

Société Historique et Culturelle du Briennonnais

La sucrerie de Briennon

1873-1995



2016

mise en forme et recherches
Danièle Mouton

Sommaire

Table des illustrations.....	5
Avant-propos.....	8
Historique.....	9
1/ Quelques éléments historiques de la fabrication du sucre betteravier.....	9
2/ 1873, la révolution industrielle était en marche à Briennon.....	9
Canal, voie ferrée, un lieu de choix.....	9
Un environnement artisanal et industriel dès la première moitié du XIX ^e	9
Des conditions favorables.....	10
3/ Construction de l'usine de Briennon.....	10
Emile Thiriar premier directeur et propriétaire.....	10
Demande d'ouverture.....	10
Plan de la fabrique de sucre.....	11
Inscrit dans la pierre.....	12
Evolution de l'entreprise.....	13
D'autres propriétaires actionnaires.....	13
1/ Poron- Grisart.....	13
2/ Première succession – famille Le Secq.....	13
3/ En 1927.....	14
4/ Propriétaires entre 1927 et 1945 ? une période méconnue.....	14
4/ La famille Balland.....	14
5/ Administration de la sucrerie à partir de 1945.....	15
Quelques directeurs de Briennon.....	15
La sucrerie se transforme.....	16
1/ Etat initial.....	16
2/ La cheminée.....	17
3/ L'exposition de la ferme de Noël renseigne sur le matériel ancien.....	19
Souvenir d'un achat.....	19
4/ En photos des changements visibles.....	19
5/ Dernières constructions.....	21
Ferme de la sucrerie.....	22
La cité.....	23
La sucrerie-raffinerie, une place importante dans le paysage de la ville.....	24
En image.....	24
Une richesse industrielle pour la ville.....	24
Relations avec la commune.....	25

Brienon=sucrerie	25
De la betterave au sucre.....	26
1/ La matière première.....	26
2/ Culture	26
3/ Contrats entre la sucrerie et les agriculteurs.....	27
Document d'archive	27
Evocation de souvenirs :.....	28
Paiement par la sucrerie.....	29
Les planteurs, analyse des archives tenues par Emile Naux.....	30
Une commission mixte paritaire.....	30
Les planteurs, éléments apportés par Louis Vincent	30
La fabrication.....	32
Réception des betteraves	32
Pesées et prises d'échantillons.....	32
Stockage et lavage	34
Découpage	35
Diffusion= extraction du sucre	36
L'épuration	37
La filtration.....	37
L'évaporation	37
La cuite ou cristallisation.....	38
Le turbinage, essorage dans les centrifugeuses puis séchage.....	40
Le stockage.....	41
Conditionnement du sucre / Vente	43
Chaux et électricité.....	46
Les sous-produits.....	47
La mélasse	47
La pulpe	47
Les employés	48
Organismes sociaux.....	48
Syndicat	48
Comité d'entreprise	48
Les différents postes	48
Horaires	48
Liste des postes en campagne (de 73 à la fin)	49
Ateliers en inter-campagne.....	49
Noms des personnes photographiées dans le reportage « Sucre hier »	51

D'autres noms du personnel sédentaire.....	51
Souvenirs, récits	53
Une campagne sucrière	57
Des célébrations	61
Retraites.....	61
Célébration 125 ans de la sucrerie de Chalon-sur-Saône	62
Récompenses aux ouvriers et ouvrières	63
« Le soleil de Briennon »	65
« Un médiateur est venu !	65
La fermeture une affaire de capitalisme ou les effets du capitalisme	66
<i>Un gâchis !</i>	66
Comment fonctionnait le groupe Balland	67
1993 une mort annoncée	68
Propositions aux ouvriers	69
Recherche : ils ont travaillé à la sucrerie entre 1873 et 1952.....	74
La fin d'une époque.....	78
Place nette ?.....	78
.....	78
Annexes	79
La java des betteraves (Pierre Louki).....	91
Remerciements à	92

Table des illustrations

Lettre adressée à la Préfecture par Emile Thiriar (Coll. Annie Basset)	10
Plan de la fabrique daté de juillet 1872 (don Mme Dauton, coll. SHCB).....	11
SOVENIR DE ITALIEN 1914.....	12
La sucrerie en 1906, vue du canal	13
Le livret a été imprimé à Briennon ; les statuts ont été signés à Paris	13
Assemblée générale des actionnaires de la sucrerie de Chalon et ses filiales en 1986	14
Au début XXè, vue sur l'entrée et la première bascule.....	16
Article de l'Illustration du 31 décembre 1927 écrit par Léon Moreau.....	16
La sucrerie et la raffinerie, carte postale du début du XXè siècle (coll. privée)	17
Carte postale de 1913 -la cheminée est changée	17
La nouvelle cheminée – La grue - CPA coll. privée	18
Début des années 1970, photo prise du moulin. La cheminée a été détruite.....	18
Le saccharimètre à visée.....	19
Dans le laboratoire du chimiste	19
Plaque conservée au musée privé de la ferme de Noël	19
Avant son démontage, la diffusion discontinue	20
Travaux en 1973 à la diffusion.....	20
La cristallisation en 1986.....	20
Vue du silo-bulle (photo année 93 Ginette Legouge)	21
Une nouvelle cuve en 1993	21
Vue aérienne en 1951 : la cité est au S-O de l'usine, sur la gauche de cette photo.	23
Un bâtiment d'habitation en 1972	23
CPA années 1960, la sucrerie sur la rive gauche du canal, coll. privée	24
Page de couverture du premier bulletin municipal en 1965	24
Carte postale, années 50-60.....	25
Visite d'un groupe en 1993, guidée par G. Bonnet	25
Outils anciens de la collection privée de la ferme de Noël	26
Des tas de betteraves en bordure des champs en attente de transport.	26
Contrat entre Emile Naux et la direction de la sucrerie page 1	27
Contrat entre Emile Naux et la direction de la sucrerie page 2	28
Règlement des betteraves à un planteur de Tanlay/ En-tête Madame Le Secq.....	29
Déchargement d'une péniche (CPA coll.privée).....	32
Sceaux apposés sur les sacs-échantillons	32
Des camions à la pesée	33
Prélèvements au Rupro.....	33
Atelier de décolletage ; les postes sont tenus par 5 femmes.....	34
Stockage des betteraves	34
Le jet de la « mitrailleuse » pousse les betteraves.....	34
La roue à betteraves.....	35
Les couteaux à cossettes	35
Les cossettes sont acheminées jusqu'à la diffusion (au fond : la 1ère filtration).....	36
Le synoptique de la diffusion, épuration, évaporation	36
Filtres à jus de 2è filtration.....	37
La nouvelle évaporation porte la date de 1987.....	38
Une pompe à vide	38
Une cuite de 1 ^{er} jet.....	38
Un malaxeur vertical	39
.....	39

D. Kowalski au poste de conducteur de la chaufferie	39
La chaufferie	39
En haut : M. Bécart au poste de cristallisation	40
En bas : M. Dauton au pupitre de commande de la diffusion	40
Tableau de commande des turbines et sécheur	41
Pascal Desbordes et François Delagneau, chef de poste).....	41
Les magasins à gauche et la bulle	41
Le synoptique du silo expliqué par D. Séméréna.....	42
L'intérieur du silo- bulle	42
Remplissage des sacs en papier et couture	43
Stockage au magasin	43
Stockage de sucre très fin.....	44
Un type de conditionnement en petits sacs papier	44
Vente en gros : chargement d'un camion.....	44
Le laboratoire	45
Un chimiste saisonnier au labo (en 1993)	45
Un alternateur producteur d'électricité	45
Le four à chaux (deux vues).....	46
Le laveur à gaz et une cuve à fuel	46
Les anciennes cuves à mélasse.....	47
1947, une enveloppe portant la mention du produit commercialisé sous le nom de Provendine.....	47
Fernand Montandon et Roger Gaudissant	50
Une médaille du travail 1929 (coll. privée).....	52
Une machine à coudre ancienne (musée privé de la ferme de Noël)	54
Madame Le Secq devant sa maison du bd De Lattre à Briennon	55
Paiement d'un acheteur de gros volume, un confiseur, en 1936.....	56
Souvenir déposé à la ferme de Noël, le carnet de bord d'un camion	56
Le carburant était acheté à la station-service de Briennon.....	56
Le ballet des camions	56
(photo coll. Y. Coignée).....	56
Repas à la cantine (Deux photos, coll. de la SHCB).....	57
Sur les marches de la cantine	58
Entrée principale de la sucrerie, CPA coll. privée	58
CPA, coll. privée : Les bœufs de la sucrerie avenue de la gare	59
Départ en retraite de F. Verrier et F. Montandon.....	61
Médaille frappée à l'occasion du 125 ^e anniversaire de la construction de l'usine de Chalon sur Saône en 1986.....	62
Les brienonnais invités au Clos Vougeot en 1986	62
Remise des médailles	64
Un filtre neuf à refiltrer les boues retrouvé au moment de la démolition,	66
Article du journal local au printemps 1993	67
Bilan de capacités des employés	69
Articles du journal L'Yonne Républicaine	70
Remise des dernières médailles à la fin de la campagne 1995.....	72
La légende de cette photo (début 1900) dit « atelier de mécanique de la sucrerie raffinerie de Briennon Yonne » (photo coll. J. Nichèle).....	77
Démolition photo 1995.....	78
En 2016 les vestiges d'une entreprise, photo D. M.....	78
Couverture de la publication de la sucrerie-raffinerie de Chalon -sur-Saône	79

Présentation de la sucrerie-raffinerie de Brienon dans le journal L'Illustration en 1927	
Document d'archives (M. Emile Naux)	81
La direction justifie son refus d'accepter les contraintes négociées au niveau national (juillet 1935)	82
83Septembre 1935, les planteurs se fâchent, la direction de la sucrerie cherche des appuis pour leur résister.....	83
Récapitulatif des fabriques en France en 1913 et 1934.....	84
Organisation du contingentement, projet d'accord février 1937	85
Année 1940, le Président des planteurs est averti des mesures à appliquer (page 1)..	86
Protocole de réception des betteraves en 1942-1943 - page1.....	87
Protocole de réception des betteraves en 1942-1943 - page2.....	88
Premier numéro le 1 ^{er} juillet 1943, d'une publication pour les producteurs de betteraves industrielles.....	89
Texte en manière de compliment écrit à l'occasion d'un banquet,	90
Paroles de La java des betteraves (Pierre Louki)	91

Avant-propos

Ce que ce document ne sera pas... !

- un historique exhaustif de la sucrerie de Briennon
- un document précis sur la culture, l'exploitation, la transformation de la betterave à sucre
- une histoire romancée et mélancolique
- un constat des désordres créés par le capitalisme

même s'il sera un peu question de tout cela !

Mais il voudrait être

la trace écrite d'une grande entreprise disparue.

Les souvenirs rapportés dans ces pages concernent une cinquantaine d'années. Photos modernes, documents anciens, vues anciennes, « hier et avant-hier » se mêlent. « Autrefois » s'invite au fil des chapitres, ce qui a compliqué le travail de transcription !

Les souvenirs sont ici rassemblés d'une façon un peu disparate ; ils sont peut-être imprécis et insuffisants pour se représenter, 20 ans après la fermeture, la place tenue par l'entreprise dans la mémoire locale.

La demande de laisser « *quelque chose* » de la sucrerie était forte, de la part des « *anciens de la suc* » ; le besoin exprimé de voir conservée la mémoire de l'entreprise disparue se comprend, quand une aventure collective se termine douloureusement !

La Société Historique et Culturelle du Briennonnais devait être dépositaire de ce vécu et en laisser une trace « sur le papier », avec l'espoir que le document aidera à la « transmission » des parents et grands-parents, un exercice pas si facile !

Le rôle de la Société Historique était aussi par-delà les souvenirs, de les inscrire dans l'histoire de l'industrie et de l'agriculture, de la fin du XIX^e et du XX^e siècle.

Je dédie ces pages à Lili qui a tant parlé de la sucrerie

Danièle Mouton,
présidente de la Société Historique,
succédant à Marie-Odile Clérin, Annie Basset et Marie-Edmée Leclercq fondatrice de
l'association.

Historique

1/ Quelques éléments historiques de la fabrication du sucre betteravier

La présence de principe sucré dans la betterave était connue depuis le XVII^e siècle, mais ce n'est qu'en 1747 que le chimiste allemand Margraff présenta la possibilité d'une extraction industrielle.

Il fallait trouver une réponse au manque de sucre de canne des Antilles, résultant du blocus imposé par l'Angleterre ; à la lumière du travail de plusieurs chimistes, dont Antoine Chaptal¹, Napoléon 1^{er} lance alors le 25 mars 1811, la culture de la betterave à sucre. L'industriel Benjamin Delessert fut le premier à ouvrir une usine de production de sucre de betteraves.

En 1873 la production de betteraves à sucre a considérablement augmenté : dix fois plus de tonnes produites qu'en 1840.

Les fabricants de sucre vont se grouper et créer en 1884, un Syndicat National des Fabricants.

Après les destructions de la guerre de 1914, les usines vont être regroupées et leur nombre diminuer : il y en eut jusqu'à 449 en 1884-85 ; il en restait 356 en 1894-95. Il n'en restait plus que 107 en 1927-1928, dont celle de la rue de la gare à Briennon.

Si en 2016, la France est le premier producteur européen de sucre de betteraves, c'en est fini des petites usines comme Briennon, même modernisées. En 1973 les établissements Béghin avaient fusionné avec Say ; le nouveau groupe a été lui-même « absorbé » en 2003 pour devenir Tereos.

2/ 1873, la révolution industrielle était en marche à Briennon

Canal, voie ferrée, un lieu de choix

Le développement des voies de communication au XIX^e siècle a été l'un des éléments de la révolution industrielle. Localement, après la percée du canal de Bourgogne, en 1822, l'arrivée du chemin de fer de Paris à Tonnerre en 1849 va transformer la vie de Briennon.

Un environnement artisanal et industriel dès la première moitié du XIX^e

La ville avait développé des activités artisanales et même industrielles à partir de matières premières cultivées sur le territoire, chanvre, lin certainement, qui étaient travaillées sur place. On note au moins une filature, un foulon² et un moulin à tan. En 1819, Edme Auguste Hoppenot est dit fileur à Briennon; dans la famille existe un fileur de laine et Gamard Edme est teinturier. Dans la première moitié du XIX^e siècle on peut dénombrer jusqu'à 30 tisserands.

D'autres industries existaient (tannerie, moulins, une tuilerie³), mais c'est avec la construction de l'usine à gaz en 1872 et la sucrerie en 1873 que s'ouvre l'ère industrielle.

¹ Il a laissé son nom dans le terme « chaptaliser » qui veut dire ajouter du sucre

² Le foulon a longtemps été exploité par la famille Bouvret.

³ Elle n'est pas localisée mais figure sur les dictionnaires géographiques du XIX^e

Des conditions favorables

Des rentiers viennent s'installer à Briennon avec l'ouverture de la ligne de chemin de fer Paris-Lyon-Marseille. L'industrialisation a besoin de l'argent des capitalistes et des fonds de la banque - la banque Moreau¹ est sur place et liée à la sucrerie.

Le maire, Pierre Bridier dynamise le commerce (foires), améliore la voirie communale et renforce les échanges avec les villes voisines.

Ces conditions et la proximité de la région Champagne-Ardennes, deuxième producteur de betteraves ont joué dans le choix de l'industriel venu du Nord, de s'implanter à Briennon.

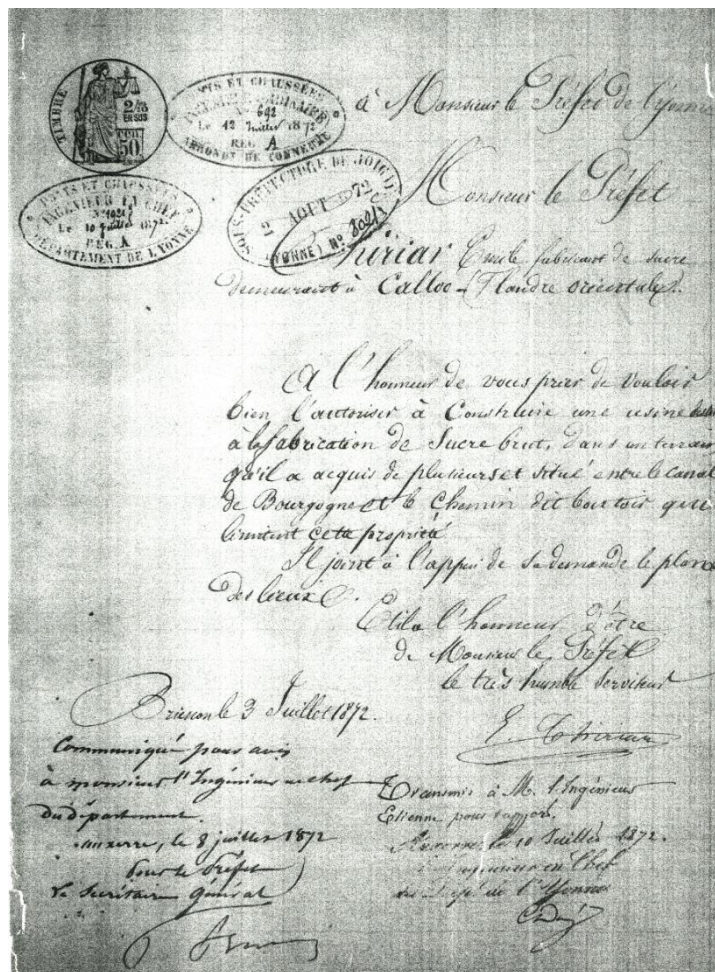
3/ Construction de l'usine de Briennon

Emile Thiriard premier directeur et propriétaire

En 1872, venus des Flandres, Hector et Emile Thiriard² ont chacun en projet la création d'une sucrerie en France.

En 1873 Hector Thiriard fonde une société d'exploitation sucrière à Souppes-sur-Loing. Emile Thiriard, résidant à Calloo (Flandres orientales), après avoir acquis un terrain situé entre le canal et la voie ferrée à Briennon-sur-Armançon, demande à l'administration l'autorisation d'y construire une fabrique de sucre brut, en juillet 1872

Demande d'ouverture



Lettre adressée à la Préfecture par Emile Thiriard (Coll. Annie Basset)

¹ Une fille de Léon Moreau a épousé Jacques Bonnet, directeur de la sucrerie

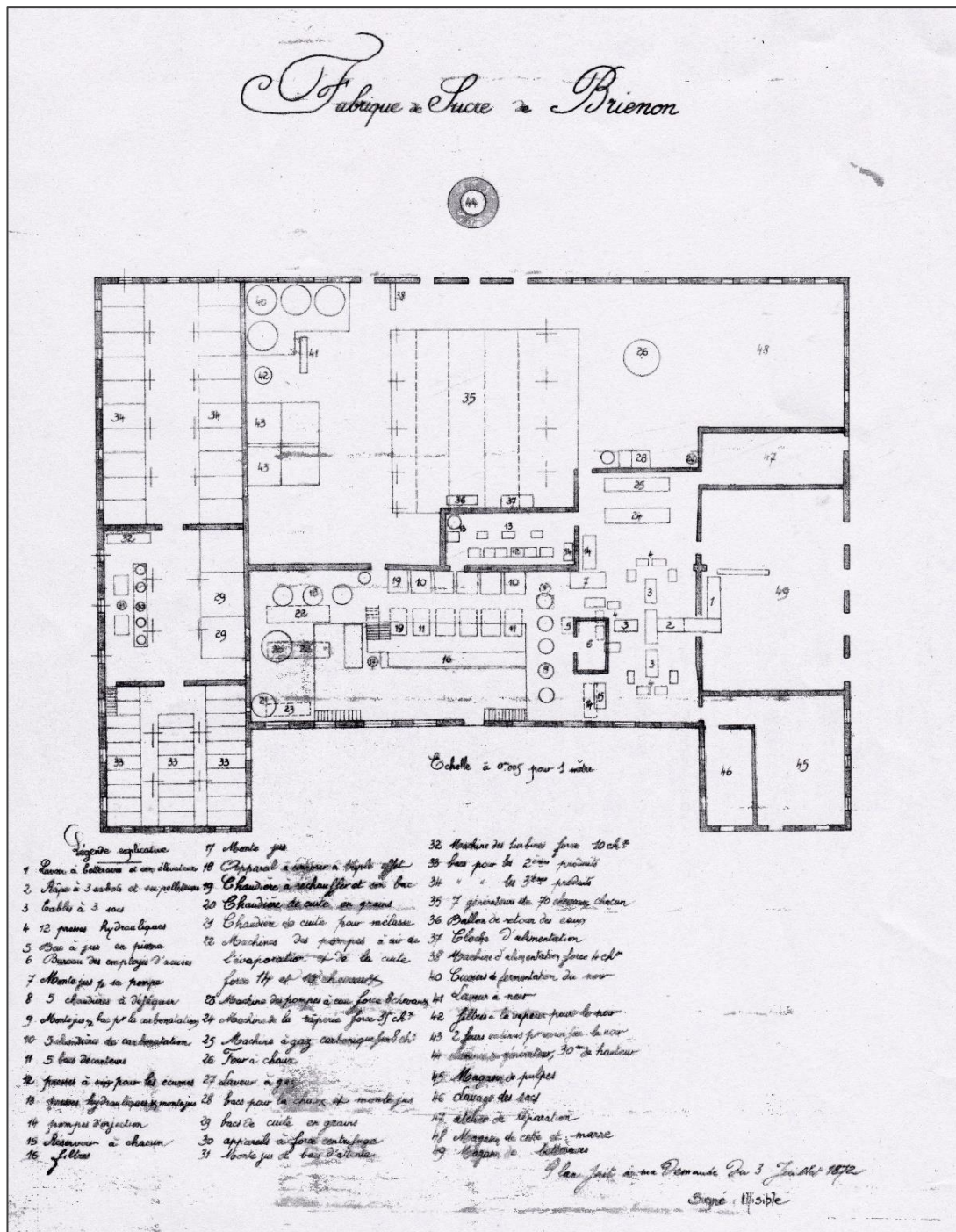
² Le nom Thiriard est encore associé en Belgique à une famille d'industriels et chimistes.

L'autorisation lui est délivrée le 10 octobre 1872.

Le couple Emile Ghislain (Barnabé) Thiriart (31 ans) et Célestine Cornille Camerman (21 ans née à Caloo) s'installe à Briennon où un fils vient au monde le 6 sept 1873.

Le premier caissier-comptable de l'usine, Janssens Charles-Célestin est aussi originaire de la province de Flandre orientale en Belgique. Il se marie à Briennon en novembre 1873.

Plan de la fabrique de sucre



Plan de la fabrique daté de juillet 1872 (don Mme Dauton, coll. SHCB)

Inscrit dans la pierre

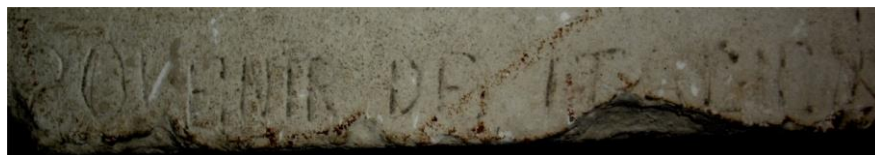
Cette pierre porte la date de la construction de l'usine ; elle a été déposée après la démolition, dans le hall de la mairie.

Elle était visible ci-dessous, au-dessus de la porte d'entrée.



La pierre porte une inscription sur le dessus ; on peut deviner :

SOVENIR DE ITALIEN 1914



Comment être allé graver ces mots, à cette hauteur en 1914 ?

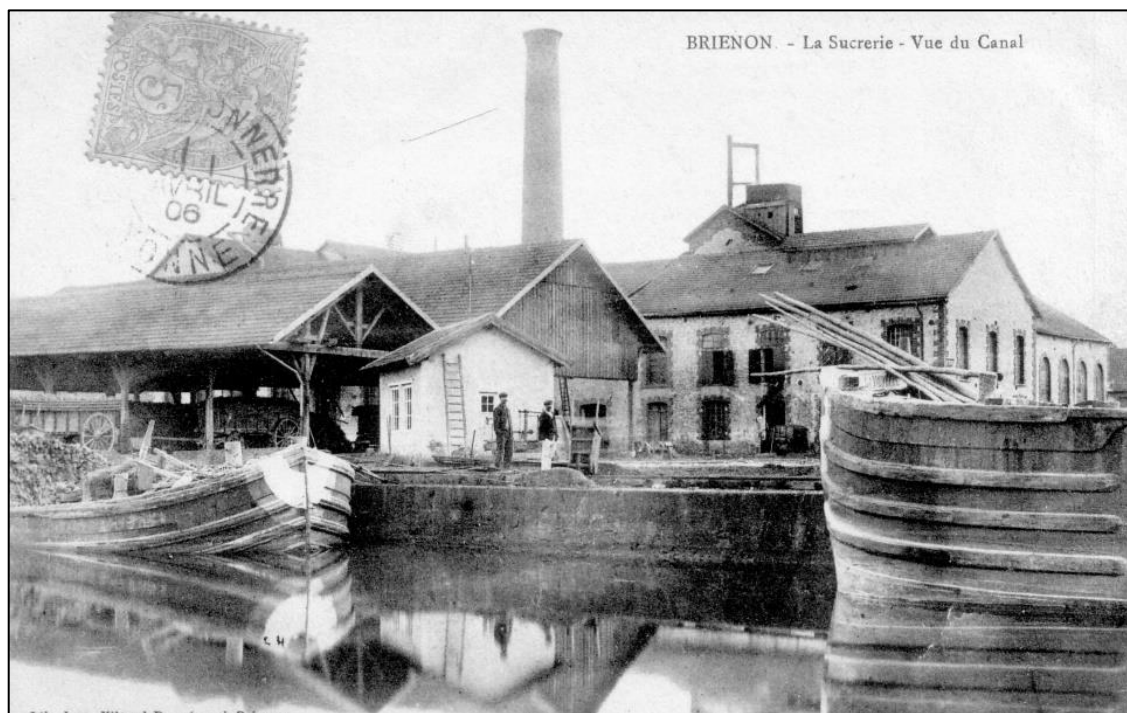
On peut supposer un ouvrier travaillant sur cette façade, qui peut accéder à la partie de la pierre qui sort du mur. Noter que sur la carte postale, page 19, datant du début du XXè, la pierre gravée est à la même place, dans le mur, au-dessus de la porte d'entrée principale.

Evolution de l'entreprise

D'autres propriétaires actionnaires

1/ Poron- Grisart

Rapidement l'entreprise est en difficulté ; elle est achetée par Jean-Baptiste Armand Poron (1820 – 1906) époux de Adèle Grisart (1828 – 1870) industriel à Troyes. Propriétaire d'une filature, il possède aussi une sucrerie à St Julien¹ (Aube) ; voici le premier groupe constitué !



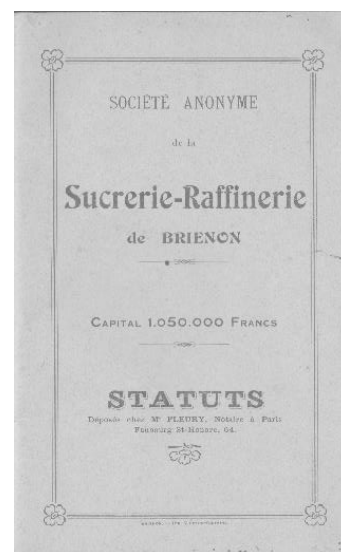
La sucrerie en 1906, vue du canal

2/ Première succession – famille Le Secq

Dès 1891, la fille de M. Poron, « madame Le Secq » est en nom dans l'en-tête d'une lettre comme si elle était la « propriétaire de la sucrerie » ; son père ne meurt qu'en 1906. Les 5 enfants de Marie-Sophie Poron-Le Secq² héritent alors de la sucrerie-raffinerie de Briennon. Ils constituent une société anonyme à laquelle prennent part quelques agriculteurs ; « l'ancien propriétaire (Thiriar ?) conservant quelques actions ».

Les statuts de la société sont déposés en mars 1909.

Le livret a été imprimé à Briennon ; les statuts ont été signés à Paris



¹ La sucrerie de St Julien ne produit plus en 1935.

² Son mari est Jean-Marie Gustave Le Secq Destournelles qui décèdera en 1913. On peut remarquer que Marie-Sophie Poron-Le Secq a dirigé l'entreprise, alors que les femmes qui font partie des héritiers, laisseront leur place à leurs conjoints au conseil d'administration !

Les 5 premiers administrateurs (détenant la majorité) sont

- M. Albert Nillus mari de Jeanne Marie Virginie Le Secq Desrounelles
- M. Pierre Launay mari de Jeanne Marie Fanély Le Secq Destournelles
- M. Jean-Marie Henri Le Secq Destournelles
- M. Conrad Antoine Rigaudias mari de Jeanne Marie Adèle Le Secq Destournelles
- M. Jean-Marie Paul Emile Le Secq Destournelles

La Société est propriétaire de l'usine Sucrierie-Raffinerie, de 36,27 ha de terres et d'une ferme dites « aux Allouettes ».

Des baux betteraviers sont contractés ; ils sont listés et toutes les modalités de propriété et de cession des actions sont décrites dans le livret représenté.

Le directeur de cette époque est M. Gigault¹.

3/ En 1927

La « mémoire d'internet » fait mention de la société appelée :

SUCRERIE RAFFINERIE THIRIAR DORZEE LESECQ 1927

Un propriétaire appartient toujours à la famille Thiriar - Leseq nous connaissons leur entrée dans l'usine - le nom Dorzee n'a pas franchi les années, à Brienon. Il est d'origine belge ; on peut supposer qu'une descendante d'Emile Thiriar porte ce nom d'épouse et est actionnaire de la société en 1927.

4/ Propriétaires entre 1927 et 1945 ? une période méconnue

Une grande inconnue que cette période ! Plusieurs directeurs de l'usine sont connus, mais qui dirige la société ? Madame Desprez-Balland nous apprend que *son père François Balland a acheté la sucrerie de Brienon à M. Lanvin, chocolatier*. En 1945, Marcel Rigaudias semble à la tête de la sucrerie (voir document page 93).

4/ La famille Balland

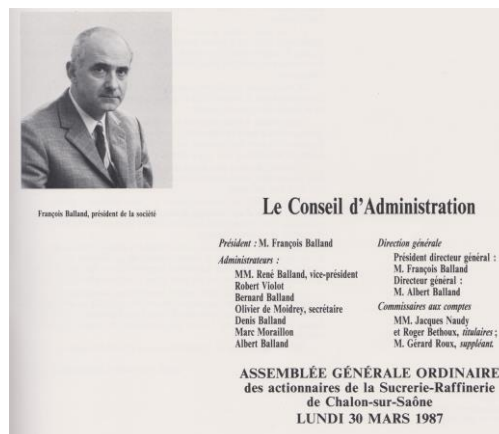
En² 1932 Jean Balland (arrivé en 1924, il est président de la sucrerie de Chalon depuis 1932) entre au Conseil d'administration de la sucrerie de Brienon dont il prendra le contrôle³ en 1945.

François Balland lui succèdera.

Assemblée générale des actionnaires de la sucrerie de Chalon et ses filiales en 1986

Ici :

François Balland est PDG, Albert Balland directeur général.



¹ S'agit-il d'Eugène, père de Félix Arsène Benoni Gigault ? « Arsène » est le grand-père maternel de Viviane née Vallet épouse Pierret ; elle a 8 frères et sœurs. Les archives de la famille Vallet attestent qu'il avait acheté « une vaste propriété avec château, dont il ne conservera que la maison bourgeoise du 9 Grande Rue à Brienon ». Cette maison a été propriété de la famille Pierret. En 1913, la veuve d'Eugène Gigault décède chemin de la sucrerie, voir en fin de documents la liste des noms associés à la sucrerie dans les registres de l'état civil.

² Ce sont les termes employés dans le document édité par « les sucreries Chalon-Aiserey-Brienon » en 1986

³ Voir dans la partie annexe, le texte citant le nom du dirigeant en février 1945

5/ Administration de la sucrerie à partir de 1945

Un Président Directeur Général (issu de la famille Balland) domicilié à la maison-mère de Chalon – sur- Saône :

Jean Balland, puis François et Albert.

En 1994 à l'absorption par le groupe Ifisuse, le PDG est Alain Commissaire.

Un directeur a toujours été nommé sur la fabrique de Brienon.

Y a-t-il eu une différence entre « directeur général » et « directeur » de la filiale sucrerie-raffinerie de Brienon ? Difficile à dire !

Quelques directeurs de Brienon

Dans le texte cité en annexe, daté de février 1945, les ouvriers s'adressent au directeur¹ « est Michel Aubry. Son « supérieur » est Marcel Rigaudias, époux de l'une des héritières Le Secq, donc représentant des actionnaires majoritaires.

Il n'a été possible de situer chronologiquement que les directeurs suivants :

Fernand Bonnet (décède en avril 1941)

Jacques Bonnet son fils

M. Bouche

M. Saconney² (un chef de fabrication : M. Chanussot venu de Chalon)

M. Senihl

M. Martin Jean-Claude (il avait été chef de fabrication, à la suite de M. Roussel) - le dernier chef de fabrication est Chevalier Alain

M. Albert Balland³ a été directeur général (voir les membres du Conseil d'Administration plus haut ; il est aussi désigné directeur général sur la photo du journal l'YR des années 80, voir pages souvenirs). Il sera ensuite PDG, succédant à son père François.

Les employés de Brienon connaissaient bien leurs supérieurs, chefs de fabrication, directeur et le chef betteravier, mais il reste quelques noms difficiles à « situer » : si M. Dessaint a été chef betteravier, quel était le rang de M. Hoffner (d'après Louis Vincent, il a été directeur général. Il semblerait logique de le voir arriver à Brienon à partir de 1961, représentant les administrateurs. (voir une note plus loin). Il est « *celui qui a institué le 13è mois vers 1980* ».

quelle fonction pour M. Péronne ?

Les directeurs n'étaient pas des « *sucriers* », pas des ingénieurs maîtrisant la fabrication, mais des administratifs désignés par les PDG ; il n'y eut pas de promotion interne, à part celle de M. Martin à la fin.

¹ Le terme de directeur a souvent au cours des témoignages, été employé indifféremment avec chef de fabrication ; quant au « directeur général » quel est-il selon les époques ?

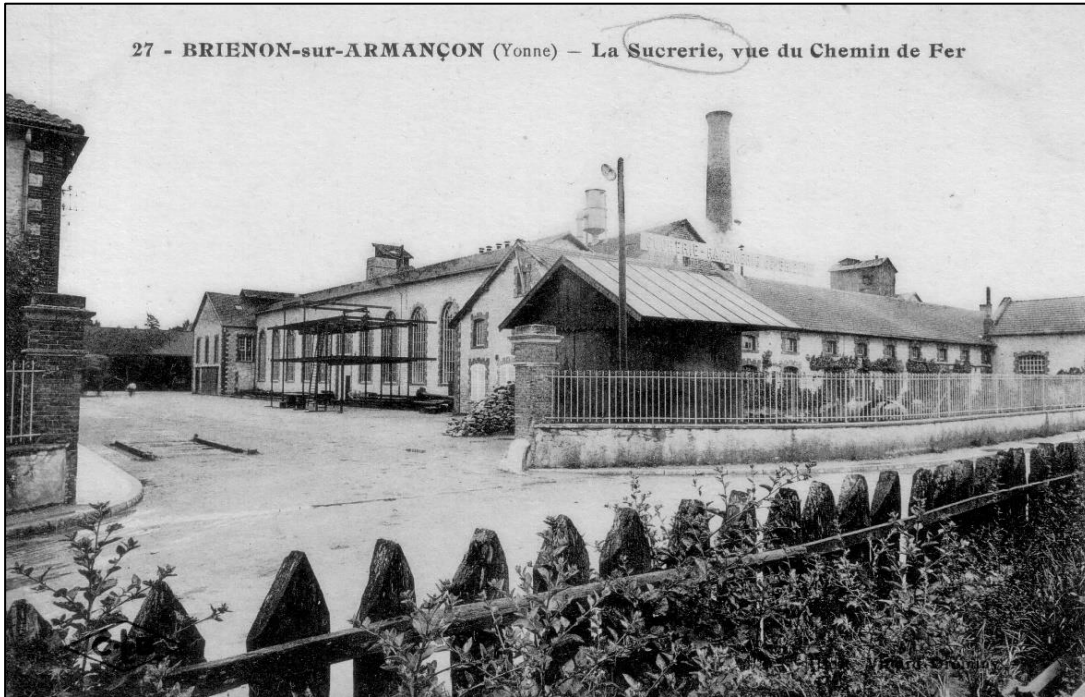
² Il est le neveu d'Auguste Lanvin, le chocolatier et fondateur de la sucrerie de Brazey-en-Plaine en 1913. Entre-t-il au Conseil d'administration et à la direction de l'usine de Brienon, à la faveur de l'achat de la fabrique de Brazey par la société de la Sucrerie-raffinerie de Chalon en 1961 ?

³ Il décède en 1997 ; il avait environ 45 ans, il venait de se marier.

La sucrerie se transforme

1/ Etat initial

Il est permis de croire qu'il n'y a pas eu beaucoup de modifications entre la construction de 1873 et la sucrerie comme elle apparaît sur les photos du début XXè.



Au début XXè, vue sur l'entrée et la première bascule



Article de l'Illustration du 31 décembre 1927 écrit par Léon Moreau.

Un article décrivant la production de l'usine de Briennon qui peut se lire en format-page, en annexe de cette publication. Léon Moreau (1880-1972) banquier à Briennon signe cet article intéressant. On y trouvera par exemple, les quantités

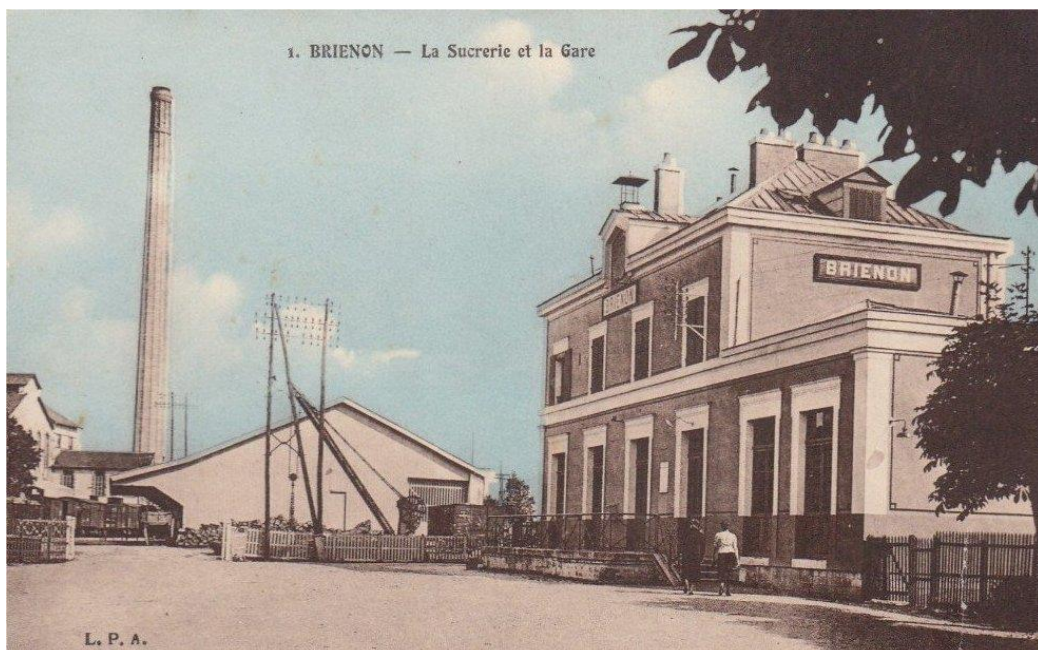
de tonnes de betteraves traitées, 3 fois plus qu'en 1912, année où l'usine a subi de grandes transformations, comme le déchargeur de wagons le « Mammouth ». C'est l'époque où est construite une cheminée bien plus haute que la première.

2/ La cheminée



La sucrierie et la raffinerie, carte postale du début du XX^e siècle (coll. privée)

Cette carte postale représente l'usine à l'époque de la première cheminée. L'aspect ancien de la façade peut être comparé aux photos qui suivront dans l'ouvrage. La pierre gravée est visible comme une tache blanche au-dessus de la grande porte. La première



cheminée mesurait environ 30 m ; la seconde (une carte postale datée de 1913, la représente) s'élèvera à 76 m. Le chariot tiré par des bœufs¹ vient de la ferme de la sucrierie

Carte postale de 1913 -la cheminée est changée

¹ Seule la ferme de la sucrierie possédait des bœufs. Les tombereaux des cultivateurs étaient tirés par des chevaux.



La nouvelle cheminée – La grue - CPA coll. privée



Début des années 1970, photo prise du moulin. La cheminée a été détruite

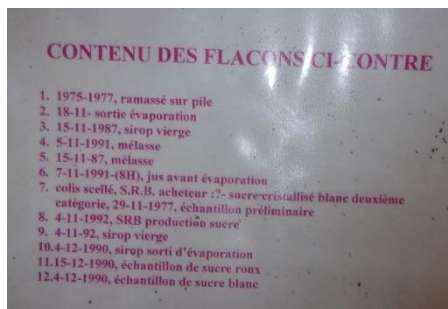
Nous avons noté le remplacement de la première cheminée, puis un peu plus de 500 ans plus tard, l'inutilité de la seconde qui a conduit à sa démolition.

« J'étais dans la classe de monsieur Renvoisé, peut-être en 1972, quand elle est tombée. Nous avons fait un texte. » Marie-Claude Boulet née Sabuco.

3/ L'exposition de la ferme de Noël renseigne sur le matériel ancien



Le saccharimètre à visée



Dans le laboratoire du chimiste



Souvenir d'un achat

Cette presse à double vis a-t-elle été achetée en Norvège ? ou STORD désigne-t-il une marque ? La plaque accompagnant le colis expédié à « Brianon » a été conservée.

Plaque conservée au musée privé de la ferme de Noël



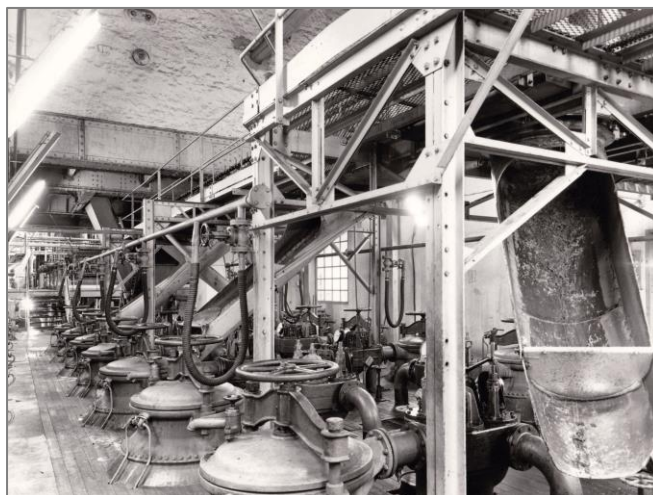
4/ En photos des changements visibles

Entre 1950 et la fermeture, énormément de travaux ont été effectués pour moderniser l'usine, minimiser le personnel saisonnier, aller vers un rythme de travail moins pénible en campagne - le travail en « 3 fois 8 heures » a été institué) - et pour augmenter la productivité.

Investissements :

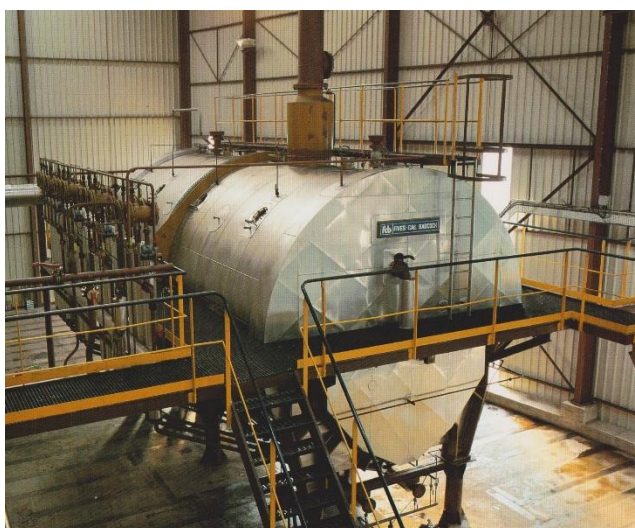
Une nouvelle bascule pesant jusqu'à 40 tonnes, un Rupro, création de l'atelier de densité, achat d'un épierreur

D'une diffusion à vases, on est passé à une diffusion continue



Avant son démontage, la diffusion discontinue

Travaux en 1973 à la diffusion



La cristallisation en 1986

5/ Dernières constructions

Le silo, la « bulle » spectaculaire et qui se voit de loin dans les années 1990 servait au stockage du produit fini. Ce silo est depuis la fermeture, utilisé par la CEREPY pour le stockage des céréales



Vue du silo-bulle (photo année 93 Ginette Legouge)



Une nouvelle cuve en 1993

Cette cuve à mélasse était neuve en 1993. Une entreprise de Briennon avait déposé un devis ; la peinture n'a jamais été faite !

Ferme de la sucrerie

En 1909, la ferme bâtiment et terres, des Alouettes appartenait à la propriété « sucrerie-raffinerie », des héritiers Le Secq. C'est un élément qui n'était pas conservé dans « la mémoire briennoise ». Depuis 1945 au moins, il se dit *la ferme de la sucrerie* pour celle, dont les bâtiments d'exploitation étaient situés quartier du port, avec une sortie sur la rue Palériau.

La ferme s'est déplacée ensuite route de Bouilly ; les hangars qui ont abrité le matériel agricole existent encore, comme le pavillon à côté. On se rend compte de sa proximité avec la sucrerie, sur la photo de couverture de ce document. Le premier occupant de cette habitation a été le chef de culture, Monsieur Maurice.

Déjà à l'époque de la succession Le Secq en 1909, tous les champs n'étaient pas en propriété. Pendant quelques années, elle a cultivé les terres de la ferme de Bouy Neuf appartenant à Emile Naux.

La ferme de la sucrerie était gérée par un chef de culture¹. Trois bouviers s'occupaient de la douzaine de bœufs qui effectuaient le travail de la ferme ; pendant la campagne ils transportaient les tombereaux de betteraves. Les « bouveries », dit-on encore aujourd'hui, pour le bâtiment qui subsiste, près de la voie ferrée, rue Palériau.

Edmond et Lucienne Blanchard² étaient ouvriers agricoles à la ferme. L'un s'occupait notamment des bœufs et des vaches, sa femme binait les betteraves. Elle travaillait aussi à la laiterie. En saison elle servait à la cantine³ de la sucrerie, raconte leur petite-fille Jocelyne.

¹ Marcel Maurice en a été chef de culture jusqu'à sa retraite dans les années 1970

² Grands-parents de Jocelyne Nichèle. : Edmond et Lucienne née Brawacki

³ Voir au chapitre Souvenirs, une photo prise sur les marches de la cantine

La cité



Vue aérienne en 1951 : la cité est au S-O de l'usine, sur la gauche de cette photo.

Les maisons de « la cité » datent vraisemblablement de la fin du XIX^e, époque où il était d'usage pour les patrons philanthropes ou paternalistes, de songer à construire des logements sociaux



Un bâtiment d'habitation en 1972

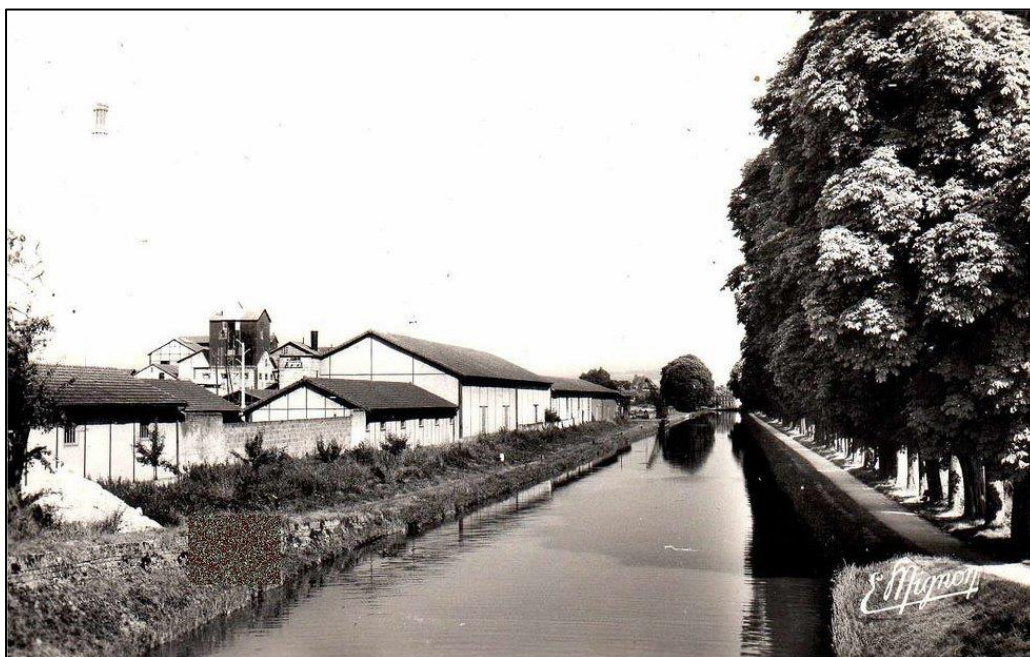
Il y avait cinq logements attenants, un autre à côté et donnant sur la rue de la gare, deux logements construits en 1973, pour les contremaîtres. Un peu plus loin au fond logeaient les saisonniers.

Les ouvriers disposaient de jardins. « *L'entente à la cité était très très bonne et on faisait ensemble la fête en fin de campagne. L'été sous les lampions, on jouait tous très tard à la pétanque !* »

(souvenirs de Colette Hubert)

La sucrerie-raffinerie, une place importante dans le paysage de la ville

En image



CPA années 1960, la sucrerie sur la rive gauche du canal, coll. privée

Depuis le début du XX^e siècle, les cartes postales ont représenté la sucrerie, sous différents angles, depuis le canal, la rue de la gare, aériennes... Les « modernes » des années 50 et 60 la photographient encore.

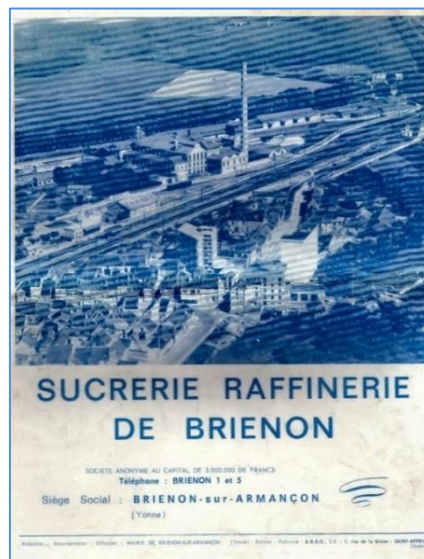
Une richesse industrielle pour la ville

En 1965, le premier bulletin municipal consacre toute sa couverture à l'usine qui y a inséré une belle publicité

L'usine a apporté une qualité à l'emploi local donc une richesse pour la ville ; elle a beaucoup compté pour les exploitations agricoles. En effet la production de betteraves a été au moins égale à celle du blé en matière de revenus.

Plus gros employeur de la commune, il a donné du travail aux femmes en campagne sucrière.

Page de couverture du premier bulletin municipal en 1965



C'est tout le département qui a bénéficié de la production briennoise pendant la guerre de 14-18. Le sucre n'a pas seulement été réparti localement ; le préfet Letainturier¹ relate « l'aide efficace » apportée par la sucrerie-raffinerie ; « elle a sauvé le département ».

¹ La vie d'un département pendant la Grande guerre- 1922



Carte postale, années 50-60

Relations avec la commune

Les rapports entre l'usine et la municipalité étaient plus simples que ceux qu'elle entretenait avec les planteurs.

40 % de la taxe professionnelle de Briennon lui étaient versés par la sucrerie.

La majeure partie du corps des sapeurs-pompiers était des employés de la sucrerie. Le capitaine, André Thierry adjoint, était retraité de l'usine.

Les listes électorales de A. Gibault et L. Vincent ont compté 3 ou 4 employés de la sucrerie, dont un adjoint.

Briennon=sucrerie

Les deux noms étaient associés dans l'esprit des icaunais. Les joueurs de foot ont été appelés «les sucriers» au cours de leurs déplacements ?



Visite d'un groupe en 1993, guidée par G. Bonnet

De la betterave au sucre

1/ La matière première

200 ans après l'encouragement de Napoléon 1^{er} à la cultiver, la France est¹ le premier producteur mondial de sucre de betterave.

Récoltée en automne de sa première année de culture la betterave n'atteint pas une phase reproductrice.

Elle est cultivée pour la production de saccharose et aussi d'alcool et d'éthanol.

La betterave à sucre a été l'objet d'améliorations considérables et toujours l'objet de recherches pour la productivité, la résistance aux maladies, etc...

2/ Culture

Nous rapporterons ici sur les souvenirs des manières de pratiquer la culture de la betterave sucrière à Briennon, au début de la deuxième moitié du XX^e siècle. La manière d'exploiter et la commercialisation ont évolué en 50 ans.

En février si le temps le permettait les semailles commençaient. (200 jours dit-on avant de récolter)



Le binage s'effectuait en deux temps : après semailles dès que les betteraves avaient atteints 5 à 6 cm les bineurs entraient en action. Ils étaient payés à l'hectare. Ils effectuaient leur premier passage avec leur binette, tous les 40 cm environ ; ils coupaient un bouquet foliaire. Au bout de quelques jours les jeunes betteraves relevaient la tête et à ce moment le bineur repassait et enlevait avec sa binette les betteraves excédentaires pour n'en laisser qu'une².



Avec la sélection des graines, le démariage n'a plus été nécessaire parce qu'elles ne produisaient plus qu'une seule plante.

Outils anciens de la collection privée de la ferme de Noël

Lors de l'arrachage, le même bineur effectuait lui-même l'arrachage. Il possédait deux outils : 1 fourche à deux dents et un crochet lequel servait quand les betteraves étaient trop difficiles à arracher. Après cette opération il coupait avec un coupe-choux, les collets foliaires qui servaient à l'alimentation des vaches.

Précisons que n'arrivaient à la fabrique que la racine avec son collet. Les feuilles étaient ôtées dans le champ à l'arrachage ; elles le sont toujours avec les machines qui réalisent toutes les opérations.



Des tas de betteraves en bordure des champs en attente de transport.

¹ En 2014

² L'opération se disait : démarier

3/ Contrats entre la sucrerie et les agriculteurs

Document d'archive

Contrat entre Emile Naux et la direction de la sucrerie page 1

Sucrerie-Raffinerie de Briennon
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 1.050.000 FRANCS

Briennon, le 9 Février 1911

Monsieur Emile Naux
Cultivateur
à *Briennon*

Nous venons, pour la bonne règle, vous confirmer nos conventions de ce jour relatives à l'achat que nous vous avons fait de toute votre récolte de betteraves à sucre pour la fabrication *1911*, soit *deux* hectares *cinquante* que vous livrerez rendues à l'usine aux prix et conditions ci-après :

PRIX

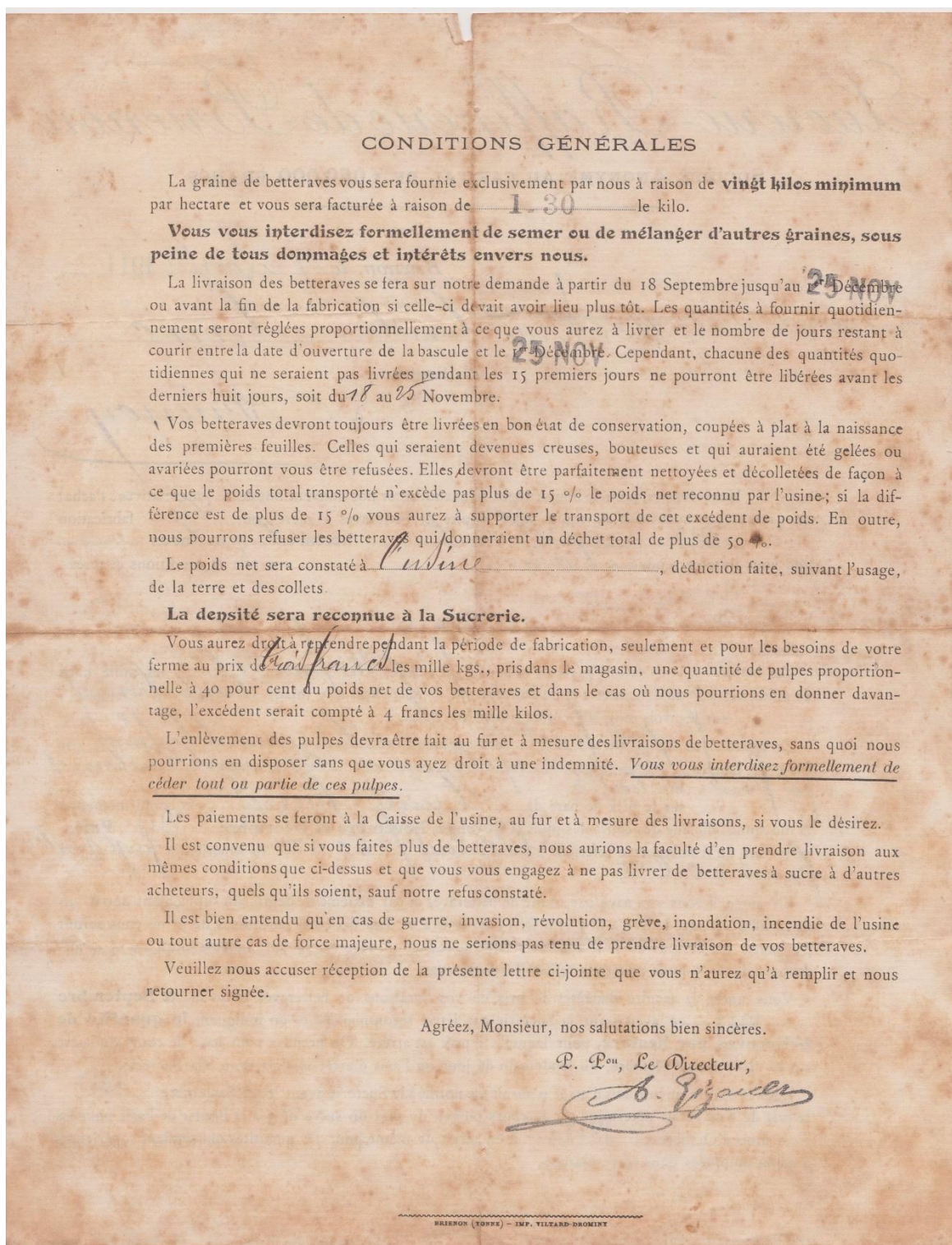
Ces betteraves vous seront payées à raison de *vingt deux francs 50 c^{ms}* les mille kilos de poids net à 7° de densité et 15° de température, le sucre brut n° 3 valant *deux francs* sur les trois mois d'Octobre prochains, Paris.

Ce prix de *vingt deux francs 50 c^{ms}* sera augmenté de *Cinquante centimes* par franc de hausse *de dixième égalant de cinquante centimes* sur le prix de base de *deux francs* et conformément à la moyenne officielle des cours des mois d'Octobre, Novembre et Décembre *1911* Paris, mais sans qu'il puisse être inférieur à *deux francs 50 c^{ms}* ni supérieur à *vingt quatre francs 50 c^{ms}*.

En outre, il vous sera payé par tonne de betteraves et par dixième de degré, un supplément de 0 fr. 40 de 7° à 8°, 0 fr. 25 de 8° 1 à 8° 5 et 0 fr. 15 de 8° 6 à 9°. Les dixièmes au-dessus de 9° ne vous seront pas payés. Au-dessous de 7° il vous sera fait une réduction de 0 fr. 70 par dixième jusqu'à 6° 5 et au-dessous de 6° 5 nous pourrions refuser les betteraves.

Vous aurez la faculté d'arrêter le prix de vos livraisons de betteraves jusqu'au **30 Septembre 1911** en avertissant la Sucrerie par lettre recommandée et en indiquant la quantité de betteraves par hectare, pour laquelle le prix est arrêté. On prendra pour base le cours du sucre sur les trois mois d'Octobre, du lendemain du jour où l'avis d'arrêt sera parvenu à la Sucrerie.

Dans le cas où aucun avis d'arrêt n'aurait été notifié à la Sucrerie avant le 30 Septembre *1911* le prix de base serait déterminé par le cours moyen du prix du sucre n° 3 à la Bourse de Paris pour les trois mois d'Octobre *1911*; il en serait de même pour les quantités qui seraient supérieures à celles indiquées dans votre marché.



Evocation de souvenirs :

Dans le courant de la saison, les agents betteraviers de la sucrerie avec les cultivateurs allaient dans les champs, voir la progression des betteraves.

Des surveillances ! Les uns surveillant les autres :

« J'ai vu jusqu'à un surveillant de la sucrerie posté devant la porte de la ferme, racontait le grand-père Naux »

On dit « que la sucrerie aurait payé une prime aux femmes (souvent des polonaises¹) qui enlevaient le collet pour qu'elles le coupent assez bas, pour qu'elles fassent plus de déchets ! »

Après la campagne sucrière les agents betteraviers partaient chez chaque cultivateur signer les contrats de betteraves. Ce contrat comprenait les hectares de betteraves cultivés, les graines demandées et la restitution des pulpes. (Il faut ajouter contenu dans le contrat le prix d'achat de la tonne, le planteur précisant ensuite le rendement à l'hectare)

Il y avait à l'époque 960 planteurs.

La page 2 du modèle de contrat joint, définit la quantité de pulpe récupérable par le planteur et les modalités strictes pour le faire

La possibilité d'acheter plus de betteraves que prévu ainsi que l'engagement de l'agriculteur à ne vendre à quelqu'un d'autre qu'en cas de refus de la sucrerie de Briennon.

En annexe se trouve le prix de contrats négociés en 1927, Briennon n'y figure pas, mais les différences apparaissent dans les prix d'achat selon les raffineries. Il fallait donc se grouper pour négocier avec la direction de la Société.

Paiement par la sucrerie

Il était entendu que les graines étaient fournies et vendues par la sucrerie ; leur montant venait en déduction du paiement des betteraves, comme le montre cette facture².

Règlement des betteraves à un planteur de Tanlay/ Entête Madame Le Secq (Doc. Jocelyne Nichèle)

SUCRERIE DE BRIENNON
MADAME LE SECQ
Briennon (Yonne), le 11 Avril 1891

Signe de Paris-Lyon
Canal de Bourgogne
Posts et Télégraphe

NOTA. — Toutes dispositions sur moi, non revêues de mon acceptation, seront rigoureusement refusées.
La feuille d'exposition de tout wagon complet devra porter la mention : **EMBRANCHEMENT SUCRERIE DE BRIENNON.**

Monsieur Porvin
Tanlay

Recevoir livraison de betteraves a
donne pour 100 Kgs net fr 167.55
moins 15 Kgs de graines " 17.10
Net à vous renvoi 150.45

que n'y vous adressons sous ce pli
en 1 billet de banque n° 575 210 2 x C. 131 = 100.00
1 " " " " 283 2113 x H. 114 = 50.00
Frais d'envoi 0.45
Somme égale 150.45

Pour laquelle n'y vous prions de nous retourner par
le retour du courrier le reçu ci-inclus —
Recevez Monsieur nos salutations empressées

Par Procuration de MADAME LE SECQ
Sous le Directeur
G. Baerth

¹ Une polonaise était employée aux coupes des collets, la mère de Françoise Fondanicz

² Madame Le Secq, fille de M. Poron deuxième propriétaire de la sucrerie, est-elle PDG en suppléance de son père ? (il est encore en vie)

Les planteurs, analyse des archives tenues par Emile Naux

En 1930 M. Naux¹ est président fondateur du syndicat départemental des producteurs betteraviers. « *Ce syndicat créé sous l'égide de la Chambre d'agriculture de l'Yonne avait pour but l'amélioration des conditions de vente et de réceptions (avec contrôles plus efficaces) ainsi que l'unification des prix de base avec ceux des usines de Montereau, Souppes et Bray.*

Par son adhésion à la Confédération Générale des planteurs de Betteraves, les conditions de (cachet) de Briennon qui étaient inférieures de 40 f la tonne en 1936, comparés à Montereau et Souppes. Aujourd'hui (en 1944) les prix sont unifiés ».

En 1944 M Jean Basset jeune agriculteur de la ferme de Paincourt est président du syndicat départemental betteravier. » E. Naux

Dans l'Yonne les planteurs n'ont qu'une seule sucrerie qui leur achète leur production. La lutte pour la défense des intérêts de chacun est donc âpre ! Elle donne lieu à de sérieux échanges. Les notes d'Emile Naux font le point sur l'historique des accords entre sucrerie et planteurs devenus nécessaires après la chute des cours du sucre en 1930, dus à une surproduction et à un commerce sans exportation.

Les premiers accords de contingentement² sont signés le 2 avril 1931 « entre la Confédération Générale des planteurs de Betteraves représentant tous les planteurs de France et d'autre part "l'Association syndicale pour la défense des intérêts économiques agricoles et sucriers représentant 84 % de la production des sucres français ». Ils étaient prévus pour 3 ans ; ils seront renouvelés. La sucrerie de Briennon faisait partie des dissidents à ces conventions et même a augmenté³ considérablement sa production de sucre -sa position dissidente venant du fait que « la fabrique de Briennon se sentait opprimée par les grosses firmes du Nord ». La direction de la sucrerie locale en appelle à l'arbitrage du gouvernement en 1935 - soulignant aussi qu'un excédent de production pourrait être converti en alcool. (voir en annexe, deux extraits des courriers de 1935 et 1936).

Mais les planteurs ne profitent pas de cette augmentation de la production de sucre de la fabrique de Briennon ! Les rapports entre la direction de la sucrerie et les agriculteurs sont déplorable ; cette situation de monopole conduit le groupement syndical de M. Naux à se rapprocher en 1936 à la Confédération nationale.

Une commission mixte paritaire

Jusqu'à la fermeture de l'usine de Briennon, les intérêts des planteurs ont été défendus au sein d'une commission mixte paritaire. Elle se compose de deux planteurs désignés par le syndicat départemental betteravier et deux représentants de l'usine. En raison de l'importance du sujet, l'usine est représentée par le directeur général et le directeur local. Souvent le directeur départemental des services agricoles assistait comme médiateur aux réunions ; quelquefois un cadre régional de la CGB était aussi présent.

Les planteurs, éléments apportés par Louis Vincent

La CGB⁴ représentait un « contre lobby » extrêmement puissant en particulier auprès du monde politique car le seul valablement organisé, bien en avance sur leur temps et

¹ Il était le grand-père de Louis Vincent et fut actif à la municipalité de Briennon notamment pendant la guerre de 39-45

² On dira plus tard « quotas »

³ En 3 ans la production de Briennon passe de 55 000 quintaux à 90 000 quintaux.

⁴ Confédération Générale Betteravière

sur les autres organisations (viande, lait, céréales) qui n'existent qu'à la fin de la guerre de 1944-1945.

La commission mixte devait gérer :

- La bonne application locale des accords nationaux CGB, syndicat des sucriers
- Les conditions de réception des betteraves avec les litiges éventuels, une partie des bénéfices de l'usine provenant de l'extraction de la partie productrice du sucre de la betterave et sa partie sans valeur théorique, c'est-à-dire le collet. L'usine avait donc intérêt à exagérer le pourcentage du collet, bien que celui-ci soit réglementé par les accords nationaux.

De même la tare-terre a toujours fait l'objet de litiges étant donné les variations suivant la nature des sols et l'humidité lors de la récolte et la fiabilité des grues rechargeant les dépôts.

Une à deux fois par campagne sucrière, le service des fraudes débarquait et faisait un test grandeur nature sur l'ensemble d'une remorque, dans la cour de l'usine, en décolletant l'ensemble des betteraves de la remorque, pesant tous les collets et la terre. Cette tâche représentait une demi-journée de travail pour 5 personnes (5 à 10 t de betteraves à nettoyer et décolleter), mais elle permettait de vérifier la fiabilité des contrôles.

La réception des betteraves était surveillée par des contrôleurs, souvent d'anciens gendarmes ou des retraités réputés honnêtes et rigoureux, payés par le syndicat des planteurs.

Devant les litiges incessants et le coût des contrôles, il fut proposé et accepté par la commission mixte nationale, le système du Rupro¹, sonde qui prélevait un échantillon dans chaque remorque d'une manière théoriquement aléatoire, mais le correcteur du Rupro pouvait modifier largement les résultats en changeant l'endroit du prélèvement. C'est pourquoi un contrôleur de la CGB était affecté au contrôle.

Il fut proposé à la sucrerie qui refusa, le système de pesée géométrique effectuée dans la plupart des grands régions betteravières, qui consiste en début de campagne, au maximum 3 semaines avant la récolte, en une réception sur le terrain, sous contrôle d'un géomètre et suivant un protocole mathématique accepté nationalement. Cette méthode était difficilement applicable à Briennon, car il y avait trop de petites parcelles ; la fiabilité du résultat étant aléatoire sur des parcelles de moins de 4 hectares.

Le système du Rupro fonctionna donc jusqu'à la fermeture de l'usine.

Il semble qu'aujourd'hui, en 2016, les méthodes de réception soient encore remises en cause, avec la création d'un forfait tare, qui ne peut être le même selon la qualité des sols, les variétés de betteraves et la situation géographique. Difficile de mettre en place une méthode adaptée à chaque usine !

Emile Naux de 1931 à 1944, Jean Basset de 1940 à 1960, Lucien Vincent de 1945 à 1961, Louis Vincent de 1961 à 1974 furent les représentants permanents des planteurs à la commission mixte. Personnellement je quittai la commission suite à mon élection à la mairie en 1974, afin d'éviter d'éventuels conflits d'intérêts.

Tout cela pour faire comprendre l'âpreté des relations entre la sucrerie et les planteurs. Mais leurs intérêts étaient liés : la sucrerie de Briennon étant la plus méridionale² et la plus petite de France se devait de maintenir son approvisionnement local, les planteurs se satisfaisant d'une usine à leur porte.

Ce mariage de raison est encore une des bases des relations entre entreprises sucrières et producteurs betteraviers. A l'inverse d'autres productions, il n'y eut jamais de crise qui ne fut résolue paritairement, en particulier la gestion des droits de production.

¹ Voir phot et description dans les pages « fabrication »

² Si on pense à l'ensemble Chalon-Aiserey-Briennon

La fabrication

Les différentes opérations ont été « racontées » par différents interlocuteurs. La restitution de ces récits est soulignée par des photos prises dans les années 90, à l'occasion de la visite de l'usine par un groupe de brienonnais.

Les différentes phases de la fabrication elle-même vont être expliquées avec quelques détails, le plus simplement possible. Le déroulement des opérations est tel qu'il se passait à Brienon. Merci à M. Guy Bonnet d'avoir été précis et de permettre de comprendre le processus compliqué qui conduit de la betterave au sucre.

Réception des betteraves

Exactement construite entre la voie ferrée, au sud et le canal au nord la sucrerie recevait aussi les betteraves par camion.

Des trains entiers arrivaient ; le déchargement se faisait la nuit.

Les bateaux étaient chargés de 180 t de betteraves.



Déchargement d'une péniche¹ (CPA coll.privée)

Pesées et prises d'échantillons

« A l'époque, les cultivateurs livraient leurs betteraves par tombereaux à la bascule de la sucrerie. »

Bascules existantes : Vorvigny, Eson, Crécy, Venizy, Champlost, Mercy, Germiny, Butteaux, Percey, Bouilly, Sennevois le Bas, Tonnerre, Sens (bascules municipales)
Seules celles de Bouilly-Roncenay, Germiny, Butteaux, Percey déterminaient la densité des betteraves et ceci valait pour les productions hors Brienon.

Pour les autres on prélevait 4 ou 5 betteraves que l'on mettait dans un petit sac en toile sur lequel une étiquette indiquait le nom des planteurs. « Ensuite c'était ficelé, plombé, un cachet « sucrerie » et les sacs étaient relevés journalièrement pour être amenés à la sucrerie pour déterminer la densité. »

Sceaux apposés sur les sacs-échantillons



¹ Voir dans les récits, le souvenir de ces déchargements des péniches.



Des camions à la pesée

A Briennon, un sens unique permettait de régler la circulation des camions : sens d'arrivée, pesée, passage au prélèvement avec le « Rupro », puis déchargement.



Prélèvements au Rupro

La tare dite « terre, cailloux » se calculait en prélevant trois échantillons dans le chargement, à l'aide d'un appareil, le Rupro. L'appareil est composé d'une sonde carrée de 200 mm qui s'enfonce jusqu'au fond du camion et dont les mâchoires en se refermant, remontent le prélèvement de betteraves.

Les betteraves prélevées étaient déchargées dans une Parementière pour être lavées. Un tapis roulant les conduisait au décolletage. Débarrassée des cailloux, terre, herbe, le collet de la betterave est ôté, le poids net¹ était alors donné.

Atelier de décolletage ; les postes sont tenus par 5 femmes

Les prélèvements passaient alors à l'atelier de la saccharimétrie qui déterminait la densité. La quantité de sucre contenu dans une betterave est de l'ordre de 12 à 21 %, en moyenne 17, ou 18.



Stockage et lavage

Ici commence la fabrication



Stockage des betteraves

Déchargées des camions, les betteraves étaient stockées².

A l'aide d'eau (avec les mitrailleuses) elles étaient poussées vers les caniveaux jusqu'aux lavoirs.



Le jet de la « mitrailleuse » pousse les betteraves.

¹ Les betteraves étaient payées en net.

² Les camions ne roulaient pas le dimanche ; les betteraves étaient stockées pour être traitées au rythme de l'usine.



La roue à betteraves

La roue relevait les betteraves jusqu'aux caniveaux aériens. Elles passaient dans l'épierreur, le désherbeur et arrivaient dans un laveur à bras. Une hélice les remontait dans le 2^e laveur-rinceur (avec épierrage et désherbage au hérisson), ensuite un tapis leur faisait prendre la direction du coupe-racines.

Découpage

C'est l'opération délicate de découpage en cossettes qui doit être soignée pour faciliter l'opération suivante de diffusion. Les couteaux entraînés par un disque de 2 mètres de diamètre, découpent les betteraves en fines lanières ou cossettes (les « frites ») qui ont une épaisseur moyenne de 12 à 15 mm, en forme de **V**, pour un poids de 100 g environ.



Les couteaux à cossettes



En poste aux « couteaux », M. Dauton se souvient :

« Les betteraves arrivaient au coupe-racines après le laveur. Elles étaient débitées en cossettes.

En campagne ils étaient trois hommes, en rotation journalière.

La machine comportait 16 plaques de couteaux. Chaque jeu, chaque plaque pesait 14kg. Les couteaux coupaient au maximum pendant 8h, suivant les cailloux rencontrés. Il fallait les faire aiguiser ; Pierrot Pelvillain s'en est chargé, ensuite ils ont été expédiés chez un affuteur. Regarder les réglettes (2x2 réglettes) qui donnent la hauteur de coupe des cossettes.



Les cossettes sont acheminées jusqu'à la diffusion (au fond : la 1ère filtration)

Diffusion= extraction du sucre

Cette opération a pour but de faire passer le sucre contenu dans les cossettes dans de l'eau. Voici le processus.

La diffusion de type RT2 est réalisée dans un cylindre de 5,15 m de diamètre et de 32 m de long qui pèse 300 t à vide.

Une double spirale compartimentée en tôle perforée équipe l'intérieur du cylindre. Les cossettes y sont introduites en tête. L'eau introduite par l'autre extrémité donc en sens contraire, s'écoule par différence de niveau. Cette circulation à contre-courant permet l'échange de sucre. L'eau s'enrichit peu à peu du saccharose des cossettes. La diffusion dure de 80 à 100 minutes à une température¹ d'environ 75°.

Tandis que les cossettes épuisées de leur sucre et devenues pulpes, sont récupérées à une extrémité, le jus sucré dit « jus vert » est recueilli à l'autre. Il peut être envoyé à l'épuration.



Le synoptique de la diffusion, épuration, évaporation

¹ Trop de chaleur entraînerait une coloration.

L'épuration

L'élimination d'un certain nombre d'impuretés s'effectue en ajoutant de la chaux¹ qui les précipitent.

D'abord il est fait un préchauffage par addition progressive de lait de chaux jusqu'à 3,5g/l. Ensuite un chaulage par addition massive de 14 à 17 g/l de lait de chaux, suivi d'un réchauffage à 90°. Il faut un temps de contact d'au moins 10 mn. Sans cette opération il y aurait destruction massive du saccharose.

puis vient **la carbonatation** : le jus chaulé ne peut pas encore être filtré ; Il faut ajouter du gaz carbonique qui en va former au contact de la chaux, du carbonate de chaux. Ce sel va entraîner les impuretés fines qui vont pouvoir être filtrées.



La filtration

Le jus passe dans des filtres. Par le haut se récupère le jus clair ; c'est le 1^{er} jus. Le reste est repris à la filtration ; on obtient un jus de 2^e passage, puis 3^e passage. Les boues sont sorties par le bas. Ce résidu final est récupéré pour amender les champs en calcaire.

« Autrefois » les filtres à poche, en toile de jute, étaient sortis à la main.

Avant 1973 différents types de filtres ont existé, il fallait 5 personnes à la filtration.

Ici ce sont des filtres de 2^e filtration de marque Grampian.

En 1^{ère} filtration les filtres Gaudfrin nous ont créé bien des ennuis en pleine campagne. Je suis resté en poste jusqu'à 27 heures d'affilée ! raconte Guy Bonnet. Cela ne s'oublie pas !

Filtres à jus de 2^e filtration

L'évaporation

L'opération est réalisée sous pression et sous vide, dans plusieurs appareils chauffés à la vapeur et reliés entre eux. Ils portent le nom d'appareils à multiples effets. Ce principe permet d'économiser des calories car avec 4 appareils il suffit d'un kg de vapeur pour évaporer 4 kg d'eau !

Le jus entrant est chargé à 14 % de sucre. Progressivement le jus est desséché ; il sort à la fin un sirop chargé de 68% de sucre.



¹ Voir à la suite de la fabrication, les photos et la méthode utilisée pour l'obtention du produit.



La nouvelle évaporation porte la date de 1987



Une pompe à vide

La cuite ou cristallisation

Comme à l'évaporation, l'opération se fait sous vide ; l'appareil est alimenté en vapeur. Le sirop est amené en sursaturation.

Une substance dite semence, du sucre fin, est ajoutée.

La cristallisation se fait lentement, pendant près de 4 heures de cuisson.

On dit « couler la cuite ».

Avant les années 70, le poste de cuiseur était un poste prestigieux. Il était « le maître-ouvrier » qui sortait le produit-sucre.

Une cuite de 1^{er} jet

La masse cuite part dans le malaxeur où le grain grossit et continue de se nourrir.

Le malaxage est un « tampon » avant la phase de turbinage. Il sert à remonter la sursaturation progressivement.

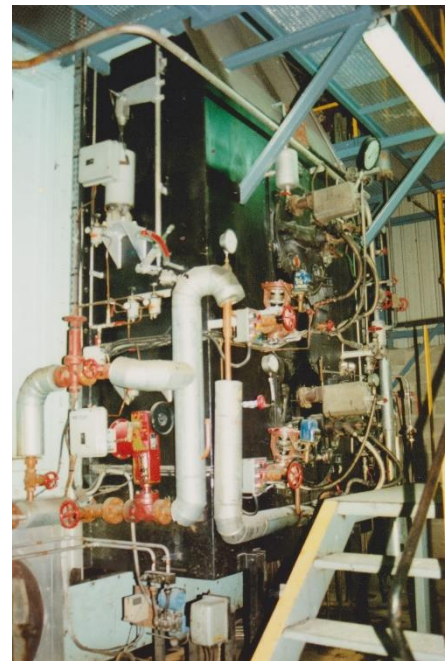


La cuisson est terminée.

Un malaxeur vertical



D. Kowalski au poste de conducteur de la chaufferie



La chaufferie



En haut : M. Bécart au poste de cristallisation

En bas : M. Dauton au pupitre de commande de la diffusion

Photos extraites du document « 125^{ème} anniversaire de la sucrerie de Chalon-sur-Saône

Le turbinage, essorage dans les centrifugeuses puis séchage

C'est la phase de séparation des cristaux de sucre et de « l'eau-mère » de couleur brune. La force centrifuge est utilisée : d'abord la turbine ne tourne qu'à 50 tours/mn, puis monte progressivement jusqu'à 1200 tours/mn et même 1500 tours/mn.

Un panier d'essorage : un cylindre de diamètre 1020 mm à 1330 mm selon la turbine, mais plus haut que large (de 610 à 760 mm)

Le cycle est de 3 mn.

En fin de cycle, on envoie de l'eau à 90, 95° avec une rampe d'arrosage ; c'est l'action de claircer qui détache le sucre des parois. Le sucre blanc peut alors être déchargé sur un tapis et être dirigé vers un sécheur à sucre.

Séché à l'air chaud (il contiendra moins de 0,05% d'humidité), le sucre est refroidi puis tamisé pour le classer par grosseur de grains : Les demandes des clients peuvent aller du gros grain au très fin.



*Tableau de commande des turbines et sécheur
Pascal Desbordes et François Delagneau, chef de poste)*

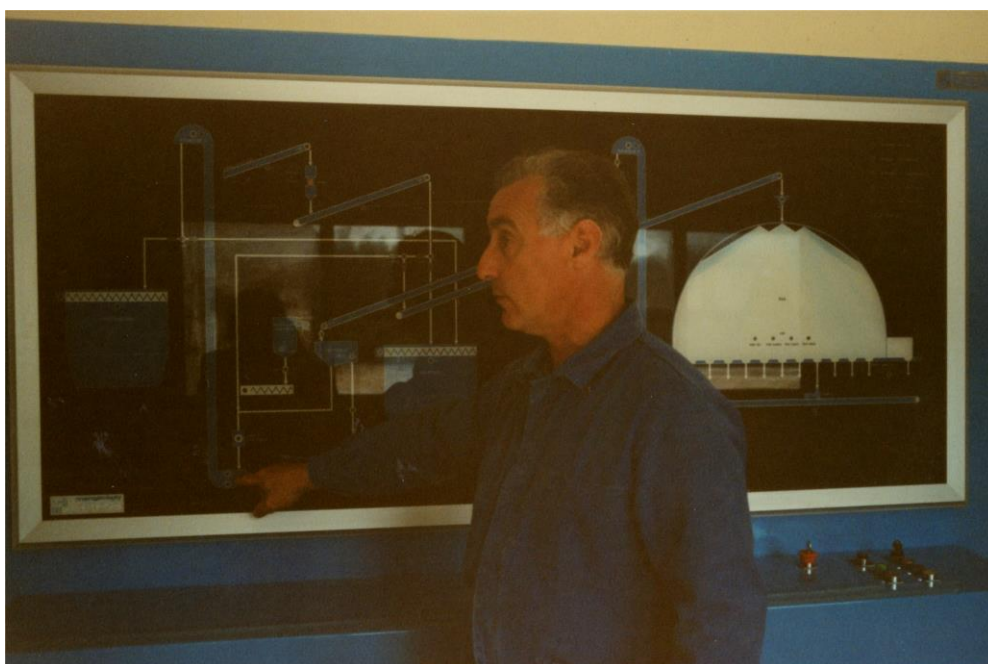
Le stockage

L'installation de la bulle a mécanisé un peu plus le stockage du sucre.



Les magasins à gauche et la bulle





Le synoptique du silo expliqué par D. Séméréna



L'intérieur du silo- bulle

Conditionnement du sucre / Vente



Remplissage des sacs en papier et couture

« Le sucre était au début stocké en sacs de jute de 100 kg cousus par les femmes à la main.

Deux *oreilles* étaient laissées à chaque extrémité du sac pour faciliter le portage.

Il existait au bout du bâtiment un toboggan qui servait à descendre les sacs de 100 kg de sucre, dans un wagon qui lorsqu'il était chargé était ramené grâce à la plaque tournante, le long du magasin à sucre, où il était déchargé.

Les sacs étaient empilés manuellement sur une hauteur de plusieurs mètres ; chaque étage était alternativement en sens contraire, pour la bonne tenue des piles, qui quelquefois s'écroulaient et qu'il fallait ré-empiler.

Dans « Sucre d'hier » l'empilement des sacs est impressionnant comme on le raconte encore et quel travail de force ! Même avec ces sacs de 50 kg et l'aide mécanique, le travail est pénible.

La hauteur des piles était considérable !

On peut compter une quarantaine de sacs superposés jusqu'au plafond (hauteur estimée à 8 m)



Stockage au magasin



Stockage de sucre très fin



Un type de conditionnement en petits sacs papier

Sac en papier pour la vente du sucre au kg, vu au musée de la ferme de Noël. (Cette vente n'était plus été pratiquée depuis assez longtemps en 1995)

Une trémie permet de remplir les citernes des camions ou les wagons.



Vente en gros : chargement d'un camion.

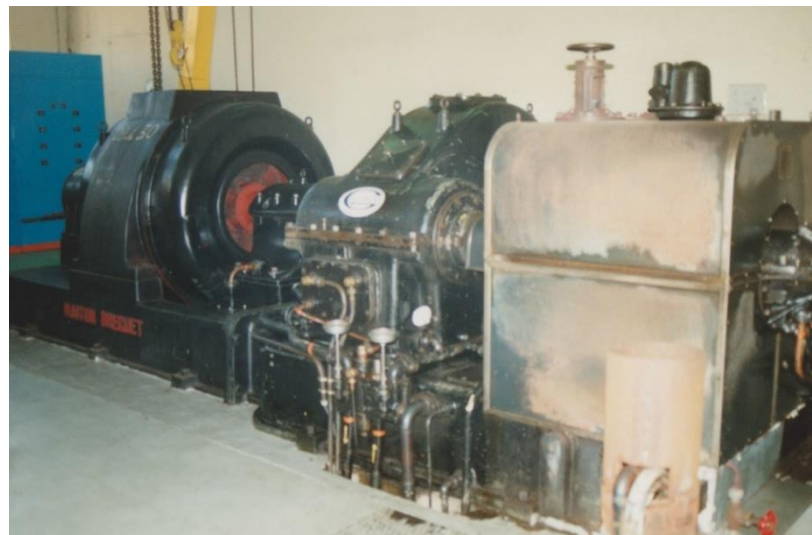
D'autres ateliers



Le laboratoire



*Un chimiste saisonnier au labo
(en 1993)*



*Un alternateur
producteur
d'électricité*

L'usine est grande consommatrice d'électricité, pour alimenter les différents appareils dont les réchauffeurs qui entre chaque phase du travail, maintiennent la température de la matière.

Longtemps l'énergie a été produite par des machines à vapeur actionnées par une chaufferie au charbon. Les gaz s'échappaient par une cheminée. Ensuite la chaufferie a fonctionné avec du fuel.

En campagne, il fallait deux turbo-alternateurs en service.

Chaux et électricité

La sucrerie-raffinerie produit la chaux nécessaire à la phase d'épuration

Dans le four à chaux, des pierres calcaires sont calcinées en présence de coke monté à haute température.

Le chargement se fait par le haut et la pierre cuite est retirée par le bas.

La chaux vive obtenue donnera en ajoutant de l'eau, le lait de chaux qui sert à précipiter les impuretés.

Le CO₂ nécessaire à la carbonatation est obtenu aussi au four à chaux par récupération dans les gaz produits à la combustion du coke après passage dans le laveur à gaz pour éliminer ses impuretés.



Le four à chaux (deux vues)

Le laveur à gaz et une cuve à fuel



Les sous-produits

La mélasse

qui contient encore beaucoup de sucre est utilisée dans l'alimentation animale. La mélasse est le résidu du 3^e jet (dit *égout de 3^e jet*)

Louis Delagneau se rappelle du transport¹ d'une cuve à mélasse sur un chariot de 50 roues.



Les anciennes cuves à mélasse



« La Provendine » est (ici en 1947) est un produit fourni aux porcs. Le journal « L'express du Midi, édition de Toulouse » vente ses effets multiples, « le seul bon produit pour porcs ».

La mélasse : un produit mou (comme du nougat). Les paysans en achetaient à la sucrerie ; le produit chauffé était mélangé dans un moulin avec de l'avoine et du grain.

1947, une enveloppe portant la mention du produit commercialisé sous le nom de Provendine

Les dernières années la mélasse était vendue pour des produits cosmétiques.

La pulpe

Déshydratée elle était vendue aux cultivateurs pour l'alimentation animale.

Vers le Boutoir, les pulpes étaient entreposées, - entre « Albaret et le Boutoir- ; il y avait au moins 7 à 8 silos de pulpes alloués à des cultivateurs, qui les remplissaient totalement pendant la période sucrière. Je ne vous dis pas les odeurs »

Ce souvenir est ancien. Les pulpes ont été restituées aux planteurs avec 30 à 40 % d'humidité seulement et n'étaient plus déposées en silos.

Vers 1974, un projet d'usine de déshydratation existait qui n'a pas abouti. Un emplacement était disponible en zone industrielle juste à côté, le transport aurait été automatisé directement lié à la sucrerie. L'usine ne s'est pas faite à Briennon ! Aujourd'hui toutes les sucreries ont leur propre transformation des pulpes en granulés secs.



¹ Il possédait le film qu'il avait réalisé sur l'événement

Les employés

Organismes sociaux

« Il y avait une coopérative ouvrière de 110 adhérents et aussi une mutuelle avec participation patronale, une vraie mutuelle qui aidait à payer tous les suppléments non remboursés par la Sécurité Sociale, y compris les soins dentaires et lunettes » disait Louis Delagneau qui s'en est occupé au départ en retraite de monsieur Guibert¹.

Jean Guibert² avait l'estime de la population briennoise. Syndicaliste il a été un élément essentiel de la paix sociale. Tous reconnaissaient sa droiture, son absence de sectarisme.

La mutuelle était une branche de la mutuelle nationale des sucreries françaises, financée selon des accords nationaux par le patronat.

Syndicat

Depuis le début des années 1950, l'industrie sucrière était dotée d'une convention collective nationale. Un syndicat existait à la sucrerie de Brienon.

Une action avait voulu être entreprise (début des années 70) par des jeunes nouvellement arrivés. Le délégué³ de l'époque, levant les bras au ciel, a mis les syndiqués en garde : « vous allez empêcher la campagne » ! et la revendication de se trouver bien vite reléguée!

Comité d'entreprise

Dans les dernières années il était actif. Présidé par le patron (Albert Balland), le bureau était composé de Jacques Ramon, Daniel Mathieu, Jacqueline Lefranc et Guy Bonnet. Des voyages ont été organisés.

Les différents postes

Presque tous les ouvriers avaient deux postes. Exemple : chaudronnier en inter et cuiseur en campagne. Nous étions quelques-uns à être polyvalents. J'étais mécanicien d'entretien en inter-campagne et en campagne sucrière, par cycle de 2 jours, mécanicien de quart, conducteur de diffusion-épuration-évaporation, conducteur de chaufferie et chef de quart. (Guy Bonnet)

Horaires

Jusque dans les années 70 en campagne le travail était réparti en 2/12 : de 7 h du matin à 19h, et 19 h – 7 h avec changement de poste tous les 15 jours, sans jour de repos.

Soit une moyenne en campagne de 84 h par semaine.

En 1994 : la durée du travail était de 8 h par jour, avec un ou deux jours de repos par semaine, soit une moyenne de 48 h en campagne et 35 h en inter-campagne.

¹ Il s'occupait de la paie des ouvriers. Ajoutons ici la place importante tenue par Yvette Delagneau à ses côtés, à l'administration.

² Il a été plusieurs fois élu municipal, sans accepter d'être adjoint pour garder sa liberté.

³ Jean Guibert n'était plus délégué syndical à cette époque

Liste des postes en campagne (de 73 à la fin)

travaillaient en 3/8 :

- un chef de cour/
- un mitrailleur/
- un conducteur de lavoir et un aide-lavoir/
- un monteur de couteaux/
- un conducteur diffusion-épuration-évaporation/
- un cuiseur/
- un turbineur/
- un conducteur de chaufferie/
- un conducteur au four à chaux (le fondeur)/
- un mécanicien/ un électricien/
- un laborantin et un aide de labo/
- deux manœuvres à des travaux divers

à la journée :

trois ou quatre personnes au magasin à sucre

un au magasin d'approvisionnement

un chef électricien

un chef de régulation

un chaudronnier

un à la bascule

7 ou 8 personnes au centre de réception, tous saisonniers (sous l'autorité du chef betteravier accompagné du contrôleur de la CGB)

« *Il y a eu des bretons, des basques* (ils sont revenus « à la bulle » ensuite), *des morvandiaux, des polonais* » dans le passé. M. Séméréna a continué à recruter des basques, dans sa région. Les dernières années, les saisonniers étaient locaux ; ils revenaient d'année en année au poste pour lequel ils avaient reçu une formation.

Ateliers en inter-campagne

- La chaudronnerie
- La mécanique (entretien, réparation – chacun ayant son secteur)
- L'atelier électrique
- Le garage (autos, engins de manutention)
- Les peintres
- Les rôdeurs¹ (pour l'entretien des vannes et de la robinetterie)
- De nombreux manœuvres
- Un magasinier (qui gère les pièces détachées)
- Plusieurs personnes au magasin à sucre
- Le service betteravier
- Les employés de bureau

¹ Que font-ils ? il n'y a qu'un employé de sucrerie ou un mécanicien pour le savoir ! Ils rôdent ! Ils pratiquent le surfaçage des joints.

- Et jusqu'en 1973 la forge (Guy Bonnet a connu M. Rognon) et le plombier (M. Pernin)
- Après 1973, ajouter l'atelier de régulation (entretien et réglage des vannes, débitmètres...



Fernand Montandon et Roger Gaudissant
(photo reproduite avec l'autorisation de Gérard Gaudissant)

Noms des personnes photographiées dans le reportage « Sucre hier¹ »

personnes qui ont été reconnues :

M. Asclar Christian au four à chaux, vérifie la densité

M. Balland Albert (PDG)

M. Biot Gilbert

M. Blanchard Claude

M. Brunat Jean-Michel

M. Cardoso (et sa famille)

M. Chocat Jean-Paul à la mitrailleuse

M. Dauton Roger

M. Delagneau François

M. Faglin Fernand dit Jojo

M. Fattaz Claude

M. Gaudissant Roger dit Jaune

M. Geschwine André

M. Godin Jean-Claude

M. Holdener Christian dit Coco

M. Lettry Gilbert

M. Montandon Fernand

M. Ongaro Hervé

M. Pelvillain André

M. Rameau Daniel

M. Séméréna Daniel

M. Tessieau Bernard

M. Verrier François

D'autres noms du personnel sédentaire

(essentiellement employés à la sucrerie pendant les 20 dernières années)

Bécart Jacques

Bertin Philippe dit Tintin

Bezault Roger

Billotte Thierry

Biot Jean-Luc fils de Gilbert

Blanchard Edmond

Blanchard Pierre dit Mannequin et La gondole

Bonneau Roger

Bonnet Guy

Bourgoin Roland

Boussert Jackie

Boyer Guy

Brocco Pierre

Brusco dit Jojo

Bry Robert dit Bébert

Chatelain Jean-Claude

Chevalier Alain

Chollet René et son fils Philippe

Clérin Raymond dit Pompon (ou Canadou comme son père)

Cornu Pierre dit Yoyo

Cotte Didier

Cotte Jacqueline

Courtin René dit Bradac

Darley Sylvain

Delagneau Louis et Yvette sa femme

Desbordes Pascal

Desprez Yves

Dessaint Louis

Dijoux Joseph

Dos Santos Fernando

Durand Michel

Fattaz René et son fils Claude

Frizon Jean-Michel

Gaudissant dit Rozounin

Geoffroy Pascal

Ghyslinck Gilles

¹ Photos de M. Jean Milon (de Chalon)

Godin Yvette épouse de Jean-Claude
Goffinet Achille
Goffinet Jean et son fils Joël
Giorza Jean dit Petit Jean
Goudon Henry
Gourmand Alain dit Total
Gruet Jean-Claude
Guillemot Jean-Luc dit Bibize
Guillemot Pierre+René
Guillemot Charles dit Pataud
Hattier dit Chocolat
Hivernat Michel et sa femme
Hubert Jean-Claude
Idirr Mohamed
Kowalski Daniel
Lamy Jacky et sa femme Christiane
Laurent Raymond dit la pipe
Lefèvre Didier
Lefranc Jacqueline
Lubrano Jean
Machecourt Micheline
Maillard Yvette
Manka Jack
Martin Jean-Claude
Mathieu Daniel
Meunier Armand
Mothy Michel
Parigot Michel dit Ouinouin
Pelvillain Jacques et Pierre +André

Peter
Pernin René
Petit Michel
Ramon Jacques
Rigolat Gilles
Rognon (forgeron)
Rollot Pierre
Roulin Claude
Roussel Jean-Claude (chef de fabrication de
1974 à 1978)
Rubacha Jean-Louis
Saulnier Daniel
Séméréna Joëlle épouse de Daniel
Senilh Jacques
Skalsky Stéphane
Tabare Daniel
Talbordet Fernand
Thibault Marcel dit Coco
Thibault Roger dit les gros bras
Thibault Robert dit le petit Thibault
Thierry Jean
Thierry père et Roger
Thiollière dit Rocambole
Thureau Marius
Tonner Georges
Turalik François et sa femme
Vatin Joël
Veilande Francis

Et tous ceux que nous aurons oubliés...

De père en fils, ils ont travaillé toute leur vie à la sucrerie. C'est le cas de Henri Louis Chollet, décédé en 1958 à l'âge de 78 ans. Il était en retraite depuis trois ans environ ; il était entré à la sucrerie à 12 ans !

Théophile Gaudissant né en 1877 est décédé en 1944, « à la sucrerie » (vraisemblablement à la Cité).

Les familles Guillemot, Goffinet sont aussi dans les listes des ouvriers sur plusieurs générations

et beaucoup d'autres...

Une médaille du travail 1929 (coll. privée)



Pourquoi citer les surnoms ?

A Briennon, donner un surnom a été une pratique courante, peut être due aux grandes familles. A la sucrerie plusieurs personnes de même patronyme ont travaillé en même temps. Les prénoms sont quelquefois très donnés dans une même période ; le surnom identifierait-il plus vite la bonne personne ! Dans « Sucre d'hier » un tableau des surnoms est photographié ; l'artiste n'a pas laissé passer l'originalité de l'image.

Certains surnoms ont été oubliés, pratiqués peut être seulement dans l'usine, exemple « mannequin » dit aussi « la gondole » !

Il semble qu'il n'y ait pas de « gêne » pour les familles aujourd'hui à entendre ces surnoms, mais un certain plaisir à les évoquer.

Souvenirs, récits

La sœur d'Albert Balland, madame Desprez-Balland nous a adressé ce courrier, inclus ici avec plaisir dans les témoignages.

Madame,

En réponse à votre lettre je ne puis malheureusement que vous apporter quelques éléments sans grande précision car malheureusement, mon père François Balland comme mon frère Albert sont décédés respectivement en 1990 et 1997.

Mon frère a été directeur de l'usine de Briennon de 1976 (?) à 1982 ou 3? je ne connais malheureusement pas les dates exactes

Il est ensuite rentré au siège à Chalon/ Saône

Mon père a travaillé à la sucrerie de Chalon au lendemain de la guerre de 40 jusqu'à la fin de sa vie, comme directeur

C'est durant sa carrière qu'il a racheté pour le compte de la sucrerie raffinerie de Chalon (SRC) diverses distilleries de betteraves et la sucrerie de Briennon qui cette dernière appartenait à l'origine¹ aux LANVIN chocolatiers à Dijon.

La famille Balland composée des enfants survivants et de certains petits enfants de mon grand père Balland (il a eu 12 enfants) était majoritaire dans l'entreprise. Notre branche François Balland n'était malheureusement pas majoritaire.

Trois ans après le décès de mon père, une opération qui visait en premier lieu la sucrerie de BRIENON a été lancée par des sucriers ; mon frère a résisté.

Une OPA hostile a été lancée sur l'ensemble de la société maison mère et filiales Notre branche familiale s'est opposée à cette OPA mais malheureusement notre état d'actionnaires minoritaires ne nous a pas permis de sauver la société qui a donc été rachetée par UFISUSE et démantelée dans les années qui ont suivi...

Je me suis retrouvée en 2011 à défendre les murs de l'usine de Chalon témoin architectural du XIX^e siècle, contre la voracité inutile du maire de Chalon, à l'époque Christophe SIRUGUE.

Nous n'avons pu sauver que le moulin à vapeur de Chalon qui aura bientôt deux siècles.

Ce bâtiment qui date de 1823 est inscrit (et non classé) sur la liste des monuments historiques.

La sucrerie elle-même a été détruite en pure perte puisque SIRUGUE n'a rien fait construire jusqu'à la fin de son mandat...

Un souvenir me reste : lors du décès de mon père, le jour de son enterrement nous avons appris par les planteurs de betteraves qu'ils l'avaient surnommé "le Duc de Bourgogne"/ Devant notre étonnement, ils nous ont expliqués que « Hé oui il défendait ses terres auprès du ministère de l'agriculture ». Il avait en effet réussi à obtenir des emblavements supplémentaires pour AISEREY et BRIENON malgré le cadre rigide de la politique agricole européenne.

Beau souvenir d'une époque plus glorieuse que l'actuelle mondialisation.

¹ Annotation Danièle Mouton : Nous ne savions pas que Lanvin avait « disposé d'une majorité des actions » de la sucrerie de Briennon avant l'achat par F. Balland ! Etait-il actionnaire avec les descendants Le Secq - Rigaudias ? Peut-être Mme Desprez a-t-elle confondu avec Brazey ? Il reste un flou d'une quinzaine d'années avant 1945, sur les administrateurs-actionnaires majoritaires de la sucrerie de Briennon.

Une vie au travail

« Sa sucrerie, c'était tout pour lui. Même malade, il y descendait ... il avait le droit d'y circuler! Heureusement il n'a pas vu la démolition ». (Irène Chollet)

La génération qui a commencé à travailler à 12 ans, 14 ans, a travaillé près de 60 ans à la sucrerie. C'est le récit fait par plusieurs personnes, évoquant leurs grands-pères.

Une époque où les ouvriers confirmés enseignaient aux plus jeunes :

René Chollet avait dressé François Delagneau à la chaudronnerie et aussi Jean Goffinet,

« A mon arrivée en 1949, comme dans toutes les campagnes sucrières, la sucrerie avait au démarrage un besoin énorme de vapeur donc il existait plusieurs machines à vapeur, entre autres celle qui commandait la pompe à vide. Cette pompe possédait un volant en fonte d'un diamètre de 6 m dont la moitié était dans une fosse. Au cours d'une fabrication un ouvrier qui surveillait a été frappé par le volant et bien sûr est mort sur le coup.

D'autre part 2 machines à vapeur de marque Sisson actionnaient des alternateurs pour fournir l'électricité.

A cette époque les lavoirs et l'élévateur à betteraves étaient actionnés par des poulies entraînées par courroies ainsi que d'autres malaxeurs de l'usine.

A l'atelier de couture, mesdames Borello et Berthe Breuillé et Angèle Brusco (mère de Jojo chauffeur) réparaient les sacs et les costumes (pantalons, vestes, gants et tabliers) du personnel. Elles réparaient aussi les couvertures du cantonnement et également sacs¹ de couchage et toiles des paillasses »

Louis Delagneau²



Une machine à coudre ancienne (musée privé de la ferme de Noël)

Une seule femme était employée à l'année, « au magasin ». La dernière a été « Vévette³ » qui travaillait avec M. Rollot. Elle habitait « au bois Guérin, une petite maison » (Récit M. Dauton)

Monsieur Yves Desprez après être entré à l'atelier chaudronnerie- il travaillait aux côtés de Jean Lubrano -, y fut contremaître ; en campagne, il était contremaître à la fabrication.

Toutes les tubes étaient démontés, nettoyés après les campagnes, des tubes de 7m qui étaient entretenus par Messieurs Dauton et Montandon.

Madame Le Secq⁴

¹ Dits « sacs à viande » !

² Il a été le premier narrateur de cette « histoire »

³ Madame Souchon

⁴ Il semble qu'elle soit la dernière à avoir porté ce patronyme à Briennon. Etait-elle l'épouse d'Henri ou de Paul ?

Micheline Machecourt se rappelle (années 40/50) Madame Le Secq : une grande dame, forte, épouse en secondes noces M. Lavault (de Tonnerre)

*Madame Le Secq
devant sa maison du
bd De Lattre à
Brienon*



*Le mari de madame Souchon était chauffeur du directeur (du temps de Bonnet).
Le directeur était logé et avait une voiture de fonction.*

Les résidents de la cité et sans doute de la maison « de maître » à l'entrée de l'usine habitent « chemin de la sucrerie ». Un accès à la « propriété sucrerie » existait derrière le lavoir du port, est-ce ce chemin qui s'appelle ainsi ? Fernand Bonnet décède à cette adresse en 1941 ; son fils directeur de la sucrerie est domicilié « à Brienon ».

La sucrerie a été propriétaire de plusieurs maisons de part et d'autre de l'actuelle rue du Port, résidence des cadres de l'usine.

Madame veuve Eugène Gigault ¹ en 1913 décède « à la sucrerie » ; son fils Félix Arsène Benoni est alors directeur.

Les cafés du port se rappellent des basques qui chantaient et buvaient beaucoup !
En remplacement à « la barrière », Gilles Lubrano les entendait au « Sud » ; ils repartaient dormir à la sucrerie.

La ferme de la sucrerie :

Un chef de culture Monsieur Maurice². Il a été le premier locataire de la maison de la sucrerie route de Bouilly.

Aux « Bouveries » étaient des appartements de la sucrerie. La ferme de la sucrerie sortait dans une impasse, rue du faubourg du port, la première après la voie ferrée et aussi côté rue Palériaux.

La laiterie était aux bouveries. C'est le local encore existant avec une grange. L'étable a été démolie (auges, stockage du fourrage).

Gilles Lubrano se rappelle des fosses à purin (de la ferme), endroit dangereux, objet de toutes recommandations et interdictions ; aujourd'hui un arbre y a été planté.

¹ A. Gigault directeur, signe un document en 1911. Le fils a-t-il succédé à son père à ce poste ? Quel a été l'acheteur du château ? Il semblerait que ce soit le couple Eugénie et Eugène Gigault.

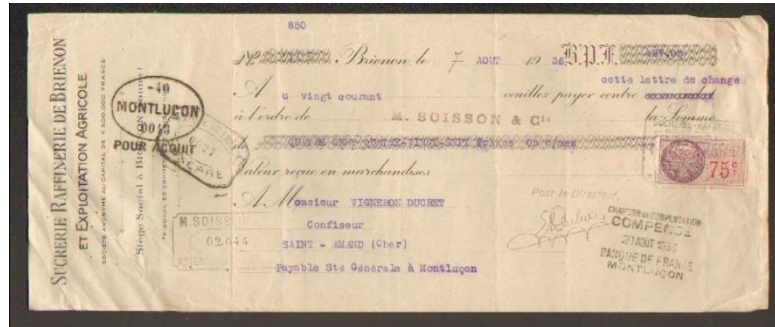
² Beau-père de Jacqueline, épouse Drosson

Mon père Roger Bezault, raconte Huguette Lettry, était gardien de nuit ; il avait des chiens. Il avait un itinéraire et devait le suivre : « des mouchards » pointaient ses passages.

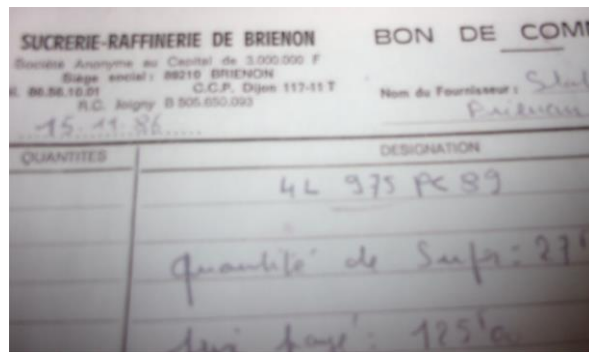
« Les directeurs portaient une grande estime à mon beau-père Henri Louis Chollet, entré à 12 ans. Il est mort à 78 ans deux ou trois ans après s'être arrêté de travailler. En 1958 le directeur devait être A. Gauvain ; c'est en souvenir de son grand-père Henri Chollet, que mon fils avait reçu un cadeau à sa naissance et à son mariage ». (Irène Chollet)

Souvenirs en images

Paiement d'un acheteur de gros volume, un confiseur, en 1936



Souvenir déposé à la ferme de Noël,



le carnet de bord d'un camion

Le carburant était acheté à la station-service de Briennon



*Le ballet des camions
(photo coll. Y. Coignée)*

Une campagne sucrière

Elle commence fin septembre ; la date étant définie, en fonction de la teneur en sucre des betteraves, chaque année le démarrage peut différer de plusieurs jours, selon les conditions climatiques de l'été passé.

La suc tournait 24h sur 24h ce qui imposait de faire des rotations d'équipes toutes les 8h. Une semaine en poste de 13h à 21h, la suivante de 21h à 5h, la troisième de 5h à 13h.

Le rythme¹ n'a pas toujours été en « 8x3 ». Quand les cousins se sont mariés, Jean n'a pas pu faire la fête ; les mariés sont allés le voir au travail ! (Gilles Lubrano)

Le cochon d'Inde de l'école maternelle devait reconnaître les périodes de campagne, à l'amélioration de son ordinaire : il appréciait une betterave ramassée sur le boulevard ! Il paraît que certains lapins brienonnais les appréciaient aussi.

Les camions très chargés empruntaient le boulevard De Lattre ; je crois savoir que les camionneurs n'auraient pas vu d'un bon œil, la pose de ralentisseurs. (Danièle Mouton)

Madame Dauton faisait aussi les campagnes. Elle habitait la cité ; elle se rappelle ces nuits bien courtes, puisque le travail commençait très tôt, où le sommeil était perturbé par les manœuvres des camions !

Etant donné l'importance du personnel en fabrication, il existait une cantine et des cantonnements.

La capacité était d'un peu plus de 120 personnes et il fallait nourrir tout le personnel : petit déjeuner, repas de 11 h à 12 h et de 12 à 13 h ; repas de 19 à 20 h et de 20 à 21 h. Louis Delagneau, pour la cantine² (entre 1955 et 1970) prenait la viande chez Emery, le pain rue Porte d'en Haut et chez Juillet.

Pour la coop, il s'approvisionnait à Auxerre, chez Novéco et Pomona.



Repas à la cantine (Deux photos, coll. de la SHCB)

¹ Nous redirons que les ouvriers ont travaillé en 2 fois 12 h et sans jour de congé.

² Elle s'est trouvée dans des bâtiments préfabriqués.



*Sur les marches de la cantine
(coll. privée J. Nichèle)*

Cette photo semble être prise plusieurs dizaines d'années avant les deux précédentes ; Edmond Blanchard est au centre en haut.

Les planteurs avaient droit à 200 kg de sucre. Pendant la guerre ils avaient « beaucoup d'amis qu'ils aidaient à supporter les restrictions ! » (Louis Delagneau)

Gilles Lubrano

« J'étais gamin quand je portais la gamelle à mon grand-père et aussi à mon oncle, soit pour midi soit au repas du soir. Le grand-père était à l'entretien des sacs et Jeannot à la cuite. En campagne ils pouvaient à cette époque faire 12 h d'affilée et jusqu'à 18 h au changement d'équipe.

Il y faisait chaud et ça sentait fort. »

Le grand-père Attila-Eugène - Gilles préfère l'appeler Attila! - empilait les sacs au magasin Les sacs étaient réparés (à l'atelier par les femmes), puis lavés et pliés.

Ce local se situait en entrant par la grande porte, sur la droite.

Entrée principale de la sucrerie, CPA coll. privée



Le souvenir du portage du repas à son papa ou son grand-père est celui qui est souvent évoqué. Pour les enfants, c'est la seule occasion de « voir » où se déroule ce travail dont ils entendent parler et qui prend tant de place dans la vie de leur famille, pendant des semaines. On peut imaginer comme cela doit être impressionnant pour un petit, de se rendre dans cette grande usine, en hiver : « *Je me rappelle quand j'entrais, dans cette grande cour humide !* ».

C'était le rôle des épouses de porter « la gamelle » à leur mari, en jonglant avec les contraintes de leur propre travail. Elles se rappellent, comme la femme de Marcel Thibault, les horaires de l'époque en demi-journées *des 12 h qui en devenaient 18 d'affilée au changement de poste et sans jour de congé !* Son mari était aux cuites comme Jean Lubrano et René Chollet. « *Une chaleur d'enfer dans cet atelier !* »

Mesdames Bécart et Chollet se rappellent aujourd'hui qu'elles faisaient le chemin ensemble pour porter les repas.

Huguette Lettry elle, se souvient du plaisir qu'elle avait à recevoir une petite boule de sucre quand elle accompagnait sa mère.

Micheline Machecourt a connu les livraisons au tombereau et les femmes qui ramassaient le crottin pour les jardins.

Madame Lecomte¹, garde-barrière nettoyait les voies après le passage des bœufs. C'était dans les années 20. « Elle aidait même l'attelage à traverser, ce qui n'était pas toujours facile », raconte sa petite-fille Chantal Lejars.



Cette carte postale représente plusieurs attelages de bœufs revenant de la sucrerie, par l'avenue de la gare.

CPA, coll. privée : Les bœufs de la sucrerie avenue de la gare

Un travail de force, des costauds.

Des travaux ont été mécanisés, mais le travail de force est un élément qui est souvent évoqué.

Lucien Gomimbault était de ces costauds qui déchargeaient les péniches. Ce qu'on n'imagine pas c'est que le jeune homme allait à Percy en vélo pour les charger et revenait par le même moyen, les décharger à Briennon. Le chargement de la péniche² n'était pas simple, confirme Michel Jolly à qui André Jeaneau le racontait : « une planche était posée entre la berge et la péniche ; les jours de pluie, elle se couvrait de boue. Pas facile d'éviter que la brouette ne se renverse ! »

¹ Grand-mère de Chantal Lejars

² Voir la carte postale page 34, chargement d'une péniche.

En campagne les heures n'étaient pas comptées, surtout en cas de panne ! C'était assez dur ; des fois quelques heures de sommeil et il fallait repartir pour son poste. La campagne 74-75 a été très longue et l'hiver très froid. Noël en pleine campagne, c'est peu de temps passé en famille ! (Colette Hubert)

Un poste très dur en campagne, le lavage à la mitrailleuse. En effet il fallait être dehors par tous les temps, en automne et hiver. A la sucrerie c'était très chaud à l'intérieur et très froid dehors ! Jean-Luc Guillemot a été à ce poste. Ensuite il a été au magasin.

Un employé de la SNCF était délégué pendant la campagne pour s'occuper des boîtes d'essieux des wagons. La raison était que les wagons étaient déchargés par la force de l'eau par ce qui était appelé « les mitrailleuses »
Ce qui explique que les boîtes se remplissaient d'eau en partie. ; la densité de l'eau et de l'huile étant différentes, il y avait séparation et l'employé à l'aide d'une seringue aspirait l'eau et remplaçait par de l'huile. (Louis Delagneau)

Des postes difficiles en campagne à cause de la température ambiante, fatigants et dangereux. Gilbert Lettry est de ceux qui ont été brûlés par des jets de sucre brûlant.

Un accident sérieux nous a été raconté : Un dénommé « Petit » turbineur aux côtés de Fernand Montandon a eu des doigts coupés par une courroie. Il en remplaçait une au rez-de-chaussée quand la machine a été remise en route !
On raconte qu'il n'est pas le seul à s'être blessé aux mains.

Accident

Vers 13h 30, un ouvrier d'une entreprise de maçonnerie d'Avrolles a traversé le toit. Il est mort quand les pompiers le sortaient de l'usine. (M. Dauton). Les ouvriers qui l'ont trouvé, sont encore très émus de cet accident mortel, indépendant bien sûr de la fabrication.

Il y avait déjà eu un accident mortel : un ouvrier s'étant fait happer par son écharpe a été tué par une broyeuse. (Jocelyne Nichèle)

Que de manœuvres dangereuses étaient exécutées ! comme remettre les joints au fond d'une fosse !

Les dernières années il fallait respecter des règles de sécurité : s'attacher quand on montait, se protéger... fastidieux ! Pas le temps... !

A une époque où mon mari était surveillant, le directeur monsieur Bouche l'a sermonné parce qu'il avait pris trop de risques en allant déboucher un caniveau. C'était dangereux à cause de l'eau qui arrive fort. Il s'était attaché, des copains le tenaient. « Tu n'as pas pensé à ta femme et tes gosses ! » lui a dit le directeur. (Irène Chollet)

Beaucoup de brienonnais ont trouvé un emploi en campagne sucrière ; au fil des rencontres, des noms sont cités. « Ma tata, Conception Pédraza était à la coupe des collets ».

Yves. Desprez se souvient qu'une échelle montait jusqu'au-dessus de la cheminée ; elle finissait par être bien brûlée !

Et pourquoi elle était si haute, cette cheminée ? - *pour que la fumée soit chassée par le courant d'air passant au-dessus de la colline du Mont Saint Sulpice !*
Le foyer chauffait le « turbo ».

Les enfants

Beaucoup de bons souvenirs de jeux avec les copains et copines. Huguette et Paulette¹ ont partagé de bons moments !

Des sottises aussi ! Aujourd'hui puisque le jeu dangereux s'est seulement soldé par 3 jours de punition, il peut être évoqué avec le sourire : *Les garçons nous avaient faits monter dans des wagonnets qu'ils poussaient sur les rails...Plusieurs adultes ont donné l'alerte. On en a pris « une sanglante » !* Huguette Lettry

Des célébrations

Retraites

Une carrière jalonnée de médailles du travail et de départs en retraite célébrés officiellement :



Départ en retraite de F. Verrier et F. Montandon

en présence de François Balland PDG et Albert Balland directeur général, Jacques Senilh directeur et Louis Vincent maire.

¹ Paulette Peter épouse Favier

Célébration 125 ans de la sucrerie de Chalon-sur-Saône



Médaille frappée à l'occasion du 125^{ème} anniversaire de la construction de l'usine de Chalon sur Saône en 1986.

Cet anniversaire a été fêté par une délégation d'ouvriers de Briennon. Sur cette photo, de gauche à droite ont été reconnus : en 2^{ème} position Marcel Thibault, Jean Lubrano, René Chollet, Jean Goffinet.



Les briennonnais invités au Clos Vougeot en 1986

Depuis 1966, il n'y avait plus de fabrication à la sucrerie de Chalon mais les bâtiments étaient consacrés au conditionnement et au stockage de la production de sucre d'Aiserey. Cette sucrerie, elle-même a été fermée en 2008.

Les bâtiments de Chalon n'ont pas été conservés au grand désespoir des descendants Balland, qui auraient souhaité le voir classé comme patrimoine industriel!

Récompenses aux ouvriers et ouvrières

Sont récompensés pour leurs années de service à la sucrerie :

Jean-Claude Hubert, André Pelvillain, Jacques Bécart, Gilbert Biot (décédé), Louis Delagneau (pour 34 ans), Yves Desprez, Roger Gaudissant, Pierre Guillemot, Jean Lubrano, Michel Parigot, François Turalik, félicités par M. Albert Balland directeur général et M. Senilh directeur adjoint.

Brienon

Des médailles à la sucrerie



Brienon. — Lundi soir, la salle du conseil municipal était le théâtre d'une réunion aussi émouvante que sympathique puisqu'il s'agissait de la remise des médailles du travail à onze employés de la sucrerie.

En présence de M. Ludwig, premier adjoint représentant M. Louis Vincent, retenu, M. François Balland, P.-D.G. de l'entreprise, devait mettre l'accent sur la valeur professionnelle de son personnel, ainsi que sur l'estime réciproque, base même du dynamisme de cette société fondée en 1877, il convient de le souligner.

Puis vint le moment de remettre les décorations aux récipiendaires, les médailles d'argent au nombre de deux, M. Jean-Claude Hubert (11 ans de service) et M. André Pelvillain (15 ans de service). Suivirent les médailles de vermeil au nombre de neuf : M. Jacques Bécart (13 ans de service), M. Gilbert Biot (hélas décédé récemment, dont la décoration fut remise à son épouse), M. Louis Delagneau (34 ans de service), M. Yves Desprez (21 ans de service), M. Roger Gaudissant (32 ans de service), M. Pierre Guillemot (21 ans de service), M. Jean Lubrano (35 ans de service), M. Michel Parigot (28 ans de service) et M. François Turalik (13 ans de service).

Tous les heureux médaillés reçurent les félicitations de M. Albert Balland, directeur général de la sucrerie, et de M. Senilh, directeur adjoint.

Un pot de l'amitié devait permettre à l'assistance d'évoquer des souvenirs professionnels et vérifier le vieil adage qui veut que « pierre qui roule n'amasse pas mousse ! ». — **G. LERIAU.**



BRIENON

Remise de médailles pour 13 salariés de la sucrerie



Les treize fidèles ont été récompensés.

Mercredi soir, 13 salariés de la sucrerie de Briennon, fondée en 1873, ont été mis à l'honneur pour leur nombre d'années passées au sein de l'entreprise. Cet événement a donné lieu à une petite réception qui s'est déroulée à la salle des Tanneries. Aux côtés du P-DG, M. Albert Balland, le maire de Briennon, Guy Loyer, et l'adjutant-chef Delmotte de la brigade de gendarmerie de Briennon. Avant de remettre les distinctions aux récipiendaires, M. Balland les a félicités pour leur dévouement et leur fidélité à l'entreprise, certains d'entre eux accumulant 44, 45 et 46 ans de service. A ceux-là, la médaille grand or leur a été

décernée. De son côté, le maire de Briennon a salué cette marque de confiance réciproque qui existe entre la direction et ses employés, tout en notant « la jeunesse d'esprit qui caractérise la sucrerie ».

Ont reçu la médaille d'argent : M. Christian Holdener, M. Daniel Mathieu, M. Jean-Michel Frizon, M. Michel Durand, M. François Delagneau, M. Robert Bry, M. Guy Bonnet. Ont reçu la médaille d'or : M. André Pelvillain, M^{me} Yvette Maillard.

Ont reçu la médaille grand or : M. René Chollet, M. Pierre Guillemot, M. Jean Lubrano, M. François Turalik.

Remise des médailles

« Le soleil de Briennon »

« J'ai vécu dans une zone de production de vin blanc de l'Yonne (Sacy) ; l'expression *le soleil de Briennon* était familière à mes oreilles. Je l'ai toujours trouvée jolie et mémorisée, sans penser que je viendrais m'implanter au pays de ce fameux soleil ! »
(Danièle Mouton)

« *Briennon-Chablis, Chablis-Briennon, les Chablisiens connaissaient la route du soleil ! Je me rappelle une vieille 203 qui venait avec une remorque pleine de fumier. Elle repartait avec le sucre caché dessous ! Le père « F... » empruntait la route par Rebourseaux ; au carrefour de Bouilly, les gendarmes de Briennon étaient complaisants¹ !* (Louis Vincent²)

« Un médiateur est venu !

*Spécialiste de ce genre de négociation, il a rencontré les industriels et les ouvriers. Il a proposé 50 millions d'anciens francs à distribuer localement, pour calmer les esprits !
Les industriels, qui ont embauché des anciens de la sucrerie ont reçu une année de salaire
Des droits de plantation ont été gardés par les planteurs quelques années »*

¹ L'achat du sucre était encadré parce que la chaptalisation était réglementée.

² Qui ajoute que le fils du viticulteur a fait une belle carrière dans la fiscalité nationale !

La fermeture une affaire de capitalisme ou les effets du capitalisme

Nous avons vu dans ces pages que le premier groupement de fabriques de sucre est intervenu quelques années après l'ouverture de Briennon : c'était à la fin du XIX^e. M. Poron, propriétaire d'une usine, achète la fabrique d'un concurrent - les planteurs étant situés entre les deux usines.

Au cours du XX^e, la constitution de « groupes » a été une nécessité du fonctionnement capitaliste. Quel meilleur moyen pour imposer ses conditions et ses prix, et vendre son produit ? Même des industriels sans difficultés financières se sont trouvés « au pied du mur » et perdant la majorité des actions dans la société, se sont vus « absorbés ».

Ce fut le cas pour Thiriard

la famille Le Secq

Lanvin¹ (à Brazey-en-Plaine)

la famille Balland en 1993.

La famille Balland se voit soumise au même destin après avoir elle-même constitué un groupe trente ans avant.

C'est la loi du plus fort, c'est-à-dire de celui qui peut acheter pour devenir encore plus gros – ou pour le rester ! Il n'y a pas de sentiment sur la table, pas de négociation, pas de prise en compte des bouleversements créés, juste quelques concessions qui se sont appelées ici : retraites anticipées, offres d'emploi à prendre ou à laisser, quelques promesses et quelques miettes saupoudrées dans la localité. (Bien-sûr ceci n'est que ma propre façon d'analyser le processus d'absorption des sociétés. Danièle Mouton)

Un gâchis !

L'entreprise était en expansion.

Du matériel venait d'être acheté ;

la bulle n'était pas en service depuis plus de 4 ans !

En 2014, M. Dauton se désolait de voir encore 2 machines, rouiller sur place.

Trop d'héritiers qui ne s'entendaient pas, et étaient prêts à vendre leurs actions.



*Un filtre neuf à refiltrer les boues
retrouvé au moment de la
démolition,*

¹ L'usine a été absorbée par le groupe Balland : elle se trouvait en concurrence avec celle d'Aiserey)

Comment fonctionnait le groupe Balland

Le groupe à succursales « *Société sucrerie-raffinerie de Chalon-sur-Saône* » constitué en 1961 par François Balland était dirigé par un Conseil d'administration. Il était composé de deux filiales : la Société des sucreries de Bourgogne (une sucrerie à Aiserey) et la Société sucrerie-raffinerie de Briennon (une sucrerie).

« Avant la fermeture il y eut de nombreux essais de rachat aux petits actionnaires de leur part. Exemple : la famille Vincent a toujours gardé ses actions, héritées du grand-père Naux, et cela, jusqu'à la fermeture.

Les Conseils d'Administration étaient faits d'une manière dissuasive, en hiver, à Chalon, pour dissuader les déplacements. Il fallait s'accrocher pour éviter que le CA ne se résume pas à une réunion de famille ! » Louis Vincent.

Article du journal local au printemps 1993

La guerre du sucre menace le site de Briennon

L'offre publique d'achat lancée par le groupe Saint-Louis sur la sucrerie de Chalon pourrait menacer l'emploi dans les trois sites de l'usine dont Briennon.

Le projet d'OPA (à 3 025 francs par action) sur 50,01 % minimum des 180 000 actions de la sucrerie-raffinerie de Chalon-sur-Saône, inscrit au hors-cote de Lyon et lancé conjointement, le 29 juin dernier, par la Générale sucrière (groupe Saint-Louis) et la Sucrerie de Corbeilles-en-Gâtinais, provoque de nombreux remous chez les professionnels de la filière et les élus bourguignons.

Une lettre en date du 5 juillet, adressée au Premier ministre, par Jean-François Bazin, président du conseil régional de Bourgogne, souligne les risques injustifiés « d'un véritable drame social devant les conséquences prévisibles d'une concentration génératrice de fermetures prochaines d'outils industriels ».

La sucrerie-raffinerie de Chalon-sur-Saône (200 salariés) réalise 342 millions de francs de chiffre d'affaires pour un résultat net de 34 millions sur trois sites, à Aiserey (Côte-d'Or), Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire) et Briennon-sur-Armançon (Yonne).

Un procédé « inamical »

L'entreprise s'approvisionne auprès de 739 planteurs en Bourgogne (8 000 hectares) qui produisent, chaque année, 530 000 tonnes de betteraves.

Pour Albert Balland, président-directeur général de la sucrerie, le procédé est qualifié « d'inamical ».

À ses yeux, les objectifs présentés par l'initiateur de l'offre — la société Ufissue, créée à parts égales par la Générale Sucrière et la sucrerie de Corbeilles pour réaliser l'OPA — ne repose que sur « la convoitise d'intégrer une société qui marche bien ».

Aux arguments de concentration et de restructuration avancés par les deux candidats au rachat, le président-directeur général répond par des ratios de rendements et de productivité égaux, voire supérieurs à la moyenne nationale du secteur, compte tenu des quotas imposés en Bourgogne.

À l'exception de 30 % dans le public et 13 % appartenant au Crédit Lyonnais, le capital de la sucrerie-raffinerie de Chalon-sur-Saône est détenu majoritairement par la famille Balland.

Conséquences sur l'emploi local

Pour l'heure, Ufissue ne posséderait qu'une promesse unilatérale de vente à hauteur de 10,66 %. Le 13 avril dernier, le titre s'échangeait à 2 500 F.

De leur côté, les six organisa-

tions professionnelles agricoles de l'Yonne (FDSEA, CDJA, Chambre d'agriculture, MSA, AMA et Crédit Agricole) ont adressé un texte à tous les responsables politiques du département ainsi qu'aux principaux actionnaires de la sucrerie-raffinerie de Chalon-sur-Saône.

Les signataires, André Thomas, Gilles Gouley, Louis Nonque, Michel Michault, Henri de Raincourt et Jean Renoux estiment qu'une partie de l'avenir de l'économie agricole du département est en jeu et que cela justifie une mobilisation.

Au-delà des conséquences immédiates très importantes sur l'emploi local (de l'ordre de 100 emplois directs), la disparition éventuelle du site industriel de Briennon leur paraît constituer une menace très sérieuse à moyen terme sur l'avenir de l'économie de la filière betteravière dans le département ainsi que sur le maintien des quotas attribués à 309 planteurs cultivant 3 000 hectares.

En conséquence, les six organisations professionnelles icaunaises demandent que tout soit fait pour assurer le maintien et conforter le site industriel de Briennon, qui constitue la meilleure garantie pour l'avenir de la filière betteravière de l'Yonne.

T. E. et P.-J. G.

1993 une mort annoncée

Une OPA (Offre Publique d'Achat) était rendue possible par le partage des actions de la famille entre de nombreux héritiers, de petits actionnaires privés et 13% au Crédit Lyonnais.

Définition d'une OPA, la référence Wikipédia est bien claire :

Une offre publique d'achat ou OPA est une offre d'acquisition payable au comptant, à un prix donné, du capital d'une entreprise cible. Le déclenchement de l'OPA fait commencer une période d'une durée déterminée à l'avance pendant laquelle les actionnaires de l'entreprise cible ont la possibilité d'apporter ou non leurs actions à l'entreprise acheteuse.

Les Echos 7 juillet 1993 :

Le projet d'OPA (à 3.025 francs par action) sur 50 % minimum des 180.000 actions de la sucrerie-raffinerie de Chalon-sur-Saône (inscrite au hors cote de Lyon) et lancé conjointement, le 29 juin dernier, par la Générale Sucrière (groupe Saint-Louis) et la Sucrerie de Corbeilles-en-Gâtinais, provoque de nombreux remous chez les professionnels de la filière et les élus bourguignons. Une lettre en date du 5 juillet, adressée au Premier ministre par Jean-François Bazin, président du conseil régional de Bourgogne, souligne les risques injustifiés « d'un véritable drame social devant les conséquences prévisibles d'une concentration, génératrice de fermetures prochaines d'outils industriels »

Journal Les échos – 29 juillet 93

Dans une note d'information visée par la COB, la Sucrerie de Chalon-sur-Saône réitère son rejet de l'OPA lancée par la Générale Sucrière (Saint-Louis) et la Sucrerie de Corbeilles (Sucre Union) via la société Ufisuse. Pour le conseil d'administration de Chalon, l'OPA « conduirait au démantèlement de la sucrerie », car Ufisuse semble « s'intéresser avant tout à ses quotas sucriers » et compte « fermer l'usine de Brienon ». Chalon représente en Bourgogne 151 emplois permanents et 250 saisonniers, et déclare jouir d'une parfaite santé avec une trésorerie nette de 136 millions et un stock de sucre valorisé à 97,2 millions de francs.

Parution au Journal officiel du 26 juillet 1993 de l'intervention du député du Pas-de-Calais, Rémy Auchédé :

M. Rémy Auchédé attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur la situation des producteurs de betteraves à sucre de la région de Brienon-sur-Armançon, dans l'Yonne. Ces planteurs ont appris avec inquiétude l'offre publique d'achat initiée par une société contrôlée à 50 % par la Générale Sucrière et à 50 % par la coopérative de Corbeilles-en-Gâtinais, à l'encontre des sucreries raffineries de Chalon. En fonction des restructurations importantes qui ont déjà marqué l'industrie sucrière française ces derniers temps, les planteurs redoutent que la sucrerie de Brienon, étant () sa taille, soit victime de cette opération. D'autant que les auteurs de l'offre publique d'achat, s'ils affirment qu'ils n'ont aucunement l'intention de fermer les unités de la sucrerie situées à Chalon-sur-Saône et à Aiserey (Côte-d'Or), ne s'engagent

à maintenir l'unité de Brienon que pour la campagne 1993-1994. C'est pourquoi il lui demande quelles mesures il compte prendre pour que cette sucrerie poursuive son

activité, assurant ainsi des débouchés aux producteurs de betteraves locaux et évitant d'aggraver le chômage dans une commune où celui-ci atteint déjà près de 20 %, causant de nombreuses difficultés à la commune. Le maintien de la production de betteraves est indispensable à la survie et au développement de l'agriculture dans cette région. Leur transformation sur place - et économiquement il n'est pas souhaitable de transporter les betteraves pour les transformer - est un élément du maintien de l'emploi et de la lutte contre la désertification


Rien n'arrêtera le groupe Ufisuse, (une société détenue à parité par la Sucrerie de Corbeilles-en-Gâtinais, adhérente de Sucre Union et la Générale Sucrière, filiale du groupe Saint-Louis.

Il n'y aura qu'une *saison* de plus à Briennon.

UFISUSE (Union financière sucrière du Sud-Est) devenu majoritaire a absorbé le groupe Sucrerie - raffinerie de Chalon-sur-Saône ; il a donc éliminé un concurrent et récupère des quotas de plantations ; il peut à augmenter les revenus des actionnaires en visant la productivité, par l'élimination des petites structures.

Propositions aux ouvriers

Tous ont subi un bilan d'évaluation et un entretien individuel en vue d'un reclassement.

<p>INTERFOR SIA</p>  <p>Vos projets ont de</p>	<p>BILAN D'EVALUATION et ENTRETIEN INDIVIDUEL</p> <p>le 28.09.94</p> <p>Entreprise: Sucrerie de Briennon Lieu : Briennon</p> <p>Fonction : Conducteur Tableau : Diff. Epur. Evap. depuis le :</p> <p>Formation</p> <p> CAF MECA AUTO 00</p> <p>Formations Professionnelles :</p> <p> Sucrerie - Cristal 1, 2 et 3</p> <p> Conduite de Chaudière</p> <p> Régulation et Hydraulique 1 + Automatismes</p> <p>Expériences Antérieures :</p> <p> Méca AUTO</p> <p> Entretien sur Presses</p> <p>Evaluation effectuée le 28/09/1994 à : Briennon</p> <p>Commentaires :</p> <p> Assez Bons Résultats</p>
---	---

Bilan de capacités des employés

Suivant cette évaluation, une place a été proposée à chacun dans les sucreries de Aiserey, Souppes-sur-Loing, Corbeilles en Gâtinais ou Arcis-sur-Aube.

Pour des raisons personnelles et familiales, seulement 5 ou 6 personnes ont préféré refuser le poste qui leur était proposé.

Des mutations qui ont été acceptées non sans crainte du bouleversement familial à subir, en redoutant les changements, en acceptant de modifier ses habitudes. Certains après une période d'adaptation plus ou moins longue et difficile, ont pu poursuivre leur activité professionnelle d'une manière positive. Pour d'autres, le départ de Briennon a été plus traumatisant.

Fermeture de la sucrerie de Briennon

Le P-DG de la Société nouvelle des sucreries de Chalon-sur-Saône a annoncé, hier à Briennon, un projet de fermeture du site icaunais. Le comité d'entreprise a quinze jours pour se prononcer. Mais quel que soit son avis, il n'y aura pas de nouvelle campagne à Briennon.

LORS de l'absorption officielle de la sucrerie de Chalon par Ufiseuse, en juin dernier, on estimait que l'usine de Briennon, site le plus menacé, avait encore deux, trois, voire cinq ans devant lui. Mais les études lancées par le repreneur ont été sans appel, et hier, le PDG de la société créée au

moment du rachat, la Société nouvelle des sucreries de Chalon, a annoncé un projet de fermeture. Aiseray (Côte-d'Or) et Chalon-sur-Saône sont, eux, maintenus — mais ils n'ont jamais été menacés — et bénéficient d'importants programmes d'investissements. Il n'y aura donc plus de campagne

à Briennon, et ce quel que soit l'avis du comité d'entreprise qui a 15 jours pour se prononcer sur le projet présenté par Alain Commissaire.

Les salariés devront déménager

Les 46 salariés permanents de

l'usine (quatre doivent partir en retraite selon le P-DG) devront donc déménager s'ils veulent conserver leur emploi. Le projet de la direction prévoit en effet pour tous une garantie d'emploi dans le sucre. En clair, un plan de mobilité et ses mesures d'accompagnement seront mis en place.

les salariés pourront s'ils le souhaitent travailler dans les autres usines du groupe. C'est-à-dire à Arthenay ou Corbeilles dans le Loiret à Aroy-sur-Aube, à Souppes en Seine-et-Marne, à Aiseray en Côte-d'Or ou bien à Chalon-sur-Saône.

Concurrence et vétusté du site

Première raison de la fermeture invoquée par le P-DG : la concurrence. « Les accords du GATT vont provoquer une diminution des droits de production (NDLR, les quotas) des sucreries, explique Alain Commissaire, tandis que les produits concurrents du sucre, issus des céréales, se développent. Il nous faut donc restructurer afin de compresser les coûts de production, et pour cela aller vers des grosses unités de production ».

Avec ses 25 000 tonnes de sucre par an, contre plus de 60 000 pour toutes les autres unités du groupe, Briennon avait donc peu de chances de subsister.

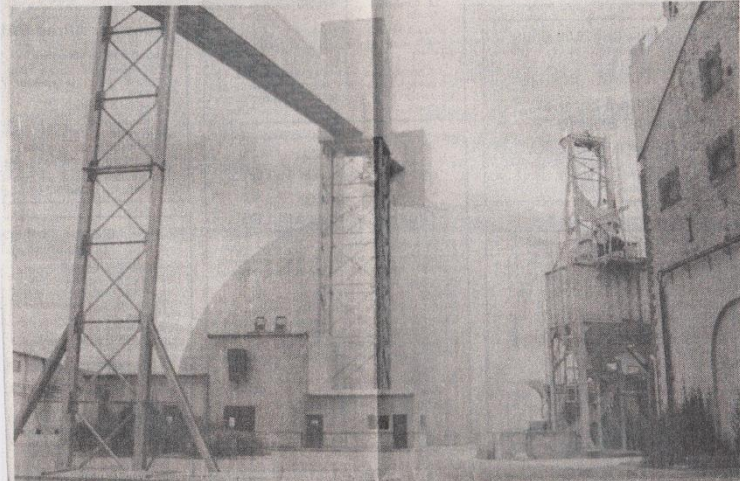
Mais si une fermeture semblait inévitable, d'autres facteurs ont fait qu'elle intervient aujourd'hui, et non pas, comme on aurait pu le penser, après deux ou trois campagnes de plus. « L'usine est de conception ancienne, poursuit le P-DG, et ne permet plus de suivre l'évolution de la qualité nécessaire à nos clients. Elle n'assure plus également toutes les garanties au niveau de l'environnement, s'agissant notamment des bassins d'eau et des produits chimiques que nous utilisons ».



Le P-DG Alain Commissaire a présenté le projet de fermeture, hier au comité d'entreprise, expliquant sa décision par la taille et la vétusté de Briennon face au contexte économique actuel.

Autant de choses qui peuvent pourtant s'améliorer, souligne-t-il, voilà, la nouvelle direction a fait faire des études. Et la facture pour rénover et mettre Briennon à un niveau correct se serait déclinée en dizaines de millions de francs. Dès lors, le petit million que rapportera l'usine cette année, semblait bien léger.

Daniel GUADARRAMI et Pierre-Jules GAYE



Articles du journal L'Yonne Républicaine

1994, après l'absorption par le groupe Ufiseuse, de la société Balland, Sucrerie-raffinerie de Chalon, le nouveau PDG Alain Commissaire justifie la « probabilité » de la fermeture de Briennon par le coût élevé de travaux qu'il faudrait y engager. Localement les ouvriers ont contesté « l'état de vétusté » et ceux qui sont allés travailler ailleurs ensuite, ont effectivement pu comparer d'autres installations avec celles de Briennon ! Par contre il y avait un manque de quotas de plantation ; le nombre de jours de fabrication avait diminué de moitié et aussi il n'y avait pas eu de mise aux normes : les fosses à boues étaient polluantes et les rejets des eaux d'évaporation dans le canal étaient interdits.

26 000 tonnes produites
en 60 jours de fabrication pas assez ?
Pourtant de 1200 t/jour de betteraves écrasées
en 1970, la sucrerie était passée à 3200 t/j en
1994.
Une trop petite usine pour un groupe
« gourmand » !

FAIT DU JOUR

Le déchargement et le stockage des betteraves : une image qui va désormais appartenir au passé, à la sucrerie de Briennon.

● Briennon produisait
26 000 tonnes de sucre

En 60 jours, en automne, la sucrerie de Briennon traite environ 160 000 tonnes de betteraves. La production de sucre est de l'ordre de 26 000 tonnes.
À Briennon, on fabrique surtout du sucre cristallisé utilisé en vrac par les chocolatiers, les fabricants de boissons gazeuses et les vignerons pour la chaptalisation. On y produit aussi du sucre conditionné en paquets de 5 et 1 kg.
La sucrerie emploie 46 permanents, plus 50 personnes pendant la campagne de 60 jours.

SOCIAL

Sucrerie : quitter Briennon et essayer de se reloger

Les salariés de la sucrerie de Briennon réfléchissent encore. Quelques uns partiront, mais le relogement sur les nouveaux sites d'accueil est loin d'être résolu pour la grande majorité.

LES 37 salariés de la sucrerie de Briennon ont déjà tous visité leur site de reclassement, sauf un qui le fera dans les jours prochains. De leur avis, tous ont été bien accueillis par leur future direction, mais le problème de relogement sur place n'est pas résolu pour autant.

Sur la dizaine de salariés qui a déjà dit « oui », seul quatre ou cinq ont trouvé un logement, et encore, en célibataire. Le temps pour eux de trouver une location qui soit convenable et surtout dont le prix soit abordable. C'est en effet le problème de logement qui est critique.

Les sites se trouvent dans des zones où les loyers sont chers du fait d'une forte demande (proximité de grandes villes). « Ma femme a passé toute une journée à téléphoner pour ne rien trouver. Ou alors des pavillons type F 5 de 6 000 à 7 000 F ». Des prix impossibles à assumer pour les salariés concernés. Ils laisseront aussi leur famille à Briennon pour éviter de casser l'année scolaire de leurs enfants. Mais ça ne sera pas facile quand on sait que les sites de reclassement se trouvent entre 100 et 200 km de Briennon.

Ceux qui ont déjà donné une réponse favorable à leur reclassement ne feront partie de leur nouvelle usine qu'une fois leur contrat de travail à Briennon rompu et le nouveau signé. Sylvain Darlet, délégué syndical CFDT, pense que d'ici fin mars, début avril, la grande majorité des salariés devraient avoir pris leurs fonctions dans leur nouveau site.

Des sacrifices

Il semble en effet que les salariés de la sucrerie de Briennon y soient très attendus. Ceux qui n'ont pas encore donné leur réponse préfèrent encore réfléchir, tout du moins jusqu'au 6 mars, date butoir pour la prime de rapidité de 30 000 F (accordée à ceux qui répondent dans les 20 jours



« Prendre un nouveau départ, le moins mauvais possible. »

suivant la proposition écrite de reclassement).

« Vous savez, cette prime, ce ne sera pas du luxe, explique un des salariés. Il faudra que je me loge là-bas, seul pour l'instant. Donc caution à payer (deux ou trois mois de loyer), frais d'agence, meublement, frais divers. Les 30 000 F, ils ne feront pas long feu. Ils serviront à prendre le départ le moins mauvais possible. »

Les salariés perdront, à défaut de leur emploi, une part importante de leur vie. Leurs amis, leurs activités sociales où certains se sont beaucoup investis. « Une nouvelle vie, un nouveau départ, mais nous n'avons pas le choix. C'est ça ou le chômage. »

Et pour ceux qui ont des conjoints qui travaillent, la déci-

sion n'est pas facilitée. Certains auront la possibilité de se faire muter (fonction publique), mais dans des délais plus ou moins longs. Pour les autres, c'est la recherche d'un nouvel emploi qui sera très difficile. Sur le site d'Àiseray, où sont reclassés 18 salariés, beaucoup d'entreprises alentours réduisent ou ont déjà réduit leur personnel.

De toute façon, les salariés devront tous avoir quitté Briennon pour la mi-juin, date de cessation d'activité de la sucrerie. Seul resteront encore du personnel de bureau pour clore les comptes et quelques personnes chargées de l'expédition du sucre encore en stock.

« Nos emplois sont temporairement préservés, mais on s'inquiète de l'avenir des sites su-

criers », note avec amertume un salarié. C'est vrai qu'aucune des sucreries qui ont fermé par le passé n'a effectué de licenciements secs. Mais jusqu'à quand pourront-elles le faire ?

F. S.

Depuis le lundi 20 février
le
cabinet de kinésithérapie
de MM. ARVIS, DEROUBAIX,
GERMOND,
à la clinique Jean-Faurel
est transféré
au 5, rue Marcelin-Berthelot
à MIGNENNES
Même numéro de téléphone :
86.92.93.04

BRIENON

Dernières médailles à la sucrerie



Sept médaillés du travail, pour la dernière fois, à la sucrerie de Briennon

La sucrerie de Briennon a récompensé pour la dernière fois quelques-uns de ses travailleurs. Sept employés ont en effet reçu, jeudi soir, la médaille d'honneur du travail. C'est le directeur de la sucrerie, Jean-Claude Martin, qui a décoré ses employés, en présence du personnel de la sucrerie.

Yvette Maillard a reçu la médaille grand or pour ses 43 ans de service au sein de l'établissement ; Jean-Claude Hubert, la médaille échelon or pour 38 années de travail. L'échelon d'argent a récompensé, pour 20 années de service, Jean-Luc Biot, Pierre Cornu, Joseph Dijoux, Joël Goffinet et René Guillemot.

Les épouses des médaillés ont, quant à elles, reçu une gerbe de

fleurs, sauf évidemment M. Maillard, puisque c'est son épouse qui a reçu médaille et fleurs !

■ ESNON

□ **Cinéma.** — Le cinéma Panoramique projettera « Un Indien dans la ville », le mercredi 15 mars, à 20 h 30, au foyer communal.

Remise des dernières médailles à la fin de la campagne 1995

Article paru dans BOURGOGNE Agroalimentaire :

Fermeture en vue pour la sucrerie de Briennon dans l'Yonne

[Les Echos n° 16814 du 13 Janvier 1995 • page 15](#)

« La Société Nouvelle des Sucreries de Chalon-sur-Saône (380 millions de francs de chiffre d'affaires consolidé), contrôlée par le tandem Générale Sucrière-Sucre Union, vient d'annoncer la fermeture de son unité (100 millions de chiffre d'affaires, 46 salariés) installée à Briennon-sur-Armançon, dans l'Yonne. Cette entreprise possède, en plus de Briennon, deux sites, à Aiserey en Côte d'Or et à Chalon.

« Les accords du GATT vont entraîner une diminution des quotas de production et la nouvelle PAC le développement de produits concurrents, d'où l'obligation de comprimer nos prix de revient pour rester compétitifs », justifie Alain Commissaire, PDG de la Société Nouvelle des Sucreries de Chalon-sur-Saône. Face à cette situation, l'unité de Briennon cumulait les handicaps: trop petite et un outil de travail obsolète. « Il aurait fallu investir 135 millions pour remettre l'usine aux normes », assure Alain Commissaire.

Le plan social, présenté le 5 janvier par la direction, au comité d'entreprise et discuté depuis mercredi dernier, ne prévoit aucun licenciement sec. « A l'exception de quatre départs en retraite et de trois FNE, nous nous engageons à reclasser tous les salariés au sein d'une autre entreprise sucrière », indique la direction. Pour faciliter la reconversion des locaux et des terrains (près de 6 hectares), une cellule de réindustrialisation a été mise en place. Enfin, les 300 planteurs de betteraves dépendants de la sucrerie ont obtenu la garantie du maintien de leurs droits de production. Cette fermeture va profiter aux deux autres unités bourguignonnes. La sucrerie d'Aiserey (80 salariés, 45.000 tonnes de sucre par an) bénéficiera d'un programme de 10 millions de francs d'investissements l'an prochain. De son côté, le site de Chalon (26 salariés) pourra intégrer un personnel qualifié, notamment pour le développement de son centre de conditionnement des sucres destinés à la grande distribution. »

Christiane Perruchot



Recherche : ils ont travaillé à la sucrerie entre 1873 et 1952

Recherche effectuée par Jocelyne Nichèle

Les dates sont celles des déclarations de naissance, mariage ou décès où figurent des noms d'employés à la sucrerie.

- 05.11.1873 : Emile THIRIAR, âgé de 31 ans, fabricant de sucre
05.11.1873 : Félix MORIZE, âgé de 30 ans, employé à la sucrerie
26.12.1873 : Victor PIERRELOT âgé de 38 ans, époux de Séraphine DOUET, 40 ans, est employé à la sucrerie
26.12.1873 : Léonard VINCENT âgé de 26 ans est employé à la sucrerie.
16.12.1875 : Charles BONNET, âgé de 50 ans, époux de Hélène LABIGAND, 50 ans, est employé à la sucrerie
06.08.1877 : Augustin Benjamin Théophile SADIER âgé de 27 ans, époux de Berthe DELAGNEAU, est employé à la sucrerie
18.04.1878 : Charles BLUET âgé de 34 ans, époux de Axina LEMPERNESSE, est cuiseur en grains à la sucrerie
18.04.1878 : Alfred DARDE âgé de 32 ans, époux de Armance GIBault, est cuiseur à la sucrerie
10.05.1879 : Aimé Arsène LEGENDRE, âgé de 33 ans, époux de Euphémie Adélaïde DAVID, est turbineur à la sucrerie
05.01.1890 : Alfred DARDE âgé de 44 ans, est surveillant à la sucrerie
16.06.1878 : Désiré GOHIER âgé de 32 ans, époux de Louise GUILLAUME, 27 ans, est contre-maître à la sucrerie
05.05.1883 : Adolphe Stanislas DUBOIS âgé de 26 ans, époux de Mathilde NOLOT, est cuiseur à la sucrerie
07.09.1897 & 24.08.1902 : Adolphe Stanislas DUBOIS, 40 ans, cuiseur à la sucrerie
27.02.1880 : Marie Auguste RIBERPRÉ âgé de 29 ans, surveillant à la sucrerie
15.12.1886 : Marie Auguste RIBERPRÉ âgé de 35 ans, est contre maître à la sucrerie
26.08.1884 : Adrien Augustin CHEVALLIER, âgé de 34 ans, époux de Romanie Mathilde Désirée DE GRAIVE, est employé à la sucrerie
07.10.1892 : Julien LÉGUILLER, âgé de 38 ans, est employé de la sucrerie
04.04.1902 : Jules Alexandre LÉGUILLER, chef de fabrication de sucrerie, décède, âgé de 48 ans, époux de Elise DUMONT,
11.12.1892 : Charles HAYE, âgé de 34 ans, époux de Françoise Louise RENCONTRE, 26 ans, est employé à la sucrerie
22.04.1915 : Charles HAYE, âgé de 56 ans, est chef de culture à la sucrerie
01.10.1893 : François Joseph GUIDET, âgé de 33 ans, époux de Joséphine Augustine CLAUDEL, 30 ans, est employé à la sucrerie
18.08.1900 : Léon Albert CAPPÉ né le 6 avril 1876 au Mont-Saint-Sulpice, est employé à la sucrerie lors de son mariage avec Lucie BOIT. Il est Mort pour la France le 26.11.1915 à Neuville Saint Vaast (62)
23.11.1900 : Eugène GALLIMARD, âgé de 34 ans, époux de Louise APPERT, 24 ans, est employé à la sucrerie
14.0.1905 Eugène GALLIMARD, employé de sucrerie, décède âgé de 39 ans, époux de Louise APPERT
27.04.1901 : Jules LABAUNE, âgé de 38 ans, employé à la sucrerie
03.01.1902 : Camille Edmond BOIT, âgé de 46 ans, époux de Louise MOREAU, 43 ans, est employé de sucrerie [beau-père de Léon Albert CAPPÉ]

03.01.1902 : Léon Albert CAPPÉ, âgé de 25 ans, époux de Lucie BOIT, est employé de sucrerie [né 06.04.1876 au Mont Saint Sulpice - Mort pour la France le 26.11.1915 à Neuville-Saint-Vaast (62)]

06.08.1906 Léon Albert CAPPÉ, 30 ans, est employé de sucrerie

01.01.1903 : Gustave PUTOIS, âgé de 43 ans, est employé de sucrerie

09.03.1905 : Henry Narcisse COLLET, employé de sucrerie, décède âgé de 60 ans, époux de Elise Victorine Emeline BERTHELIN

25.03.1905 : Léon GRAVERY, âgé de 38 ans, contre-maître à la sucrerie

09.01.1906 : Gustave PÉTUREAU, âgé de 27 ans, est employé de sucrerie

05.10.1906 : Arthème Raymond PRIN, âgé de 25 ans, époux de Françoise REVERDIAU, 20 ans, est employé de la sucrerie

10.07.1908 : Artème Raymond PRIN, 26 ans, est employé de la sucrerie

12.10.1906 : Pierre NOLOT, âgé de 41 ans, époux de Marie Louise CHEVAU, 42 ans, est employé de la sucrerie

19.10.1907 : Philippe ROBELIN, âgé de 48 ans, époux de Augustine COURAULT, 48 ans, est employé de sucrerie

01.04.1908 : Charles Jean Baptiste BIOT, âgé de 39 ans, époux de Albertine GRAS, 28 ans, est employé de sucrerie

23.05.1908 : Joseph DELMOTTE, âgé de 42 ans, est contre-maître de sucrerie

08.09.1909 : Eugène Ernest DUBOIS, âgé de 26 ans, époux d'Alice DAVID, 20 ans, est cuiseur à la sucrerie [né 05.05.1883 à Brienon – Mort pour la France le 02.10.1914 Carnoy (80)]

08.01.1910 : Alfred Adolphe DUBOIS, âgé de 25 ans, ouvrier de sucrerie [fils d'Adolphe Stanislas DUBOIS aussi à la sucrerie]

15.03.1911 : Emile COUDERCHET, âgé de 28 ans, est ouvrier de sucrerie

15.03.1911 : Anatole NOLOT, âgé de 45 ans, est employé de sucrerie

28.10.1911 : Louis DHIVERT, âgé de 23 ans, époux de Marie BARDE, 20 ans, est employé de sucrerie

09.11.1911 : Léon SOLIVEAU, âgé de 28 ans, époux de Berthe Adeline FROMONOT, 22 ans, est employé de sucrerie [né 26.01.1883 à Brienon – Mort pour la France le 11.1.1914 à Die Gratchen (Belgique)]

11.11.1911 : Alphonse Alexandre GALLET, âgé de 50 ans, veuf de Marie Eugénie PLAISIR, est employé de sucrerie

28.10.1912 : Eugène Régis HÉRICHER, âgé de 29 ans, époux de Marie Marguerite PORCHEROT, est employé de sucrerie

05.03.1913 : Alphonse Félix BOULANGER, âgé de 42 ans, époux de Hortense BARBEY, 36 ans, est employé de sucrerie y demeurant

20.09.1913 : Léopold RODOT, âgé de 35 ans, époux de Lucie Augustine MERAT, 32 ans, est ouvrier de sucrerie

30.01.1914 : Emmanuel DOYEN, contre maître de sucrerie, décède âgé de 47 ans, époux de Léontine GREFFE

30.01.1914 : Aimable Henri DOYEN, âgé de 25 ans, époux de Madeleine Thérèse MEIGNE, 26 ans, fils d'Emmanuel DOYEN et de Léontine GREFFE, est employé de sucrerie

05.02.1914 : Auguste BLUCHET, âgé de 49 ans, est employé de sucrerie

03.07.1914 : Charles BAILLY, âgé de 39 ans, époux de Marie Isabelle LEDROIT, 35 ans, est ouvrier de sucrerie

10.07.1915 : Edouard Emile SOLIVEAU, employé à la sucrerie, décède âgé de 40 ans, époux de Alice Amélie TRÉCOLE

04.06.1916 : Jules ODANT, âgé de 47 ans, employé de sucrerie
17.05.1918 : Charles Léon LONGUET, âgé de 41 ans, époux de Henriette Augustine LANGLOIS, 43 ans, est cuiseur à la sucrerie
03.06.1919 : Charles Emile ROY, âgé de 42 ans, ouvrier de sucrerie
24.07.1919 : Louis Hippolyte CAMBIER, 64 ans, est dit employé de sucrerie
19.04.1920 : Louis Henri CHOLLET, âgé de 41 ans, époux de Marie Eugénie GILBERT, est employé de sucrerie
10.08.1920 : Léon BANNIER, âgé de 39 ans, époux de Emilia Camille DUBOIS, 30 ans, est employé de sucrerie
07.03.1921 : Adelin OUDIN né le 09.08.1855 à Rebourseaux (89), ouvrier de sucrerie domicilié rue du Port est décédé à l'hôpital-hospice
18.11.1898 : Félix Arsène Bénoni GIGAULT, 43 ans, directeur de la sucrerie
10.09.1913 : Isabelle Eugénie SOCCARD née le 06.07.1823 à Thieffrain (10), veuve de Eugène GIGAULT, est décédée à la sucrerie raffinerie.
Fille des défunts époux Jean Baptiste SOCCARD et Marguerite THIEBLEMONT
Le décès est déclaré par Félix Arsène Bénoni GIGAULT, 58 ans, directeur d'usine (sucrerie), son fils et Paul Emile CHAUVISÉ, 49 ans, appariteur de police, domiciliés à Brienon
08.07.1922 : Artème Raymond PRIN né le 13 juillet 1881 à Avrolles, employé de sucrerie domicilié à Brienon, est témoin du mariage de Roger Théodore Emile GELÉ avec Francine BAILLY (fille de Charles, ouvrier raffineur).
11.03.1923 : Berthe Marie SELIER, née le 29.10.1880 à Monceau-le Neuf (02), sans profession, épouse de Fernand Joseph BONNET, 52 ans, directeur de la sucrerie, est décédé en leur domicile à la sucrerie
31.12.1930 : Jean Baptiste Octave FEBVRE né le 15.06.1876 à Bouhy (58), ouvrier de sucrerie, époux de Marie Elisabeth POILLEVEY, est décédé à 2h30 en son domicile Quai d'Auxerre
20.11.1931 : Henri Louis CHOLLET, 53 ans, employé de sucrerie domicilié à Brienon, déclare le décès de Louise Rosalie Sydonie PILLARD, née le 17.01.1856 à Concessault (18), sans profession, veuve de Louis Félix CHOLLET décédé le 19.08.1921 à Brienon à 71 ans.
22.01.1932 : Charles Auguste LEDOUX né le 12.09.1864 à Romainville (93), sans profession, veuf de Anne LATAINE, est décédé en son domicile Cité de la Sucrerie, décès déclaré par Lucien COLLOT, 30 ans, employé de sucrerie, son gendre domicilié à Brienon
12.04.1941 : Fernand Joseph BONNET, né le 18.08.1867 à Anzin (59), sans profession, veuf de Berthe Marie Louise SELIER, est décédé à 7 h en son domicile chemin de la Sucrerie
Déclarant : Jacques BONNET, 36 ans, directeur de la sucrerie, son fils domicilié à Brienon
20.0.1941 : Roland André LAURENCE né le 26.03.1921 à Eragny (95), machiniste domicilié à Ormoy (89), célibataire, est décédé à 5h45 à la sucrerie
02.11.1943 : Lucien DEJEAN dit Rigadin, né le 07.06.1908 à Fontaine Valmont (Belgique maçon, célibataire est décédé à 17h à la Sucrerie. Déclarant : Jules GOFFINET, 47 ans, manouvrier, son beau-frère.
02.10.1944 : Théophile GAUDISSERT né le 10.01.1877 à Brienon, forgeron, époux de Marie GARCEAU est décédé à 13h30 à la sucrerie. Déclarante : Odette GAUDISSERT épouse FLOURENS, 37 ans, sans profession, sa fille domiciliée à Brienon
07.12.1949 : Charles BAILLY né le 01.06.1875 à Vergigny, (ouvrier raffineur à la sucrerie en 1921), époux de Marie Isabelle LEDROIT, est décédé à 17h30 en son

domicile rue de la Tête Noire. Déclarante : Andrée Marie BAILLY femme ROY, 35 ans, coiffeuse, sa fille domiciliée à Briennon.

23.10.1952 : Edmond BLANCHARD, 42 ans, ouvrier agricole à la sucrerie, domicilié 18 boulevard du Mal de Lattre de Tassigny, déclare le décès de son fils Gilles Christian âgé de 26 jours.



La légende de cette photo (début 1900) dit « atelier de mécanique de la sucrerie raffinée de Briennon Yonne » (photo coll. J. Nichèle)

La fin d'une époque

La concentration des sociétés qui a mené à la fermeture de Briennon s'est poursuivie. Celle d'Aiserey est intervenue en 2008 ; le capital était détenu à 50 % par les 2 groupes Saint-Louis et Cristal Union, les planteurs n'ayant pas pu prendre de parts.

Cinq groupes se partagent la production aujourd'hui, contre 84 sociétés en 1950. Il ne reste que 25 sucreries réparties dans le Nord de la France (on en comptait 105 en 1950)
Répartition ¹

Cristal Union² (10 sucreries), Saint Louis Sucre (4 sucreries), Groupe Tereos (9 sucreries), autres sociétés (2 sucreries).

En 2016 l'Europe est le plus gros producteur mondial de sucre de betterave ;
la France est le 1er producteur de sucre d'Europe

Le groupe coopératif Tereos (issu des Sociétés Say et Béghin) est international ;
premier groupe sucrier français, il est aussi le 3è groupe mondial.

Place nette ?



Démolition photo 1995

Pas tout à fait !

Un bâtiment de l'usine de 1873 est encore debout, extérieurement il a bien supporté les années. La bascule est encore en place.

Une partie du terrain industriel est occupé par de grands silos à blé qui jouxtent la « bulle », et qui s'élèvent bien haut dans le ciel de Briennon. A la fin du XIXè, la cheminée de la sucrerie de la sucrerie pouvait être dissimulée aux yeux des châtelains par quelques arbres...

Le XXè siècle aussi est derrière nous, regardons, souvenons-nous, racontons et prenons l'expérience du passé pour vivre le présent.



En 2016 les vestiges d'une entreprise, photo D. M

Source : site CEDUS le sucre

² Arcis sur Aube et Corbeilles où travaillent encore des ouvriers de Briennon appartiennent au groupe Cristal union.

LA SUCRERIE ET RAFFINERIE DE BRIENON

La *Sucrerie-Raffinerie de Briennon*, construite en 1873, par M. Thiriar et la maison Dorzée, est passée ensuite en diverses mains, pour être acquise en 1887, par Mme Lesecq des Tournelles, dont les héritiers fondèrent, en 1909, la *Société Anonyme de la Sucrerie-Raffinerie de Briennon*, au capital initial de 1.050.000 francs, porté ensuite, et par paliers, à 3.400.000 francs.

Située à proximité de l'agglomération, au sud-est de la ville, entre le canal de Bourgogne et la grande ligne du chemin de fer de Paris à Lyon, elle occupe une superficie de 40

hectares environ, possède un quai de déchargement direct du Canal et une voie normale de raccordement au chemin de fer Des transporteurs hydrauliques achèvent les betteraves du quai de débarquement à l'usine, et un déchargeur hydraulique à pompe vide, sans le concours d'aucune main-d'œuvre, les rames de wagons refoulées sur les voies de garage, 90 bœufs et 7 camions munis de remorques amènent à l'usine 330 tonnes de betteraves par jour.

Après des débuts modestes, où l'usine traitait environ 6.000 tonnes de betteraves par campagne, elle est arrivée aujourd'hui à travailler, suivant les circonstances atmosphériques, une production variant entre 30.000 et 50.000 tonnes.

Le pays, essentiellement agricole, fournit un appoint régulier à cet approvisionnement, qui est complété par les apports de la culture des départements limitrophes : Aube, Côte-d'Or, et Jura. Il en résulte de précieux avantages, tant par l'amélioration de la pro-

duction du blé, que par l'engraissement économique du bétail, au moyen des pulpes de la Sucrerie, d'un prix de revient peu élevé ; la Société elle-même, exploitée, personnellement, une centaine d'hectares de terre.

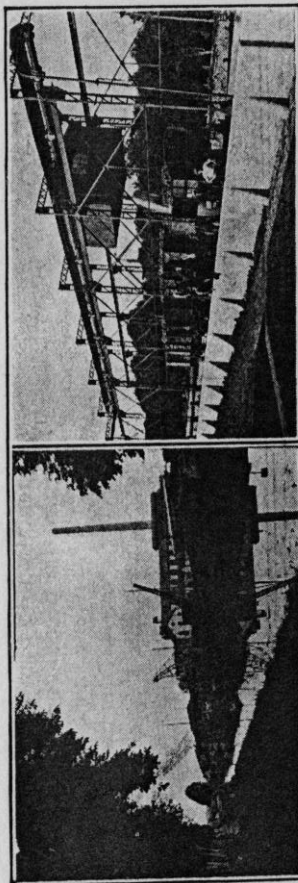
L'usine a subi des transformations considérables, depuis 1912, grâce à une administration avisée et sous la direction d'un technicien éprouvé, et elle est parvenue aujourd'hui à un point de progrès tel, qu'elle peut supporter la comparaison avec les dernières usines reconstruites en pays dévasté et jouissant des derniers perfectionnements mécaniques.

C'est ainsi que l'usinage qui était de 275 tonnes par 24 heures en 1912, est passé à 600 ou 700 tonnes en 1927.

En dehors de la Sucrerie proprement dite, la Société possède une Raffinerie annexe, dont les produits,

justement appréciés, alimentent le commerce de la Nièvre, de l'Aube, de la Côte-d'Or, du Cher, de l'Yonne et des départements du Sud-Est. Les sous-produits sont convertis sur place en fourrage mélassé, nourriture très estimée pour la race chevaline et bovine.

L'Usine, en période de fabrication, occupe un nombreux personnel, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, manœuvres spécialisés, dont une grande partie est logée dans des maisons ouvrières et des baraques modernes très confortables, construits à proximité de l'Usine. Le chiffre varie entre 330 et 350 en période de fabrication, pour être ramené ensuite, du printemps à l'automne, à 120 environ.



APPAREIL HYDRAULIQUE DE DÉCHARGEMENT A POMPE MAMMOUTH

AVUE GÉNÉRALE DE L'USINE DE LA SUCRERIE RAFFINERIE DE BRIENON

Quelques Contrats de betteraves en 1927

Département	Sucrerie	Prix de base	Densité	Prix de vente d'une tonne de betteraves à 8° pour le sucre à 230 francs	Pulpe la tonne	Période de calcul de la moyenne des cours du sucre
Nord et Pas-de-Calais	La plupart des sucreries de ces 2 départements.	70 % jusqu'à 220 fr. à 7°5 de densité. Pourcentage augmenté de 0.10 % par franc de hausse jusqu'à 80 %.	7°6 à 8°. 0.80 % des cours du sucre plus de 8°. 1 % par dixième.	170.50	25 fr. franco	3 de novembre pendant le mois d'octobre, disponible du 1 ^{er} novemb. au 30 juin. Diminution de 2 fr. sur janv., 4 fr. sur février, 6 sur mars, 8 sur avril, 9 sur mai, 10 sur juin.
	Vauciennes	135 pour le sucre à 200. 70 % en sus de 200 à 250. 80 % au delà de 250 pour 7°5 de densité.	Pour le sucre de 200 à 250. Dixièmes 2 fr. de 7°5 à 8°5. 1 fr. 50 de 8°5 à 9°5.	166 »	7 fr. départ	Cote officielle du 1 ^{er} octob. au 1 ^{er} juil.
Oise	St-Just-en-Chaussée	95 pour le sucre à 125. 70 % de 125 à 200. 80 % au delà de 200.	A forfait	171.50	10 à 15 fr. départ usine	Livrable 3 de nov. sur juin, juil., août, sept., oct.; disponible nov., décemb., janv., févr., mars. (- 2 fr. pour janv., 4 pour févr., 6 pour mars).
Aisne	Nogent-sous-Coucy	135 pour le sucre à 200. 80 % au delà de 200 p ^r 7°5 de densité.	Dixièmes 0.75 % du prix du sucre.	167.625	10 à 12 fr. départ usine	Courant d'oct., disponible de novemb., déc., janv., févr., mars, avril, avec diminution de 2, 4, 6, et 8 frs sur les derniers mois.
	Union sucrière de l'Aisne	— id. —	Dixièmes 0.90 % du prix du sucre de 7°5 à 8°5. 0.75 au delà.	169.35	8 fr. départ usine	Cote officielle octob., nov. et déc.
	Château-Thierry	60 % pour sucre à 150. 70 % de 150 à 200. 80 % au delà de 200 à 7°5.	Dixièmes 0.80 % du prix du sucre.	158.20	10 % du prix de la betterave départ	3 de novembre du 1 ^{er} juil. au 1 ^{er} nov., disponible 1 ^{er} nov. au 1 ^{er} février.
	Neuilly	60 % pour sucre à 150.	Dixièmes 1/75 ^e du	172.75	12 fr. départ	Disponible 1 ^{er} nov. au 1 ^{er} mai ou bien livrable (3 de nov.) du 1 ^{er} juil. au 1 ^{er}

par l'installation de Distilleries annexes les emblavements en betteraves étaient pour ainsi dire inchangés . Les betteraves qui ne sont plus traitées en sucrerie le sont à la distillerie .

Il en est tout autrement pour les Sucreries qui n'ont pas installé de distillerie annexes, la réduction dans la production de sucre entraîne la réduction des emblavements, tel est le cas pour le Département de l'Yonne .

Il est permis de contester les attributions de tonnage de production du sucre par chaque Usine .

La justification n'a pas été publiée. D'après le mécontentement de certains des contingentés il semblerait que ces attributions gagneraient à être revues avec des renseignements indépendants de l'Association .

L'Association nous fit part de l'importance qu'elle attribuait à notre Sucrerie soit 64.400 Sacs . Nous avons fait une contre-proposition demandant le relèvement à 90.000 sacs. Nous attendons toujours la réponse .

Si nous avons proposé 90.000 sacs c'est pour permettre aux Cultivateurs de l'Yonne et de l'Aube de maintenir leurs emblavements avec une surface leur permettant de se livrer à la culture de la betterave avec profit, et à notre Sucrerie de fonctionner 80 jours par campagne .

Dans notre note (Pièce annexe n° 2) vous trouverez un tableau des emblavements en betterave, sa lecture est intéressante à faire .

Le Décret-Loi parle d'équilibrer la production et l'utilisation des betteraves, la lecture du tableau des emblavements en betteraves sucrières démontre que cet équilibre n'existe pas .

La direction justifie son refus d'accepter les contraintes négociées au niveau national (juillet 1935)

SUCRERIE - RAFFINERIE de BRIENON
à Brienon-sur-Arnon
Société Anonyme au Capital de 1.500.000 frs.

R.C. Joigny
N° MLE 48

Brienon, le 14 Septembre 1935.

M

La réunion d'hier à laquelle j'avais été convié avait dans mon esprit le but suivant :

Après avoir expliqué aux planteurs de l'Yonne les dangers que leur faisait courir le contingentement des betteraves tel qu'il est actuellement compris ; nous désirions les grouper en une Association qui aurait voté un ordre du jour adressé au Ministère de l'Agriculture pour le saisir du litige qui nous oppose à l'Association Syndicale pour la Défense des intérêts économiques agricoles et sucriers.

Le Bureau de l'Association ainsi formé porterait cet ordre du jour au Ministère (accompagné et appuyé par la plupart des Parlementaires de l'Yonne).

J'ai en effet, en ces temps derniers, des entrevues avec Messieurs les Sénateurs et Députés du département, auxquels j'ai exposé la situation. J'ai trouvé chez ces Messieurs un état d'esprit très favorable à nos projets.

Malheureusement, nous nous sommes trouvés à la réunion, sans avis préalable, en présence du Secrétaire général adjoint de la Confédération Générale des Planteurs de betteraves, M. SCAILLEREZ; la discussion n'a pu que dévier et il m'a été impossible d'expliquer en détail à nos Planteurs l'étendue de ce qu'est le contingentement et sur quelles bases on veut l'étendre à l'Yonne.

Le Bureau qui présidait la réunion a cru utile la création immédiate d'un Syndicat betteravier affilié à la C.G.B.

Je n'ai pas à m'immiscer dans les délibérations d'une assemblée de cultivateurs, ni à juger ses décisions, mais je dois faire ressortir que dans quelques jours à la Commission arbitrale nous aurons 3 juges sur 7 qui appartiendront au bureau de la C.G.B.

Les auditeurs de la réunion d'hier peuvent se souvenir qu'à la question nettement posée à M. SCAILLEREZ de savoir si les juges de la C.G.B. seraient favorables aux planteurs de l'Yonne, il a refusé de s'engager tant à son nom personnel qu'au nom de la C.G.B.

D'autre part la C.G.B. avait déjà pris position contre nous ainsi qu'en fait foi sa lettre du 28 Avril 1933.

C'est pour vous développer ces différents points et pour remplir le but que nous aurions voulu voir assigner à la réunion d'hier que nous vous prions instamment d'assister à la conférence que nous donnerons le MERCREDI 18 COURANT à 16 Heures (Heure légale) à la salle des Fêtes de Brienon.

Le Directeur Général :

F. BONNET.

Septembre 1935, les planteurs se fâchent, la direction de la sucrerie cherche des appuis pour leur résister.

RÉCAPITULATION des FABRIQUES

de SUCRE FRANÇAIS

DEPARTEMENTS	En 1913		En 1934	
	Nombre de Fabriques		Nombre de Fabriques	
AISNE.....	57	13
NORD.....	45	14
PAS-de-CALAIS	27	12
SOMME	39	9
OISE	25	18
ARDENNES.....	5	3
COTE d'OR.....	1	2
EURE.....	2	2
EURE & LOIRE.....	2	1
GARD.....	1	1
HAUTE-MARNE.....	1	0
LOIRE.....	1	1
MARNE	6	2
FUY-de-DOLE.....	3	1
S.AONE-&-LOIRE.....	1	1
SAINT INFRIEUR.....	4	4
SAINT & MARNE.....	12	12
SAINT & OISE.....	10	9
V.AUCLOSE.....	1	1
YONNE	1	1
R.S.-RHIN.....	0	1
CALVADOS.....	0	1
	242	=====	109	=====

Récapitulatif des fabriques en France en 1913 et 1934

16 FEVRIER 1937

PROJET D'ACCORD ENTRE FABRICANTS DE SUCRE

ET PLANTEURS DE BETTERAVES

(Les phrases entre parenthèses font encore l'objet de discussions)

ARTICLE I

CONTINGENT DE BETTERAVES DES USINES

a) Chaque usine, avant le 10 Février de chaque année ou, pour la campagne 1937/38, dans les 10 jours qui suivront l'entrée en vigueur du présent accord, déterminera le tonnage total qu'elle doit acheter à ses planteurs.

Ce tonnage sera égal au quotient de son contingent sucre de l'année par le "rendement moyen d'extraction" au cours des campagnes de 1933 à 1936 inclus, le chiffre ainsi obtenu pouvant être diminué au maximum de 4 % si l'usine le désire.

b) Pour calculer ce rendement moyen, l'usine établira pour l'ensemble des 4 campagnes précitées le total du sucre et éventuellement de l'alcool de betteraves produit par elle.

L'alcool produit compté à 100° sera évalué en sucre raffiné, sur la base de 89,28 litres d'alcool pour 125,5 Kgs de sucre. Il en résultera une production globale théorique de sucre de l'usine. Le "rendement moyen d'extraction" s'obtiendra en faisant le quotient de cette production globale théorique de sucre par le tonnage total de betteraves achetées et reçues par l'usine pour l'ensemble des 4 campagnes considérées.

c) L'usine s'engage à acheter le tonnage ainsi déterminé à l'ensemble des producteurs qui auront vis-à-vis d'elle les droits reconnus ou établis dans les conditions définies ci-après.

d) Dans le cas où pour des raisons pour le moment imprévisibles, telles qu'une modification notable dans la technique actuelle de la fabrication par exemple, le rendement d'extraction d'une usine viendrait à dépasser notablement le chiffre défini au paragraphe b), l'usine précitée pourrait demander au Comité d'Arbitrage et de conciliation prévu à l'article VI de fixer les conditions d'une dérogation particulière aux dispositions de l'alinéa précédent.

ARTICLE II

REPARTITION DU CONTINGENT ENTRE LES PLANTEURS

a) Les droits des planteurs dans la répartition entre eux du contingent betteraves d'une usine seront définis par la moyenne de leurs livraisons au cours d'une ou plusieurs années appelées "années de base".

Dans les conditions précisées à l'Article 6 des présentes, la Commission de contingentement et le Comité de Coordination s'il y a lieu de cette usine détermineront :

Organisation du contingentement, projet d'accord février 1937

Sucrerie-Raffinerie de Briennon

ET EXPLOITATION AGRICOLE

Société Anonyme au Capital de 4.500.000 francs

✉ 1
LIGNE DE PARIS-LYON
CANAL DE BOURGOGNE

Adresser la Correspondance
à M^r le DIRECTEUR DE LA SUCRERIE RAFFINERIE
A BRIENNON (YONNE)

Adresse télégraphique:
SUCRERIE BRIENNON
TÉLÉPHONE N° 5

Briennon, le 13 Février 1940

Nos marchandises sont vendues prises à l'usine
et payables à Briennon, elles voyagent, même celles
expédiées franco aux risques et périls des Destinataires.
Nos traités de l'acceptation de règlement n'opèrent
ni novation ni dérogation à cette clause attributive
de juridiction.

Monsieur NAUX

Président du Syndicat des Planteurs de
Betteraves de l'Yonne

BRIENNON

NOTA - La feuille d'expédition de tout
Wagon complet devra porter la mention
EMBRANCHEMENT SUCRERIE DE BRIENNON

RECOMMANDEE

TRIBUNAL DE COMMERCE DE JOIGNY
N° R. 48
G. T.

Monsieur,

Nous vous informons que par suite des difficultés exceptionnelles de transport, dans des conditions atmosphériques constamment défavorables que nous avons subies pendant cette campagne, il ne nous a pas été possible de travailler la totalité des betteraves produites par les planteurs du Département.

Nous avons dû laisser 485 tonnes qui étaient en état d'être travaillées et 460 tonnes qui par suite du dégel n'étaient plus marchandes. Les clauses de notre marché indépendamment de tout accord général entre les planteurs et les fabricants de sucre, nous permettraient de nous dégager, vis à vis des planteurs, dont nous n'avons pas pu enlever la totalité de la récolte. Nous désirons ne pas nous arrêter à cette conception de la question dont résulteraient de lourdes pertes pour les planteurs intéressés. D'autre part, il serait aussi injuste que nous supportions, nous-mêmes la totalité de la perte.

Comme vous le savez, il a été prévu par le Gouvernement une assurance contre les risques de guerre des betteraves, des sucres et des mélasses provenant de cette campagne. Nous avons versé, en notre nom et aux noms des cultivateurs, pour cette campagne des primes considérables, correspondant à 5 F par tonne de betteraves et à 5 Frs par sac de sucre produit

Toutes contestations, de quelque nature qu'elles soient, devront être portées devant le Tribunal de Joigny, seul compétent.

Année 1940, le Président des planteurs est averti des mesures à appliquer (page 1)

PROTOCOLE DES CONDITIONS DE RÉCEPTION
DE LA CAMPAGNE 1942-43

Ce protocole n'est valable que pour les réceptions de la campagne 1942-43 et ne pourra, dans l'avenir, être considéré par l'une ou l'autre des deux parties comme étant une dérogation aux conditions générales d'achat des campagnes antérieures.

1° CENTRES de RÉCEPTION :

Tous les centres de réception seront ouverts à l'exception de la bascule de VENIZY, pour laquelle les engagements de culture réalisés sont trop faibles.

Pour les autres bascules, le nombre des jours de réception a été déterminé de façon à assurer une réception moyenne d'environ 60 tonnes par jour.

Pour faciliter le travail des planteurs et à leur demande, certaines bascules pourront être ouvertes par demi-journées.

Les bascules seront ouvertes : de 8 h. à 19 h. (heure légale) jusqu'au 1^{er} Novembre ; de 8 h. 30 à 18 h. 30 après le 1^{er} Novembre ; avec interruption de 13 h. à 14 h. 30.

Le dernier jour de livraison de la semaine, chaque bascule sera fermée 1/2 heure après l'heure normale.

Les heures d'ouverture de la Bascule centrale seront déterminées après accord avec Monsieur le Syndic betteravier de Briennon.

Les bascules seront ouvertes le 12 Octobre.

Les cultivateurs livrant sur berges ou sur routes pourront constituer des dépôts à partir du 8 Octobre. Les planteurs livrant par fer sont invités à commencer leurs expéditions dès que possible.

2° LIVRAISONS :

Les livraisons ou mises à disposition sur berges ou sur routes seront réparties de la façon suivante : 35 % des tonnages rendus pour le 1^{er} Novembre ; 45 % en Novembre ; 20 % en Décembre.

Les livraisons par fer ne pourront naturellement que suivre les mises à disposition de wagons par la S. N. C. F.

3° RÉCEPTIONS :

Toutes les dispositions de la Loi du 23 Février 1934, du Décret du 9 Septembre 1934, des Arrêtés du 8 Mai 1935 et du 12 Janvier 1937, sur la réglementation des réceptions de betteraves et notamment sur l'emploi des bascules automatiques et des tickets, sur l'inscription des opérations, le prélèvement de l'échantillon, la détermination de la réfaction, le grattage et le décolletage des betteraves, le déchargement des véhicules, les opérations de prises de densité, ainsi que l'Arrêté du 25 Octobre 1938 sur la réception des betteraves sur les canaux, seront rigoureusement observés.

La Sucrierie pourra, à son choix, utiliser pour la détermination de la tare et du fond de terre, soit la méthode dite « des planches », soit la méthode de prélèvement d'échantillons et de détermination du fond de terre après débaucage des véhicules.

Pour permettre un relevage effectif dans les centres de réception, les tombereaux devront être immobilisés après le débaculage. Le déchargement sera terminé au crochet afin d'éviter toute queue. Les planteurs qui ne se conformeront pas à cette clause de protocole de réception feront l'objet d'un avertissement officiel; à récidive, la Sucrierie après avis du Syndic local aura le droit d'arrêter momentanément leurs livraisons.

Le Groupe Spécialisé des planteurs de betteraves et la Sucrierie donneront des directives à leurs contrôleurs assermentés et Agents pour que le contrôle des réceptions soit effectué dans un esprit de juste collaboration.

4° CONSTITUTION des DÉPÔTS :

Les planteurs intéressés se conformeront aux indications de la Sucrierie relatives aux emplacements et aux dimensions des dépôts sur routes ou sur berges. Ces indications sont nécessitées par l'emploi d'engins mécaniques de chargement. Dans le cas où un planteur ne se serait pas conformé aux directives de la Sucrierie, celle-ci pourra le mettre en demeure de déplacer, sans indemnité, son dépôt pour permettre un chargement normal.

Les dépôts devront être relevés à 1 m. 50 de hauteur.

Pour permettre une rotation normale des camions et étant donné l'impossibilité qu'il y a actuellement à obliger les chargeurs de betteraves à emporter des repas froids, la Sucrierie pourra demander aux planteurs intéressés de nourrir les chargeurs à midi. Il est entendu que ces ouvriers devront apporter leur pain et se présenter à la ferme à l'heure fixée par les cultivateurs. La Sucrierie réglera elle-même aux planteurs le montant des repas sur la base de 12 frs (boisson comprise). Ces dispositions s'appliquent également aux releveurs de betteraves dans les bascules.

5° Remise en route pour le transport des betteraves des lignes du C. F. D. Joigny-Aillant, Joigny-Fleury.

Dans les localités possédant une gare sur ces lignes, les livraisons seront faites sur wagons. L'indemnité de chargement étant la même que celle attribuée aux planteurs livrant sur wagons S. N. C. F. (Conditions générales d'achat de betteraves par la Sucrierie de Briennon pour la campagne 1942).

6° CONFLITS :

Tout conflit entre la Sucrierie et les Cultivateurs sera immédiatement porté devant une Commission interdépartementale composée

de MM. GUAY Jules à Migennes et CLÉRIN Albert à Briennon, planteurs,
et de M. VERLIC, Directeur de la Distillerie Coopérative de Vinneuf,

M. J. BONNET, Directeur-Gérant de la Sucrierie-Raffinerie de Briennon,
et présidée par M. le Directeur des Services Agricoles de l'Yonne.

7° EXÉCUTION du PRÉSENT ACCORD :

La Sucrierie de Briennon et ses représentants, et tous les planteurs reconnaissent avoir pris connaissance de cet accord et s'engagent à le respecter sur tous les points.

La Commission prévue au précédent paragraphe pourra imposer des sanctions en cas de manquements aux décisions prises.

8° DIFFUSION du PRÉSENT ACCORD :

Le texte du présent accord sera, d'une part, affiché dans chaque bascule, et d'autre part, envoyé à chaque planteur, à frais commun.

Le Président
de la Section spécialisée de l'Union Régionale
Corporative Agricole de l'Yonne,

E. NAUX.

Le Directeur-Gérant
de la Sucrierie - Raffinerie
de Briennon,

J. BONNET.

Briennon - Imp. Vitland-Dramigny

CORPORATION NATIONALE PAYSANNE

GROUPE **GNB** NATIONAL SPÉCIALISÉ DES PRODUCTEURS DE BETTERAVES INDUSTRIELLES

5, RUE TRONCHET
P A R I S

TÉLÉPHONE :
ANJou O6-15

Circulaire n° 01

1^{er} Juillet 1943

AVIS

Cette circulaire n'est pas un journal, ni un périodique ; elle a pour objet de réunir à certaines époques la documentation qui vous intéresse pour mener à bien la campagne betteravière.

En conséquence, nous vous prions, si cette publication retient votre attention, de bien vouloir nous adresser vos nom et adresse pour que nous vous en fassions le service à chaque parution.

ENQUÊTE

sur la situation de la culture au 20 mai 1943

Cette première enquête a eu pour but de fixer dans quelles conditions les ensemencements ont été effectués.

Cette étude concerne 18 départements représentant une surface betteravière théorique de 235.000 ha. et porte sur 52 réponses.

I. — CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver doux et sec a été suivi d'un printemps identique, quelques faibles précipitations enregistrées un peu partout entre le 26 et le 30 mars ont facilité l'émottage des labours et favorisé la germination des semis hâtifs.

En avril chaud et sec (vent Nord-Est) départs médiocres et plus tard quelques réensemencements. Première décade de mai marquée par des pluies générales suffisamment abondantes et un refroidissement de température, et depuis le 13 mai le soleil est revenu activant la végétation.

II. — TRAVAUX DU SOL

Malgré l'insuffisance d'attelage et la pénurie de carburant les travaux du sol ont pu être exécutés dans les délais normaux étant donné le temps particulièrement favorable qu'il fit depuis le début de l'année.

III. — ENGRAIS

Cette question des engrais a pris une plus grande acuité.

La moyenne proportionnelle des surfaces ayant reçu la totalité des engrais correspondant aux attributions prioritaires ressort cette année à 38,98 % contre 44 % l'année dernière, 53 % en 1940, 83 % en 1939 et 88 % en 1930. Encore y entre-t-il des engrais provenant d'attribu-

tions antérieures. Il s'ensuit que la plupart des départements étaient encore loin au 15 mai dernier, d'avoir reçu les attributions auxquelles ils pouvaient prétendre.

IV. — SEMIS

La surface moyenne ensemencée cette année au 25 avril s'élève à 52,44 % contre 35,06 % en moyenne de 1932 à 1939.

V. — DEMARIAGES

Avant guerre (moyenne théorique) le début des démarriages se situait au 15 mai. En 1938 et 1939 ils n'ont commencé qu'au 20 mai. Cette année, compte tenu de certaines conditions climatiques défavorables, on peut conclure que les premiers binages sont d'environ une semaine en avance sur l'époque moyenne du 15 mai.

Cette avance de végétation a provoqué d'autre part quelques attaques d'insectes.

Aisne. — Région de Neuilly-Saint-Front : les silphes ont complètement détruit les semis hâtifs.

Guyse : larves de taupins, attaques de silphes ayant eu pour conséquence la destruction de 25 % des surfaces qui doivent être réensemencées.

Oise. — Attichy : apparition de silphes.

Somme. — Villers-Carbonnel : larves de taupins et silphes. Roye : les premières betteraves ont été détruites par les silphes qui continuent encore leurs dégâts.

Yonne. — Brienon : larves de taupins.

VI. — SURFACES ENSEMENCÉES

En règle générale nos correspondants estiment que la diminution des surfaces destinées à la betterave est le fait de la réduction officielle. Quelques-uns toutefois croient à un déchet dû au manque d'attelage, d'engrais et de main-d'œuvre, mais aucun d'eux n'avance de chiffres importants. Sur 52 réponses 43 précisent que la diminution correspond à la réduction officielle.

Il est de toute façon probable que le chiffre des ensemencements

Premier numéro le 1^{er} juillet 1943, d'une publication pour les producteurs de betteraves industrielles

Sur l'air de :
H/ Mesdames, voilà du bon fromage".

-1-

A la Sucrerie, c'est ça qui est cocasse
Nous avons et'année, M'sieur Marcel RIGAUDIAS
Et son directeur monsieur Michel AUBRY,
Quis ont eu l'idée de nous voir réunis.

-2-

Cette idée, Messieurs, nous est fort agréable
De nous voir groupés autour de la même table
Constataz qu'vers vous les regards sont tournés
Et qu'chacun s'dit : " Y a qu'qu'chose de changé".

-3-

Cette pensée nouvelle n'est pas pour nous déplaire
Je dirai même mieux, elle doit nous satisfaire
Si plus tard, un jour, vous trouvez l'occasion
Vous pourrez, sans crainte, refaire l'opération.

-4-

Nous avons la chance, la chose est bien certaine
D'avoir des patrons qui ont l'âme sereine
Qui tentent de prouver par de bonnes actions
Que le fonda d'leur cœur est resté toujours bon.

-5-

En suivant, Messieurs, cette bell' ligne de conduite
Font tout un chacun, d'ailleurs vous félicite
Soyez assurés que ceux qu'vous employez
Termineront bien s'qu' ils auront commencé.

-6-

Il est à souhaiter qu' dans toutes les entreprises
Les mêmes sentiments dominent ce qui divise
S'est alors que les Bons Directeurs
Auront la confiance de tous les travailleurs.

-7-

J'insiste, Messieurs, sur cette mutuelle confiance
Grand'ment nécessaire au redress'ment d'la France
Et si chacun d'nous veut bien y mettre du sien
Tout le monde, en somme, aura sa part de Bien.

-8-

La guerre dure toujours et la vie n'est pas rose
Mais enfin faut bien que l'on fasse quelque chose
Cette Bell' réunion gardera tout son prix
Et c'est de tout cœur qu'nous vous disons : " Merci ".

Briançon, le 11 Février 1945.

O. CHAMPORNAU.

Texte en manière de compliment écrit à l'occasion d'un banquet,
semble-t-il en fin de campagne. Il nous est parvenu par Bernadette Guibert¹.

¹ Fille de Jean Guibert

La java des betteraves (Pierre Louki)

composée en 1942 ou 43 à Brienon

Paroles extraites de « Quelques confidences » livre de souvenirs de Pierre Louki¹

Un' bett'rave trottinant
Revenait en chantant
Du chemin des îles
Quand elle croise tout à coup,
Un radis aux yeux doux,
A l'allure tranquille.
Elle lui dit « Beau radis rose
Viens avec moi, soyons amis
Je vais t' montrer quelque chose,
Ecoute, on entend d'ici. »

Refrain :

C'est la java des bett'raves,
De la sucrerie de Brienon.
Du grenier jusqu'à la cave,
Elles fredonnent leur chanson.
Quand le soleil luit
Et quand vient la nuit
Elles la dansent.
Rien ne peut finir,
Même ralentir
Leur bal immense.
Il est bien des airs qu'on bave
Mais ils ne valent pas non de non,
La vraie java des bett'raves,
Des bett'raves de Brienon.

2^{ème} couplet selon les souvenirs de Louis Delagneau et Fernand Gallimard

Le radis fut dévoré
Par un rat du quartier
Sombre destinée
La bett'rave malgré ses pleurs
Fut tout comme ses sœurs
Lavée puis broyée
En sucre étant transformée
Un gros ouvrier la croqua.
Par vengeance toute la journée
Dans son ventre elle chanta :

C'est la java des bett'raves,

De la sucrerie de Brienon...refrain

Paroles de La java des betteraves (Pierre Louki)

¹ Pierre Louki l'a chantée à l'Escale en décembre 2005. La chanson a été interprétée par Louis Delagneau en novembre 2009 et le sera le 4 décembre 2016, toujours sur la scène du Théâtre Perché.

Remerciements à

Une pensée pour Louis Delagneau (dit Lili) et Jean Perrier qui ont commencé le travail de mémoire sur le sujet

Merci à Ginette Legouge pour ses nombreuses photos

à Louis Vincent pour avoir donné accès à sa documentation familiale

à Guy Bonnet pour la pertinence de ses connaissances en matière de fabrication

et merci à toutes les personnes qui ont accepté de livrer quelques souvenirs.

Merci pour leurs prêts de photos et documents à :

A Basset, G. Bonnet, M. Chollet, Y. Coignée, A-P Da Costa, G Dauton, G. Gaudissant, Y. Godin, C. Hubert, D. Knobloch, G Leclercq, G. Legouge, G. Lubrano, M. Machecourt, J. Nichèle, L. Vincent

Merci à Michel Mouton, précieux premier lecteur et correcteur !

Merci à tous les membres de la SHCB qui m'ont donné « carte blanche » et à Marie-Odile Clérin pour m'avoir guidée « sur le chemin de la sucrerie ».

Une pensée pour ceux qui nous ont quittés pendant la « longue gestation de l'ouvrage » dont MM. Roger Dauton et Jean Lubrano.

Référence encyclopédique: *Livre déposé dans le fonds patrimonial de la bibliothèque de Briennon par Louis Delagneau : La sucrerie de betteraves par Ch. Quillard, ingénieur EPCI, expert de l'Etat pour les dommages de guerre de sucrerie, ancien chef du laboratoire de la sucrerie Say*

Préface de René Bouchon ancien président de l'association des chimistes de sucrerie et de distillerie

Paru à Paris Lib. J-B Baillièrre et fils ; 1932



Auto-édition SHCB
Brienon-sur-Armançon
Septembre 2016
© Société Historique et Culturelle du Briennonnais

ISBN 978-2-9537879-5-5
EAN 9782953787955

La SHCB met en vente le document à la
Maison du Tourisme 9 place Emile Blondeau
89210 Brienon/ Armançon