



HAL
open science

Une industrie dans le monde rural : la sucrerie d'Attigny (Ardennes)

Nicolas Charles

► **To cite this version:**

Nicolas Charles. Une industrie dans le monde rural : la sucrerie d'Attigny (Ardennes). *Revue Historique ardennaise*, 2012. hal-01722490

HAL Id: hal-01722490

<https://hal.science/hal-01722490>

Submitted on 4 Mar 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Une industrie dans le monde rural : la sucrerie d'Attigny (Ardennes)

Nicolas CHARLES¹

Produit de consommation courante dès le milieu du XIX^{ème} siècle avec le développement de la betterave sucrière, le sucre est devenu, dès lors, une production lucrative dans les grandes plaines du nord de la France. La filière sucrière permet un enrichissement important des patrons qui dirigent les sucreries et des paysans qui se sont tournés vers la culture betteravière intensive qui modifie en profondeur la structure de nombreux paysages ruraux, surtout dans le sud des Ardennes. L'implantation de sucreries (voire de râperies) va influencer, dès le Second Empire en France, sur les paysages architecturaux des gros bourgs ruraux où elles s'implantent avec construction d'unités de production parfois importantes : c'est l'installation d'usines dans les campagnes. Avec ce phénomène, le monde rural connaît aussi une évolution sociale avec l'arrivée d'ouvriers. Grâce aux sucreries², le monde rural ardennais connaît en embryon d'industrialisation. Tous ces phénomènes sont visibles lors d'une analyse que nous ferons ici de la sucrerie d'Attigny. Celle-ci ne peut être que sommaire aux vues de la quantité phénoménale de sources à étudier qui pourraient faire l'objet, nous le verrons plus loin, d'une étude universitaire approfondie³.

Avant d'étudier le fonctionnement de la sucrerie elle-même et son impact économique et social sur la ville d'Attigny, il convient de resituer l'évolution de la filière sucrière dans le département des Ardennes depuis le XIX^{ème} siècle.

Le sucre un produit de luxe qui se démocratise avec la betterave :

Le sucre est un produit dont la culture se développe dans les Caraïbes à partir du XVI^{ème} siècle, après la découverte de l'Amérique⁴. Une véritable filière sucrière se crée alors dans ces espaces insulaires, sous la direction de colons venus des métropoles européennes pour diriger d'immenses plantations où les esclaves fournissent une main d'œuvre nombreuse et docile. Le sucre provient de la canne à sucre, plante assez difficile à cultiver et qui nécessite un personnel important, ce qui explique, en partie, sa cherté jusqu'au XIX^{ème} siècle. Le sucre est alors un produit de luxe dont la consommation est réservée aux élites européennes. C'est en Allemagne que les premiers hectares de betteraves sont plantés et qu'apparaît la première fabrique de sucre de betteraves, en 1796. La production de sucre est dès lors profondément et inexorablement modifiée.

Après quelques essais infructueux sous Napoléon I^{er}, c'est à partir de 1848 que la production de sucre sur le sol français prend son essor. En 1870, la France produit 300 000 tonnes de sucre de betteraves, contre 75 000 tonnes vingt ans plus tôt. Le million de tonnes est atteint en 1900, pour une consommation moyenne de 16 kg par habitant et par an. Après la Grande Guerre, la production de sucre de betteraves est divisée par trois, en grande partie à cause des destructions dues aux combats de 1914-1918 qui ont ravagé les régions du nord-est, principales pourvoyeuses de betteraves sucrières. Le département des Ardennes, durement touchés par l'occupation allemande, voit ses sucreries en grande partie détruites ou fortement endommagées comme celles de Saint-Germainmont ou Attigny. Des concentrations d'usines s'opèrent. En 1930, la production nationale atteint à nouveau le

million de tonnes de sucre. La filière paye de nouveau un lourd tribut à la Deuxième Guerre mondiale. La production française de sucre de betteraves est seulement de 286 000 tonnes en 1944. Les années d'après-guerre sont marquées par le développement de la mécanisation, l'introduction de la chimie pour le désherbage (le démariage manuel employait 70 000 saisonniers), la lutte contre les parasites et surtout la génétique⁵. Le 1^{er} juillet 1968, dans le cadre du marché commun, est signé le premier règlement du sucre, le seul à s'appliquer à un produit fini et non directement à un produit agricole. Il est suivi le 31 décembre 1974, d'un nouveau règlement relatif à l'attribution et à la modification des quotas de base dans le secteur du sucre. En 1985, la loi du 11 juillet met un terme au monopole d'Etat en matière d'alcool. Pour trouver de nouveaux débouchés aux producteurs, en 1989, 25 pompes proposent du super carburant éthanolé. Déjà, en 1996, le gouvernement encourage la filière éthanol et programme l'incorporation obligatoire de composés oxygénés dans les essences, à l'horizon 2000. Le 24 novembre 2005, le conseil européen des ministres de l'agriculture décide officiellement de réformer l'organisation communautaire du marché du sucre, suite aux négociations de l'organisation mondiale du commerce⁶. L'Europe doit diminuer sa production sucrière de 6 millions de tonnes. Les pouvoirs publics, dans le même temps, annoncent un objectif de plus de 10 millions d'hectolitres d'éthanol en 2008. De même, l'incorporation de 5,75 % de biocarburants en 2008 devait être portée à 7 % en 2010 et à 10 % en 2015. Le règlement sucrier, étalé sur quatre ans, est entré en vigueur pour la première fois en 2006. Il s'est traduit par un quota unique et une diminution du prix de la betterave de 38 %, compensée à 60 % par une aide intégrée dans les droits à paiement unique. Cinq sucreries ont fermé en France et les planteurs ont été indemnisés dans le cas d'un abandon volontaire de leur quota. Ainsi, productions betteravières et sucrières, intimement liées, ont subi de nombreuses vicissitudes dans l'histoire. Planteurs et industriels ont cependant toujours su s'adapter. C'est notamment le cas en Champagne-Ardenne. Dix-sept sucreries ont été recensées dans les Ardennes. Plus une seule n'est en activité aujourd'hui.

Produire des betteraves, une culture longtemps lucrative pour les paysans :

La production de betteraves sucrières a enrichi les paysans du sud des Ardennes, qui ont saisi l'opportunité de gagner de l'argent rapidement. La Champagne-Ardenne est la plus jeune des régions betteravières. Cette région, marquée par son substrat crayeux, possède des sols superficiels, de couleur très claire, riches en gravier de craie et, à priori, peu propices à la betterave qui affectionne plutôt les terres franches, riches et profondes, comme dans le Nord Pas-de-Calais ou la Picardie. Mais ameublées et amendées sans relâche par les agriculteurs, ces terres sont devenues très favorables pour cette culture, qui bénéficie d'une véritable éponge souterraine par le biais de la craie poreuse du sous-sol. De plus, la betterave cultivée en sols de craie contient naturellement moins de composés organiques et minéraux mélassigènes, ce qui facilite l'extraction du sucre. De ce fait, la betterave ardennaise atteint souvent des sommets de productivité et de qualité. Les surfaces consacrées à la betterave industrielle ont subi, au cours du temps, d'importantes fluctuations dues pour une bonne part aux décisions d'organisation des planteurs et à l'implantation de l'outil industriel. Ainsi, de 1930 à 1945, un peu moins de 10 000 hectares

étaient emblavés⁷ en Champagne-Ardenne. Sept ans plus tard, la surface régionale atteignait déjà 30 000 hectares. Ce triplement en un laps de temps aussi court est dû aux défrichements des terres de craie et au développement de la mécanisation. L'attractivité de cette culture s'explique notamment par sa rentabilité et par la demande des sucreries implantées dans la région. En 1981, les surfaces atteignent un sommet avec 150 000 hectares. Elles repassent en dessous de 100 000 hectares en 1985. Les emblavements varient au cours des années suivantes, entre 73 000 hectares et 97 000 hectares. Restructurations des usines, prix aux producteurs, règlement du sucre, demande en éthanol et climatologie peuvent expliquer ces écarts. En 2008, la Champagne-Ardenne, avec 78 000 hectares est la deuxième région betteravière de France derrière la Picardie, nettement en tête avec 126 000 hectares, mais devant la région Nord Pas-de-Calais (50 000 hectares). La région cultive 22 % des surfaces nationales de betteraves industrielles. La Marne représente environ les deux tiers des surfaces betteravières régionales, devant l'Aube (25 %) et les Ardennes (12 %). Il n'y a quasiment pas de betteraves en Haute-Marne.

Avant 1939, il y avait neuf sucreries en Champagne-Ardenne. En 1990, il n'en restait plus que sept, et actuellement quatre sucreries sont dénombrées dans la région. La Picardie, première région productrice de betteraves, a connu une diminution beaucoup plus drastique de ses sucreries, puisque leur nombre est passé de quatre-vingt-quatre avant 1939 à dix-huit en 1990 et à six en 2008. Le secteur s'est également fortement structuré. En 1990, on comptait en France quatorze sociétés sucrières et une dizaine de coopératives. En 2008, il ne restait plus que quatre groupes, dont deux coopératifs et trois sucreries indépendantes, dont une coopérative. En Champagne-Ardenne, on compte trois sucreries appartenant à Cristal Union (Bazancourt, Sillery et Arcis-sur-Aube) et une appartenant à Téréos (Connantre).

L'implantation des industries sucrières dans le département des Ardennes :

En toute logique les sucreries des Ardennes se répartissaient essentiellement dans le secteur géographique du département le plus tourné vers l'agroalimentaire : en partie sud et centrale, notamment alentour de la vallée de l'Aisne ; trois autres se trouvaient davantage vers le nord : à Renwez, Charleville-Mézières et Douzy.

La plupart des sites se trouvent aux abords des voies de communication importantes du département : fluviales, ferrées, routières ; les exemples n'étant pas rares d'installation à la croisée des trois modes de communication (Charleville-Mézières, Douzy, Reithel et Sault-lès-Reithel, Attigny, Vouziers).

Avec les trois frères Linard, originaires de Givet, les Ardennes voient la naissance de capitaines d'industrie renommés qui développent l'industrie sucrière dans la France entière. Ils créent la sucrerie de Saint-Germainmont en 1864. Jules Linard expérimente le système de la râperie dès 1867. Ils implantent ce type d'usine, à Eclly et Villers-devant-le-Thours. Pour ces raisons historiques, les sucreries ardennaises les plus anciennes parmi celles étudiées ont été créées entre 1864 et 1874 (Attigny, Saint-Germainmont, Villers-devant-le-Thours, Le Chesne, Eclly). La grande majorité de l'ensemble des sucreries recensées date de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle (quatorze usines), et dans une moindre mesure de la première moitié du XX^{ème} siècle (cinq usines). Beaucoup de sucreries ont une production assez réduite. Ainsi, à la fin du XIX^{ème} siècle dans le département des Ardennes : Vouziers, Reithel, Sault-lès-Reithel, Charleville, Sery, Seraincourt, Renwez, Douzy, Coucy, Chatel et Auboncourt-Vauzelles. Celles-ci ne fonctionnent qu'avec peu d'employés (entre un et cinq)

et sont fermées une partie de l'année, lors de la morte saison où il n'y a pas de betteraves à transformer.

Attigny, une sucrerie remarquable des Ardennes :

Quelques mots sur les sources disponibles au Archives Départementales des Ardennes :

Avant de débiter notre propos, il convient de rappeler l'énorme quantité de sources sur cette usine disponibles aux Archives départementales des Ardennes qui pourraient nourrir à elles seules un travail scientifique approfondit. En effet, les archives ont accueilli voilà quelques années cette immense fonds, classé sous la côte 64 J et qui occupe à lui seul plusieurs dizaines de mètres de rayonnages. Après plusieurs mois d'archivage et de classement⁸, elles sont disponibles pour les lecteurs qui souhaitent travailler sur ce thème. Devant l'immensité de la source qui, au départ, nous a intéressé que pour une partie de notre travail de recherche⁹, nous ne ferons qu'évoquer ici les grandes étapes du fonctionnement de cette industrie, en souhaitant qu'un jour un étudiant ou un universitaire produise un travail conséquent sur ce monument du patrimoine industriel ardennais.

Bref historique du fonctionnement de la sucrerie :

La sucrerie¹⁰ est créée en 1864 par Eugène Frère, ingénieur de l'École centrale des arts et manufacture, sous le nom de Société Frère et Cie. Il fonde par la suite une seconde sucrerie à Vouziers dès 1868. A sa mort en 1877 la sucrerie d'Attigny est reprise par son gendre, Ferdinand Lepointe¹¹ qui développe et modernise l'activité au point d'en faire une des plus importantes du département et de la région, avec celle de St-Germainmont¹². La production est importante, l'usine moderne et dotée de machines capable de lui faire soutenir une production importante qui est ensuite revendue dans le reste du département et dans les régions limitrophes, jusqu'au gigantesque marché parisien. Lors de la Première Guerre mondiale, les troupes de Guillaume II voient la sucrerie de ses matériels et la dégradent fortement. En effet, les allemands pillent l'usine et envoient la plupart des machines, comme ce fut le cas de beaucoup de machines des usines ardennaises, sur le territoire du Reich¹³. Les nouvelles machines sont commandées à la société Five-Lille dès 1920, l'activité reprend en 1923. Cette reprise est d'ailleurs concomitante de celle de la plupart des industries ardennaises qui ne retrouvent leur production d'avant 1914 qu'à la fin des années 1920¹⁴. En 1934, on associe à la sucrerie une distillerie pour la production de flegmes¹⁵. La sucrerie est à nouveau touchée par la guerre en 1940, les toitures sont fortement endommagées par les combats et surtout les divers bombardements. Le retour à la paix est l'occasion d'un nouvel accroissement d'activité par le moyen d'une plus grande mécanisation, notamment de la manutention, et le raccordement à la voie ferrée qui facilite les expéditions de sucre vers un marché en expansion croissante.

La société Say devient actionnaire majoritaire en 1966 et la sucrerie devient Béghin-Say en 1970¹⁶. Les bureaux actuels datent de cette époque¹⁷. Comme la plupart de ses consœurs ardennaises, la sucrerie d'Attigny ferme ses portes en 1995, ses locaux sont réhabilités puis occupés depuis 1998 par la société Guerletub, spécialisée dans la fabrication d'échafaudages.

Rôle économique et social de la sucrerie à Attigny :

Côté production, la capacité de traitement est passée de 250 tonnes par jour avant la Grande Guerre, à 450 tonnes par jour en 1921 et 2500 tonnes par jour en 1964. A cette date l'effectif ouvrier variait entre cent-trente-cinq et deux-cent-trente personnes. En 1995, à la veille de la cessation d'activité, il était de soixante-dix-neuf personnes. Il convient ici d'appréhender le travail des ouvriers dans la sucrerie qui était, pour une partie d'entre eux tout du moins, une activité saisonnière, qui voyait son pic d'activité après la récolte des betteraves sucrières à l'automne et durant l'hiver. Le reste de l'année, ils occupaient un autre emploi, souvent en temps que saisonnier agricole, ce qui dans cette région très rurale pouvait leur fournir des débouchés pour tout le temps qu'ils n'étaient pas à la sucrerie. Mais la majorité des ouvriers sont embauchés à l'année par la sucrerie, ce qui montre d'ailleurs l'importance de sa production puisque la plupart des petites sucreries fermaient durant la morte saison. Ce n'est pas le cas à Attigny. Les machines fonctionnent à l'année, avec tout du moins des phases régulières de révisions et d'entretien effectués par plusieurs ouvriers spécialisés responsables de la maintenance, souvent en été, avant la période de pleine activité. D'ailleurs, nous le verrons plus loin, la sucrerie d'Attigny a, dès ses débuts, logé une partie de ses ouvriers, surtout les plus spécialisés, afin de les fixer au plus près de l'usine qui en avait grandement besoin.

Quand à sa situation géographique dans la commune, la sucrerie est située à proximité du canal¹⁸, ce qui lui permettait d'être approvisionnée en matières premières nécessaires à la production¹⁹ et à l'expédition du sucre ensuite²⁰. Toujours pour les mêmes raisons d'approvisionnement et d'expéditions de produits finis, elle était auparavant desservie par voie ferrée²¹. Encore une fois, la présence de ces importants réseaux de communications (pour l'époque car aujourd'hui leur gabarit peut apparaître bien limité aux vues de ceux qui se font actuellement en Rhénanie ou aux Pays-Bas) à proximité de l'usine démontrent bien l'importance du lieu et son impact sur l'aménagement d'Attigny qui se fait encore sentir de nos jours.

Impact de la sucrerie sur le paysage architectural d'Attigny :

L'architecture industrielle de la sucrerie :

La sucrerie d'Attigny est bâtie en plusieurs étapes depuis le milieu du XIX^e siècle, selon les agrandissements successifs dus à l'augmentation de la production. L'architecture des bâtiments est assez classique de ce qui se fait à l'époque avec une ossature métallique, le reste des murs étant maçonnés en brique. De grandes baies vitrées, construites en hauteur, sont destinées à laisser entrer le maximum de lumière. La cheminée, qui datait du XIX^e siècle, est abattue en 1962. C'est à cette période qu'ont dû être bâties les deux halles sur la rue Eugène Frère. Les bureaux, avec maison de contremaître attenante, sont montés avec les mêmes matériaux. Sur le plan de l'architecture, la sucrerie est donc représentative des bâtiments qui se construisent à cette époque dans le milieu industriel du Nord de la France à cette époque. Ces types de constructions sont toutefois moins présentes dans le sud des Ardennes qui est beaucoup plus rural que le reste du département où elles sont plus emblématiques. Seule véritable industrie à Attigny, la sucrerie a donc aussi un impact sur le

patrimoine architectural et industriel de la commune, même si aujourd'hui ces bâtiments ne sont plus utilisés pour leur fonction première de transformation de produits agricoles.

Maison patronale et maisons ouvrières :

Tout autour de celle-ci se trouvent différents logements construits par la sucrerie pour loger les employés : une cité ouvrière²² et ses maisons situées à proximité sont en briques avec encadrements en pierre ou béton. La maison patronale²³, à un étage, est en pierres, briques et enduit, son toit est couvert d'ardoises, ce qui montre une réelle volonté de se distinguer du reste des ouvriers en affichant, dès le premier coup d'œil, une ségrégation architecturale entre maison patronale et maison ouvrière. Cette différenciation, volonté réelle de montrer pour les patrons à la fois une certaine réussite sociale et une certaine magnanimité vis à vis de leurs employés est répandue dans les Ardennes, puisqu'on la constate également à la même époque dans l'industrielle vallée de la Meuse²⁴. Par contre, dans les campagnes ardennaises, elle est beaucoup plus rare. Fruit de l'industrialisation, le paternalisme est un cas récurrent dans les régions industrielles d'Europe. Le patron, afin de montrer qu'il n'est pas intéressé que par son enrichissement personnel, met en place des œuvres et des constructions au bénéfice de ses ouvriers. Ce phénomène est différent selon les patrons, avec des exemples parfois très avancés comme celui du familistère de Guise²⁵ où M. Godin veut réellement faire progresser les conditions de vie de ses ouvriers. Parfois, il s'agit pour eux d'acheter la paix sociale face aux récriminations toujours plus vindicatives des syndicats naissants à la fin du XIX^{ème} siècle. Attigny, comme dans l'immensité des cas, il s'agit pour les différents patrons qui se succèdent jusqu'à la Grande Guerre de créer des conditions de travail propices aux ouvriers afin de les attirer dans ce bourg rural qui était jusqu'à lors essentiellement tourné vers l'activité agricole. Beaucoup d'ouvriers, dès les débuts, sont donc le fruit d'un exode rural local puisque la sucrerie recrute essentiellement dans les communes limitrophes même si des exemples d'ouvriers venant du reste du département voire de la Marne voisine sont avérés. Les nouveaux ouvriers, la plupart du temps des jeunes hommes relativement pauvres, quittent souvent la domicile familiale et trouvent à la sucrerie un habitat souvent plus petit mais avec des commodités (eau courante, gaz et sans doute électricité à proximité en 1914) qu'ils n'avaient pas dans la ferme de leurs parents. Jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle apparaît donc à Attigny, grâce à la sucrerie, un prolétariat rural aux conditions de vie décentes quand on les compare à celles des corons du nord de la France tels qu'à pu les montrer Émile Zola²⁶.

Depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, les Ardennes ont développé une véritable industrie sucrière, basée sur la culture de betteraves. Celle-ci a engendré des fortunes importantes et mis en place des grandes usines qui ont modifié le contexte économique du sud du département. De nombreux emplois ont été ainsi pendant plus d'un siècle directement dépendants de la betterave à sucre. Dans certains bourgs ardennais, des usines sucrières sont sorties de terre. Elles ont marqué le patrimoine industriel du département, comme celles de celle d'Attigny. Ces énormes sites industriels ont toujours posé d'importants problèmes de reconversion une fois l'activité première arrêtée. A l'heure actuelle, aucune sucrerie n'est plus en activité dans les Ardennes depuis la fermeture récente de la dernière (2007), celle de Saint-Germainmont. A Attigny, si le site est occupé, son importance économique est largement moindre. Il est vrai qu'aujourd'hui, afin de disposer d'un outil de production

moderne et compétitif, il faut disposer d'un site périurbain voire totalement rural. Cela permet l'utilisation de machines de taille relativement importantes mais surtout cela limite les risques industriels en cas d'explosion. Ces usines étant souvent classées SEVESO, les autorités souhaitent les implanter le plus loin possible des lieux d'habitation depuis le précédent du 21 septembre 2001 à Toulouse²⁷. L'immense sucrerie de Bazancourt, au nord de Reims, est une unité de production moderne, qui permet d'être compétitive au niveau mondial sur le marché très concurrentiel du sucre. Cela n'aurait pas été possible à Attigny où le site est enclavé entre la ville et le canal. Actrice primordiale du développement économique de la ville à la charnière des XIXème et XXème siècles, la sucrerie d'Attigny est désormais aujourd'hui un fleuron du patrimoine de la cité.

Sources :

Archives Départementales des Ardennes, série 64 J pour l'important fond sur la sucrerie d'Attigny.

Bibliographie indicative :

BIGORGNE Didier, « La reconstruction de l'industrie ardennaise après guerre 1914-1918'' *Annales de l'Est*, N° spécial Guerre de 1914-1918, avril 1994, pp. 319-332.

DOREL-FERRE Gracia (dir.), *Atlas du patrimoine industriel en Champagne-Ardenne*, éditions CRDP Champagne-Ardenne, Reims, 2005, 188 p.

GUILLAUME Jean-Luc, « L'évolution du monde agricole ardennais après 1914 », *Revue Historique Ardennaise* n°42, octobre 2010, Charleville-Mézières, pp 29-84.

LAMBERT Jacques, *Campagnes et paysans dans les Ardennes*, éditions Terres Ardennaises, Charleville-Mézières, 1988, 583 p.

Annexes :

Annexe n°1 : 2 photographie aériennes anciennes de la sucrerie d'Attigny (source : région Champagne-Ardenne).





Annexe n°2 : 3 vues aériennes actuelles du site de la sucrerie (source : région Champagne-Ardenne).



Attigny



Attigny

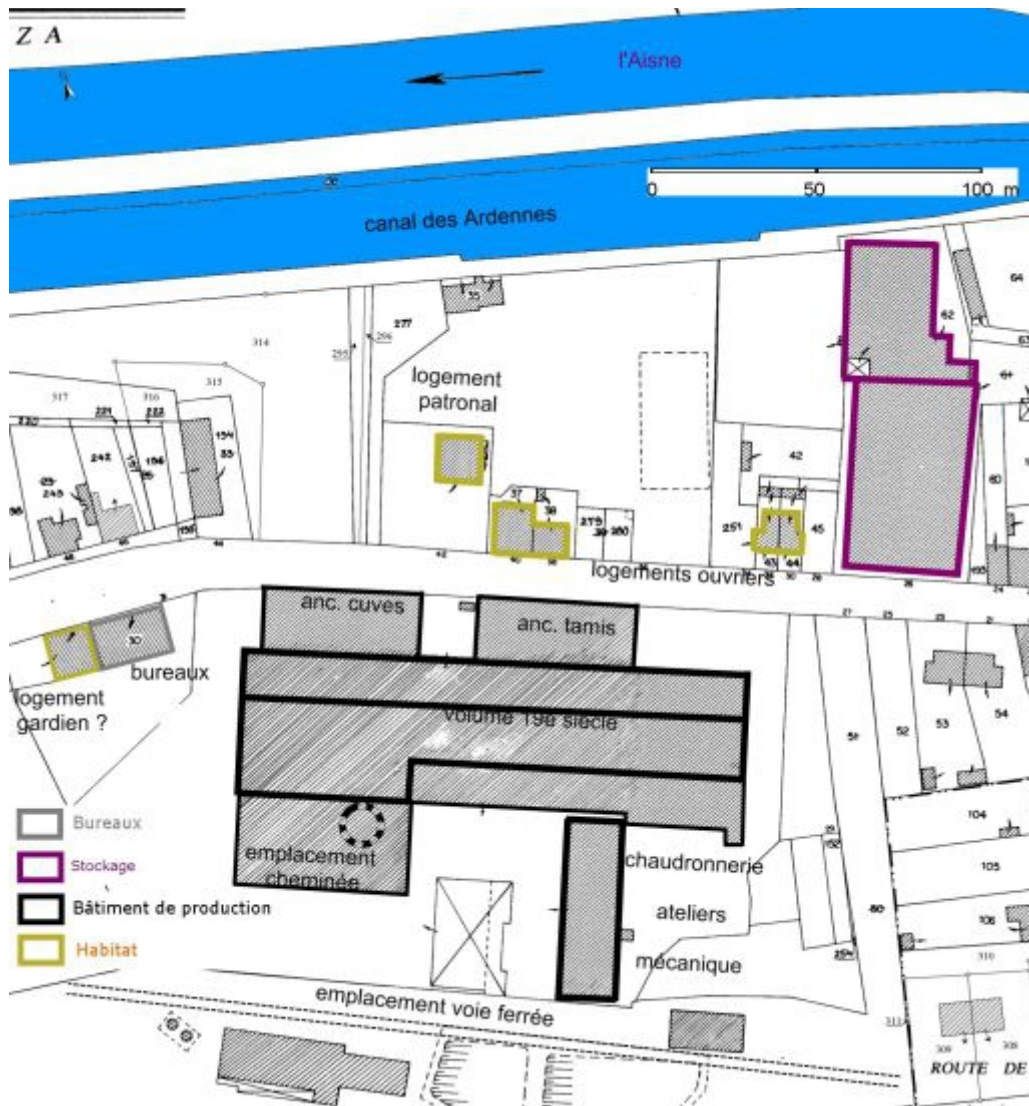
Annexe n°3 : Carte postale ancienne du site et plan de l'implantation de la sucrerie.
(source : région Champagne-Ardenne).



1388

Attigny — La Sucrierie, vue du Canal

Phototypie A. Rep et Fillette, à Château-Thierry



Annexe n°4 : Maison patronale et maisons ouvrières dépendantes de la sucrerie. (source : Pascal Chagot).





Annexe n°5 : La reprise de la sucrerie d'Attigny par la société SAY, puis Beghin-Say et sa fermeture vue à travers la presse régionale (source : *l'Ardennais*).

Mettre ici les documents intitulés «



- 1 Professeur Agrégé au collège « Les Deux Vallées » de Monthermé.
- 2 Mais pas seulement, nous pouvons aussi citer quelques tuileries ou briqueteries qui provoquent les mêmes phénomènes.
- 3 AD 08, série 64 J qui regroupe plusieurs dizaines de mètres de rayonnage.
- 4 Découverte en 1492, après une traversée mouvementée, par Christophe Colomb qui pensait découvrir les rivages asiatiques. Il appelle alors les peuples autochtones « indiens », pensant se retrouver sur les rivages de Cipango décrits par Marco Polo dans son *Livre des merveilles*.
- 5 Graines monogermes.
- 6 Le sucre est un produit consommé dans le monde entier et à ce titre, des négociations sur son prix sont organisées à l'OMC.
- 7 Mises en culture.
- 8 Il convient ici de saluer l'immense et remarquable travail abattu par le personnel des Archives départementales sous la direction de Mme Rouchy-Lévy.
- 9 Ce travail est consacré à l'occupation allemande des Ardennes et des autres régions occupées du nord et de l'est de la France durant la Première Guerre mondiale.
- 10 Voir annexe n°1.
- 11 Il fut vice-président du Syndicat des fabricants de sucre.
- 12 Voir CHARLES N., *Petite histoire du sucre dans les Ardennes*, Terres Ardennaises, n°112, Octobre 2010.
- 13 Voir Dupuy Jérémy et Charles Nicolas, *Les Ardennais vus par les Allemands*, in Occupations, Besatzungseiten, Terres Ardennaises, Charleville-Mézières, 2007.
- 14 BIGORGNE Didier, « La reconstruction de l'industrie ardennaise après guerre 1914-1918'' *Annales de l'Est*, N° spécial Guerre de 1914-1918, avril 1994, pp. 319-332.
- 15 Alcool brut résultant d'une première distillation.
- 16 Voir coupures de presse en annexe n°5.
- 17 Voir annexe n°2.
- 18 Voir annexe n°3.
- 19 Notamment en produits combustibles.
- 20 Voir annexe n°3 qui montre une vue de la sucrerie depuis le canal au début du XXème siècle.
- 21 Voir annexe n°3.
- 22 Voir annexe n°4.
- 23 Voir annexe n°4.
- 24 Voir les travaux de René Colinet sur le sujet.
- 25 Dans l'Aisne.
- 26 Voir *Germinal* où il brosse le portrait très réaliste de la vie des mineurs en France vers le milieu du XIXème siècle.
- 27 L'explosion de l'usine AZF, classée SEVESO, avait fait plusieurs dizaines de victimes et endommagé une bonne partie de la ville.