

Le travail du sucre (France du Nord et Belgique – des années 1830 aux années 1930)

Ludovic Laloux

DANS **REVUE DU NORD** 2020/2 n° 435 , PAGES 381 À 397

ÉDITIONS **ASSOCIATION REVUE DU NORD**

ISSN 0035-2624

DOI 10.3917/rdn.435.0381

Date de mise en ligne : 18/12/2020

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-du-nord-2020-2-page-381?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour Association Revue du Nord.

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur [cairn.info/copyright](https://shs.cairn.info/copyright).

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.

Le travail du sucre
(France du Nord et Belgique –
des années 1830 aux années 1930)

Au seuil des années 1830, la France du Nord mais aussi la Belgique, dans le Hainaut et en Hesbaye au cœur de ce pays, commencent à s'imposer comme un ensemble de territoires qui constitue l'un des points majeurs de la production de sucre de betterave de toute la planète. Outre la qualité des sols et des semences employées, le savoir-faire des agriculteurs pour cultiver des betteraves de qualité s'accompagne de l'établissement et du fonctionnement d'une industrie sucrière d'excellence qui se maintient durant des décennies au meilleur niveau mondial afin de répondre à l'attrait du sucre auprès de populations qui en consomment de plus en plus¹. Au cœur de ces territoires, cette réussite trouve son origine, quelques années plus tôt, dans l'ingéniosité déployée par une poignée d'hommes. En avril 1810, une nouvelle parcourt la ville de Lille : François Thierry, qui travaille à la préfecture, présente dans la *Feuille de Lille* le procédé suivi par ses soins à l'automne précédent pour produire du sucre à partir de la betterave². Depuis les troubles de 1791 qui agitent Saint-Domingue, alors centre mondial de la production de sucre de canne, les arrivages de cet or blanc sur le Vieux Continent n'ont cessé de chuter et ils se trouvent à un niveau bien bas quand se mettent en place les deux blocs, britannique et français, de 1806³. Dans ce contexte, en métropole,

*. — Ludovic LALOUX, Université polytechnique Hauts-de-France à Valenciennes, Centre de recherche interdisciplinaire en sciences de la société, courriel : Ludovic.Laloux@uphf.fr.

1. — L. LALOUX, G. PIERNAS, P. RAGGI et C. WISNIEWSKI (dir.), *Le sucre, entre tentations et réglementations*, Roubaix, Archives nationales du monde du travail (ANMT), 2014.

2. — AD Nord, M 581/41A, lettre de François Thierry au préfet du département du Nord, 29 octobre 1810, p. 2.

3. — S. MARZAGALLI, *Les boulevards de la fraude – Le négoce maritime et le Blocus continental, 1806-1813 – Bordeaux, Hambourg, Livourne, Villeneuve-d'Ascq*, Presses universitaires du Septentrion, 1999.

quelques ingénieurs Nordistes se lancent dans la production de saccharose en exploitant la ressource locale qu'est la betterave. Après avoir affirmé à son frère Louis Napoléon en mars 1810 que la France ne manque pas de sucre, Napoléon I^{er} jette en mars 1811 les fondements d'un véritable plan pour produire du sucre à partir de cette racine afin que la métropole soit indépendante sur le plan saccharifère. En réalité, il s'agit d'une opération de communication politique qui se révèle un véritable échec avec une production de sucre de betterave qui, deux ans plus tard, a pratiquement disparu du continent européen⁴. Il n'empêche que, dans les territoires français septentrionaux, l'engouement saccharifère demeure d'actualité même si les difficultés de la fin de l'Empire napoléonien refroidissent certaines ardeurs.

Il s'agit de comprendre la clef de la réussite qui se dessine, véritable pierre angulaire de l'industrialisation des campagnes⁵, d'autant que les données évoluent et qu'à un siècle de distance, entre les années 1830 et les années 1930, s'effectue le passage d'une production artisanale dans le cadre d'une fabrique à un fonctionnement totalement industriel au cœur d'une usine aux dimensions imposantes : de la fin des années 1820 au seuil des années 1870, le nombre de fabriques de sucre connaît un essor fulgurant dans le cadre de fermes où la betterave révolutionne l'agriculture par l'abandon de la jachère qu'elle permet ; cependant, la crise économique qui survient en 1873 bouleverse l'organisation de la production sucrière jusqu'à la Grande Guerre avec l'édification de véritables usines organisées selon des choix économiques plus rationnels qu'autrefois ; enfin, à l'anéantissement de pans entiers de l'industrie sucrière au cours de la première guerre mondiale succède, lors de la reconstruction qui suit le conflit, un phénomène de concentration industrielle qui accentue le mouvement engagé au cours de la période précédente.

L'essor fulgurant de fabriques de sucre au sein de fermes modèles

La planification par l'administration napoléonienne d'une production de sucre de betterave en 1811-1812 se révèle sans guère de lendemain. En 1813, seul le département du Nord continue la croissance de sa production saccharifère indigène, surtout pour les arrondissements de Douai et de Lille⁶. Toutefois, la chute de l'Empire conduit au retour des arrivages du sucre de

4. — L. LALOUX, « La bataille du sucre ou la défaite méconnue de Napoléon I^{er} », *Artefact*, n° 9, avril 2018, p. 35-56.

5. — L. LALOUX, *La betterave à sucre : essor agricole et industrialisation rurale – Réalités françaises et perspectives internationales : de Marggraf à Berlin (1747) à la conférence de Londres (1937)*, mémoire inédit du dossier d'habilitation à diriger des recherches, Université de Haute-Alsace, 2016.

6. — F. LENTACKER, « Sucre et betterave dans le département du Nord à la fin du premier empire », *Revue du Nord*, t. XXXVI, n° 142, avril-juin 1954, p. 325-327.

canne et à la quasi disparition de la production de sucre de betterave en métropole qui, pendant une quinzaine d'années, provient d'un nombre restreint de fabriques, de l'ordre de 10 à 20 seulement pour l'ensemble de la France.

L'impulsion majeure de Louis Crespel-Dellisse dans le Pas-de-Calais

Dans les années 1820, Louis Crespel-Dellisse, l'un des promoteurs du sucre de betterave dix ans plus tôt à Lille, joue le rôle d'un véritable trait d'union pour assurer la transmission des connaissances entre l'époque impériale et le renouveau sucrier indigène qui s'esquisse sous la Restauration à partir de 1828⁷. Cette année-là, la production de sucre de betterave dépasse pour la première fois le niveau de 1812. En cette fin des années 1820, L. Crespel-Dellisse équipe en matériels la moitié des fabriques du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme et de l'Aisne, départements qui concentrent l'essentiel des sites de production de sucre de betterave en métropole.

Par ailleurs, installé à Arras, L. Crespel-Dellisse possède quatre fabriques dans le Pas-de-Calais et un cinquième des parts de deux fabriques de l'Aisne, ce qui lui permet de produire un cinquième de la production de sucre en métropole. Avec la possession d'une fabrique de sucre par son fils Tiburce et d'une autre par son frère Léonce s'esquisse une dynastie familiale de l'industrie sucrière, unique pour l'époque, fondement d'un « petit empire sucrier⁸ ». Face aux difficultés de l'industrie sucrière en métropole, le dynamisme technologique et entrepreneurial impulsé par L. Crespel-Dellisse se révèle à la fois salvateur pour ce secteur économique et vaste sur le plan géographique, au point que son aura dépasse le cadre national.

Adressée au ministre du Commerce et des Manufactures, une lettre de 1828 du préfet du Pas-de-Calais à propos de la fabrique de sucre de L. Crespel-Dellisse établie à Arras l'atteste :

« Il me reste à recevoir des instructions de V. E. [Votre Excellence] sur la question de savoir si nos fabricants de sucre de betterave peuvent admettre des étrangers dans leurs usines pour y prendre connaissance des procédés employés. Déjà plusieurs personnes parmi lesquelles il s'en est trouvé de distinction, Russes, Polonais et Allemands sont venues faire leur éducation chez M. Crespel-Dellisse et en ont enrichi leur patrie⁹. »

7. — M.-C. ALLART, *Les industries agroalimentaires du Nord – Pas-de-Calais aux XIX^e-XX^e siècles – Une histoire occultée*, Paris, L'Harmattan, 2007.

8. — J. LAMBERT-DANSETTE, *Histoire de l'entreprise et des chefs d'entreprise en France*, t. 1 (*Le temps des pionniers – Entreprendre*), Paris, L'Harmattan, 2000, p. 222.

9. — AD Pas-de-Calais, M 1299, copie de la lettre du préfet du Pas-de-Calais au ministre du Commerce et des Manufactures, 4 mars 1828, p. 2.

Cette année-là, le Pas-de-Calais compte 16 des 38 fabriques de sucre alors en service en France. L'essor de la spécialisation sucrière de ce département se poursuit au fil des ans pour en dénombrier 39 en 1833, 61 en 1835 et 69 en 1844¹⁰. S'y constituent les fondements d'une industrie sucrière de premier plan dans laquelle L. Crespel-Dellisse exerce un rôle majeur dans son développement mais, en même temps, son savoir-faire et sa technologie rayonnent largement au-delà des limites départementales.

De la Picardie à la Hesbaye, concentration et continuité territoriale des espaces de production

Outre-Quévrain, des fabriques voient le jour. Il demeure difficile de les dénombrier. En 1827, l'administration accorde une autorisation pour l'une d'elles à Wez-Velvain (Hainaut), au sud de Tournai. Il s'agit de l'une des plus anciennes implantations de ce type dans un territoire alors sous administration hollandaise. Là, comme ailleurs en France, les installations se révèlent modestes. Le plus souvent, elles s'intègrent dans les bâtiments d'une ferme. Marc de Ferrière constate à ce propos : « Parler de sucrerie dans les années 1820-1850, ce n'est pas désigner une grosse usine traitant des tonnes de betteraves, mais une petite installation avec une chaudière qui traite les betteraves de l'exploitation et éventuellement des exploitations environnantes¹¹. » Ceci explique que la trace d'un grand nombre de fabriques de sucre se perd, tandis que les liens entre les unes et les autres s'avèrent souvent distendus, y compris à propos des innovations. Ainsi, en 1828, Christophe Mathieu de Dombasle met au point en Lorraine le principe de macération-diffusion, un phénomène d'osmose qui permet d'extraire le sucre des cossettes qui sont des morceaux de racines¹². Toutefois, ce progrès scientifique met des dizaines d'années avant de se répandre véritablement dans les fabriques.

En 1836, en Hesbaye, au cœur de la Belgique, deux nouvelles sucreries obtiennent l'autorisation de fonctionner à Tirlemont, l'une de Joseph Vandenberghe de Binckom et l'autre d'Henry Vinckenbosch, ce qui porte à 36 l'effectif officiel de ces entreprises dans le pays. En 1843, à partir de la betterave, la Belgique produit 3 000 tonnes de sucre, surtout avec la Hesbaye et la province du Hainaut, tandis que le total de la France atteint 29 000 tonnes cette même année. En France, les emblavements en betteraves

10. — O. RATAJCZAK, *L'industrie sucrière au XIX^e siècle dans le Pas-de-Calais*, mémoire de maîtrise sous la direction d'Éric Bussière, Université d'Artois, 1995.

11. — M. DE FERRIÈRE LE VAYER, *Les cinq vies de Corbehem – De Béghin à Stora Enso, l'aventure d'une usine*, Douai, Éditions Page, 1998, p. 23.

12. — F. KNITTEL, *Agronomie et innovation – Le cas Mathieu de Dombasle (1777-1843)*, Nancy, Presses universitaires de Nancy, 2009.

et les fabriques qui les transforment en sucre se localisent essentiellement dans les départements les plus septentrionaux (Aisne, Nord, Pas-de-Calais, Somme) qui fournissent alors environ 85 % de l'extraction du sucre brut de la métropole française. Les distilleries qui transforment la betterave en alcool s'y révèlent peu nombreuses, à la différence du reste du pays, car les bénéfices s'avèrent moindres, sans compter que cette production d'alcool génère des vinasses particulièrement polluantes que ne manquent pas de relever les enquêtes de *commodo et incommodo* menées par l'administration. Des confins du plateau picard avec l'Artois et le Hainaut jusqu'à la Hesbaye s'esquisse une véritable continuité avec des campagnes qui se couvrent de fabriques de sucre en lien étroit avec des fermes, au point d'y constituer le fleuron de l'industrialisation des campagnes. Ces dernières se caractérisent depuis des générations par, d'une part, le travail intensif de sols riches où le lœss abonde, d'autre part, des voies d'eau où l'homme a multiplié les canaux au cours des siècles et, enfin, des territoires ruraux largement peuplés où la main-d'œuvre peut trouver à s'employer dans les activités nouvelles liées à l'introduction de la betterave aussi bien pour les travaux des champs de Pâques à la Toussaint mais également, pendant le reste de l'année, pour l'extraction sucrière et la remise en état du matériel des sucreries à la fin de l'intensive campagne sucrière qui s'écoule de l'automne jusqu'aux premières semaines de l'hiver.

Du côté français, bien qu'imparfaite dans son recensement avec de nombreux oublis notamment dans le Pas-de-Calais, une vaste enquête industrielle réalisée sous la monarchie de Juillet offre quelques données, essentiellement de 1845, qui aident à cerner les contours et la réalité de l'industrie sucrière en métropole, en particulier pour son personnel : 246 fabriques de sucre dans 23 départements emploient 16 749 ouvriers (10 559 hommes, 3 992 femmes et 2 198 enfants)¹³. Cette industrie comprend ainsi 63,2 % d'hommes, 23,7 % de femmes et 13,1 % d'enfants. Les activités des femmes et des enfants concernent essentiellement le dépierrage et le lavage des betteraves ou d'autres activités qui ne nécessitent guère de qualification : « [...] les entrepreneurs se tournent vers des femmes et des enfants pour assurer des tâches qui ne requièrent ni travail de force ni qualification particulière¹⁴. » En

13. — Ses résultats figurent dans quatre volumes : *Statistique de la France – Publiée par le ministre de l'Agriculture et du Commerce – Région du Nord oriental*, Paris, Imprimerie royale, 1847 ; *Statistique de la France – Publiée par le ministre de l'Agriculture et du Commerce – Région du Midi oriental*, Paris, Imprimerie nationale, 1848 ; *Statistique de la France – Publiée par le ministre de l'Agriculture et du Commerce – Région du Nord occidental*, Paris, Imprimerie nationale, 1850 ; *Statistique de la France – Publiée par le ministre de l'Agriculture et du Commerce – Région du Midi occidental*, Paris, Imprimerie nationale, 1852.

14. — L. CARROUÉ, D. COLLET, C. RUIZ, *Les mutations de l'économie mondiale*, Paris, Bréal, 2005, p. 69.

revanche, les opérations dévolues à la production reviennent généralement aux hommes. En moyenne, une fabrique emploie 68 ouvriers. Le total représente 1,4 % des 1 190 410 ouvriers alors en activité en France. Par ailleurs, 209 machines à vapeur équipent les 246 fabriques de sucre, soit 8,4 % du total des 2 494 machines de ce type présentes à l'époque dans toute l'industrie en France, ce qui n'est pas négligeable pour une industrie saisonnière qui fonctionne trois mois par an. La force animale laisse de plus en plus la place à des machines à vapeur qui actionnent des presses équipées de cylindres destinés à extraire le jus de la pulpe des betteraves.

Double particularité à Marchiennes (Nord) : cinq fabriques et une fondatrice

Au cœur de cet essor de fabriques dans les départements septentrionaux, un véritable centre sucrier s'édifie entre Douai et Valenciennes. Entre ces deux villes, en 1835, au hameau du Faux-Vivier à Marchiennes, Arnould Baucq établit une fabrique de sucre dans sa ferme qui était une ancienne cense de l'abbaye de Marchiennes. Bien ordonnée et prospère, la ferme se distingue avec brio dans les concours organisés dans le cadre des comices agricoles. Quant aux membres du personnel de la fabrique, ils se trouvent les mieux payés des fabriques de sucre de l'arrondissement de Douai¹⁵. Devenu maire de Marchiennes tout en continuant ses activités agricoles et industrielles, il transmet son savoir-faire à sa belle-sœur qui est veuve, Marie-Angélique Couplet-Landrieu qui, à son tour, fonde une fabrique de sucre en 1847, seul exemple au monde d'une femme fondatrice d'une sucrerie à partir de la betterave. Michel Hau analyse une situation similaire dans le domaine industriel et déclare à propos de cette époque : « La femme mariée était traitée par le Code Civil comme une mineure et le veuvage était pour elle la seule occasion d'accéder à la direction d'une entreprise¹⁶. »

Une centaine de mètres seulement sépare les deux établissements en activité, tandis que trois autres fabriques de sucre voient le jour à Marchiennes en ce milieu du XIX^e siècle : Boulongne & C^{ie}, Chatelain & C^{ie}, Rocquet & C^{ie}. Là encore, il s'agit d'une singularité car aucune autre commune dans le monde n'a connu cinq sucreries en service en même temps. Le fait que cinq fabriques de sucre se trouvent en activité, au même moment et à proximité les

15. — *Statistique de la France – Publiée par le ministre de l'Agriculture et du Commerce – Région du Nord oriental*, Paris, Imprimerie royale, 1847, p. 44-45.

16. — M. HAU, *La Maison De Dietrich de 1684 à nos jours*, Strasbourg, Oberlin, 1998, p. 67. L'auteur constate ce fait à propos du personnage d'Amélie de Berckheim, veuve et chef d'entreprise de la Maison de Dietrich de 1806 à 1844.

unes des autres, présente à la fois des avantages et des inconvénients : d'un côté, la circulation de conseils entre les chefs d'entreprise illustre une coopération étroite ; d'un autre côté, le développement des fabriques entraîne un manque de matières premières à travailler et conduit à une concurrence qui risque de devenir létale. En période de croissance, tout paraît aller pour le mieux. Tel demeure le cas durant le Second Empire avec le maintien d'une croissance relativement soutenue de toute l'industrie sucrière depuis près d'un demi-siècle.

Ainsi, Dominique Couplet, héritier de l'entreprise fondée par sa mère, passe avec son frère un accord concernant l'approvisionnement annuel de la récolte de 14-15 hectares de betteraves avec un prix fixé à l'avance (marché à terme). De plus, il reçoit également des racines de plusieurs fermiers des environs. À une époque d'augmentation de la consommation du sucre, les bénéfices engrangés lui permettent d'acquérir des parts de la compagnie d'assurances l'Abeille bourguignonne et de participer aux augmentations de capital de cette société en 1859 et en 1862¹⁷. Dans l'intervalle, il investit également son argent dans la banque douaisienne « V. Cailliau fils, A. Dincq & C^{ie} » et participe, là encore, à des augmentations de capital au cours des années suivantes. Sans être exceptionnels, ces placements financiers n'en illustrent pas moins la réussite économique de ce jeune chef d'entreprise. Toutefois, la grande proximité géographique de ces cinq fabriques de sucre pose le problème, pour chacune d'entre elles, de l'extension de leur aire de récolte des betteraves. De plus, dans ces structures de petite taille, la technicité se révèle parfois imparfaitement maîtrisée comme l'illustre l'accident survenu en octobre 1865 dans la fabrique d'A. Baucq. En effet, l'imprudence d'un chauffeur inexpérimenté qui alimente d'une manière inopportune le foyer de la chaudière cylindrique horizontale, équipé de deux bouilleurs de 60 centimètres de diamètre et de six mètres de long, produit son explosion et occasionne des brûlures non seulement au chauffeur mais aussi à trois ouvriers « par le contact du combustible enflammé projeté par la vapeur¹⁸ ». Ces éléments laissent entrevoir la nécessité d'engager un saut technologique quantitatif et qualitatif alliant modernité, sûreté et capacité de production accrue avec le passage de la fabrique à l'usine.

17. — *Bulletin des lois de l'Empire français*, XI^e série, partie supplémentaire, vol. 22, n^o 97, 1863, p. 299.

18. — *Annales des ponts et chaussées*, t. 19, 1870, p. 351.

L'émergence d'usines sucrières : esquisse de la rationalisation de l'outil de production

La croissance régulière des volumes de sucre produits pose la question de l'échelle de l'outil de production, avec son émiettement en quelques centaines de fabriques de petites tailles et des ressources agricoles locales insuffisantes pour les alimenter toutes, et des moyens de communication pas assez développés pour permettre des transports réguliers, tant pour l'acheminement du charbon, de pierres à chaux et du « noir animal¹⁹ » provenant des abattoirs que pour les expéditions de sucre brut à destination des raffineries, implantées dans de grandes villes ou aux abords de celles-ci comme Paris, qui permettent d'obtenir un sucre plus blanc, à la fois d'une meilleure qualité et d'une plus belle apparence.

Translation du centre de gravité des aires françaises de production vers le Bassin parisien

En 1873, l'année même où éclate la Grande Dépression, surgit une crise sucrière dans le Douaisis, alors le cœur mondial de la production du sucre de betterave. En une dizaine d'années, la mévente du sucre entraîne la faillite d'un grand nombre de fabriques comme, par exemple, les cinq fabriques de Marchiennes. Des hommes politiques interviennent dans les instances parlementaires, comme le député du Pas-de-Calais Auguste Paris ou le député puis sénateur de la Somme Achille Bernot, pour défendre cette racine essentielle à la richesse des campagnes septentrionales française. Cette crise s'étend sur une vingtaine d'années et révèle les difficultés d'adaptation de ces centaines de fabriques de petites tailles situées dans des bâtiments exigus, dotées d'un personnel insuffisamment qualifié (par fabrique de sucre, quelques dizaines d'ouvriers agricoles placés sous les ordres d'un directeur et de l'une ou l'autre personne pour assurer l'encadrement), équipées d'un matériel désuet sur le plan technologique et sises à l'écart des moyens de communication modernes comme des cours d'eau bien canalisés et des voies ferrées correctement reliées aux axes majeurs de circulation.

Il faut trouver de nouveaux espaces agricoles plus vastes pour permettre les emblavements en betteraves. Dans cette perspective s'opère, du Nord vers l'Aisne, une translation du centre de gravité de la production sucrière. Grâce à leurs champs de dimensions plus vastes que dans le Nord, les terres du Vermandois, de la Thiérache et du Tardenois deviennent désormais les lieux de prédilection de la culture de la betterave avec l'installation dans les champs de chemins de fer portatifs. Au milieu du XIX^e siècle, en Campine belge, un système de desserte ferroviaire à voie étroite, portatif et facile à

19. — Agent purificateur utilisé à l'époque, il s'agit d'os calcinés d'animaux.

déplacer, assure le transport de compost à épandre sur des terres destinées à l'irrigation²⁰. Toutefois, l'ensemble s'avère trop lourd pour être manœuvré avec une relative aisance. Aussi, propriétaire d'une fabrique de sucre à Lizy-sur-Ourcq (Seine-et-Marne), l'ingénieur Henri Corbin dépose un premier brevet en 1869, puis d'autres qui le perfectionnent, pour un chemin de fer mobile, solide et léger.

De son côté, Paul Decauville qui exploite une ferme à Courcouronnes au sud de Paris se trouve confronté, en 1875, à des pluies incessantes qui entravent la récolte des betteraves en raison des sols gorgés d'eau et de chemins guère praticables. Il améliore le système d'Henri Corbin en mettant au point un assemblage de barres de fer reposant sur des traverses en fer plat. L'ensemble se révèle facile à poser, à démonter et à transporter. Disposés dans les champs, ces rails improvisés permettent la circulation de petits chariots que les arracheurs de betteraves remplissent, ce qui sauve la récolte. Perfectionné, le chemin de fer portatif à voie étroite sans ballast permet de relier les champs aux sucreries elles-mêmes. En raison de sa facilité d'utilisation, son usage se répand rapidement.

Les premières usines sucrières : modernisation d'une nouvelle génération d'entreprises

Entrée en service en 1863 en bordure de l'Oise et d'une voie ferrée, l'usine de Saint-Leu-d'Esserent (Oise) joue un rôle d'avant-garde dans les transformations novatrices comme l'usage d'un monte-jus pour envoyer le jus sucré d'un réservoir à la chaudière ou encore l'utilisation de la vapeur des serpents qui traversent l'usine afin d'en récupérer la chaleur pour chauffer tel ou tel appareil²¹. L'utilisation de cette énergie, autrefois perdue, atteste désormais le souci d'effectuer des économies sur le plan énergétique. Parmi les autres appareils qui soulignent le changement d'échelle en termes de production figurent une grosse râpe avec un cylindre tournant qui fonctionne à 800 tours par minute et une presse hydraulique imposante pour extraire le jus des pulpes d'une manière continue. Ces équipements plus importants et plus performants soulignent, de la part de la direction de l'établissement, une véritable prise de conscience, traduite dans les faits, pour rationaliser au mieux la production. Toutefois, il faut attendre quelques années pour que d'autres entreprises, d'une taille similaire et conçues dans le même esprit rationnel attentif à une desserte efficiente des moyens de communication, voient le jour.

20. — « Chemin de fer portatif pour exploitation rurale, par M. Corbin », *Bulletin de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale*, t. 19, mai 1872, p. 251-252.

21. — « Fabrique de sucre de betteraves à Saint-Leu-d'Esserent (Oise) », J. TURGAN, *Les grandes usines – Études industrielles en France et à l'étranger*, Paris, Michel Lévy frères libraires éditeurs, t. 5, 1865, p. 1-32.

En 1866, Jules Linard fonde la sucrerie de Montcornet (Aisne) et, dès l'année suivante, lui adjoint une râperie qu'il installe dans la ferme de Saint-Acquaire (Aisne), première installation de ce genre en France : sept kilomètres séparent les deux sites. Produit à Saint-Acquaire, un jus sucré extrait des betteraves, avec l'ajout de lait de chaux, est expédié par des canalisations souterraines en fonte vers l'unité centrale édifée à Montcornet. Ce système offre l'avantage de limiter le coût du transport de la matière première et de contourner les aléas du convoyage des betteraves au cours de l'automne et de l'hiver sur des routes de campagne pas toujours entretenues correctement. En cette même année 1867, J. Linard installe une véritable usine à Origny-Sainte-Benoite (Aisne) et, en 1872, une autre à Escaudœuvres (Nord) qui jouxte Cambrai²². Là encore, l'édification en quelques années de 17 râperies, jusqu'à une distance d'une vingtaine de kilomètres, renforce l'importance de l'usine centrale. J. Linard poursuit ses installations et fonde, en 1873, la Société sucrerie centrale de Bray-sur-Seine (Seine-et-Marne) que quatre râperies approvisionnent. Suivant le terme spécifique, elle « écrase » 350 tonnes de betteraves par jour et, dès ses débuts, produit 1 000 tonnes de sucre annuellement. En Seine-et-Marne, en 1873 également, la sucrerie de Nangis voit le jour puis c'est au tour, l'année suivante, de celle de Souppes-sur-Loing. Cette dernière, sise en bordure du Loing et à proximité immédiate de l'axe routier et ferroviaire Paris-Lyon, bénéficie d'indéniables atouts propices à son développement. Une autre entreprise majeure, la Raffinerie parisienne, s'édifie en 1874 à Saint-Ouen avec une emprise au sol de 12 000 mètres carrés. Dans l'Oise, en 1876, l'usine de Villeneuve-sur-Verberie se dote, pour la première fois en France, du procédé de diffusion mis au point près d'un demi-siècle plus tôt par Mathieu de Dombasle, tandis que la sucrerie Saint-Gilles à Roye (Somme) bénéficie en 1879 de l'installation du premier diffuseur continu horizontal.

Du côté belge, constituée en 1870, la société anonyme Sucreries centrales de Wanze compte par la suite 14 râperies²³. Cette même année, également au cœur de la Hesbaye, la famille Van Volsem édifie une sucrerie au lieu-dit « Prés du roi » sur le territoire de la commune de Genappe. Sise en bordure d'une ligne de chemin de fer et d'un cours d'eau, elle bénéficie des terres riches des alentours vouées en particulier à la betterave. Ces différentes entreprises, tant du côté français que belge, bénéficient d'un bassin de main-d'œuvre et de débouchés pour leurs productions grâce à la proximité de Paris et de Bruxelles. Désormais, il s'agit d'une véritable industrie sucrière avec

22. — M. CAMIER, « La betterave dans le Cambrésis », *Revue du Nord*, t. 38, n° 151, 1956, p. 53-74.

23. — Pour la campagne sucrière de 1905, le réseau en lien avec l'unité centrale de Wanze transporte 264 000 tonnes de jus de betterave grâce à 104 kilomètres de canalisations.

des usines dignes de ce nom installées à proximité de voies ferrées et de cours d'eau bien canalisés et importants. Cependant, les remarquables progrès technologiques en Bohême et en Allemagne conduisent l'industrie sucrière de ces pays à supplanter la qualité des installations françaises et belges²⁴.

Enjeux internationaux

Loin de jouer un rôle négatif en suscitant une concurrence exacerbée, les comices et autres sociétés agricoles favorisent l'émulation entre les agriculteurs au sein desquels se dénombre, pendant plusieurs décennies, l'essentiel des directeurs de fabriques. Par-delà ces organisations émergent progressivement de nouvelles instances professionnelles qui se caractérisent par leur dimension internationale. Sur ce point, l'esprit de revanche ou de domination après la guerre de 1870-1871 n'est guère de mise entre les habitants des anciens pays belligérants. L'entraide entre chefs d'entreprise des différents pays d'Europe occidentale domine dans le secteur de l'industrie sucrière, en particulier en Belgique et dans les départements français septentrionaux, notamment avec des publications sucrières internationales, des voyages pour visiter les meilleures sucreries dans le monde ou encore des échanges concernant les résultats des laboratoires de ces établissements industriels. Si des rivalités existent à la charnière du XIX^e et du XX^e siècle, c'est à l'égard des acteurs du sucre de canne, mais ce dernier se trouve en perte de vitesse par rapport au sucre de betterave, et aux viticulteurs du Midi en raison de leur production d'alcool qui, avec difficulté en raison de la prolifération du phylloxéra et du mildiou, concurrence celle issue de la betterave.

Des liens se tissent d'une manière étroite entre personnes d'un même milieu agro-industriel, y compris par-delà les frontières. Petit-fils de la fondatrice de l'une des sucreries de Marchiennes (Nord), Benoît Couplet (1867-1942) en offre un exemple éclairant. Né dans ce village français, il y passe les deux premières années de sa vie avant d'habiter à Ère, près de 25 kilomètres plus au nord, dans le Hainaut belge. Scolarisé pour l'enseignement secondaire au collège de Marcq-en-Barœul (Nord) fondé en 1840 avec le soutien d'industriels et du banquier lillois Auguste Scalbert²⁵, il soutient son père dans le rachat (1890) et la relance d'une fabrique de sucre en faillite à Wez-Velvain (Hainaut belge) et, afin d'exercer au mieux ses nouvelles responsabi-

24. — P. HOFFMEISTER, *Modell einer böhmischen Zuckerfabrik für die Verarbeitung von 500 q Rübe in 24 Stunden*, Prague, Verlag des « Technischen Museums im Königreiche Böhmen », 1910. É. SAILLARD (rapporteur), *Enquête sur la culture de la betterave à sucre en Allemagne, en Autriche-Hongrie et en Belgique par une commission nommée par le Syndicat des fabricants de sucre de France – juillet-août 1910*, Paris, Imprimerie de la Presse, 1910.

25. — N. STOSKOPF, *Dictionnaire historique des banques du groupe CIC*, Paris, Éditions La Branche, 2009.

lités, accomplit en décembre 1892 un périple à travers l'Empire d'Autriche-Hongrie et l'Allemagne où il visite neuf sucreries particulièrement performantes²⁶. Il obtient la nationalité belge en 1893, reprend la direction de la sucrerie paternelle en 1895 et se marie en 1897 avec Marie Demeestere, fille d'un tanneur de Seclin (Nord). Par la suite, parmi les administrateurs de sa sucrerie figure l'industriel Dujardin qui dirige une sucrerie à Seclin, tandis que des contacts très étroits, en particulier pour des échanges sur le plan technique, se nouent avec une autre sucrerie familiale belge fondée par Jules Peeters et sise à Warcoing, près de Tournai. Enfin, l'un des douze enfants du couple Couplet-Demeestere, Jean, se marie avec Marguerite Jacobs, fille d'Henri Jacobs alors directeur de la sucrerie de Solesmes (Nord), avant de reprendre lui-même la direction de la sucrerie de Wez-Velvain. Ces ramifications familiales et industrielles montrent ici que la frontière franco-belge ne constitue pas un obstacle infranchissable, ce qu'illustre à un autre niveau le personnel des sucreries.

En effet, outre des Français²⁷ et des Belges des provinces flamandes venus les premiers parmi les étrangers, des saisonniers allemands, notamment d'origine polonaise provenant de Silésie, viennent travailler dans l'industrie sucrière de la Hesbaye, du Hainaut belge, ainsi que dans les départements du nord de la France jusqu'au Bassin parisien à la charnière du XIX^e et du XX^e siècle, ce qui bouleverse pendant quelques mois la structure démographique des villages concernés²⁸. Le changement d'échelle au sein de l'industrie sucrière, avec l'entrée en service d'entreprises d'une taille plus importante que par le passé, conduit à recourir à une main-d'œuvre de plus en plus nombreuse depuis l'arrachage des betteraves dans les champs à l'automne jusqu'à la fin de la campagne sucrière au début de l'hiver. Ces saisonniers se composent uniquement d'hommes, célibataires ou mariés, qui accomplissent des horaires de travail éprouvants au sein d'une filière sucrière qui travaille nuit et jour pendant trois mois avec, le plus souvent, deux équipes de salariés qui se relaient. La modernisation de l'équipement, réelle pour certaines sucreries, demeure l'exception et, fréquemment, le maniement manuel des sacs de sucre d'un quintal illustre un aspect de la pénibilité du travail. Venus de loin, ces hommes restent sur place pendant plusieurs mois et vivent en col-

26. — Archives de l'entreprise Couplet Sugars, Notes de voyage de Benoît Couplet en Autriche-Hongrie et en Allemagne, décembre 1892.

27. — Avec le risque de l'absentéisme scolaire pour les enfants des saisonniers concernés. Voir J.-F. CONDETTE, V. CASTAGNET (dir.), *Histoire des élèves en France*, t. 1, *Parcours scolaires, genre et inégalités (XVII^e-XX^e siècles)*, Villeneuve-d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2020, p. 175 et suivantes.

28. — A. CHATELAIN, *Les migrants temporaires en France de 1800 à 1914 – Histoire économique et sociale des migrants temporaires des campagnes françaises au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle*, Villeneuve-d'Ascq, Publications de l'Université de Lille III, 1976.

lectivité, tant pour les repas que pour le repos dans le cadre de dortoirs plus ou moins sommairement organisés.

Des sinistres de la Grande Guerre à une reconstruction qui accentue la concentration industrielle

La Grande Guerre qui éclate en 1914 met à mal l'industrie sucrière de part et d'autre de la frontière franco-belge : d'un côté, en Belgique et dans une partie des départements français (Aisne, Ardennes, Nord, Pas-de-Calais, Oise et Somme), en raison des sévères réquisitions opérées par l'occupant allemand ; de l'autre, dans la partie septentrionale de la France, à cause des destructions imputables au conflit qui se déroule, sur le front occidental, dans les territoires tournés vers la production du sucre de betterave.

Effondrement de la production de sucre lors du conflit

En Belgique, la production sucrière s'effondre des deux tiers en passant de 230 342 tonnes en 1913 à 74 183 en 1918. De plus, les autorités allemandes en saisissent la majeure partie et, en particulier en 1918, enlèvent des rails de chemin de fer et d'autres matériels des sucreries aux abords du front, tout en détruisant cheminées et condenseurs de plusieurs de ces usines, ce qui contribue à expliquer la baisse importante de la production. Du côté français, les combats et destructions par l'occupant allemand affectent 131 des 206 sucreries en activité à la veille de la guerre, ce qui entraîne une chute de la production de l'ordre de 85 %.

La localisation des combats dans les départements septentrionaux s'accompagne de l'anéantissement d'une large partie de l'appareil de production de sucre. Certaines interventions laissent penser que les autorités françaises pourraient la relancer à l'arrière, notamment aux abords de la Garonne, mais il n'en est rien. En effet, dans les territoires éloignés du théâtre des opérations militaires qui connaissent la betterave, sa mise en culture vise à produire de l'alcool afin d'approvisionner les soldats au front et non à fournir du sucre. De plus, le personnel des sucreries est envoyé sous les drapeaux sans retour à la vie civile et, enfin, la matière première manque tout simplement parce que depuis des années la France demeure largement tributaire de l'Allemagne pour ses approvisionnements en graines de betterave.

Du côté des territoires français occupés par les Allemands, ces derniers recensent les usines²⁹. Certaines cessent de fonctionner, notamment soit par

29. — *Die Industrie im besetzten Frankreich – Bearbeitet im Auftrage des Generalquartiermeisters*, München, Drud von R. Oldenbourg, 1916. Traduction intégrale en français : *L'industrie en France occupée – Ouvrage établi par le grand quartier général allemand en 1916*, Paris, Imprimerie nationale, 1923.

le refus de leur direction de mettre leur établissement en activité comme à la sucrerie de Solesmes (Nord)³⁰, soit par le démontage de l'appareil de production destiné à être envoyé en Allemagne. Néanmoins, ce matériel reste parfois sur place dans la cour des usines, où il vient d'être démonté, ou prend la destination de l'Allemagne mais sans nécessairement y parvenir car il reste à rouiller sur tel ou tel quai d'une gare belge. Le démontage de ce matériel appelle quelques précisions à propos, précisément, de l'industrie sucrière. En effet, l'avance technologique allemande dans ce secteur ne rend pas nécessairement utile de le réquisitionner en raison de ses moindres performances. En revanche, sur le long terme, les destructions et enlèvements réalisés handicapent la puissance économique tant de la Belgique que de la France.

Une relance qui concentre l'industrie sucrière

Après l'armistice, la relance s'avère difficile car, outre la disparition d'une large partie de l'appareil de production, le manque de betteraves et de main-d'œuvre mais aussi la pénurie de charbon gênent considérablement la remise en route de la filière saccharifère. Dans la zone des derniers combats, bien qu'avec deux mois de retard par rapport à la période d'avant le conflit, le début de la campagne sucrière de la sucrerie de Wez-Velvain le 2 décembre 1918 relève du tour de force mais s'explique notamment par la ténacité de son directeur, B. Couplet, à surmonter bien des difficultés ainsi que par la contribution de soldats britanniques pour renforcer la main-d'œuvre locale.

Dans l'immédiat après-guerre, d'un côté les sucreries éloignées de l'ancienne zone des combats peinent à retrouver leur rythme de production antérieur par manque d'investissements et de personnel assez compétent en raison du nombre de salariés morts au champ d'honneur ou de personnes devenues inaptes au travail et, d'un autre côté, la reconstruction des unités de production prend du temps. Pour ce dernier point, le plus souvent, le choix retenu consiste à regrouper les dommages de guerre de plusieurs anciennes sucreries en un seul lieu afin de constituer un site plus important pour les volumes de betteraves à traiter. Ce phénomène amplifie le mouvement de concentration en cours depuis la fin du siècle précédent.

Les sucreries qui s'engagent dans une reconstruction proche de leurs capacités d'avant-guerre connaissent rapidement des problèmes comme celle de la Neuville-Housset (Aisne) qui redémarre en 1922 mais se trouve absorbée, six ans plus tard, par une entreprise concurrente. En revanche, l'édification d'une nouvelle sucrerie à Bucy-le-Long (Aisne) résulte de la fusion de six

30. — Archives nationales du monde du travail, 2009 013 001, Sucrerie de Solesmes, « Historique du fonctionnement de la société anonyme "Sucrerie de Solesmes" (Nord) d'août 1914 à février 1926 », sans date [mais probablement de 1926], p. 2.

anciennes entreprises. Dotée d'un transport des betteraves par téléphérique, préalablement collectées grâce à 130 kilomètres de voies ferrées, elle illustre une augmentation considérable de ses capacités de traitement des racines. À Aulnois-sous-Laon (Aisne), la sucrerie édifiée provient des dommages de guerre de six anciennes sucreries. Son équipement comprend notamment une ligne téléphonique directe, une voie ferrée et une ligne électrique de 15 000 volts. Par rapport aux 34 sucreries d'avant le conflit dans l'Aisne, 14 seulement y fonctionnent à nouveau en 1925 mais elles offrent de notables améliorations techniques et des appareils électrifiés³¹, ce qui permet de réduire l'usage de la force physique. Dans la Somme, la « Compagnie nouvelle de sucreries réunies » installée à Eppeville-Ham possède quatre râperies qui procèdent aux premières étapes de la production avec l'extraction de la matière sucrée des racines envoyée sous la forme de jus par des canalisations souterraines à l'usine centrale, ce qui illustre un phénomène de concentration industrielle qui s'organise lors de la reconstruction, tandis que son matériel provient essentiellement des établissements Schneider et, surtout, Skoda. Également grâce aux dommages de guerre, Henri et Joseph Béghin reconstruisent, à Thumeries (Nord) et à Corbehem (Pas-de-Calais), les deux plus grandes sucreries de France³², ce qui passe par le rachat et l'absorption de concurrents³³ : notamment, en 1920, la sucrerie Delcroix & fils localisée à Phalempin (Nord), sinistrée lors du conflit, qui ouvre un droit aux dommages de guerre ou encore une sucrerie et une râperie à Marquillies (Nord) avec une voie ferrée longue de deux kilomètres qui permet de relier cet ensemble industriel au réseau ferroviaire de la Compagnie du Nord. Désormais, de l'entrée des betteraves dans l'usine jusqu'à la sortie du sucre dans des sacs ou des sachets dominant la motorisation et l'automatisation des différentes phases de la production : lavage, épierrage puis coupe des racines ; batterie de diffusion, chaulage, carbonatation, filtration, évaporation, chaudière à cuire, malaxage et, enfin, turbinage. L'ouvrier demeure présent dans l'usine mais il contrôle et vérifie au lieu d'effectuer la manutention d'autrefois. La modernisation de ces sites accompagne la concentration de la filière sucrière et permet un net accroissement des capacités de production.

Saturation des marchés

En 1924, la production de sucre de betterave renoue avec son niveau de 1913, tandis que la production de sucre de canne, en nette augmentation

31. — M.-J. CHEVALLIER, « Le sucre de son origine à sa fabrication dans la région de Chauny », *Mémoires de la Fédération des sociétés d'histoire et d'archéologie de l'Aisne*, t. 24, 1979, p. 31-60.

32. — M. DE FERRIÈRE LE VAYER, « Les Béghin, du sucre au papier : l'échec d'une certaine forme de capitalisme (1870-1977) », dans J.-C. DAUMAS (dir.), *Le capitalisme familial – logiques et trajectoires*, Besançon, Presses universitaires franc-comtoises, 2003, p. 76-96 (voir p. 83).

33. — M. DE FERRIÈRE LE VAYER, *Les cinq vies de Corbehem, op. cit.*, p. 37.

depuis le cœur du conflit, atteint des records. De ce fait, les stocks mondiaux s'accroissent de plus en plus et conduisent à une véritable saturation du marché sucrier. Ceci explique la recherche d'une diversification des productions.

En 1934, la sucrerie Ouvré sise à Souppes-sur-Loing (Seine-et-Marne) édifie une distillerie de betteraves et de mélasse, tandis que la sucrerie de Pierrefonds (Oise) obtient l'année suivante l'autorisation d'établir à son tour une distillerie. En période de crise économique, ces exemples montrent la volonté de diversifier les emplois de la betterave. Quant aux salariés, il faut fournir du travail au retour du printemps au personnel de la sucrerie, ce qui explique par exemple la mise en activité d'une briqueterie non loin de la sucrerie de Wez-Velvain afin d'y employer des salariés qui n'y trouvent plus de travail après le démontage et le nettoyage des appareils de janvier à mars. Ceci illustre l'idée d'une réelle diversification et d'une évolution des activités dans le temps. Autrefois, les salariés d'une sucrerie travaillaient dans les champs de Pâques à la Toussaint. Désormais, durant cette période, ils trouvent davantage de travail dans des entreprises industrielles et rurales connexes.

Dans le sillage des élections législatives du printemps 1936 qui, en France, voient la victoire du Front populaire, des revendications éclatent ici ou là dans l'industrie sucrière en juin de cette année-là. Ainsi en est-il, juste au nord de Paris, dans les « Fabriques de levure, sucre & alcools de Saint-Ouen-l'Aumône » alors en Seine-et-Oise. En effet, bien que le personnel bénéficie de salaires supérieurs aux entreprises similaires des environs, ainsi que d'avantages en nature (logements, chauffage, éclairage ou encore jardins), des délégués du personnel se lancent dans des revendications, en particulier sur le plan salarial, se sachant en position de force dans la mesure où le marché parisien dépend des approvisionnements de cette entreprise, jusqu'à parfois 60 % pour certains de ses produits. Ceci contribue à expliquer qu'un accord soit signé dès le 6 juin à propos des différents points de contestation³⁴, peu avant que ne soient conclus les Accords Matignon des 7-8 juin 1936.

Conclusion

En 1936, les 39 sucreries belges se localisent pour 12 d'entre elles dans la province du Hainaut, pour 10 dans la province de Liège et pour 5 autres dans le Brabant³⁵. Ces données illustrent une permanence des implantations à travers la Belgique depuis un siècle. En revanche, du côté français, s'est opéré,

34. — D'après AD Val-d'Oise, 1 Z 319, lettre de la direction des Fabriques de levure, sucre & alcools de Saint-Ouen-l'Aumône au sous-préfet de Pontoise, 30 septembre 1936.

35. — *Annuaire sucrier*, 1937, p. 299-313.

au cours d'un laps de temps à peine plus long, un décentrage des aires de production du sucre de betterave : originellement essentiellement localisée dans le Nord et le Pas-de-Calais, départements qu'elle n'abandonne pas, la production sucrière connaît une translation vers l'Aisne, où elle demeure importante, et le Bassin parisien, en particulier en Seine-et-Marne et dans le Loiret. Ces espaces ruraux enracinent une population active, grâce notamment au travail qu'offrent ces sucreries de la Toussaint jusqu'à Pâques, tandis que de Pâques à la Toussaint les habitants peuvent s'occuper aux travaux des champs ou, par la suite, travailler dans diverses entreprises des campagnes (râperies, distilleries, briqueteries, tuileries, tanneries...). Ces espaces dynamiques développent une indéniable prospérité où l'exode rural s'avère ainsi plus limité qu'en d'autres lieux. Tant en Belgique qu'en France, le travail dans les sucreries demeure éprouvant en raison des horaires importants d'octobre à janvier mais la modernisation de l'appareil de production, avec du matériel davantage motorisé, nécessite moins l'emploi de la force physique. En 1937, une conférence internationale tenue à Londres régule les volumes de production du secteur saccharifère qui devient le premier marché contingenté au monde. Le cœur originel de la production du sucre de betterave, dans les départements septentrionaux de la France et en Belgique, se trouve désormais au centre d'enjeux internationaux.

Mots-clés : betterave, fabrique, sucre, travail physique, usine.