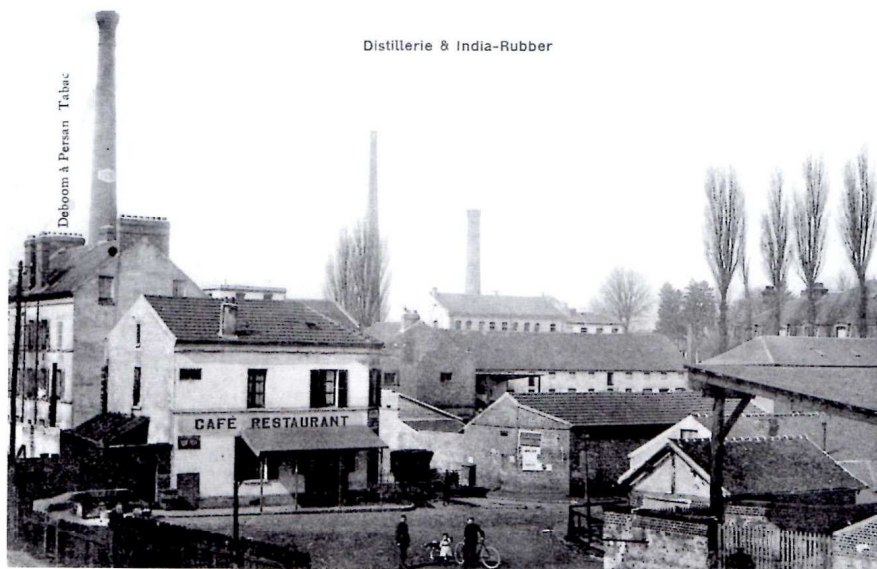
Persan-Beaumont

Dans le dernier quart du XIX^e 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 Guisnez.

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 reconvertit en conserverie de légumes.

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

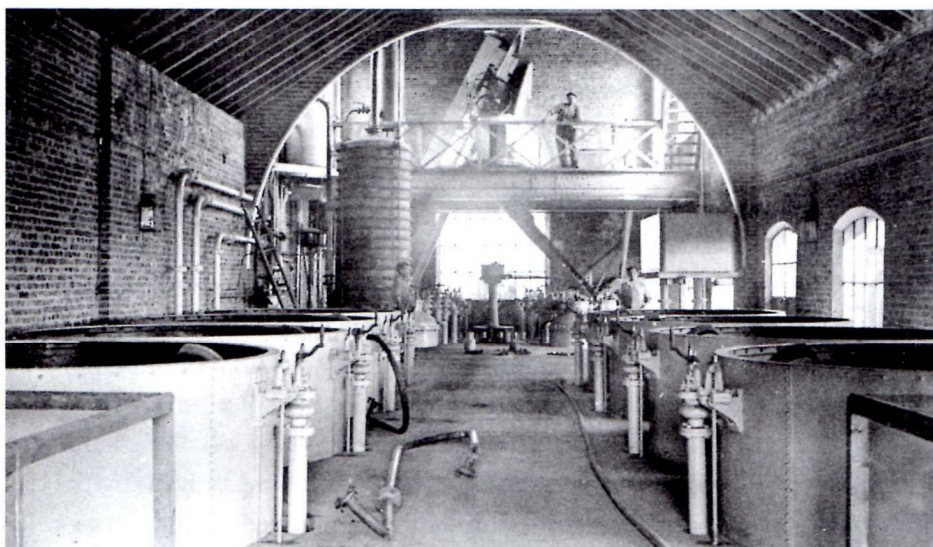
Roissy-en-France

La distillerie de la ferme des Tournelles est une très ancienne exploitation dont les bâtiments datent du XVIII^e 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)

Roissy-en-FRANCE (S.-et-O.). — La Distillerie



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 Sevrans. 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^e 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.

SURVILLIERS — La Distillerie



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

THÉMÉRICOURT (S.-et-O.) — La Distillerie



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.

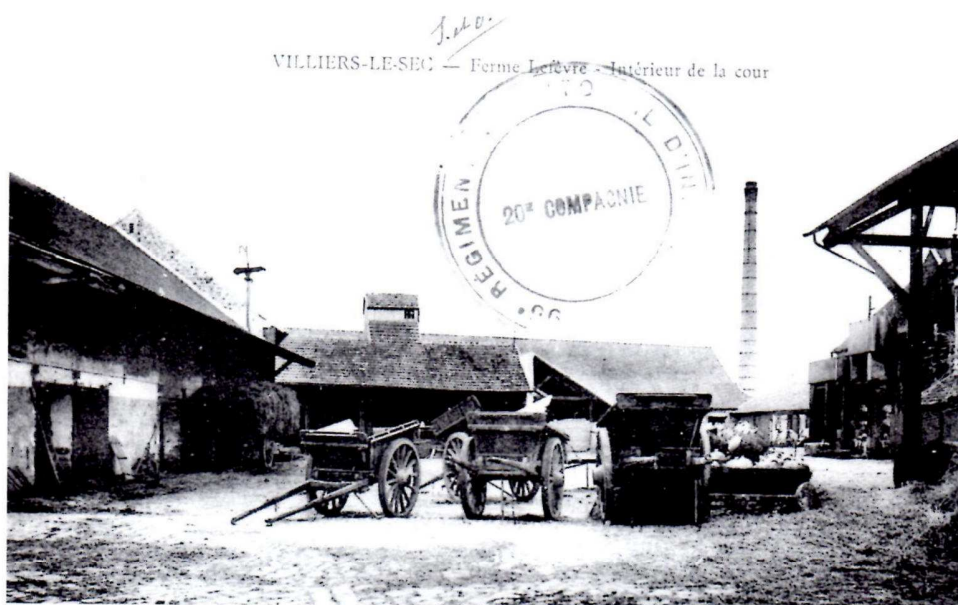


Villiers-le-Sec – Distilleries

A la fin du XIX^e 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.