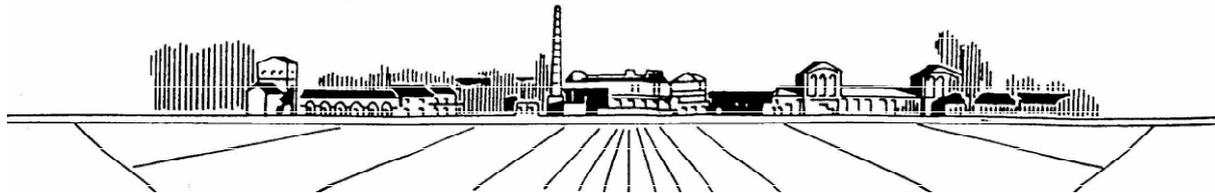


Association pour la Sauvegarde de la Sucrierie de Francières



LA LETTRE DE LA SUCRERIE

<http://sucrierie-francieres.pagesperso-orange.fr/>

sauvegarde.sucrierie.francieres@gmail.com

N° 71 - Janvier 2017

Bonne Année !

Voici 20 Ans que l'ASSF a été **créée**. Pour fêter cet anniversaire, les adhérents ont été invités à visiter le stand de la manifestation des planteurs de betteraves qui se tenait à Moyvillers (à 3 km de Francières) BETTERAVENIR et nous retrouver sur le stand mis à notre disposition par le Conseil Départemental de l'Oise que nous remercions, puis de nous rejoindre à l'Assemblée Générale à LA SUCRERIE le 27 octobre dernier . Nous avons également souhaité associer à ces 20 ans l'anniversaire de la mort de Louis François Xavier Crespel Dellisse (le 151è). Nous avons donc sollicité Monsieur Ludovic LALOUX, adhérent et enseignant-chercheur, docteur en histoire, pour nous présenter la personnalité de CRESPEL DELLISSE, pionnier et magnat de l'industrie sucrière au XIX è siècle ,qui a été propriétaire de la sucrierie de Francières à partir de 1832.

Saluons l'arrivée d'un nouveau membre au conseil d'administration , christophe Miquel et remercions les anciens qui sont présents parfois depuis plusieurs années et ne ménagent pas leur peine

Planète Sciences a accueilli 800 visiteurs au cours de l'année 2016.

Notre projet associatif 2016-2017 s'articule autour de 4 grands axes :

- les trois premiers axes sont fidèles aux objectifs figurant dans nos statuts,
 - réhabilitation du site avec la poursuite des travaux du laboratoire
 - poursuivre la mise en place de la base de données sur l'histoire sucrière métropolitaine
 - permettre l'accueil du public à LA SUCRERIE en assumant nos responsabilités de bailleur vis-à-vis de l'exploitant Planète Sciences Picardie ; l'amélioration de la signalisation du site est un objectif à court terme.
- le dernier axe est celui de la promotion du plan de développement global du site de la Sucrierie de Francières, "La Sucrierie de Francières, Monument Historique Plein de Vie" (LSFMHPV) initié en 2015 auprès des différents partenaires institutionnels qui n'ont pas encore pris position sur la demande d'étude : Région des Hauts de France, Association du Pays Compiégnois (APC), M ; le député DEGAUCHY. Nous avons d'ores et déjà un accord de principe de la mairie de Francière, de la CCPE d'Estrees St Denis et du Département de l'Oise

L'orientation principale est la définition d'un plan de développement à court et moyen terme, qui tienne compte aussi bien des caractéristiques de l'environnement local immédiat que de celui plus éloigné de la région de Compiègne, des départements et de la région. Ce plan devra définir le bon périmètre et proposer un modèle économique assurant un équilibre pérenne pour le site.

Il est acquis qu'en préalable au lancement de cette étude développement, une harmonisation des aspirations, implications et engagements de l'ensemble des acteurs du site, ASSF, **Planète** et Propriétaire, est à mettre en œuvre par le biais d'un travail commun.

Les subventions des institutionnels étant dévolues principalement au financement des études développement , Madame Baleix souligne la baisse des produits de nos ventes d'ouvrages ou pains de sucre ou médailles qui deviennent très marginales et hors subventions et mécénats, nos ressources proviennent essentiellement des

adhésions ou des dons .

Comme chaque année, aux Journées du Patrimoine, les 17 et 18 septembre, les bénévoles de l'Association ont accueilli les visiteurs à la chapelle et à l'école de la sucrerie et une visite commentée et gratuite de l'ensemble du site et de ses extérieurs sera proposée le dimanche après midi par le propriétaire.

*Tous les premiers week end du mois, Planète Sciences Picardie assure des animations à La Sucrerie , ateliers , visites thématiques et randonnée nature ;
toutes les informations sont disponibles sur internet à la-sucrerie@picardie.fr et au 09 81 35 69 53*

Un Précuseur de l'industrie sucrière dans l'Oise- Philippe François

Joseph LIEPIN

par M Varoqueaux et Joel Hiquebrant(fin)

« Un échec programmé » :

En effet, le retour des produits coloniaux, créant une concurrence insupportable, réduit à néant tous les efforts consentis par ceux qui avaient répondu l'appel du pouvoir en faveur d'une production locale. Il renonça donc à cette fabrication.

Néanmoins, son établissement reste le seul à avoir fonctionné réellement dans l'Oise durant la période napoléonienne, même si ce fut pour une courte durée, ce qui le rend remarquable et digne d'être signalé comme première sucrerie indigène de l'Oise.

En 1816, il la remplaça par une grande fabrique de fécule. Depuis cette époque, il continua sans interruption la double fabrication de café chicorée et de fécule, ce au moins jusqu'en 1840. L'un des deux moulins réduisait en poudre la chicorée et l'autre la fécule, soit 70 000 à 90 000 kg de chicorée café et 100 000 kg de fécule. Débouchés à Paris et les grandes villes du royaume pour le café et Paris et Senlis pour la fécule. Commentaires faits à l'époque :

« M. Liépin aime les expériences. Laborieux et patient comme les Belges, il les fait avec économie, il les suit avec constance et toujours il réussit. Ce brave homme mérite faveur et encouragement. Il est toujours le premier à faire le bien et à aider en toutes matières la ville et les faubourgs ». « Son établissement paraît être conduit avec une grande intelligence et une grande sagesse ».

Une nouvelle tentative d'implantation de sucrerie¹ eut lieu à Senlis en 1875 initiée par M. Peltier qui proposait un nouveau système révolutionnaire de traitement de la betterave, lequel ne dépassa pas le stade expérimental, car le procédé se révéla fumeux. Il avait pourtant le mérite avancé : « d'éviter la promiscuité d'un grand nombre d'ouvriers des deux sexes, ce qui est souvent une cause d'immoralité pour les campagnes ». **Le sucre serait-il aphrodisiaque ?**

¹ Une licence leur avait pourtant été accordée. A.D.O. MP 2743.- Le document indique également qu'en février 1813, la fabrique de Senlis avait stoppé sa production.