

UNE PLONGÉE À LA DÉCOUVERTE DES SECRETS DU SUCRE

La sucrerie de Francières a employé plus de 200 personnes à l'apogée de sa gloire. Fermée en 1969, l'imposante usine est désormais un Centre d'interprétation de l'industrie sucrière qui dévoile tous les secrets de fabrication de la star de nos desserts.

Publié le 31 mai 2021



Plantée en plein champs, la sucrerie de Francières exhibe son imposante **cheminée de 35 mètres** sur la plaine. Dans un magnifique décor industriel, Marie Olive, responsable du Centre d'interprétation de l'industrie sucrière, raconte avec passion ce que cette industrie, et sa ville dans la ville, ont apporté à ce secteur de l'Oise.



Fondée **en 1829 par Thirial et Bertin**, la sucrerie de Francières est **l'une des plus anciennes sucreries de Picardie**, raconte **Marie Olive**. Elle témoigne d'une aventure industrielle importante de la région, marquée par la personnalité de Crespel-Delisse, l'un des pionniers de l'industrie sucrière en France. Fermée en 1969 et inscrite à l'Inventaire supplémentaire des **Monuments historiques depuis 1999**, la sucrerie est ouverte au public afin de préserver la mémoire du lieu.

Grâce à des ateliers proposés par des médiatrices culturelles, l'épopée du sucre est également abordable sur un angle ludique et de vulgarisation scientifique.

Le Centre d'interprétation est aujourd'hui animé par l'association "Planète Sciences Hauts-de-France", qui organise les visites et les ateliers d'expérimentation scientifique.

UNE VILLE DANS LE VILLAGE

L'arrivée sur le site, avec ses **imposants bâtiments de briques, ses rails de train, sa cheminée**, permet de mesurer le poids de ce site industriel au maximum de son fonctionnement. Installée à l'écart du village pour limiter les nuisances, l'usine avait son chemin de fer dédié qui permettait d'amener les betteraves le plus rapidement possible sur le site de transformation. **Sur place, jusqu'à deux cents ouvriers travaillaient à sa transformation.** La politique sociale de l'entreprise est très développée et les familles peuvent bénéficier de logements, d'une école pour les enfants, d'équipements culturels sur place. **La famille Benoit, dernière dynastie de propriétaire**, a été particulièrement attentive à l'aspect social et à l'amélioration des conditions de vie de ses salariés. Elle va jusqu'à favoriser l'accès aux soins médicaux gratuits et fait aménager une chapelle au rez-de-chaussée de la grande halle de fabrication.



DE LA BETTERAVE AU SUCRE

Au fil de la visite des imposants bâtiments qui réjouira les fans d'Urbex, l'immersion est totale. **Un parcours de visite guidée permet d'appréhender la vie quotidienne et laborieuse de la sucrerie.** Le Centre d'interprétation offre également la possibilité de découvrir le long procédé qui permet de transformer la betterave en sucre.

Du légume au sac de sucre en poudre qui est ensuite acheminé pour être conditionné chez les différents distributeurs, **il faut compter... 3 mois.**

Une métamorphose fascinante qui s'approche d'un procédé d'alchimiste... **à découvrir sous forme d'ateliers pour les petits et grands.**





INFOS PRATIQUES



La sucrerie

 Centre d'interprétation de l'industrie sucrière

 [09 81 35 69 53](tel:0981356953)

 [Envoyer un courriel](#)

 [Consulter le site internet \(https://la-sucrerie.hautsdefrance.fr/\)](https://la-sucrerie.hautsdefrance.fr/)

 12 Hameau de la Sucrierie, RD 1017
60190 Francières