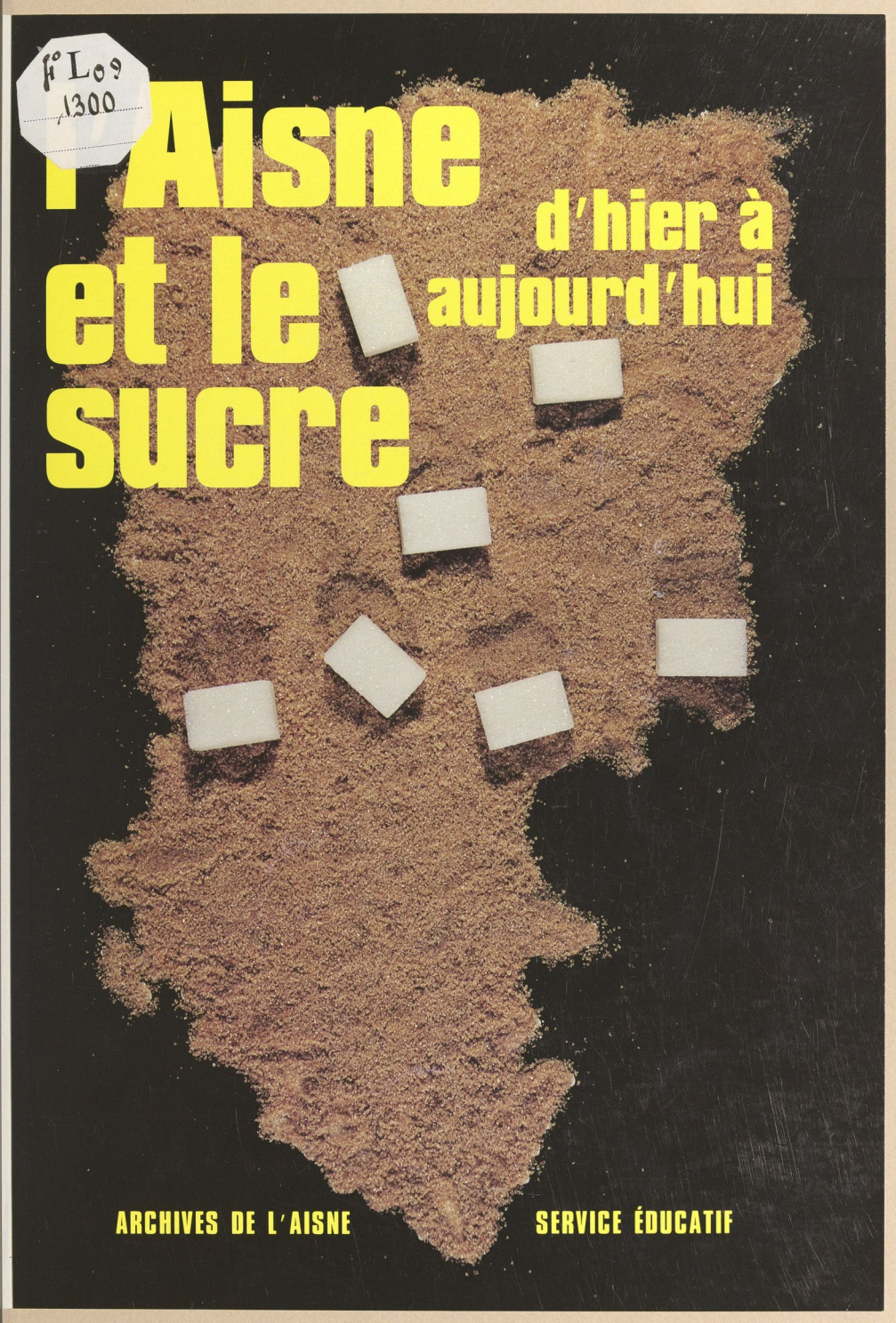
f° Lo9
1300

l'Aisne et le sucre

d'hier à aujourd'hui



ARCHIVES DE L'AISNE

SERVICE ÉDUCATIF

DL-21021994-03777

Sommaire

Avant-propos de Cécile Souchon, Directeur des Archives de l'Aisne ..... p. 5
Une grande aventure par Guy Marival ..... p. 6
Quelques dates de l'histoire du sucre de betterave en France ..... p. 9
Bibliographie sélective ..... p. 10

1ère partie : Choix de documents ..... p. 11
Liste des documents présentés ..... p. 13

2ème partie : Textes et essais ..... p. 77
- Jean Lemaître : Merveilleuses racines ..... p. 78
- Raymond Prunier : Betteraves à sucre ..... p. 86
- Jean Leclère : Chronique d'une sucrerie (Montcornet 1866-1988) ..... p. 92

3ème partie : Sur la piste du sucre ..... p. 103
L'Aisne et le sucre, un projet présenté aux collèges et lycées du Département par le Service éducatif des Archives de l'Aisne.

Postface de Monsieur Robert Clarimon, Inspecteur d'Académie ..... p. 128

Cet ouvrage a été publié
grâce au concours financier
du Conseil général de l'Aisne

L'AISNE

© DÉPARTEMENT DE L'AISNE
DIRECTION DES SERVICES D'ARCHIVES

Toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage est interdite.
Une copie ou reproduction par quelque procédé que ce soit, constitue une contrefaçon passible des peines prévues par la loi du 11 mars 1957 sur la protection des droits d'auteur.

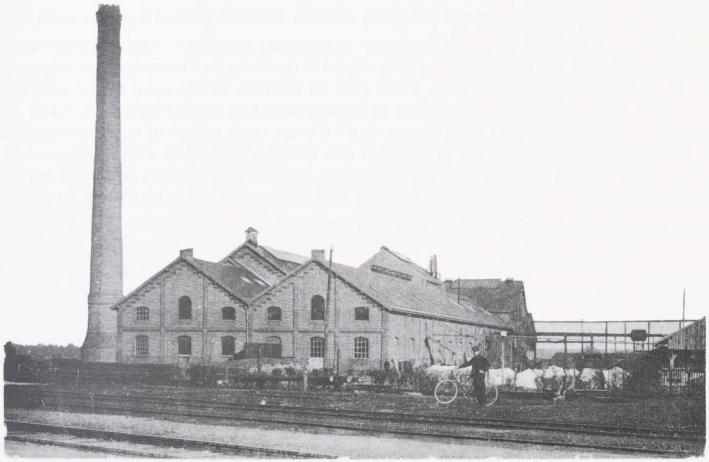
Tous droits réservés

Dépôt légal n° 847 - 2e trimestre 1992
ISBN 2-86002-008-X

1631267
66

ARCHIVES DE L'AISNE
Service éducatif

L'AISNE ET LE SUCRE
d'hier à aujourd'hui



4° Lo 9
1300

1992

Avant-propos

Le processus laborieux, raboteux, alchimique enfin, qui conduit des betteraves en leurs vastes champs, au(x) sucre(s) - glace, poudre, pains, morceaux - n'est pas sans rappeler la mise en marche de ce projet - défi.

Dès l'orée de l'année scolaire 1991 - 1992, impulsion était donnée, à partir du Service éducatif des Archives départementales, aux établissements scolaires implantés dans les sites sucriers de l'Aisne, actuels ou historiques, pour qu'ils apportent leur contribution à cette Célébration du Sucre, si présent en ce Département qu'il en deviendrait quasi emblématique.

Méthodes de culture et recherches agronomiques, moyens de production en main - d'oeuvre, largement internationale, et en outillage, inventions permanentes pour sa transformation, toponymie et lieux de fabrication, paysages agricoles, sites industriels, rendements, richesses matérielles, circuits de distribution, enjeux politiques, ou encore évolution du goût, de l'alimentation, de la santé, de la publicité, jalonnent l'infinie variété de presque deux siècles d'histoire olfactive, visuelle, gustative, économique, et humaine.

Tous les services éducatifs d'archives, aujourd'hui " adultes " - celui de l'Aisne est quadragénaire - cherchent à renouveler constamment l'attraction de l'Histoire et la pertinence de ses méthodes pour des élèves toujours nouveaux et des enseignants sollicités de tous côtés. Avec le soutien immédiat de M. l'Inspecteur d'Académie, grâce à l'enthousiasme des enseignants et documentalistes volontaires, et avec l'aide des milieux professionnels de la betterave et du sucre à Paris comme dans l'Aisne, ce " projet - sucre " a changé la nature des relations entre le Service éducatif des Archives et les établissements scolaires de l'Aisne, transformant les élèves en partenaires efficients, capables d'apporter par leur regard, leurs cheminements, leurs trouvailles, ce parfum de réalité qui pourrait faire défaut à de simples spéculations intellectuelles.

Cette plaquette, qui accompagne une exposition tout en étant utilisable de façon autonome, restitue l'image de ce travail commun, et reste ce qui ne fond pas dans le souvenir du temps passé.

Original dans son esprit, s'il reste classique dans sa forme, ce travail doit d'avoir abouti au lanceur d'idées et relanceur d'énergies, Guy Marival, professeur chargé du Service éducatif des Archives de l'Aisne, qui a tenu à bout de bras l'ensemble de l'exercice pédagogique et scientifique, aidé pour la mise en scène par de soigneux artisans (Jean - Lou Girard, Yvette Lobgeois, Michèle Hermant et Marie - Noëlle Lenglet pour les Archives ; et les partenaires des lycées et collèges répartis dans tout le Département).

Puisse ce travail renvoyer au public une image du sucre qui n'ait rien d'édulcoré !

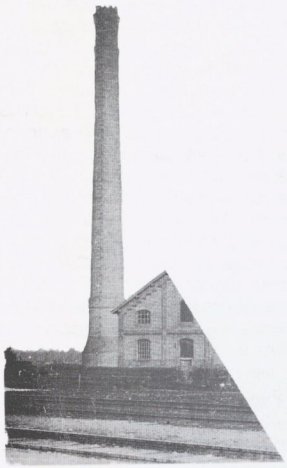
Cécile Souchon

Directeur des Archives de l'Aisne

Une grande aventure

" L'histoire commence dans ce département du nord de la France qui est en forme de betterave sur les cartes..." Dès la première phrase, le lecteur du prix Goncourt 1974 aura compris. Pascal Lainé, l'auteur de **La Dentellière**, n'est pas le premier à lire ainsi dans les cartes administratives le destin sucrier de l'Aisne, même si les contours du département ont été déterminés en 1789 - 90, plus de vingt ans avant la création de la première fabrique de sucre.

Oui, l'Aisne est le premier département français producteur de betteraves sucrières, au cœur de la première région betteravière d'Europe qu'est la Picardie. Même si la betterave est parfois oubliée, rejetée, calomniée (à cause du panneau " chaussée glissante" accompagné de la mention "betteraves" ?), l'Aisne est une terre à sucre. Depuis plus d'un siècle et demi. Du nord au sud. C'est un notaire de Château - Thierry, Huet - Delacroix, qui publie dès 1812 la première brochure jamais écrite dans l'Aisne sur la culture de la betterave. Quant à la Thiérache, qui se souvient encore qu'avant de se tourner vers une économie essentiellement herbagère, elle a eu aussi ses sucreries ? Dix fabriques au moins ont été créées dans l'arrondissement de Vervins et c'est dans son usine d'Oisy que l'industriel Manoury a mis au point en 1884 son procédé d'élution pour extraire le sucre des égouts de premier jet.



Repères

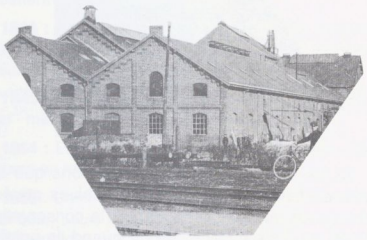
Les débuts appartiennent quasiment au mythe. Prométhée qui a apporté le feu (l'industrie) aux hommes, Prométhée ici s'appelle Napoléon. A partir de 1811 - 1812, chacun des 130 départements français de l'époque reçoit l'ordre de l'Empereur, quelles que soient les aptitudes de ses sols, d'ensemencer quelques hectares de betteraves. Pendant trois campagnes, on se livre plus à des expérimentations, certes riches d'enseignements pour l'avenir, qu'à une véritable culture. Après la chute de Napoléon en 1815, la betterave n'est plus cultivée dans l'Aisne, pendant plusieurs années, que pour ses qualités fourragères.

L'historien Louis Bergeron, dans la **Nouvelle Histoire de la France contemporaine** (1972), porte une appéciation sans nuances sur cette préhistoire sucrière : *" L'histoire de la culture betteravière sous l'Empire est la plus chargée qui soit de mythe et d'exagération... C'est un épisode sans lendemain : l'étendue limitée de l'expérience, en temps et en surface, n'a en tout cas par permis d'amorcer des transformations agricoles profondes."* On peut comprendre cependant que, du point de vue des planteurs comme des fabricants de sucre, le prologue napoléonien ait pris une valeur largement symbolique. N'est - ce pas la preuve que, quand il est animé par une vraie volonté, l'Etat peut soutenir l'économie sucrière ?

C'est seulement une dizaine d'années plus tard, sous la Restauration, que tout commence vraiment dans l'Aisne. Dans un document reproduit plus loin, Charles - Louis Delvigne, fabricant de sucre à Dury depuis 1824, se présente *" comme étant un des premiers fondateurs de la sucrerie en France "* et affirme solennellement : *" Je suis le premier pour le département de l'Aisne."* Il n'oublie pas pourtant de rappeler sa dette envers Crespel - Delisse (1788 - 1865), qui après avoir fabriqué du sucre de betterave à Lille dès 1810, a fondé huit fabriques dans quatre départements, dont une à Genlis (Villequier - Aumont) dans l'Aisne.

Venant ainsi du Nord, la betterave s'implante d'abord essentiellement dans le nord - ouest du département, dans les cantons de Vermand et de Saint - Quentin en particulier. Rien que sur la commune de Seraucourt - le - Grand, on compte en

1836 trois fabriques ! Avec le Second Empire, la betterave gagne de nouvelles terres , dans le Laonnois et le Soissonnais. Le rédacteur du **Journal de l'Aisne**, Edouard Fleury, peut ainsi écrire dans le numéro du 9 octobre 1860 : *" Nos anciennes générations de cultivateurs eussent été bien étonnées si on leur eût annoncé, il y a quelque trente ans seulement, que les terroirs maigres du Laonnois devaient un jour être choisis comme centre d'une production sucrière. Elles auraient purement et simplement nié la possibilité de ce fait et auraient renvoyé les audacieux novateurs aux terres opulentes et profondes de Chauny et de l'arrondissement de Saint - Quentin."* L'explication de l'extraordinaire essor de la betterave tient dans le rôle capital que cette plante sarclée joue dans la révolution agricole, en favorisant comme tête d'assolement la culture céréalière, en développant l'élevage d'embouche grâce aux pulpes et en augmentant considérablement la valeur des terres agricoles.



Mais la betterave est aussi une plante industrielle ! Les fabriques se multiplient, pour atteindre le chiffre maximum de 91 autour des années 1880 - 1884. Ces usines à la campagne marquent le paysage avec leurs hautes cheminées de briques, comme elles transforment la vie rurale pendant la saison de fabrication : travail en continu nuit et jour par postes de douze heures, emploi de saisonniers venus d'ailleurs ("camberlots" du Nord tout proche, Belges, puis Bretons après 1945)... En amont comme en aval, la sucrerie est "industrialisante", elle provoque aussi l'implantation d'autres usines : fabricants de matériel pour sucreries travaillant aussi pour l'exportation, comme les établissements Maguin à Charmes pour ne citer que l'entreprise la plus connue, usines textiles produisant sacs et filtres - presses... et à l'autre bout, toutes les industries utilisatrices qui s'installent à proximité des sucreries, comme la confiturerie Materne à Boué avec ses produits " pur fruit, pur sucre "...

L'Aisne en tête

Talonnant l'arrondissement de Saint - Quentin, toujours en tête en 1885, l'arrondissement de Laon creuse l'écart dès l'année suivante : 18. 844 hectares contre 12. 369. Avec leurs fabriques plus récentes, sucriers laonnois et soissonnais sont aussi souvent plus prompts à adopter les innovations technologiques pour affronter la concurrence. Dans les assemblées politiques aussi bien que dans l'organisation professionnelle nationale qui regroupe les fabricants de sucre, on observe le déclin de la région betteravière historique de l'Aisne à la fin du 19e siècle. Aux débuts de la 3e République, sur les huit députés que compte la représentation de l'Aisne, on trouve deux fabricants de sucre : Henri Villain (propriétaire de la sucrerie de Mont Saint - Martin) et Charles Fouquet (de Sinceny) qui interviennent de façon décisive dans le débat de la grande loi sur les sucres de juillet 1884. Après 1889, il n'y a plus qu'un seul fabricant de sucre de l'Aisne à la Chambre des Députés ; c'est Alfred Macherez et il est élu par l'arrondissement de Soissons où il possède notamment la sucrerie de Braine.

Peu à peu, l'Aisne prend la tête des départements betteraviers. Dans les chiffres : dès avant 1914, 52. 500 hectares plantés, 51 sucreries, le quart du sucre français. Par ses hommes aussi. Il serait un peu long de dresser la liste de toutes les personnalités de l'Aisne qui ont assuré depuis un siècle au niveau national de hautes responsabilités dans les sphères betteravières et sucrières. Au Cercle des fabricants de sucre (devenu en 1886 le Syndicat National des Fabricants de Sucre), c'est François Georges, agriculteur à Vendhuile, à la limite du département du Nord, qui assure pendant vingt ans la présidence, puis A. Mazuriez ; en 1900, c'est Viéville, fabricant de sucre à Chevresis - Monceau. Plus tard, A. Barbarre, de Guignicourt ... Plus près de nous, citons simplement M. Jean Lemaître et M. Luc Demazure ; ces deux agriculteurs de l'Aisne sont les deux derniers présidents de l'Institut Technique de la Betterave, l'organisation interprofessionnelle qui, par ses interventions auprès des planteurs, par ses expérimentations, assure la diffusion des innovations.

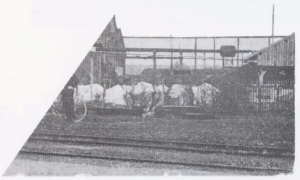
Mais l'historien retrouve aussi au cours de ses recherches des noms, des faits que la mémoire a oubliés. Cherchant à diminuer les coûts de transport des betteraves à l'usine, Jules Linard, un ingénieur parisien d'origine ardennaise propose dans un brevet d'invention déposé le 24 octobre 1866 *" d'établir des appareils pour l'extraction du jus à l'endroit où se dépose la betterave et à envoyer le jus à l'usine par une pompe ou un monte - jus "*. Cette invention de la "râperie" sera adoptée par des dizaines d'industriels en France et en Belgique, pendant près d'un siècle, jusque vers 1960. Mais c'est dans l'Aisne, près de la ferme Gérard de Saint - Acquaire à Boncourt, que Linard crée en 1867 la première râperie (détruite en 1914) qui envoie ses jus par conduites souterraines à l'usine de Montcornet, à six kilomètres de là. Deux ans plus tard, rationnalisant son système, Linard choisit Origny Sainte - Benoite pour implanter au centre de 13 râperies *" l'entreprise la plus considérable qui ait encore été faite pour l'extraction du sucre dans un seul établissement"* (**Journal de Saint - Quentin** du 14 février 1869). Cette gigantesque sucrerie, rachetée après la mort de Jules Linard en 1882 par Jaluzot, le propriétaire des grands magasins Au Printemps, disparaîtra en 1905 dans une faillite retentissante...

Morceaux d'histoire

Faire l'histoire de la betterave et du sucre dans l'Aisne est une entreprise exaltante, tant sont nombreux et divers les aspects du sujet. Exaltante, mais peut - être surtout hasardeuse, faute de matériaux.

Sur les quelque deux cents sites industriels actuellement recensés (sucreries, râperies, distilleries, entrepôts... sans compter les bascules ou les réseaux ferrés betteraviers) qui ont été créés dans l'Aisne depuis 1811, beaucoup ont disparu du paysage, la première guerre mondiale pulvérisant souvent ce qui n'était déjà plus que bâtiments à l'abandon. De la fabrique qui, des années durant, avait animé un coin de terroir, avec ses charrois sillonnant - et dégradant - routes et chemins, avec le halètement des machines et des hommes pendant la campagne, il ne reste parfois qu'un lieudit, et encore sur l'ancien cadastre ! Dans les mémoires, peu de traces également : derniers dépositaires des récits des anciens, certains fournissent quelques renseignements, une localisation probable, le nom d'un ancien directeur... D'ailleurs, dans vingt ou trente ans d'ici, qui pourra encore décrire les dizaines de milliers de dos courbés dès l'aube, la rasette entre les jambes, à piétiner au printemps dans les immenses champs de betteraves ?

De même, la collecte des cartes postales donne des résultats mitigés et aléatoires. Pendant les années 1890 - 1914, véritable âge d'or de la carte postale, on pourrait croire que tout a été photographié; or, certains sites, encore en activité à la veille de la guerre, paraissent avoir été oubliés. Dans le cas le plus favorable, on dispose de plusieurs vues générales, parfois avec quelques ouvriers ou une sortie d'usine, mais pratiquement jamais de scènes d'intérieur qui, on s'en doute, présentaient des difficultés techniques, de temps de pose et d'éclairage, pour les chasseurs d'images.



Et les archives écrites ? Rappelons que les archives d'entreprises sont des archives privées qui, par conséquent, échappent à la conservation par les services publics. Même quand ils ont été épargnés par les guerres, les occupations, les incendies, les livres de comptabilité, les registres des assemblées générales ont rarement survécu aux fermetures d'usines, et aux restructurations, ou tout simplement au zèle de responsables soucieux de faire de la place ! On en arrive alors à un constat paradoxal : c'est la guerre de 14 - 18 qui a sauvé, pour une trentaine de sucreries de l'Aisne, les quelques pièces (statuts de sociétés, plans, inventaires, photographies...) qu'il a fallu rassembler, non sans difficultés, pour toucher les indemnités promises par la loi d'avril 1919 sur les dommages de guerre.

On comprendra que le temps de présenter une synthèse n'est pas encore venu. Voici tout juste quelques morceaux d'histoire.

Guy Marival

Quelques dates de l'histoire du sucre de betterave en France

1775 : Introduction en France de la betterave "blanche de Silésie" par Philippe de Vilmorin.

1800 (25 juin) : Le chimiste Deyeux présente à l'Institut un rapport sur le procédé mis au point en Prusse par Achard pour extraire le sucre de la betterave.

1811 (29 mars) : Premier décret impérial portant sur la culture de la betterave (32 000 hectares à ensemencer)

1812 (15 janvier) : Nouveau décret de Napoléon " portant qu'il sera ensemencé dans l'étendue de l'Empire 100 000 arpents métriques de betteraves pour la fabrication de sucre ".

1814 - 1815 : Chute de Napoléon. Retour du sucre colonial sur le marché français. Fermeture de la plupart des fabriques de "sucre indigène".

1823 : Utilisation du noir animal pour filtrer les jus (procédé Figuier).

1837 (18 juillet) : Vote par les députés d'une loi protégeant le sucre de canne de la concurrence métropolitaine et taxant de 15 frs par quintal le sucre de betterave.

1848 : Abolition de l'esclavage dans les colonies françaises et effondrement de la production de sucre de canne.

1849 : Séparation des cristaux de sucre dans l'eau - mère par turbinage (procédé Seyrig).

1854 : Eugène François, un épicier parisien, crée le sucre en morceaux.

1856 : Dans une communication à l'Académie des Sciences, Louis de Vilmorin expose les principes de la sélection des graines de betterave.

1860 (23 mai) : Nouvelle loi sur les sucres : l'impôt pourra être calculé sur le jus et non plus sur le produit fini.

1864 : Invention du procédé de la diffusion par Robert qui remplace progressivement le pressage des cossettes.

1864 : Procédé Cail de filtration mécanique des jus (le filtre - presse remplace le noir animal).

1864 (8 novembre) : Première réunion internationale sur les sucres à La Haye. Il s'agit alors d'uniformiser les types de sucre fabriqués.

1866 (24 octobre) : Jules Linard dépose un brevet d'invention préconisant la création de "râperies".

1867 : Une assemblée générale des fabricants de sucre, réunie à Douai, décide la création d'un Comité Central des Fabricants de Sucre.

1876 : Installation en France de la première usine montée en diffusion par Quarez à Villeneuve - sur - Verberie (Oise).

1884 (29 juillet) : Vote d'une nouvelle loi sur les sucres qui favorise l'utilisation de variétés à forte teneur en sucre et la généralisation de la diffusion dans les sucreries.

1886 (1er octobre) : Le Comité Central fondé en 1867 se transforme en " Syndicat des Fabricants de sucre ".

1897 : Découverte par Remsen et Fahlberg d'un édulcorant de synthèse, la saccharine.

1900 - 1901 : Pour la première fois, la production française de sucre de betterave dépasse 1 million de tonnes.

1902 (5 mars) : Convention internationale de Bruxelles pour réglementer la concurrence entre les pays producteurs de sucre.

1914 - 1918 : Destruction plus ou moins totale d'une centaine de sucreries (sur les 213 en activité en 1913).

1921 : Création de la Confédération générale des Planteurs de Betteraves (C.G.B.).

1923 (28 février) : Loi sur le " carburant national " (adjonction obligatoire d'alcool à l'essence). Essor de la distillation de betterave.

1931 (mars) Convention internationale pour tenter d'enrayer l'effondrement des prix mondiaux du sucre (plan Chadbourne). Echec.

1935 (8 août) : Loi autorisant le gouvernement à imposer des contingents de production et rendant obligatoires les ententes entre planteurs et fabricants.

1936 : Signature de conventions collectives modifiant notamment l'organisation du travail pendant la " campagne ".

1937 (6 mai) : Signature à Londres d'un accord conclu pour 5 ans reprenant le plan Chadbourne et fixant un contingent d'exportation pour les pays producteurs.

1939 : Mise au point du procédé Bergé de diffusion continue.

1945 : Découverte génétique de la mâle stérilité et du type O par l'Américain Owen.

1947 : Mise au point du premier herbicide spécifique pour les betteraves, le TCA.

1950 : Découverte de la monogermie par le Russo - américain Savitski.

1968 : Naissance de la Générale Sucrière.

1968 (1er juillet) : Mise en place du Marché Commun du sucre.

1970 : Création de la Compagnie Française de Sucrerie (C.F.S.)

1971 : Fusion Béghin - Say.

1975 (28 février) : Signature à Lomé (Togo) d'une convention entre la Communauté Economique Européenne et 46 états ACP (Afrique - Caraïbes - Pacifique). Ces accords de Lomé qui concernent notamment les importations de sucre de canne ont été reconduits et élargis en 1979 (Lomé II) et en 1984 (Lomé III), cette fois pour une durée de dix ans.

1988 (5 janvier) : Loi autorisant à la vente en France les édulcorants intenses (saccharine, aspartame,...).

1988 : Béghin - Say devient une filiale du groupe italien Feruzzi.

1992 (février) : Directive de la Commission européenne de Bruxelles garantissant un avenir pour l'éthanol.

Bibliographie sélective

Ouvrages généraux :

• **Le Livre du Centenaire** édité par le Syndicat National des Fabricants de Sucre (1912).

• **Nous les Lagache, betteraviers français du Santerre Brunehaut 1812 - 1912,** 208 p. ill., Deleplanque et Cie, Maisons-Laffitte, 1984 (diffusion Horvath).

• **Le Sucre, Luxe d'Autrefois,** catalogue de l'exposition organisée par les Musées d'Art et d'Histoire de La Rochelle et Deleplanque et Cie (13 décembre 1991 - 12 avril 1992) , 96 p. ill., Deleplanque et Cie, Maisons - Laffitte, 1991.

• **Sucrerie Française :** n° 97 (août - septembre 1985) Quelques points de repère sur l'histoire de la sucrerie française...pp. 345 - 404 ; n° 98 (octobre 1985) Une présentation de l'industrie sucrière française, pp. 409 - 523.

• GENERALE SUCRIERE, **Vingt ans (1968 - 1988) Le sucre pour racines,** 128 p. ill. Communica international, Paris, 1988.

• BOURSIER Arthur, **L'Histoire de la Betterave,** Paris, S.E.D.A., 1983.

• CHARNY François, **Le Sucre,** 126 p., coll. Que sais-je?, Paris, 1950 (réédition 1965).

• HELOT Jules, **Le sucre de betterave en France de 1800 à 1900,** 220 p., Cambrai, 1900.

• LANGLEY - DANYSZ Pernette, Le sucre à la conquête du monde, dans **L'Histoire** n° 112 (juin 1988), pp. 82 - 88.

• LENOBLE Raymond , **Les grandes migrations betteravières,** 96 p. ill. , Paris, S.E.D.A., 1987.

• MEYER Jean, **Histoire du sucre,** 336 p., Desjonquères éd., Paris, 1989.

• PERRIER - ROBERT Annie, **Les friandises et leurs secrets,** 152 p., Librairie Larousse, Paris, 1986.

• QUILLARD Charles, **La sucrerie de betteraves,** Encyclopédie de chimie industrielle, 522 p., Paris, 1932.

• SAILLARD Emile, **Betterave et Sucrerie de betterave,** Encyclopédie agricole, 2 tomes, 468 et 592 p., Paris, 1923.

Ouvrages concernant l'Aisne :

• BAZIN Emile, **Le Centenaire de la fabrication du sucre,** 48 p., Laon, 1911.

• CHEVALLIER Marceau - Jacques, **Le sucre de son origine à sa fabrication dans la région de Chauny,** dans Mémoires de la Fédération des Sociétés d'histoire et d'archéologie de l'Aisne, tome XXIV (1979), pp. 31-60.

• CREVEAUX Eugène, **Un siècle d'industrie sucrière dans le Laonnois 1812-1912,** 25 p., Vervins, 1911.

• DECOTTIGNIES Gérard, **La betterave et l'industrie sucrière dans l'Aisne de ses débuts à nos jours,** 114 p., Soissons, 1950.

• FLEURY Elie, **Charles-Nicolas Sébline** (1896 - 1917), 24 p., S.l.n.d.

• MATHIEU Gérard, **La Sucrerie d'Aulnois-sous-Laon,** série de 24 diapositives commentées, C.D.D.P., Laon, 1976.

• VIVANT C., **Histoire du sucre et les débuts de la culture de la betterave dans l'Aisne,** dans Mémoires de la Fédération des Sociétés d'histoire et d'archéologie de l'Aisne, tome IX (1963), pp. 13 - 22.

• **Bucy 1862 - 1962,** numéro spécial du Bulletin d'informations du personnel de la S.D.S., 6e année, n° 16 (décembre 1962).

1ère partie

Choix de documents

60 F

BIBLIOTHEQUE NATIONALE DE FRANCE
3 7502 00755604 8

Participant d'une démarche de transmission de fictions ou de savoirs rendus difficiles d'accès par le temps, cette édition numérique redonne vie à une œuvre existant jusqu'alors uniquement sur un support imprimé, conformément à la loi n° 2012-287 du 1er mars 2012 relative à l'exploitation des Livres Indisponibles du XXe siècle.

Cette édition numérique a été réalisée à partir d'un support physique parfois ancien conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal. Elle peut donc reproduire, au-delà du texte lui-même, des éléments propres à l'exemplaire qui a servi à la numérisation.

Cette édition numérique a été fabriquée par la société FeniXX au format PDF.

La couverture reproduit celle du livre original conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal.

*

La société FeniXX diffuse cette édition numérique en vertu d'une licence confiée par la Sofia – Société Française des Intérêts des Auteurs de l'Écrit – dans le cadre de la loi n° 2012-287 du 1er mars 2012.

Avec le soutien du

CNL Centre national du livre