

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-

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



Goussainville — La Sucrerie

Harmand, édit.

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 298 370 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 Chevières. 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.

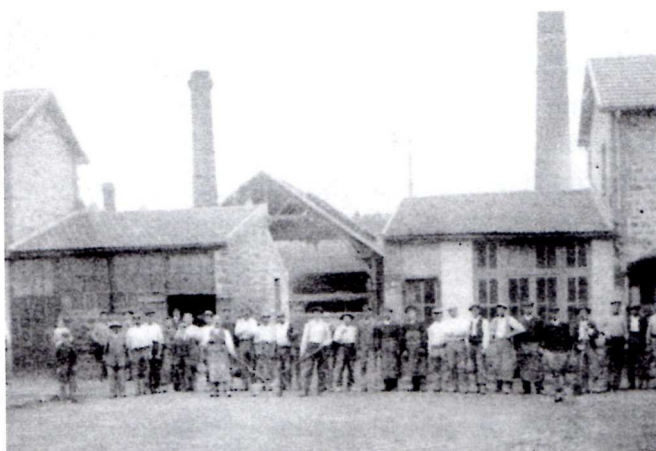
En septembre 1872, MM. Chalon et Brenot obtiennent l'autorisation de construire, sur ce même terrain qu'ils viennent d'acquérir, une distillerie de mélasses avec fabrique de potasse pour les engrais. Ce sera l'entreprise Chalon, Brenot et Cie. Les travaux sont terminés en 1873 et un agrandissement a 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^{er})

– 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.



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 Hauguel 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.

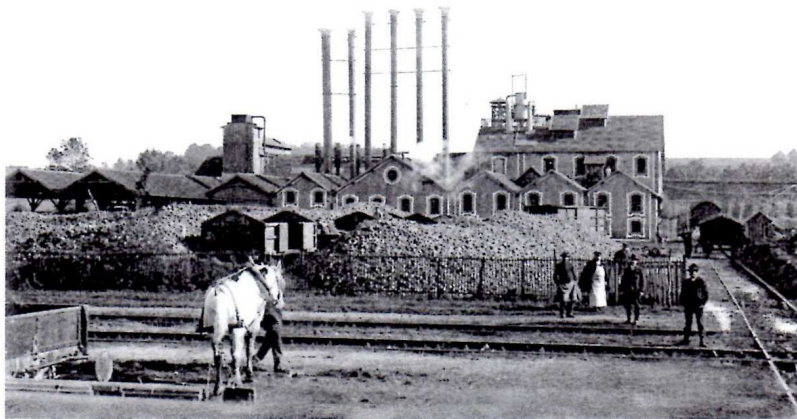
Les deux fabriques – Us et Magny-en-Vexin - fonctionnent côte à côte jusqu'en 1908. A ce moment, les ateliers de Magny-en-Vexin sont fermés, l'établissement devenant une simple « bascule » (endroit où la récolte est réceptionnée). Les betteraves sont alors expédiées vers la sucrerie d'Us par une ligne 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.

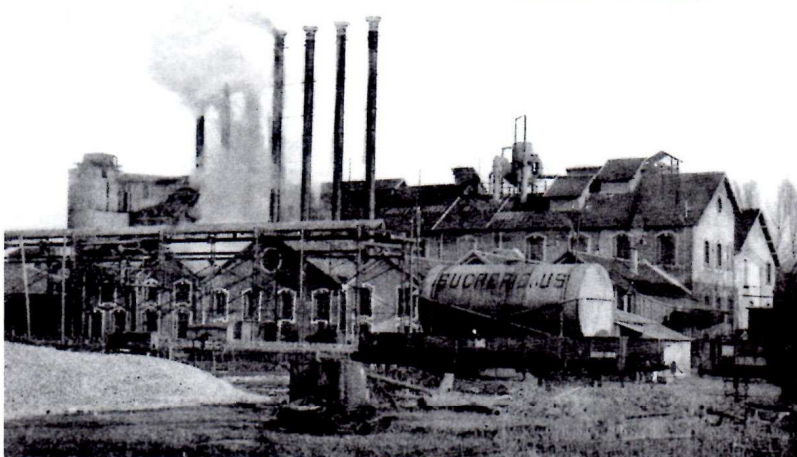
A la fin de la guerre, les installations industrielles, bombardées à deux reprises (février et août 1944), subissent de gros dommages, de même que la ligne de chemin de fer approvisionnant l'usine. Il faut un certain temps avant que les autorisations nécessaires soient obtenues et que l'on puisse procéder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

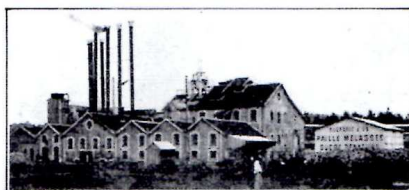
Concours Agricole
de MARINES
Médaille d'Argent

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 PONTAISE 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

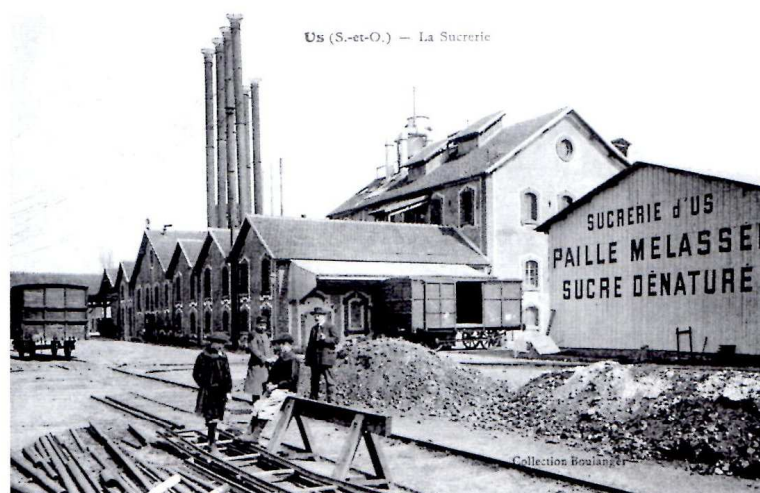
Achetez directement vos produits mélassés au producteur de mélasses

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



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^e 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-



Villeron (S.-et-O.) la Sucrerie

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

VILLERON (S.-et-O.) — La Sucrerie — Façade principale



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 Fantosy », 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,