

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.

31. Bords de la Seine à Argenteuil

D.W-D



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 Puiseux-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 désemencement. 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 ».

PUISEUX-PONTOISE (S.-et-O.) — La Distillerie



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 Puisseux-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^e 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.

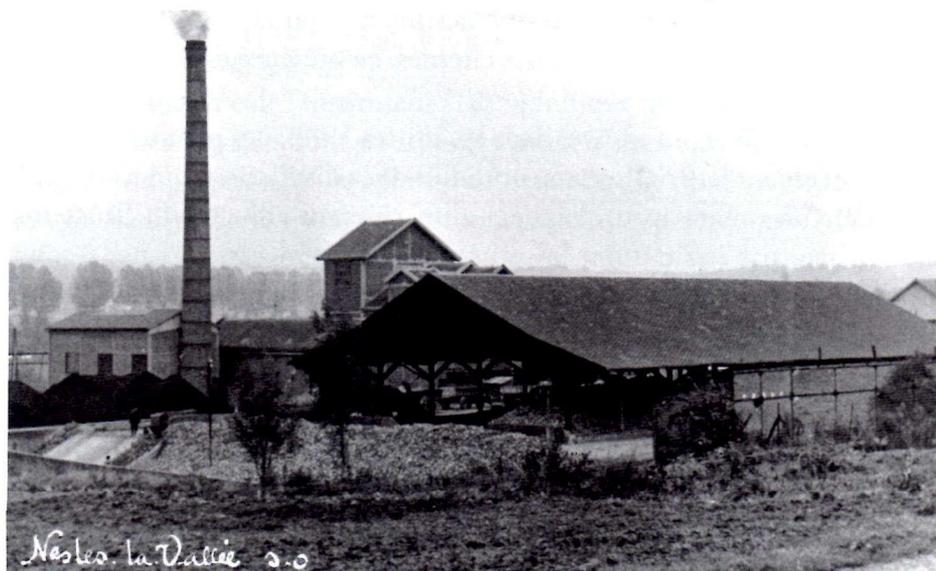
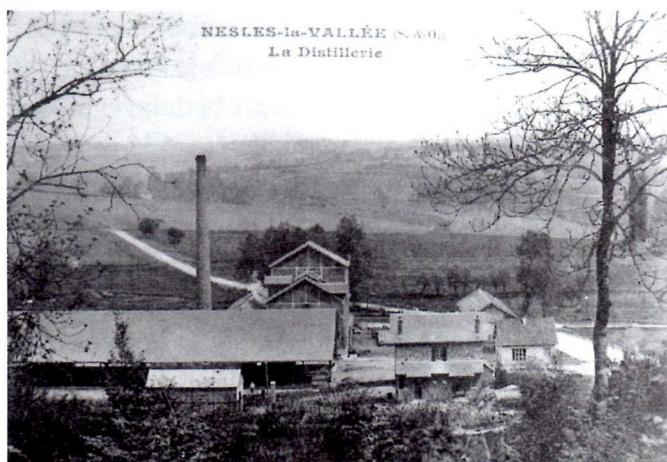
Une partie du transport s'effectue par un petit chemin de fer à voie étroite et unique qui, à partir de 1886, relie la commune de Valmondois à celle d'Epiais-Rhus et, en 1891, est prolongée vers Marines (cette ligne,

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'Etat 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^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