



## LA LETTRE DE LA SUCRERIE

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

[sauvegarde.sucrierie.francieres@gmail.com](mailto:sauvegarde.sucrierie.francieres@gmail.com)

N° 76 – Août 2019



*Puits originel de la Sucrierie restauré en mai-juin 2019*

### **Venez admirer lors des Journées du Patrimoine le puits originel de la Sucrierie restauré.**

Situé à gauche de la cheminée, dans la cour d'honneur, ce puits d'une profondeur estimée de 35 m est un très bel ouvrage de maçonnerie en briques, témoin de l'ingéniosité des anciens maçons.

L'ASSF a conduit cette réhabilitation grâce au mécénat de la SAF avec la pose d'un vitrage SEKURIT professionnel sécurisant l'ouverture et l'installation d'un éclairage interne. Ceux-ci permettent d'apprécier la qualité de la construction du début du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Ce puits originel de la Sucrierie remonte sans doute aux débuts de la fabrique. Il fut ensuite abandonné car devenu insuffisant pour alimenter l'usine ; plusieurs autres ouvrages situés à Fresnel, Estrées-St-Denis et Gournay-sur-Aronde alimenteront plus tard la Sucrierie.

*La Sucrierie sera ouverte le week-end des **Journées du Patrimoine les 21 et 22 septembre 2019** en visite libre ou guidée ou atelier d'expérimentation assurés par Planète Sciences Hauts-de-France. L'école et la chapelle seront ouvertes l'après-midi en visite libre ainsi que le laboratoire en visite guidée.*

Nous espérons être en mesure de vous y présenter un aperçu de la future vidéo immersive conçue par des jeunes professionnels du numérique de Creil, GLOBAL ARTS, sur le laboratoire rénové.

*La Sucrierie sera ouverte aussi les après-midis des week-end des **7 et 8 septembre** (Visite guidée ou atelier d'expérimentation – les Secrets du Cola, classique, light, zéro) ainsi que fin octobre.*

[www.la-sucrierie.hautsdefrance.fr](http://www.la-sucrierie.hautsdefrance.fr). 09 81 35 69 53.

**Lors de l'AG**, M. Hubert DOISY a rejoint le nouveau conseil d'administration qui a reconduit son bureau à l'identique, Isabelle BRICOUT Présidente, Joël HIQUEBRANT Secrétaire et Bernard BESSON Trésorier.

Il est envisagé de poursuivre l'an prochain l'aménagement **du bureau du chimiste** à côté du laboratoire (une fenêtre a été posée à l'automne 2018) où serait présentée la collection de morceaux de sucre de M. CLERIOT. Nous allons entreprendre la rénovation des **panneaux cartels explicatifs** de la cour d'honneur qui ont souffert avec les intempéries et souhaitons les compléter par d'autres cartels sur des lieux de la Sucrierie qui ne sont pas toujours accessibles aux visiteurs.

## Lors de l'Assemblée générale du 29 Juin 2019, il a été annoncé le lancement d'une nouvelle ETUDE DE DEVELOPPEMENT STRATEGIQUE.

Partant du constat que les installations actuelles se dégradent ou sont insuffisantes (par exemple accueil et restauration des scolaires sous abri précaire), que l'exposition présentée sur le thème des Agro-Ressources est devenue obsolète, et forts de leur volonté commune d'assurer au site une meilleure capacité d'autofinancement, l'ASSF et Planète Sciences Hauts-de-France ont présenté ensemble une vision de développement autour de la Bioéconomie pour la Sucrierie qu'ils souhaitent valider en lançant une étude stratégique auprès d'un cabinet spécialisé.

A ce jour, la **CCPE, Communauté de Communes de la Plaine d'Estrées St Denis a décidé de se positionner comme maître d'ouvrage de cette étude stratégique** avec le concours d'un comité de pilotage composé des collectivités institutionnelles partenaires et des financeurs de l'étude : la Région Hauts de France, le Département de l'Oise, la Mairie de Francières ainsi que l'ASSF et la SAF.

Elle a lancé un appel d'offres aux cabinets spécialisés clos en Juin 2019. Cette étude de développement doit permettre de consolider l'exploitation du site à court terme et d'analyser de nouvelles possibilités de développement.

**L'éventualité du lancement d'une nouvelle phase de réhabilitation de la Sucrierie est à notre portée pour 2020.** L'ASSF proposera entre autres la réhabilitation de l'ancienne chaufferie et sa transformation en auditorium et salle multifonctions ainsi que l'installation de lieux de restauration dans la maison patronale.

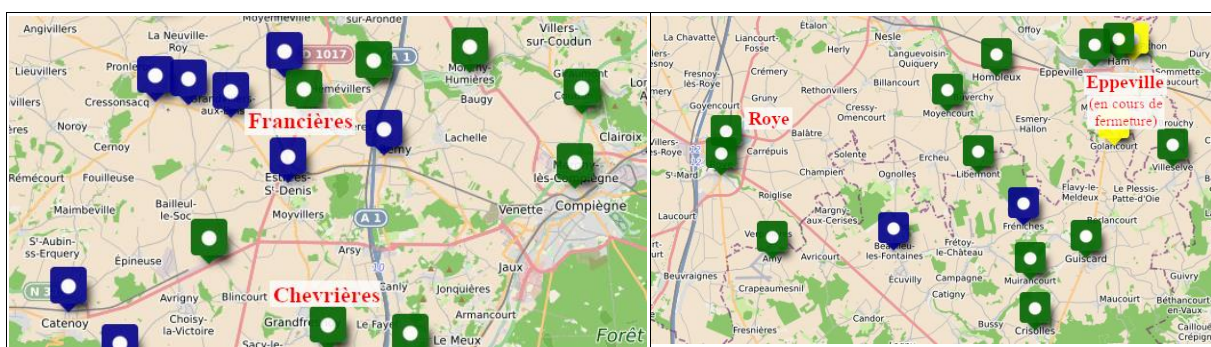
**Notre site Internet est en cours de refonte !** Créé depuis près de 15 ans, et 8 ans après sa première refonte, ce média a besoin d'un toilettage. Les contenus et contributions de nos adhérents figurant sur l'ancien site seront maintenus et réorganisés pour en faciliter la consultation.

L'inventaire des sucreries sera notamment beaucoup remanié. Au lieu de la classification départementale actuelle avec ses quelques 50 pages, il sera affiché sur une **carte de France unique et interactive**. Nous réitérons d'ailleurs l'appel pour vos contributions, par exemple sur les locations géographiques précises des établissements, ou l'apport de photos ou cartes postales anciennes.

Cette carte permettra aussi de maintenir une cartographie des établissements encore en fonctionnement. Rappelons que 2019 est en effet une année très difficile pour l'industrie sucrière française avec l'annonce de la fermeture définitive ou (espérons !) temporaire de plusieurs établissements.

Signe des temps, une page d'information en anglais et en allemand sera ajoutée au site. L'ASSF cherchera également à traduire cette page en néerlandais et en italien, voire en espagnol ou en polonais.

Le site sera mis en ligne dans les prochaines semaines à la page suivante : <https://sucrierie-francieres.fr>



Extraits de la nouvelle carte interactive représentant l'Inventaire des Sucreries métropolitaines.  
En vert, les fabriques ; En bleu, les distilleries ; En jaune, les râperies