

Fondée en 1875, la sucrerie Bertrand-Sarazin à Aulnois-sous-Laon a cessé son activité en 1914. Les bâtiments, caractéristiques des fabriques du XIXe siècle, sont aujourd'hui en partie restaurés et abritent les locaux de la communauté de communes du Laonnois, ainsi que quelques entreprises. © François Védrine

# Le patrimoine industriel du sucre de betterave :

## l'exemple de l'Aisne

*La filière betterave-sucre entre actuellement dans une période de profonde restructuration : le nouveau règlement européen, entré en vigueur à partir de la campagne 2006-2007, prévoit en effet une forte baisse de la production des pays de l'Union, de 20 millions en 2005 à 12,5 en 2010, une baisse des prix, le libre accès au marché communautaire pour les PMA, ainsi qu'une incitation pour les sucriers à se tourner davantage vers la fabrication d'éthanol.*

Cette réforme décidée par Bruxelles a déjà des conséquences importantes pour l'industrie sucrière nationale : la fermeture de cinq usines est prévue dès l'an prochain. Deux d'entre elles, Vic-sur-Aisne et Guignicourt, se situent dans l'Aisne, premier producteur de betteraves et de sucre depuis plus d'un siècle. A partir de 2008 deux sucreries seulement continueront de fonctionner dans ce département, à Origny-Sainte-Benoite et Bucy-le-Long, alors qu'on en comptait encore 9 il y a vingt ans.

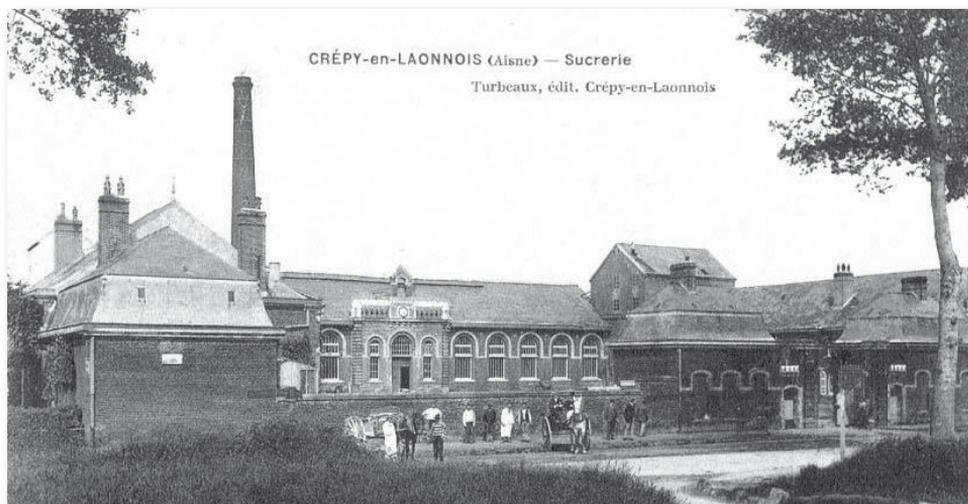
Dans ce contexte particulier, empreint d'incertitude sur l'avenir même de la production sucrière métropolitaine, la notion de patrimoine industriel prend une dimension particulière. En effet l'expérience nous apprend que la fermeture d'un site précède souvent de quelques années seulement sa destruction totale : après la sucrerie de Maizy-Hautes Rives, c'est l'usine de Marle qui a été en grande partie rasée en février 2006. Même si, depuis une dizaine d'années, une attention particulière est portée à la préservation d'une partie de la mémoire de ces entreprises, le patrimoine sucrier de l'Aisne a beaucoup souffert et demeure extrêmement fragile. Il est pourtant colossal : plus de 180 usines ont été créées depuis 1811 dans le département, certaines tombées complètement dans l'oubli, d'autres difficiles à identifier ou à localiser. Ce patrimoine, en cours d'inventaire et de classement, est aujourd'hui cependant mieux connu : il est le vestige de l'histoire d'une filière agro-industrielle, vieille de deux siècles, qui

peut être divisée en trois phases. Une première, que l'on pourrait qualifier de proto-industrielle s'achève à la fin des années 1840, une deuxième, commencée sous le Second Empire voit cette activité entrer dans une ère véritablement industrielle, et enfin une dernière, qui débute avec la reconstruction après la Grande Guerre se caractérise par une très forte concentration financière et technique<sup>1</sup>. Chaque période a donné naissance à des types d'usines très différents par leurs structures, leurs dimensions, leurs fonctionnements ou encore leurs architectures et nous a légué un patrimoine (bâtiments, archives écrites, témoignages...) de qualité et de quantité très inégales.

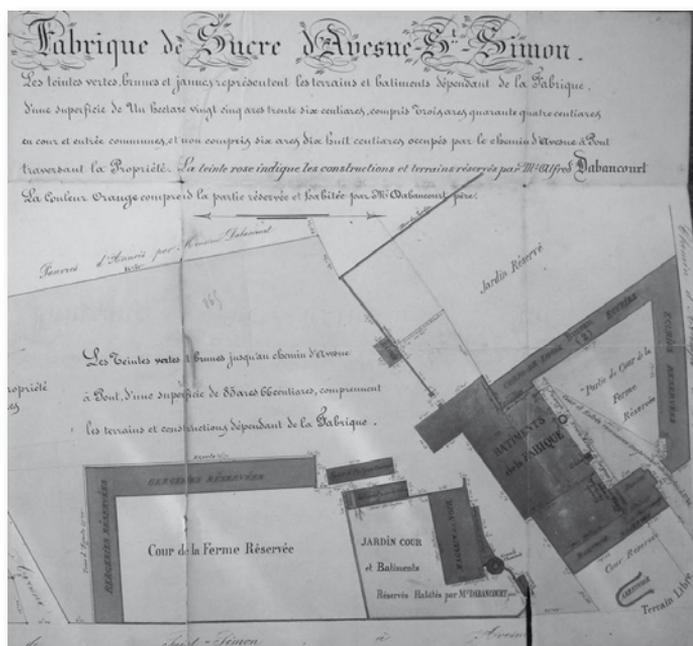
### 1811-années 1850 : le temps des fermes-sucreries

Les premières sucreries apparaissent dans l'Aisne sous le Premier Empire. Elle sont en partie le résultat de la volonté de Napoléon Ier de créer une industrie sucrière sur le territoire même de l'Empire : le Blocus continental décidé en 1806 et qui interdit tout commerce avec la Grande Bretagne, a eu notamment pour conséquence de priver la France des importations de sucre de canne produit dans les colonies, et que certains Français avaient pris l'habitude de consommer malgré sa cherté. En 1811 puis en 1812, deux décrets impériaux ordonnent que

<sup>1</sup> Nous avons volontairement laissé de côté les sucreries créées après 1945, qui font naturellement aussi partie du patrimoine industriel sucrier, mais qui se situent hors du cadre chronologique de nos recherches.



*La fabrique de Crépy-en-laonnois présente l'architecture « classique » d'une sucrierie axonaise construite sous le Second Empire : l'utilisation majoritaire de la brique, agrémentée de pierre de taille, et de l'ardoise, le portail d'entrée entouré de deux petits édifices, le bâtiment central qui abrite le matériel de fabrication, la répétition des ouvertures avec leur forme très caractéristique, et l'incontournable cheminée d'une vingtaine de mètres qui surplombe l'ensemble. Carte postale de 1907 ; collection particulière.*



*La fabrique d'Avesnes-saint-Simon est l'exemple type d'une ferme-sucrierie. Les bâtiments de la sucrierie proprement dite (en gris), en fait d'anciennes granges aménagées en 1832 par le propriétaire, sont en effet totalement intégrés à l'exploitation agricole, bouveries, bergeries, écuries, granges diverses et « corps de logis », tous disposés autour d'une grande cour fermée. (Acte notarié de 1874). © Archives départementales de l'Aisne).*

1 400 hectares de betteraves soient ensemencés dans le département de l'Aisne et que plusieurs licences soient accordées pour l'édification d'usines.

Quelques entrepreneurs se lancent alors dans l'aventure. Industriels du textile, négociants, anciens propriétaires coloniaux, pharmaciens ou notaires, ils possèdent des profils très différents, mais tous ont la particularité, outre d'être des « capitalistes entreprenants » (Louis Bergeron) attirés par les possibilités de profit à réaliser, d'avoir fait l'acquisition de biens nationaux ou de propriétés nobles sous la Révolution ou l'Empire. Parmi les huit fabriques ayant fonctionné au cours de cette période, celle fondée par François-Alexandre Cougouilhe à Gouy dans le nord du département, est sans doute la plus représentative. Ce propriétaire, qui possède également des intérêts dans la sucrerie coloniale en Guadeloupe, a fait l'acquisition en 1807, de l'abbaye de Mont-Saint-Martin, l'une des plus belles propriétés des environs, transformée en ferme et déclarée biens nationaux. C'est en 1812 qu'il y monte une sucrerie, pour laquelle, comme le décret le prévoit, il reçoit une indemnité de 100 000 francs. Cette fabrique est assez mal connue : on sait simplement, grâce aux rapports rédigés par le préfet et destinés à sa hiérarchie, que le matériel est installé dans « deux bâtiments en pierre de taille et recouverts d'ardoises ». En réalité, bien qu'aucun chiffre précis ne nous soit parvenu, il semble bien que la production soit restée très limitée : entre huit et dix hectares seulement de betteraves sont ensemencés sur les terres de la commune, et il est très difficile d'élargir l'aire d'approvisionnement, en raison des difficultés de transport, mais aussi des réticences des agriculteurs locaux à cultiver cette plante nouvelle. Autre signe de la faiblesse de la production : la fabrication du sucre en elle-même occupe une quinzaine d'ouvriers seulement<sup>2</sup>. Au total les huit fabriques créées sous le Premier Empire produiront, en 1813, 40 tonnes de sucre brut, soit une moyenne de 5 tonnes seulement par unité de production. Il est vrai qu'au cours de cette brève période, la fabrication du sucre de betteraves reste une activité très secondaire pour ces entrepreneurs. Cougouilhe a aussi installé une huilerie très importante dans sa ferme, ainsi qu'un moulin à farine. Brindeau-Carlier, qui a établi une fabrique de sucre au « château » de Rogny, en réalité une grande ferme, qu'il avait acheté dès 1810 à une famille noble, reste avant tout un industriel du textile<sup>3</sup>. Avec la chute du Premier Empire, toutes ces petites

sucreries cessent leur activité : le matériel est revendu, les bâtiments retournent à leur usage initial ou sont cédés.

Après une éclipse de quelques d'années, les sucreries de betteraves refont néanmoins leur apparition dans l'Aisne. Dès 1836, on en dénombre déjà 36<sup>4</sup>. Au total, entre 1820 et 1850, plus d'une quarantaine de ces petites fabriques sont édifiées. La création de cette deuxième génération de fabriques est directement liée à la volonté de quelques grands propriétaires agronomes de rentabiliser leur exploitation agricole en modernisant leurs pratiques culturales. La betterave apparaît alors à leurs yeux comme le pivot de cette « révolution agricole » : placée en tête d'assolement, elle permet non seulement de supprimer la jachère et d'engraisser rapidement un bétail nombreux, mais, parce que sa culture nécessite des travaux répétés de binage et d'abondantes fumures, elle laisse également des champs propres sur lesquels, l'année suivante, la récolte en blé est beaucoup plus abondante. La fabrication du sucre découle naturellement de ce nouveau système cultural.

Les véritables usines, aux capacités de production importantes, sont rares. La première post-impériale créée dans l'Aisne, probablement vers 1822, à Villequier-Aumont, dans les murs de l'ancienne abbaye de Genlis, par Crespel-Delisse (1789-1864)<sup>5</sup>, est tout à fait exceptionnelle par son importance : elle emploie une trentaine d'ouvriers à la fabrication, 90 personnes tout au long de l'année pour les opérations de culture et d'entretien des champs de betteraves, et produit en 1824 entre 80 et 100 tonnes de sucre brut<sup>6</sup>. De même Charles Delvigne et Charles Fouquier salarient dans leur sucrerie de Dury, fondée en 1825, 100 ouvriers à la culture et 40 à la fabrication : en 1828, ils transforment déjà 50 tonnes de betteraves par jour<sup>7</sup>. Mises à part leurs dimensions hors normes, ces usines ne sont toutefois pas si différentes de la majorité de leurs consœurs de l'époque 1825-1850 : il s'agit d'une unité de production complètement intégrée à l'exploitation agricole, dont elle constitue une annexe, l'industrie cohabitait ainsi avec l'agriculture dans les mêmes murs. En 1859 un acte de vente nous décrit la « ferme-sucrerie » de Dury : elle comprend une « *belle maison d'habitation* » d'une quinzaine de pièces, le corps de ferme proprement dit, granges, écuries, étables à bœufs, bergeries et enfin la fabrique de sucre comprenant un principal corps de bâtiment élevé d'un étage, la maison du contremaître et les fours à noir<sup>8</sup>.

<sup>2</sup> Arch. Nat., F 12 2316 ; *Annales de l'Aisne* (1814).

<sup>3</sup> Arch. Nat., F 12 2316. Arch. dép. Aisne, *Monographie communale de Rogny* (1884).

<sup>4</sup> *Argus Soissonais*, 1<sup>er</sup> mai 1836.

<sup>5</sup> François Crespel-Delisse est l'un des précurseurs de la fabrication de sucre de betteraves sous le Premier Empire. Après 1815, il poursuit son activité, et possède en 1835 neuf sucreries, en Picardie et dans le Pas-de-Calais. Il a joué un rôle prépondérant dans la diffusion de cette activité industrielle dès 1820.

<sup>6</sup> BRAYER (J.B.L.), *Annuaire statistique du département de l'Aisne*, Laon, 1824.

<sup>7</sup> *Journal de l'Aisne*, 27 novembre 1828.

<sup>8</sup> Arch. dép. Aisne, 308 E 142.

La plupart des autres fabriques sont toutefois plus modestes et se résument à un unique bâtiment spécialement construit ou à une simple grange aménagée, équipé d'un manège à bœufs ou à chevaux qui actionnent une râpe à betteraves. L'investissement à réaliser pour un tel matériel est modeste et ne dépasse guère les 40 000 francs. Le problème de la main d'œuvre est facilement résolu : les employés de la ferme sont occupés à la fabrication, de septembre à janvier, pendant la morte saison, une fois les principaux travaux agricoles achevés. L'approvisionnement est uniquement dans un premier temps assuré par les propres récoltes du propriétaire. A Foreste, Antoine Eloi Fouquier d'Hérouël consacre environ 45 hectares, sur les 200 qu'il exploite, à la culture de la betterave.

Ce modèle de la ferme-sucrierie évolue cependant dans les années 1830-1840 : le matériel se perfectionne et les bâtiments se multiplient. Ainsi, à Foreste, en 1852, à la mort du fondateur, une « pompe à feu » de la force de 10 chevaux a remplacé le manège à bœufs, et la fabrique comprend désormais plusieurs bâtiments, qui abritent une râpe, un lavoir, deux presses hydrauliques, des générateurs à vapeur, plusieurs chaudières à défécation, mais aussi un grand hangar et deux magasins à sucre et à huile. A cette époque, la production a déjà pris une dimension industrielle<sup>9</sup>.

Cette génération de sucreries est très mal connue, uniquement par quelques descriptions dans des actes notariés ou dans la presse de l'époque. Nombre d'entre elles n'ont eu qu'une existence éphémère, comme celle de Wiège, montée en 1836 mais en ruines quinze ans plus tard, les propriétaires ayant rapidement abandonné la fabrication de sucre, d'autres ont été rasées en 1917. Quelques-unes ont néanmoins traversé les siècles et on peut encore voir les bâtiments de la sucrierie de Foreste, à la sortie du village, mais ne nous y trompons pas : il s'agit ici des bâtiments d'une râperie du XX<sup>e</sup> siècle et non de la ferme-sucrierie du début du XIX<sup>e</sup> siècle, qui fut détruite pendant la Première Guerre Mondiale.

## **Naissance et développement de l'usine à sucre (années 1850-1914)**

La deuxième génération de sucreries, qui naît sous le Second Empire, nous a laissé un héritage plus conséquent, même s'il a beaucoup souffert. Malgré la destruction des archives préfectorales, et notamment des précieuses statistiques industrielles<sup>10</sup>, malgré les ravages de la Grande Guerre, qui a anéanti non seulement une partie des bâti-

ments mais aussi la quasi-totalité des archives d'entreprises et du matériel, les documents et témoignages de cette activité passée existent. Quelques rares édifices sont encore visibles, les actes notariés sont nombreux quoique dispersés, les dossiers de dommages de guerre encore disponibles nous apportent des descriptions très précises de ces usines, et on peut également consulter les très nombreuses cartes postales éditées à la fin du siècle.

Dès 1852, les sucreries se multiplient dans l'Aisne : une cinquantaine environ est montée au total sous le Second Empire, et si le rythme de création ralentit après 1870, on dénombre 91 fabriques fonctionnant simultanément dès 1880, un chiffre record. La période est, il est vrai, particulièrement favorable à l'industrie sucrière, non seulement parce que le chef de l'Etat en est un fervent défenseur, mais aussi parce que le contexte économique général - croissance économique globale, augmentation considérable de la consommation d'un produit qui se démocratise, crise de la sucrierie coloniale après l'abolition de l'esclavage notamment - incite à une progression de l'offre.

Ces nouvelles sucreries sont cependant bien différentes des fermes-sucreries de la période précédente, comme nous le montre l'exemple de la fabrique de Crépy-en-laonnois<sup>11</sup>. Si l'initiative de sa construction en revient toujours à de gros agriculteurs, elle relève non plus d'une décision individuelle mais d'un choix collectif : en juin 1857 la société Decroix, Belseur et compagnie est fondée par sept très gros cultivateurs du village et des environs et un manufacturier spécialiste de la fabrication du sucre. Le montant du capital social, 450 000 francs, révèle l'importance de l'investissement à réaliser, impossible à assumer par un seul agriculteur, comme lors de la période précédente. La fabrique est construite sur une parcelle de plusieurs hectares achetée pour l'occasion, au lieu-dit « Le Calvaire », endroit stratégique car contiguë à la route impériale 44 de Châlons à Cambrai, non loin de la ligne de chemin de fer à laquelle la sucrierie sera directement rattachée en 1893, et à moins d'un kilomètre d'une carrière de chaux, rachetée par la société. C'est déjà une construction importante, composée de plusieurs bâtiments : sur la matrice cadastrale, on déclare huit portes cochères et 206 ouvertures. L'approvisionnement est assuré dans un premier temps par les associés cultivateurs tous domiciliés à moins de cinq kilomètres : chacun s'engage à fournir à la fabrique une quantité de betteraves déterminée par l'importance de sa mise sociale. Très vite cependant la sucrierie de Crépy comme ses concurrentes vont devoir faire face à l'augmentation de la demande : quelques parcelles sont achetées, et surtout de nouveaux accords, des « marchés de betteraves », sont conclus avec les cultivateurs des environs.

<sup>9</sup> Arch. dép. Aisne 283 E112 (1852).

<sup>10</sup> Une partie fut détruite pendant la Première Guerre Mondiale, le reste pendant un incendie causé par les bombardements de 1944.

<sup>11</sup> Sur la sucrierie de Crépy : Arch. com. Crépy, 512 et 201 ; Arch.com. Laon, 2F3 ; Arch. dép. Aisne, 331E126 et 309E187.

Plus l'aire d'approvisionnement de l'usine s'élargit, plus se pose alors le problème récurrent du transport. Mais la solution existe: non loin de là, à Saint-Acquaire, un autre sucrier, Jules Linard, ingénieur de formation, a mis au point en 1866 et installé au milieu des champs, une petite usine, une « râperie », qui ne fabrique pas de sucre, mais réalise les premières opérations de fabrication, et extrait le jus sucré de la betterave, qui est ensuite envoyé par des canalisations souterraines vers la fabrique centrale<sup>12</sup>. Convaincus par cette innovation, les associés de Crépy achètent dès 1870 un hectare de terrain sur le territoire de la commune de Besny, et y font construire un bâtiment qui abrite les machines et deux autres dont un est destiné à héberger les ouvriers : la râperie dite de Constantine est née. On y trie les betteraves, on les lave, les râpe en cossettes puis on en extrait le jus qui, additionné de lait de chaux, est ensuite amené à la sucrerie centrale de Crépy par une conduite longue de quatre kilomètres environ, enterrée le long de la route 44. Pour faciliter la réception des betteraves la société construit aussi plusieurs bascules à Molinchart, Couvron et Besny : les cultivateurs viennent déposer et faire peser leurs betteraves sur cette plate-forme extérieure, placée devant un bâtiment dans lequel se trouvaient les appareils de mesure et le bureau du responsable de la pesée, le basculeur.

Ces investissements permettent à la sucrerie de Crépy d'augmenter sa production : en 1873 on y fabrique déjà 2 400 tonnes de sucre de blanc et 1 200 tonnes de mélasse. Assez tardivement, entre 1885 et 1890, les associés décident de renouveler leur matériel et adoptent le procédé nouveau de la diffusion : mis au point en Bohême en 1854, il repose sur le principe de l'osmose et permet par rapport à la précédente technique, celle du pressage, une augmentation considérable de la productivité, car il épuise plus complètement les cossettes.

La volonté de conférer à la production une dimension industrielle donne naissance à un nouveau type d'usine. L'époque du bâtiment unique intégré à la ferme est révolue et la sucrerie est désormais une unité de production à part entière. En 1891, la sucrerie de Crépy, désormais propriété de la société Magnier père et fils au capital de 650 000 francs, est déjà une grosse structure, composée de plusieurs bâtiments construits sur quatre hectares. Certains sont destinés à héberger les nombreux employés, 260 hommes, femmes et enfants en 1873 en période de fabrication, contremaîtres, surveillants, charretiers, ouvriers, manœuvres, qui se relaient jour et nuit à la fabrication, et qui venus parfois de loin, du Nord de la France ou de Belgique, vivent sur place pendant quatre mois. D'autres accueillent le matériel de fa-

brication, les stocks de betteraves, de sucre et de charbon. Il a été également nécessaire de construire des annexes spécifiques, comme cette petite usine à gaz et son gazomètre, indispensables pour éclairer les ateliers et la cour, pendant la durée de la production qui dure 130 jours environ, entre septembre et janvier<sup>13</sup>.

Ces sucreries qui se multiplient et se développent jusque dans les années 1880 ont contribué à construire un paysage typique des grandes plaines de l'Aisne et familier de ses habitants. Dès les années 1880, au nord de Laon, dans un demi-cercle d'un rayon de onze kilomètres, et au milieu de vastes étendues betteravières et céréalières, on compte pas moins de cinq sucreries et deux râperies, surmontées de leurs hautes cheminées desquelles se dégagent d'octobre à décembre de lourds nuages blancs, et de très nombreuses bascules disséminées au bord des routes et chemins. La plupart des sucreries nées sous le Second Empire et qui parviennent à pérenniser leur activité, malgré la crise et les mutations de la fin du siècle, présentent une organisation et des dimensions proches de celle de Crépy-en-laonnois. Avant que n'éclate la guerre...

## Après 1914 : les sucreries de la reconstruction

Traversée par la ligne de front durant quatre longues années, terre d'affrontements et de combats, l'Aisne est en 1918 un département à reconstruire. L'industrie sucrière a comme toutes les activités économiques de la région énormément souffert des conséquences de la Grande Guerre. Les 49 usines qui fonctionnaient en 1914, qui bombardées, qui occupées et transformées, qui abandonnées pendant de longs mois, qui totalement rasées comme celles situées dans la zone de repli allemand de 1917, qui pillées de leur matériel par les occupants, ne sont pour la quasi-totalité plus du tout en état de fonctionner.

Le problème de leur remise en état est complexe. En effet leurs propriétaires doivent d'abord penser dans un premier temps à se faire indemniser des sinistres subis : la loi dite « Charte des Sinistrés », votée le 17 avril 1919, donne aux victimes des faits de guerre un droit de réparation des dommages qui leur ont été causés et leur permet de bénéficier d'une indemnité. Il faut auparavant faire évaluer leurs pertes immobilières et mobilières, et cette procédure, faite d'expertises, de contre-expertises très détaillées, de jugements et d'appels, sans compter la reconstruction elle-même, peut s'avérer extrêmement

<sup>12</sup> MARIVAL (Guy), « Jules Linard » dans WISCART (Jean-Marie), *Les patrons du Second Empire. Picardie*, Paris, Picard-Cénomane, 2007.

<sup>13</sup> Arch. dép. Aisne, 140 E 90.

<sup>14</sup> Selon la loi du 17 avril 1919, une fois le dommage établi et son montant fixé, le sinistré reçoit un titre ouvrant droit à une indemnité. Ce titre peut être cédé gratuitement ou vendu. C'est ce qu'on appelle à l'époque « la revente des dommages de guerre ».

longue, surtout quand les plans, les polices d'assurance et les documents comptables ont eux aussi disparu.

Parallèlement à ces fastidieuses démarches d'indemnisation s'opère dans le monde sucrier de l'après-guerre une profonde réflexion sur l'avenir de cette industrie. Après avoir écarté l'idée d'une « reconstitution », c'est à dire d'un rétablissement à l'identique de la situation d'avant-guerre, soit la réédification de toutes les unités de production fonctionnant en 1914, on s'oriente vers la solution de la reconstruction qui définit davantage une modernisation et une amélioration de l'appareil productif antérieur. Nombre de sucreries d'avant-guerre apparaissent alors désuètes, mal situées, mal équipées, mal proportionnées, bref dans l'incapacité de faire face à une concurrence internationale, celle de la canne à sucre qui a connu un essor prodigieux à la faveur de la guerre, mais aussi celle offerte par les pays voisins, Allemagne en tête. C'est ainsi que sur les 49 fabriques de 1914, trois seulement fonctionnent en 1921, puis 12 en 1925, au moment où l'on peut considérer la reconstruction comme achevée.

Cette évolution s'accompagne d'un changement profond dans la structure du capital des sociétés sucrières. Le temps où, comme à Crépy en 1857, quelques gros agriculteurs s'associaient pour créer une usine, à proximité de leurs exploitations agricoles avec un investissement de quelques centaines de milliers de francs, est désormais révolu. La sucrerie de Crépy possède pour les années 1920 des capacités de production désormais trop faibles pour être compétitives. La famille Magnier et ses associés doivent se résoudre à céder leurs indemnités de dommages de guerre<sup>14</sup> à un groupe financier puissant, capable de reconstruire une usine beaucoup plus grande. Dans ce cas c'est l'Union Sucrière de l'Aisne, grosse société financière, qui se porte acquéreuse des indemnités de la Société sucrière de Crépy, mais aussi de celles de six autres sucreries situées dans la région de Laon. Certains anciens propriétaires tentent bien de reconstruire à l'identique, sans apports extérieurs et en restant indépendants de tout groupe, comme à la Neuville-Housset, où l'usine repart en 1922 avec, malgré un effort de modernisation, une capacité d'écrasement largement sous-dimensionnée, soit 250 tonnes de betteraves par jour : dès 1928 l'usine est cependant absorbée par la Société sucrière de Marle, puis transformée en distillerie.

L'heure est davantage à la construction de grosses unités de production, aux capacités largement supérieures aux fabriques d'avant-guerre. Ainsi l'Union Sucrière de l'Aisne

fait-elle bâtir à Aulnois une nouvelle usine, gigantesque et très moderne, où l'acier et le béton ont remplacé la brique. Totalement électrifiée, elle est équipée d'un matériel de pointe: générateurs à tubes d'eau à haute pression, chauffage au charbon pulvérisé, turbo-alternateurs. Alimentée par trois anciennes sucreries reconverties en râperies, à Mesbrecourt, Chambry et Crépy, et, auxquelles elle est reliée par une voie ferrée, une ligne électrique de 15 000 volts et par une ligne téléphonique directe, cette usine peut traiter, au moment de sa mise en activité en 1924, jusqu'à 2 400 tonnes de betteraves par jour, soit une capacité de production nettement supérieure à celle de ses devancières (400 tonnes) et même à la moyenne nationale, qui est de 1 000 tonnes par jour dans les années 1920<sup>15</sup>.

C'est dans ce même esprit de modernisation que fut envisagée la construction de la « sucrerie-modèle » de Bucy-le-Long, propriété de la Société des Sucreries et Distilleries du Soissonnais (SDS) fondée en 1921 et constituée par la fusion de six usines d'avant-guerre. Celle-ci reçoit et transforme, à raison de 850 tonnes par jour, dans des bâtiments en béton à ossature métallique, des betteraves acheminées par téléferiques depuis les stations de Vregny et d'Acy, situées sur les plateaux qui surplombent Bucy. Au total ces stations collectent 750 tonnes de betteraves par jour acheminées grâce aux 130 kilomètres de voies ferrées construites à cet effet.<sup>16</sup> Résultat de cette modernisation : si, en moyenne en 1912 une sucrerie de l'Aisne produisait 3 877 tonnes de sucre par an, en 1927 elle est capable d'en fabriquer 7 192 tonnes en une seule campagne.<sup>17</sup>

La sucrerie de Bucy-le-long qui a échappé aux crises et restructurations successives depuis les années 1930, n'a cessé depuis 1922, au prix de multiples innovations techniques et de rachats successifs, d'augmenter ses capacités de production et d'entrer dans l'ère du gigantisme: en 1956, la SDS absorbe l'usine de Noyant-et-Aconin et est dorénavant capable de transformer 4 500 tonnes de betteraves par jour, puis 6 000 en 1968. Reprise en 1996 par l'Union SDA et modernisée, elle travaille alors 12 500 tonnes de betteraves par 24 heures, puis 15 000 tonnes en 2006, cultivées sur 18 000 hectares. La production est considérable : 140 000 tonnes de sucre blanc, mais aussi 40 000 m<sup>3</sup> d'alcools traditionnels et des pulpes déshydratées<sup>18</sup>. En 2009 la sucrerie de Bucy-le-long sera la dernière sucrerie de la reconstruction d'après 1918 encore en activité.

<sup>15</sup> *L'illustration économique et financière*, numéro spécial, supplément au numéro du 1er novembre 1924. Pages 52-53.

<sup>16</sup> *Le Monde Illustré*, 1er janvier 1922. Page 176.

<sup>17</sup> *Sucrerie Française*, n°97 (août-septembre 1985). Page 374.

<sup>18</sup> Chiffres disponibles sur [www.tereos.com](http://www.tereos.com) et sur [atmo-picardie.com](http://atmo-picardie.com).

## Conclusion

Fermes-sucreries, usines à sucre du Second Empire, râperies, sucreries de la reconstruction... : l'Aisne recèle d'une multitude de ces unités de production, très diverses, dont chacune témoigne des différentes étapes techniques et économiques d'une aventure agro-industrielle bi-séculaire, qui a fait la prospérité du département, mais qui a également contribué à forger une partie de la mémoire collective de plusieurs générations d'Axonais<sup>19</sup>. Le patrimoine industriel du sucre de betterave mérite à ces titres un effort de conservation. Il est pourtant largement en danger et très fragile : bâtiments et archives d'entreprises ont en grande partie disparu, victimes des conséquences des deux guerres mondiales, mais aussi d'une relative indifférence à leur égard. Trop souvent la fermeture d'une sucrerie s'accompagnait de la destruction de l'ensemble de ses archives, et globalement ces entreprises ne se souciaient guère de leur conservation. Ainsi, depuis plusieurs décennies, les archives de la sucrerie d'Aulnois-sous-Laon étaient stockées pêle-mêle dans l'ancienne maison du directeur, vestige d'une autre usine créée en 1860, elle-même abandonnée, en partie en ruine, livrée aux squatters, qui utilisaient alors ces précieux documents à des usages divers. En février 1995, alors que l'usine a cessé son activité, cette très abondante documentation, composée principalement de livres de comptabilité et de correspondance, qui couvre la période 1920-1970, est finalement sauvée de la destruction par les services des Archives départementales de l'Aisne, et est actuellement en cours de classement. Il semble toutefois que les mentalités évoluent et qu'une attention plus grande soit dorénavant portée à la préservation de ce patrimoine industriel, y compris par les entreprises elles-mêmes. Après la fermeture en 1988 de la sucrerie de Montcornet, les Sucreries du Nord-Est donnent au Centre des Archives du Monde du Travail de Roubaix, un nombre important d'archives de cette usine, fondée en 1866 : ce

fonds est très complet, même si les documents antérieurs à 1914 sont rares. De même en 1998, les fonds de la sucrerie de Maizy-Hautes Rives, qui vient alors de cesser son activité, sont versés aux Archives départementales de l'Aisne. Il s'agit d'un ensemble de documents considérable, comprenant les documents de société concernant sa constitution et les processus de fusion et d'acquisition, le capital social, les actionnaires de la société, les documents de direction, mais aussi des documents comptables et techniques, qui permettent de retracer précisément et sur une longue période, l'histoire d'une entreprise fondée sous le Second Empire, puis reconstruite après la Grande Guerre<sup>20</sup>. Cette prise de conscience de la fragilité de cette mémoire industrielle et de la nécessité de la préserver s'applique aussi au patrimoine bâti, qui est à son tour objet d'inventaire et de classement : lorsque la sucrerie de Marle fut détruite en 2006, on prit soin toutefois de garder intactes les entrées de cette usine, datant de sa construction, en 1855. Quelques années plus tôt les bâtiments de l'une des sucreries d'Aulnois (1875) furent réhabilités pour y abriter les services de la communauté de communes du laonnais.

Reste enfin à déterminer, au-delà du simple souci de préserver ce patrimoine, sous quelle forme on veut le mettre le valeur et le faire connaître au plus grand nombre. Peut-on envisager, par exemple, la création d'un de ces « *musées industriels et techniques spécialisés dans l'histoire locale ou régionale, d'une activité ou d'une branche ayant eu un succès particulier dans l'aire considérée* »<sup>21</sup>, comme il en existe déjà pour les mines de sel, à Salins<sup>22</sup>, ou de houille, à Lewarde. En 1992 un projet fut proposé dans l'Aisne : il s'agissait de créer un musée du sucre à Aulnois-sous-Laon. Il resta sans suite.<sup>23</sup> Le site était pourtant idéal. Ce petit village du nord de Laon a vu se succéder les trois générations de sucreries : une fabrique intégrée à une grosse ferme dès 1836, deux usines à sucre créées respectivement en 1860 et 1875, puis une grosse unité de production, une des plus importantes de l'époque, construite après la Grande Guerre.

---

<sup>19</sup> Au moment de l'annonce de la destruction de la sucrerie de Marle en janvier 2006, un article du quotidien *l'Union* évoquait ainsi « un pan de leur histoire que les Marlois vont perdre » et présentait cette future friche industrielle comme « une plaie ouverte dans le paysage dont tous les habitants ont toujours vécu avec, sous les yeux, le paysage familier des bâtiments, fours, silos, bruits et odeurs ».

<sup>20</sup> Je remercie le personnel des Archives départementales de l'Aisne pour les informations qu'il a bien voulu me communiquer sur ce thème.

<sup>21</sup> BERGERON (Louis), « L'Âge industriel », *Les Lieux de Mémoire* (sous la direction de Pierre Nora), III, les France, vol. 3, de l'archive à l'emblème, Paris, Gallimard, 1993. Page 137.

<sup>22</sup> BRELOT (Claude-Isabelle), *La Saline comtale de Salins* (Jura), CNDP, CRDP, 1985.

<sup>23</sup> Un projet de ce type pourrait très bientôt voir le jour dans l'Oise, où une association s'est donnée pour but de préserver les bâtiments de la sucrerie de Francières et d'y créer un écomusée.