

# PATRIMOINE

## LA DISTILLERIE DE NESLES



*La culture de la betterave sucrière s'est répandue en France sous Napoléon 1<sup>er</sup> à l'occasion du blocus continental. Une fois le marché du sucre redevenu normal, la production de betteraves a été en partie orientée vers la fabrication d'alcool industriel. Les distilleries, avec leurs hautes cheminées marquant le paysage vexinois du XIX<sup>e</sup> et du début du XX<sup>e</sup> siècle, ont témoigné et témoignent encore de l'architecture industrielle agroalimentaire.*

**L**a culture de la betterave sucrière s'est répandue en France sous Napoléon 1<sup>er</sup> pour assurer la production de sucre, le blocus continental ayant interrompu l'approvisionnement en provenance des Caraïbes.

Le marché du sucre redevenu normal, la production de betteraves a été en partie employée à la fabrication d'alcool, très demandé par l'industrie (liqueurs, pharmacie, etc.) et pour la fabrication de poudres et explosifs. C'est probablement cette demande pour l'armée qui a amené à construire la distillerie de Nesles peu avant la guerre de 1914.

*L'usine de Nesles, très moderne pour l'époque, fabriquait un alcool dit de « bon goût ».*

Cette usine, très moderne pour l'époque, fabriquait un alcool dit de « bon goût », sans mauvaise saveur ni odeur, très recherché par l'industrie des spiritueux et des laboratoires pharmaceutiques. Une partie de la production, de moindre qualité, servait de combustible ou de solvant sous forme d'alcool dénaturé. Cette fabrication était surveillée en permanence par le service des impôts indirects. Malgré cela, j'ai le souvenir d'un robinet plombé qu'il suffisait de frapper avec un maillet pour recueillir une quantité appréciable de cet

extrait qui a rempli bien des bocaux de fruits et autres délicieuses conserves de fabrication locale.

*La culture de la betterave dans nos plaines a marqué une époque. Elle demandait une main-d'œuvre saisonnière importante. Des ouvriers belges, « les Belges », assuraient pour une grande part un travail très pénible avant la mécanisation.*

La culture de la betterave dans nos plaines a marqué une époque. Elle



Arrache betterave

# PATRIMOINE

demandait alors une main-d'œuvre saisonnière importante. On faisait appel à des équipes d'ouvriers belges, qui venaient en commandos pour le dépressage et le binage, car à cette époque chaque graine semée donnait plusieurs plantes entremêlées, qu'il fallait isoler une à une. Quand la récolte était mûre, fin novembre, on voyait revenir « les Belges » pour l'arrachage. Ce travail se faisait avec une fourche à deux dents en forme de cœur, à manche très court. Travail extrêmement pénible, dos courbé, sur des rayons à perte de vue. Les betteraves alignées étaient alors débarrassées de leur collet à la serpe, ce qui exigeait un deuxième passage. Venaient ensuite le ramassage et le transport, à l'aide de tombereaux qui se vidaient par basculement vers l'arrière. Ces tombereaux aux grandes roues ferrées traçaient des ornières profondes dans les champs et sur les routes, alors non goudronnées. Par temps pluvieux ou de dégel, on devait atteler plusieurs chevaux pour dégager un charroi embourbé, et les chemins devenaient souvent impraticables. Quelquefois, la masse de betteraves et de terre faisait un tel bloc que le basculement brutal de la charge rompait les limons du tombereau. Le charron du village se plaignait

de souvent manquer de bois pour réparer la casse.

Plus tard, le recours aux tracteurs et aux pneus larges a amélioré ce difficile transport. La mise au point d'une graine mono germe a simplifié la culture. Des machines perfectionnées ont entièrement mécanisé l'arrachage et le chargement réduisant à quelques semaines, la saison des betteraves qui s'étalait avant sur plus de deux mois.

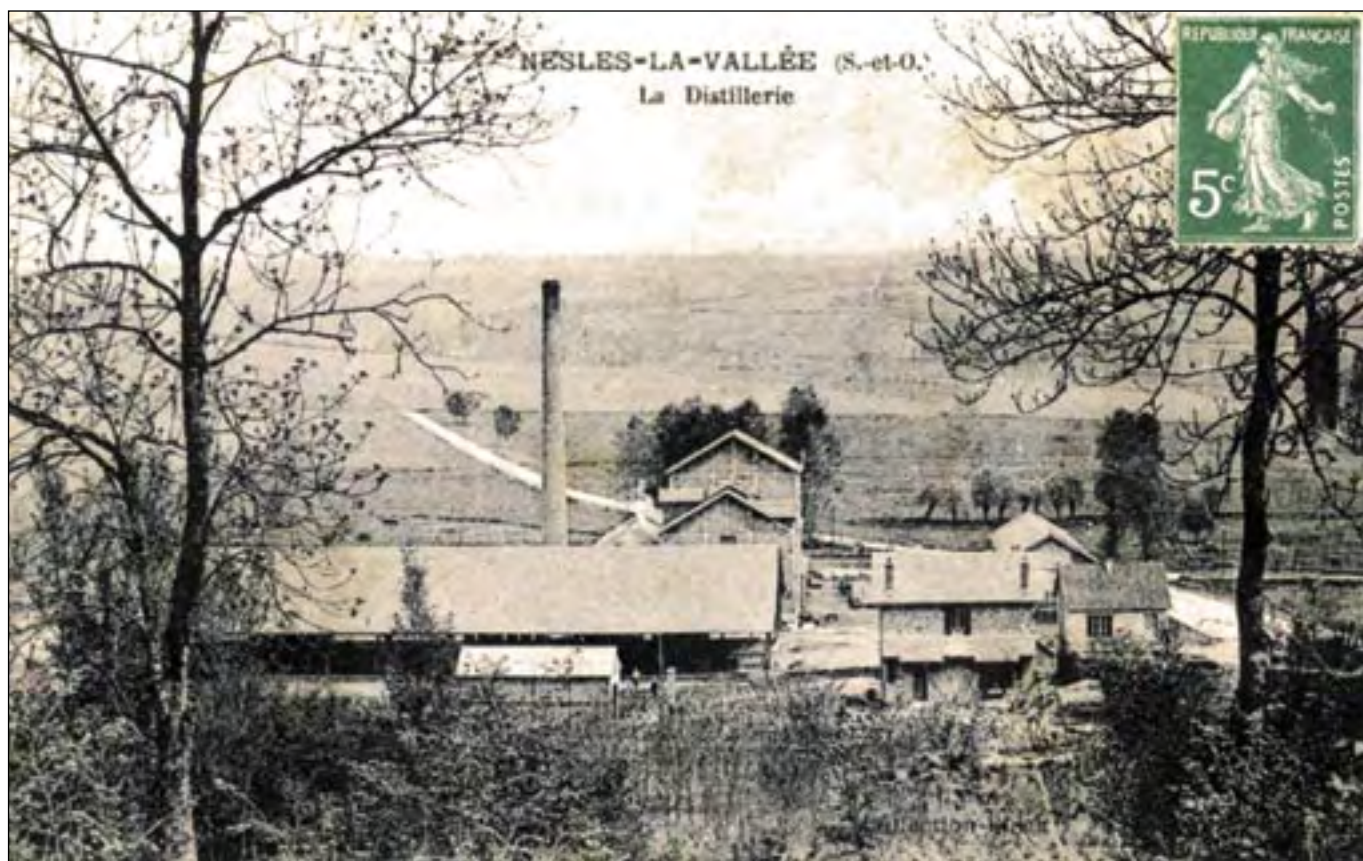
## *La fabrication de l'alcool exigeait plusieurs étapes*

La fabrication de l'alcool se déroulait ainsi : les betteraves étaient déversées dans un grand caniveau au fond duquel circulait un fort courant d'eau qui les entraînait dans un tambour de lavage. Débarrassées de la terre, celles-ci étaient ensuite coupées en fines lamelles, appelées cossettes, par un coupe-racines rotatif. Ensuite, elles étaient transportées par un système de vis dans une batterie de diffuseurs, sortes de grosses marmites en fonte où un courant de vapeur recueillait le jus sucré. Ce jus sucré, comparable à du cidre doux, passait alors dans des cuves de fermentation, où un apport de certaines levures amorçait la transformation du sucre en alcool. Le passage dans de grandes colonnes de cuivre, en fait un

véritable alambic, terminait l'opération. L'alcool recueilli était stocké dans deux grands réservoirs cylindriques que les camions citernes des docks des alcools venaient vidanger régulièrement.

Si certains déchets comme la « pulpe » pouvaient être recyclés en servant d'appoint pour la nourriture des bêtes, les « vinasses », posaient d'indiscutables problèmes environnementaux qui n'ont jamais été résolus. Les nuisances olfactives perdurèrent bien longtemps après la fermeture de la distillerie.

Les cossettes épuisées, la « pulpe » servait d'appoint pour la nourriture des bêtes et partait par le petit train et par la route. La fermentation de cette pulpe en silos près des fermes dégageait souvent des odeurs peu agréables. Le résidu de la distillation, les « vinasses », a posé de gros problèmes aux responsables de la coopérative. Au début, elles étaient déversées dans une petite mare proche de l'usine, mais la putréfaction était devenue insupportable. On établit donc une conduite, montant sur le coteau de Flélu, où elle se déversait dans un puits absorbant. Malheureusement, ce puisard se colmatant rapidement, la conduite fut prolongée jusqu'à une ancienne



# PATRIMOINE

carrière, actuellement dominée par la statue de la Vierge, où une large fissure dans le calcaire permit pendant de longues années l'évacuation de ce liquide fort malodorant.

J'ai d'ailleurs pu élucider un curieux phénomène provoqué par ce rejet. Nous nous étonnions souvent, à Labbeville, « d'odeurs de distillerie » très désagréables, alors que le vent d'ouest aurait dû les chasser vers Nesles. Lorsqu'un beau jour, un écoulement de jus de vinasses se fit jour dans le vallon du Mesnil, à flanc de coteau, à 800 m de distance de la carrière où se faisait le rejet, et vers l'amont de la vallée. Pendant des années, les fissures du calcaire se sont remplies, et un trop-plein a trouvé une sortie dans le vallon. Les odeurs accumulées sortaient du sol, dans nos caves, lorsque la pression barométrique baissait, plutôt par vent d'ouest, alors qu'en haute pression, elles se trouvaient refoulées dans le sol, en général par vent d'est. Cette nuisance n'a disparu que longtemps après l'arrêt de la distillerie.

Le lavage des betteraves laissait un important dépôt de limon, évacué dans le marais vers Labbeville par une goulotte en bois sur pilotis, qu'il fallait rallonger chaque année.

Une partie du marais s'est trouvée ainsi surélevée par cet apport de terre très riche.

***En 1954, cinquante ans après sa construction, la distillerie, démolie, disparaît de la vallée et redonne à l'historique ferme de Launay et à sa tour sa place unique dans le paysage.***

La silhouette de la distillerie, avec son bâtiment de briques et sa cheminée, qui dominait la vallée, a été le pendant moderne de la tour donné par le prince de Condé au poète Jean de Santeuil. L'arrêt de la fabrication date de l'immédiat après guerre et la démolition de l'ensemble de 1954.

Ne subsiste actuellement que la maison du directeur et un petit bâtiment qui abritait la bascule sur laquelle étaient pesées les betteraves à leur arrivée.

Le président de la coopérative était M. Clément Beaumont, agriculteur à Labbeville. Le directeur de l'usine a longtemps été M. de Gayffier, qui a pris sa retraite à Parmain.

En dehors de la campagne de fabrication, qui durait souvent plus de deux mois, l'entreprise occupait un personnel permanent de spécialistes, mécaniciens, chaudronniers, etc., qui en assuraient l'entretien. La presque totalité du matériel était démonté, vérifié et remis en état pour l'année suivante.

La production betteravière reste aujourd'hui, une culture prépondérante de la région. Les betteraves, transportées par d'énormes camions vers d'importantes sucreries, ne demeurent sur place qu'un temps très court.

**Pierre Meyer**



*Après la disparition de la distillerie, la ferme de Launay, a retrouvé son splendide isolement. Seuls, les fils électriques de la ligne à haute tension apportent une note de modernité et gênent... le photographe !*

