

LA LETTRE DE LA SUCRERIE

<https://sucrierie-francieres.fr/> - mél : sauvegarde.sucrierie.francieres@gmail.com

N° 81 – Janvier 2022

Dina Garzoni nous a quittés ...



Mme Dina Garzoni et quelques anciens élèves à l'inauguration de l'école en 2005, les frères Tubek et Guy Moglia.



L'école a accueilli en novembre une nouvelle table d'écolier, un don de Mme Foltete née Mismacq

« **Institutrice à l'école de la sucrierie de Francières de 1957 à 1964**, Dina Garzoni est décédée le 6 octobre 2021 à son domicile creillois des suites d'une longue maladie. Elle rejoignit très vite les rangs de l'ASSF, dont plusieurs membres avaient été ses élèves : tous gardent d'elle le souvenir d'une femme très attachée à son métier. Excellente professionnelle, elle n'avait pas seulement à cœur de transmettre des connaissances mais avait également le souci du bien-être moral de ses élèves et de les initier aux disciplines culturelles et artistiques, à une époque où la vie était plus rude qu'à présent et peu imprégnée de ces notions.

Dina obtint le poste de Francières, le premier de sa carrière, sur la recommandation de l'inspectrice d'académie qui lui décrivit les lieux comme « une véritable bonbonnière ». Ses élèves, qu'elle prenait grand plaisir à retrouver à l'ASSF, se souviennent d'elle avec respect et reconnaissance. Ils eurent également l'occasion de la côtoyer lors des colonies de vacances organisées par la S.D.F. en particulier à Chapiro dans le Jura, alors qu'elle en assurait l'encadrement. Voyant les effectifs baisser et craignant la fermeture de la sucrierie dès 1964 et donc de l'école, elle préféra demander sa mutation, ce qu'elle obtint. Après un passage à Orrouy, elle occupa ensuite un poste à Creil jusqu'en 1994 à l'école Marcel Philippe. Retraitée, Dina coulait des jours tranquilles rue Boursier à Creil, non loin de son ancienne école, domicile qu'elle quittait régulièrement pour se rendre soit à Paris dans les salles obscures, soit à Venise où elle fit de très nombreux séjours, amoureuse inconditionnelle d'une ville qu'elle ne se lassa jamais de parcourir. Alors âgée et fatiguée, elle nous confiait que son seul regret était de ne pouvoir s'y rendre encore.

Bien que née le 14 mars 1938 à Pont-Sainte-Maxence dans l'Oise, **Dina est restée toute sa vie extrêmement attachée à ses origines italiennes**. Elle était issue d'une famille originaire de Buja, ville située près de la frontière italo-yougoslave dans la région du Frioul et la province d'Udine. Dina Garzoni évoquait souvent devant nous la condition de ces italiens de familles nombreuses, obligés de quitter leur région essentiellement agricole où régnaient, dans les années trente, pauvreté et chômage, pour proposer leurs bras en Allemagne ou en France. Sachant que seuls les emplois les plus pénibles physiquement et les moins rémunérateurs attendaient ces gens sans diplômes. D'où son attachement et son goût pour la connaissance, l'enseignement, la culture dont avaient été privés ces gens de condition sociale modeste. Membre de nombreuses associations tant culturelles que caritatives, Dina fut particulièrement impliquée dans une association creilloise « France-Italie » mais animait également un ciné-club, passionnée de cinéma qu'elle était, et fut membre de l'association des amis de l'abbaye de Royaumont (peut-être son plus ancien engagement), du GEMOB et bien sûr, de l'ASSF. Artiste peintre à ses heures, elle maîtrisait également l'art de la céramique, auquel elle a initié nombre de ses élèves.

Ayant la double nationalité, elle nous confiait avoir dû apprendre l'italien, ses parents ne parlant qu'un dialecte (le frioulan) propre à leur région d'origine. Elle avait sillonné une grande partie de la péninsule, à la découverte de tous les monuments intéressants, des plus grandes abbayes aux plus modestes chapelles cachées dans la campagne italienne. Voyageuse infatigable et intrépide, Dina devait subir les remarques de sa maman qui jugeait cette vie trop aventureuse. Ce qui la faisait beaucoup rire, car elle ne rencontra jamais aucun problème.

Personnalité originale et atypique, Dina nous laisse le souvenir d'une femme de convictions sous une apparence réservée, passionnée par la transmission du savoir, la vie culturelle et le domaine des Arts. Nous avons été particulièrement affectés par l'annonce de sa disparition. »

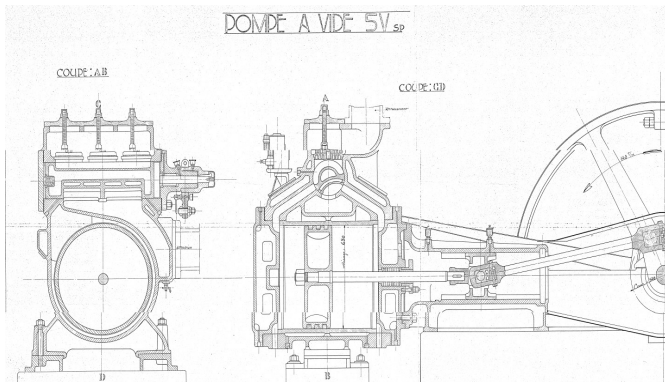
Dina repose dans le cimetière de Pont-Sainte-Maxence, où son papa a longtemps travaillé à l'usine Cerabati. « Joël Hiquebrant

Les Journées du Patrimoine 2021 ont été un vrai succès : la Sucrierie a été visitée par 385 personnes, qui restent en moyenne plus d'une heure et demie sur place. Plus de cent personnes se sont réunies à côté du diffuseur pour écouter notre ami chanteur Raúl Gámez accompagné de Monique Equoy. Dans la cour de l'école, la présentation de l'extrait du film animalier « La porte était ouverte », tourné à la Sucrierie par Léonie, étudiante à l'IFFCAM, et qui révèle la présence de faucons et chouettes nichant dans le four à chaux, a séduit les visiteurs.



Dans le cadre d'une série sur Napoléon en Picardie, **France 3 Hauts-de-France** est venu tourner un sujet sur Napoléon et le Sucre de betterave à la Sucrierie (diffusé le 1^{er} décembre 2021 au 19/20 régional). **L'assemblée générale s'est tenue le 29 octobre 2021 à la Sucrierie** et a reconduit à l'identique son conseil d'administration. Le comité de pilotage devant recevoir les conclusions de l'étude est finalement retardé en raison du Covid.

La sucrierie de Toury (Eure-et-Loir)



La SA Sucrierie de Toury est née en décembre 1874 et a été longtemps dirigée par la Famille Lambert. Devenue filiale de Vermandoise Industrie en 1993, elle est ensuite intégrée au groupe coopératif Cristal Union. Elle employait 128 personnes. Elle regroupait trois grandes activités : sucrierie (10000t/J cossettes), distillerie (2800HI/J en campagne à partir des jus de diffusion et 2000 HI/j en intercampagne à partir de mélasse, égouts et sirops) et enfin déshydratation de pulpes (600T/J pellets de pulpes et herbes) Les raisons de sa fermeture en juin 2020, après 145 années d'existence, sont principalement économiques (chute des cours du sucre).

L'ASSF a été contactée grâce à son site internet pour organiser le sauvetage d'une des deux pompes à vide Crepelle, datant de 1924 et toujours en état de fonctionnement, et sa réinstallation en élément témoin dans le centre d'interprétation de Francières. Un appel à mécénat est actuellement en cours pour mener à bien cette opération.

Une pompe à vide est un dispositif qui extrait l'air d'une cuve afin de créer un vide partiel ou total dans le système ; l'air est aspiré par une diminution progressive de la pression dans l'espace confiné et les molécules gazeuses sont évacuées à l'extérieur. Dans une sucrierie, elle est utilisée au sein de l'atelier d'évaporation.

La sucrierie d'Eppeville (Somme)



Etablissement au départ contemporain de Francières, la Sucrierie d'EPPEVILLE est fameuse en raison de sa reconstruction en 1922 par la Compagnie nouvelle des Sucrieries Réunies (regroupant 14 établissements détruits pendant la Première Guerre Mondiale). Propriété du Groupe Saint Louis Sucre, elle a cessé son activité en février 2020. Ses bâtiments de style Arts Déco, mélangeant briques rouges, métal et céramique, sont menacés d'une destruction complète, car propriétaire et élus locaux s'entendent sur un projet de démolition totale, soucieux de retrouver une activité économique pour le site.

Notre Ministre de la Culture a décidé pourtant le 5 mai 2021 de **placer la Sucrierie d'Eppeville sous le régime « d'urgence et temporaire »** de l'instance de classement au titre des Monuments Historiques « en raison de son exceptionnel intérêt comme témoignage emblématique de l'architecture industrielle de la reconstruction d'après la Guerre 1914-1918 ». Les bâtiments du noyau historique, dont le fameux bandeau « Fabrique de Sucre » sont sauvés pour 1 an.

A suivre...

Photo : Fanfwah pour Wikimedia Commons.