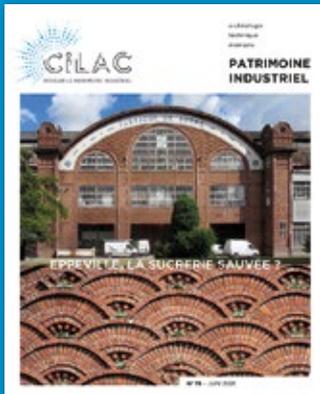


**EPPEVILLE, LA SUCRERIE SAUVÉE ?**



**DÉTAIL DE L'APPAREILLAGE DE BRIQUE  
DE LA FAÇADE DE LA SUCRERIE D'EPPEVILLE**

Bertrand Fournier  
Région Hauts-de-France

Revue semestrielle du CILAC

Dépot légal : janvier 2022

ISSN : 0220-5521

Impression : Chirat (Saint-Juste-la-Pendue)

CILAC - BP 20115 - 75 261 PARIS cedex 06

Le CILAC laisse aux auteurs la responsabilité de leurs propos.

Toute reproduction, même partielle, est soumise à l'autorisation préalable du CILAC.

Les textes et les clichés sont protégés par des copyrights.



archéologie

technique

mémoire

# PATRIMOINE INDUSTRIEL

N° 78 - JUIN 2021

## **DIRECTRICE DE LA PUBLICATION**

FLORENCE HACHEZ-LEROY,  
PRÉSIDENTE DU CILAC

## **DIRECTEUR DE LA RÉDACTION**

PAUL SMITH

## **CONCEPTION GRAPHIQUE**

AGENCE LES PISTOLEROS

## **MAQUETTAGE**

FRÉDÉRIC PILLET

## **COMITÉ DE RÉDACTION**

ROBERT BLAIZEAU,  
GÉRAUD BUFFA,  
CLAUDINE CARTIER,  
ANNE-LAURE CARRÉ,  
SERGE CHASSAGNE,  
GRACIA DOREL-FERRÉ,  
GENEVIÈVE DUFRESNE,  
MARIE-FRANÇOISE GRIBET,  
FLORENCE HACHEZ-LEROY,  
NADINE HALITIM-DUBOIS,  
JEAN-LOUIS KEROUANTON,  
NICOLAS PIERROT,  
FRÉDÉRIC PILLET,  
PAUL SMITH,  
DENIS WORONOFF

## CONTACTS

[cilac@cilac.com](mailto:cilac@cilac.com)

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL: [secretariat@cilac.com](mailto:secretariat@cilac.com)

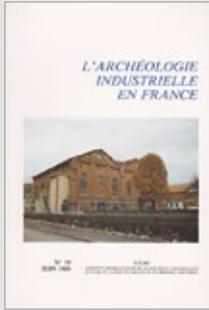
ADHÉSIONS ET ABONNEMENTS: [cilac@cilac.com](mailto:cilac@cilac.com)

RÉDACTION DE LA REVUE: [patrimoine-industriel@cilac.com](mailto:patrimoine-industriel@cilac.com)

SITE WEB: [webmaster@cilac.com](mailto:webmaster@cilac.com)

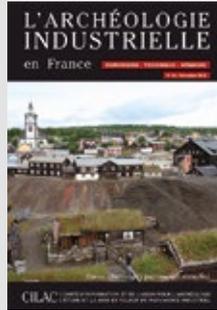
[www.cilac.com](http://www.cilac.com)

## ANCIENS NUMÉROS



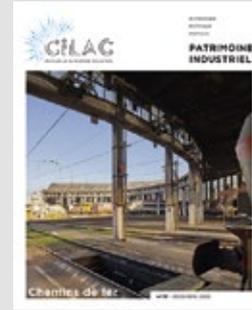
PREMIÈRE SÉRIE  
N°1 AU N°25 (1976/1994)

Téléchargeable sur  
[www.cilac.com](http://www.cilac.com) au prix  
de 15 € chaque.



DEUXIÈME SÉRIE  
N°26 AU N°64 (1995/2014)

Les n°26, 28 et 29 sont épuisés.  
Ils sont téléchargeables sur  
[www.cilac.com](http://www.cilac.com).  
Les n°27, 30 à 64 sont à  
commander sur [www.cilac.com](http://www.cilac.com)  
ou auprès du secrétariat du  
CILAC, au prix unitaire de 20 €,  
frais de port inclus.



TROISIÈME SÉRIE  
N°65 AU N° 77 (2015-2020)

Les n°65 à 77 sont à commander  
sur [www.cilac.com](http://www.cilac.com) ou auprès  
du secrétariat du CILAC, au prix  
unitaire de 25 €, frais de port inclus.  
Les tables chronologiques et  
par auteurs sont téléchargeables  
sur [www.cilac.com](http://www.cilac.com)

## ABONNEMENT ET ADHÉSION

Directement sur le site internet [www.cilac.com](http://www.cilac.com) ou

À photocopier et à envoyer avec vos coordonnées postales et adresse mail à :

**CILAC - BP 20115 - 75261 Paris cedex 06**

Le CILAC est une association reconnue d'intérêt général, qui peut émettre des reçus fiscaux à ses donateurs, particuliers ou entreprises.

ABONNEMENT À LA REVUE,  
SANS ADHÉSION AU CILAC

1 an, 2 numéros

France ..... 44 €

Union européenne ..... 48 €

Hors Union européenne,  
nous consulter : [cilac@cilac.com](mailto:cilac@cilac.com)

ADHÉSION AU CILAC, SANS  
ABONNEMENT À LA REVUE

Personnes physiques.....25 €

Personnes morales.....50 €

Étudiants .....10 €

Bienfaiteurs à partir de ....500 €

ADHÉSION AU CILAC, AVEC  
ABONNEMENT À LA REVUE

Personnes physiques.....47 €

Personnes morales.....72 €

Étudiants .....32 €

Pays étrangers .....50 €

Bienfaiteurs à partir de ....250 €



6



16



48



84



26

## SOMMAIRE

### 4 ÉDITORIAL

Paul SMITH

### 6 LA SUCRERIE D'EPPEVILLE, UN PATRIMOINE PICARD EXCEPTIONNEL

Florence HACHEZ-LEROY

### 16 DE LA MANUFACTURE DU SIÈCLE DES LUMIÈRES À LA DIFFICILE RECONNAISSANCE PATRIMONIALE : L'ACIÉRIE JOURJON

Luc ROJAS

### 26 À DIEPPE, UN ANCIEN MAGASIN DE TABACS RECONVERTI EN COMPLEXE CINÉMATOGRAPHIQUE

Jean-Bernard CREMNITZER

Paul SMITH

### 40 L'ANCIENNE USINE DES CAFÉS PATIN À PARIS

Pauline CELLARD

Marjolaine IMBS

### 48 LE LAMINEUR, LE CINGLEUR ET LE ROULEUR DE BOULE, DES BRONZES D'AUGUSTE CORNU

Claudine CARTIER

### 56 LA FILATURE ET LE TISSAGE, UNE COMMANDE DE SAINT FRÈRES

Léo THUNE

### 62 DE COSSERAT TU CAUSERAS

Saïma NAAMANE

Louis TEYSSEDOU

Régis SIGNARBIEUX

### 72 PROTECTIONS MONUMENTS HISTORIQUES 2020

#### PRIX CILAC 2020

### 76 PRIX CILAC JEUNE CHERCHEUR.CHEUSE EN PATRIMOINE INDUSTRIEL, SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE 2020

Marie-Françoise GRIBET

Raphaëlle VERNET

Paul VECCHIOLI

### 84 LE WEEK-END DU CILAC À DIEPPE

Véronique DUPONT

#### EXPOSITIONS

### 90 LES VOIES DE LA MODERNITÉ MUSÉES ROYAUX DES BEAUX-ARTS DE BRUXELLES

Géraud BUFFA

### 92 L'ENVERS DU VERRE EXPOSITION À L'ÉCOMUSÉE DE L'AVESNOIS

Anne-Laure CARRÉ

#### CINÉMA

### 94 EIFFEL FILM DE MARTIN BOURBOULON

Jean-François BELHOSTE

### 96 LA VITRINE DU LIBRAIRE

### 92 RÉSUMÉS / ABSTRACTS

## ÉDITORIAL

Paul SMITH  
Secrétaire général du CILAC

La sauvegarde et la promotion du patrimoine industriel, nous le savons, requièrent une vigilance constamment renouvelée, d'autant plus nécessaire peut-être quand les bonnes nouvelles semblent voler, pour une fois, en escadrille. Car, en effet, au tournant de cette année 2022, plusieurs nouvelles seraient plutôt à célébrer.

En couverture de ce numéro « varia » de la revue nous mettons en exergue la sucrerie d'Eppeville, dans la Somme, usine dont l'intérêt exceptionnel, notamment en raison de son architecture Art déco, est reconnu de longue date : une enquête d'inventaire dans le cadre du repérage du patrimoine industriel dès 1983 et une photographie publiée dans la revue du CILAC en juillet de la même année. Menacée de destruction il y a quelques mois à la suite de sa fermeture par le géant sucrier allemand qui en était devenu propriétaire en 2001, l'usine a suscité une forte mobilisation associative, à laquelle le CILAC et le TICCIH ont apporté leur contribution. L'instance de classement qui s'en est suivie a évité une démolition intempestive, et, à l'heure de boucler ce numéro de la revue, nous attendons la publication de l'arrêté d'inscription du site au titre des Monuments historiques. Mais alors même que la protection est en bonne voie, la vigilance reste de mise afin d'inventer un avenir pour les lieux qui n'enlève rien à leur valeur patrimoniale, enfin reconnue.

Toujours dans la Somme, l'usine de velours de Cosserat, témoin exceptionnel du passé textile de la ville d'Amiens et protégée quant à elle dès 2001, est évoquée dans ce numéro dans un article qui décrit son utilité en tant que dispositif pédagogique pour des élèves de filières bac pro. Fermé et désaffecté depuis 2012, le site va enfin connaître une reconversion. Baptisé La Tisserie, le projet, qui s'annonçait respectueux de l'environnement et du patrimoine architectural, met à mal le bâtiment des 500 machines, pourtant inscrit au titre des Monuments historiques. Il promet néanmoins de mettre la mémoire du site à la portée de tous, et d'en faire un quartier mixte, à la fois lieu de résidence, de travail, de promenade et de convivialité<sup>1</sup>. Le 8 janvier 2022, le Premier ministre accompagné de la ministre de la Transition écologique et de la ministre

<sup>1</sup><https://www.latisserie-amiens.fr/>

déléguée chargée du Logement, ont visité le site. Ce déplacement avait pour thème la reconversion de friches polluées issues d'anciens sites industriels ou miniers, dans le cadre du renforcement du « Plan Friches ». Vigilance ici aussi ! La démolition pure et simple figure parmi les solutions souvent envisagées par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, qui a lancé un vaste appel à projets pour le recyclage des friches industrielles.

À Dieppe, c'est pour le célèbre pont Colbert qu'il s'agit d'être attentif aujourd'hui. Classé parmi les Monuments historiques en 2020 à la suite d'une longue campagne citoyenne, où, là encore, le CILAC a joué son rôle, la remise en beauté du pont lui-même et l'automatisation de son système de manœuvre doit comprendre le maintien et l'entretien de l'ensemble du système hydraulique existant. En octobre dernier, le traditionnel week-end de visite de l'association a été organisé à Dieppe pour admirer le fonctionnement de ce système, unique en France.

À Paris, enfin, autre bonne nouvelle, l'abandon par la SNCF du projet pharaonique envisagé pour la modernisation de la gare du Nord. En association avec Rails & Histoire, le CILAC a organisé, le 27 mai dernier, une journée d'étude consacrée à l'œuvre de l'architecte Jacques-Ignace Hittorff, dont la grande halle à la gare du Nord se trouvait menacée, dans ses volumes, par ce projet de modernisation. Nous ne croyons pas que nos plaidoyers d'historiens et d'amis du patrimoine en faveur de l'intégrité de cette halle<sup>2</sup> aient pu jouer un rôle fondamental dans la décision de la SNCF, mais, ici encore, la vigilance est toujours de mise. Même si la transformation de la gare en centre commercial n'est plus à l'ordre du jour, la SNCF se lance dans un nouveau projet de modernisation qui est encore susceptible de dénaturer la halle de Hittorff.

Après les bonnes nouvelles, les mauvaises : menaces qui pèseraient sur la conservation d'une carrière de craie à Meudon, dans les Hauts-de-Seine ; avenir incertain, à Colombelles, près de Caen, de la tour de réfrigération, vestige de l'usine de la Société métallurgique de Normandie ; effondrement de la halle principale de la verrerie Denin à Nesle-Normandeuse (Seine-Maritime), pourtant protégée au titre des Monuments historiques depuis 2003 ; disparition imminente et définitive de la toute dernière usine de construction automobile en banlieue parisienne, l'usine d'emboutissage PSA (ex-Citroën, ex-SOMUA, ex-Farcot) à Saint-Ouen...

De la vigilance, donc, toujours de la vigilance, encore de la vigilance...

<sup>2</sup> Interventions accessibles en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=eHSFtU2-Uk> et <https://www.youtube.com/watch?v=R63CH7Zt7pw>



# LA SUCRERIE D'EPPEVILLE

## UN PATRIMOINE PICARD EXCEPTIONNEL

FAÇADE DE L'ATELIER PRINCIPAL  
DE LA SUCRERIE

Bertrand Fournier  
Région Hauts-de-France

Au mois de mars 2021, le président de l'association Respect et sauvegarde du patrimoine et de l'environnement des communes du territoire hamois (RESPECTH), Michel Souchon, contactait le CILAC pour l'alerter sur le sort funeste réservé à un joyau de l'industrie sucrière picarde, la sucrerie d'Eppeville, construite en 1922 par l'architecte Georges Lisch, avec les dommages de guerre du premier conflit mondial. L'imminence des menaces et la mobilisation des associations locales et du CILAC ont conduit la Ministre, le 5 mai 2021, à annoncer la décision de mise sous instance de classement au titre des Monuments historiques de l'ancienne sucrerie d'Eppeville. Cette première victoire a permis de mettre en lumière un site peu connu et pourtant très important dans l'histoire économique et sociale de la France.

En octobre 2021, la Commission régionale du patrimoine et de l'architecture émettait un avis favorable à l'inscription de la totalité du site au titre des Monuments historiques. Depuis, nous sommes dans l'attente de la publication de l'arrêté d'inscription signé par le préfet de Région, M. Georges-François Leclerc.

Cet article revient sur l'histoire du site et les enjeux de cette préservation. Il s'attache à retracer l'histoire industrielle du site, les démarches menées pour le sauver et celles en cours pour lui trouver de nouvelles fonctions.

**Florence HACHEZ-  
LEROY**

Université d'Artois,  
présidente du CILAC



## LA CRÉATION D'UN NOUVEAU SECTEUR INDUSTRIEL AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

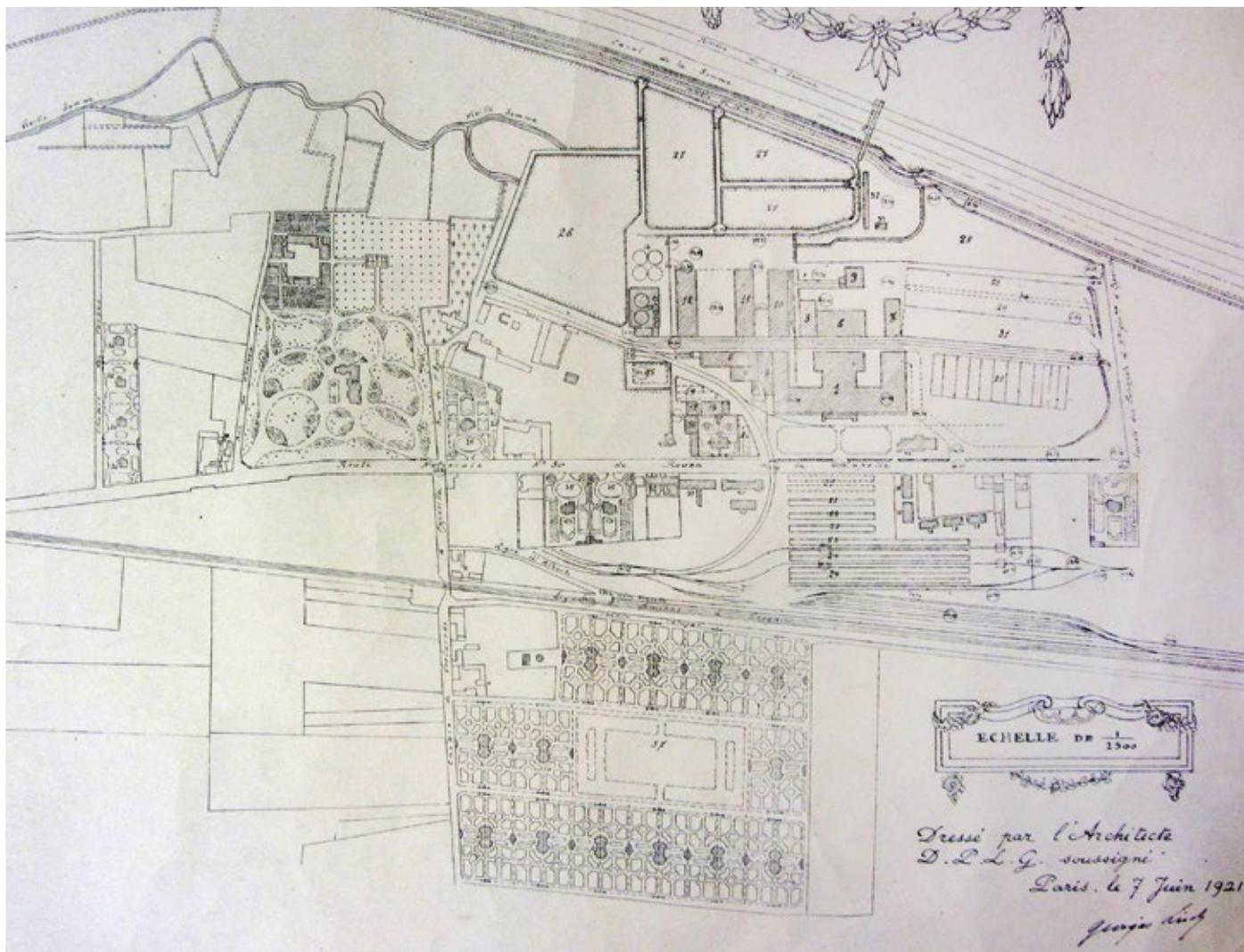
La production de betteraves et leur transformation en sucre sont emblématiques de l'agriculture du nord de la France. Rappelons qu'au XVII<sup>e</sup> siècle, la betterave est cultivée comme plante fourragère. Sa culture pour le sucre, développée au XIX<sup>e</sup> siècle, est favorisée par le blocus continental instauré par Napoléon I<sup>er</sup> contre les Anglais, lesquels bloquent l'accès aux ports européens et empêchent les importations de sucre de canne. Afin de trouver une solution à la rarefaction du sucre et à la forte augmentation de son prix, l'Empereur ordonne, par un décret en date du 29 mars 1811, la culture de cent mille arpents (4 000 hectares) de betteraves dans le nord de la France et ajoute un crédit d'un million de francs, avec une exemption d'impôts pendant quatre ans, pour toute entreprise industrielle capable de produire avec succès un sucre d'origine betteravière. En 1812, un second décret ordonne notamment l'ensemencement de 100 000 ha, la création de quatre fabriques impériales et de cinq écoles spéciales de chimie pour la production du sucre de betterave. Si le pouvoir saccharifère de la betterave est identifié par le chimiste prussien Andreas Sigismund Marggraf depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle,

le développement de son exploitation en France est particulièrement dû à Jean-Antoine Chaptal et Benjamin Delessert<sup>1</sup>. Le succès des mesures prises par Napoléon est néanmoins à relativiser, car la production de sucre de betteraves est restée longtemps une activité complémentaire au travail agricole. Elle s'en est affranchie sous le Second Empire, avec l'ouverture du marché aux importations en 1860, et la faillite des sucreries les plus petites. L'organisation du secteur subit une nouvelle transformation par la loi de 1884 : le nombre de sucreries est divisé par trois entre 1880 et 1912. Des entreprises profitent de cette concentration, telle la société Béghin, avec des usines modernes comme celle de Thumeries, capable de traiter 1 800 tonnes de betteraves par jour. En 1884, un décret modifiant le calcul de l'impôt des producteurs de sucre (rapporté au poids de betteraves et non plus à la teneur en sucre) a permis de stabiliser un secteur fragilisé par la concurrence du sucre de canne, adossé à l'esclavage<sup>2</sup>. Les trente années suivantes constituent une période de fort développement : plus de 160 établissements fonctionnent dans le nord de la France. En 1918, 20 des 34 sucreries que comptait la Somme en 1914 ont été détruites, 34 sur 47 pour l'Aisne, et 40 sur 63 dans le Nord-Pas-de-Calais<sup>3</sup>.

DÉTAIL DU FRONTON DE L'ATELIER PRINCIPAL DE LA SUCRERIE (BATIMENT 1 DU PLAN À LA PAGE SUIVANTE)

Bertrand Fournier  
Région Hauts-de-France

1. Paul GANIERE, « La bataille du sucre », *Revue du Souvenir Napoléonien*, n°257, 1971, p.15-18. Ludovic LALOUX, « La bataille du sucre ou la défaite méconnue de Napoléon I<sup>er</sup> », *Artefact*, 9/2018, p.35-56.
2. Philippe HRODEJ (dir), *L'esclave et les plantations : de l'établissement de la servitude à son abolition. Hommage à Pierre Pluchon*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2009.
3. Denis BRANÇON Claude VIEL, « Le sucre de betterave et l'essor de son industrie : des premiers travaux jusqu'à la fin de la guerre de 1914-1918 », *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, 1999, n°322, p.235-246.



PLAN DE L'USINE ET DE SES DÉPENDANCES, 1/2500E, GEORGES LISCH ARCHITECTE, 7 JUIN 1921 (AD SOMME ; 49 FI 2)

Bertrand Fournier - Région Hauts-de-France - Département de la Somme

4. Base de données Léonore, notice n°c154280. Son beau-frère, Robert de Vogüé, lui remet les insignes de chevalier de la Légion d'honneur en 1932

5. Le domaine de Vaux-le-Vicomte, construit par Fouché, est racheté par A. Sommier en 1875, lors d'une vente aux enchères. Abandonné depuis près de trente ans, une partie des dépendances est en ruines, le château est vide et les jardins de Le Notre ont disparu. A. Sommier et ses fils font appel à des architectes, dont G. Lisch, et des paysagistes, pour restaurer le domaine.

## UN SYMBOLE FORT DE LA RECONSTRUCTION APRÈS LA GRANDE GUERRE

La sucrerie d'Eppeville a été créée en 1857 par Bostenn et C<sup>ie</sup>, connue en 1894 sous l'appellation Bocquet et C<sup>ie</sup> ; elle est transformée la même année en société anonyme Sucrerie d'Eppeville. Comme la plupart des sucreries du Santerre, elle est dynamitée par l'armée allemande pendant la première guerre mondiale.

Deux personnalités entreprennent après-guerre de reconstruire l'outil industriel : Émile Tabary et (Joseph Alexandre) Edmé Sommier. É. Tabary (1874-1959), originaire de Roupy, dans l'Aisne, est un ingénieur centralien (1898) dont la carrière a commencé dans l'industrie sucrière. En 1901, il est sous-directeur de la sucrerie de Seraucourt, et, à partir de 1905, il prend la direction de la sucrerie de Flavy-le-Martel. Principal artisan de cette reconstruction, il fonde avec André Boivin et Edmé Sommier, la Compagnie

Nouvelle des Sucreries Réunies (CNSR), dont il sera l'administrateur général de 1920 à 1950. Edmé Sommier (1873-1945) est fils d'un raffineur de sucre parisien, et il a épousé, en 1902, la fille du président de la III<sup>e</sup> République Jean Casimir-Périer<sup>4</sup>. En 1908, il devient directeur de la Société anonyme Alfred Sommier.

Afin de reconstruire au plus vite un nouveau site, avec des moyens financiers solides, issus des dommages de guerre, les deux hommes parviennent à créer en juin 1919 la CNSR, qui concentre quatorze sucreries et râperies d'avant-guerre : Eppeville, Matigny, Monchy-Lagache, Athies, Mons-en-Chaussée, Péronne, Ercheu, Moyencourt, Villers-Saint-Christophe, Flavy-le-Martel, Montescourt-Lizerolles, Seraucourt-le-Grand, Lesdins et Courcelles. Eppeville est retenue pour son implantation géographique entre la ligne de chemin de fer Amiens-Tergnier, le canal de la Somme et la route nationale 30.



LA SUCRERIE D'EPPEVILLE  
UN PATRIMOINE PICARD EXCEPTIONNEL

Le choix de l'architecte Georges Lisch revient à E. Sommier, qui le connaissait pour le faire déjà travailler à la restauration du château de Vaux-le-Vicomte, racheté en 1875<sup>5</sup>. G. Lisch est le fils de Juste Lisch (1828-1910), architecte rationaliste très connu pour sa construction de gares, dont le pavillon d'Exposition dite gare du Champ-de-Mars ou gare Lisch d'Asnières-sur-Seine (1877)<sup>6</sup>, la gare Saint-Lazare à Paris dans sa configuration de 1889 et celle du Havre (1882), aujourd'hui transformée : la grande halle voyageurs de J. Lisch existe toujours derrière le nouveau bâtiment voyageurs d'Henri Pacon, de 1932. G. Lisch, diplômé de l'École nationale supérieure des beaux-arts de Paris, travaille avec son père et se fait connaître par la réalisation notamment de l'entrepôt des douanes, quai d'Austerlitz à Paris, l'agrandissement de l'École des hautes études commerciales et de l'École supérieure de commerce et restauration de châteaux dont ceux du comte de Vogüé et d'Edmé Sommier. Il reçoit de nombreuses récompenses internationales : médaille de vermeil à l'Exposition universelle à Paris en 1900,

médaille de bronze à Bruxelles en 1910, médaille d'or à Turin en 1911, diplôme d'honneur à l'Exposition universelle et internationale de Gand en 1913, etc.<sup>7</sup>. Outre une implication très forte dans les instances de l'architecture en France, il entretient des liens étroits avec les tenants de l'architecture régionaliste. G. Lisch conçoit à Eppeville un vaste ensemble industriel et urbain de 190 000 m<sup>2</sup> composé de bâtiments industriels et administratifs, d'une cité ouvrière et de maisons d'ingénieurs et de contre-maîtres dans le style « régionaliste » qu'il affectionne, ainsi que du « château » du directeur. Ce dernier, de style anglo-normand, est situé au cœur d'un vaste parc à l'anglaise, à l'ouest du site de production et à proximité du cimetière<sup>8</sup>. Comme l'écrit Karen Bowie, « *il est tentant de "lire" les cottages de Lisch [...] comme des tentatives de synthèse entre deux conceptions de la reconstruction régionaliste : l'une internationaliste, hygiéniste et moderne ; l'autre, érudite, prônant la préservation des traditions vernaculaires des contrées dévastées* »<sup>9</sup>.

**DÉTAIL DE L'APPAREILLAGE DE BRIQUE DE LA FAÇADE DU LABORATOIRE**

Bertrand Fournier  
Région Hauts-de-France

<sup>6</sup>. Pierre TULLIN, « Gare Lisch, histoire d'un bâtiment et de sa sauvegarde », *Patrimoine industriel*, n° 74-75, 2019, p. 131-137.

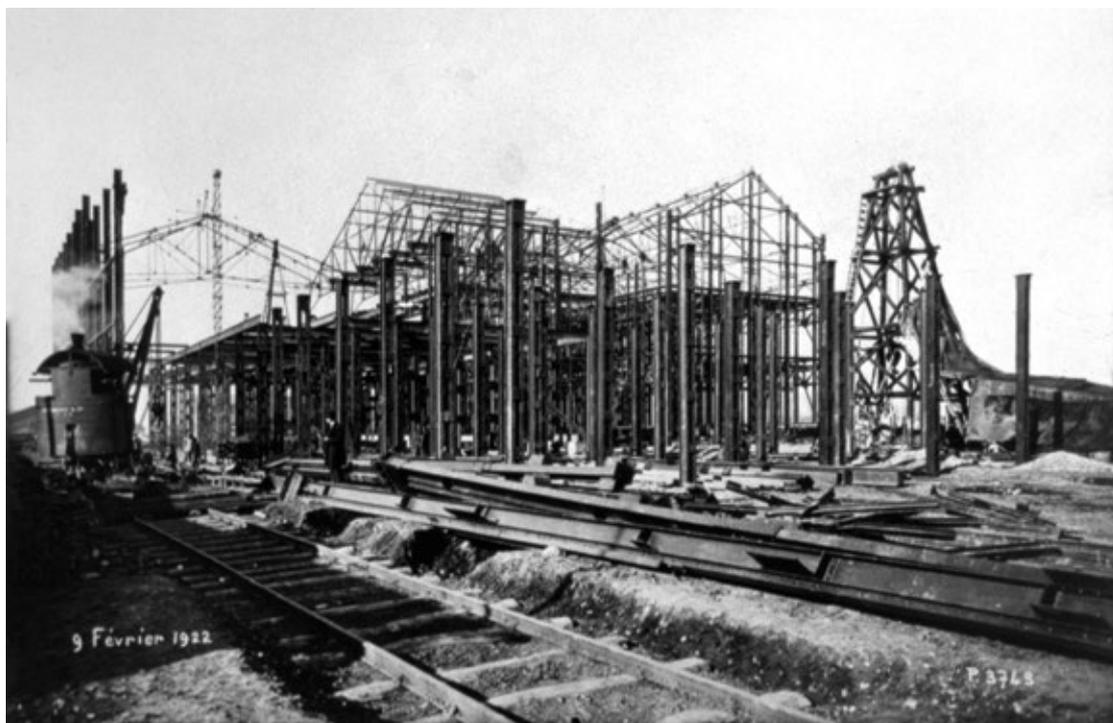
<sup>7</sup>. Source : Institut national d'histoire de l'art, base de données « Dictionnaire des élèves architectes de l'École des beaux-arts de Paris (1800-1968) ». Biographie rédigée par Marie-Laure Crosnier-Leconte.

<sup>8</sup>. Karen BOWIE, « Georges Lisch. Les villages de Béthancourt et d'Eppeville en Picardie », *Monuments Historiques*, n° 189, 1993, p. 88-90.

<sup>9</sup>. *Idem*, p. 89.

MONTAGE DE LA STRUCTURE  
MÉTALLIQUE DE LA SUCRERIE,  
9 FÉVRIER 1922 (ARCHIVES  
PRIVÉES DE L'ENTREPRISE)

Bertrand Fournier  
Région Hauts-de-France



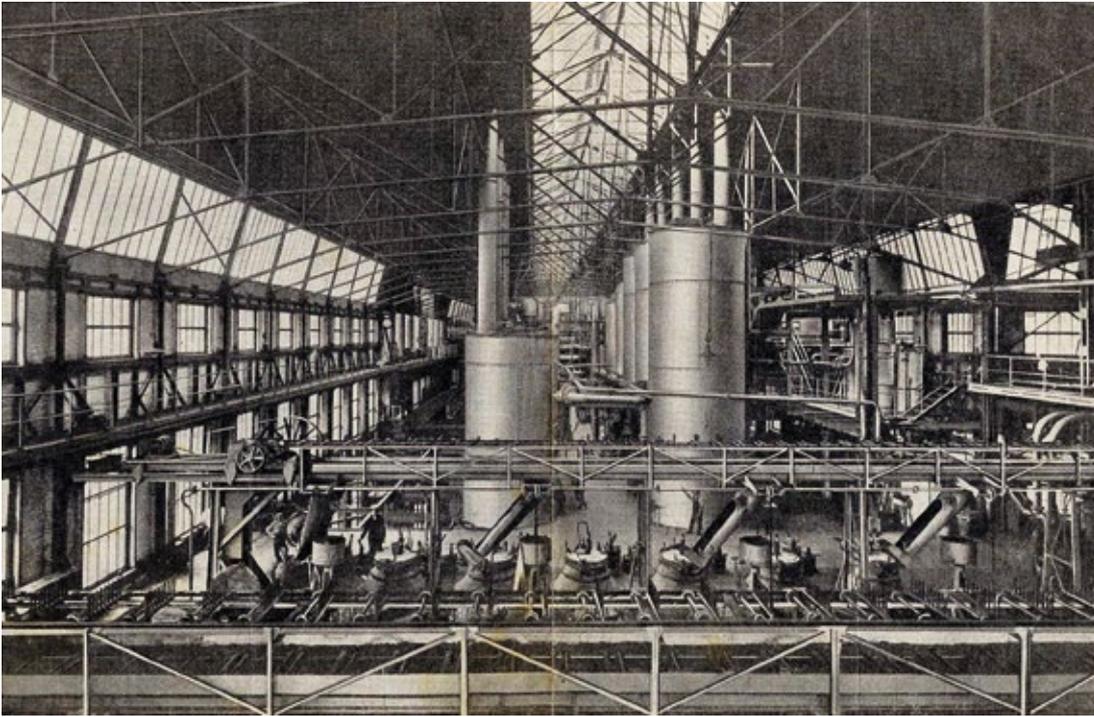
La construction démarre en 1919 et s'achève en 1922. Le site industriel se caractérise par une architecture très soignée, largement inspirée du style Art déco, et par du matériel de production très moderne. L'équipement de la sucrerie est fourni par l'entreprise Cail Fives-Lille. Trois râperies sont reliées à la sucrerie centrale, grâce à un réseau de

75 km de canalisations. 3 500 tonnes de betteraves peuvent être traitées par jour, un record à l'époque. À cette date, la sucrerie d'Eppeville est la plus grande et la plus moderne de France et l'une des plus vastes d'Europe. Le site comporte également un immeuble de bureaux, un immeuble pour la direction, une cantine et une cuisine. L'atelier prin-

LA SUCRERIE D'EPPEVILLE, CARTE  
POSTALE, VERS 1930 (COLL. PART.)

Bertrand Fournier  
Région Hauts-de-France





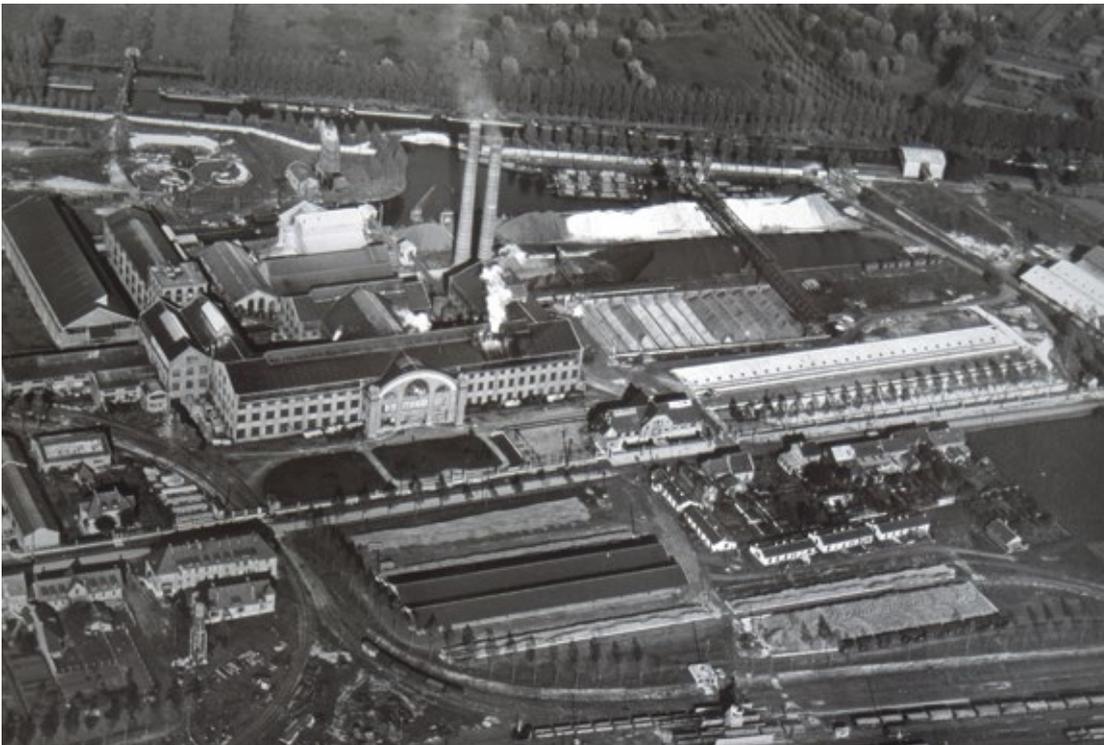
VUE INTÉRIEURE DE LA SUCRERIE  
EXTRAITE DU MANUEL GÉNÉRAL  
DE L'INSTRUCTION PRIMAIRE,  
23 AVRIL 1932, PARTIE SCOLAIRE  
"LA PICARDIE"

Archives départementales de la  
Somme, 2 Fi 1016

LA SUCRERIE D'EPPEVILLE  
UN PATRIMOINE PICARD EXCEPTIONNEL

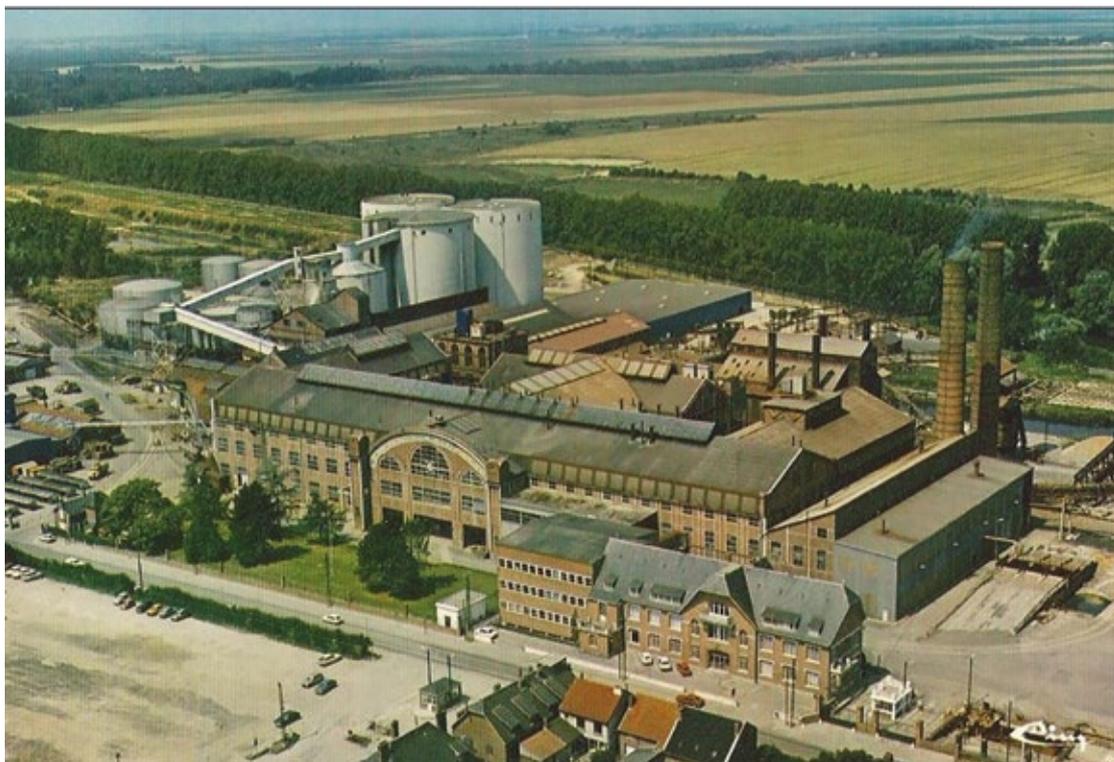
cial en brique et pans de fer à élévation ordonnancée présente un fronton orné, avec une façade en verre sous un grand arc segmentaire, inspirée des gares conçues par son père. L'inscription « Fabrique de sucre », réalisée en céramique, orne le fronton, sous un assemblage de briques en forme d'écaille du plus bel effet.

Le chantier, de plus de 250 millions de francs, est impressionnant : 160 entreprises sont mises à contribution, dont l'entreprise Hersent, spécialisée dans les travaux d'aménagements portuaires, « l'entreprise tchèque de construction métallique Skoda (filiale de Schneider en France), qui dépêche spécialement six cents ouvriers sur place pour monter l'ossature des



VUE AÉRIENNE DE LA SUCRERIE,  
VERS 1950 (ARCHIVES PRIVÉES DE  
L'ENTREPRISE)

Bertrand Fournier  
Région Hauts-de-France



*bâtiments de l'usine, ou encore l'usine Renault, qui possédait à l'époque un champ d'intervention plus large que l'automobile et qui intervint dans l'assemblage des charpentes métalliques et la fourniture des ponts roulants ».<sup>10</sup>*

Par tous ces aspects, la sucrerie d'Epeville symbolise la résilience de l'industrie française au sortir de la Grande Guerre. Environ 500 ouvriers y travaillent en permanence, épaulés par plusieurs centaines de saisonniers lors des campagnes d'arrachage des betteraves.

## DE LA REPRISE D'APRÈS-GUERRE À LA CRISE DES ANNÉES 1990

Pendant la seconde guerre mondiale, la sucrerie subit de lourds dommages et plusieurs bâtiments doivent être reconstruits ou modernisés mais sans que leur implantation ou leur fonction ne soit modifiée. Elle ne retrouve son activité d'avant-guerre qu'en 1947. Côté organisation, l'après-guerre voit la fusion de la CNSR avec les raffineries Saint-Louis de Marseille, sous le nom de « Sucreries raffineries Sol Bouchon Saint-Louis S.A. », puis, en 1968, de la « Générale Sucrière », second groupe sucrier français par sa taille. Une politique de diversification très importante est menée, dans le secteur alimentaire ou encore dans le papier. Le décès de son président, Bernard Dumon, et de plusieurs cadres importants de l'entreprises, dans un accident d'avion, en 1995,

fragilise considérablement le groupe. Rebaptisé « Saint-Louis Sucre » en 1998, celui-ci ne parvient pas à rétablir son activité économique. Il annonce la fermeture de deux sites de production, dont Epeville, et tombe finalement dans l'escarcelle du groupe Südzucker en 2001.

Ce groupe allemand, autrefois appelé Süddeutsche-Zucker, a été créé en 1926 par fusion de plusieurs compagnies régionales allemandes. Il a entrepris, à partir des années 1990, une politique d'acquisition en Europe, en particulier dans les pays de l'ex-Union soviétique. Sa stratégie repose notamment sur le rachat de sucreries qu'il ferme et rase, afin d'éliminer toute forme de concurrence à venir. L'acquisition de Saint-Louis Sucre, pour 1,6 milliard d'euros, lui permet de devenir le leader mondial du sucre. En 2019, Südzucker annonce la fermeture de la sucrerie d'Epeville dont la production s'arrête le 8 février 2020.

## QUEL AVENIR MAINTENANT ?

En 2021, la menace de destruction du site d'Epeville se précise : le groupe Südzucker prend en effet des contacts dans la région des Hauts-de-France pour tenter de vendre son terrain « nu », ce qui induit, de fait, la destruction des bâtiments. L'industriel ne se cache pas puisqu'il a refusé de vendre le site à l'Association des planteurs de betteraves qui souhaitait le racheter, « expliquant que le but était de "retirer des capacités de production du marché européen" »<sup>11</sup>.

<sup>10</sup>. Sucrerie de betteraves de la Compagnie Nouvelle des Sucreries Réunies (CNSR), devenue Générale Sucrière, puis Saint-Louis Sucre, dossier n°IA00076398. Auteurs du dossier : Benoît Dufournier, Stéphanie Caulliez, Philippe Laurent, Gilles-Henri Bailly, Bertrand Fournier. © Région Hauts-de-France Inventaire général.

<sup>11</sup>. <https://www.europe1.fr/economie/sudzucker-refuse-de-vendre-deux-sites-de-saint-louis-sucre-aux-betteraviers-francais-3900350>

## EPPEVILLE EN CHIFFRES APRÈS 1950

D'après l'*Historique* de François Cassel

(<https://www.petitionenligne.fr/sauvegarde-sucrierie-eppeville>)

- **1955** - l'ensemble des installations comporte plus de 1000 mètres de quais d'expédition par camions et wagons ainsi qu'un port fluvial important doté de grues et de portiques roulants où accostaient plus de mille péniches par an. Cet équipement considérable permettait d'assurer un trafic égal à celui du port de Boulogne-sur-Mer avec près de 1 200 000 tonnes manutentionnées par an.
- **1970** - implantation d'un atelier de déshydratation de pulpe de betteraves.
- **1975** - création d'une imprimerie-emballages.
- **1981** - l'usine se place encore au deuxième rang des entreprises sucrières françaises et au cinquième rang de celles de l'Europe des Neuf. La superficie cultivée est de l'ordre de 20 000 ha et la production journalière de sucre de 1500 tonnes. L'effectif est de 712 permanents et de 295 saisonniers.
- **2012** - La surface est de 15 900 ha (67% dans l'Aisne, 23% dans la Somme, 10% dans l'Oise).
  - 1200 « planteurs » venant d'un rayon moyen de 30 km approvisionnent l'usine ;
  - En campagne, la quantité journalière de betteraves traitée est d'environ 16 000 tonnes et la production journalière de sucre de 2 000 tonnes ;
  - En post-campagne (travail non plus de betteraves mais de sirops en surplus), la production journalière de sucre est de 1 900 tonnes ;
  - La distillerie produit environ 2 500 hl d'alcool par jour, à partir de jus de betteraves et de mélasses (résidu sucré de fabrication) ;
  - Le conditionnement emballe, toute l'année, le sucre de l'usine soit environ 80 000 tonnes (sucre cristallisé, semoule, glace, morceaux...);
  - L'atelier de déshydratation fournit 62 000 tonnes de pellets (granulés).
- **2020** - fermeture de l'usine, 132 salariés sont concernés, mais aussi des producteurs de betteraves, des saisonniers et tous les commerçants de l'agglomération hamoise.

Pourtant, la valeur historique et patrimoniale du site était parfaitement connue et documentée par les services de l'État et des collectivités territoriales :

« *Ce dossier de recensement du patrimoine industriel de la Somme a été établi en 1988 par Benoît Dufournier et complété en 2003 dans le cadre de l'étude sur la Reconstruction dans la Haute-Somme, menée par Gilles-Henri Bailly, Stéphanie Caulliez et Philippe Laurent. Il a depuis été mis à jour et enrichi par Bertrand Fourmier en 2015 lors de l'enquête thématique régionale sur la Première Reconstruction industrielle* »<sup>12</sup>.

Le 9 avril 2021, le CILAC a envoyé un courrier de demande d'instance de classement à la ministre de la Culture Roselyne Bachelot-Narquin, soutenu par une lettre de Miles Oglethorpe, président de *The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage* (TICCIH). La procédure enclenchée, soutenue par les services de la DRAC des Hauts-de-France, a été officiellement annoncée le 5 mai, et a conduit à la protection du site pendant un an, empêchant, normalement, toute possibilité de destruction. Néanmoins, le temps passe vite : à la fin octobre 2021, la Commission régionale du patri-

moine et de l'architecture a voté pour l'inscription du site dans sa totalité : le rapport de l'architecte des bâtiments de France a confirmé la valeur historique, architecturale et patrimoniale de la sucrierie d'Eppeville. Nous attendons la publication de l'arrêté d'inscription signé par le Préfet de Région.

En parallèle, il faut souligner l'action de l'association RESPECTH, dont la pétition a recueilli plus de 1 300 signatures (pour un village de 1 800 habitants), avec, parmi elles, celles de descendants de Georges Lisch et d'Edmé Sommier. Son président a entrepris de réunir des partenaires pour investir le lieu et lui donner une seconde vie. La tâche est ardue : si beaucoup d'entreprises se montrent intéressées par le lieu et ses possibilités, aucune ne veut faire état de son intérêt tant que le site n'est pas durablement protégé par son inscription au titre des Monuments historiques. Et ce d'autant plus que la municipalité d'Eppeville s'était prononcée contre la conservation de ce site. La menace pesant sur le site et la nouvelle de l'instance de classement ont suscité des réactions bien au-delà des cercles des passionnés du patrimoine industriel, ce qui est à souligner, et au-delà de la France<sup>13</sup>.

<sup>12</sup> <https://inventairehautsdefrance.fr/dossier/sucrierie-de-betteraves-de-la-compagnie-nouvelle-des-sucrieries-reunies-cnrs-devenue-generale-sucriere-puis-saint-louis-sucre/20abadab-ef47-482c-8241-4f30fe6d47a0>

<sup>13</sup> <https://www.warchydecom/the-eppeville-sugar-refinery-temporarily-saved-from-destruction/>  
<https://www.wia-croix.com/Culture/sucrierie-dEppeville-temporairement-sauvee-destruction-2021-05-07-1201154549>  
<https://www.connaissancedesarts.com/arts-expositions/architecture/art-deco-menace-de-destruction-la-sucrierie-dEppeville-est-temporairement-classee-monument-historique-11156748/>

Rébecca-Alexie LANGARD,  
 « L'ancienne fabrique de sucre à Eppeville classée aux monuments historiques pendant un an », dimanche 9 mai 2021 à 5:00, *France Bleu Picardie*.



FAÇADE PRINCIPALE EN BRIQUE ET VERRE DE LA SUCRERIE, GEORGES LISCH, 1920 (AD SOMME ; 49 FI 3)

Bertrand Fournier - Région Hauts-de-France - Département de la Somme

Cet intérêt est pleinement justifié : ce site offre un potentiel exceptionnel par sa taille, son histoire et son emplacement. En effet, si l'on observe l'offre patrimoniale du territoire, la sucrerie d'Eppeville est à rattacher au tourisme de mémoire qui attire chaque année de nombreux visiteurs. Elle illustre la période

de la Première Reconstruction du territoire, avec une double influence de l'Art décoratif et du régionalisme. L'architecture industrielle Art déco offre de son côté un potentiel de découverte à approfondir, à même de susciter l'intérêt du public de proximité comme des touristes.

### LES ARCHIVES DE GEORGES LISCH AUX ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE LA SOMME [49FI11]

Une partie du fonds de l'architecte Georges Lisch portant sur la construction des Nouvelles sucreries d'Eppeville, près de Ham, dans la Somme, et sur la reconstruction du village de Béthancourt-en-Vaux dans l'Aisne a été achetée, en février 2012, par les Archives départementales de la Somme à la Librairie-Galerie Alain Cambon à Paris. Quelques documents photographiques montrent les ruines de la râperie d'Ercheu, dans la Somme. Ce fonds est constitué presque exclusivement de documents iconographiques (plans, dessins et photographies). Néanmoins, un tapuscrit de deux pages précise le contexte du projet du complexe industriel et d'habitations de la sucrerie d'Eppeville. Les pièces les plus remarquables sont un ensemble de dessins aquarellés. Le fonds est organisé en trois parties : les archives (tapuscrit, plan, dessins aquarellés) du projet architectural de la sucrerie d'Eppeville ; un reportage photographique des différentes étapes de la construction de la sucrerie d'Eppeville, principalement les maisons d'habitation ; différents ensembles photographiques représentant notamment les destructions de guerre sur le site de la râperie d'Ercheu et des vues du village de Béthancourt-en-Vaux (Aisne).

Les cités et maisons conçues par Georges Lisch ont, elles-aussi, une valeur patrimoniale et historique. Les sites exceptionnels, dans la thématique du logement, de l'hygiène et de l'urbanisme, ne manquent pas dans les limites de l'ancienne Picardie comme dans celles des actuels Hauts-de-France : Tergnier et ses cités ferroviaires à 20 km et le Familistère de Guise à une cinquantaine de kilomètres illustrent d'autres conceptions dans ce domaine, comme à Saint-Quentin, Amiens, Flixecourt, Montescourt-Lizerolles, etc.

Gageons que le Pays d'art et d'histoire Santerre Haute Somme, labellisé en février 2021, saura être un outil de mise en valeur du site sucrier d'Eppeville. Son dossier de candidature retenait, parmi les thèmes à explorer, la Première Reconstruction et l'Agro-industrie, citant à cette occasion le site eppevillois.

La protection du site de la sucrerie d'Eppeville a été obtenue dans l'urgence, grâce à une bonne coopération entre les services de l'État et les associations de préservation du patrimoine. L'engagement et la vigi-

lance de celles-ci sont essentiels pour faire entendre la voix des citoyens et citoyennes et prendre la place qui leur revient dans la construction du patrimoine national et local. Mais l'action ne s'arrête pas là : la reconversion du site, quelle qu'elle soit, va demander, encore plus que jamais, d'être attentif aux propositions qui seront faites. De nombreuses réhabilitations achevées ou en cours, comme celle du site Cosserat à Amiens, laissent comme un goût amer : même avec une inscription sur la liste des Monuments historiques, les lieux sont défigurés, amputés de manière irréversible, sans réel souci de leur valeur patrimoniale. Le périmètre et la nature de la protection sont décisifs : le classement au titre des Monuments historiques devrait être proposé et un travail fin d'analyse des lieux réalisé pour conserver les éléments mobiliers et les dispositifs techniques encore existants.

Espérons ici que, sous l'œil attentif des acteurs du patrimoine industriel, les visiteurs puissent bientôt découvrir l'œuvre de Georges Lisch dans son intégralité, en cheminant de la sucrerie jusqu'aux cités ouvrières.

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### DÉCISION DE MISE SOUS INSTANCE DE CLASSEMENT AU TITRE DES MONUMENTS HISTORIQUES DE L'ANCIENNE SUCRERIE D'EPPEVILLE

Publié le 05.05.2021

La ministre de la Culture, Roselyne Bachelot-Narquin, a décidé de placer sous le régime de l'instance de classement au titre des Monuments historiques l'ancienne sucrerie d'Eppeville (Somme), menacée de démolition complète par son propriétaire, la société Saint Louis Sucre, filiale de l'entreprise allemande Südzucker.

Ce site industriel, dont la fermeture est annoncée, a été implanté à Eppeville en 1922 pour la Compagnie nouvelle des sucreries réunies, sur les plans de l'architecte Georges Lisch. Destiné à créer la plus grande sucrerie de France, il s'agissait d'un des plus ambitieux chantiers de la reconstruction industrielle en Picardie après les destructions de la première guerre mondiale. Le site, notamment le grand hall de fabrication, doté d'une façade monumentale de style Art déco, alliant la mise en œuvre du métal, de la brique et de la céramique, constitue un témoignage d'architecture industrielle d'un exceptionnel intérêt.

Cette décision d'instance de classement, qui confère tous les effets du classement pendant une durée d'un an, porte sur les bâtiments du noyau historique de l'usine, à savoir le hall de fabrication, la chaufferie, la distillerie et une maisonnette située à l'avant du hall de fabrication. Elle permettra d'engager une réflexion entre le propriétaire, les collectivités territoriales concernées et les services de l'État sur les bâtiments qui méritent d'être définitivement protégés au regard des projets de reconversion qui sont envisagés sur le site.

Source : [https://www.culture.gouv.fr/content/download/288947/pdf\\_file/20210505\\_MC-CP\\_SUCRERIE\\_DEPPEVILLE.pdf?inLanguage=fr-FR](https://www.culture.gouv.fr/content/download/288947/pdf_file/20210505_MC-CP_SUCRERIE_DEPPEVILLE.pdf?inLanguage=fr-FR)

# CONSEIL D'ADMINISTRATION du CILAC

(Renouvelé pour trois ans en mars 2019)

## **Présidents d'honneur :**

Louis BERGERON (†), Dominique FERRIOT, Gracia DOREL-FERRÉ,  
Bertrand LEMOINE, Denis VARLOOT

## **Présidente :**

Florence HACHEZ-LEROY - Maîtresse de conférences HDR, Université d'Artois et CRH/EHESS

## **Membres fondateurs :**

Yves MALÉCOT (†), Président-fondateur de 1978 à 1993

Le Directeur du Centre de recherches historiques de l'EHESS

Le Directeur du Centre de documentation et d'histoire des techniques du CNAM

Le Président de l'Institut de l'entreprise

Le Président de l'Écomusée du Creusot/Montceau-les-Mines

Le Président de l'Association pour l'histoire matérielle de la civilisation industrielle

## **Membre de droit :**

Le Directeur général des Patrimoines au ministère de la Culture

## **Membres élus :**

Géraud BUFFA - Conservateur en chef du patrimoine, service du patrimoine, ministère de la Culture

Jean CHAUBET - Agent territorial, représentant de l'ASPPIV, Avignon

Jean-Bernard CREMNITZER - Architecte DPLG, Paris

Geneviève DUFRESNE - Maître de conférences (ER), Chartres

Antoine FURIO, Attaché de conservation du patrimoine, Ermont

Marie-Françoise GRIBET, Professeure des universités (ER), Paris

Marie-Laure GRIFFATON, Directrice du département scientifique et des collections du musée de l'Air et de l'Espace du Bourget, Cachan

Florence HACHEZ-LEROY - Maîtresse de conférences HDR, Université d'Artois et CRH/EHESS

Jean-Louis KEROUANTON - Maître de conférences, Université de Nantes, Centre Jean Viète

Ivan KHARABA - Directeur de l'Académie François-Bourdon, Le Creusot

Roger LAMARTINE - Professeur des Universités (ER), Villeurbanne, représentant Patrimoine Rhônalpin

Odile LASSÈRE, Directrice du musée de l'histoire du Fer, Jarville-la-Malgrange

Arthur METTETAL - Doctorant à l'EHESS, Paris

Antoine MONNET (†), Architecte DPLG, Sèvres

Élise PAGEL-PRÉVOTEAU, Architecte HMONP, Paris

Frédéric PILLET - Chargé d'études, Direction du patrimoine, Saint-Quentin

Gérard SALAGNON - Professeur d'arts plastiques, Belley

Paul SMITH, Historien, Paris

Colette VÉRON, Enseignante-documentaliste (ER), Albon d'Ardèche, représentante de MOLERIAE et FDMF

PUBLICATIONS  
ACTUALITÉS  
ACTIVITÉS  
RESSOURCES  
ABONNEMENT...

REJOIGNEZ  
LE CILAC!

[WWW.CILAC.COM](http://WWW.CILAC.COM)



## PATRIMOINE INDUSTRIEL N°78

4

ÉDITORIAL  
PAUL SMITH

6

LA SUCRERIE D'EPPEVILLE, UN  
PATRIMOINE PICARD EXCEPTIONNEL  
FLORENCE HACHEZ-LÉROY

16

DE LA MANUFACTURE DU SIÈCLE DES  
LUMIÈRES À LA DIFFICILE RECONNAISSANCE  
PATRIMONIALE : L'ACIÉRIE JOURJON  
LUC ROJAS

26

À DIEPPE, UN ANCIEN MAGASIN DE  
TABACS RECONVERTI EN COMPLEXE  
CINÉMATOGRAPHIQUE  
JEAN-BERNARD CREMNITZER  
PAUL SMITH

40

L'ANCIENNE USINE DES CAFÉS PATIN  
À PARIS  
PAULINE CELLARD  
MARJOLAINE IMBS

48

LE LAMINEUR, LE CINGLEUR ET LE  
ROULEUR DE BOULE, DES BRONZES  
D'AUGUSTE CORNU (1876-1949)  
CLAUDINE CARTIER

56

LA FILATURE ET LE TISSAGE, UNE  
COMMANDE DE SAINT FRÈRES  
LÉO THUNE

62

DE COSSERAT TU CAUSERAS  
SAÏMA NAAMANE  
LOUIS TEYSSEDOU  
RÉGIS SIGNARBIEUX

72

PROTECTIONS MONUMENTS  
HISTORIQUES 2020

PRIX CILAC 2020

76

PRIX CILAC JEUNE CHERCHEUR.CHEUSE  
EN PATRIMOINE INDUSTRIEL, SCIENTIFIQUE  
ET TECHNIQUE 2020  
MARIE-FRANÇOISE GRIBET  
RAPHAËLE VERNET  
PAUL VECCHIOLI

84

LE WEEK-END DU CILAC À DIEPPE  
VÉRONIQUE DUPONT

EXPOSITIONS

90

LES VOIES DE LA MODERNITÉ  
MUSÉES ROYAUX DES BEAUX-ARTS DE BRUXELLES  
GÉRAUD BUFFA

92

L'ENVERS DU VERRE  
EXPOSITION À L'ÉCOMUSÉE DE L'AVESNOIS  
ANNE-LAURE CARRÉ

CINÉMA

94

EIFFEL  
FILM DE MARTIN BOURBOULON, 2021  
JEAN-FRANÇOIS BELHOSTE

96

LA VITRINE DU LIBRAIRE

104

RÉSUMÉS / ABSTRACTS