

<http://divergences.be/spip.php?article2654>



Jean-Manuel Traimond. Photos Christiane Passevant

Le prix du sucre

- Archives - Archives Générales 2006 - 2022 - Thématiques - UN GUIDE MÉCHANT [ET PARFOIS MOCHE] DE PARIS - UN GUIDE MÉCHANT [ET PARFOIS MOCHE] DE PARIS -

Date de mise en ligne : jeudi 19 janvier 2012

Copyright © Divergences Revue libertaire en ligne - Tous droits réservés

Élisabeth Philipp, dans le *Guide du Promeneur 19e arrondissement* (Parigramme), présente les énormes usines de sucre parisiennes :

« Sommier-Lebaudy constituait une véritable ville, avec ses rues qui portaient toutes un nom, ses carrefours et son propre système d'éclairage. L'entreprise s'enterrait sur trois sous-sols dans lesquels circulaient les camions de livraison. C'était un véritable bagne ouvrier. Dans les ateliers de fabrication des pains de sucre, d'immenses palettes de cônes défilaient sous les entonnoirs qui les remplissaient de sucre liquide. Ces palettes passaient au-dessus de fosses dans lesquelles se tenaient des hommes seulement vêtus d'un pagne tant la température était élevée. Ils travaillaient sans discontinuer à déboucher les cônes fermés à leur extrémité par une sorte de goupille qui retenait le sirop jusqu'à sa cristallisation. Cette opération ne se pratiquait que manuellement. Les équipes étaient vite exténuées.(...) Le dernier chef du personnel rapporte que les ouvriers en provenance d'Algérie ou du sud de l'Italie étaient essentiellement des hommes célibataires qui logeaient pour la plupart dans des greniers aménagés par l'usine. »

http://divergences.be/sites/divergences.be/local/cache-vignettes/L400xH223/Frigo_3948-a960d.jpg