

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^e 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^e 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 ».

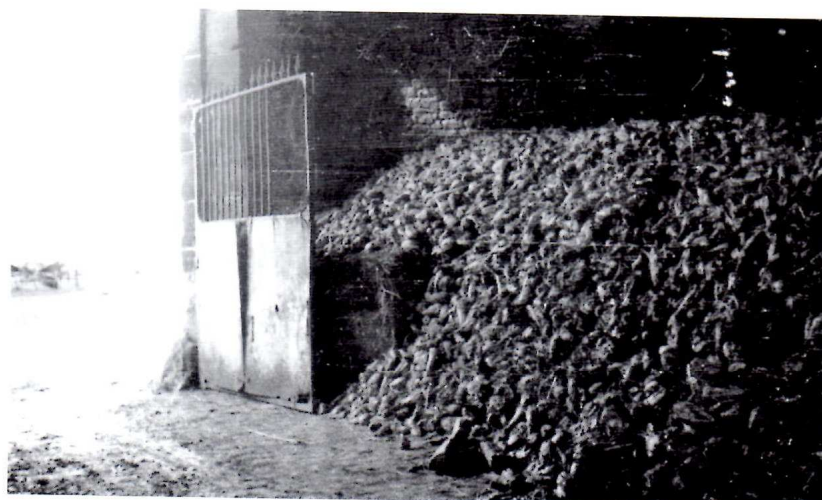
PUISEUX-PONTOISE (S.-et-O.) — Le Bineurs de betteraves à la Croix de Stole



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^e 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.

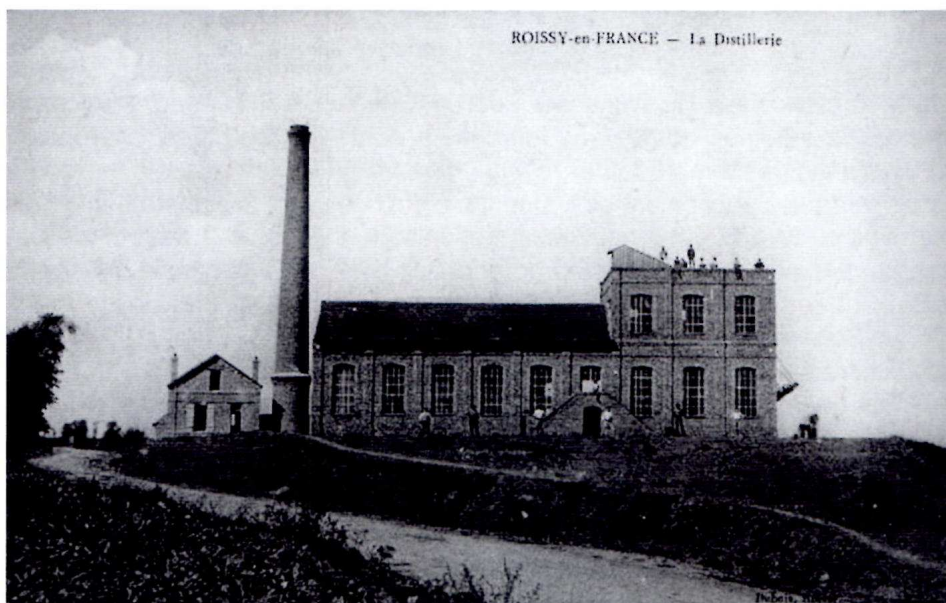
L'eau utilisée pour le lavage des betteraves provenait d'un puits de soixante dix mètres de profondeur alimenté par la nappe du Soissonnais.

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 connaissaient 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^e 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.

GOUZANGREZ (S.-et-O.) — Ferme et distillerie — Le départ pour les champs



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^e 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

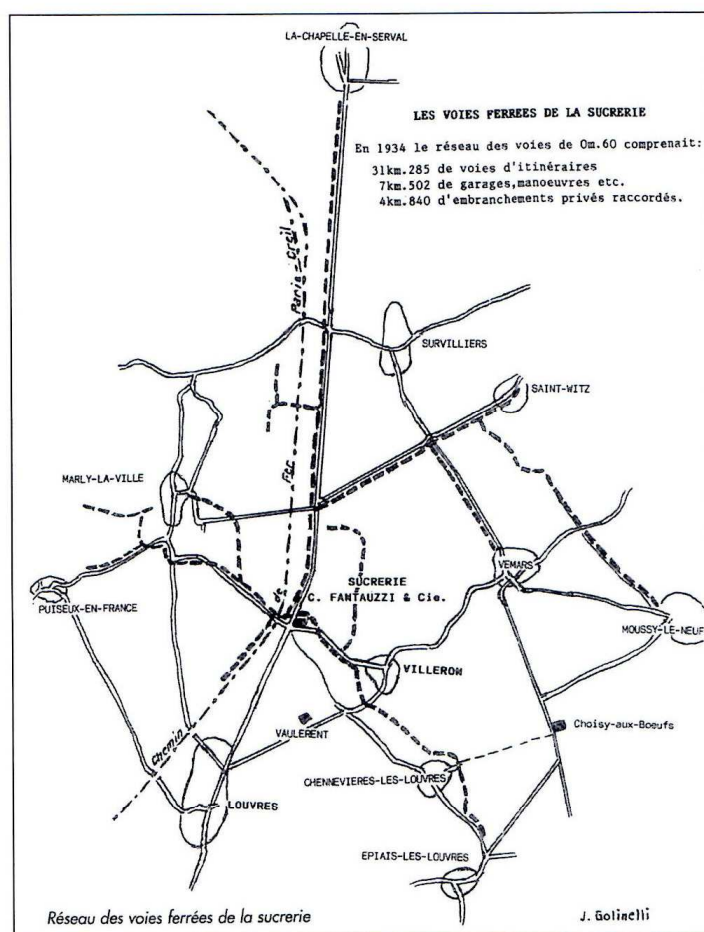
Une autre conséquence du développement de la culture betteravière est la modification apportée aux paysages : création d'unités industrielles importantes et, dans la campagne, multiplication des cheminées d'usine, du fait des distilleries artisanales implantées dans certaines grosses exploitations agricoles.

A titre anecdotique, on peut signaler que, à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e, 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 Puisieux-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)	
Sucrieries	
Goussainville	1.577,71
Villeron	1.077,08
Sucrieries-distilleries	
Saint-Ouen-l'Aumône	888,80
Us	1.333,56
Distilleries	
Nesles-la-Vallée	446,26
Puisseux-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^e siècle et la première moitié du XX^e 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-