



LA LETTRE DE LA SUCRERIE

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

N° 86 – Février 2024

2024

Oui aux travaux de réparation du four à chaux et des conciergeries !

Sur proposition du comité de sélection de la Mission Patrimoine portée par Stéphane Bern, avec le soutien du ministère de la Culture, le projet de sauvegarde du Four à Chaux de la Sucrierie de Francières a été retenu comme **lauréat pour le Département de l'Oise** parmi les 100 sites départementaux de la 6^è édition du Loto du Patrimoine.

A ce titre, le projet va bénéficier des fonds recueillis grâce aux jeux de grattage et de tirage organisés en septembre 2023 par la Française des Jeux. Mi-décembre, la Fondation du patrimoine annonçait que la Sucrierie de Francières bénéficiera de 80 000 € pour la réparation de son four à chaux.

Par ailleurs, l'Association de Sauvegarde de la Sucrierie a présenté un dossier de mécénat auprès de la **Fondation Crédit Agricole Brie Picardie** pour la restauration extérieure des deux conciergeries situées à l'entrée de la cour d'honneur. Attachée à notre Monument Historique, témoin de l'importance de l'activité sucrière pour notre territoire, La Fondation est un soutien depuis les débuts de notre entreprise de sauvegarde et elle a souhaité s'engager à hauteur de 50% du montant global de réhabilitation des conciergeries.

Nous attendons pour boucler notre financement la position de la DRAC des Hauts de France et des Collectivités Institutionnelles locales, Région Hauts de France et Département de l'Oise ! Mais nous espérons bien pouvoir lancer les travaux en 2024.

La Mission Bern a remis un coup de projecteur sur notre projet, ce qui nous a valu une bonne couverture médiatique et un afflux de visiteurs lors des Journées du Patrimoine 2023 et nous avons fait salle comble pour nos trois concerts, récital de chant lyrique en septembre et décembre 2023 et concert du Brass band de l'Oise le 15 septembre dernier. **Ce sont ainsi près de 800 personnes qui sont venues à l'usine** en cette fin d'année 2023 auxquelles viennent s'ajouter les visiteurs accueillis toute l'année par Planète Sciences Hauts de France au Centre d'interprétation de l'Industrie Sucrière et des Agro-Ressources.

Le laboratoire de la sucrierie.

Evocation de M. James Fournier.

Nous ignorons tout du premier laboratoire de chimie créé à la sucrierie de Francières (emplacement, date précise de création). La première mention de la présence en ces lieux d'un chimiste remonte seulement à 1877. M. Charles Gallois, alors directeur, embauche à ce poste M. François Dupont, personnalité prestigieuse. Après avoir quitté Francières, il sera le créateur d'un laboratoire parisien de chimie, spécialisé dans la sucrierie de betteraves.

Qu'en était-il de la "chimie" à la sucrierie de Francières avant son arrivée ? Existait-elle seulement ? (Rien en 1859). S'il s'agit d'une création, elle pourrait être liée à l'installation d'une "diffusion" au sein de l'usine. Les dates coïncident et cette avancée technologique l'exigeait. Les procédés de fabrication précédents (macération) ne nécessitaient peut-être pas la présence d'un tel labo... Les manœuvres s'opéraient probablement de manière empirique.

Les successeurs de M. Dupont furent M. Maurice Druelle (1889), M. Roux Lazare (1890), M. Baudry, fils (1895), M. Edouard Beaufiles (1898), Louis Druelle (1902), à nouveau M. Beaufiles.

Le 29 avril 1926 un incendie éclate dans l'aile droite de l'usine, dû à un court-circuit électrique, entraînant la destruction du laboratoire de chimie et nécessitant sa reconstruction complète. Dès octobre, la rénovation était terminée. Peut-on en conclure qu'il occupait le même emplacement qu'aujourd'hui?

Pendant les campagnes sucrières le laboratoire jouait (jour et nuit) un rôle central, « le poste de pilotage ». Son fonctionnement a été décrit dans l'ouvrage "**La sucrerie de Francières. Mémoires**" (page 53). Nous n'y reviendrons donc pas. Rappelons simplement ces quelques lignes qui évoquent les personnalités marquantes de cette époque : « A l'exception d'Edouard Beaufils qui avait été formé sur le tas, les ingénieurs chimistes sortaient souvent de Douai avec une spécialisation sucrerie-distillerie. Il y a eu M. Marchand, des Hollandais et M. Nozoff ainsi que M. Bachelet ». (Nous avons également relevé les noms de MM Pierre Leriote (1964) et Hendriek, chimiste au moment de la fermeture).

M. James Fournier, lui aussi, avait fait « l'Ecole Nationale des Industries Agricoles et Alimentaires de Douai ». Voici un extrait de son témoignage : « A mon arrivée en octobre 1954, après mon service militaire, je n'ai eu aucune responsabilité. M. Jean Beaufils était chef de fabrication et au laboratoire, on avait embauché pour la campagne un chimiste hollandais, M. Keetman, dont j'ai gardé un très bon souvenir. A son départ, il a proposé à Madame Benoit que je le remplace ». « Mais si je n'avais aucune responsabilité, par contre, je devais « tout voir, dans toute l'usine ». Le ton de son récit est donné ! En 1955, je fus engagé définitivement. J'ai participé à l'installation d'une roue à betteraves puis à l'installation d'une batterie de diffusion à vases, tâche que je n'ai pu mener à bien car je fus rappelé en Algérie du premier mai 1958 à fin novembre".

Après le décès de M. Jean Beaufils, Madame Benoit confiera à James Fournier la responsabilité de la fabrication. Monsieur Fournier quitte l'entreprise en juillet 1961 pour rejoindre le groupe Vermandoise et une unité plus moderne. Il fera l'essentiel de sa carrière à la Sucrerie de Dompierre Becquincourt (80). M. Cottignies, venant de la sucrerie d'Hesdin lui a succédé à Francières .

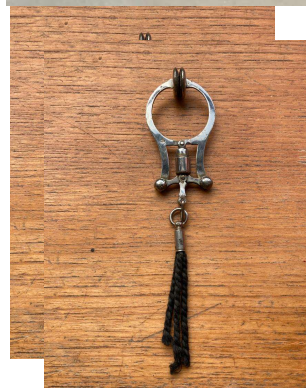
Nous devons à M. Fournier un tableau très vivant et imagé du fonctionnement de l'usine alors qu'il y exerçait ses compétences. Les textes qu'il a rédigés et que sa famille a bien voulu nous confier - qu'elle en soit ici remerciée - constituent une peinture très intéressante de la vie des ouvriers à l'intérieur d'une sucrerie et des méthodes employées. Témoignage irremplaçable sur une époque, un cadre industriel, une ambiance et des mentalités disparus. Il nous a quittés en 2017. Sa famille est venue nous apporter ses principaux outils de travail et souvenirs, balance, microscope etc ..., souvenirs émouvants d'un professionnel passionné.

Joël Hiquebrant

Nous saluons aussi la mémoire d'un autre ancien, Jacques DUBUS, de Rémy, décédé en 2023, qui avait démarré sa carrière au laboratoire, puis fut électricien jusqu'à la fermeture. Il participa largement au recueil des souvenirs des anciens ouvriers qui a permis la rédaction de « Sucrerie de Francières, Mémoires » .



Collection James Fournier



Réponse à notre énigme : SAUTE-RUISSEAU : pince utilisée au XIX^e par les femmes pour relever jupes et jupons, notamment par les saisonnières préposées au démarrage des betteraves. A ne pas confondre avec le gamin employé par les études de notaires pour porter plis, exploits et placets au palais... en évitant les ..caniveaux

ASSF <https://sucrerie-francieres.fr> - Mel : sauvegarde.sucrerie.francieres@gmail.com

La Sucrerie : La.sucrerie.hautsdefrance.fr 09 81 35 69 53