

Histoire de la sucrerie de St-Leu d'Esserent



*Exposition réalisée
par le service Patrimoine
du Pôle Culture
de Saint-Leu d'Esserent*

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 1**

MAJ 2022

Le fondateur

Lorsque débute le règne impérial de Napoléon III, Ernest Baroche est surtout le fils de Pierre Jules Baroche. Ce dernier, est Président du Conseil d'Etat. Il sert d'intermédiaire entre le gouvernement et le corps législatif. Cette fonction fait de lui et de sa famille la cible des opposants au régime.

En 1858, Ernest Baroche débute une carrière dans l'administration, probablement bien aidé par son père. Dès 1861, il est mêlé à une affaire de corruption et doit abandonner ses charges. Peu après, il tente de se présenter aux élections législatives, mais il échoue.

Entretiens, c'est avec plus de succès qu'il a commencé à s'intéresser au monde des affaires. Il détient déjà des parts dans diverses sociétés (*mines de Malfidano, Société des Mines de l'Autunois et sans doute d'autres affaires*). Il décide de se tourner vers un secteur plein d'avenir : le sucre de betteraves.

Retrouvant ses racines bonapartistes (*c'est Napoléon Ier qui avait lancé en 1811 la production de sucre métropolitaine*) l'industrie sucrière est activement encouragée par le régime. Les chiffres de production parlent d'eux-mêmes. En 1844, l'Hexagone produisait 36 457 tonnes de sucre et passe, en 1876, à 462 259 tonnes. On crée de véritables usines qui sont seules en mesure d'acquérir un équipement plus lourd et plus onéreux. C'est le Nord et la Picardie qui sont au centre du développement rapide de l'industrie sucrière.

Ce contexte favorable incite Ernest Baroche à construire une usine à sucre dans le Nord de la France en 1863. Reste à choisir le site.



Ernest Baroche
© Archives départementales 55458-1

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 2**

MAJ 2022

Le site

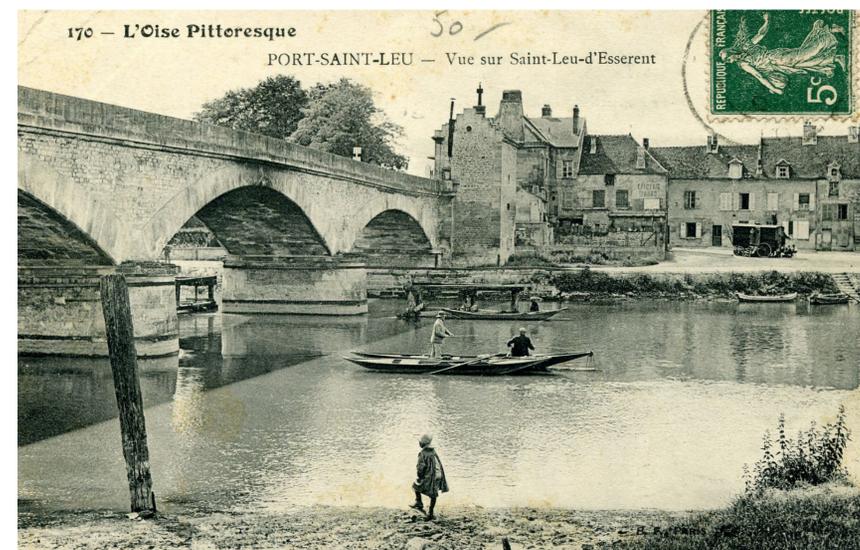
En 1863, Saint-Leu est un village d'environ 1 300 habitants. Ils vivent principalement de l'agriculture et de l'exploitation des carrières et, dans une moindre mesure, de la batellerie. On y cultive principalement des céréales (*en particulier le froment et l'avoine*). La betterave n'a pas encore convaincu les agriculteurs locaux. Cependant, Ernest Baroche possède déjà plusieurs exploitations agricoles autour de Saint-Leu et Juziers (78) où il fait pousser des betteraves.

C'est l'excellence du réseau de communication de Saint-Leu qui attire l'attention d'Ernest Baroche. D'abord la rivière Oise connaît au 19^{ème} siècle l'un des trafics les plus intenses de France. Elle est d'une importance vitale car elle est la seule voie entre le Nord de la France et Paris. A partir de 1838, un nouveau pont permet de franchir l'Oise à Saint-Leu. Dix ans plus tard, la ligne Paris-Pontoise-Creil-Amiens est mise en service ; elle dessert Saint-Leu d'Esserent. Dès 1856, une ligne directe relie Paris à Creil et rend le chemin de fer de Pontoise à Creil secondaire. Cependant, il reste suffisant pour Ernest Baroche.

Ce réseau de communication lui permet, d'une part, de recevoir les betteraves des producteurs et, d'autre part, d'expédier vers les marchés (*particulièrement le marché parisien*) la production sucrière.



La gare de Saint-Leu, début 20^{ème} siècle
© Archives municipales



Le pont de Saint-Leu, début 20^{ème} siècle
© Archives municipales

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 3**

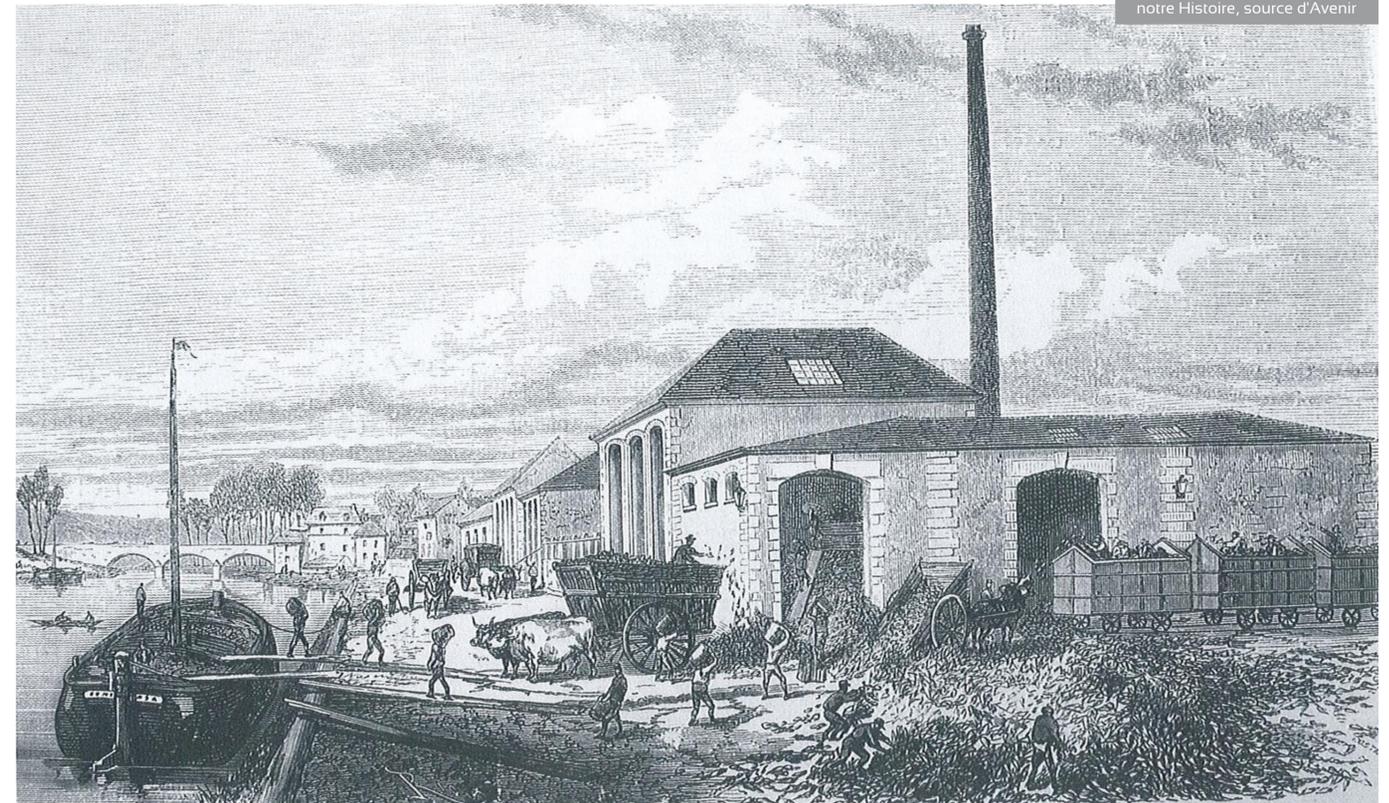
MAJ 2022

Mise en place

La fabrique démarre ses activités en 1863. Au même moment, Jules Turgan, très célèbre journaliste et vulgarisateur scientifique, de l'époque cherche des usines modernes pour son ouvrage en 8 volumes : « Les Grandes Usines de France ». Il choisit la sucrerie de Saint-Leu et en laisse une description très précise.

Quarante manouvriers déchargent les betteraves des producteurs environnants (*15 000 tonnes sont reçues en 1864*). Celles-ci sont lavées dans un cylindre rempli d'eau, puis passées dans un épierreur. Un second cylindre à lames transforme les racines en pulpe (*5 000 tonnes de pulpes sont ainsi obtenues*). La pulpe est débarrassée dans des sacs (*plusieurs milliers par jour*) qui sont écrasés dans une presse hydraulique afin d'en extraire le liquide. Celui-ci est envoyé dans des chaudières où, après plusieurs étapes et l'ajout de lait de chaux et d'acide carbonique, on obtient un jus sucré presque pur. Une machine ultramoderne permet d'obtenir une première solidification du sucre. Le reste de l'évaporation se fait dans une chaudière où des ouvriers entreprennent en même temps de bêcher le sucre à la pelle. Une fois le processus terminé, ils jettent dans des seaux le sucre qui passe ensuite dans uneessoreuse. Enfin, des ouvriers pulvérisent le sucre cristallisé à l'aide de pilons et en remplissent des sacs de 100 kg. En 1864, l'usine produit ainsi 800 tonnes de sucre.

En 1864, l'usine est à la pointe de la technologie moderne. Elle contient également des établissements annexes. L'usine fonctionnant 24H/24, Ernest Baroche fait construire une usine à gaz sur le site de sa sucrerie pour l'éclairer de nuit.



*La sucrerie de Saint-Leu,
gravure parue dans Julien Turgan,
Les Grandes Usines de France, tome IV
© Centre d'interprétation*

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 4**

MAJ 2022

Développement

En 1864, la sucrerie dévore 15 000 tonnes de betteraves. Un volume qui permet la production de 800 tonnes de sucre et de 350 tonnes de mélasse. Mais cette capacité de réception des betteraves se révèle vite insuffisante. Dès la fin des années 1860, Ernest Baroche installe une râperie à Crouy-en-Thelle, une zone favorisant la culture de la betterave. Des tuyaux qui passent sous terre acheminent le jus de betterave depuis la râperie jusqu'à la fabrique de Saint-Leu.

L'essor de la production a toutefois peu d'impact sur l'emploi au niveau local. En 1863, la campagne betteravière ne réunit que 50 ouvriers, 190 en 1864 et 300 en 1869. Outre le nombre des saisonniers de la sucrerie, il faut ajouter ceux qui sont embauchés par les paysans locaux pour la période, essentiellement des emplois courant d'octobre à février. Selon les années, 15 à 40 ouvriers assurent essentiellement l'entretien des machines et les tâches administratives. Les postes permanents sont rares. Parmi ceux-ci, uniquement une dizaine résident à Saint-Leu en 1872. La sucrerie ne permet donc pas de fixer une population.



photopaulo60@gmail.com

*La sucrerie, début 20^{ème} siècle
Don de Mme Ivagnès
© Archives municipales*

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 5**

MAJ 2022

Développement

La sucrerie révolutionne cependant la vie des paysans locaux. Avant 1863, la betterave n'est qu'une culture sporadique.

En moins de dix ans, la culture de la betterave s'étend sur 46 hectares du sol lupovicien, soit environ 4% des terres cultivables. 4% qui fournissent néanmoins le quart des revenus des paysans locaux entraînant une importante augmentation de leur niveau de vie.



*La sucrerie, début 20^{ème} siècle
Don de Mme Ivagnès
© Archives municipales*



**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 6**

MAJ 2022

Le paysage urbain

La sucrerie s'inscrit dans le paysage urbain. On la voit depuis les berges et le pont. A une époque où une grande importance est accordée à l'industrie, l'usine est moderne et belle à voir.

Elle est construite à côté de ce qui était, à l'époque, la place de la Marine. Ernest Baroche installe sa maison à proximité.

C'est sur ses deniers personnels qu'il fait réaménager la place : plantation d'arbres et installation de l'éclairage au gaz, le premier de Saint-Leu. La place de la Marine devient, selon les termes du Conseil municipal, « *la promenade la plus agréable et la plus fréquentée de la ville* ». A partir de 1864, le lieu est débaptisé et appelé Place Ernest Baroche.



Panorama de Saint-Leu, début 20^{ème} siècle
© Archives municipales

EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 7

MAJ 2022

Le paysage urbain

La présence de la sucrerie n'a pas que des avantages, il y a aussi des évolutions moins agréables. D'octobre à février, le passage continu des chargements de betteraves endommage les chemins voisins.

Ernest Baroche doit, entre autre, s'engager à assurer l'entretien du chemin entre le pont et l'abreuvoir des moines. La sucrerie occupe une partie des berges : un port de déchargement des betteraves y a été aménagé.



La voie de raccordement de la sucrerie
© Archives municipales



Place Baroche, début 20^{ème} siècle
© Archives municipales

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 8**

MAJ 2022

Succession et reprise en main

La guerre franco-prussienne éclate en 1870. Ernest Baroche s'engage tout de suite dans l'armée française et prend la tête du 12^{ème} régiment de mobiles. Blessé à l'œil, il refuse de se faire soigner et repart au combat. Il est tué le 30 octobre durant le siège de Paris, à la tête de ses hommes au Bourget. Son père Jules Baroche est mort la veille.

Le testament d'Ernest Baroche n'est ouvert qu'en 1872. Il stipule que « *en ce qui touche Saint-Leu, et notre fabrique de sucre, il [son frère Alphonse Baroche] fera bien de former une société dont il sera le commanditaire et M. Eclancher le gérant. Je considère celui-ci comme méritant toute confiance à tous égards.* »



La sucrerie, début 20^{ème} siècle
Don de Mme Ivagnès
© Archives municipales

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 9**

MAJ 2022

Succession et reprise en main

Auguste Henri Eclancher était jusqu'à présent directeur de l'usine. Il réside à Saint-Leu, dont il est Conseiller municipal dès 1865. Il se présente aux élections municipales en 1871 mais ne parvient pas à se faire élire. En 1872, selon les dernières volontés d'Ernest Baroche, une société en commandite est fondée dont Eclancher est le commandité. Alors que les Baroche se désintéressent lentement de l'affaire, la famille Eclancher prend de l'importance en ville.

En 1884, Auguste Henri Eclancher gagne les élections municipales de Saint-Leu, remplaçant ainsi à la mairie les carriers et les agriculteurs qui monopolisaient la place. Il reste maire jusqu'en 1901. Son fils lui succède jusqu'aux élections de 1908, battu par Désiré Coquatix.



*Les quais, début 20^{ème} siècle
Don de Mme Ivagnès
© Archives municipales*

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 10**

MAJ 2022

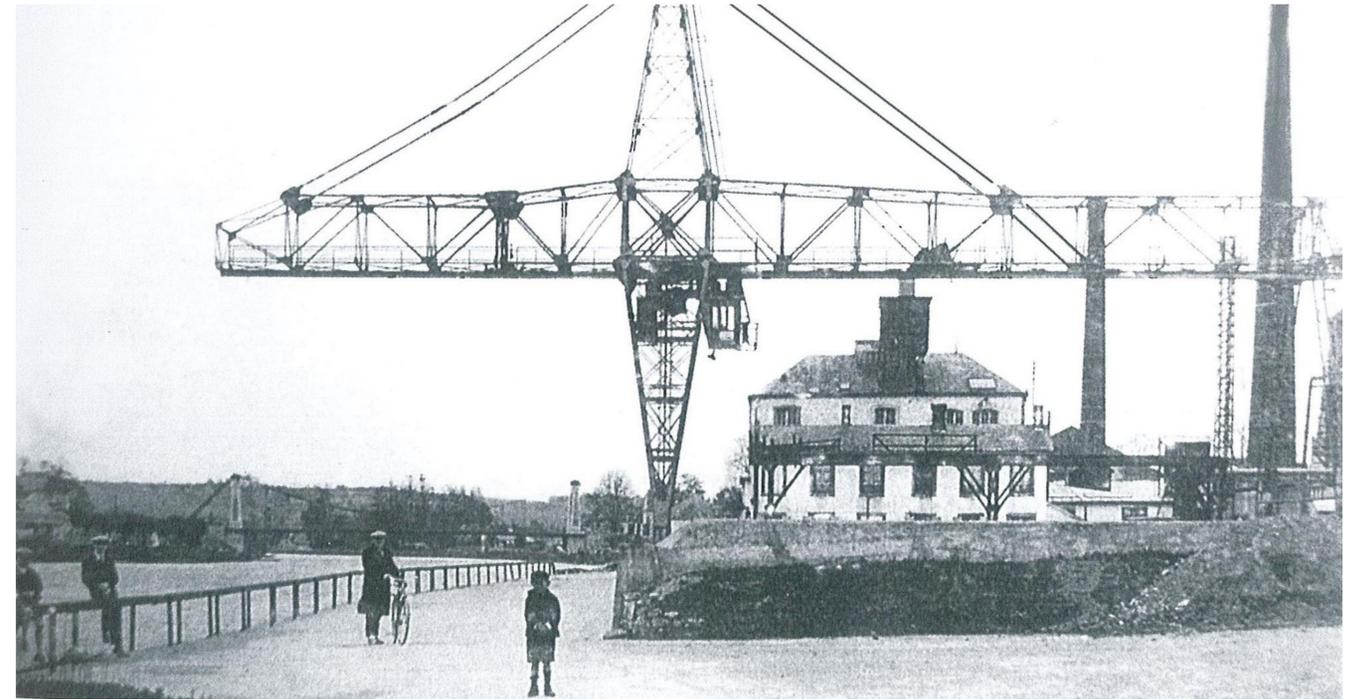
Crise et modernisation

A la fin de la décennie 1870, la sucrerie se porte bien, une nouvelle râperie voit le jour à Mesnil-en-Thelle. En 1874, la sucrerie obtient un embranchement particulier de la voie ferrée de Hermes à Beaumont. Huit ans plus tard, une seconde voie relie la râperie à Précysur-Oise. Malheureusement c'est cette même année que l'industrie du sucre est frappée par une crise de surproduction.

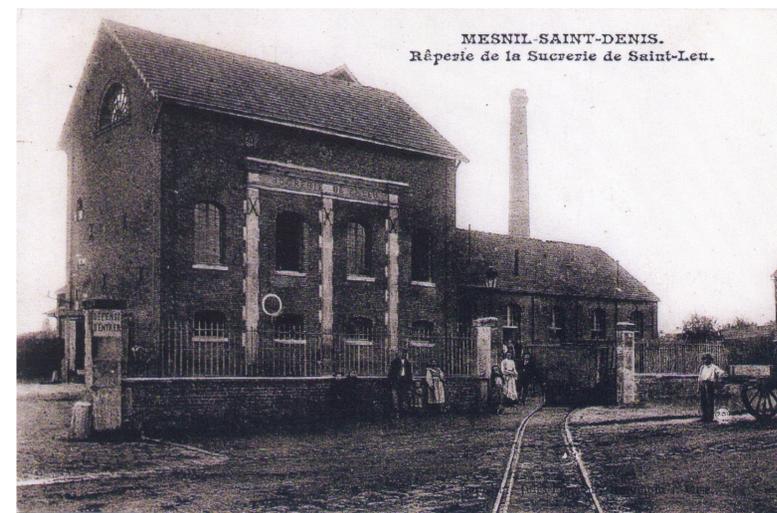
En 1883-84, l'usine de Saint-Leu ne peut recruter que 30 ouvriers durant la campagne betteravière. Elle doit en plus moderniser son équipement pour espérer survivre. En 1885, les difficultés semblent avoir été surmontées.

A la fin de la Première Guerre Mondiale, l'usine de Saint-Leu fait partie de la douzaine de sucreries picardes laissées intacte par la guerre. Elle a cependant eu des difficultés pendant la guerre : le front coupant l'arrivée d'une partie de l'approvisionnement en betteraves et bon nombre d'ouvriers étant sur le front. La destruction d'usines change le marché. Bon nombre de sociétés doivent fusionner pour pouvoir supporter les charges dues à la reconstruction.

La fabrique de Saint-Leu n'y échappe pas. Elle s'associe dès les années 20 à celle de Vierzy. En 1929, elles fondent, avec l'usine de Marles, la Compagnie Sucrière.



*Grue de chargement de la sucrerie,
début 20^{ème} siècle
© Archives municipales*



*Râperie de la sucrerie
© Archives municipales*

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 11**

MAJ 2022

La vie des ouvriers

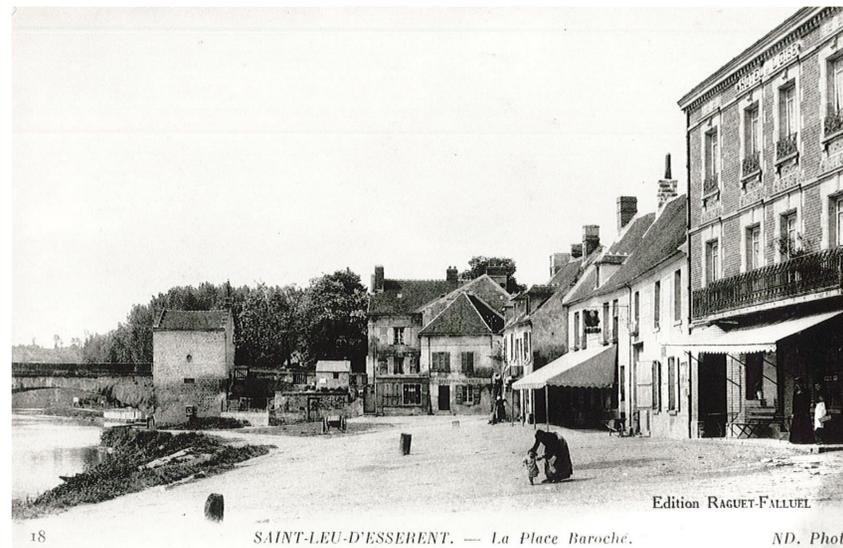
Dès le début, les ouvriers de la sucrerie sont logés dans des bâtiments appartenant à l'usine. En majorité regroupés sur les berges de l'Oise, ces logements sont souvent insalubres. En 1865, en pleine épidémie de choléra, on décide de reloger les ouvriers entassés en trop grands nombres dans de petits appartements, parfois uniquement des caves. Dix ans plus tard, un arrêté fixe les conditions décentes de logement.

A l'usine, les conditions de travail sont difficiles. On travaille dans la chaleur et dans le bruit, en contact avec des produits corrosifs. A l'époque d'Ernest Baroche, les salaires atteignent 5 francs par jour pour les hommes, les femmes touchent environ 2 francs de moins et les enfants touchent 1,25 francs. La sucrerie emploie effectivement jusqu'à 50 enfants en 1869. Cette pratique cesse en 1882. Jusque-là, ils devaient assurer onze heures de travail par jour.

Sur une photographie de 1936, on compte environ 50 ouvriers masculins travaillant en permanence dans l'usine (le personnel féminin est manquant). 50 ouvriers équivalant à 50 familles, donc à environ 300 personnes, sans compter les fournisseurs. Ainsi, la sucrerie fait vivre la ville au début du 20^{ème} siècle.



L'entrée de la sucrerie
© Archives municipales



Quai d'Amont
© Archives municipales



Le personnel de la sucrerie, 1936
© Archives municipales

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 12**

MAJ 2022

Destruction et reconstruction

Comme en 1914, un grand nombre d'ouvriers et de saisonniers de la sucrerie sont mobilisés au début de la Seconde Guerre Mondiale. Le 10 mai 1940 commence la Bataille de France. Saint-Leu subit un premier bombardement allemand le 18 mai, puis un second trois jours plus tard. James Warnery, qui travaille depuis quelques années à la sucrerie, organise l'évacuation de la ville.

C'est ce même James Warnery qui fait fonctionner l'usine pendant l'occupation. En cette période de privation, le sucre, produit énergétique et rare, vaut de l'or. Les ouvriers parviennent régulièrement à en sortir un peu de la sucrerie. Au marché noir il s'échange très bien contre d'autres produits.

En 1944, des bombardements alliés détruisent l'usine. A la libération, James Warnery est membre du Comité Local de Libération en tant que représentant des industriels. Dès 1951, la sucrerie est reconstruite, recevant pour l'occasion la visite du ministre de l'agriculture. Deux ans plus tard, James Warnery devient maire de Saint-Leu mais bientôt, l'arrivée de la centrale électrique va concurrencer l'influence locale de la sucrerie à Saint-Leu.



La sucrerie, 1944
© Archives
municipales

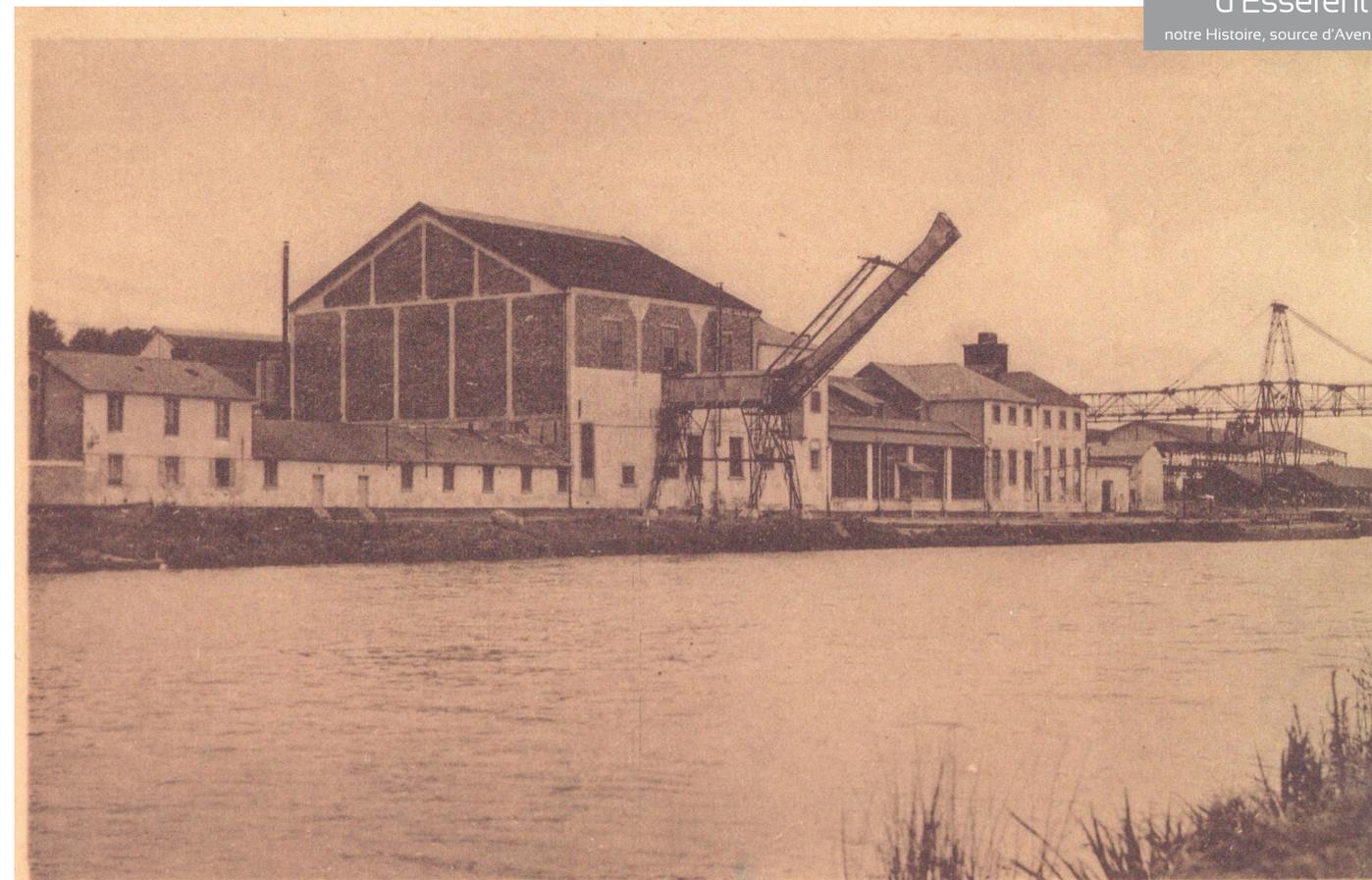
EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 13

MAJ 2022

Les dernières années de la sucrerie

A la fin de la Seconde Guerre Mondiale, les bombardements alliés ont rasé la ville à 85% et n'ont pas épargné la sucrerie. Il faut attendre les années 1950 pour qu'elle soit reconstruite et remise à neuf. James Warnery, qui a fait fonctionner l'usine pendant l'occupation allemande, en prend naturellement la tête. Un syndicat est créé. Il est un directeur et un homme apprécié, respecté aussi bien dans la commune qu'au sein de son établissement par ses employés. Candidat aux élections municipales en 1953, il est élu et reste en poste jusqu'en 1965.

Les employés sont toujours logés sur place gratuitement et ne payent ni l'eau ni l'électricité (*jusque dans les années 1960*). Cette proximité favorise une étroite solidarité, y compris avec les employés de la centrale électrique logés également près de leur travail. Les enfants se fréquentent à l'école et les adultes au club de football (*une rivalité amicale oppose le club de la sucrerie à celui de la centrale*).



SAINT-LEU-d'ESSERENT (Oise) — La Sucrerie

Photo Duclos, Pierrefonds



La sucrerie, années 1960
© Archives municipales

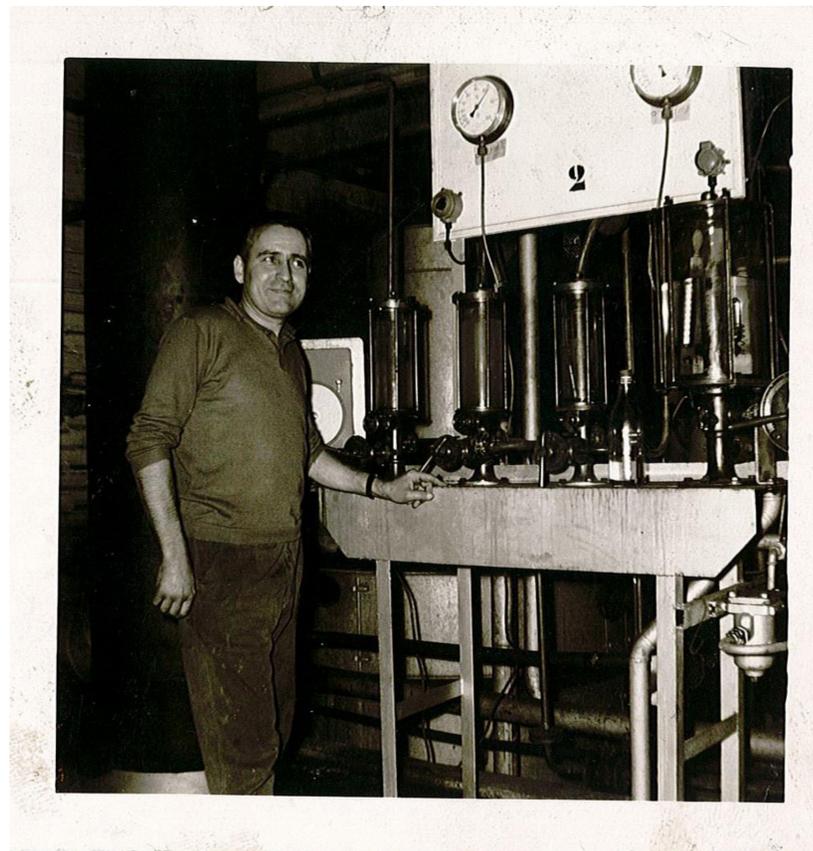
EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 14

MAJ 2022

Les dernières années de la sucrerie

Les difficultés s'amoncellent, la râperie de Mesnil-en-Thelle ferme en 1965 et la « Compagnie Sucrière » fusionne en 1970 avec la « Société des Sucreries & Distilleries du Soissonais ». Malgré cela, la sucrerie de Saint-Leu d'Esserent ferme ses portes en 1975. Quelques jours plus tard, le Conseil municipal se réunit en séance extraordinaire : la fermeture de la sucrerie signifie la fin d'une époque.

Aujourd'hui encore, beaucoup de lupoviciens ont gardé un lien avec la sucrerie, soit par un père ou une mère voire par la génération. En 2011, année du bicentenaire de la betterave à sucre, la mairie de Saint-Leu d'Esserent a organisé « Le Mois du sucre ». L'occasion pour la ville de renouer avec son passé industriel et de relancer la recherche sur l'histoire contemporaine de la ville avec notamment les anciens employés de la sucrerie.



Lettre de licenciement
© Archives municipales

La distillerie
Véification des jus
© Archives municipales



**SUCRERIES DU SOISSONNAIS ET COMPAGNIE SUCRIÈRE**
USINES RÉUNIES DE BUGY-LE-LONG, MARLE, VIERZY (AISNE) SAINT-LEU-D'ESSERENT (OISE)

SUCRERIE-DISTILLERIE DE
SAINT-LEU-D'ESSERENT (OISE)
TÉL. 456 60 51
ADR. TÉLÉG. SUCRERIE DE
SAINT-LEU-D'ESSERENT
EXPÉDITIONS : GARE OU QUAI
SAINT-LEU-D'ESSERENT

Monsieur
Quai d'Amont
60340 SAINT LEU D ESSERENT

VIRÉF.
VILETTE DU
N^o RÉF. GM./LR./DB.
OBJET : SAINT-LEU-D'ESSERENT, LE 8 JANVIER 1975

RECOMMANDÉE AVEC A.R.

Monsieur,

Lors de la réunion du Comité d'Etablissement en date du 31 Mai 1974, nous avons fait connaître notre décision d'arrêter l'activité de la Sucrerie Distillerie de SAINT LEU D ESSERENT, décision de fermeture qui nous est imposée pour les raisons d'ordres économiques que nous avons exposées au cours des différentes réunions tenues depuis cette date avec les représentants du personnel de l'Etablissement.

En conséquence de cette décision et après avoir recueilli l'accord du Comité d'Etablissement réuni les 31 Octobre 1974 et 20 Décembre 1974, nous avons le regret de vous informer que votre contrat de travail prendra fin le 10 Mars 1975, à l'issue des repos compensateurs afférents à la présente campagne.

Toutefois nous accédons à votre demande de ne pas effectuer ce préavis de façon à vous libérer le 11 Janvier 1975, pour faciliter votre reclassement.

Au 10 Mars 1975, nous vous réglerons les indemnités légales et conventionnelles auxquelles vous aurez droit, ainsi que l'indemnité exceptionnelle prévue au titre de votre participation continue aux travaux de la Campagne sucrière en cours.

Conformément à la législation en vigueur, nous avons informé Monsieur l'Inspecteur du Travail de l'arrondissement de ces dispositions.

Veillez agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Le Directeur,




SIÈGE SOCIAL : 336, RUE SAINT-HONORÉ PARIS 1^{ER} TÉL. 265 79 73 BP 431-01 PARIS RP
SUCRERIES DU SOISSONNAIS ET COMPAGNIE SUCRIÈRE SA AU CAP DE 21 614 200 F RC PARIS 70 B 4232 INSEE 421 00 584 1 002 CCP PARIS 680-45

**EXPOSITION
LA SUCRERIE
PANNEAU 15**

MAJ 2022